



# EDUCACIÓN AMBIENTAL

## Los quioscos, cafeterías y comedores

---

Cartilla para familias

---



PERÚ

Ministerio  
de Educación



Trabajando para  
todos los peruanos

# ¡Hola!



En esta cartilla conocerás las principales características de los quioscos, cafeterías y comedores escolares, por qué es importante que sean saludables, quiénes son los responsables y qué acciones puedes realizar con tus hijas e hijos.

En las instituciones educativas, la alimentación saludable se promueve y brinda por medio de los servicios que brindan los quioscos, cafeterías y comedores (QCC).

## ¿Qué son los quioscos, cafeterías y comedores (QCC)?

Un **quiosco** es el espacio donde se expenden o distribuyen exclusivamente alimentos y bebidas saludables. Estos alimentos podrán ser perecibles o no perecibles, dependiendo de los recursos de higiene y conservación con los que cuenta el quiosco.



Fuente: DRELM  
<http://www.drejm.gob.pe/drejm/noticias/por-escuelas-libres-de-la-tuberculosis-drejm-brinda-recomendaciones-para-su-prevencion/>



Fuente: Minsa  
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/30965-instituciones-educativas-trabajan-estrategia-de-quioscos-escolares-saludables>

Las características mínimas que deben cumplir son las siguientes:

- Estar limpio y ser de material resistente, tener pisos, paredes, techos y ventanas lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.
- Contar con un punto de agua y desagüe para el lavado de los alimentos y de manos.
- Ofrecer frutas y verduras lavadas y desinfectadas.
- Ofrecer variedad de alimentos saludables: sándwiches, ensaladas de fruta, choclo sancochado, huevo sancochado, entre otros.
- Las personas que atienden deben estar capacitadas, tener el cabello completamente cubierto y mantener buen estado de salud para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.



Fuente: Instituto Peruano de Economía  
<https://www.ipe.org.pe/portal/el-programa-nacional-de-alimentacion-escolar-qali-warma/>

Una **cafetería** es el espacio donde se ofrecen exclusivamente alimentos y bebidas saludables que puedan requerir preparación y conservación en frío o calor.

Un **comedor** es el ambiente para el servicio de alimentación donde las estudiantes y los estudiantes pueden permanecer para ingerir sus alimentos de modo confortable. En los comedores escolares se brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables. En caso que este espacio se complemente con una cocina, será considerada cafetería.



Fuente: Aulas Abiertas  
<http://aulasabiertas.org/comedores-escolares-y-otros-proyectos-de-aulas-abiertas-en-2016/>

## Características de las cafeterías y comedores



Fuente: Noticias Ya  
<https://noticiasya.com/2016/12/08/esto-es-lo-que-sucede-tras-las-cafeterias-escolares-de-nuestros-hijos/>

- Estar ubicados en lugares limpios, libres de humo y ser exclusivos para brindar alimentos.
- Los techos, paredes, ventanas, puertas y pisos deben ser lisos y fáciles de limpiar y desinfectar.
- Contar con servicio de agua y desagüe.
- Contar con un punto para el lavado de manos.
- Tener tachos para la segregación de los residuos sólidos.
- Contar con servicios higiénicos.
- Contar con equipos y utensilios de material fácil de limpiar y desinfectar.
- Mantener refrigerados los alimentos de origen animal.
- Contar con un almacén para los alimentos.
- Las personas que atienden deben estar capacitadas, tener el cabello completamente cubierto y mantener buen estado de salud para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.

## ¿Por qué es importante contar con QCC saludables en las II. EE.?

Brindan una alimentación balanceada y sana.

Favorece la salud en el proceso de crecimiento de tus hijas e hijos.

Propician hábitos y actitudes saludables.

Garantizan la buena manipulación de los alimentos al momento de prepararlos y asegura la limpieza del ambiente.

Propicia el consumo de productos de la localidad en armonía con la preparación de dietas balanceadas.



### Además, en las cafeterías y comedores se puede:

- Desarrollar hábitos en el uso adecuado de cubiertos y normas relacionadas con la comida.
- Contribuir a concientizar sobre la importancia de una adecuada alimentación en el desarrollo integral de tus hijos.

## ¿Quiénes conforman los comités de QCC?

### QUIOSCOS

- Director de la I.E. o quien haga sus veces, quien lo preside.
- El presidente del Consejo Directivo de la Asociación de Padres de Familia (Apafa), que actuará como secretario técnico.
- Un representante del personal docente, elegido en asamblea de docentes.
- Un representante de los estudiantes.

### CAFETERÍAS Y COMEDORES

- Director de la I.E., quien lo preside y tiene voto dirimente.
- El subdirector de administración, tesorero o quien haga sus veces.
- El subdirector de áreas técnicas, jefe de taller o quien haga sus veces.
- Un representante de los docentes, elegido en asamblea de docentes.
- Un representante del personal administrativo, elegido en asamblea de administrativos.

## ¿Cuál es nuestro rol como madres y padres?

Como madres y padres tenemos un rol muy importante en la promoción de la alimentación saludable que se da a través de los QCC, los que contribuyen además con las competencias del Currículo Nacional de Educación Básica que desarrollan los docentes con tus hijas e hijos.

Además, recuerda que, si eres miembro de la Apafa, puedes ser designado para participar en la Comisión de Adjudicación de Quioscos Escolares.

## ¿Qué actividades puedes realizar para contribuir con tu rol?



### En casa

#### Puedes elaborar con tus hijas e hijos:

- El menú de la semana en función del lugar donde te encuentras y de tus propias costumbres.
- Las loncheras saludables que llevarán a la escuela, promoviendo el consumo de fruta en sustitución del consumo de jugos envasados o golosinas.

#### Puedes enseñar a tus hijas e hijos:

- Los hábitos relacionados con el lavado de manos, lavado de dientes, juegos tradicionales que contribuyan con la actividad física, etc.
- La correcta ingesta de alimentos (comer despacio y degustando la comida, lo que les ayudará a realizar una mejor digestión).
- Identificar e interpretar la información básica que los alimentos procesados presentan en sus etiquetas (octógonos, fecha de vencimiento, entre otras).



### **Puedes conversar con tus hijas e hijos:**

- Sobre la comida que les has preparado, resaltando la importancia de los insumos utilizados. A los más pequeños puedes enseñarles colores, olores, texturas y sabores.
- Acerca del consumo de determinados alimentos que son producidos localmente, promoviendo así la identidad cultural.
- La importancia de una alimentación saludable que contribuye con su rendimiento en la escuela.

## **En la escuela y comunidad**



### **Puedes:**

- Apoyar en la organización de las ferias en la escuela.
- Conversar con los docentes sobre cómo contribuir con los aprendizajes que desarrollan en el aula para una alimentación saludable, hábitos de higiene, actividad física y otros que consideres necesarios.
- Apoyar en las coordinaciones con el personal del establecimiento de salud y participar en las capacitaciones que realicen en la escuela para la manipulación de los alimentos y preparación de menús balanceados de los QCC.
- Apoyar en las coordinaciones con la municipalidad para la vigilancia de los ambientes donde se preparan los alimentos de los QCC.
- Apoyar en las visitas al mercado o fábricas de producción de alimentos que organice la escuela, que contribuyan a una alimentación saludable que se brinda en los servicios de QCC.

Como madre o padre, eres responsable de la educación de tus **hijas e hijos al garantizarles una alimentación saludable en casa,** participando de las actividades de la institución educativa, proponiendo acciones de mejora y vigilando que los servicios de QCC sean de calidad.



