



PERÚ

Ministerio de
EducaciónDirección Regional
de Educación de
Lima MetropolitanaUnidad de Gestión
Educativa Local N° 04Área de Supervisión y Gestión
del Servicio Educativo

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



Comas, 05 de Octubre del 2022

OFICIO MÚLTIPLE N° 199 -2022 – MINEDU/VMGI-DRELM-UGEL04/ASGESE/ESSE

ASGESE2022-INT-0060642

Señores(as)

Directores(as) de las IIEE de la UGEL 04

Presente. –

ASUNTO : Funcionamiento de quioscos, cafeterías y comedores a escolares

REF : RVM N° 076-2019
RM N° 195-2019-MINSA
RM N° 186-2022

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. Para saludarle cordialmente; y a la vez señalar que respecto a la reapertura de los quioscos, cafeterías y comedores escolares deberá tener en cuenta los alcances de la RVM N° 076-2019 que aprueba la norma técnica denominada **“Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica** que en el numeral 8.4 señala las responsabilidades del Director en referencia al funcionamiento de los quioscos escolares, cafeterías y comedores escolares en las IIEE, **la RM N° 195-2019-MINSA que aprueba los “Lineamientos para la promoción y protección de alimentación saludable en las Instituciones de Educación Básica”** donde señala en el numeral 6 sobre las condiciones sanitarias para quioscos, cafeterías y comedores que deberá considerarse durante la supervisión a su cargo y la **RM N° 186-2022** que aprueba el documento normativo **“Disposiciones para la prestación del servicio educativo durante el año escolar 2022”** donde indica que podrán prestar servicio siempre que cuenten con servicios de agua para consumo humano, desagüe y electricidad, a fin de garantizar las mejores condiciones de bioseguridad establecidas por el MINSA para la preparación, conservación de alimentos y consumo. Asimismo, considerar lo siguiente:

- Mantener la higiene respiratoria.
- Lavarse o desinfectar las manos antes del consumo de alimentos
- Retirarse las mascarillas y guardarla durante el consumo de alimentos,
- Al culminar colocarse la mascarilla y nuevamente lavarse las manos
- No compartir alimentos ni utensilios.

Hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente.



WILLY VÁSQUEZ RENGIFO

Jefe del Área de Supervisión y Gestión del Servicio Educativo
UGEL 04



Resolución Viceministerial

N° 076 - 2019 - MINEDU

Lima, 03 ABR 2019

VISTOS, el Expediente N° 0201573-2018, los Informes N° 011-2019-MINEDU/VMGI-DIGC-CMSH y N° 015-2019-MINEDU/VMGI-DIGC-CMSH de la Dirección General de Calidad de la Gestión Escolar, el Informe N° 00316-2019-MINEDU/SG-OGAJ de la Oficina General de Asesoría Jurídica, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 7 y 13 de la Constitución Política del Perú, todos tienen derecho a la protección de su salud, la del medio familiar y la de la comunidad, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa; precisando, que la educación tiene como finalidad el desarrollo integral de la persona humana;

Que, el artículo 79 de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, señala que el Ministerio de Educación es el órgano del Gobierno Nacional que tiene por finalidad definir, dirigir y articular la política de educación, cultura, recreación y deporte, en concordancia con la política general del Estado;

Que, en el numeral 4.1 del artículo 4 la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, se establece que el Ministerio de Educación promueve la enseñanza de la alimentación saludable, incorpora en el diseño curricular nacional de la educación básica regular y de la educación no escolarizada, programas de promoción de hábitos alimentarios que contribuyan a mejorar los niveles de nutrición;

Que, asimismo, el artículo 5 del Reglamento de la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, aprobado mediante Decreto Supremo N° 017-2017-SA, señala que el Ministerio de Salud elabora y actualiza el marco técnico-normativo (políticas, normas, estrategias o lineamientos técnicos) que regirá los lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable con enfoque intercultural a nivel nacional; el mismo que será usado por el Ministerio de Educación a través de sus direcciones competentes para implementar políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos que promuevan la educación nutricional, la alimentación saludable y la actividad física con enfoque intercultural;

Que, en el artículo 9 del citado Reglamento, se establece que el Ministerio de Educación, tomando en consideración el marco técnico normativo del Ministerio de Salud referente al control sanitario de quioscos, comedores y cafeterías escolares y los alimentos y bebidas saludables, emite la normativa específica sobre la gestión de quioscos, comedores y cafeterías escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica;



Que, además de ello, la Sexta Disposición Complementaria Final del referido Reglamento, señala que el Ministerio de Educación emite las normas específicas para la promoción de quioscos, comedores y cafeterías escolares saludables por parte de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica, las que serán aprobadas mediante Resolución Ministerial;

Que, mediante Oficio N° 00123-2019-MINEDU/VMGI-DIGC, la Dirección General de Calidad de la Gestión Escolar remitió al Despacho Viceministerial de Gestión Institucional el Informe N° 011-2019-MINEDU/VMGI-DIGC-CMSH, complementado con el Informe N° 015-2019-MINEDU/VMGI-DIGC-CMSH, mediante los cuales se sustenta la necesidad de aprobar la norma técnica denominada "Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica"; y de derogar la "Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas", aprobada por Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, con excepción de la cuarta parte (diseño de quioscos escolares) y quinta parte (esquemas propuestos);

Que, la norma técnica tiene, como finalidad, establecer orientaciones para la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares, que contribuyan a la promoción de una cultura de la salud en la educación básica, a través de la práctica de la alimentación saludable;

Que, de acuerdo al literal a) del numeral 2.2 del artículo 2 de la Resolución Ministerial N° 735-2018-MINEDU, se delega en el Viceministro de Gestión Institucional del Ministerio de Educación, entre otras facultades y atribuciones, la de emitir y aprobar los actos resolutivos que aprueban, modifican o dejan sin efecto los Documentos Normativos del Ministerio de Educación en el ámbito de su competencia conforme a lo dispuesto en el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación;

Con el visado del Despacho Viceministerial de Gestión Pedagógica, de la Secretaría de Planificación Estratégica, de la Dirección General de Calidad de la Gestión Escolar, de la Dirección General de Gestión Descentralizada, de la Dirección General de Infraestructura Educativa, de la Dirección General de Educación Básica Regular, de la Dirección General de Educación Básica Alternativa, Intercultural Bilingüe y de Servicios Educativos en el Ámbito Rural, de la Dirección General de Servicios Educativos Especializados, de la Oficina de Planificación Estratégica y Presupuesto, y de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Ley N° 25762, Ley Orgánica del Ministerio de Educación, modificada por la Ley N° 26510; en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes; en el





Resolución Viceministerial

N° 076 - 2019 - MINEDU

Lima, 03 ABR 2019

Reglamento de la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA; en el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2015-MINEDU; y en virtud a las facultades delegadas mediante Resolución Ministerial N° 735-2018-MINEDU;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Derogar la “Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas”, aprobada por Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, con excepción de la “CUARTA PARTE (DISEÑO DE QUIOSCOS ESCOLARES)” y “QUINTA PARTE (ESQUEMAS PROPUESTOS)”.

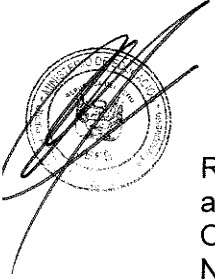
Artículo 2.- Aprobar la Norma Técnica denominada “Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la educación básica”; la misma que, como anexo, forma parte de la presente resolución.

Artículo 3.- Disponer la publicación de la presente resolución y su anexo, en el Sistema de Información Jurídica de Educación (SIJE), ubicado en el portal institucional del Ministerio de Educación (www.gob.pe/minedu), el mismo día de la publicación de la presente resolución en el Diario Oficial “El Peruano”.

Regístrese, comuníquese y publíquese.



Guido Alfredo Rospigliosi Galindo
Viceministro de Gestión Institucional



ORIENTACIONES PARA LA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y LA GESTIÓN DE QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES EN LA EDUCACIÓN BÁSICA



1. FINALIDAD

Establecer orientaciones para la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares, que contribuyan a la promoción de una cultura de la salud en la educación básica, a través de la práctica de la alimentación saludable.

2. OBJETIVO GENERAL

Promover la alimentación saludable en la educación básica, a través de los servicios que brindan los quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables, considerando la cultura alimentaria local, el respeto de la biodiversidad y el cuidado del ambiente.

2.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- 2.1.1 Promover la alimentación saludable, a través de la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables, para garantizar el acceso a alimentos saludables y el fortalecimiento de hábitos alimenticios saludables en la educación básica.
- 2.1.2 Establecer el proceso de presentación de propuestas, adjudicación, registro, control y fiscalización de quioscos, cafeterías y comedores escolares.
- 2.1.3 Establecer la participación y responsabilidades de las diferentes instancias de gestión educativa descentralizada en la promoción y gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica.

3. ALCANCE

- 3.1 Ministerio de Educación.
- 3.2 Gobiernos locales.
- 3.3 Direcciones regionales de educación o las que hagan sus veces.
- 3.4 Unidades de gestión educativa local.
- 3.5 Instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica en sus diferentes modalidades.

4. BASE NORMATIVA Y SIGLAS

4.1 Base Normativa:

- 4.1.1 Ley N° 28044, Ley General de Educación.
- 4.1.2 Ley N° 28628, Ley que regula la participación de las asociaciones de padres de familia en las instituciones educativas públicas.
- 4.1.3 Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 4.1.4 Decreto Legislativo N° 1062, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 4.1.5 Decreto Legislativo N° 1246, Decreto Legislativo que aprueba diversas medidas de simplificación administrativa.



- 4.1.6 Decreto Legislativo N° 1278, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 4.1.7 Decreto Legislativo N° 1310, Decreto Legislativo que aprueba medidas adicionales de simplificación administrativa.
- 4.1.8 Decreto Supremo N° 026-87-SA, que aprueba el Reglamento de Funcionamiento Higiénico-Sanitario de Quioscos escolares.
- 4.1.9 Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 4.1.10 Decreto Supremo N° 004-2006-ED, que aprueba el Reglamento de la Ley que regula la participación de las asociaciones de padres de familia en las instituciones educativas públicas.
- 4.1.11 Decreto Supremo N° 011-2006-VIVIENDA, que aprueba sesenta y seis (66) Normas Técnicas del Reglamento Nacional de Edificaciones.
- 4.1.12 Decreto Supremo N° 028-2007-ED, que aprueba el Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales en las Instituciones Educativas Públicas.
- 4.1.13 Decreto Supremo N° 034-2008-AG, que aprueba el Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- 4.1.14 Decreto Supremo N° 011-2012-ED, que aprueba el Reglamento de la Ley General de Educación.
- 4.1.15 Decreto Supremo N° 017-2012-ED, que aprueba la Política Nacional de Educación Ambiental.
- 4.1.16 Decreto Supremo N° 016-2016-MINEDU, que aprueba el Plan Nacional de Educación Ambiental 2017-2022 (PLANEA).
- 4.1.17 Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes.
- 4.1.18 Decreto Supremo N° 014-2017-MINAM, que aprueba el Reglamento del Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Gestión Integral de Residuos Sólidos.
- 4.1.19 Decreto Supremo N° 013-2018-MINAM, que establece disposiciones respecto a la reducción del uso plástico de un solo uso y promueve el consumo responsable del plástico en las entidades del Poder Ejecutivo.
- 4.1.20 Resolución Ministerial N° 461-2007-MINSA, que aprueba la Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
- 4.1.21 Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, que aprueba la "Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas".
- 4.1.22 Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA, que aprueba la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01. "Norma Sanitaria que establece los criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano".
- 4.1.23 Resolución Ministerial N° 222-2009-MINSA, que aprueba la NTS N° 075-MINSA/DIGESA-V.01 "Norma Sanitaria para el procedimiento de atención de alertas sanitarias de alimentos y bebidas de consumo humano".
- 4.1.24 Resolución Ministerial N° 0172-2010-ED, que aprueba las "Normas para la administración compartida de la infraestructura y equipamiento educativo en las Instituciones Educativas Públicas, que funcionan en el mismo local escolar".
- 4.1.25 Resolución Ministerial N° 528-2011-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Promoción de Prácticas y Entornos Saludables para el Cuidado Infantil".
- 4.1.26 Resolución Ministerial N° 822-2018-MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA/2018/DIGESA, "Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines".
- 4.1.27 Resolución Ministerial N° 195-2019-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación

Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica.

- 4.1.28 Resolución de Secretaría General N° 938-2015-MINEDU, que aprueba los "Lineamientos para la Gestión Educativa Descentralizada".
- 4.1.29 Resolución de Secretaría General N° 172-2017-MINEDU, que aprueba los "Lineamientos para la organización y funcionamiento pedagógico de espacios educativos de Educación Básica Regular".
- 4.1.30 Resolución de Secretaría General N° 325-2017-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada "Normas para la cogestión del servicio alimentario implementado con el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma".
- 4.1.31 Norma Técnica Peruana N° NTP 900.058.2005, Gestión Ambiental. Gestión de Residuos, Código de colores para los dispositivos de almacenamiento de residuos.

4.2. SIGLAS

APAFA	: Asociación de Padres de Familia
CNEB	: Currículo Nacional de la Educación Básica
DIGEBR	: Dirección General de Educación Básica Regular
DRE	: Dirección Regional de Educación o la que haga sus veces
EBE	: Educación Básica Especial
EBR	: Educación Básica Regular
EIB	: Educación Intercultural Bilingüe
GL	: Gobierno Local
IE / II.EE.	: Institución educativa / Instituciones educativas
IGED	: Instancias de Gestión Educativa Descentralizada
Minedu	: Ministerio de Educación
Minsa	: Ministerio de Salud
Programa Educativo	: Programa No escolarizado de educación Inicial (PRONOEI), Programa de Intervención Temprana (PRITE) Programa de Alfabetización y otros Programas de la Educación Básica.
UGEL	: Unidad de Gestión Educativa Local
CONEI	: Consejo Educativo institucional

5. DISPOSICIONES GENERALES

5.1. Alimentación saludable

Es una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que toda persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.

En las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica, la alimentación saludable se promueve y gestiona, a través de los servicios que brindan los quioscos, cafeterías y comedores; entendiéndose por dichos términos, lo siguiente:

- a) **Quiosco:** Es el espacio donde se expende o distribuye exclusivamente alimentos y bebidas saludables, de acuerdo a la normatividad del Ministerio de Salud.

Estos alimentos podrán ser perecibles o no perecibles, dependiendo de los recursos de higiene y conservación con los que cuente el quiosco. El quiosco debe contar con servicios de agua para el consumo humano y



podrá contar con desagüe y electricidad, a fin de garantizar las mejores condiciones para la preparación, conservación de alimentos y su consumo.

- b) **Cafetería:** Es el espacio donde se ofrecen exclusivamente alimentos y bebidas saludables que puedan requerir preparación y conservación en frío o calor. La cafetería debe contar con agua potable, desagüe y electricidad, a fin de garantizar las condiciones de inocuidad en los procesos de limpieza, preparación y conservación de los alimentos, de acuerdo a la normatividad del Ministerio de Salud. Asimismo, deber contar con ambientes adecuados para el expendio de los alimentos y su consumo, de acuerdo a la normatividad vigente.
- c) **Comedor:** Es el ambiente para el servicio de alimentación donde los estudiantes pueden permanecer para ingerir sus alimentos de modo confortable. En los comedores escolares se brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables, en el marco de las normas vigentes del Ministerio de Salud. Debe contar con las medidas de higiene e inocuidad de acuerdo a las normas formuladas por el Ministerio de Salud. En caso que este espacio se complemente con una cocina, será considerada cafetería.

5.2. Glosario de Términos

Adicionalmente, para la aplicación de la presente Norma Técnica, se han considerado las siguientes definiciones:

- **Agua para el consumo humano:** es la que se usa para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal.
- **Concesionario:** son personas o la/s empresas que proporcionan el servicio alimentario, a través del quiosco, cafetería y/o comedor escolar.
- **Espacios Educativos.** Son entornos que promueven el desarrollo de aprendizajes de los estudiantes. Estos espacios facilitan las interrelaciones del estudiante con personas, objetivos, realidades o contextos, que le proporcionan experiencias e información valiosa para lograr propósitos específicos o resolver problemas con pertinencia y creatividad.

Los quioscos, cafeterías y comedores escolares, son espacios educativos donde los estudiantes realizan actividades sociales y de descanso. Es importante identificarlos como una oportunidad para el desarrollo de los aprendizajes vinculados a los hábitos de alimentación saludable, la valoración de la cultura, la convivencia y el reforzamiento de vínculos.

- **Inocuidad:** se refiere a la garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman, de acuerdo con el uso al que se destinan.
- **Máquina expendedora:** es una máquina automatizada que expende directamente al consumidor sin la presencia de un dependiente para el cobro, alimentos, bebidas y otros productos alimenticios según la normatividad del Ministerio de Salud.
- **Postor:** los postores para ser concesionarios de quioscos, cafeterías y comedores escolares serán personas naturales o jurídicas ajenas a la

institución educativa, que cumplan con los requisitos y condiciones establecidas en las bases.

- **Refrigerio escolar o lonchera escolar:** se refiere a los alimentos que las familias proveen a sus hijas e hijos para asegurarles el aporte de energía y nutrientes que necesitan, por las horas que permanecen en la institución educativa.
- **Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares:** es la herramienta que permitirá y facilitará el contar con información única de los concesionarios, y contribuirá al monitoreo del servicio ofrecido.

El Registro deberá contener la siguiente información:

- Identificación del concesionario.
- Tipo de servicio
- Fecha de suscripción del contrato, de inicio del servicio y vigencia del contrato.
- Fecha de inicio de prórroga, datos de identificación de las partes intervinientes y motivo de la adenda de contrato, de corresponder.
- Fecha y motivo de la resolución del contrato, de corresponder.
- Evaluación al concesionario: calidad y habilitación del servicio.

En tanto se cree e implemente este Registro y sea puesto en completa operación, la IE llevará un registro manual de la información de los concesionarios (Anexo N° 02).

- **Residuos sólidos:** son aquellas sustancias, productos o subproductos en estado sólido o semisólido de los que su generador dispone o está obligado a disponer, en virtud de lo establecido en la normatividad nacional o de los riesgos que causan a la salud y al ambiente. Esta definición incluye a los residuos generados por eventos naturales.

6. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1. De la Promoción de la alimentación saludable

Se realiza siguiendo la normatividad vigente emitida por el Ministerio de Salud. En lo que respecta al sector Educación, la promoción de la alimentación saludable se realiza desde el CNEB.

Al respecto, el perfil de egreso del CNEB plantea entre los once aprendizajes que debe desarrollar el estudiante en la educación básica, que este se reconozca como persona valiosa y se identifique con su cultura en diferentes contextos, así también que practique una vida activa y saludable para su bienestar.

Para el logro de los aprendizajes planteados en el perfil de egreso, las competencias deben ser desarrolladas de forma vinculada, simultánea y sostenida durante toda experiencia educativa. Esto debe ser propiciado por la IE y los docentes que desarrollan las competencias de forma deliberada y consciente.

Es importante destacar que las competencias están vinculadas entre sí y que los estudiantes hacen uso pertinente de ellas de acuerdo a los retos y





situaciones de aprendizaje, reforzando lo aprendido y vinculando las diferentes competencias que desarrolla.

A continuación, se citan algunas competencias que pueden desarrollarse en relación al uso de los quioscos, cafeterías y comedores escolares:

- Asume una vida saludable.
- Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo.
- Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos.
- Construye su identidad.
- Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común.

Asimismo, los quioscos, cafeterías y comedores escolares, son espacios educativos que generan oportunidades para desarrollar y vivenciar valores y actitudes asociados a los enfoques transversales (Enfoque de Derechos, Enfoque inclusivo o de atención a la diversidad, Enfoque ambiental, Enfoque intercultural, Enfoque de igualdad de Género, Enfoque Orientación al bien común y Enfoque Búsqueda de la Excelencia) los cuales aportan concepciones importantes sobre las personas, su relación con los demás, con el entorno y con el espacio común, que tanto estudiantes, maestros y autoridades, deben esforzarse por demostrar en la dinámica diaria de la escuela.

Siendo los quioscos, cafeterías y comedores escolares considerados como espacios educativos, es importante que se desarrollen situaciones de aprendizaje planificadas y no planificadas que aporten a la movilización de las competencias y valores de los estudiantes. De esta manera, se convierten en un recurso pedagógico potente que favorece la formación de la conciencia crítica, brindando a los estudiantes la oportunidad de tomar decisiones sobre lo que adquiere y consume a partir del conocimiento del valor nutricional de los alimentos saludables de su contexto inmediato.

Esto se demuestra cuando el docente genera y brinda espacios a los estudiantes para el diálogo, el debate, la discusión y la toma de decisiones promoviendo la interacción adecuada, tolerante, aceptando las ideas de otros, sobre temas relacionados a la importancia de la práctica de hábitos saludables como: la higiene personal, antes y después de consumir alimentos; la segregación adecuada de residuos sólidos, usando los tachos de colores; la elección de bebidas y alimentos saludables; las buenas prácticas de consumo; el cuidado del ambiente; entre otros.

6.2. Del proceso de presentación de propuestas y adjudicación de quioscos, cafeterías y comedores escolares

El proceso se lleva a cabo en diferentes etapas y plazos; y se desarrolla en 14 días hábiles, según el cronograma establecido por la Comisión, que se ejecuta de acuerdo a lo indicado en el Anexo N° 01.

Es importante señalar que en las instituciones educativas públicas existen:

- a) Comisión de Adjudicación de Quioscos Escolares.
- b) Comité de Gestión de Recursos Propios y actividades productivas y empresariales, que se encarga de la adjudicación de cafeterías y comedores.

Las instituciones educativas privadas tienen sus propios mecanismos de presentación de propuestas y adjudicación; sin embargo, es su responsabilidad promover la alimentación saludable en quioscos, cafeterías y comedores escolares, de acuerdo a normativa vigente del Ministerio de Salud.



6.2.1. De la conformación de la Comisión de Adjudicación de Quioscos Escolares y del Comité de Gestión de Recursos Propios y actividades productivas y empresariales

a) Quioscos escolares Comisión de Adjudicación de Quioscos Escolares	b) Cafeterías y comedores escolares Comité de Gestión de Recursos Propios y actividades productivas y empresariales. (Que se encarga de la adjudicación de cafeterías y comedores)
La comisión es de carácter temporal por un año. El proceso comprende: convocatoria, registro de participantes, presentación de propuestas, evaluación, adjudicación del concesionario. Dicha Comisión se conformará mediante Resolución Directoral de la II.EE. (Anexo N° 03)	El Comité es de carácter temporal con vigencia de 01 año para el proceso de planificación, organización, dirección, ejecución y evaluación. Dicho comité será reconocido mediante Resolución Directoral. Un ejemplar se remite a la UGEL. (Anexo 03).
Integrantes 1. Director de la I.E o quien haga sus veces, que lo preside. 2. El Presidente del Consejo Directivo de la Asociación de Padres de Familia (APAFA). Que actuará como secretario técnico. 3. Un representante del personal docente. elegido en asamblea de docentes. 4. Un representante de los estudiantes. En el caso de los CEBE puede ser opcional considerando la características de discapacidad severa que pudieran tener.	Integrantes 1. El Director de la IE, quien lo preside y tiene voto dirimente. 2. El subdirector de administración, tesorero o quien haga sus veces. 3. El subdirector de áreas técnicas, jefe de taller o quien haga sus veces. 4. Un representante de los docentes, elegido en asamblea de docentes 5. Un representante del personal administrativo, elegido en asamblea de administrativos.
Funciones de la Comisión: 1. Elaborar el cronograma, las bases del proceso para la adjudicación de Quioscos escolares (en adelante, el Proceso) y aprobar dichas bases. 2. Convocar y difundir el proceso. 3. Atender la absolución de consultas a las bases del proceso e integrarlas. 4. Evaluar las propuestas técnica y económica, y adjudicar el/los quiosco/s de conformidad con las bases establecidas. 5. Vigilar, supervisar y controlar el adecuado funcionamiento de los Quioscos Escolares y la correcta administración de los fondos provenientes de los mismos. 6. Recibir las denuncias relacionadas con el mal funcionamiento y atención del servicio de Quioscos escolares formuladas por los miembros de la comunidad educativa. 7. Coordinar con el establecimiento de salud de su jurisdicción la supervisión de los Quioscos. A partir de los resultados, el Director debe adoptar las acciones necesarias que se comunicarán al concesionario para que mejore el servicio.	Funciones del Comité: Conforme al artículo 8 del Decreto Supremo N° 028-2007-ED, las funciones son las siguientes: • Formular y aprobar el Plan Anual de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales. • Supervisar, controlar y evaluar el proceso de ejecución del Plan Anual de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales. • Proponer contratos y convenios con personas naturales o jurídicas para facilitar la realización del Plan Anual de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales.



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 8. Realizar visitas inopinadas para verificar que el servicio se cumpla según lo establecido en el contrato. 9. Aplicar la sanción correspondiente al concesionario del/los quiosco/s según la gravedad de la falta: <ul style="list-style-type: none"> • Amonestación y recomendación. • Apercibimiento de resolución. • Resolución de contrato. | |
|--|--|

6.2.1.1 Remoción de los integrantes de la Comisión de quioscos

Los miembros pueden ser removidos en el ejercicio de sus funciones por el Director de la IE a solicitud de uno o más integrantes de la Comisión, o de algún participante que sustente su pedido. La remoción se oficializa mediante Resolución Directoral de la IE (Anexo N° 04).

En el caso que la solicitud de remoción se dirija contra el Presidente de la Comisión, la UGEL será la entidad encargada de resolver mediante Resolución Directoral, previa opinión del Área de Gestión Institucional o la que haga sus veces.

6.2.1.2 Causales de remoción

La remoción de los integrantes de la Comisión de quioscos, se da por las siguientes causales:

- a) Vulnerar la confidencialidad y reserva de las actuaciones de las etapas del proceso de adjudicación, antes de la publicación y notificación de resultados.
- b) Solicitar o aceptar dinero, especies, dádivas, beneficios, regalos, favores, promesas u otras ventajas, directa o indirectamente de cualquier participante, sin importar el título bajo el cual se pretenda ser entregado, para sí, para sus parientes o terceros.
- c) Suscribir documentos falsos o inexactos.
- d) Recomendar o expresar preferencias en favor de algún participante en el proceso.
- e) Otras causales que de acuerdo con la normatividad vigente configuren falta administrativa o ilícito penal en el desarrollo de sus funciones como integrantes de la Comisión.

6.2.1.3 Actualización de los miembros del comité en caso de remoción

Será aprobada por la Comisión, al cumplirse cualquiera de las causales que se señalan a continuación:

- a) Por fallecimiento, incapacidad temporal o permanente o renuncia de cualquiera de sus integrantes.
- b) Por remoción del cargo.

Para hacer efectiva la actualización de la Comisión, se utiliza el Acta de actualización de la Comisión de Adjudicación (Anexo N° 05)

6.2.1.4 De la instalación

El Presidente de la Comisión es el responsable de convocar a los miembros de la Comisión para proceder a su instalación con al menos tres (3) integrantes, en un plazo máximo de dos (2) días a partir de la notificación de la resolución de conformación. En su defecto, podrá convocarse e instalarse

a petición de un mínimo de tres (3) integrantes de la Comisión. (Anexo N° 06).

La Instalación de la Comisión tiene como objetivo:

- Inicio el proceso de elaboración de las bases y fijar fecha para su aprobación. Las bases serán aprobadas por mayoría simple y están constituidas por un conjunto de disposiciones que tienen como objetivo orientar el proceso, así como establecer las principales obligaciones contractuales que se originarán con el concesionario seleccionado (Anexo N° 07).
- Fijar el cronograma del proceso, en lugares visibles de la IE, y a través de los portales institucionales de ser el caso

6.2.2. Etapas del proceso:

6.2.2.1 Convocatoria y publicación de bases

El proceso se inicia con la convocatoria, la misma que deberá ser publicada en un lugar visible de la entrada de la IE (fachada y/o periódico mural) y de las II.EE. urbanas y polidocentes completas. La convocatoria también se puede publicar en la página web de las II.EE. u otras redes de difusión que dispongan, conjuntamente con las bases aprobadas, indicando asimismo el cronograma del proceso y el correo electrónico que consigne la Comisión.

6.2.2.2 Registro de postores

En esta etapa, los postores (sean personas naturales o jurídicas) que deseen participar en el proceso, se registran en la Ficha de Registro de Postores en un plazo de 2 días hábiles, consignando la información solicitada y adjuntando los requisitos obligatorios, que se detallan a continuación (Anexo N° 07).

Requisitos Obligatorios		Persona Natural	Persona Jurídica
Consignar en la Ficha de Registro de participantes lo siguiente:			
1	Número de DNI del participante; en caso sea persona jurídica, corresponde consignar número de DNI del representante legal.	X	X
2	Declaración jurada del postor, en la cual declare cualquier vínculo existente con la IE, a fin de tener un proceso transparente.	X	X
3	Autorización para notificaciones vía correo electrónico en el proceso.	X	X
Adjuntar en la Ficha de Registro lo siguiente:			
4	Copia del carné de sanidad vigente expedido por la Autoridad Municipal en la que se ubica la IE.	X	X
5	Copia del certificado de capacitación en manipulación de alimentos, inocuidad y promoción de la alimentación saludable. (Emitida por la entidad competente: áreas de sanidad de gobiernos regionales, provinciales y locales).	X	X
6	Declaración jurada simple y escrita del interesado, en la que consta la dirección de su domicilio actual (certificado domiciliario simplificado)	X	X
7	Carta poder simple suscrita por el representante legal, con una antigüedad no mayor a treinta (30) días, de ser el caso.	--	X
8	Declaración Jurada de encontrarse en el Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares (**).	X	X
9	Declaración jurada de no contar con antecedentes penales, tanto del concesionario como para sus trabajadores que presten el servicio.	X	X

(*) Para el caso de personas jurídicas, el requisito se dirige a sus representantes legales.



(**) Este requisito será exigible a partir de la creación e implementación del Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares.

La información consignada por el participante, tiene carácter de Declaración Jurada. De verificarse cualquier información y/o documentación falsa, la Comisión descalificará la propuesta en cualquiera de las etapas del proceso sin perjuicio de las acciones administrativas, civiles y/o penales que correspondan.

6.2.2.3 Formulación y absolución de consultas

En esta etapa, los postores pueden formular consultas, por escrito o por correo electrónico, a la Comisión o el Comité durante un plazo de 3 días hábiles, relacionadas a la aclaración o interpretación de las bases aprobadas sobre el proceso. La absolución de consultas se realizará por la misma vía, en el plazo máximo de 2 días hábiles.

6.2.2.4 Integración de las bases y publicación

Culminada la etapa de formulación y absolución de consultas sobre las bases, la Comisión cuenta con un plazo de 3 días hábiles para sistematizarlas e integrarlas. Las bases integradas deberán ser publicadas en un lugar visible de la IE (fachada y/o periódico mural). En el caso de las II.EE. urbanas y polidocentes completas, las bases se publicarán en su página web u otras redes de difusión que dispongan. Conjuntamente con las bases aprobadas, se publicará el cronograma de las etapas del proceso y el correo electrónico de la Comisión.

Una vez publicadas las bases integradas, no podrán ser modificadas por ningún motivo, siendo de observancia obligatoria por la Comisión y los participantes.

6.2.2.5 Presentación de Propuestas técnica y económica.

La presentación de propuestas es realizada por el postor, o a través de un tercero, en un plazo de 2 días hábiles, éste se realiza en acto público considerando el lugar, fecha y hora establecidos en el cronograma. Las propuestas se realizan por escrito, firmadas, foliadas y en dos (02) sobres cerrados, uno de los cuales contiene la propuesta técnica (Anexo N° 09) y, el otro, la propuesta económica. (Anexo N° 10).

Es responsabilidad del participante que las propuestas, técnica y económica, sean presentadas cumpliendo los requisitos establecidos en las bases del proceso, las mismas que tienen carácter de Declaración Jurada. De verificarse cualquier documentación o información falsa, la Comisión descalificará la propuesta integral en cualquiera de las etapas del proceso, sin perjuicio de las acciones administrativas, civiles y/o penales que correspondan.

6.2.2.6 Evaluación, Calificación de Propuestas y Adjudicación

La evaluación y calificación de las propuestas se realizan en acto público en un plazo de 2 días hábiles y se desarrolla en dos (02) fases, con un puntaje máximo de treinta (30) puntos.

En acto público, la Comisión sigue los siguientes pasos:

- 1) Llama a los postores en el orden en que se registraron. Si al momento de ser llamado el postor no se encuentra presente, se tiene por desistido.



- 2) La Comisión evalúa la propuesta técnica, de no admitirse deberá anotarse en el acta, así como los demás actos que se realicen en el proceso.
- 3) La Comisión apertura, únicamente, los sobres de las propuestas económicas de los postores que aprobaron la evaluación de la propuesta técnica.

6.2.2.6.1 Evaluación de la Propuesta Técnica.

En esta fase, se evaluará la propuesta técnica de los postores y se asignará el puntaje máximo de quince (15) puntos y un mínimo de cinco (5) puntos para aprobar, de acuerdo a los siguientes criterios:

N°	Criterios de Evaluación	Calificación			
		0 Puntos	1 Puntos	2 Puntos	3 Puntos
1	Acreditar experiencia en el servicio - Sin experiencia – 0 puntos - Un año de experiencia – 1 punto - Dos años de experiencia – 2 puntos - Tres años o más de experiencia – 3 puntos				
2	Acreditar personal calificado en temas de salud y/o nutrición - Sin experiencia – 0 puntos - Un año de experiencia – 1 punto - Dos años de experiencia – 2 puntos - Tres años o más de experiencia – 3 puntos				
3	PERSONAL • Para quioscos escolares - Dos personas – 2 puntos - Tres personas a más – 3 puntos				
	• Para cafeterías – comedores escolares - Tres personas – 2 puntos - Cuatro personas a más – 3 puntos				
4	EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO • Para quioscos escolares - 3 puntos • Para cafeterías escolares (refrigeradora, licuadora, tostadora, hervidora) - 3 puntos.				
5	Contar con reconocimiento de quiosco/cafetería/comedor saludable -3 puntos. (*)				
Total					

(*) Una vez realizada la supervisión – evaluación que se realiza conjuntamente con el personal del establecimiento de salud y del gobierno local a los cuales están adscritos.

6.2.2.6.2 Evaluación de la Propuesta Económica.

En esta fase, sólo serán evaluados aquellos postores que aprobaron la etapa de evaluación de la propuesta técnica, se marca un criterio de calificación, cuyo puntaje máximo es de 15 puntos, de acuerdo a los siguientes criterios:

N°	Criterios de Evaluación	Calificación
		Puntos
1	Oferta equivalente al valor de alquiler	5
2	Ofertar el 8% adicional al valor de alquiler	8
3	Ofertar el 10% adicional al valor de alquiler	10
4	Ofertar el 12% adicional al valor de alquiler	12
5	Ofertar el 15% adicional al valor de alquiler	15
Puntaje máximo alcanzado		15

6.2.2.6.3 De la Adjudicación

Culminadas ambas evaluaciones, la Comisión procederá a determinar al o los postores que hayan cumplido con todos los requisitos, para luego adjudicar el servicio al participante ganador con más alto puntaje, en caso de empate, mediante sorteo se determina el ganador.

6.2.2.7 De la publicación de resultados y notificación

Para tal efecto, se realizará la publicación de resultados y notificación al participante(es) ganador/es; la publicación se realiza en un plazo de 1 día hábil, en lugar visible de la IE (fachada y/o periódico mural). Asimismo, la Comisión/Comité notificará por escrito o por correo electrónico los resultados al(los) participante(es) ganador(es).

En caso el proceso se declare desierto, ello será publicado en el mismo lugar de los resultados. En este caso, la Comisión no se encuentra obligada a notificar a ningún participante.

6.3. De la Ejecución Contractual

6.3.1 De la suscripción del contrato

Culminado el proceso, se procederá a la firma de contrato dentro de los 2 días hábiles siguiente de notificada la adjudicación.

El contrato será suscrito, por duplicado, entre el director de la IE y el postor ganador. El postor ganador o ganadores podrán firmar el contrato según detalle:

- a) Si es persona natural, a través del titular o apoderado designado con carta poder con firma legalizada, en ambos casos se identifica con su documento de identidad.
- b) Si es persona jurídica, será a través del representante legal o apoderado que cuente con facultad específica para la suscripción designado notarialmente, identificado con el documento de identidad.

En el caso de los quioscos escolares, debe ir la firma del Presidente de APAFA y de dos (02) integrantes del CONEI, quienes participarán como veedores al momento de la firma del contrato.

6.3.2 Del Contenido del Contrato

El director de IE y el concesionario, celebrarán el contrato que deviene de la adjudicación del servicio de quioscos, cafeterías, y comedores escolares debiendo seguir el contenido establecido en el Anexo N° 11.

Las cláusulas mínimas que debe contener el contrato son las siguientes:

- Parte introductoria
- Antecedentes
- Objeto del contrato
- Forma y oportunidad de pago
- Plazo del contrato
- Obligaciones de las partes (lineamientos de alimentación saludable)
- Resolución contractual
- Penalidad
- Solución de controversias

6.4. De la Administración de los ingresos

6.4.1 De los quioscos escolares.

Los ingresos provenientes de la administración o concesión de los quioscos escolares, son recursos de la Asociación de Padres de Familia (APAFA), de conformidad con la Ley N° 28628, Ley que regula la participación de las asociaciones de padres de familia en las instituciones educativas públicas, y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 004-2006-ED. El depósito de estos ingresos seguirán los siguientes procedimientos:

- a) En las IE de Educación Básica Regular y Básica Especial
Los ingresos son depositados por el concesionario a una cuenta de ahorros mancomunada de la APAFA (firma solidaria del Presidente y Tesorero del Consejo Directivo), independiente de los otros ingresos,
- b) En las IE de Educación Básica Alternativa
Los ingresos son depositados por el concesionario a una cuenta de ahorros mancomunada del Director del CEBA y el presidente del COPAE.

Los recursos de la APAFA provenientes de la administración o concesión de quioscos escolares, deben ser gestionados conforme a la legislación vigente.

6.4.2 De las cafeterías y comedores escolares

Los ingresos provenientes de la administración o concesión de las cafeterías y comedores escolares de las II.EE. Públicas, constituyen ingresos propios de la IE para fines educativos. Estos son depositados por el concesionario en la cuenta de ahorros de la IE que se señale en el respectivo contrato.

6.4.3 De la verificación del cumplimiento económico por el servicio

El comprobante del depósito realizado representa el único medio probatorio por el cual el concesionario da constancia del cumplimiento de su obligación económica, tanto para quioscos, cafeterías y comedores escolares.

7. DE LA SUPERVISIÓN

La supervisión de la adecuada ejecución contractual está a cargo del director, un representante del CONEI, de la APAFA, un representante de los estudiantes, un representante del establecimiento de salud y/o representantes de la autoridad sanitaria del gobierno local; este equipo supervisa el servicio, a fin de verificar que el concesionario se encuentre cumpliendo con las obligaciones contractuales.

Todo personal ajeno a la IE debe estar debidamente identificado (DNI, credencial, constancia de presentación institucional, otros).

7.1 Clases de supervisión

Las supervisiones pueden ser:

- a) Programadas
Se lleva a cabo dos (2) veces al año, en cada semestre educativo, de acuerdo a la planificación realizada por el director de la I.E.
- b) No programadas
Se inicia en atención a las denuncias presentadas por el incumplimiento de las obligaciones asumidas por el concesionario.



7.2 Pasos a seguir luego de la supervisión

- a) Al finalizar la supervisión y en caso de existir observaciones, las partes acordarán el plazo para el levantamiento de las observaciones, las cuales se consignan en el acta correspondiente. (Anexo N° 12).
- b) Por su parte el concesionario dentro del plazo acordado, informará al director de la IE, haber superado las observaciones; para lo cual, adjuntará la documentación que lo acredite.
- c) Aplicar la sanción correspondiente al concesionario según la gravedad de la falta: i) Amonestación y recomendación; ii) Apercibimiento de resolución; iii) Resolución de contrato.

7.3 Recomendación

- a) Previo al inicio del año escolar, se recomienda que el director de la I.E. solicite al GL la inspección sanitaria de la IE, en especial de los quioscos, cafeterías y comedores escolares, según corresponda. El resultado de la inspección se considerará como insumo para proyectar las mejoras a realizarse o indicar la resolución del contrato según corresponda.
- b) En situaciones de riesgo para la salud pública se convocará al área competente del GL para seguir el procedimiento que corresponda.

8. RESPONSABILIDADES

8.1 Del MINEDU

- a. Brindar asistencia técnica a la DRE y UGEL para la adecuada implementación y cumplimiento de la presente norma técnica.
- b. Supervisar el cumplimiento de la presente norma a nivel nacional, para lo cual coordinará con las instancias de gestión educativa descentralizada y entidades correspondientes.
- c. Administrar la información del Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares, una vez que ésta sea implementada, a fin de contribuir con el monitoreo y evaluación del servicio.
- d. Definir a través de la Dirección General de Infraestructura Educativa los criterios para el diseño de los Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares.

8.2 De las DRE

- a. Emitir los documentos normativos correspondientes de alcance regional, para implementar las disposiciones de la presente norma.
- b. Supervisar que las UGEL cumplan e implementen las disposiciones contenidas en la presente norma.
- c. Informar al MINEDU, a la Dirección General de la Calidad de la Gestión Escolar, de los resultados de la gestión, registro, control, supervisión realizada por los especialistas de educación ambiental o los que tengan a cargo esta función en las UGEL de su jurisdicción.
- d. Brindar asistencia técnica a las UGEL de su jurisdicción, para la adecuada implementación de la presente norma.
- e. Coordinar con la Sub Dirección Regional de Salud, redes, microrredes de salud, gobiernos locales en coordinación con la UGEL, para facilitar la supervisión y control sanitario de los quioscos, cafeterías y comedores escolares, en el marco de sus competencias y en cumplimiento de la normativa vigente.



- f. Articular con la sociedad civil, mediante los Consejos Participativos Regionales (COPARE) y/o el sector privado, la implementación de acciones conducentes a impulsar y fortalecer lo dispuesto en la presente norma.

8.3

De las UGEL

- a. Supervisar que las II.EE. cumplan las disposiciones contenidas en la presente norma.
- b. Proponer que los documentos de gestión institucional local guarden concordancia con la presente norma, así como con las normas emitidas por la DRE correspondiente que sean necesarios para implementar las disposiciones de la presente norma.
- c. Supervisar que las II.EE. de su jurisdicción actualicen el Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares, para un mejor control e información de los usuarios.
- d. Coordinar con la Sub Dirección Regional de Salud, redes, microrredes de salud, gobiernos locales en coordinación con las DRE, para garantizar la supervisión y control sanitario de los quioscos, cafeterías y comedores escolares, en el marco de sus competencias y en cumplimiento de la normativa vigente.
- e. Coordinar con los gobiernos locales el cumplimiento de lo dispuesto en la presente norma en el marco de sus competencias como es la acción de sancionar, si fuese el caso. (Anexo 11)
- f. Articular con la sociedad civil, mediante los COPARE y/o el sector privado, la realización de acciones conducentes a impulsar y fortalecer lo dispuesto en la presente norma.
- g. Articular con el gobierno local y las II.EE, para hacer de su conocimiento la venta ambulatoria en sus inmediaciones, a fin que tome las medidas en el marco de sus competencias.
- h. Articular con el gobierno local, para que en el marco de sus competencias regule la venta ambulante que ocurre en las inmediaciones de las II.EE.
- i. Articular con el gobierno local u otros aliados estratégicos para mejorar las condiciones de infraestructura de los quioscos, cafeterías y comedores escolares de las II.EE. de su jurisdicción.

8.4

De las II.EE- Director/a:

- a. Cumplir y hacer cumplir las disposiciones de la presente norma dentro de sus instalaciones.
- b. Realizar acciones para la promoción y adjudicación de los quioscos, cafeterías y comedores escolares, en el marco de la presente norma.
- c. Coordinar con el establecimiento de salud de su jurisdicción para que, en el marco de sus competencias, brinde el acompañamiento y supervisión del cumplimiento de las presentes disposiciones, acerca del expendio de alimentos saludables, así como de las condiciones higiénicas y sanitarias en el quiosco, cafetería y/o comedor y de las personas que laboran en éstos.
- d. Coordinar con el gobierno local de la jurisdicción a la que pertenece, para el control sanitario del quiosco y cafetería por parte de la Autoridad Sanitaria Municipal, al menos una (1) vez al año.
- e. Coordinar con el gobierno local u otros aliados estratégicos, para mejorar las condiciones de infraestructura y de servicios básicos de los quioscos, cafeterías y comedores escolares, e informar a la UGEL correspondiente.
- f. Registrar al concesionario/es ganador en el Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares, según corresponda, en un plazo no mayor de cinco (05) días hábiles posteriores a la suscripción del contrato.



- g. Supervisar el servicio de quioscos, cafeterías y comedores escolares, conjuntamente con el representante del CONEI y/o el presidente de la APAFA, realiza la supervisión del servicio de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares, con el objetivo de verificar el cumplimiento del servicio prestado por parte del concesionario, de acuerdo a las obligaciones contractuales convenidas. De existir observaciones establecerá con el concesionario un plazo para que estas sean absueltas. En caso de denuncias, en un plazo no mayor de tres (3) días hábiles el Director de la I.E, evaluará el cumplimiento de las observaciones. En el supuesto que el concesionario no logre levantar las observaciones, se procederá a la resolución del contrato y se convoca a un nuevo proceso.
- h. Informar y sensibilizar a la comunidad educativa sobre la prohibición de la venta de alimentos en el local de la IE por terceros que no cuenten con un contrato vigente, así como a los vendedores que físicamente se encuentren fuera del local de la IE y que hacen llegar sus productos atravesando el perímetro del local.
- i. Promover que los quioscos, cafeterías y comedores escolares sean parte de los espacios educativos como oportunidad de aprendizaje sobre alimentación saludable, valoración de la cultura alimentaria y de los productos locales.
- j. Recibir las denuncias relacionadas con el mal funcionamiento y atención del servicio de quioscos, cafetería y comedores escolares formuladas por los miembros de la comunidad educativa.

9. LIBRO DE RECLAMACIONES

El concesionario (quiosco, cafetería o comedores escolar) debe contar obligatoriamente con el Libro de Reclamaciones, conforme lo establece el Reglamento del Libro de Reclamaciones, aprobado por Decreto Supremo N° 011-2011-PCM y sus modificatorias, debiendo encontrarse al alcance del usuario o consumidor cuando lo solicite.

10. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

- 10.1 La presente norma técnica, no es aplicable para el nivel de Educación Inicial; en ellas se consumen, únicamente, alimentos que provienen del refrigerio escolar enviado por sus familias o los alimentos que provee el Programa Nacional de Alimentación Escolar.
- 10.2 Las máquinas expendedoras, para fines de la presente norma y el proceso que ésta regula son consideradas como quioscos escolares, resultando aplicables las disposiciones establecidas en la presente norma técnica en lo que corresponda. El concesionario deberá contar con un Libro de Reclamaciones virtual, cuya ubicación web debe estar claramente señalada en el lado frontal de la máquina expendedora.

Los reponedores de los productos de las máquinas expendedoras deberán aplicar las buenas prácticas de manipulación de alimentos. La limpieza y desinfección de estas máquinas deberá ser periódica, aún más si en ella se expenden frutas u otro tipo de alimentos frescos. Siempre se recomienda hacer uso racional, ecoeficiente de la energía eléctrica.

- 10.3 En caso de las II.EE. que no cuenten con conexión a internet, el desarrollo de las etapas del proceso deberá realizarse de manera escrita y expuesta de manera visible en la entrada de la II.EE.



10.4 En el caso de las DRE, o la que haga sus veces, que gestionen directamente II.EE., asumirán la responsabilidades de vigilancia y supervisión de las UGEL respecto a las II.EE. en cuanto al cumplimiento del procedimiento establecido en esta norma.

10.5 Los aspectos no regulados en la presente norma, referidos a la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares, serán absueltos por la Dirección General de Calidad de la Gestión Escolar.

11. DISPOSICIONES FINALES:

11.1 El Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares se implementará a partir del año 2019, conforme a las disposiciones que emita el Ministerio de Educación.

11.2 En tanto se cree e implemente el Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares y sea puesto en completa operación, la Institución Educativa llevará un registro manual de la información de los concesionarios (Anexo N° 02).

12. ANEXOS

Anexo N° 01	Cronograma del proceso
Anexo N° 02	Modelo de Registro Manual de Concesionario.
Anexo N° 03	Modelo de Resolución Directoral de conformación de la Comisión y/o Comité
Anexo N° 04	Modelo de Resolución Directoral de remoción de integrantes de la comisión.
Anexo N° 05	Acta de Actualización de la Comisión.
Anexo N° 06	Acta de Instalación de la Comisión.
Anexo N° 07	Contenido mínimo de las bases del proceso de adjudicación.
Anexo N° 08	Modelo de Ficha de Registro del Postor.
Anexo N° 09	Propuesta Técnica.
Anexo N° 10	Propuesta económica.
Anexo N° 11	Modelo de Contrato de Adjudicación.
Anexo N° 12	Acta de Supervisión.

ANEXO N° 01 CRONOGRAMA DEL PROCESO



En el caso de quioscos el cronograma especifica lugar, fecha y hora

Etapas		Días hábiles											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	Convocatoria y Publicación de Bases												
2	Registro de postor												
3	Formulación y absolución de consultas a las bases												
4	Integración de bases y su publicación												
5	Presentación de propuestas												
6	Evaluación, calificación de propuestas y adjudicación												
7	Publicación de resultados y notificación a postor ganador (concesionario)												

Anexo N° 02**MODELO DE REGISTRO MANUAL DE CONCESIONARIO**

El Registro deberá contener la siguiente información:

- Identificación del concesionario.
- Tipo de servicio
- Fecha de suscripción del contrato, de inicio del servicio y vigencia del contrato.
- Fecha de inicio de prórroga, datos de identificación de las partes intervinientes y motivo de la adenda de contrato, de corresponder.
- Fecha y motivo de la resolución del contrato, de corresponder.
- Evaluación al concesionario: calidad y habilitación del servicio.

ANEXO N° 03
MODELO DE RESOLUCIÓN DIRECTORAL DE CONFORMACIÓN DE LA
COMISIÓN y/o COMITÉ
RESOLUCIÓN DIRECTORAL II.EE. " XYZ NOMBRE I.E." – N° xyz

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 8 de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, establece que la educación peruana se sustenta, entre otros, en el principio de la calidad, que asegura condiciones adecuadas para una educación integral, pertinente, abierta, flexible y permanente;

Que, el artículo 1 de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, establece que ésta tiene por objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de quioscos escolares y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles;

Que, el artículo 9 del Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, establece que el Ministerio de Educación, tomando en cuenta el Marco Técnico Normativo del Ministerio de Salud referente al control sanitario de quioscos, cafeterías y comedores escolares y los alimentos y bebidas saludables, emite la normativa específica sobre la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares de las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica;

Que, mediante Resolución Ministerial N°.....-2018-MINEDU, se aprueba la norma técnica denominada; Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica, mediante el cual, se establecen pautas que orientan el proceso de presentación de propuestas, adjudicación y ejecución contractual de Quioscos escolares, Cafeterías escolares y Comedores Escolares en instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 28044, Ley General de Educación, su Reglamento, aprobado con Decreto Supremo N° 011-2012-ED, y sus modificatorias, y con el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación aprobado por Decreto Supremo N° 001-2015-MINEDU;

SE RESUELVE:

Artículo 1: Autorizar y Reconocer a la Comisión y/o Comité de Presentación de Propuestas y Adjudicación para el Año 2018, en la Institución Educativa Pública " N° XYZ - Nombre de la I.E.", integrado por las siguientes personas:

Nombre y Apellido	DNI	Cargo	Nivel IE	Cargo en Comisión

Artículo 2: Remitir un ejemplar de la presente Resolución Directoral Institucional a la UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL "NÚMERO" "NOMBRE DE DISTRITO", para su conocimiento y demás fines.

REGISTRESE Y COMUNIQUESE

NOMBRE DEL DIRECTOR/A



ANEXO N° 04
MODELO DE RESOLUCIÓN DIRECTORAL DE REMOCIÓN DE
INTEGRANTES DE LA COMISIÓN

RESOLUCIÓN DIRECTORAL II.EE. " XYZ NOMBRE IIEE " – N° xyz

CONSIDERANDO:

Que, mediante Resolución Ministerial N°-2019-MINEDU, se aprueba la norma técnica denominada "Orientaciones para la gestión de Quioscos escolares, Cafeterías escolares y Comedores Escolares en las instituciones educativas públicas de la educación básica", mediante el cual, se establecen pautas que orientan el proceso de presentación de propuestas, adjudicación y ejecución contractual de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares en instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica;

Que, en el numeral 6.2.1.1 de la Resolución Ministerial N°-2019-MINEDU se señala que los miembros del Comité de Adjudicación de Quioscos escolares, Cafeterías escolares y Comedores Escolares pueden ser removidos en el ejercicio de sus funciones, por decisión del Director de la I.E a solicitud de uno (01) o más integrantes de dicho Comité, o de algún postor participante;

Que, conforme al (Documento mediante el cual se solicita la remoción) con fecha se pone en conocimiento de la Comisión / Dirección de la IE que el postor ha incurrido en la causal(vulnerar la confidencialidad, solicitar o aceptar dinero, especies o dádivas, hacer recomendaciones o expresar preferencias en favor de algún postor participante en el proceso de adjudicación, u otras causales que configuren una falta administrativa o ilícito penal), al cual se adjunta la documentación sustentatoria;

Que, de acuerdo a la evaluación realizada respecto a la documentación sustentatoria presentada, se tiene:

Documento sustentatorio	Entidad que expide documento	Valoración del documento (Acredita la causal Sí/No)

Que, habiéndose valorado la documentación sustentatoria, se tiene por acreditada la causal mencionada, por lo que corresponde remover al miembro participante;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 28044, Ley General de Educación, su Reglamento, aprobado con Decreto Supremo N° 011-2012-ED, y modificado por el decreto Supremo N° 009-2016-MINEDU, y con el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación aprobado por Decreto Supremo N° 001-2015-MINEDU;

SE RESUELVE:

Artículo 1: Remover al señor.....como miembro participante del Comité de Presentación de Propuestas y Adjudicación de Quioscos escolares, Cafeterías escolares y Comedores Escolares, por la causal

Artículo 2: El COMITÉ debe proceder a actualizar sus integrantes de acuerdo a la normatividad vigente.

Artículo 3: Remitir un ejemplar de la presente Resolución Directoral Institucional a la UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL "NÚMERO" "NOMBRE DE DISTRITO", para su conocimiento y demás fines.

REGISTRESE Y COMUNIQUESE
"NOMBRE DEL DIRECTOR/A"



ANEXO N°05
ACTA DE ACTUALIZACIÓN DE LA COMISIÓN
ACTA DE ACTUALIZACIÓN



En las instalaciones de la Institución Educativa N° _____, a horas _____ del día _____ del mes de _____ del año _____, los integrantes de la Comisión o Comité de Adjudicación conformado por la Resolución Directoral N° _____, se reunieron a fin de actualizar la lista de integrantes que la componen, de acuerdo a lo siguiente:

ORDEN DEL DIA:

1. Se procede a la actualización de los miembros de la Comisión de la Institución Educativa Pública N° _____, para lo cual se da lectura a la Resolución Directoral N° _____, que resuelve autorizar, reconocer y proceder a la actualización a los miembros de dicho Comité para el ejercicio 2019.

Sin haber otro punto a tratar y leída esta acta, los presentes firmaron en señal de conformidad, siendo las _____ horas.

.....
DIRECTOR DE IE N° ...
Presidente
DNI

.....
Presidente de la APAFA
DNI

.....
Representante del Personal
Docente
DNI

.....
Representante de los estudiantes
DNI

ANEXO N° 06 ACTA DE INSTALACIÓN DE LA COMISIÓN

ACTA DE INSTALACIÓN

En las instalaciones de la Institución Educativa N° _____, a horas _____ del día _____ del mes de _____ del año _____, los integrantes del Comité de Adjudicación conformado por la Resolución Directoral N° _____, se reunieron a fin de cumplir con el acto de instalación del Comité, de acuerdo a lo siguiente:

ORDEN DEL DIA:

1. Se procede a instalar el Comité de Adjudicación de la Institución Educativa Pública N° _____, para lo cual se da lectura a la Resolución Directoral N° _____, que resuelve autorizar y reconocer a los miembros de dicho Comité para el ejercicio _____.
2. Elaboración de bases y fijación de fecha para su aprobación.
3. Fijación del cronograma del proceso.

Sin haber otro punto a tratar y leída esta acta, los presentes firmaron en señal de conformidad, siendo las _____ horas.

.....
DIRECTOR DE IE N° ...
Presidente
DNI

.....
Presidente de la APAFA
DNI

.....
Representante del Personal
Docente
DNI

.....
Representante de los estudiantes
DNI

ANEXO N° 07
CONTENIDO MÍNIMO DE LAS BASES DEL PROCESO DE ADJUDICACIÓN

1. Etapas del proceso - cronograma
2. Perfeccionamiento y vigencia del contrato
3. Objeto de la convocatoria.
4. Valor referencial del servicio.
5. Requisitos generales obligatorios para la postulación.
6. Especificaciones técnicas y requerimientos técnicos mínimos de la propuesta técnica para la adjudicación del servicio de quioscos, cafeterías y comedores escolares.
7. Criterios de evaluación técnica y económica.
8. Proforma del contrato y anexos.



ANEXO N°08

MODELO DE FICHA DE REGISTRO DEL POSTOR



FICHA DE INCRIPCIÓN DE POSTOR AL PROCESO DE SELECCIÓN									
(Requisito indispensable para participar en el proceso de selección)									
NOMBRE EL POSTOR O DE SU REPRESENTANTE LEGAL (Persona Natural o Jurídica)									
RUC N°:				RUBRO:			DNI N°:		
DOMICILIO LEGAL:									
SANCIONADO PARA CONTRATAR:				SÍ		NO			
VÍNCULO AL 4° CONSANGUINIDAD, O 2° DE AFINIDAD CON MIEMBRO DE LA COMISIÓN								SÍ	
								NO	
N° DE PARTIDA REGISTRAL DEL POSTOR COMO EMPRESA:									
SE ADJUNTA LA SIGUIENTE DOCUMENTACIÓN:									
- Constancia de no encontrarse inhabilitado en el Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores escolares - Copia del Carné de sanidad vigente en jurisdicción de la IE - Certificado domiciliario - Vigencia de poder del representante legal – antigüedad no mayor a 120 días. - Recibo de luz o agua									
RÉGIMEN DE NOTIFICACIONES									
() Autorizo al Comité encargado del Proceso de presentación de propuestas y adjudicación a que me notifique al siguiente correo electrónico:									
FECHA:									
Firma y Sello del Participante o de su Representante Legal (de ser el caso)									

Nota:

Entregar este formato debidamente llenado y firmado en el Local de

ANEXO N° 09 PROPUESTA TÉCNICA



Señores

COMISIÓN DE ADJUDICACIÓN**PROCESO DE ADJUDICACIÓN DE QUIOSCOS ESCOLARES Y CAFETERÍAS ESCOLARES DE LA IE....**Presente.-

Mediante el presente, el suscrito detalla la siguiente propuesta técnica:

N°	Criterios de Evaluación	Años de exper.	Número de personal	02 años	03 ó + años
1	Años de experiencia en el servicio				
2	Años de experiencia de personal calificado en temas de salud y/o nutrición				
3	PERSONAL Número de personal para el quioscos escolares				
	PERSONAL Número de personal para la cafetería				
4	EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO • Para quioscos escolares - 3 puntos				
	EQUIPAMIENTO ELÉCTRICO • Para quioscos escolares - 3 puntos (refrigeradora, licuadora, tostadora, hervidora) – 3 puntos				
5	• Contar con reconocimiento de quiosco saludable -3 puntos				
Total					

ANEXO N° 10 PROPUESTA ECONÓMICA



Señores
COMITÉ DE ADJUDICACIÓN
PROCESO DE ADJUDICACIÓN DE QUIOSCOS ESCOLARES Y CAFETERÍAS
ESCOLARES DE LA IE....
Presente.-

De nuestra consideración,

A continuación, hacemos de conocimiento que nuestra propuesta económica es la siguiente:

DESCRIPCIÓN	PRECIO TOTAL
Alquiler mensual por el servicio de quiosco o cafetería	S/. Números (Letras)

La propuesta económica no incluye los pagos por concepto de agua y luz de corresponder, así como cualquier otro concepto que le sea aplicable y que pueda tener incidencia sobre el costo del servicio a contratar.

Ciudad dea XXX del mes de..... de....



ANEXO N° 11 MODELO DE CONTRATO DE ADJUDICACIÓN

Conste por el presente documento un Contrato de Adjudicación para el servicio de (quiosco, cafetería o comedor escolar) en la institución educativa.....; que celebran de una parte el Sr/a. ..., identificado/a con DNI N°, domiciliado en, a quien en adelante se le denominará EL CONCESIONARIO; y de la otra parte, el señor Director/a de la Institución Educativa....., ubicada en con Código Modular N°....., en adelante la I.E.; de acuerdo a las siguientes cláusulas y condiciones:

CLÁUSULA PRIMERA: ANTECEDENTES

Con fecha, la Comisión de Adjudicación adjudicó el servicio de (quiosco, cafetería o comedor escolar), en el marco de la normatividad vigente, a favor de (nombre de la empresa), el cual se desarrolla en el presente contrato.

CLÁUSULA SEGUNDA: OBJETO

El presente contrato tiene por objeto establecer las cláusulas para el desarrollo del servicio de (quiosco, cafetería o comedor escolar) en la I.E, con el fin de garantizar el acceso a alimentos saludables de acuerdo a la cultura alimentaria local.

CLÁUSULA TERCERA: FORMA Y OPORTUNIDAD DEL PAGO

EL CONCESIONARIO pagará el monto mensual de S/... (..... y 00/100 soles), en la cuenta N° ... del Banco, el día 05 de cada mes. En caso este día fuera sábado, se deberá pagar el día anterior (viernes). En caso fuera domingo, este pago se concretará al día siguiente (lunes). El abono por el primer mes se deberá efectuar previo a la suscripción del contrato, debiendo exhibirse el voucher de depósito correspondiente al momento de la firma.

CLÁUSULA CUARTA: PARTES INTEGRANTES DEL CONTRATO

El presente contrato está conformado por las Bases, la propuesta ganadora, los documentos derivados del proceso de adjudicación y los documentos normativos que establezcan las obligaciones de las partes.

CLÁUSULA QUINTA: PLAZO DE CONTRATO

El presente contrato tendrá vigencia de un (1) año calendario, pudiendo ser prorrogado por igual periodo si, de la supervisión efectuada al servicio de (quiosco, cafetería o comedor escolar) se constata el cumplimiento de los términos contractuales durante el primer año, así como de las disposiciones establecidas en la norma denominada "Orientaciones para la Gestión de Quioscos escolares, Cafeterías escolares y Comedores Escolares en las Instituciones Educativas Públicas de la Educación Básica".

CLÁUSULA SEXTA: OBLIGACIONES DE LAS PARTES

Son obligaciones de EL CONCESIONARIO:



- 6.1 Cumplir las obligaciones previstas en el presente contrato, así como las disposiciones establecidas en la norma **"Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica"**
- 6.2 Realizar los pagos a que se refiere la Cláusula Tercera en la oportunidad y forma pactada.
- 6.3 Pagar puntualmente los servicios de agua y luz que correspondan al servicio que brindan.
- 6.4 Mantener el menaje y los ambientes del quiosco, cafetería o comedor escolar debidamente limpios, para lo cual deberá poner en práctica la desinfección profunda periódica. Para ello, se deberá fumigar los ambientes, al menos dos (2) veces al año (antes del inicio de las clases o durante las vacaciones de verano y de medio año), debiendo contar con la certificación respectiva. Asimismo, deberá mantener en buen estado la infraestructura del quiosco, cafetería o comedor escolar.
- 6.5 **Exender únicamente los alimentos y/o bebidas no alcohólicas, de acuerdo a la normativa vigente del MINSA.**
- 6.6 EL CONCESIONARIO puede exender alimentos locales, frutas o alimentos preparados, los cuales deben cumplir las disposiciones sobre sanidad, inocuidad, periodos de veda, así como las advertencias publicitarias, de acuerdo a la normativa vigente del MINSA.
- 6.7 Está prohibida la venta de productos de dudosa procedencia que no cuenten con autorización sanitaria, productos adulterados, con etiquetas adulteradas, con empaques reventados, en proceso de descomposición, descompuestos, o con fecha de vencimiento expirada, así como toda publicidad referentes a estos.
- 6.8 Está prohibido el uso de productos o insumos para la preparación de alimentos que sean de mala calidad, no aptos para el consumo humano, en condiciones antihigiénicas.
- 6.9 Está prohibido el uso de envases elaborados con materiales que contengan arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio o cualquier otro metal pesado o elemento nocivo, que pudiera ser absorbido por los alimentos, o que pudiera afectarlos de cualquier modo.
- 6.10 Instalar un punto ecológico al exterior como al interior del quiosco y/o cafetería escolar, con el número de tachos necesarios de acuerdo al tipo de residuos generados, los cuales serán debidamente rotulados de acuerdo a la normativa vigente. No se aceptarán cajas de cartón forradas o similares. Estos deben estar instalados antes de iniciar el año escolar.



Clasificación de residuos por colores:

COLOR DE TACHO	TIPO DE RESIDUOS
Blanco	Plástico
Marrón	Residuos orgánicos
Negro	Residuos en general
Azul	Papel y cartón
Verde	Vidrio

Fuente: NTP 900.058.2005/ INDECOPI

- 6.11 Asegurar que la(s) persona(s) encargada(s) de la atención al público y de la preparación de alimentos, no se encuentren con ningún signo de enfermedad (gripe, tos, etc.), estén correctamente limpios y, cuenten con el respectivo carné de sanidad. Asimismo, se debe asegurar que usen la indumentaria adecuada: mandil, guantes, cubre cabello (no gorra de visera), tapaboca, no pendientes, no anillos, etc.
- 6.12 Participar en las reuniones a las que fuera convocado por la dirección de la I.E. a fin de que el quiosco o cafetería escolar esté articulado a las acciones que promueven una alimentación y vida saludable, y otras vinculadas a su funcionamiento.
- 6.13 Contar con un espacio para el almacenamiento adecuado de los alimentos perecibles y no perecibles, que impida el ingreso de insectos y plagas (mosquitos, moscas, roedores, otros) que pueden contaminarlos y poner en riesgo la salud de los consumidores.
- 6.14 Hacer uso racional y solidario de la energía eléctrica y el agua, así como mantener en buen estado los servicios de agua y desagüe para evitar las fugas de agua.
- 6.15 El uso del quiosco, cafetería o comedor escolar por parte de EL CONCESIONARIO es único y exclusivo para lo estipulado en el presente contrato. Todo cambio o mejora a realizar, deberá ser solicitada formalmente por escrito a la Dirección de la I.E. En caso de ser aceptada, cualquier mejoramiento de la infraestructura, quedará en beneficio de la institución educativa.
- 6.16 Brindar las facilidades necesarias para que se lleven a cabo las supervisiones a ser realizadas por la I.E. y un representante del CONEI, y demás autoridades competentes que así lo requieran, la cual se realizará en presencia del concesionario o con la persona encargada que esté presente.
- Al finalizar la supervisión y en caso de existir observaciones las partes acordarán el plazo para el levantamiento de las observaciones, las cuales se consignan en el acta correspondiente. (Anexo N° 11).
 - Por su parte el concesionario dentro del plazo acordado, informará al Director de la I.E, haber superado las observaciones; para lo cual adjuntará la documentación que lo acredite.
 - Aplicar la sanción correspondiente al concesionario según la gravedad de la falta: i) Amonestación y recomendación; ii) Apercibimiento de resolución; iii) Resolución de contrato.
- 6.17 No subcontratar o traspasar parcial o totalmente a terceras personas el servicio adjudicado, sujeto a las responsabilidades a que hubiere lugar.

6.18 Asegurar el buen trato hacia toda la comunidad educativa por parte del personal que atiende, evitando actos de discriminación a los usuarios por razones de origen, raza, sexo, idioma, religión, opinión, condición económica o de cualquier otra índole. Asimismo, deberá asegurar la atención preferencial a estudiantes con discapacidad.

6.19 Por su parte, es obligación de la I.E. brindar las facilidades para la prestación del servicio por parte de EL CONCESIONARIO, así como supervisar que éste se lleve a cabo de conformidad con el presente contrato.

CLÁUSULA SÉPTIMA: RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato por caso fortuito o fuerza mayor que imposibilite de manera definitiva la continuación del contrato; por incumplimiento de obligaciones; o por mutuo disenso.

La I.E. puede resolver el contrato en siguientes casos:

- 7.1 El Concesionario incumpla injustificadamente obligaciones contractuales, legales o reglamentarias a su cargo, pese a haber sido requerido para ello.
- 7.2 El Concesionario paralice o reduzca injustificadamente la ejecución de la prestación, pese a haber sido requerido para ello.
- 7.3 Si como resultado de las acciones de control sanitario realizado por la Autoridad Sanitaria Municipal o el Establecimiento de Salud, se verifica que EL CONCESIONARIO no cumple con los parámetros mínimos de idoneidad en el servicio alimentario brindado.
- 7.4 En el caso que el presente contrato sea resuelto por causal imputable a EL CONCESIONARIO, éste quedará inhabilitado para ser concesionario de quioscos escolares y/o cafeterías escolares de cualquier IE pública por dos (02) años, contados a partir del día siguiente de la resolución del contrato, para lo cual el Director de la IE deberá registrarlo en el Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares.
- 7.5 Asimismo, los Concesionarios inhabilitados o sancionados por otras entidades competentes, no podrán participar en el proceso de presentación de propuestas por el tiempo que dure la sanción. Esto se verifica en el Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares.

CLÁUSULA OCTAVA: PROCEDIMIENTO PARA LA RESOLUCIÓN CONTRACTUAL

En caso de resolución contractual, debe seguirse el siguiente procedimiento:

- 8.1 Si es por incumplimiento, la parte perjudicada debe requerir mediante carta notarial el cumplimiento en un plazo no mayor a cinco (5) días, bajo apercibimiento de resolver el contrato.
- 8.2 Si vencido dicho plazo el incumplimiento continúa, la parte perjudicada resuelve el contrato, mediante carta notarial a la otra parte, quedando resuelto de pleno derecho a partir de la recepción de dicha comunicación.

- 8.3 Si la resolución es por caso fortuito o motivo de fuerza mayor, surtirá efecto desde la recepción de la comunicación del hecho, la cual deberá estar debidamente fundamentada.
- 8.4 Si la resolución es por mutuo disenso, bastará la manifestación de voluntad de ambas partes plasmada así en un documento.
- 8.5 El director de la I.E. deberá registrar la resolución del contrato en el Registro Nacional de Concesionarios de Quioscos, Cafeterías y Comedores Escolares.

En caso de resolución contractual, el director de la I.E. tiene la potestad de convocar inmediatamente a la instalación del Comité de Adjudicación referido en la Norma Técnica denominada "Orientaciones para el proceso de adjudicación de Quioscos escolares, Cafeterías escolares y Comedores Escolares en las instituciones educativas públicas de la educación básica".

CLÁUSULA NOVENA: SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

Cualquier discrepancia en la aplicación o interpretación del contrato, buscará ser solucionado por el entendimiento directo en base a las reglas de la buena fe y común intención de las partes, procurando para tal efecto la máxima colaboración para la solución de las diferencias. En caso la discrepancia persista, las partes se someterán al fuero común respectivo.

CLÁUSULA DÉCIMA: MARCO LEGAL DEL CONTRATO

El marco legal del presente contrato es la Norma Técnica denominada "Orientaciones para el proceso de presentación de propuestas, adjudicación y ejecución contractual de Quioscos escolares, Cafeterías escolares y Comedores Escolares en las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica".

Estando ambas partes contratantes conformes con los términos del presente contrato, lo firman por duplicado para su estricto cumplimiento.

....., de de 20..

*** Para quioscos escolares también firma el presidente de la APAFA**

.....
DIRECTOR DE IE N° ...
Presidente
DNI

.....
Nombres y apellidos
Concesionario
DNI

.....
Nombres y apellidos
Presidente de la APAFA
DNI

ANEXO N°12

ACTA DE SUPERVISIÓN



En las instalaciones de la Institución Educativa N° _____, a horas _____ del día _____ del mes de _____ del año 201X, I el Director/a de la IIEE, en compañía de un representante del CONEI/APAFA, y de los Estudiantes y del Establecimiento de Salud, llevaron a cabo la supervisión del XXXX, según corresponda (Quiosco, Cafetería, Comedor Escolar).

Al respecto se deja constancia que se ha supervisado el espacio de XXXXXXXX contando con la presencia del concesionario del servicio.

En base a la supervisión es preciso señalar las siguientes observaciones:

Se ha establecido que estas observaciones deberán ser levantadas en el plazo de....., una vez levantadas estas observaciones el concesionario informará por escrito al Director/a de la IIEE.

Sin haber otro punto a tratar y leída esta acta, los presentes firmaron en señal de conformidad, siendo las _____ horas.

.....
DIRECTOR DE IE N° ...
Presidente
DNI

.....
Representante del CONEI/APAFA
DNI

.....
Representante de los estudiantes
DNI

.....
Representante del Establecimiento
de Salud
DNI



Resolución Ministerial

N° 186 - 2022 MINEDU

Lima, 27 ABR 2022

VISTOS, el Expediente N° 0083626-2022, el Informe N° 00379-2022-MINEDU/VMGP-DIGEBR de la Dirección General de Educación Básica Regular, el Informe N° 00644-2022-MINEDU/SPE-OPEP-UPP de la Unidad de Planificación y Presupuesto de la Oficina de Planificación Estratégica y Presupuesto, el Informe N° 00464-2022-MINEDU/SG-OGAJ de la Oficina General de Asesoría Jurídica, y;

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 13 y 16 de la Constitución Política del Perú, la educación tiene como finalidad el desarrollo integral de la persona humana; correspondiéndole al Estado coordinar la política educativa y formular los lineamientos generales de los planes de estudios, así como los requisitos mínimos de la organización de los centros educativos;

Que, el artículo 3 de la Ley N° 31224, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Educación, establece que el Sector Educación se encuentra bajo la conducción y rectoría del Ministerio de Educación; asimismo, de acuerdo con el literal a) del numeral 1 y el literal a) del numeral 2 del artículo 5 de la citada Ley, son funciones rectoras y técnico-normativas del Ministerio de Educación, formular, planear, dirigir, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial bajo su competencia, aplicable a todos los niveles de gobierno; así como aprobar las disposiciones normativas vinculadas con sus ámbitos de competencia, respectivamente;

Que, según lo previsto en el artículo 3 de la Ley N° 28044, Ley General de Educación (en adelante, Ley N° 28044), la educación es un derecho fundamental de la persona y de la sociedad; asimismo, el Estado garantiza el ejercicio del derecho a una educación integral y de calidad para todos y la universalización de la educación básica;

Que, el literal d) del artículo 18 de la Ley N° 28044 señala que, con el fin de garantizar la equidad en la educación, entre otras medidas, las autoridades educativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, aseguran mecanismos que permitan la matrícula oportuna, la permanencia y la reincorporación de los estudiantes al sistema educativo, y establecen medidas especiales para retener a los que se encuentran en riesgo de exclusión del servicio;

Que, asimismo, de acuerdo con lo dispuesto por el literal a) del artículo 21 de la Ley N° 28044, el Estado tiene, entre otras funciones, ejercer un rol normativo, promotor, compensador, concertador, articulador, garante, planificador, regulador y financiador de la educación nacional;

Que, el artículo 79 de la Ley N° 28044 establece que el Ministerio de Educación es el órgano del Gobierno Nacional que tiene por finalidad definir, dirigir, y articular la política de educación, recreación y deporte, en concordancia con la política general del Estado;

Firmado digitalmente por:
REYES NAVARRO Sigrid

Concepción FAU 20131370998 hard

Motivo: Soy el autor del
documento

Fecha: 26/04/2022 20:41:35-0500

Que, mediante el artículo 1 del Decreto Supremo N° 014-2021-MINEDU se declara en emergencia el Sistema Educativo Peruano a nivel nacional durante el segundo semestre del año 2021 y el primer semestre del año 2022, por los efectos negativos producidos en el Sistema Educativo como consecuencia del brote del COVID-19;

Que, por Resolución Ministerial N° 368-2021-MINEDU se aprobó el Plan Nacional de Emergencia del Sistema Educativo Peruano, el cual tiene por objetivo consolidar y lograr los aprendizajes de los estudiantes de la educación básica, superior y técnico-productiva potenciando la innovación y respuestas educativas en atención a la diversidad de los territorios del Perú, cerrando las brechas de inequidad y dando respuesta desde la educación a la emergencia sanitaria por el COVID -19;

Que, mediante Resolución Ministerial N° 531-2021-MINEDU, que aprueba el documento normativo denominado "Disposiciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicadas en los ámbitos urbano y rural, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19", modificado por las Resoluciones Ministeriales N° 048-2022-MINEDU y N° 108-2022-MINEDU;

Que, el precitado Plan de Emergencia aborda seis (6) ejes: i) Recuperación y consolidación de aprendizajes de los estudiantes de la Educación Básica y retorno a la presencialidad, ii) Desarrollo profesional docente, iii) Innovación tecnológica y competitividad educativa, iv) Educación Superior, v) Atención integral de las poblaciones rurales, indígenas, afroperuana y personas con discapacidad, y vi) Descentralización;

Que, en el marco de las disposiciones legales antes señaladas, la Dirección General de Educación Básica Regular remitió al Despacho Viceministerial de Gestión Pedagógica el Informe N° 00379-2022-MINEDU/VMGP-DIGEBR, elaborado de forma conjunta con la Dirección General de Educación Básica Alternativa, Intercultural Bilingüe y de Servicios Educativos en el Ámbito Rural, la Dirección General de Servicios Educativos Especializados, la Dirección General de Desarrollo Docente, la Dirección General de Calidad de la Gestión Escolar, la Dirección General de Gestión Descentralizada, la Dirección de Innovación Tecnológica en Educación y el Programa Nacional de Infraestructura Educativa; a través del cual se sustenta la necesidad de aprobar el documento normativo denominado "Disposiciones para la prestación del servicio educativo durante el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicadas en los ámbitos urbano y rural" (en adelante, documento normativo);

Que, el citado documento normativo tiene por objetivo brindar los lineamientos y orientaciones para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicados en los ámbitos urbano y rural.





Resolución Ministerial

N° 186-2022-MINEDU

Lima, 27 ABR 2022

Que, mediante el Informe N° 00644-2022-MINEDU/SPE-OPEP-UPP, la Unidad de Planificación y Presupuesto de la Oficina de Planificación Estratégica y Presupuesto, dependiente de la Secretaría de Planificación Estratégica, emitió opinión favorable, señalando que la propuesta se encuentra alineada con los objetivos estratégicos e institucionales del sector y, desde el punto de vista presupuestal, no irrogará gastos adicionales al Pliego 010: Ministerio de Educación;

Que, a través del Informe N° 00464-2022-MINEDU/SG-OGAJ, la Oficina General de Asesoría Jurídica emitió opinión legal favorable al documento, sugiriendo proseguir el trámite correspondiente para su aprobación;

De conformidad con la Ley N° 31224, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Educación; la Ley N° 28044, Ley General de Educación; y el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación, aprobado por Decreto Supremo N° 001-2015-MINEDU;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Derogar la Resolución Ministerial N° 531-2021-MINEDU, que aprueba el documento normativo denominado "Disposiciones para el retorno a la presencialidad y/o semipresencialidad, así como para la prestación del servicio educativo para el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicadas en los ámbitos urbano y rural, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19", modificado por las Resoluciones Ministeriales N° 048-2022-MINEDU y N° 108-2022-MINEDU.

Artículo 2.- Aprobar el documento normativo denominado "Disposiciones para la prestación del servicio educativo durante el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicados en los ámbitos urbano y rural", el mismo que, como anexo, forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 3.- Disponer la publicación de la presente Resolución y su anexo en el Sistema de Información Jurídica de Educación (SIJE), ubicado en el portal institucional del Ministerio de Educación (www.gob.pe/minedu), el mismo día de la publicación de la presente Resolución en el diario oficial "El Peruano".

Regístrese, comuníquese y publíquese.



Rosendo Leqncio Serna Román
Ministro de Educación



Firmado digitalmente por:

REYES NAVARRO Sigríd

Concepcion FAU 20131370998 hard

Motivo: Soy el autor del documento

Fecha: 26/04/2022 20:41:50-0500



DOCUMENTO NORMATIVO

“Disposiciones para la prestación del servicio educativo durante el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicados en los ámbitos urbano y rural”



1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos y orientaciones para la prestación del servicio educativo durante el año escolar 2022 en instituciones y programas educativos de la Educación Básica, ubicados en los ámbitos urbano y rural.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

- Ministerio de Educación.
- Gobiernos regionales.
- Direcciones Regionales de Educación (DRE) o las que hagan sus veces.
- Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL).
- Gobiernos locales
- Instituciones educativas y programas educativos públicos y privados de Educación Básica Regular de ámbito rural y urbano: niveles de educación inicial, primaria y secundaria; Educación Básica Alternativa: ciclos inicial, intermedio y avanzado; y de Educación Básica Especial: niveles inicial y primaria.

3. BASE NORMATIVA

- Constitución Política del Perú.
- Ley N° 26549, Ley de los Centros Educativos Privados.
- Ley N° 27558, Ley de Fomento de la Educación de las Niñas y Adolescentes Rurales.
- Ley N° 27818, Ley para la Educación Bilingüe Intercultural.
- Ley N° 28044, Ley General de Educación.
- Ley N° 29944, Ley de Reforma Magisterial.
- Ley N° 30328, Ley que establece medidas en materia educativa y dicta otras disposiciones.
- Ley N° 30432, Ley que promueve y garantiza la práctica del deporte y la educación física en la educación básica pública.
- Ley 30772, Ley que promueve la atención educativa integral de los estudiantes en condiciones de hospitalización o con tratamiento ambulatorio de la educación básica.
- Ley N° 31224, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Educación.
- Decreto de Urgencia N° 026-2020, que establece diversas medidas excepcionales y temporales para prevenir la propagación del coronavirus (COVID-19) en el territorio nacional.
- Decreto Supremo N° 010-2012-ED, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 29719, Ley que promueve la convivencia sin violencia en las instituciones educativas.
- Decreto Supremo N° 011-2012-ED, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 28044, Ley General de Educación
- Decreto Supremo N° 006-2016-MINEDU, que aprueba la Política Sectorial de Educación Intercultural y Educación Intercultural Bilingüe
- Decreto Supremo N° 004-2018-MINEDU, que aprueba los Lineamientos para la gestión de la convivencia escolar, la prevención y la atención de la violencia contra niñas, niños y adolescentes.



- Decreto Supremo N° 013-2018-MINEDU, que aprueba la Política de Atención Educativa para la Población de Ámbitos Rurales.
- Decreto Supremo N° 003-2020-MINEDU, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30772, Ley que promueve la Atención Educativa Integral de los Estudiantes en Condiciones de Hospitalización o con Tratamiento Ambulatorio de la Educación Básica.
- Decreto Supremo N° 005-2021-MINEDU, que aprueba el Reglamento de Instituciones Educativas Privadas de Educación Básica.
- Decreto Supremo N° 007-2021-MINEDU, que modifica el Reglamento de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, aprobado por Decreto Supremo N° 011-2012-ED.
- Decreto Supremo N° 014-2021-MINEDU, que declara en emergencia el Sistema Educativo Peruano a nivel nacional durante el segundo semestre del año 2021 y el primer semestre del año 2022.
- Decreto Supremo N° 041-2022-PCM, que prorroga el estado de Emergencia Nacional declarado por el Decreto Supremo N° 016-2022-PCM, Decreto Supremo que declara Estado de Emergencia Nacional por las circunstancias que afectan la vida y salud de las personas como consecuencia de la COVID 19 y establece nuevas medidas para el restablecimiento de la convivencia social, prorrogado por el Decreto Supremo N° 030-2022-PCM y modifica el Decreto Supremo N° 016-2022-PCM.
- Resolución Ministerial N° 427-2013-ED, que aprueba la Directiva N° 020-2013-MINEDU/VMGPDIGIBA denominada "Orientaciones para desarrollar la forma de atención semipresencial en los Centros de Educación Básica Alternativa".
- Resolución Ministerial N° 630-2013-ED, que crea el Registro Nacional de Docentes Bilingües de Lenguas Originarias del Perú.
- Resolución Ministerial N° 281-2016-MINEDU, que aprueba el Currículo Nacional de la Educación Básica.
- Resolución Ministerial N° 649-2016-MINEDU, que aprueba el Programa Curricular de Educación Inicial, el Programa Curricular de Educación Primaria y el Programa Curricular de Educación Secundaria.
- Resolución Ministerial N° 159-2017-MINEDU, que modifica el Currículo Nacional de la Educación Básica y los Programas Curriculares de Educación Inicial, Educación Primaria y Educación Secundaria.
- Resolución Ministerial N° 519-2018-MINEDU, que aprueba el Modelo de Servicio Educativo Intercultural Bilingüe.
- Resolución Ministerial N° 646-2018-MINEDU, que crea el Registro Nacional de Instituciones Educativas que brindan el Servicio Educativo Intercultural Bilingüe.
- Resolución Ministerial N° 274-2020-MINEDU que aprueba la actualización del "Anexo 03: Protocolos para la atención de la violencia contra niñas, niños y adolescentes" del Decreto Supremo N° 004-2018-MINEDU
- Resolución Ministerial N° 189-2021-MINEDU, que aprueba el documento normativo denominado "Disposiciones para los Comités de Gestión Escolar en las Instituciones Educativas Públicas de Educación Básica".
- Resolución Ministerial N° 204-2021-MINEDU, que crea el Modelo de Servicios Educativo Secundaria en Alternancia.
- Resolución Ministerial N° 245-2021-MINEDU, se aprueba la Estrategia para el buen retorno del año escolar y la consolidación de aprendizajes 2021-2022: BRAE-CA 2021-2022.



- Resolución Ministerial N° 368-2021-MINEDU, que aprueba el Plan Nacional de Emergencia del Sistema Educativo Peruano.
- Resolución Ministerial N° 515-2021-MINEDU, que crea el nuevo Modelo de Servicio Educativo Secundaria con Residencia Estudiantil en el ámbito rural.
- Resolución Ministerial N° 516-2021-MINEDU, que crea el Modelo de Servicio Educativo Secundaria Tutorial en el ámbito rural de la Educación Básica Regular.
- Resolución Ministerial N°016-2022-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada "Disposiciones específicas para la ejecución del Programa de Mantenimiento para el año 2022"
- Resolución Viceministerial N° 034-2019-MINEDU, que aprueba el Programa Curricular de Educación Básica Alternativa de los Ciclos Inicial e Intermedio y el Programa Curricular de Educación Básica Alternativa del Ciclo Avanzado.
- Resolución Viceministerial N° 094-2020-MINEDU, que aprueba el documento normativo denominado "Norma que regula la Evaluación de las Competencias de los Estudiantes de la Educación Básica".
- Resolución Viceministerial N° 154-2020-MINEDU aprueba el documento normativo denominado "Disposiciones para la implementación, organización y funcionamiento del Servicio Educativo Hospitalario".
- Resolución Viceministerial N° 212-2020-MINEDU, que aprueba el documento normativo denominado "Lineamientos de Tutoría y Orientación Educativa para la Educación Básica".
- Resolución Viceministerial N° 085-2021-MINEDU que aprueba el documento normativo denominado "Disposiciones para las instituciones educativas públicas de Educación Básica Regular y Educación Básica Alternativa que prestan el servicio educativo a estudiantes matriculados con vacantes semipresenciales".
- Resolución Viceministerial N° 211-2021-MINEDU, que aprueba el documento normativo "Lineamientos de Aprendo en Casa, Aprendo en Escuela y Aprendo en Comunidad"
- Resolución Viceministerial N° 222-2021-MINEDU, que aprueba el documento normativo "Lineamientos para la diversificación curricular en la Educación Básica".
- Resolución de Secretaría General N° 613-2014-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada "Normas y orientaciones para la organización y funcionamiento de la forma de atención a distancia en el ciclo avanzado de los Centros de Educación Básica Alternativa públicos y privados".
- Resolución de Secretaría General N° 938-2015-MINEDU, que aprueba los "Lineamientos para la Gestión Educativa Descentralizada".
- Resolución de Secretaría General N° 332-2017-MINEDU, que aprueba la Norma Técnica denominada "Norma que implementa los lineamientos para el mejoramiento del Servicio Multigrado Rural".

4. EL SERVICIO EDUCATIVO 2022

Durante los años 2020 y 2021, en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19 se planteó la necesidad del aislamiento social preventivo y obligatorio a nivel nacional, lo que generó que los y las estudiantes no puedan asistir de manera presencial a la institución o programa educativo y que se planteen nuevas formas de darle continuidad al servicio educativo para el desarrollo de competencias de los y las estudiantes. Esta situación ha llevado a la comunidad educativa a descubrir nuevos espacios, medios y formas creativas e innovadoras de responder a los



desafíos de acceder al servicio educativo y propiciar el desarrollo de competencias aprovechando las tecnologías de la información.

En ese sentido, se propone que el servicio educativo en el año 2022 tenga como centro el bienestar del/de la estudiante y busque ampliar la mirada hacia el desarrollo de experiencias diversas, dentro y fuera de la escuela, que promuevan que los y las estudiantes construyan sus propios aprendizajes, pongan en juego sus competencias y se vuelvan cada vez más autónomos en sus procesos de aprendizaje.

Esto implica que la escuela siga cambiando y en ese cambio están implicados todos los actores educativos: estudiantes, docentes, familias, directivos y comunidad en general. Se necesita que todos cambiemos nuestros paradigmas sobre la escuela y rediseñemos juntos la experiencia escolar, reconociendo la importancia de la diversidad y el aporte de las experiencias vividas y de los aprendizajes de la familia y la comunidad.

Las características de la nueva escuela son:

- **Centralidad en el bienestar del estudiante.** Implica que todas las acciones realizadas tengan como objetivo contribuir al bienestar del estudiante. Esto requiere actuar siempre en función de la información que permita conocer las características, necesidades y condiciones en las que está desarrollando su vida el/la estudiante y su familia.
- **Énfasis en el soporte socioemocional.** Promueve en el/la estudiante el desarrollo y consolidación de una imagen positiva de sí mismo, de confianza en sus posibilidades y su esfuerzo frente a diversos escenarios de aprendizaje (presencial y a distancia) motivándolo a seguir aprendiendo.
- **Valoración y atención de la diversidad.** Reconoce que todos los y las estudiantes tienen aprendizajes distintos y formas diversas de aprender, y que propicie que todos los y las estudiantes tengan la oportunidad de desarrollar al máximo sus potencialidades, avancen en el desarrollo de sus competencias y que no interrumpan o abandonen sus estudios por sentir que no pueden seguir desarrollándose en la escuela.
- **Evaluación formativa para la mejora.** Permite conocer el nivel real de aprendizaje de los estudiantes para la toma de decisiones informadas que ayuden reconocer las fortalezas, superar las dificultades y brindar los apoyos necesarios para el avance en el desarrollo de sus competencias.
- **Procesos de enseñanza y aprendizaje.** Se desarrollan experiencias de aprendizaje utilizando momentos presenciales y a distancia, sincrónicos o asincrónicos, así como en diversos espacios del territorio para el desarrollo de competencias de los/las estudiantes.

5. PRINCIPIOS DEL SERVICIO EDUCATIVO 2022 – EN EL MARCO DEL RETORNO

Dando continuidad al servicio educativo, se deben considerar dos principios centrales que definen el diseño y planificación de las acciones del sector educativo, los cuales son:



- **Seguro:** La escuela debe ser el espacio donde toda la comunidad educativa, en especial el/la estudiante, desarrolla al máximo sus potencialidades en un ambiente de bienestar y armonía. Así también en el que se establezcan un conjunto de condiciones y medidas de bioseguridad a partir de las disposiciones del MINSA para la prevención y control de la COVID-19 o cualquier otra situación de salud, convirtiendo a la escuela en un espacio protector en donde el bienestar del/de la estudiante es la prioridad.
- **Descentralizado:** El gobierno nacional, los gobiernos regionales y los gobiernos locales a través de sus instancias de gestión educativa descentralizada lideran el retorno de todos los servicios o programas educativos de su jurisdicción promoviendo la gobernanza colaborativa, y desarrollando acciones pertinentes a cada contexto que favorezcan la implementación del servicio educativo asegurando los procesos de aprendizaje y el desarrollo de competencias en los y las estudiantes y en coordinación con la comunidad educativa.

Para asegurar la prestación del servicio sobre la base de estos principios, es necesario fortalecer la articulación intersectorial para la atención educativa integral de los y las estudiantes en los diversos contextos territoriales del país, así como implementar una estrategia de monitoreo articulado con todas las instancias de gestión escolar.

6. ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS DE LOS Y LAS ESTUDIANTES

Durante la situación de pandemia y aislamiento, los y las estudiantes han experimentado situaciones complejas que han afectado su bienestar y sus procesos de aprendizaje. El desarrollo de procesos de aprendizaje exitosos está íntimamente relacionado con el desarrollo socioafectivo.

Aprender a involucrar a la persona en su conjunto, ya que no basta con que los y las estudiantes estén presentes en la escuela, sino que es necesario que su cuerpo, mente y afectos estén disponibles para el esfuerzo que demanda el proceso de aprendizaje. La escuela debe ser ese espacio de contención para que el/la estudiante se sienta confiado/a y seguro/a.

Es importante que todo actor educativo reconozca la importancia de la dimensión emocional en el proceso de aprendizaje y genere acciones que la fortalezcan como primer paso para la mejora de los aprendizajes. Por ello, como parte de las orientaciones pedagógicas para el desarrollo de competencias, se plantea desarrollar un conjunto de acciones que propicien la consolidación para el desarrollo de competencias y el soporte socioemocional de los y las estudiantes.

6.1. Acciones pedagógicas para el desarrollo del año escolar

En la actual coyuntura, no todos/as los/las estudiantes han podido acceder de la misma forma al servicio educativo, por lo que surge la necesidad de reconocer esas diferencias y brindar disposiciones que permitan la atención diferenciada según las características, potencialidades, necesidades de los y las estudiantes y condiciones en cada territorio.



Desde el Currículo Nacional de la Educación Básica se plantea el desarrollo de competencias de estudiantes y se cuenta con 7 niveles de progreso que permiten ubicar el nivel de desarrollo que tiene cada uno, así como los avances y dificultades que tiene en relación al nivel esperado para su grado o edad. Tanto los/las estudiantes que están en el nivel esperado como los que no lo están, trabajarán en el desarrollo de las mismas competencias. Es el/la docente que, conociendo las necesidades de aprendizaje de su grupo de estudiantes, pondrá énfasis en aquellas en las que observa mayor necesidad o dificultad, organizará actividades individuales y en grupos de estudiantes, seleccionará los materiales y recursos educativos que contribuyan al desarrollo de las competencias.

La planificación para el desarrollo de competencias de los/las estudiantes, se realizará con base en el análisis de la evidencia obtenida a partir de la evaluación. Esta planificación debe generarse tomando como base lo planteado en las “Orientaciones pedagógicas para el desarrollo de competencias”, capítulo VI del CNEB, 2016.

El/la docente lidera la planificación que el/la estudiante moviliza y combina sus competencias en el marco de la atención a la diversidad, aprovechando los recursos educativos concretos, impresos y digitales, y los de su entorno.

Es importante considerar que toda acción planteada para la consolidación de las competencias de los/las estudiantes debe contemplar una atención integral. Esto implica procesos de mediación en los que se brinde el soporte necesario para que los estudiantes progresen en sus aprendizajes a partir del nivel real en el que se encuentran, así como soporte socioemocional que los ayude a expresar y regular reacciones frente a sus emociones y afectos.

Durante todo el año lectivo, se deben desarrollar acciones de acompañamiento y mediación docente para la consolidación de aprendizajes partiendo del análisis de evidencia que permita identificar los avances y dificultades de los estudiantes.

La mediación pedagógica tiene intencionalidad pedagógica y es un elemento clave para el desarrollo de sus competencias. Es durante la mediación que el docente u otro actor educativo analiza el proceso de aprendizaje de cada estudiante y determina en qué momentos requiere de mayor apoyo; ya sea para comprender la situación planteada, analizar los recursos con los que cuenta y los que requiere conseguir o investigar para resolverla, para lograr su propósito, evaluar el proceso y la mejora de los aprendizajes.

La evaluación se realiza en función de criterios previamente establecidos y compartidos con los/las estudiantes, que son los referentes específicos del desarrollo de las competencias y que permiten observar si el propósito de aprendizaje se ha logrado o se va logrando. También permite valorar si la acción del/la docente está contribuyendo de forma efectiva para que haya progreso en las competencias de los/las estudiantes.

El proceso de recojo y análisis de evidencias de los aprendizajes para la toma de decisiones es continuo y se debe desarrollar durante todo el año lectivo. Tener una idea completa sobre cómo están los/las estudiantes con respecto a sus competencias no es algo que se consiga en un día, en dos o en una semana, se trata de un proceso constructivo que el/la estudiante debe realizar en interacción



con otros. Es, más bien, un proceso permanente que supone observar la manera en que se van desempeñando frente a los retos o desafíos que se le presentan en las situaciones planteadas.

Las disposiciones para la evaluación durante el año 2022, están determinadas en el documento normativo denominado “Disposiciones para la evaluación de competencias de estudiantes de la Educación Básica en el marco de la emergencia sanitaria por la COVID-19” aprobado mediante la Resolución Viceministerial N° 334-2021-MINEDU.

En el caso de EBE y de los/las estudiantes con discapacidad de EBR y EBA, se debe considerar la importancia de las evaluaciones psicopedagógicas, los Planes Educativos Personalizados (PEP), la identificación de fortalezas, barreras educativas que enfrentan y apoyos educativos requeridos.

La evaluación de los/las estudiantes que enfrentan barreras educativas debe ser flexible para responder a sus demandas educativas. Ello implica que los criterios de evaluación elaborados por el/la docente consideren los apoyos educativos y ajustes razonables para la atención a la diversidad de la población estudiantil, utilizando para ello: medios, instrumentos, planes educativos personalizados, materiales y recursos educativos, lenguajes alternativos, sistemas aumentativos y alternativos de comunicación, espacios accesibles y tiempos adecuados, según corresponda, en el marco de la evaluación formativa.

Asimismo, desde el marco de atención a la diversidad (cultural y lingüística) se debe considerar la adecuación de tiempos, formas y los procedimientos para el recojo de información que permita atender las diversas formas de aprender.

6.2 Competencias a desarrollar en el marco de la emergencia educativa

En el marco del Currículo Nacional de la Educación Básica, se plantean las competencias a desarrollar por los/las estudiantes a lo largo de la Educación Básica. En la situación actual de emergencia educativa, se propone que el/la docente determine las necesidades de aprendizaje de sus estudiantes y establezca las competencias en las que se requiere poner énfasis para la mediación y retroalimentación en el proceso de enseñanza y aprendizaje a lo largo del año.

Esta decisión es tomada por el docente con base en evidencia recogida a partir de la evaluación, la cual, según las mejoras en el desempeño de los/las estudiantes, debe ir cambiando durante el año con la intención de atender sus necesidades de aprendizaje.

Durante el año 2022 se pondrá énfasis en el desarrollo de la competencia transversal “Gestiona su aprendizaje de manera autónoma” por considerarse clave para el desarrollo de otras competencias. Se tendrá en consideración que la autonomía debe desarrollarse en los/las estudiantes de forma progresiva, para lo cual es importante mantener comunicación con el/la estudiante acerca de sus progresos y dificultades y se realicen acciones que contribuyan con el desarrollo de esta competencia en cada nivel de la Educación Básica.

En el caso de EBE y los/las estudiantes con discapacidad matriculados en la EBR y EBA, las competencias a quedan establecidos en su PEP luego de la evaluación psicopedagógica. En el caso de la EIB, se asegura el desarrollo de competencias



tanto en lengua materna (una lengua originaria o el castellano) como en la segunda lengua (castellano o una lengua originaria) según las formas de atención para responder a los diversos escenarios culturales y lingüísticos del país.

6.3 Bienestar socioemocional de los estudiantes

La institución educativa cumple un rol fundamental que contribuye a la formación integral y el bienestar de los/las estudiantes. Es así que, a través del acompañamiento socioafectivo y cognitivo, se atiende sus intereses y necesidades de orientación en la dimensión personal, social y/o de aprendizaje, manifestadas por los/las estudiantes, promoviendo así una cultura inclusiva en la cual se acepta, respeta y valora la diversidad. Así también, promueve la identificación de las barreras (de aprendizaje, de acceso, sociales, culturales, entre otras) que impiden el desarrollo de los aprendizajes y, en coordinación con otros actores (SAANEE¹, SEHO², responsable de inclusión, entre otros), proporciona o gestiona los apoyos educativos, recursos y/o medidas que se requieran, ya sea de manera temporal o permanente, para eliminar esas barreras y promover una comunidad inclusiva, segura y acogedora.

Para este soporte, es importante considerar: las señales de alerta, generar recursos personales y sociales, organizar para la acción y/o atención, y seguimiento en la implementación de las acciones. Se recomienda, impulsar acciones como:

- Generar espacios de expresión emocional con el fin de dialogar con los/las estudiantes sobre sus principales preocupaciones como consecuencia de la pandemia, y brindar consejería personalizada y grupal. En los casos de estudiantes con experiencias dolorosas o separación de familias por motivo de migración o refugio, por la pérdida de familiares directos, brindar soporte para acompañar su dolor, para la adaptación y para asegurar la continuidad en sus estudios.
- Generar espacios con los/las estudiantes para que contribuya en su desarrollo integral, incluyendo actividades lúdicas, recreativas, artísticas y deportivas, que les ayude a un desarrollo físico, social y emocional saludables.
- Fortalecimiento de los vínculos saludables, ya que se construye sobre la seguridad y confianza en uno mismo y en los demás. Puede generarse a través de la escucha activa, el diálogo apreciativo y la validación de las emociones de los/las estudiantes. Asimismo, desde el fortalecimiento del sentido de pertenencia en la institución educativa o programas educativos, al grupo cultural, comunitario o familiar.

En este marco, se requiere de una comunidad educativa situada, responsable, informada y con claridad sobre las intenciones educativas o los resultados de la formación integral, para conocer su rol frente a ello y coordinar acciones que contribuyan, de manera articulada, con la formación integral y el bienestar general del/de la estudiante.

Para el desarrollo de este acompañamiento integral se proponen 5 estrategias, conforme a lo establecido en el documento normativo denominado “Lineamientos de Tutoría y Orientación Educativa para la Educación Básica”, aprobado mediante Resolución Viceministerial N° 212-2020-MINEDU, las cuales son:

¹ Servicios de Apoyo y Asesoramiento a las necesidades educativas especiales

² Servicio Hospitalario



- Orientación educativa permanente.
- Tutoría individual.
- Tutoría grupal.
- Espacios de participación estudiantil.
- Espacios con las familias y comunidad.

Este tipo de acompañamiento se planifica a nivel de la institución educativa a través del Plan de tutoría, orientación educativa y convivencia escolar - (TOECE), la cual forma parte del Plan Anual de Trabajo de la institución educativa o programa educativo, y está a cargo del Comité de gestión del bienestar. Asimismo, la planificación en el aula, se realiza desde el Plan Tutorial de Aula a cargo del/de la docente tutor. Para ello, es importante recoger información sobre las necesidades de orientación e intereses de los/las estudiantes, considerando las prioridades nacionales, regionales, locales e institucionales, en relación a: soporte socioemocional, habilidades socioemocionales, educación sexual integral, prevención de situaciones y/o conductas de riesgo (embarazo adolescente y/o maternidad o paternidad temprana, consumo de sustancias psicoactivas, trata de personas, discriminación, eliminación de estereotipos, etc.), entre otros.

Para ello, se pone a disposición el kit de bienestar socioemocional, que consta de "Orientaciones para la aplicación de la herramienta de recojo de información de habilidades socioemocionales y factores de riesgo" y "Orientaciones para el desarrollo del Programa de habilidades socioemocionales". Y en el portal de Tutoría, Bienestar y Participación (<https://repositorio.perueduca.pe/tutoria-bienestar/>) se ponen a disposición orientaciones, herramientas y recursos para fortalecer el rol del/de la docente y brindar acompañamiento oportuno a las niñas, los niños y adolescentes, jóvenes y adultos de la IE o programa educativo.

7. CONDICIONES DE GESTIÓN

Se precisa que las orientaciones que rigen el desarrollo del año escolar 2022 en el marco de los "Lineamientos para la gestión escolar de instituciones educativas públicas de Educación Básica", aprobados mediante Decreto Supremo N.º 006-2021-MINEDU, se encuentran contenidas en la "Guía para la Gestión Escolar en II. EE. y Programas Educativos de Educación Básica", aprobada mediante Oficio N.º 026-2021-MINEDU/VMGI-DIGC y actualizada mediante Oficio Múltiple N.º 035-2021-MINEDU/VMGI-DIGC.

7.1 CALENDARIZACIÓN

El calendario escolar del año 2022 comprende treinta y seis (36) semanas lectivas y ocho (8) semanas de gestión, de acuerdo al siguiente detalle:

Calendario Escolar 2022		
Bloques	Duración	Fechas de inicio y fin
Primer bloque de semanas de gestión	Dos (2) semanas	01 de marzo a 11 de marzo



<i>Primer bloque de semanas lectivas</i>	<i>Nueve (9) semanas</i>	<i>14 de marzo a 13 de mayo</i>
Segundo bloque de semanas de gestión	Una (1) semana	16 de mayo a 20 de mayo
<i>Segundo bloque de semanas lectivas</i>	<i>Nueve (9) semanas</i>	<i>23 de mayo al 22 de julio</i>
Tercer bloque de semanas de gestión	Dos (2) semanas	25 de julio a 05 de agosto
<i>Tercer bloque de semanas lectivas</i>	<i>Nueve (9) semanas</i>	<i>08 de agosto a 07 de octubre</i>
Cuarto bloque de semanas de gestión	Una (1) semana	10 de octubre a 14 de octubre
<i>Cuarto bloque de semanas lectivas</i>	<i>Nueve (9) semanas</i>	<i>17 de octubre a 16 de diciembre</i>
Quinto bloque de semanas de gestión	Dos (2) semanas	19 de diciembre a 30 de diciembre

Fuente: Elaboración propia

Cabe señalar que las Direcciones Regionales de Educación, o las que hagan sus veces, en el ámbito de sus competencias pueden determinar fechas diferentes; siempre que se cumpla con el número mínimo de semanas de cada tipo; es decir, treinta y seis (36) semanas lectivas y ocho (8) semanas de gestión distribuidas en el año 2022. Esta organización puede plasmarse en las instituciones educativas y programas educativos bajo la forma de bimestres, trimestres u otras formas de organización del tiempo que estimen convenientes.

En el caso de instituciones educativas privadas, estas se organizan sobre la base de sus requerimientos y realidades particulares, y pueden usar como referencia esta calendarización; no obstante, deben asegurar el cumplimiento de las semanas lectivas acorde con lo establecido en el documento normativo denominado “Disposiciones para la organización del tiempo anual de las Instituciones Educativas y Programas Educativos de la Educación Básica”, aprobado mediante Resolución Ministerial N° 221-2021-MINEDU

En el caso de la Educación Básica Alternativa, esta calendarización se adecua a los periodos de atención o periodos promocionales que brinda el CEBA.

7.2 TIPOS DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO

- **Presencial.** Servicio educativo en horario regular con la presencia física del o de la docente y de los/las estudiantes en el local educativo.



- **A distancia.** Servicio educativo caracterizado por la interacción simultánea o diferida entre los actores del proceso educativo, facilitada por medios tecnológicos que propician el aprendizaje autónomo. Esta modalidad tiene como objetivo complementar, reforzar o reemplazar la educación presencial atendiendo las necesidades y requerimientos de los/las estudiantes y personal docente y directivo de las instituciones educativas.

La prestación del servicio a distancia solamente podrá brindarse de manera excepcional, únicamente por casos de cambio en la condición epidemiológica establecida por el Minsa, por cuarentenas y/o condición de comorbilidades de los/las estudiantes. La institución educativa coordinará con la UGEL los casos en que se brindará el servicio a distancia, debidamente acreditado, para que esta última realice el monitoreo y supervisión correspondiente, en coordinación con la DRE. Este servicio deberá ser prestado respondiendo a las características, condiciones y necesidades de los/las estudiantes y personal de la IE.

En el caso de los Colegios de Alto Rendimiento (COAR), lo determinará la Dirección de Educación Básica para Estudiantes con Desempeño Sobresaliente y Alto Rendimiento (DEBEDSAR).

7.3 BIENESTAR DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA

La gestión del bienestar en la escuela tiene por finalidad generar y promover acciones pedagógicas y espacios para la consolidación de los aprendizajes, el soporte socioemocional, la tutoría individual y grupal, la orientación educativa, la gestión de la convivencia escolar, la prevención y atención de la violencia y la participación.

El Comité de Gestión del Bienestar, o el que haga sus veces, se encarga de la gestión de la tutoría y orientación educativa, así como de la gestión de la convivencia escolar, en el marco de la normativa vigente, y apunta a generar y promover acciones y espacios para el soporte socioemocional, a través de las estrategias de la tutoría o las líneas de acción de la gestión de la convivencia escolar, fomentando así una gestión democrática de la institución educativa, respetando los derechos humanos, promoviendo el bien común y las relaciones positivas entre toda la comunidad educativa.

En ese marco, se plantean las siguientes acciones para el fortalecimiento y el cuidado del bienestar de la comunidad educativa.

7.3.1 Soporte socioemocional para las familias

Al inicio del año escolar, es fundamental que las/los docentes establezcan vínculos de confianza con las/los estudiantes y sus familias, y que estos se fortalezcan a lo largo de todo el periodo escolar, con la finalidad de brindar el soporte necesario de acuerdo a las características, las condiciones y las necesidades de cada estudiante y la familia; estas interacciones pueden darse de manera individual o grupal, e incluso en pequeños grupos si así se considera.

Además, las/los docentes pueden utilizar la información recogida a través del recojo de las condiciones emocionales y de salud para adaptar sus estrategias de comunicación con las/los estudiantes y sus familias.



Luego, en el transcurso del año escolar, es necesario que la/el docente destine parte del tiempo semanal a las siguientes actividades:

- Recoger información de las familias sobre cómo se organizan para apoyar a las/los estudiantes en sus labores educativas.
- Coordinar con las DEMUNA, con apoyo del responsable de convivencia escolar, para mayor información sobre la situación de las/los estudiantes y sus familias.
- Brindar orientaciones a las familias sobre las actividades que se desarrollan con las/los estudiantes y resolver las consultas que tuvieran.
- Brindar orientaciones específicas a las familias con estudiantes con discapacidad con base en las recomendaciones emitidas por el Servicio de Apoyo Educativo (SAE).
- Promover una convivencia familiar respetuosa y positiva a través del acompañamiento y la orientación, para lo cual se compartirán recursos desde las diferentes plataformas Web del MINEDU.
- Apoyar a las familias en la organización de espacios adecuados para el aprendizaje de sus hijas e hijos en el hogar. Asimismo, orientar en el establecimiento de acciones en el hogar dirigidas a fortalecer la comunicación en la lengua materna, horarios para la lectura en familia, orientaciones en temas de educación sexual integral, prevención de la violencia escolar y familiar, la alimentación adecuada, cuidado de la salud, seguridad, entre otras.

Asimismo, durante el transcurso del año escolar, resulta necesario desarrollar jornadas familiares que promuevan y/o fortalezcan las competencias parentales con el fin de mantener el acompañamiento en el desarrollo de los estudiantes.

Adicionalmente, las instituciones educativas, a través de los directivos o el responsable de convivencia escolar, coordinan con otras instituciones y servicios públicos y privados de la localidad para que contribuyan a la contención y soporte socioemocional a estudiantes, familias y personal de la institución educativa.

7.3.2 Soporte socioemocional para docentes y promotoras

El desarrollo de acciones de soporte socioemocional se centra en la disposición y el acceso a servicios, estrategias o acciones que promuevan el cuidado y el autocuidado de la salud física, mental y el bienestar socioemocional de las/los directivos, auxiliares de educación, especialistas de educación de DRE y UGEL y promotoras educativas comunitarias (en adelante, "docentes") de servicios públicos de educación básica a nivel nacional.

Esto se da mediante la generación y la puesta en marcha de diversas acciones, recursos y mecanismos que contribuyan a la mejora de las condiciones de su bienestar y consecuente mejora de su calidad de vida; así como de su desempeño profesional, para enfrentar la crisis generada por la COVID-19 u otras situaciones que puedan afectar su salud, en diversos contextos cambiantes o desafiantes.

Estos servicios, estrategias o acciones se ofrecen de manera coordinada entre el Ministerio de Educación a través de la Estrategia Te Escucho Docente y de la implementación de acciones formativas orientadas al desarrollo de la competencia socioemocional de las/los docentes, y desde las iniciativas desarrolladas desde las



Direcciones Regionales de Educación, y Unidades de Gestión Educativa Local³. Por ello, durante el 2022 se priorizará el fortalecimiento de los servicios, las estrategias o las acciones desarrolladas desde los territorios, la promoción de una Red Nacional de Atenciones, y la incorporación de estos servicios, estrategias o acciones en los planes de bienestar de las Direcciones Regionales de Educación; tal como está previsto en el Plan Nacional de Emergencia del Sistema Educativo Peruano, eje 2, medida 2.2.

Los componentes que ofrece la Estrategia Te Escucho Docente son:

- **Plataforma digital Te Escucho Docente:** con recursos y herramientas que promocionan el cuidado y el autocuidado docente (cuidado de la salud física, de la salud emocional, y cuidado de los otros). Se puede acceder a la siguiente plataforma: <https://sites.minedu.gob.pe/teescuchodocente/>
- **Atención en soporte y contención emocional:** servicio que busca que las/los docentes accedan a atenciones de soporte socioemocional individual y grupal, a través de una línea de ayuda, que permite prevenir, afrontar y contener situaciones de desborde emocional usando los primeros auxilios psicológicos. El servicio se ofrece de manera gratuita a docentes de servicios educativos públicos del país. Se accede a ellos a través de la plataforma digital.
- **Fortalecimiento de acciones de bienestar en regiones;** el cual permite que las IGED reciban capacitación para mejorar su capacidad de respuesta a las demandas de soporte socioemocional generadas en sus localidades; fortaleciendo los servicios que brindan desde los territorios.

Además, se concibe al Bienestar socioemocional como una línea prioritaria en la formación docente en servicio, para ello se diseñan e implementan acciones formativas orientadas al desarrollo de la competencia socioemocional, así como, recursos complementarios, tales como: seminarios web, podcast, cartillas informativas, entre otros.

7.3.3 Orientaciones para la gestión de la convivencia escolar

Se precisa que las orientaciones que rigen el desarrollo del año escolar 2022 en el marco de los “Lineamientos para la gestión de la convivencia escolar, la prevención y atención de la violencia contra niñas, niños y adolescentes, aprobados mediante el Decreto Supremo N° 004-2018-MINEDU, se encuentran contenidas en la “Guía para la Gestión Escolar en II. EE. y Programas Educativos de Educación Básica”, aprobada mediante Oficio N° 026-2021-MINEDU/VMGI-DIGC y actualizada mediante Oficio Múltiple N° 035-2021-MINEDU/VMGI-DIGC.

Bajo dicho marco, el Comité de Gestión del Bienestar tiene como función el desarrollo de acciones que promuevan una adecuada promoción de la convivencia escolar, así como la prevención y atención oportuna de casos de violencia escolar considerando las orientaciones y los protocolos de atención propuestos por el Sector, en coordinación con los actores de la comunidad educativa correspondiente. Asimismo, es necesario contar con un mapeo de aliados de la comunidad que también realizan

³ Este proceso se desarrolla siguiendo las disposiciones planteadas en la Resolución Viceministerial N.º 241-2021-MINEDU; como en aquellas que pudieran publicarse de manera posterior.



labores preventivas en torno la violencia con la finalidad de articular acciones, como los Centros de Salud, el Centro de Emergencia Mujer, las comisarías, entre otras.

A través del portal del SiseVe (<http://www.siseve.pe/Web/>) se pone a disposición orientaciones, materiales y/o recursos para asegurar una adecuada gestión y promoción de la convivencia escolar, y el desarrollo de acciones para prevenir y atender la violencia, así como también los protocolos para asegurar la atención oportuna de los hechos de violencia contra los estudiantes.

De igual manera, se pone a disposición de la comunidad educativa, complementariamente al portal del SiseVe, la Línea SiseVe (0800-76888) para el reporte de hechos de violencia contra los estudiantes y obtener soporte emocional ante un hecho de violencia contra los estudiantes. La línea está a cargo de profesionales psicólogos y abogados y atiende en horario continuo de lunes a viernes de 08:00 a 20:00 horas.

7.4 Medidas ante un caso sospechoso o confirmado de contagio en el local educativo

Acorde a las disposiciones del MINSA, frente a un caso sospechoso o confirmado de contagio en el local educativo, se debe seguir las siguientes medidas, para asegurar la protección y prevención frente a la COVID-19:

a) Primeras acciones ante un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 en el local educativo:

- En la medida de lo posible y siempre que se cuente con la disponibilidad, determinar un ambiente específico en el local educativo que pueda ser usado para aislar a una persona detectada con sintomatología compatible a la COVID-19.
- Si una/un estudiante o miembro del personal presenta síntomas asociados a la COVID-19 mientras está en el local educativo, el personal directivo o tutor debe llamar a la familia para que pueda trasladarse a su domicilio, y notificar al establecimiento de salud correspondiente, al ámbito de su competencia territorial, a la Línea 113-Minsa y a la Línea 117-EsSalud o a la empresa prestadora de servicios de salud establecida por las/los estudiantes, los padres o tutores o el personal educativo. Mientras tanto, la persona debe permanecer en el espacio destinado para el caso.
- Si, además, la/el estudiante o miembro del personal presenta síntomas graves asociados a la COVID-19 en el local educativo, tales como respirar con dificultad, tener dolor u opresión en el pecho o desorientación o confusión, coloración azul en los labios, manos o pies; solicitar atención médica inmediata. Mientras tanto, la persona debe permanecer en el espacio destinado para el caso.
- Si un/una estudiante o miembro del personal confirma que presenta COVID-19 o presenta síntomas antes de salir del domicilio, no debe asistir al local educativo, de hacerlo no se le permitirá el ingreso a la IE en salvaguarda de la comunidad educativa. Asimismo, se le indicará que debe acercarse a algún centro de salud a solicitar atención médica; el personal directivo deberá notificar al establecimiento de salud correspondiente, al ámbito de su competencia territorial, a la Línea 113-Minsa, a la Línea 117-EsSalud.

- Todos los miembros de la comunidad educativa deben dar las facilidades al personal de salud para que realice la vigilancia epidemiológica, vacunación y acciones que correspondan en el marco de sus competencias.

b) Suspensión temporal del tipo de servicio educativo presencial

- El servicio educativo presencial deberá ser suspendido para el aula en la que se encontró el caso confirmado o sospechoso de COVID-19, de acuerdo al periodo de cuarentena establecido por el Minsa. Asimismo, deberán realizar cuarentena por los días establecido por el Minsa, los estudiantes y las/los docentes del aula en la que se identificó el caso, así como las personas que hayan estado en contacto con el caso sospechoso o confirmado de COVID-19. Finalmente, a través de los canales de comunicación establecidos por la IE o el programa educativo, se deberá notificar la suspensión temporal del uso de los ambientes y se deberá prestar el servicio educativo a distancia.

c) Reinicio del servicio educativo

- Una vez que se cumplan los días de cuarentena, se reinicia el servicio educativo. Se debe informar a las familias la fecha de reinicio de las clases a través de los canales de comunicación establecidos por la IE o el programa educativo.
- Se debe propiciar un ambiente de respeto hacia las personas afectadas y evitar conductas estigmatizantes o discriminatorias. Durante el despliegue de las medidas a ejecutar ante la ocurrencia de un caso positivo de la COVID-19, la institución educativa o el programa educativo debe orientar sus acciones a la protección de la salud socioemocional de la persona afectada, así como a prevenir o combatir actos de discriminación.

7.5 DISPOSICIONES PARA EL PLAN ANUAL DE TRABAJO

A partir de las nuevas disposiciones, el Plan Anual de Trabajo deberá ajustarse a los nuevos escenarios del servicio presencial, y deberá incluir el listado de estudiantes, docentes o personal de la IE que tengan comorbilidades que les impidan asistir presencialmente a la IE, así como los mecanismos bajo los cuales continuarán recibiendo o brindando el servicio educativo a distancia.

8 FORTALECIMIENTO DE COMPETENCIAS DE DIRECTIVOS Y DOCENTES

8.1 Fortalecimiento de competencias de directivos

Es la directora/el director, o quien haga sus veces, responsable de liderar y gestionar el servicio presencial de su escuela. Para ello, deberá fortalecer los vínculos entre subdirector(es), coordinador(es), docentes, auxiliares de educación y personal administrativo tanto con las familias como con los mismos estudiantes. Es por este motivo que resulta fundamental brindar fortalecimiento a los equipos directivos de las escuelas para guiarlos en la priorización de actividades para el logro de aprendizajes y bienestar de las/los estudiantes tras un largo periodo de aislamiento.

En vista de lo afirmado, el fortalecimiento de capacidades de los directivos de las instituciones educativas se enfoca en prácticas de gestión escolar hacia el desarrollo



de la autonomía, relacionadas con el trabajo colegiado y colaborativo en la escuela, el monitoreo de la práctica pedagógica docente en el marco del aprendizaje presencial y a distancia, el fortalecimiento de dicha práctica pedagógica docente en el marco del aprendizaje, así como la planificación institucional y curricular, y la gestión del bienestar de estudiantes y docentes, lo que incluye el compromiso de la escuela con la reinserción y la continuidad educativa.

En tal sentido, la Dirección de Fortalecimiento de la Gestión Escolar (DIF) ha priorizado en las propuestas de las estrategias formativas del Programa Nacional de Formación y Capacitación de directores y subdirectores de instituciones educativas y en otras acciones de fortalecimiento destinadas a los directivos del país, las mencionadas prácticas de gestión. No obstante, es necesario redoblar esfuerzos en el fortalecimiento de habilidades blandas para gestionar el retorno a interacciones presenciales, así como a la nueva convivencia sobre todo para potenciar aquellas prácticas de gestión vinculadas a los compromisos de gestión escolar 4 y 5. Diversos materiales pedagógicos en torno a los temas mencionados han sido y serán puestos a disposición de directivos y comunidad educativa a través del Portal Directivo (<http://directivos.minedu.gob.pe/>).

8.1.1 Desarrollo de competencias profesionales de docentes

Las competencias profesionales de las/los docentes se espera que contribuyan con la mejora de su rol profesional, sobre la base de un cambio de paradigma acerca del aprendizaje y la enseñanza, que contribuyan con los aprendizajes esperados en las/los estudiantes de la educación básica. Desde esta perspectiva, cualquier propuesta para la formación de las/los docentes debe partir de las necesidades reales de las/los docentes vinculada a sus experiencias en el aula desde las cuales es posible definir las acciones formativas. Se espera que estas acciones permitan identificar y comunicar con claridad los resultados que se esperan, las formas de evaluar y la metodología que incluye la reflexión de las prácticas pedagógicas.

Como parte del proceso de fortalecimiento de competencias, la Dirección de Formación Docente en Servicio (DIFODS) proporciona, a las/los docentes en servicio, a nivel nacional, acciones formativas que se desarrollan en el marco del Programa de Formación y Capacitación Permanente durante el 2022, teniendo como líneas formativas:

- Mejora de aprendizajes.
- Bienestar socioemocional.
- Investigación e innovación.
- Competencia Digital.

Programas formativos focalizados	Programa de Fortalecimiento de Competencias de los Docentes Usuarios de Dispositivos Electrónicos Portátiles.
	Ciclo de Formación Interna - CFI.
	Programa para la Formación de Formadores Regionales.



Formación para todos	Programa de Formación docente para el desarrollo de competencias en el marco de la Educación STEAM
	Prácticas Educativas Inclusivas en el Marco del Diseño Universal para el Aprendizaje (DUA).
	Programa de formación docente para la innovación educativa.
	Programa para el Retorno al Año Escolar 2022.
	Programa Nacional para el Desarrollo de la Competencia Digital Docente.
	Programa Nacional para Docentes Contratados.
	Acciones formativas: según niveles, modalidades, modelos de servicio educativo, así como aquellos que devienen de compromisos intersectoriales. Atención diferenciada según demanda regional: Asistencia técnica para la elaboración e implementación de los Planes Regionales de Formación Docente en Servicio.

Además, la DIFODS pondrá a disposición de las/los docentes estrategias de soporte pedagógico que les permitan orientar su trabajo pedagógico en la mediación de los aprendizajes de las/los estudiantes, a través de:

- **Canales de atención al docente:** Comprende el buzón virtual de consultas docentes, preguntas frecuentes, chatbot, a través de diversas aplicaciones.
- **Centro de recursos** Es un espacio virtual que dispone de recursos educativos referidos a la formación docente en servicio para los diferentes niveles, modalidades y modelos de servicio educativo de la educación básica. Ofrece, además, seminarios microformativos, cartillas informativas, podcasts, videos modelados, entre otros.
- **Docente al día.** Es un espacio que brinda al docente temas educativos que responden a las necesidades del docente de manera oportuna, a través de webinar y microinformativos.
- **Instrumentos para la gestión territorial.** i) Estándares de calidad de las acciones formativas, ii) Herramientas para el seguimiento y iii) la evaluación de la Formación docente en servicio.



9 SERVICIO ALIMENTARIO Y EL CONSUMO DE ALIMENTOS EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Cada estudiante consume los alimentos de su refrigerio o lonchera escolar, o los que adquiera en la cafetería o comedor escolar, debiéndose considerar lo siguiente:

- Mantener la higiene respiratoria.
- No compartir alimentos, ni utensilios.
- Lavarse o desinfectarse las manos antes del consumo de alimentos
- Retirarse las mascarillas y guardarla durante el consumo de alimentos.
- Al culminar colocarse la mascarilla nuevamente y lavarse las manos.

La Norma Técnica denominada “Orientaciones para la promoción de la alimentación saludable y la gestión de quioscos, cafeterías y comedores escolares saludables en la Educación Básica”, aprobada por Resolución Viceministerial N° 076-2019-MINEDU, señala en las disposiciones generales que se debe expendir alimentos saludables, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que toda persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.

Respecto a los quioscos, cafeterías y comedores escolares, podrán prestar servicio siempre que cuenten con servicios de agua para el consumo humano, desagüe y electricidad, a fin de garantizar las mejores condiciones de bioseguridad establecidas por el MINSA para la preparación, conservación de alimentos y su consumo.

De acuerdo a la Norma Técnica denominada “Norma para la Cogestión del servicio alimentario implementado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en las instituciones educativas y programas no escolarizados públicos de la educación básica”, aprobada mediante Resolución Viceministerial N° 083 2019-MINEDU, el Comité de Alimentación Escolar – CAE, tiene a su cargo la distribución del servicio alimentario dentro del servicio educativo. En el contexto de la covid-19 el CAE organiza con las familias y los comités de aula la preparación, servido y distribución de los alimentos para ser consumidos por los estudiantes en la institución educativa.

Considerando que, desde marzo del 2020, se realiza la entrega del servicio a las familias para su preparación, es de suma necesidad e importancia que cada IE garantice las condiciones para la operatividad del Programa, siendo necesario contar con información sobre:

- a) Estado en que se encuentra **el espacio de almacén**, la cocina, utensilios, menaje y **espacios de consumo de los alimentos**.
- b) CAE conformado y la organización para la preparación de los alimentos.
- c) Equipos de protección personal para el CAE-preparación de alimentos con que se cuenta.
- d) **Puntos de lavado o desinfección de manos.**
Para que en base a ella se puedan tomar las medidas correspondientes para que la preparación se realice en la misma institución educativa.

El director de la Institución Educativa, en el marco de su autonomía y aplicando las consideraciones señaladas en el presente acápite, decidirá si se aperturan los



quioscos, cafeterías y comedores escolares, bajo responsabilidad administrativa. Asimismo, respecto al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma determinará si se preparan los alimentos o si se hace la entrega de los alimentos sin preparar.

10 ROLES Y RESPONSABILIDADES

Son responsabilidades de las instancias, adicionales a las señaladas en el presente documento normativo y, en el marco de las normas legales que regulan sus competencias, las siguientes:

10.1 Responsabilidades del Minedu

- a) Garantizar el funcionamiento del Grupo Intersectorial Nacional creado por Resolución Ministerial N° 627-2019-MINEDU integrado por el Minedu, Mindef, Minsa, MTC, Mininter, Midis, MIMP y MEF.
- b) Brindar orientaciones para la gestión escolar en el marco de la prevención y control de la COVID-19.
- c) Conformar un equipo de asistencia técnica articulada a las IGED que brinde las orientaciones necesarias para la implementación del presente documento normativo.
- d) Brindar asistencia a las IGED respecto al uso del SIMON.
- e) Garantizar el funcionamiento y la actualización del SIMON, así como el acceso de los usuarios.
- f) Coordinar con la AMPE, la Remurpe y la ANGR para constituir un equipo de trabajo que incida en los asociados de los niveles de gobierno para la colaboración en las finalidades y los alcances del retorno seguro.
- g) Cumplir a través del Programa Nacional de Infraestructura Educativa-PRONIED, las disposiciones específicas sobre los criterios de asignación de recursos y los plazos para la ejecución del Programa de Mantenimiento para el año 2022.

10.2 Responsabilidades de la DRE o la que haga sus veces

- a) Promover y sostener espacios o mecanismos de coordinación multisectorial a nivel regional-local, con los actores estratégicos en sus jurisdicciones que pueden contribuir con fortalecer el servicio educativo presencial.
- b) Brindar asistencia técnica a las UGEL respecto a la implementación del presente documento normativo, a fin de asegurar que adopten decisiones pertinentes y oportunas sobre el servicio educativo presencial.
- c) Coordinar y supervisar que las UGEL cumplan con las disposiciones y las responsabilidades establecidas en el presente documento normativo. Para esta actividad podrán usar la plataforma SIMON.
- d) Identificar buenas prácticas e innovaciones relacionadas con el proceso de retorno.
- e) Coordinar con las DRESAS respectivas, la realización de campañas de vacunación en las instituciones educativas de su jurisdicción, dirigidas a la comunidad educativa, priorizado la vacunación de niñas, niños, adolescentes, con autorización de uno de los padres, tutor o familiar responsable de velar por el cuidado del menor, según corresponda, y del personal de la institución educativa.



- f) Coordinar con las entidades competentes a fin de proveer de médico ocupacional o de seguridad y salud en el trabajo que pueda evaluar al personal de riesgo con comorbilidades para determinar su forma de prestación de servicio.
- g) Hacer seguimiento y brindar orientaciones a las UGEL de su jurisdicción para el cumplimiento de las condiciones de bioseguridad emitidas por el MINSA, bienestar y desarrollo de aprendizajes de los estudiantes.
- h) Realizar el seguimiento, en coordinación con la UGEL la ejecución del Programa de Mantenimiento 2022, a través del cual deben adquirir los materiales para la limpieza y la desinfección de los espacios donde se brindará el servicio educativo presencial, de acuerdo con su disponibilidad presupuestal.

10.3 Responsabilidades de la UGEL

- a) Brindar asistencia técnica y atender alertas a fin de asegurar que las II. EE. adopten decisiones pertinentes y oportunas respecto al servicio educativo presencial.
- b) Monitorear y hacer seguimiento a las instituciones y los programas educativos, de su jurisdicción, con el objeto de que cumplan con las disposiciones y las responsabilidades establecidas en el presente documento normativo.
- c) Brindar asistencia técnica a las instituciones y programas educativos de su jurisdicción para la elaboración del plan anual de trabajo correspondiente a la prestación del servicio educativo.
- d) Hacer seguimiento a las condiciones para el bienestar y desarrollo de los aprendizajes de los estudiantes.
- e) Supervisar el cumplimiento de la calidad del servicio educativo.
- f) Hacer seguimiento y adoptar las acciones que correspondan para el cumplimiento de las condiciones de bioseguridad emitidas por el MINSA, en las instituciones educativas de su jurisdicción.
- g) Realizar el seguimiento a los directores de instituciones educativas en la ejecución del Programa de Mantenimiento 2022, a través del cual deben adquirir los materiales para la limpieza y la desinfección de los espacios donde se brindará el servicio educativo presencial, de acuerdo con su disponibilidad presupuestal.
- h) Implementar el directorio de gobiernos locales y autoridades comunales para coordinar e involucrarlos en el apoyo a la generación de condiciones de bioseguridad, estipuladas en el marco legal vigente.
- i) Monitorear el cumplimiento de los hitos del calendario.
- j) Promover ante la DRE o, la que haga sus veces, la coordinación con las DIREAS respectivas, la realización de campañas de vacunación en las instituciones educativas de su jurisdicción, dirigidas a la comunidad educativa, priorizando la vacunación de niñas, niños, adolescentes, con autorización de uno de los padres, tutor o familiar responsable de velar por el cuidado del menor, según corresponda, y del personal de la institución educativa.

10.4 Responsabilidades de la I. E. o programa educativo

- a) Monitorear las condiciones de contexto en el que se ubica la institución o el programa educativo, para promover la prestación del servicio de manera segura.
- b) Asegurar el cumplimiento de las disposiciones y condiciones de bioseguridad emitidas y requeridas por el órgano competente, en especial por el Ministerio de Salud.



- c) Asegurar el cumplimiento de las condiciones de bienestar y desarrollo de los aprendizajes de los estudiantes.
- d) Facilitar las acciones de monitoreo y seguimiento realizadas por el sector Salud, en el marco de la emergencia sanitaria.

10.5 Responsabilidades de la/el docente.

- a) Hacer uso adecuado de los equipos y bienes entregados para la prestación del servicio, en caso de que estos hayan sido facilitados por la institución o el programa educativo.
- b) Participar en el programa de formación y capacitación permanente durante el 2022, en caso corresponda.
- c) Asegurar el cumplimiento de las condiciones de bienestar y desarrollo de los aprendizajes de los estudiantes.

11 DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- 11.1 El Minedu, podrá emitir orientaciones y brindar asistencia técnica necesaria a las DRE o la que haga sus veces respecto a la implementación del presente documento normativo y regular aquello que no se encuentra previsto.
- 11.2 En lo referente a las condiciones de bioseguridad, garantías de salud con la finalidad de prevenir y controlar la propagación de la COVID-19 de toda la comunidad educativa, se deberá considerar el marco normativo vigente emitido por la PCM y el Ministerio de Salud.
- 11.3 Las DRE y UGEL, según corresponda, deberán garantizar que las directoras/los directores de las II. EE. reciban de manera oportuna y periódica la dotación de kits COVID-19, destinada a las/los estudiantes y al personal que labora en la I. E., considerando al personal necesario para la ejecución de esta labor (armado, custodia, registros y entrega) – Anexo 1.
- 11.4 Cada institución educativa, de acuerdo a su contexto local, debe procurar generar las mejores condiciones a fin de garantizar el cuidado de la salud e higiene para lo cual deben observar las disposiciones emitidas por el Ministerio de Salud, y todo el marco normativo vigente.
- 11.5 Mientras dure el estado de Emergencia Sanitaria, se suspenden los desfiles escolares, actuaciones y formaciones durante la jornada escolar; así como todo tipo de reunión que implique concentración y/o aglomeración. Salvo actividades que promuevan el deporte y el soporte socioemocional para estudiantes, cumpliendo los protocolos emitidos por el Ministerio de Salud, y todo el marco normativo vigente.



ANEXO 1

KIT DE PREVENCIÓN DE LA COVID-19

Objetivo: Contribuir a la prevención, la mitigación y al control de infecciones por coronavirus en las/los docentes en el ámbito de las II. EE. Públicas a nivel nacional, en el marco del retorno a clases presenciales.

KIT COVID-19 por I. E.:

- Para el personal de la institución educativa:
 - Mascarilla KN95 (2 mascarillas por semana) para personal que labora presencialmente en la institución educativa.
 - Un protector facial para cada personal de EBE que labora presencialmente en la institución educativa*.
- Para las/los estudiantes de la institución educativa:
 - Mascarillas textiles (3 mascarillas por cada 2 meses) para las/los estudiantes que asisten presencialmente a la institución educativa.
 - Mascarillas quirúrgicas (1 mascarilla diaria) para las/los estudiantes que asisten presencialmente a la institución educativa.
 - Kit de higiene para lavado de manos** a ser adquirido en el marco del Programa de Mantenimiento, compuesto por jabón de tocador en barra y/o jabón líquido, papel toalla y/o papel higiénico, alcohol 70° y/o alcohol en gel, tacho para desechos.
- Kit de insumos y de artículos de limpieza a ser adquirido en el marco del Programa de Mantenimiento para la institución educativa, compuesto por:
 - Insumos de limpieza: detergente granulado, guante de jebe de uso semiindustrial, kreso, removedor de sarro, bolsa de polietileno, esponja de fibra sintética, lejía.
 - Artículos de limpieza: trapo industrial, escoba, recogedor, balde.

* Los protectores faciales deben cumplir con lo señalado en la Resolución Ministerial N.º 447-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Recomendaciones sobre el Uso de Escudos Faciales (Caretas) en los Establecimientos de Salud y en la Comunidad en el Contexto de Pandemia de COVID-19"





Resolución Ministerial

Lima, 28 de FEBRERO del 2019.

Visto el expediente N° 18-010982-001, que contiene los Informes N°s 17-2018-JMO-DPROM-DGIESP/MINSA, 006 y 017-2019-LSC-DPROM-DGIESP/MINSA de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública;

CONSIDERANDO:

Que, la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, tiene como objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de quioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular y la supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas conocidas como no transmisibles;

Que, la Segunda Disposición Complementaria Transitoria de la precitada Ley establece que los proveedores, propietarios o administradores de quioscos y comedores escolares, así como las empresas de alimentos deberán adecuarse a lo dispuesto en dicha Ley;

Que, el artículo 5 del Reglamento de la precitada Ley N° 30021, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, concordado con lo dispuesto en su Quinta Disposición Complementaria Final, establece que los documentos técnicos normativos que regirán los lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable con enfoque intercultural a nivel nacional, serán aprobados por el Ministerio de Salud, los que a su vez serán usados por el Ministerio de Educación, a través de sus direcciones competentes para implementar políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos que promuevan la educación nutricional, la alimentación saludable y la actividad física con enfoque intercultural;

Que, el literal d) del artículo 77 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA y sus modificatorias, establece que la Dirección de Promoción de la Salud es el órgano técnico normativo, dependiente de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública, responsable de promover la elaboración e implementación de estrategias, contenidos, medios, materiales e instrumentos educativos y comunicacionales para la promoción de la salud, con énfasis en el fortalecimiento de valores y la construcción de la cultura de la salud, en coordinación con órganos y organismos públicos competentes, según corresponda;

Que, con los documentos del visto, la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública ha propuesto el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, con énfasis en la promoción de la alimentación saludable, para contribuir a la reducción de las enfermedades transmisibles y las vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades



Z. TOMAS



S. YANCOURT



G. Rosell



R. TAPIA

crónicas no transmisibles, siendo su objetivo general establecer los lineamientos técnicos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones educativas públicas y privadas;

Que, en el marco de lo requerido por las "Normas para la elaboración de documentos normativos del Ministerio de Salud aprobado por Resolución Ministerial N° 850-2016/MINSA, la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, mediante Informe N° 001-2019/NSAI/DG/DIGESA y el Instituto Nacional de Salud a través del Oficio N° 0018-2019-JEF-OPE/INS emitieron opinión favorable para la aprobación del Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica;

Que, mediante el Informe N° 094-2018-PGR-DVM-SP/MINSA y a través de la Hoja de Envío de Trámite General que contiene el proveído (numeral N° 127), de fecha 27 de febrero de 2019, el Viceministro de Salud Pública validó el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica;

Que, con el Informe N° 175-2018-OGAJ/MINSA y la Nota Informativa N° 249-2019-OGAJ/MINSA, la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Salud emitió opinión favorable;

Que, conforme a lo expuesto, se ha cumplido con los requisitos legales establecidos para la aprobación del Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, siendo pertinente expedir el acto resolutivo correspondiente;

Con las visaciones del Director General de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública, de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica, de la Secretaría General y del Viceministro de Salud Pública; y,

De conformidad con el Decreto Legislativo N° 1161, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, modificado por Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 008-2017-SA, modificado por el Decreto Supremo N° 011-2017-SA y el Decreto Supremo N° 032-2017-SA;

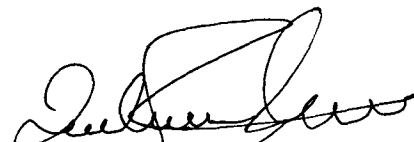
SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar el Documento Técnico: Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas Públicas y Privadas de la Educación Básica, que forma parte integrante de la presente Resolución Ministerial.

Artículo 2.- Dejar sin efecto la Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA, que aprobó la Directiva Sanitaria para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas.

Artículo 3.- Encargar a la Oficina de Transparencia y Anticorrupción de la Secretaría General la publicación de la presente Resolución Ministerial y sus anexos en el Portal Institucional del Ministerio de Salud.

Regístrese, comuníquese y publíquese.


ELIZABETH ZULEMA TOMÁS GONZÁLES
Ministra de Salud





PERÚ

Ministerio de Salud

**DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y
PROTECCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN
SALUDABLE EN LAS INSTITUCIONES
EDUCATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS DE LA
EDUCACIÓN BÁSICA**



LIMA – PERÚ
2019

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

ÍNDICE

	Introducción	3
1.	Finalidad	5
2.	Objetivos	5
3.	Ámbito de aplicación	5
4.	Base legal	6
5.	Consideraciones generales	6
	5.1 Para la promoción de prácticas de alimentación saludable en instituciones de educación básica	6
	5.2 Condiciones sobre los alimentos y bebidas	8
6.	Condiciones sanitarias para quioscos, cafeterías y comedores	9
7.	Consideraciones temáticas en la promoción y protección de la alimentación saludable en instituciones educativas de educación básica	13
8.	Responsabilidades	14
ANEXOS		
	Anexo N° 1: Listado de alimentos y bebidas para los quioscos escolares	16
	Anexo N° 2: Listado de alimentos y bebidas para cafeterías y comedores escolares	19
	Anexo N° 3: Definiciones	22



INTRODUCCIÓN

El presente documento técnico se ha elaborado en el marco de la Ley N°. 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes y su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 017-2017-SA. La Ley N°. 30021 tiene como objeto la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas, a través de acciones de educación, fortalecimiento y fomento de la actividad física. También comprende la implementación de quioscos y comedores saludables en las instituciones educativas de educación básica regular y supervisión de la publicidad, la información y otras prácticas relacionadas con los alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a los niños, niñas y adolescentes para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles.

Nuestro país enfrenta una doble carga de enfermedad, los problemas aún no resueltos de desnutrición crónica y anemia materno infantil, y al mismo tiempo un aumento acelerado del sobrepeso, obesidad, diabetes e hipertensión arterial en personas de todas las edades y condiciones. De aquí que no es extraño observar que en una misma comunidad u hogar coexistan, la desnutrición, la anemia, con el sobrepeso y la obesidad. Ambos problemas pueden presentarse simultáneamente y están interconectados, siendo un factor común importante, una alimentación de pobre calidad y variedad.

Entre los años 2007 y 2015, la tendencia de sobrepeso y obesidad ha tenido un crecimiento acelerado en los niños y adolescentes. En niños menores de 5 años a nivel nacional, el exceso de peso (sobrepeso y obesidad) aumentó del 6% a 9.3%. En niños de 5 a 9 años el exceso de peso (sobrepeso y obesidad) aumento de 24.6% al 32.3%; y en el caso de adolescentes de 10 a 19 años también se observó un incremento de 17.8% a 26%. En el 2015 se registra un 31.6% de exceso de peso en escolares de 6 a 14 años a nivel nacional, siendo la obesidad del orden del 12%; Lima Metropolitana registra 45% de exceso de peso con 19% de obesidad y ámbitos urbanos 34.7% y rurales 6.2%¹ de exceso de peso. Paralelamente, las enfermedades



G. Rosell

¹ Instituto Nacional de Salud / Centro Nacional de Alimentación y Nutrición – 2018. Reporte Preliminar de Vigilancia Alimentario Nutricional por Etapas de Vida. Escolares Primaria.

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

no transmisibles, la hipertensión arterial afecta a un 12.3% de la población de 15 años a más, y la diabetes mellitus al 2,9%.

Según la Encuesta Nacional de Demografía y Salud (ENDES)² en el año 2018 la prevalencia de anemia en niños de 6 a 35 meses se encuentra en 43,5% a nivel nacional y según el área de residencia, la anemia en zona rural alcanza un 50,9% y en área urbana alcanzó el 40,9%. Así mismo, ENDES registra un 12.2% de desnutrición crónica en niños menores de 5 años, siendo de 7.3% en ámbitos urbanos y de 25.7% en ámbitos rurales en el 2018.

En este contexto y de acuerdo al Artículo N° 5 del Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA, la Dirección de Promoción de la Salud de la Dirección General de Intervenciones Estrategias en Salud Pública - MINSA, elaboró los Lineamientos para la Promoción y Protección de la Alimentación Saludable en las Instituciones Educativas de la Educación Básica, que será usado por el Ministerio de Educación, para implementar políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos que promuevan la educación nutricional, alimentación saludable y actividad física con enfoque intercultural.



² Instituto Nacional de Estadística e Informática. INEI- ENDES 2018. Informe Anual

1. FINALIDAD

Promover y proteger la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes de las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica con enfoque intercultural a nivel nacional.

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL:

Establecer lineamientos para la promoción y protección de la alimentación saludable en las instituciones educativas públicas y privadas, los cuales serán considerados en la implementación de políticas, planes, programas y/o recursos pedagógicos por el Ministerio de Educación para promover la educación nutricional, la alimentación saludable y la actividad física con enfoque intercultural.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Establecer lineamientos para generar prácticas de alimentación saludable, en los quioscos, cafeterías y comedores de las instituciones educativas públicas y privadas de la educación básica.
- Establecer las condiciones sanitarias para implementar quioscos, cafeterías y comedores en las instituciones educativas públicas y privadas de educación básica.
- Brindar temáticas sobre la promoción y protección de la alimentación saludable que sirvan como insumo en los programas y/o recursos pedagógicos a cargo de las instituciones educativas públicas y/o privadas de educación básica.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Lo establecido en el presente Documento Técnico es de aplicación en el ámbito de competencia de las Direcciones de Redes Integradas de Salud de Lima Metropolitana, Direcciones Regionales de Salud, Gerencias Regionales de Salud o las que hagan sus veces en el ámbito regional.



4. BASE LEGAL

- Ley N° 26842, Ley General de Salud y sus modificatorias.
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes.
- Ley N° 30895, Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud.
- Decreto Supremo N° 001-2012-MIMP, que aprueba el “Plan Nacional de Acción por la Infancia y Adolescencia - PNAIA 2012 – 2021”.
- Decreto Supremo N° 033-2016-SA, que aprueba el Reglamento que establece el proceso de reducción gradual hasta la eliminación de las grasas trans en los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados industrialmente.
- Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes y su modificatoria.
- Decreto Supremo N° 012-2018-SA, que aprueba el Manual de Advertencias Publicitarias en el marco de lo establecido en la Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, y su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 017-2017-SA.
- Resolución Ministerial N° 277-2005/MINSA, que aprueba el Programa de Promoción de la Salud en las Instituciones Educativas.
- Resolución Ministerial N° 298-2011/MINSA, que aprueba la Guía Técnica de Gestión de Promoción de la Salud en Instituciones Educativas para el Desarrollo Sostenible.
- Resolución Ministerial N° 066-2015/MINSA, que aprueba la NTS N°114-MINSA/DIGESA-V.01 Norma Sanitaria para el Almacenamiento de Alimentos Terminados destinados al Consumo Humano.
- Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines.
- Resolución Ministerial N° 1353-2018/MINSA, que aprueba la Guías Alimentarias para la Población Peruana.

5. CONSIDERACIONES GENERALES

5.1. PARA LA PROMOCIÓN DE PRÁCTICAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN INSTITUCIONES DE EDUCACION BÁSICA

El Ministerio de Salud, mediante las Direcciones Regionales de Salud o Gerencias Regionales de Salud, Direcciones de Redes Integradas de Salud y establecimientos de salud:

- 5.1.1 Incide con las autoridades de las instituciones educativas, para que en los quioscos, cafeterías y comedores oferten y promuevan el consumo de alimentos y bebidas saludables.



DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

- 5.1.2 Brinda asistencia técnica, para el fortalecimiento de capacidades en la promoción de la alimentación saludable a la Dirección Regional de Educación (DRE), Unidad de Gestión Educativa Local (UGEL), directivos, especialistas y la comunidad educativa.
- 5.1.3 Genera espacios de articulación intersectorial, entre otros, para asegurar: condiciones de saneamiento y salubridad en las instituciones educativas, el abastecimiento de alimentos y bebidas, apropiado almacenaje de los mismos, colaboración de cocineras/os o expertos en alimentos y gastronomía local.
- 5.1.4 Coordina con las Direcciones Regionales de Educación o las que hagan sus veces, para:
- a. La ejecución de acciones a realizar para el monitoreo y evaluación de quioscos, comedores y cafeterías saludables³.
 - b. Realizar la vigilancia sanitaria oportuna a fin de que el abastecimiento de agua que se utiliza sea segura y suficiente para el consumo humano.
 - c. Ejecutar actividades preventivas y/o recuperativas de salud u otras actividades de promoción de la alimentación saludable y actividad física dirigida a los integrantes de la comunidad educativa y la entrega de resultados generales a fin de organizar actividades educativas que contribuyan a la mejora de la salud según sea necesario.
 - d. Promover que la alimentación saludable se integre en el Plan Anual de Trabajo de las fechas conmemorativas del calendario escolar: semana de la educación ambiental, día mundial de la alimentación, día del agua, día de la tierra, día del niño, semana de frutas y verduras, entre otros.
 - e. Proporcionar recursos/herramientas a los docentes a fin de que puedan incorporar en sus sesiones y/o actividades pedagógicas contenidos de promoción de la alimentación saludable.
 - f. Promover prácticas saludables, como el lavado de manos, la práctica de la actividad física y la higiene bucal entre otras, como



G. Rosell

³ Art.9° del Decreto Supremo N° 017-2017-SA, que aprueba el Reglamento de la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes.

complemento a las actividades que promueven la alimentación saludable.

- g. Promover espacios educativos saludables, implementación de huertos escolares, los espacios de vida (EsVi), que refuercen prácticas de aprendizaje y comportamientos con relación a la alimentación saludable.

5.2 CONDICIONES SOBRE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 5.2.1 Los alimentos y bebidas y preparaciones culinarias que se brindan en los espacios de la institución educativa deben ser o estar preparados con alimentos naturales o mínimamente procesados, de acuerdo al listado de alimentos y bebidas recomendadas en los quioscos, cafeterías y comedores escolares. (Anexos N° 1 y 2).
- 5.2.2 En las cafeterías y comedores, la programación y planificación de los menús, debe estar a cargo de un profesional nutricionista colegiado y habilitado tomando en cuenta la composición de los alimentos⁴.
- 5.2.3 En el caso de los programas sociales y de alimentación escolar, que brindan alimentos, bebidas y/o preparaciones en las instituciones de educación básica; se debe contar con asistencia técnica del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) y de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA).
- 5.2.4 En el caso de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas deben estar sujetas a los criterios establecidos en los Anexos N° 1 y 2.



⁴ Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud – Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos. 2017.

6. CONDICIONES SANITARIAS PARA QUIOSCOS, CAFETERÍAS Y COMEDORES

6.1 QUIOSCO ESCOLAR

A. Condiciones físicas:

1. Debe estar ubicado en un lugar libre de plagas.
2. El quiosco debe contar con agua segura o servicios básicos de agua potable y desagüe.
3. De ser necesario, el quiosco debe contar con electricidad que garantice condiciones adecuadas para la preparación y conservación de alimentos y bebidas.
4. La infraestructura debe ser de material resistente y debe estar iluminada para facilitar los procesos de preparación y servido de alimentos y bebidas.
5. Los pisos, paredes, techos y ventanas deben ser lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.

B. Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas

1. Si no está conectado a una red de abastecimiento de agua y desagüe debe contar
 - 1.1) **Punto de lavado de alimentos:** un balde con caño con agua para el consumo humano (capacidad de 40 litros) y
 - 1.2) **Punto de lavado de manos:** un balde con caño (capacidad mínima de 20 litros) lavatorio, jabón líquido y papel toalla.
2. Si está conectado a una red de abastecimiento de agua y desagüe debe contar, con **punto de lavado de manos con jabón líquido y papel toalla.**
3. Las frutas y verduras que se utilicen deben ser lavadas y desinfectadas (Lejía 5%), químico a 100 ppm (2 ml de lejía en 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 5 minutos) y ser enjuagadas.
4. Todas las preparaciones culinarias simples como sanguches, ensaladas de fruta, choclo sancochado, etc. que se ofrezcan deben ser preparadas en los espacios asignados dentro de las instituciones educativas.
5. Los equipos y utensilios deben ser de material fácil de limpiar y desinfectar aplicando 6 pasos:
 - 5.1) Pre limpieza para eliminar suciedad grosera, visible;
 - 5.2) Lavado utilizando detergente;
 - 5.3) Enjuague;
 - 5.4) Desinfección con lejía 5% (2 ml de lejía en un 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 15 minutos);
 - 5.5) Enjuague; y
 - 5.6) Secado y guardado protegido.
6. Se utilizará tablas de colores para diferenciar al menos productos crudos de los cocidos.
7. Los manipuladores de alimentos y bebidas deben contar con capacitación sobre buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección.
8. Los manipuladores de alimentos y bebidas deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo y llevar el cabello completamente cubierto.
9. El proveedor debe garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos y bebidas que trabaja en el servicio para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

6.2 CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES

CAFETERÍAS ESCOLARES

Resolución Ministerial N° 822-2018/MINSA, que aprueba la NTS N° 142-MINSA Norma Sanitaria para Restaurantes y Servicios Afines

COMEDORES ESCOLARES

Resolución Suprema N°0019-81-SA/DVM Normas para el funcionamiento de servicios de alimentación colectivos.

Los servicios de alimentos deben cumplir los requisitos sanitarios de infraestructura, buenas prácticas de manipulación y procedimientos de higiene y saneamiento, acorde a la normativa sanitaria vigente y en concordancia con el Codex Alimentarius: código de prácticas de higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades- CAC/RCP 39-19931, cumplimiento mínimamente con lo siguiente:

A. Condiciones físicas:

1. **Ubicación:** estarán ubicados en lugares libres de plagas, humos, deben ser de uso exclusivo para tal fin.
2. **Infraestructura:** los techos, paredes, ventanas, puertas y piso deben ser lisos fáciles de limpiar y desinfectar, iluminación adecuada y lámparas protegidas
Debe contar con conexión de agua potable con un mínimo de 0.5 ppm de cloro y conexión de desagüe (los tanques y cisternas deberán limpiarse y desinfectarse mensualmente).
3. **Punto de lavado de manos:** debe contar con lavadero exclusivo, provisto de agua potable, dispensadores de jabón líquido, papel toalla y gel desinfectante, así como mensajes instructivos visibles para el correcto lavado de manos.
4. **Evacuación de agua residual:** evitar que las grasas y aceites de las cocinas lleguen a los desagües.
5. **Eliminación de residuos sólidos:** debe tener tachos para la segregación, los cuales deben estar en buen estado de conservación e higiene con tapas de vaivén con bolsa de plástico interna y rotulados según código de INDECOPI NTP 900.058 (2005),
6. **Servicios higiénicos y vestuarios:** Deben mantenerse operativos en buen estado de conservación e higiene, contar con iluminación y ventilación. No tendrá comunicación directa con las áreas relacionadas al alimento.
7. **Almacén:** Debe tener tarimas, anaqueles o parihuelas, mantenidos en buenas condiciones, limpios y a una distancia mínima de 0,20 m. del piso, 0,60m. del techo, 0,50 m. entre hileras y 0,50 m de la pared, los sacos, cajas y similares se apilarán de manera entrecruzada que permita la circulación del aire.
8. **Almacén de productos químicos:** Los materiales de limpieza u otras sustancias tóxicas deben estar en sus envases originales, debidamente etiquetados con las indicaciones de uso y las medidas a seguir en idioma español en caso de intoxicaciones.
Estos productos deben almacenarse en lugares exclusivos, seguros y nunca en las áreas donde se manipulan y almacenan alimentos o bebidas y sólo podrán ser empleados por personal autorizado y debidamente capacitado para tal fin.

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

B. Buenas prácticas para la inocuidad de alimentos y bebidas:

1. Equipos y utensilios: Deben ser de material fácil de limpiar y desinfectar, aplicando 6 pasos:

- 1.1) Pre limpieza para eliminar suciedad grosera, visible;
- 1.2) Lavado utilizando detergente;
- 1.3) Enjuague;
- 1.4) Desinfección con lejía 5%: 2 ml de lejía en un 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 15 minutos;
- 1.5) Enjuague; y
- 1.6) Secado y guardado protegido.

2.2. Los alimentos de origen animal: como leche y carnes (pescados, aves, vacuno, ovino u otro animal de abasto) deben mantenerse refrigerados (0°C a 4°C) y/o en congelación (-18°C).

2.3. Áreas de la cocina

2.3.1 Zona previa: En esta zona se incluye operaciones tales como: recorte, despiece descamada, lavado de vísceras, lavado y desinfección de frutas y verduras y descongelación.

Las frutas y verduras que se utilicen deben ser lavadas y desinfectadas (Lejía 5%), químico a 100 ppm (2 ml de lejía por 1 litro de agua por un tiempo de contacto de 5 minutos) y ser enjuagadas.

La descongelación debe ser en refrigeración durante 24 ó 48 horas, y por inmersión en agua cuando el alimento tiene un empaque vacío seguro. Un alimento descongelado no puede ser congelado nuevamente.

2.3.2 Zona de preparación del alimento: Se utilizará tablas de colores para diferenciar al menos productos crudos de los cocidos.

Las carnes de aves, vacuno, cerdo y otras similares deben estar bien cocidas a una temperatura mínima de 80°C.

Los alimentos se podrán recalentar a 74°C durante 30 minutos sólo por una vez.

Las grasas y aceites utilizados para freír no deben calentarse a más de 180°C y durante su reutilización deben filtrarse para eliminar partículas de alimentos que hubieran quedado de las frituras anteriores. Cuando los cambios de color, olor, turbidez, sabor den indicios de un recalentamiento excesivo o quemado deben desecharse.

2.3.3 Zona de servido: Cuando las instituciones educativas exhiban alimentos preparados en la cocina del comedor, estos se conservan en equipos o sistemas que permitan mantenerlos a temperaturas de seguridad y su distribución debe evitar la contaminación cruzada.

Mantener los platos fríos a menos de 5°C y los platos calientes a más de 60°C.

2.3.4. Todas las preparaciones culinarias que se ofrezcan deben ser preparadas en los espacios asignados dentro de las instituciones educativas.

DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

3. Manipulador de Alimentos y Bebidas

- a) **Higiene Personal:** mantener el cabello limpio, no llevar artículos de uso personal como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llaves, entre otros; no fumar ni comer durante las operaciones
- b) **Salud:** garantizar el buen estado de salud del personal manipulador de alimentos y bebidas que trabaja en el servicio, para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.
- c) **Capacitación:** tiene carácter obligatorio, debe efectuarse por lo menos cada seis meses y debe permitir la aplicación de los principios generales de higiene; las constancias de capacitación deben estar disponibles cuando la autoridad de salud lo requiera durante una inspección.
- d) **Vestimenta:** Los manipuladores de alimentos y bebidas deben usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo, llevar gorra o cofia que cubra el cabello, tener calzado apropiado y de uso exclusivo para el trabajo; en las áreas de servido, los manipuladores utilizarán adicionalmente protector naso bucal y guantes, los cuales deben ser descartables. Toda la vestimenta debe ser lavable, mantenerse limpia y en buen estado de conservación. Los operarios de limpieza y desinfección de los establecimientos deben usar vestimenta de color diferente a los de la zona de elaboración de alimentos y bebidas y tener calzado impermeable.



G. Rosell

7. CONSIDERACIONES TEMÁTICAS EN LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE EDUCACIÓN BÁSICA

7.1 Nivel inicial

- Hábitos de alimentación en sus actividades cotidianas.
- Reconocimiento de alimentos de la localidad, revalorando las buenas prácticas alimentarias culturales ancestrales de su localidad.
- Momentos de alimentación.
- Adecuado lavado de las manos para mantenerse sanos.
- Identificación de los alimentos ricos y nutritivos en la celebración de cumpleaños o festividades (día del maestro, de la madre; entre otros) realizados en la Institución Educativa.
- Reconocimiento de los alimentos y bebidas para prevenir la anemia, el sobrepeso y la obesidad.
- Importancia y beneficios de la actividad física.

7.2 Nivel primaria

- Hábitos de alimentación en sus actividades cotidianas.
- Reconocimiento de alimentos de la localidad, revalorando las buenas prácticas alimentarias culturales ancestrales de su localidad.
- Conocimiento sobre los alimentos naturales, procesados y ultra procesados.
- Promoción del consumo de alimentos naturales y preparaciones sabrosas y nutritivas en las celebraciones que se realizan en las instituciones educativas.
- Reconocimiento de los alimentos y bebidas para prevenir la anemia, el sobrepeso y la obesidad.
- Importancia de incluir diariamente vegetales y frutas en la alimentación.
- Momentos de alimentación.
- Lectura y comprensión de las advertencias publicitarias (octógonos negros) de los alimentos procesados.
- Práctica de higiene e inocuidad de los alimentos y bebidas, manejo del agua segura.

**DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA**

- Que es el sobrepeso y la obesidad, sus consecuencias para la salud.
- Prevención del sobrepeso y la obesidad y enfermedades asociadas (diabetes, enfermedades cardiovasculares, presión arterial elevada, cáncer).
- Importancia de la creación de espacios de vida y huertos escolares.
- Importancia y beneficios de la actividad física.
- Valoración nutricional del escolar: conocer su peso y talla adecuados.
- Refrigerio escolar saludable.

7.3 Nivel secundaria

Se consideran los temas del nivel primaria con mayor profundidad, y además se incluye:

- Cuánto y qué debo comer para estar saludable.
- Como elegir adecuadamente los alimentos y bebidas para hacer buen uso del dinero.
- Fortificación de alimentos y suplementos nutricionales.
- La publicidad y la decisión de los escolares para elegir alimentos y/o bebidas.
- Proyectos educativos para la promoción de la alimentación saludable.

8. RESPONSABILIDADES

8.1 NIVEL NACIONAL

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Intervenciones Estratégicas en Salud Pública (DGIESP), es responsable de la difusión del presente Documento Técnico hasta el nivel regional, brindando asistencia técnica al Ministerio de Educación, para la implementación y supervisión de los lineamientos establecidos en el presente Documento Técnico; y es responsable de la supervisión de su cumplimiento.

8.2 NIVEL REGIONAL

Las Direcciones Regionales de Salud, Gerencias Regionales de Salud, Direcciones de Redes Integradas de Salud y las Redes de Salud o las que hagan sus veces, en coordinación con las Direcciones Regionales de



DOCUMENTO TÉCNICO:
LINEAMIENTOS PARA LA PROMOCIÓN Y PROTECCIÓN DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE
EN LAS INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN BÁSICA

Educación, son las responsables de difundir, implementar y supervisar el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el presente Documento Técnico hasta el nivel local.

8.3 NIVEL LOCAL

Los directores de las Redes, Microredes de Salud y establecimientos de salud, en coordinación con los directores de las Unidades de Gestión Educativa Local, los directores de las Instituciones de la Educación Básica y las autoridades del Gobierno Local, son los responsables de la implementación, monitoreo, vigilancia y fiscalización de los lineamientos establecidos en el presente Documento Técnico en el ámbito de su jurisdicción.



ANEXO N° 1
LISTADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
QUIOSCOS ESCOLARES

Consideraciones generales:

- En los quioscos se pueden incluir preparaciones sencillas, como pan con palta, pan con queso, ensalada de frutas, choclo sancochado etc.
- Los alimentos y bebidas NO deben tener altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasa trans (Sin Octógonos), de acuerdo a la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes, su Reglamento aprobado por DS N° 017-2017-SA y el Manual de Advertencias Publicitarias aprobado con DS N° 012-2018-SA y normas conexas.
- El listado de alimentos y bebidas deberá adaptarse a los alimentos locales de las regiones, para lo cual las Direcciones Regionales de Salud coordinarán con las Direcciones Regionales de Educación.
- Los alimentos, bebidas naturales o embotelladas no deben tener aditivos como conservantes, saborizantes, colorantes, acidulantes, edulcorantes entre otros.

1. Cereales y derivados

- Cebada tostada, maíz cancha, maíz para pop corn, kiwicha pop, quinua pop (cereales extruidos/ expandidos) sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos.
- Pan francés, árabe, ciabatta, campesino, integral, de maíz, chapla y otros panes regionales de preparación diaria (no industriales).
- Galletas de soda u otra sin cremas y coberturas.
- Barras de cereal.
- Queques sin cobertura, ni relleno de cremas.



2. Verduras y hortalizas

- Apio, cebolla de cabeza, lechuga, tomate y otras que puedan ser utilizadas en preparaciones culinarias sencillas.

3. Frutas

- Manzana, plátano, naranja, mandarina, durazno, tuna, fresa, uva, melón, papaya, mango, capulí o tomatillo o mushaca, tomate de árbol, caimito, camu-camu, granadilla, guayaba, guaba o pacaé, higo, marañón, palta, pera, pijuayo, tuna, taperibá, tumbo, zapote, derivados como la harina de plátano, entre otros.
- Aceituna, palta.
- Guindones, huesillos, higos, pasas, orejones, entre otros (sin adición de azúcar, colorante, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).

4. Grasas, aceites y oleaginosas

- Maní, avellana, almendra, castaña, chía, linaza, pecanas, sachá inchi, semillas de girasol, ajonjolí, semillas de cacao, entre otros (sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).
- Aceite vegetal.

5. Leche y derivados

- Leche entera o descremada pasteurizada en envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche con adición de cereales pasteurizada en un envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche entera o descremada si cuenta con refrigeración.
- Queso pasteurizado o queso fresco.
- Yogurt natural sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.



- Yogur bebible sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.

6. Leguminosas y derivados

- Habas, tarwi, numia, frejol entre otros sancochados o tostados (sin adición de sal, aditivos).

Líquidos

- Agua mineral o de mesa embotellada con o sin gas.
- Jugos naturales producidos con extractores mecánicos: jugo de naranja y piña u otros sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).
- Refrescos naturales sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).
- Infusiones, té o café sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).

Preparaciones

- Ensalada de frutas frescas de estación sin azúcar adicionada.
- Sánduche de queso, de aceitunas, de palta u otros.



ANEXO N° 2
LISTADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PARA
CAFETERÍAS Y COMEDORES ESCOLARES

Consideraciones generales:

- En las cafeterías y comedores escolares se puede expender todos los alimentos y bebidas recomendados en los quioscos, además del listado que se incluye en esta sección.
- Los alimentos y bebidas NO deben tener altos contenidos de azúcar, grasas saturadas, sodio y/o contener grasa trans (Sin Octógonos), de acuerdo a la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niñas, Niños y Adolescentes, su Reglamento aprobado por DS N° 017-2017-SA y el Manual de Advertencias Publicitarias aprobado con DS N° 012-2018-SA y normas conexas.
- El listado de alimentos y bebidas deberá adaptarse a los alimentos locales de las regiones, para lo cual las Direcciones Regionales de Salud coordinarán con las Direcciones Regionales de Educación.
- Los alimentos, bebidas naturales o embotelladas no deben tener aditivos como conservantes, saborizantes, colorantes, acidulantes, edulcorantes entre otros.

1. Cereales y derivados

- Arroz, arroz fortificado, trigo, maíz, maíz mote, avena, centeno, fariña, cebada, maíz cancha, morón, quinua, trigo mote, kiwicha, cañihua, entre otros en grano entero, partido o en harina, hojuelas y fideos.
- Queques caseros sin coberturas ni relleno de cremas.

2. Verduras y hortalizas

- Acelga, alcachofa, apio, berro, brócoli, caigua, cebolla, col, coliflor, chonta, hojas de quinua, culantro, espinaca, lechuga, nabo, pepinillo, pimienta, poro, rabanito, tomate, vainitas, zanahoria, zapallo, limón, ajos, ajíes, hierbas aromáticas, entre otros.



3. Frutas y derivados

- Manzana, plátano, naranja, mandarina, durazno, tuna, fresa, uva, melón, papaya, mango, capulí o tomatillo o mushaca, tomate de árbol, caimito, camu-camu, granadilla, guayaba, guaba o paca, higo, marañón, palta, pera, pijuayo, tuna, taperibá, tumbo, zapote, derivados como la harina de plátano, entre otros.

4. Grasas, aceites y oleaginosas

- Aceite vegetal.
- Maní, avellana, almendra, castaña, chía, linaza, pecanas, sachá inchi, semillas de girasol, ajonjolí, semillas de cacao, entre otros (sin adición de azúcar, sal, colorantes, aditivos, baño de crema, ni cobertura de chocolate).

5. Pescados y mariscos

- Pescados: palometa, bagre, zúngaro, paco, fuasaco, trucha, paiche, carachama, doncella, bonito, jurel, anchoveta, liza, caballa, pejerrey, pampanito, liza, toyo, entre otros.
- Mariscos: choros, machas, pota, pulpo, entre otros.

6. Carnes y derivados

- Carnes: aves (pollo, pavo, gallina, entre otros) res, cerdo, ternera, cuy, conejo, cordero, alpaca, entre otros.
- Vísceras: sangre de pollo, res, cuy, cordero o cerdo, hígado, pulmón, molleja, corazón entre otros.

7. Leche y derivados

- Leche entera o descremada pasteurizada en envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.
- Leche con adición de cereales pasteurizada en un envase individual que no necesite refrigeración sin saborizantes artificiales, edulcorantes ni colorantes artificiales.



G. Rosell

- Leche entera o descremada si cuenta con refrigeración.
- Queso pasteurizado o queso fresco.
- Yogurt natural sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.
- Yogurt bebible sin saborizantes y colorantes artificiales, aditivos ni edulcorantes.

8. Huevos y derivados

- Huevos de gallina, codorniz, pata, taricaya, motelo, etc.

9. Leguminosas y derivados

- Frijol bayo, caballero, canario, chiclayo, negro, panamito, castilla, palo entre otros; chocho o tarwi, pajuro, zarandaja, numia, soya, pallar, garbanzo, arveja, haba, lenteja, etc.
- Harina de leguminosas.

10. Tubérculos, raíces y derivados

- Papa, papa nativa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale – dale, quillu uncucha, pituca o taro, sachapapa, tocosh, llacón, chuño, moraya, maca, betarraga, entre otros.
- Harina de tubérculos y raíces.

11. Líquidos

- Agua mineral o de mesa embotellada con o sin gas.
- Jugos naturales producidos con extractores mecánicos o licuadora: jugo de naranja y piña u otros sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).
- Refrescos naturales sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).
- Infusiones, té o café sin o con bajo contenido de azúcar (5 g por 200 ml).



ANEXO N° 3

DEFINICIONES

1. Agua de consumo humano

Agua apta para consumo humano y para todo uso doméstico habitual, incluida la higiene personal.

2. Alimentos naturales

Son aquellos alimentos —plantas o animales— que se encuentran en su estado natural y que no han sido sometidos a modificaciones o transformaciones significativas hasta su preparación culinaria y consumo. Hay ciertos procesamiento básicos a los que se someten los alimentos naturales sin alterarlos, entre ellos: la limpieza, la remoción de partes no comestibles o no deseadas; entre esos procesos se encuentran: partido, selección, rebanado, deshuesado, picado, pelado, desollado, triturado, limpiado, desgrasado, descascarillado. También los alimentos naturales pueden ser sometidos a procesamiento primarios que no modifican su condición de “naturales”, como son los procesos de secado, molienda, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío, fermentación no alcohólica y otros procesos de conservación. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos en estado natural o mínimamente procesados o de procesamiento primario. Los alimentos mínimamente procesados o de procesamiento primario no contienen ningún tipo de agregados tales como aditivos, saborizantes, edulcorantes e ingredientes de naturaleza sintética.

3. Alimentos procesados

Son aquellos elaborados de manera artesanal o industrial a partir de los alimentos en estado natural, y que en su elaboración se han añadido sal, azúcar u otra sustancia de uso culinario, con el propósito de hacerlos durables y más agradables al paladar. En su preparación se utilizan diferentes procedimientos entre los cuales están la cocción, el secado, o la fermentación no alcohólica como el caso de panes, queso y yogur.

Otros ejemplos incluyen:

- Hortalizas tales como zanahorias, pepinos, arvejas, palmitos, cebollas y coliflor conservadas en salmuera o encurtidas.



- Concentrados o pastas de tomate (con sal o azúcar).
- Frutas en almíbar y frutas confitadas.
- Tocino; sardina y atún enlatados.
- Carnes o pescados salados, ahumados o curados.
- Jamones.
- Quesos; panes y productos horneados (en general).
- Mermeladas de frutas.

4. Alimentos ultra procesados

Son formulaciones industriales fabricadas íntegra o mayormente con sustancias extraídas de alimentos (aceites, grasas, azúcar, almidón, proteínas), derivadas de constituyentes de alimentos (grasas hidrogenadas, almidón modificado) o sintetizadas en laboratorios a partir de materias orgánicas, como derivados de petróleo y carbón (colorantes, aromatizantes, resaltadores de sabor y diversos tipos de aditivos usados para dotar a los productos de propiedades sensoriales atractivas).

Por ejemplo:

- Snacks (bocaditos) dulces o salados envasados.
- Galletas (Dulces, saladas y rellenas).
- Helados industriales con colorantes y saborizantes artificiales.
- Margarinas, mantecas con grasas trans.
- Caramelos y golosinas (en general)
- Bebidas gaseosas, refrescos envasados, jugos y extractos endulzados.
- Cereales endulzados para el desayuno.
- Bizcochos y mezclas para bizcochos y barras de cereales.
- Yogures y bebidas lácteas aromatizadas y azucaradas.
- Sopas, fideos instantáneos, condimentos enlatados, envasados, deshidratados e instantáneos.
- Pizza y platos de pasta listos para comer.
- Hamburguesas, salchichas, jamones y otros embutidos.
- Trozos de carne de ave y pescado empanizados o de tipo Nuggets y otros productos procesados de preparación rápida.



G. Rosell

5. Alimentación saludable

Es aquella alimentación variada con alimentos preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales

que cada persona necesita para mantenerse saludable, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades. Una alimentación saludable también debe ser inocua.

6. Azúcares

Considerados azúcares totales, son los azúcares que están presentes naturalmente en las frutas, plantas, leche más los azúcares que son agregados por el fabricante, cocinero o consumidor, como los monosacáridos (glucosa, fructosa, galactosa) y los disacáridos o azúcares compuestos (sacarosa, maltosa, lactosa) entre otros. También contienen azúcar el jarabe de maíz de alta fructuosa, el jarabe de glucosa, los jarabes de goma o similares, los jugos de frutas, los concentrados de jugos de fruta y la miel de abeja⁵.

7. Cafetería escolar saludable

Es el espacio donde se ofrecen alimentos y/o bebidas que puedan requerir de conservación en frío o calor, así como refrigerios saludables que requieran preparación (lavado, picado, corte, cocción, etc.). Este espacio debe contar con agua potable, desagüe y electricidad para garantizar las condiciones de inocuidad en los procesos de preparación y expendio de los alimentos y bebidas, así como para mantener la limpieza y conservación adecuada de los alimentos. Brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables, así como platos y preparaciones en base a ellos, siguiendo las normas de alimentación saludable e inocuidad formuladas por el Ministerio de Salud.

8. Cocina

Es el espacio dentro de la institución educativa, próximo al comedor escolar, donde se preparan los alimentos y bebidas. Su diseño debe permitir que todas las operaciones (recepción, conservación y almacenamiento, preparación y servido de alimentos y bebidas) se realicen en condiciones higiénicas adecuadas, sin generar riesgos de contaminación cruzada y con la fluidez necesaria para el proceso de elaboración, desde la preparación previa hasta el servido.



⁵ Organización Panamericana de la Salud. 2016. Modelo de perfil de nutrientes. Washington, DC: OPS

9. Comedor escolar saludable

Es el ambiente a cargo de la institución educativa, donde las y los estudiantes y la comunidad educativa en general pueden ingerir sus alimentos y/o bebidas apropiadamente, que incluye mesas y sillas. En los comedores escolares se brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables en el marco de las normas vigentes del Ministerio de Salud. En los comedores escolares se implementan las normas de una alimentación saludable y de inocuidad de alimentos, formulados por el Ministerio de Salud.

10. Contaminación cruzada

Es la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento o bebida, que ocurre cuando se cruzan zonas sucias con zonas limpias u operaciones sucias con operaciones limpias. Es directa cuando hay contacto del alimento o bebida con la fuente contaminante; y es indirecta cuando la transferencia ocurre a través del contacto del alimento o bebida con vectores contaminados, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros.

11. Comunidad educativa

La comunidad educativa está conformada por estudiantes, madres, padres de familia, profesores, directivos, administrativos y miembros de la comunidad local.

12. Educación básica

Es la etapa del sistema educativo destinada a la formación integral de la persona para el logro de su identidad personal y social, el ejercicio de la ciudadanía y el desarrollo de las actividades laborales y económicas, mediante el desarrollo de competencias, capacidades, actitudes y valores para actuar adecuada y eficazmente en los diversos ámbitos de la sociedad. Comprende las siguientes modalidades: Regular, Alternativa y Especial.

13. Grasas saturadas

Son aquellas grasas cuyos ácidos grasos constituyentes están compuestos por átomos de carbono ligados por enlaces simples y cuyas valencias disponibles se encuentran "saturadas"- por residuos de hidrógeno. Esto hace que su presentación sea sólida a temperatura ambiente y se derrite conforme se eleva la temperatura. En su mayoría las grasas saturadas provienen de alimentos de



origen animal, aunque también están presentes en algunas plantas como la palma, el coco y cacao.

14. Grasas trans

Son aquellos ácidos grasos que derivan de los procesos químicos y físicos a los que son sometidas las grasas insaturadas, con la finalidad de obtener alimentos grasos de textura más fluida y más fáciles de conservar y también aquellos ácidos grasos que pueden derivar de la tecnología utilizada para el procesamiento de alimentos, por lo que su composición química (isómeros geométricos de ácidos grasos mono insaturados y poli insaturados que poseen en la configuración trans dobles enlaces carbono- carbono no conjugados, interrumpidos al menos por un grupo metileno) los hace perjudiciales a la salud ya que funcionan y se metabolizan como si fueran grasa saturadas.

15. Inocuidad de los alimentos

Es la garantía que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

16. Manipulador de alimentos

Es la persona que está en contacto con los alimentos y bebidas a través de sus manos, y que emplea cualquier equipo o utensilio en su manipulación, en cualquier etapa de la cadena alimenticia, desde la adquisición de alimentos y/o bebidas hasta el servicio a la mesa del consumidor.

17. Máquina expendedora de alimentos y bebidas

Es una máquina automatizada que dispensa alimentos, bebidas o preparaciones de manera individual de acuerdo a lo solicitado por el consumidor tras el depósito de dinero en esta.

18. Momentos de comidas

Se refiere a los momentos en que el escolar consume sus alimentos habitualmente, como son el desayuno, el almuerzo, la cena (comidas principales), así como también a la media mañana y media tarde (en forma de refrigerios).

19. Quiosco escolar saludable

Es el espacio donde se expende o distribuye exclusivamente alimentos y/o bebidas saludables de acuerdo a la normatividad del Ministerio de Salud. Estos



alimentos y bebidas pueden ser perecibles y/o no perecibles dependiendo de los recursos de higiene y conservación de alimentos y bebidas con los que cuente el quiosco. Debe contar con servicios de agua para el consumo humano y podría contar con desagüe y electricidad que garanticen las condiciones adecuadas para la preparación y conservación de alimentos, bebidas y su consumo.

20. Sodio

Es un elemento químico que existe de manera natural en los alimentos, asociado a otros residuos moleculares o átomos a manera de enlace de tipo iónico formando sales químicas. Es de gran importancia ya que ayuda a mantener el equilibrio hídrico y ácido base de cualquier organismo, constituyendo su compuesto más habitual, el cloruro de sodio o lo que usualmente se denomina sal de mesa.

Asimismo, encontramos otras sales de sodio que son de origen industrial, como el glutamato monosódico (acentuador del sabor); benzoato de sodio, acetato de sodio, bicarbonato de sodio (reguladores de acidez y conservantes); hidróxido de sodio, carbonato de sodio (regulador de acidez); eritorbato de sodio (antioxidante), entre otros. Un gramo de 'sal de mesa' contiene 400 mg de sodio (1 gramo de sodio equivale a 2.5 gr de sal de mesa).



G. Rosell