



PERÚ

Ministerio
de Educación

Gobierno Regional
de Ancash

Dirección Regional de
Educación Ancash

Unidad de Gestión
Educativa Local Huaraz



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

Huaraz, **25 SEP. 2026**

OFICIO MÚLTIPLE N° **0293** - 2026/ME/RA/DREA/UGEL-Hz/AGP-EEP-D

SEÑORES(AS):

DIRECTORES(AS) DE LAS II.EE Y PROGRAMAS EDUCATIVOS DE EBR BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LA UGEL HUARAZ

Presente. –

ASUNTO : Recomendaciones para el adecuado almacenamiento y salvaguarda de los alimentos del PAE ante situaciones de emergencia.

REFERENCIA : a) Oficio Múltiple N.º 000042-2026-MIDIS/PAE-UTACSH1.
b) Memorando Múltiple N.º 000205-2026-MIDIS/PAE-UDPC, de fecha 17 de setiembre de 2026.

Es grato dirigirme a ustedes para saludarlos cordialmente y, a la vez, hacer de su conocimiento que la Unidad de Diseño, Planificación y Calidad del Servicio Alimentario (UDPC), en el marco de la declaratoria del Estado de Emergencia en diversos distritos del país, ante el peligro inminente por intensas precipitaciones pluviales asociadas al Fenómeno El Niño 2026–2027, y considerando las disposiciones establecidas en el marco normativo vigente del Programa de Alimentación Escolar (PAE), ha establecido recomendaciones preventivas para la adecuada protección y conservación de los alimentos.

Las presentes recomendaciones tienen como finalidad orientar la adopción de medidas preventivas y oportunas para la adecuada protección y conservación de los alimentos, reduciendo los riesgos que pudieran afectar su inocuidad y calidad, así como contribuir a garantizar la continuidad del servicio alimentario escolar ante la ocurrencia de eventos asociados a las intensas precipitaciones pluviales.

Por lo expuesto, se requiere de manera urgente que ejecuten las siguientes acciones prioritarias dentro de sus instituciones educativas:

I. PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS:

a. **Evaluar las condiciones del almacén:** verificar que el ambiente donde se encuentran los alimentos sea seguro y no presente riesgos de ingreso de agua, filtraciones, humedad, inundación u otros factores que puedan afectar su conservación.

b. **Trasladar los alimentos a un ambiente seguro,** en caso de que el almacén presente riesgo y no permita garantizar la integridad de los alimentos buscar un ambiente alternativo, el cual deberá encontrarse limpio, seco, protegido y ser adecuado para el almacenamiento de alimentos.

c. **Mantener los alimentos elevados del piso,** utilizando tarimas, parihuelas, estantes u otros medios que permitan evitar el contacto directo de los productos con el suelo.

d. **Proteger los alimentos de la humedad y del agua de lluvia,** verificando especialmente techos, paredes, puertas, ventanas y otros puntos por donde pueda ingresar agua.

e. **Mantener los productos separados de las paredes,** permitiendo una adecuada ventilación y facilitando las labores de verificación y limpieza.



PERÚ

Ministerio
de Educación

Gobierno Regional
de Ancash

Dirección Regional de
Educación Ancash

Unidad de Gestión
Educativa Local Huaraz



"Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia"

- f. Evitar la exposición directa a fuentes de agua, humedad o condiciones ambientales que puedan deteriorar los envases o alimentos.
- g. Mantener el ambiente de almacenamiento limpio, ordenado y protegido, evitando la presencia de materiales ajenos a los alimentos y adoptando medidas para prevenir el ingreso de animales o plagas.
- h. Verificar periódicamente el estado de los envases y productos, prestando especial atención a signos de humedad, deterioro, contaminación, alteración del empaque u otras condiciones que puedan comprometer su aptitud para el consumo.
- i. Realizar el control y seguimiento de las fechas de vencimiento de los alimentos, priorizando la aplicación del sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), a fin de garantizar su adecuada rotación y prevenir el vencimiento durante su almacenamiento.
- j. Mantener actualizado el kardex de alimentos, registrando de manera oportuna y precisa los ingresos, salidas, saldos disponibles y las incidencias que puedan afectar la disponibilidad, calidad o conservación de los productos.
- k. Realizar verificaciones periódicas durante el periodo de lluvias, especialmente después de precipitaciones intensas, a fin de identificar oportunamente filtraciones, aniegos, humedad u otras situaciones que puedan comprometer los alimentos.
- l. Comunicar oportunamente cualquier incidencia que comprometa la integridad, conservación o disponibilidad de los alimentos a las instancias correspondientes, de acuerdo con los procedimientos establecidos por el PAE.

En ese sentido, se exhorta a los directores a adoptar las medidas preventivas señaladas y realizar el seguimiento correspondiente, priorizando en todo momento la protección de los alimentos y la continuidad del servicio alimentario escolar.

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

Atentamente,


 MINISTERIO DE EDUCACIÓN
Unidad de Gestión Educativa Local Huaraz
DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN
Dr. Daniel Rojas Almeida Medina
DIRECTOR
Unidad de Gestión Educativa Local - Huaraz

