

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
«Año de la recuperación y consolidación d»

SEÑORES:

Directores de las instituciones educativas públicas de Educación Inicial, Primaria y Secundaria (JEC) del ámbito de la UGEL Vilcas Huamán.

CIUDAD:

ASUNTO : Comunico acciones preventiva de seguimiento a los alimentos dotados en las instituciones educativas

REFERENCIA : OFICIO MÚLTIPLE N° D000115-2025-MIDIS/WM-UTAYAC
=====

Tengo el agrado de dirigirme a Uds., para expresarles mi cordial saludo, asimismo en cumplimiento al documento en referencia, en el marco de la Resolución Viceministerial N° 030-2024-MINEDU que aprueba la "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 Regular y Especial"; por lo que, remito las siguientes disposiciones orientadas a fortalecer la prevención y el correcto manejo del almacenamiento de alimentos en las instituciones educativas (IIEE) beneficiarias, de **manera que las IIEE implementen y cumplan efectivamente con las condiciones de Buenas Prácticas de Almacenamiento** establecidas por el Programa, tales como:

1. Almacenamiento

Se recuerda la obligación de adecuar espacios exclusivos de almacenamiento que cumplan condiciones higiénico - sanitarias, considerando, correcta iluminación, limpieza periódica y resguardo contra plagas. La deficiencia de infraestructura ha sido identificada como factor de riesgo crítico para la seguridad alimentaria.

2. Apilamiento

Los productos deben ser apilados en parihuelas o estantes a una altura mínima de 10 cm del suelo, separados de paredes y techos, evitando contacto con humedad y permitiendo circulación de aire. El apilamiento no debe superar la altura recomendada según cada producto, a fin de prevenir accidentes y deterioro del envase.

3. Rotulado

Todo alimento debe mantenerse con rotulado íntegro, legible y visible, que permita identificar nombre del producto, lote, fecha de vencimiento y condiciones de conservación.

3. Ventilación

Se debe garantizar la ventilación natural o mecánica adecuada para evitar condensación y olores que puedan afectar las características organolépticas. La circulación de aire es clave para la conservación de los productos.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
«Año de la recuperación y consolidación d»

Asimismo, estando a poco tiempo de culminar el periodo de atención alimentaria la fecha 19 de diciembre del 2025, y siendo una directriz fundamental del Programa la gestión eficiente de los recursos al cierre del año lectivo, el propósito de la presente es solicitar su valiosa colaboración en el **stock cero de alimentos en los almacenes dentro de las Instituciones Educativas.**

Esta acción es crucial para la correcta culminación del año escolar de atención y el cumplimiento de los procedimientos administrativos del Programa, a fin de **evitar situaciones de riesgo y fortalecer el correcto manejo del almacenamiento de alimentos en las instituciones educativas beneficiarias y garantizar el stock cero al culminar el año escolar 2025 (19/12/2025).**

Sin otro en particular, hago propicia la oportunidad para expresarles las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

**DOCUMENTO FIRMADO DIGITALMENTE POR:
ERICH SAÚL ALFARO ASTORIMA
DIRECTOR(e)**

EAA/rpv

Distribución:

- IE Inicial
- IE Primaria
- IE Secundaria

