

Reciba el saludo de la Dirección de Normatividad de Infraestructura (DINOR), unidad orgánica de la Dirección General de Infraestructura Educativa (DIGEIE) del Ministerio de Educación. Sirva el presente para atender su consulta respecto a **“precisión sobre si el cerramiento de celosías plegadas en el espacio de servido y punto limpio, requerirían acabado impermeable ya que solo será un espacio de entrega de platos servidos y recibo de platos sucios”** y la consulta adicional respecto a **“para las áreas complementarias del área de la cocina (Depósito de biomasa, Cuarto de limpieza, Almacén de alimentos y Vestidor) es necesaria la implementación de la norma de accesibilidad universal como los radios de giro de 1.20m? ”**.

Previamente, es necesario considerar que la DINOR, de acuerdo con el artículo 184 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación (ROF del MINEDU), aprobado mediante DS N° 001-2015-MINEDU, es el órgano responsable de promover, formular, difundir y supervisar la aplicación de documentos normativos y criterios técnicos de diseño y planeamiento arquitectónico y urbanístico, procedimientos para la construcción, mantenimiento y equipamiento de infraestructura educativa en todos los niveles y modalidades de la educación, con excepción de la educación superior universitaria, en concordancia con los estándares técnicos internacionales, y la normativa arquitectónica y urbanística vigente.

De igual manera, de acuerdo con el artículo 185 del citado ROF, además de formular las normas y criterios técnicos de diseño y planeamiento arquitectónico de infraestructura educativa, es función de la DINOR brindar asesoramiento en materia de normatividad técnica relacionada con el diseño arquitectónico de la infraestructura educativa.

De acuerdo a lo expuesto, las consultas que absuelve esta Dirección son aquellas referidas al sentido y alcance de la normativa sobre infraestructura educativa sectorial, planteadas sobre temas genéricos, sin hacer alusión a proyectos concretos o específicos.

Con relación a la **“necesidad de impermeabilización de una celosía sobre el mueble bajo entre el espacio de servido y punto limpio y el área de comedor”** en el módulo proyectado, debemos indicar lo siguiente:

1. La Norma Técnica *“Criterios de Diseño para Ambientes de Servicios de Alimentación en los Locales Educativos de la Educación Básica”* (en adelante NT Servicios de Alimentación) aprobada con Resolución Viceministerial N° 054-2021-MINEDU, tiene por objetivo establecer los criterios para el diseño de ambientes destinados al almacenamiento, preparación, expendio y consumo de alimentos en locales educativos de Educación Básica, a fin de asegurar condiciones de funcionalidad, habitabilidad, seguridad, salubridad y sostenibilidad.
2. Conforme a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria Final de la **NT Servicios de Alimentación**, la prelación normativa para aplicar las disposiciones referidas al diseño de los ambientes de almacenamiento, preparación, expendio y consumo de alimentos en los locales educativos de la Educación Básica, siguen el siguiente orden:
  1. Reglamento Nacional de Edificaciones – RNE,
  2. Norma Técnica de Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa,

3. Normas técnicas de infraestructura específicas según el servicio educativo, y
  4. La presente Norma Técnica.
3. En razón a lo mencionado, cabe señalar que el sub-numeral 11.1.4, del numeral 11.1 Hongos y humedad, del **Artículo 11**. Criterios de protección, de la **Norma E.010. Madera** del RNE, se indica que en aquellos ambientes donde por su uso están expuestos al vapor, como baños y cocinas, además de suficiente ventilación, los elementos y componentes de madera deben protegerse, con recubrimiento impermeable (en caso corresponda al material utilizado).
4. En el literal c) del **artículo 10**. Cocina de la **NT Servicios de Alimentación**, se indica que la distribución espacial de la cocina debe permitir la preparación de alimentos saludables de manera ordenada, que procure evitar contaminación cruzada y contribuya a garantizar la inocuidad de los alimentos<sup>[1]</sup>. En este contexto, la preparación de los alimentos de manera ordenada está relacionada con la zonificación de la cocina para resolver los flujos<sup>[2]</sup> que implican las actividades de preparación y expendio de los alimentos con la finalidad de minimizar los factores de riesgo<sup>[3]</sup>.
5. Asimismo en el **artículo 5**. Glosario, de la **NT Servicios de Alimentación**, se define a la contaminación cruzada como la transferencia de contaminantes, en forma directa o indirecta, desde una fuente de contaminación a un alimento, que ocurre cuando se cruzan zonas sucias con zonas limpias u operaciones sucias con operaciones limpias. Es directa cuando hay contacto del alimento con la fuente contaminante; y es indirecta cuando la transferencia ocurre a través del contacto de alimentos con vectores contaminantes, como superficies vivas (manos), inertes (utensilios, equipos, entre otros), exposición al ambiente, insectos, entre otros. Debiéndose adoptar medidas para la prevención y control de vectores (insectos, roedores y otras plagas), a fin de minimizar los riesgos para la inocuidad de los alimentos<sup>[4]</sup>.
6. Adicionalmente, en el numeral 7.1 Vanos, del **artículo 7** de la **NT Servicios de Alimentación** dispone que los vanos de puertas y ventanas u otro elemento que conecte con la cocina, almacén o quiosco con espacios exteriores deben tener un mecanismo de filtro adicional (malla de mosquitero, malla metálica u otro similar) que permita evitar el ingreso de insectos, roedores u otros animales; así como que los vanos que sirven para la atención al usuario deben contar con un mecanismo de cierre que funcione en las horas en que no hay atención, para evitar el ingreso de insectos, roedores u otros. Puertas y ventanas que deben ser de acabados lisos y no absorbentes. Ello con la finalidad que las ventanas y puertas sean de materiales de fácil limpieza y desinfección, para mantenerse limpios y en buen estado de conservación<sup>[5]</sup>.
7. En ese sentido, deberá considerar lo señalado en el marco normativo vigente, expuesto en los numerales precedentes; recomendando que, conforme a lo establecido en el RNE y las normas sectoriales, las **celosías sobre el mueble bajo entre el espacio de servido y punto limpio y el área de comedor** (en caso estén habilitadas con madera), deben estar protegidos con recubrimiento impermeable y deben tener acabados lisos y no absorbentes, además de tener un mecanismo de filtro adicional (malla de mosquitero, malla metálica u otro similar) que permita evitar el ingreso de insectos, roedores u otros animales.

Con relación a la “**necesidad de implementación de la norma de accesibilidad universal como los radios de giro de 1.20m en áreas complementarias del área de la cocina (Depósito de biomasa, Cuarto de limpieza, Almacén de alimentos y Vestidor)**”, debemos indicar lo siguiente:

8. La **Norma A.120. Accesibilidad universal en edificaciones** del Reglamento Nacional de Edificaciones (RNE) actualizada mediante Resolución Ministerial N° 075-2023-VIVIENDA es de aplicación obligatoria para todas las edificaciones donde se presten servicios de atención al público, sean de propiedad pública o privada. Esta norma tiene por objeto regular las condiciones y especificaciones técnicas mínimas de diseño para las edificaciones, a fin de contar con ambientes, mobiliario, rutas accesibles y señalización para la accesibilidad universal que permitan el desplazamiento seguro y atención de todas las personas, independientemente de sus características funcionales o capacidades, aplicando el principio del diseño universal.
9. La **Norma A.120** del RNE en el literal c) del **artículo 5. Circulaciones en edificaciones**, establece que los cambios de nivel hasta de 0.006 m, pueden ser verticales y sin tratamiento de bordes; entre niveles de 0.006 m y 0.013 m deben ser biselados, y los desniveles superiores a 0.013 m deben ser resueltos mediante rampas y el literal f) dispone que el ancho de la circulación debe ser calculado de acuerdo al aforo del edificio, el cual no debe ser menor a 0.90 m., cada 25.00 m de longitud debe haber espacios de maniobra de 1.50 m x 1.50 m, garantizando el giro de 360° de una persona en silla de ruedas u otro producto de apoyo.
10. Respecto a los vestidores, la **Norma A.120** del RNE dispone en su **literal a)** del **artículo 24** que donde existan probadores o vestidores, por lo menos uno en cada zona de probadores o vestidores, debe cumplir con las condiciones de accesibilidad; en su **literal c)** dispone que deben considerar las dimensiones mínimas para el espacio de maniobra de 1.50 m de diámetro y estar provista de una banca fijada a la pared, con una profundidad de 0.45 m a 0.50 m, a una altura entre 0.45 m y 0.50 m del nivel del piso, y un ancho mínimo de 0.80 m. En caso, el asiento sea plegable, no debe obstaculizar el uso de las barras de apoyo. En ambos casos, se debe implementar las barras de apoyo fijas a la pared, de acuerdo al artículo 18 de la presente Norma Técnica.
11. La Norma Técnica “*Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa*” (en adelante **NT Criterios Generales**) aprobada con Resolución Viceministerial N° 010-2022-MINEDU establece en su **sub-numeral 12.20.1 del numeral 12.20. Accesibilidad**, que todo local educativo debe ser accesible para todas las personas, incluida la población con discapacidad y adultos mayores, en todos sus espacios, ambientes y niveles, acorde a lo señalado en la Norma A.120 del RNE y a los principios del diseño universal; para ello debe considerar el diseño de todos los elementos que componen el espacio educativo, tales como accesos, circulaciones (rutas accesibles), mobiliario y equipamiento, asegurando el acceso, permanencia y uso autónomo del mismo. Además, de acuerdo Segunda Disposición Complementaria Final de la NT Criterios Generales en cuanto a prelación normativa referida a infraestructura educativa tenemos como primer documento normativo de referencia al RNE.
12. Con relación a las **condiciones de accesibilidad en espacios complementarios**, deben considerarse las disposiciones para permitir el acceso a los distintos ambientes por parte de todos los usuarios y el desarrollo de las

actividades propias al uso del ambiente, de acuerdo a las disposiciones del RNE.

Por lo expuesto, esperando haber atendido su consulta, le manifestamos nuestra disposición para atender vuestras preguntas sobre la aplicación de la normatividad de infraestructura, desde la cuenta de correo electrónico [dinor@minedu.gob.pe](mailto:dinor@minedu.gob.pe) o a través de nuestros especialistas.

Saludos cordiales,  
Equipo DINOR

---

<sup>[1]</sup> 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, del párrafo 5.9, del artículo 5 – Glosario, de la NT - Servicio de Alimentación (página 13).

<sup>[2]</sup> Ver la Figura 5 - Esquema de zonificación del artículo del artículo 10 / de la NT – Servicio de Alimentación (página 22)

<sup>[3]</sup> Ver factores de riesgo, de 5.1 – definiciones operativas de la Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines - RM N° 822-2018-MINSA – citada en el Marco Normativo de la NT – Servicio de Alimentación

<sup>[4]</sup> 6.4.2 - Prevención y control de vectores, de la Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines - RM N° 822-2018-MINSA – citada en el Marco Normativo de la NT – Servicio de Alimentación

<sup>[5]</sup> De 5.2.2 - Ambientes / de 5.2 - Condiciones sanitarias / de la Norma Sanitaria para restaurantes y servicios afines - RM N° 822-2018-MINSA – citada en el Marco Normativo de la NT – Servicio de Alimentación