



PERÚ

Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social

Un día con los Comités de Alimentación Escolar - CAE

Manual para la Gestión del Servicio Alimentario

CAE Productos - CAE Raciones



Introducción

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, vocablo quechua que significa “niño vigoroso”, brinda un servicio alimentario de calidad con alcance universal a todas las niñas y los niños de instituciones educativas públicas de los niveles inicial y primaria del país, a partir de los 3 años de edad, y desde el 28 de octubre del 2014¹, se incorporan como usuarios a adolescentes del nivel secundario de las escuelas en el ámbito de los pueblos indígenas ubicados en la Amazonía Peruana, según indica el Decreto Supremo N°006-2014-MIDIS.

Qali Warma fue creado mediante Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, en el marco de los Lineamientos de Inclusión de la Política del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS). Funciona bajo un sistema dinámico y flexible, que permite una retroalimentación continua. Parte del análisis de las características de los usuarios, sus contextos y costumbres alimentarias locales, para la producción de los menús de desayunos y/o almuerzos escolares.

El Programa prioriza la atención de las escuelas ubicadas en los quintiles 1 y 2 de pobreza, entregando desayuno y almuerzo; mientras que a las escuelas de los quintiles 3, 4 y 5 con el desayuno. En tal sentido, el Programa cuenta con una programación de combinaciones de alimentos de desayunos y/o almuerzos, diversificados, orientados a cumplir objetivos como brindar un servicio alimentario diversificado de calidad a través de distintos actores, tales como la comunidad educativa organizada, el sector privado y los gobiernos locales, entre otros, implementando modalidades de gestión adecuados de acuerdo al entorno y las características de los usuarios, así como contribuir a incorporar hábitos de alimentación saludable en los escolares.

Para lograr estos objetivos, Qali Warma implementa el Modelo de Cogestión que consiste en la participación articulada y de cooperación entre actores de la sociedad civil y de sectores públicos y privados a fin de proveer un servicio alimentario de calidad a los usuarios. Este Modelo de Cogestión implica los procesos de: planificación del menú escolar, compra de raciones o de productos; y gestión del servicio alimentario. Este último, se lleva a cabo en diversas etapas, si la modalidad de atención es de raciones ésta se realiza en tres (3) etapas, y si la modalidad de atención es de productos, ésta se lleva a cabo en seis (6) etapas.

Cada institución educativa conforma su Comité de Alimentación Escolar (CAE), el mismo que está integrado por el director de la escuela, un docente, y padres y madres de familia. El CAE tiene como función acompañar y vigilar de forma permanente el cumplimiento y buen desarrollo de las actividades propias de la gestión del servicio alimentario al interior de la institución educativa.

En ese marco, el presente manual es una herramienta educativa complementaria a la asistencia técnica que rebrinde a los actores, principalmente a los Comités de Alimentación Escolar (CAE) que gestionan la modalidad de atención raciones o modalidad de atención productos, siendo utilizado como recurso didáctico en la comprensión y aplicación de buenas prácticas en la prestación del servicio.

1. Resolución de Dirección Ejecutiva N°5375/MIDIS/PNAEQW

MANUAL PARA LA GESTIÓN DEL SERVICIO ALIMENTARIO

El presente manual es una herramienta educativa de asistencia técnica utilizada por los equipos técnicos del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma. Ha sido actualizado por las distintas unidades del Programa bajo la coordinación de la Unidad de Prestaciones.

MINISTERIO DE DESARROLLO E INCLUSIÓN SOCIAL

Jorge Enrique Meléndez Celis

Ministro

VICE MINISTERIO DE PRESTACIONES SOCIALES

Jorge Antonio Apoloni Quispe

Vice Ministro

VICE MINISTERIO DE POLÍTICAS Y EVALUACIÓN SOCIAL

María Eugenia Mujica San Martín

Vice Ministra

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

Carla Patricia Milagros Fajardo Perez-Vargas

Directora Ejecutiva

Responsable de la elaboración:

Unidad de Organización de las Prestaciones

4^{ta} edición marzo de 2018

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú **N° 2018-02546**

Editado por:

PNAE Qali Warma

Av. Circunvalación del Club Los Inkas N° 206 - 208 (Javier Prado Este), distrito de Santiago de Surco.

Se terminó de imprimir en marzo del 2018 en:

QUAD/GRAPHICS PERU S.A.

Av. Los Frutales N° 344

Urb. El Artesano - Ate.

“Esta publicación ha sido elaborada en marco del Proyecto “Fortalecimiento del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para mejorar la atención alimentaria de las niñas y los niños de instituciones educativas públicas del país”, implementado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo”.

Índice

Introducción	1
Índice	3
Un día con los Comités de Alimentación Escolar	6
Diferencia entre CAE de la Modalidad Productos y CAE de la Modalidad Raciones	7
1. Comité de Alimentación Escolar – CAE para la Gestión del Servicio Alimentario Modalidad Productos	11
1.1 Primera Etapa: Recepción de Productos	12
1.2 Segunda Etapa: Almacenamiento de Productos	14
1.3 Tercera Etapa: Preparación de Alimentos	20
1.4 Cuarta Etapa: Servido de Alimentos	25
1.5 Quinta Etapa: Distribución de Alimentos	27
1.6 Sexta Etapa: Consumo de Alimentos	32
2. Comité de Alimentación Escolar – CAE para la Gestión del Servicio Alimentario Modalidad Raciones	34
2.1 Primera Etapa: Recepción de Raciones	36
2.2 Segunda Etapa: Distribución de Raciones	38
2.3 Tercera Etapa: Consumo de Alimentos	39
Anexo: Recomendaciones complementarias	41
Limpieza permanente y profunda	41

Un día con los Comités de Alimentación Escolar

Un día con los Comités de Alimentación Escolar (CAE)

En una región del Perú hay dos instituciones educativas: la I.E. "Panganita" y la I.E. "San Antonio". Ambas escuelas son usuarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



Para llevar a cabo este programa, cada institución educativa ha conformado un Comité de Alimentación Escolar integrado por 5 miembros: un presidente, un secretario y tres vocales².

2. RD N°5126-2015-MIDIS/PNAEQW-DE

Diferencia entre el CAE Modalidad Productos y el CAE Modalidad Raciones

CAE Modalidad Productos

ETAPAS CAE MODALIDAD PRODUCTOS

El servicio para un CAE Modalidad Productos se caracteriza por la entrega de alimentos sin preparar. Un proveedor hace entrega de los productos al CAE, cumpliendo con un cronograma de entrega.

Los miembros del CAE se organizan, en coordinación con los padres de familia y docentes para preparar los alimentos y entregarlos a las niñas y los niños para su consumo. Los miembros del CAE de la Modalidad Productos **deben acompañar y vigilar para que las etapas del servicio se desarrollen cumpliendo lo establecido** por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.



RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

1

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS

2

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

3

SERVIDO DE ALIMENTOS

4

DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

5

CONSUMO DE ALIMENTOS

6

CAE Modalidad Raciones

ETAPAS CAE MODALIDAD RACIONES

El servicio para un CAE de Modalidad Raciones, se caracteriza por la entrega de un bebible industrializado y en componente sólido (galleta o pan con acompañante) a los usuarios del Programa. La entrega de las raciones las realiza un proveedor.

Los miembros del CAE Modalidad Raciones deben acompañar y vigilar para que las etapas del servicio se desarrollen cumpliendo lo establecido por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

RECEPCIÓN
DE RACIONES

1

DISTRIBUCIÓN
DE RACIONES

2

CONSUMO DE
ALIMENTOS

3



ROLES Y FUNCIONES del CAE

Modalidad Productos

La I.E. "Panganita" participa de la gestión del servicio alimentario en Modalidad Productos.

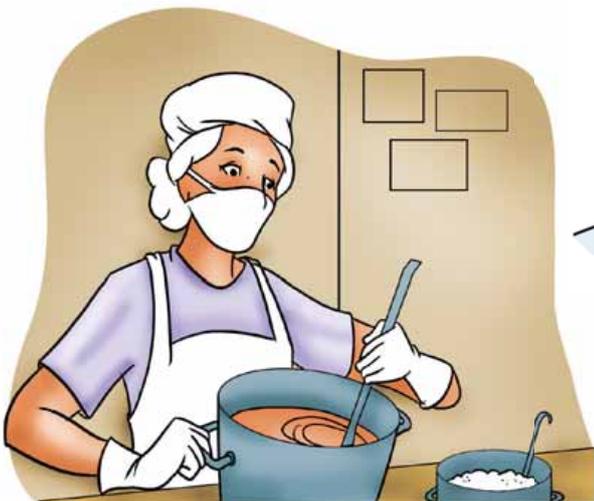
Ronald y Marlene son padres de familia, Bedelia es docente y Fredy es director de esta escuela.

Ronald, Marlene, Bedelia y Fredy son los miembros del CAE Modalidad Productos.



¿Y qué hacen los miembros del CAE Modalidad Productos?

Ellos gestionan las 6 etapas del servicio alimentario en su institución educativa, además de vigilar el éxito del mismo.



1

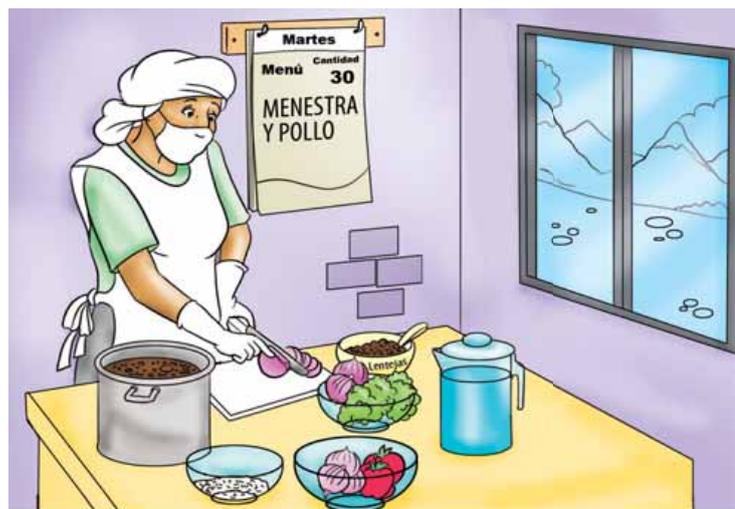
RECEPCIÓN DE PRODUCTOS



Como integra
Modalidad
Ronald, Marl
y Fredy se or
grandes

2

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS



3

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



CONSUMO DE ALIMENTOS

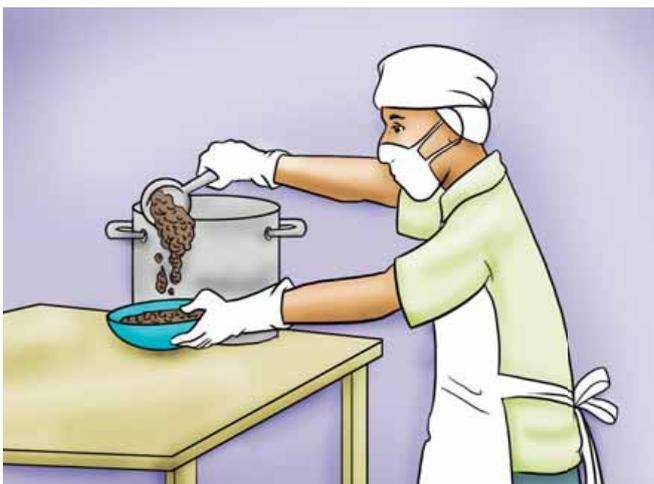
6

antes del CAE
Productos,
ene, Bedelia
ganizan en 6
etapas.



DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

5



SERVIDO DE ALIMENTOS

4

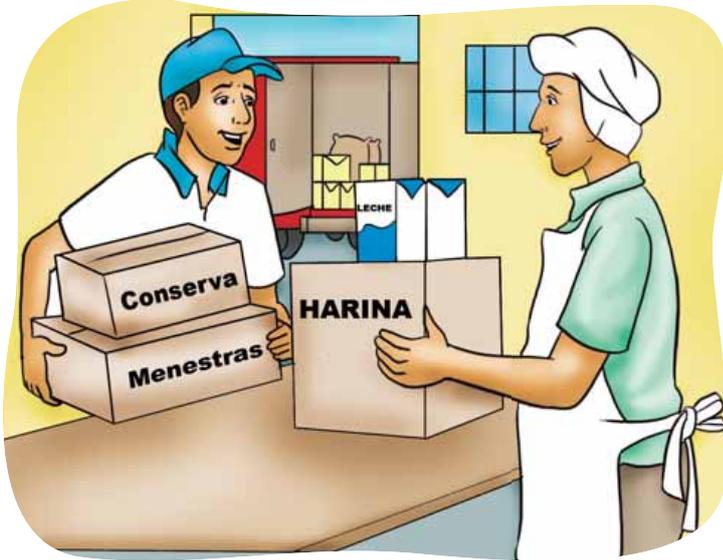
Tú también formas parte del CAE Modalidad Productos o colaboras en la gestión del servicio alimentario

A continuación, tengamos presente estas recomendaciones en cada una de las etapas.

Primera etapa:

1

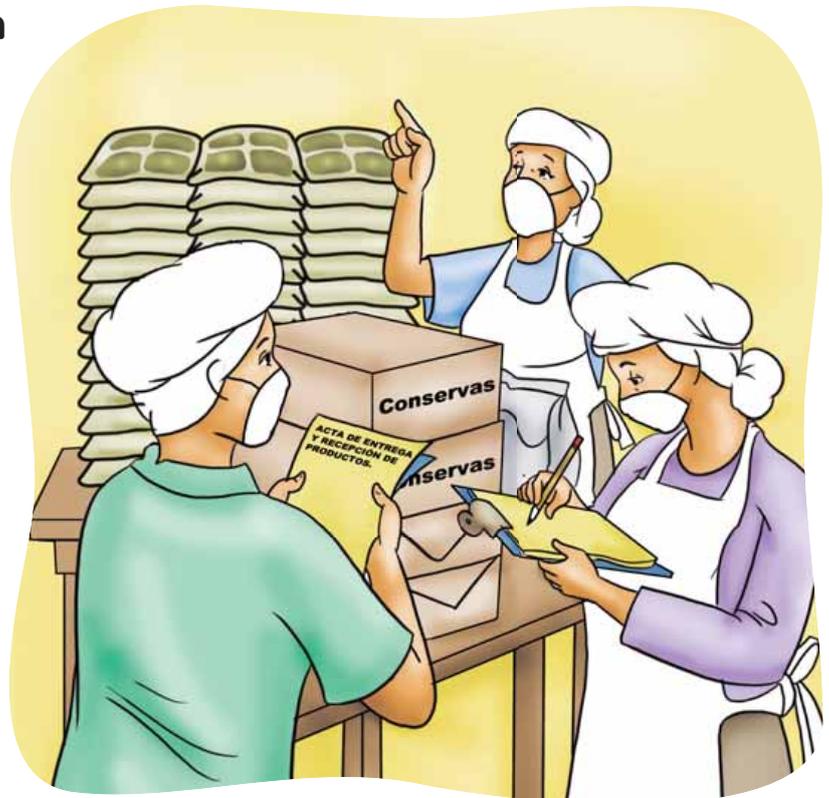
RECEPCIÓN DE PRODUCTOS



Fredy es el Presidente del CAE y recibe los productos que traslada el proveedor en su unidad de transporte.

Fredy nos recomienda lo siguiente:

- Antes de firmar el Acta de Entrega y Recepción de Productos, verifica que lo recibido coincida con el acta de entrega.
- Revisa la fecha de vencimiento de los productos que deben estar claramente rotulados y no deben encontrarse próxima a la fecha de vencimiento.
- Asegúrate que los alimentos recibidos se encuentren en buen estado: sin golpes, roturas del empaque, entre otros.



Segunda etapa:

2

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS



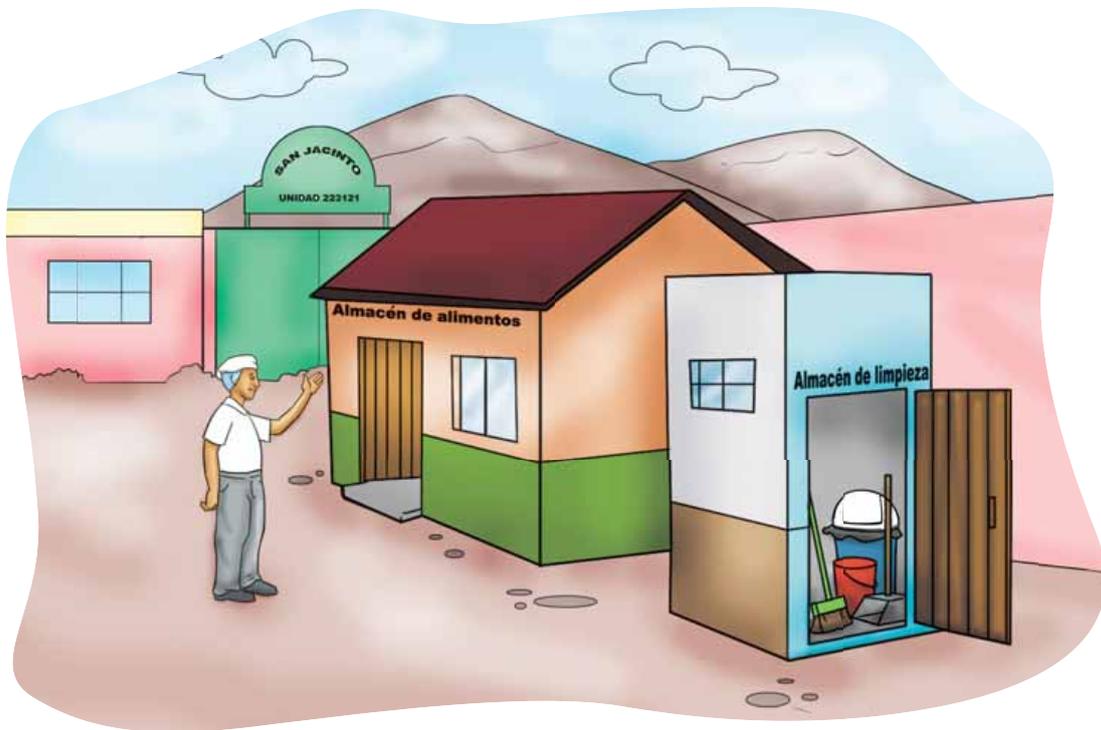
Ronald es responsable del almacén donde se guardan los productos. Sigue sus consejos:

- El ambiente destinado a almacenar los productos deberán mantenerse limpios, ventilados y protegidos contra animales y personas ajenas al servicio.

- El responsable del almacén debe llevar un kárdex o cuaderno de control de movimientos de entrada y salida de los alimentos.
- Las paredes, techos y pisos tienen que ser fáciles de lavar. Las paredes deben ser de color claro y sin grietas.



- Coloca las escobas, productos de aseo y basureros fuera del almacén. Este espacio es exclusivo para almacenar alimentos.



- Organiza los productos de acuerdo a sus características similares:

- Productos lácteos.
- Cereales, harina de fruta y menestras.
- Harina de cereales, fideos.
- Harina de cereales extruidos.
- Productos de origen animal (conservas).
- Aceites.
- Frutas (aceituna).
- Galletas.



- Organiza los alimentos teniendo en cuenta la fecha de vencimiento.
- Rotula en un lugar visible lo siguiente: fecha de vencimiento, fecha de ingreso y fecha de salida del producto “lo primero que entra, es lo primero que sale” (PEPS).



- Coloca los productos sobre estantes, anaqueles, mesas, sillas o parihuelas. Deben estar por lo menos a 20 cm. del suelo.

Para un mejor almacenamiento de los productos:



- Verifica que los productos no tengan exposición directa al sol.
- Revisa que la fecha de vencimiento se encuentre vigente.
- No utilices productos vencidos, abollados, hinchados; comunica al Programa de inmediato.

- Entrega lo primero que ingresó al almacén.



FECHA DE
VENCIMIENTO:
ABRIL



FECHA DE
VENCIMIENTO:
MAYO

Antes de preparar mis alimentos debo considerar lo siguiente:

Observa su COLOR, TEXTURA Y ASPECTO.

Sepáralos si:



- Tiene moho, olor desagradable o muestra acidez.



- Evita que los alimentos se encuentren en contacto con los productos de limpieza.



- El empaque está abierto, hinchado, chancado, manchado, manchas de óxido, presenta fugas o cierre defectuoso.



- La fecha de vencimiento ya caducó o está próxima a vencer.



1

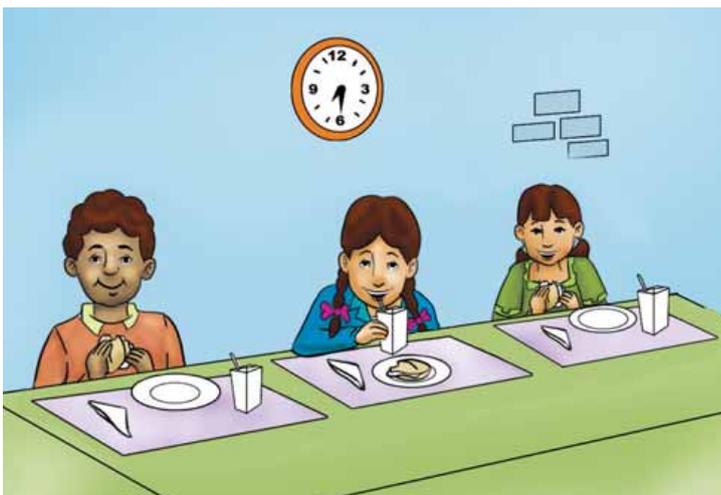
RECEPCIÓN
DE RACIONES



2

DISTRIBUCIÓN
DE RACIONES

Como integrantes del CAE Modalidad Raciones, Julio, Karen, Rosa y Araceli se organizan en tres grandes etapas:



3

CONSUMO DE
ALIMENTOS

Julio, Karen, Rosa y Araceli se organizan para que el desayuno sea consumido antes del inicio de clases.

¿Tú también formas parte del CAE de la Modalidad Raciones?

A continuación, tengamos presente estas recomendaciones en cada una de las etapas.

Primera etapa:

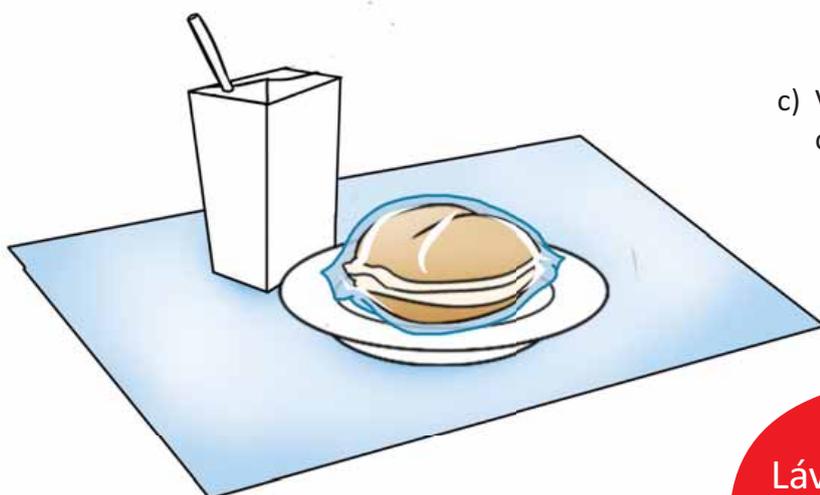
1

RECEPCIÓN DE RACIONES



a) Todos los días llega el proveedor Sr. Díaz, trayendo las raciones en un vehículo, cerrado herméticamente, limpio y que sólo transporta los alimentos sobre parihuelas.

b) Cuando el proveedor entregue los alimentos, no permitas que los coloque sobre el piso, deben ser ubicados sobre una mesa, parihuela o anaquel.

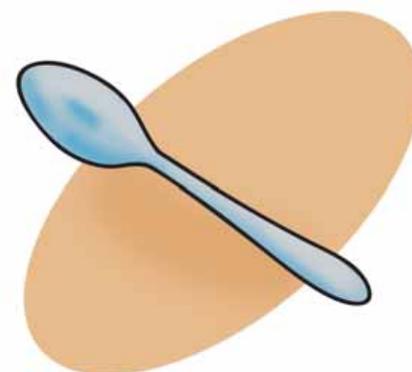


c) Verifica que los alimentos estén correctamente sellados.

Recuerda:

Lávate bien las manos. Usa mandil, cubre tu cabello incluyendo las orejas y usa tapaboca.

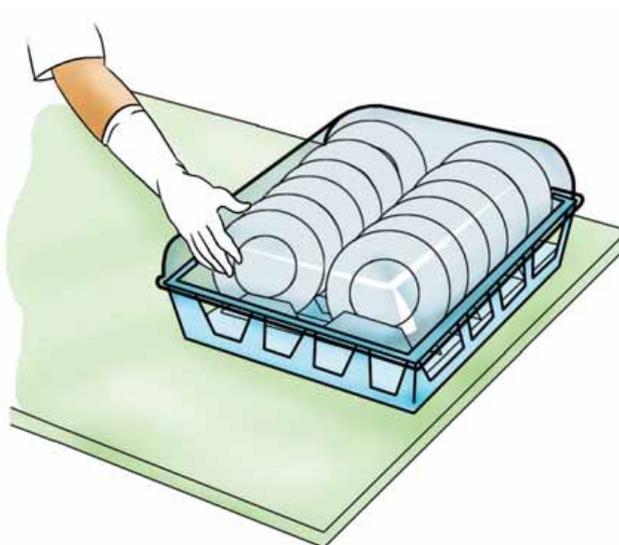
Para desinfectar los utensilios:



1. Agrega 2 cucharaditas de lejía por cada 5 litros de agua.



2. Remoja los utensilios en agua con lejía durante 15 minutos.



3. Enjuaga, escurre, deja ventilar y guarda los utensilios en un lugar seguro y cerrado.

REPITE ESTE PROCEDIMIENTO TODOS LOS DÍAS ANTES DE SU USO

Tercera etapa:

3

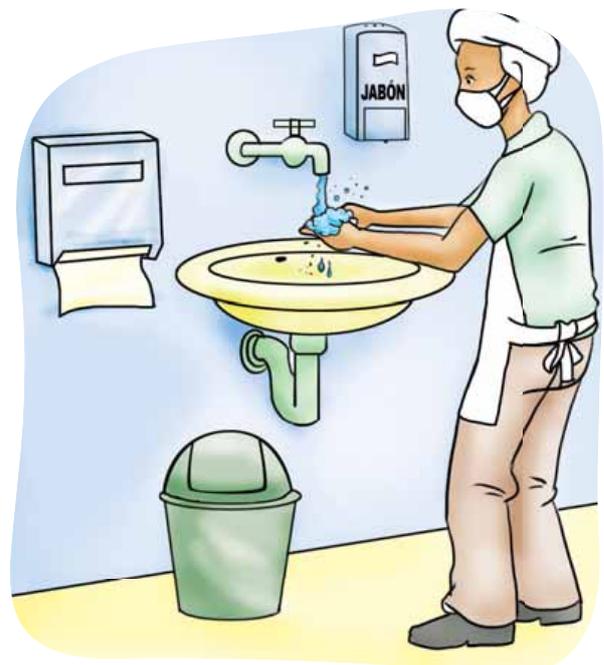
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Evita prepararlos al aire libre. La preparación de los alimentos debe ser en un ambiente que esté lejos de los baños, libre de productos de limpieza, depósitos y basurales.



Antes de preparar la comida, lávate bien las manos, usa tapaboca que cubra la nariz, proteja el cabello hasta la altura de las orejas y usa el mandil, de preferencia de color blanco o colores claros.



Evita participar en la preparación de los alimentos si no te encuentras bien de salud.



Recuerda:

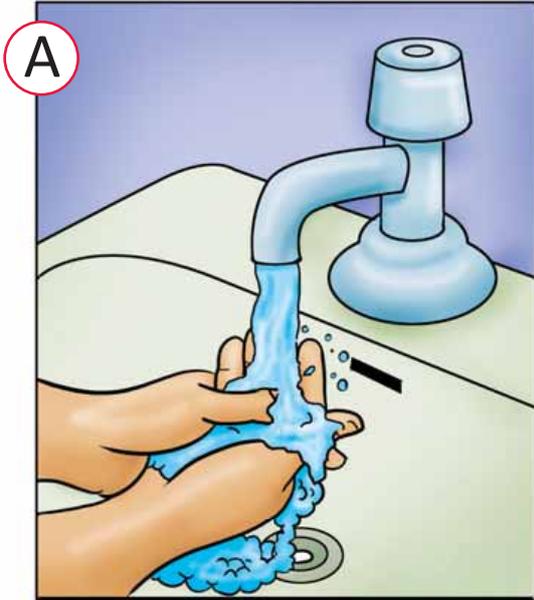
Antes de usar los productos, verifica que estén en buen estado, aún si tienen buena apariencia, Pruébalas !

Si NO están en buen estado, NO los uses. Sepáralos y comunica al equipo de Qali Warma de tu Unidad Territorial.

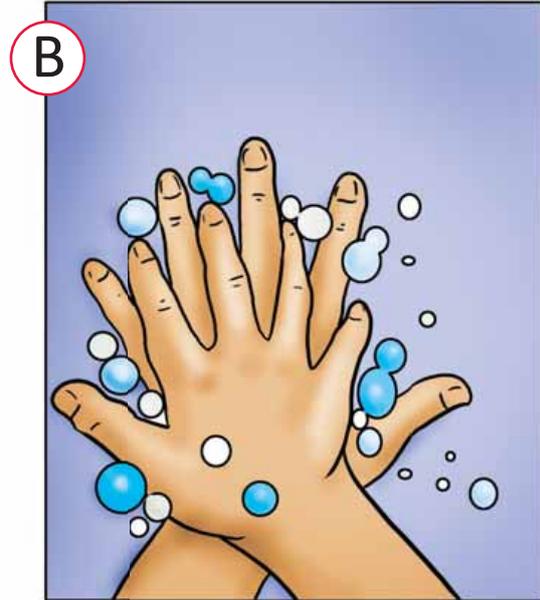
Evita la presencia de niños y animales en los ambientes del servicio alimentario.

Recuerda:
Antes de preparar los alimentos, siempre debes tener presente!

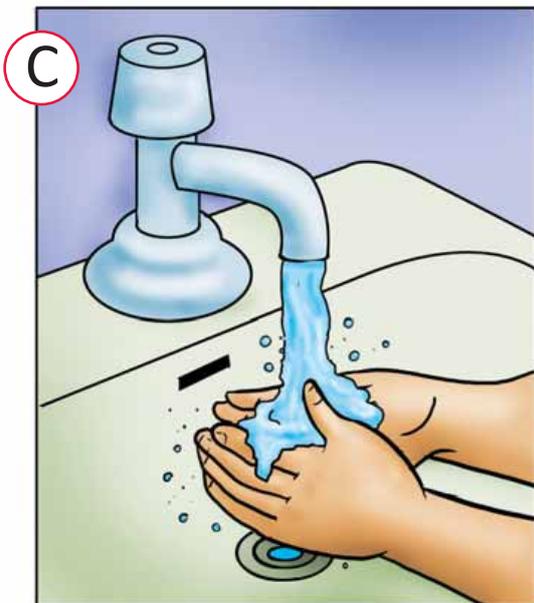
1. Lávate las manos con abundante agua a chorro antes de cocinar.



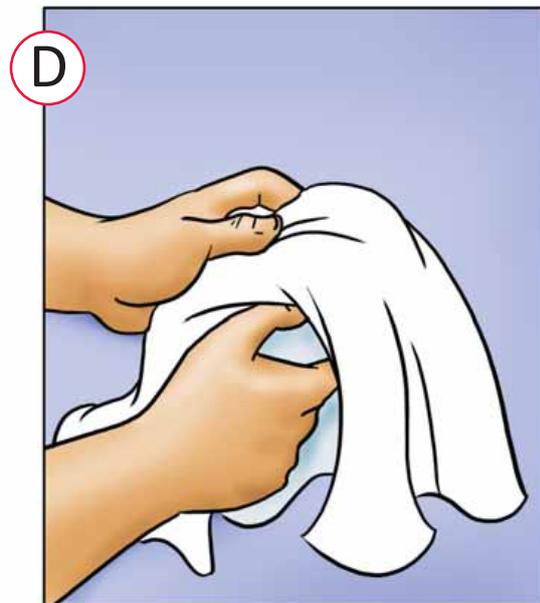
Mojarse bien las manos con abundante agua.



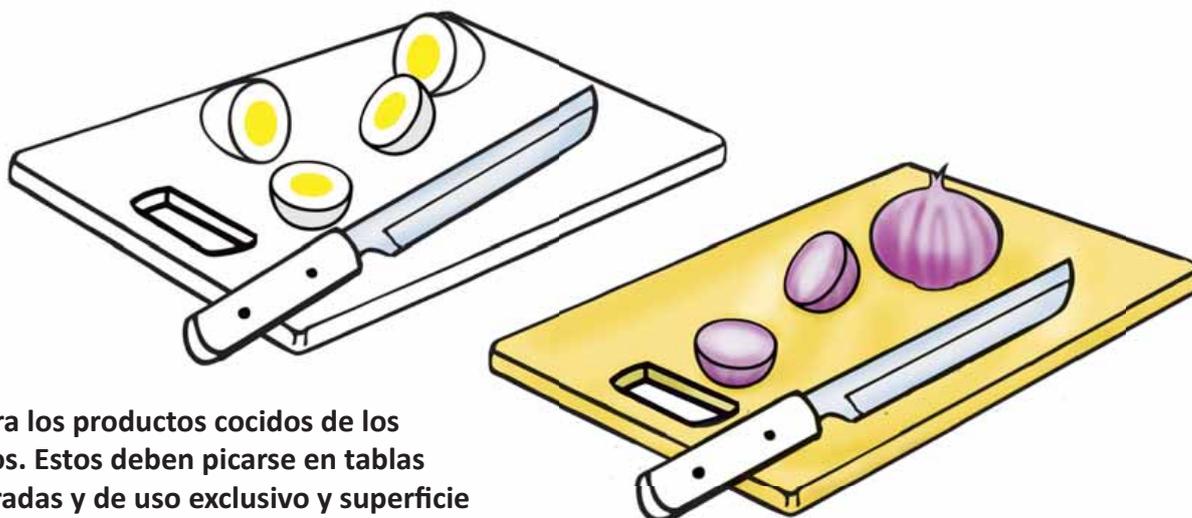
Enjabonarse y frotarse bien las manos, por lo menos durante 20 segundos.



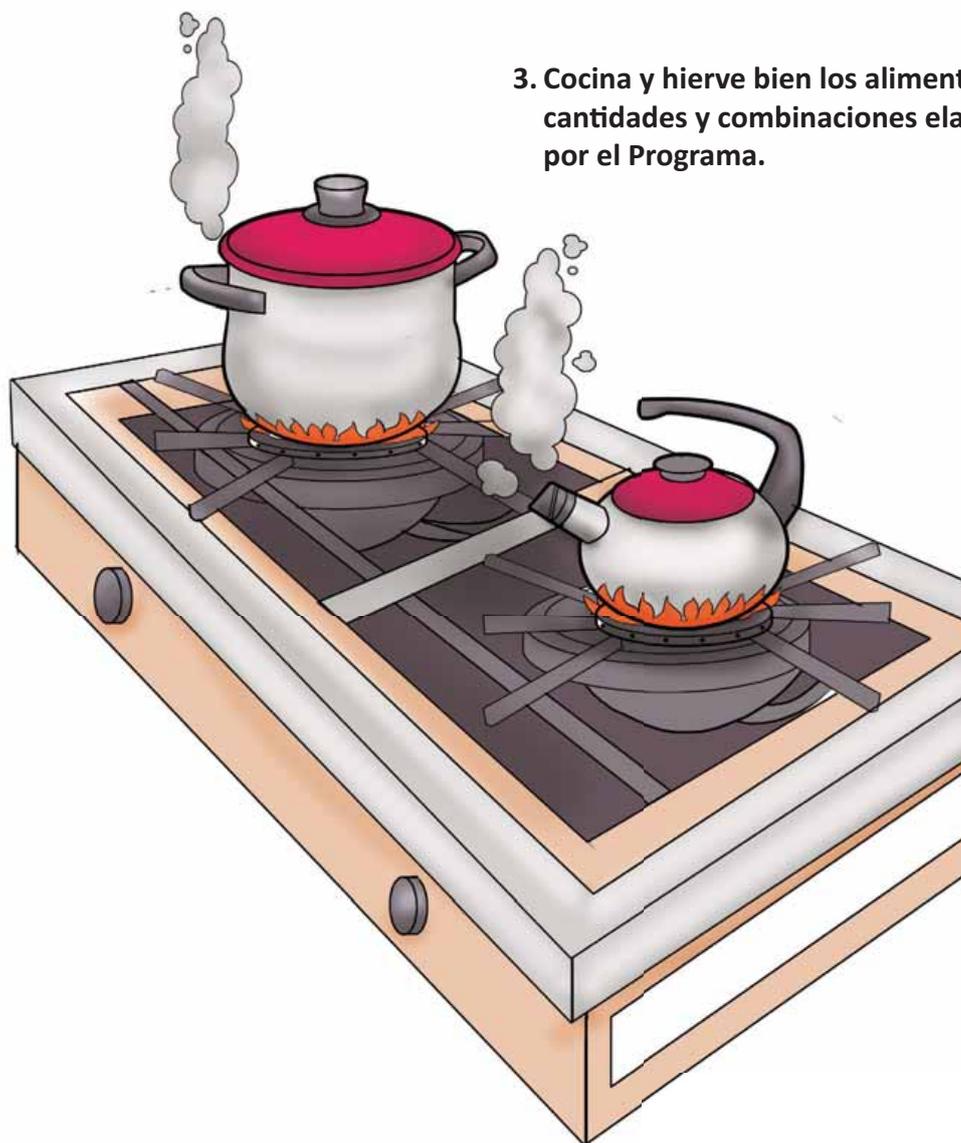
Enjuagarse las manos con abundante agua.



Secarse bien las manos con una toalla limpia.



2. Separa los productos cocidos de los crudos. Estos deben picarse en tablas separadas y de uso exclusivo y superficie lisa -NO madera-, así evitarás la contaminación cruzada.



3. Cocina y hiere bien los alimentos en las cantidades y combinaciones elaboradas por el Programa.

¿Qué hacer con el agua?

Para cocinar o preparar bebidas necesitas agua. Recuerda que debes hervirla por 5 minutos antes de usarla. Así te aseguras de matar todos los microbios.



Recuerda:
También puedes usar lejía
(Hipoclorito de Sodio al
2%, 3%, 5% y 6%.
Agrega una gota por cada
litro de agua

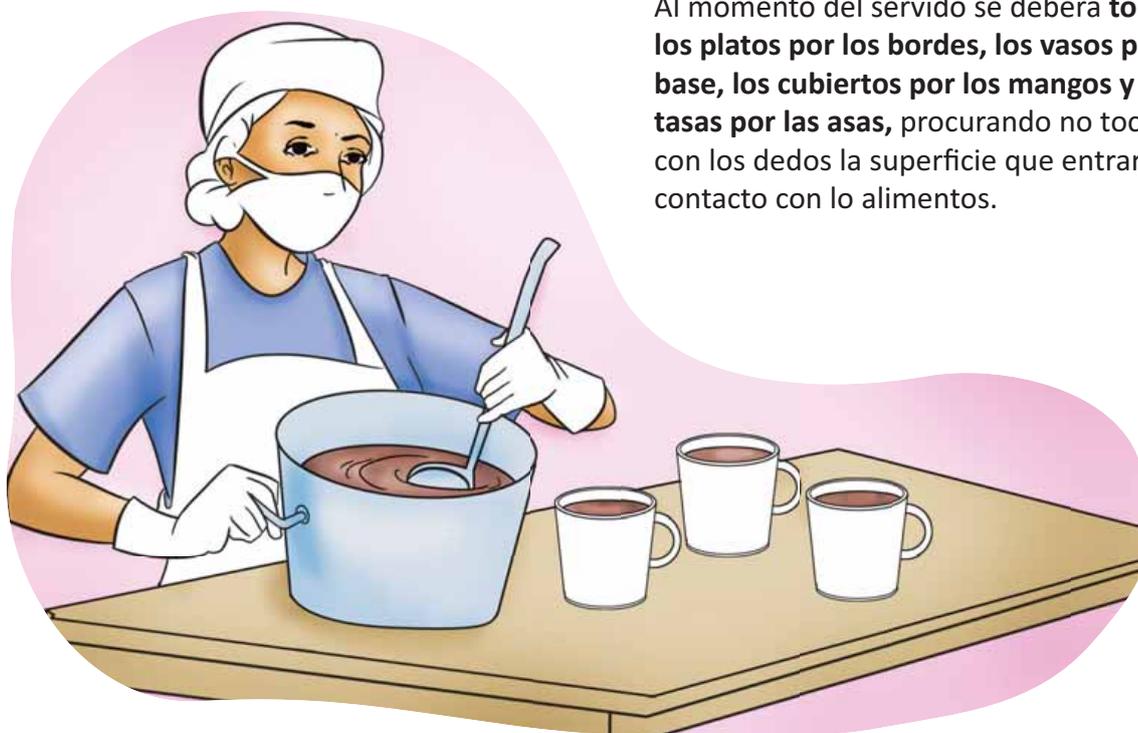


Cuarta etapa:

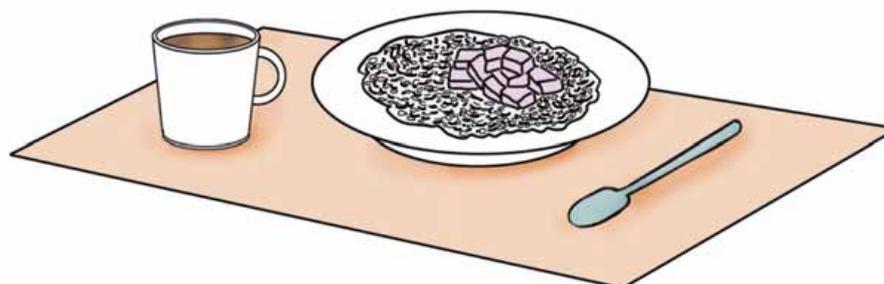
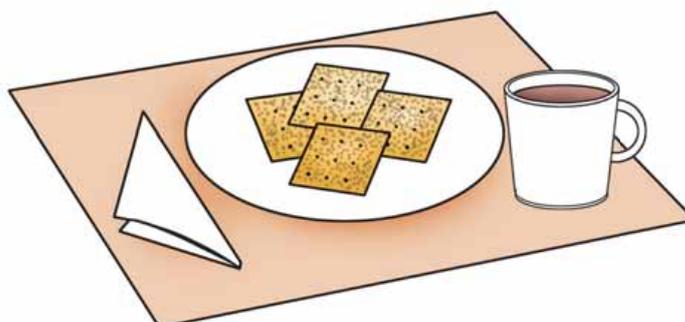
4

SERVIDO DE ALIMENTOS

Al momento del servido se deberá **tomar los platos por los bordes, los vasos por la base, los cubiertos por los mangos y las tasas por las asas**, procurando no tocar con los dedos la superficie que entrará en contacto con lo alimentos.



Para servir los alimentos adecuadamente, se debe distribuir las raciones teniendo en cuenta la tabla de servido de alimentos.



Servir los alimentos de acuerdo a lo indicado por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, en los horarios establecidos por el Ministerio de Educación.



ALMACÉN

COCINA



Se debe contar con utensilios por separado para despachar los alimentos del almacén, para la preparación y para el servido.

Quinta etapa:

5

DISTRIBUCIÓN
DE ALIMENTOS



1. Para distribuir alimentos, Marlene tiene en cuenta las medidas de protección. Por eso, ella usa mandil, se cubre el cabello incluyendo las orejas y usa tapaboca.



2. Antes de distribuir los alimentos, asegúrate que todos los niños y niñas dispongan de menaje y cubierto necesarios y reciban las raciones completas.



3. Guarda los útiles y limpia las mesas. Promueve que las niñas y los niños participen de estas actividades.

EN EL PROGRAMA NACIONAL DE ALIM IMPORTANTE PROMOVER HÁBITOS DE

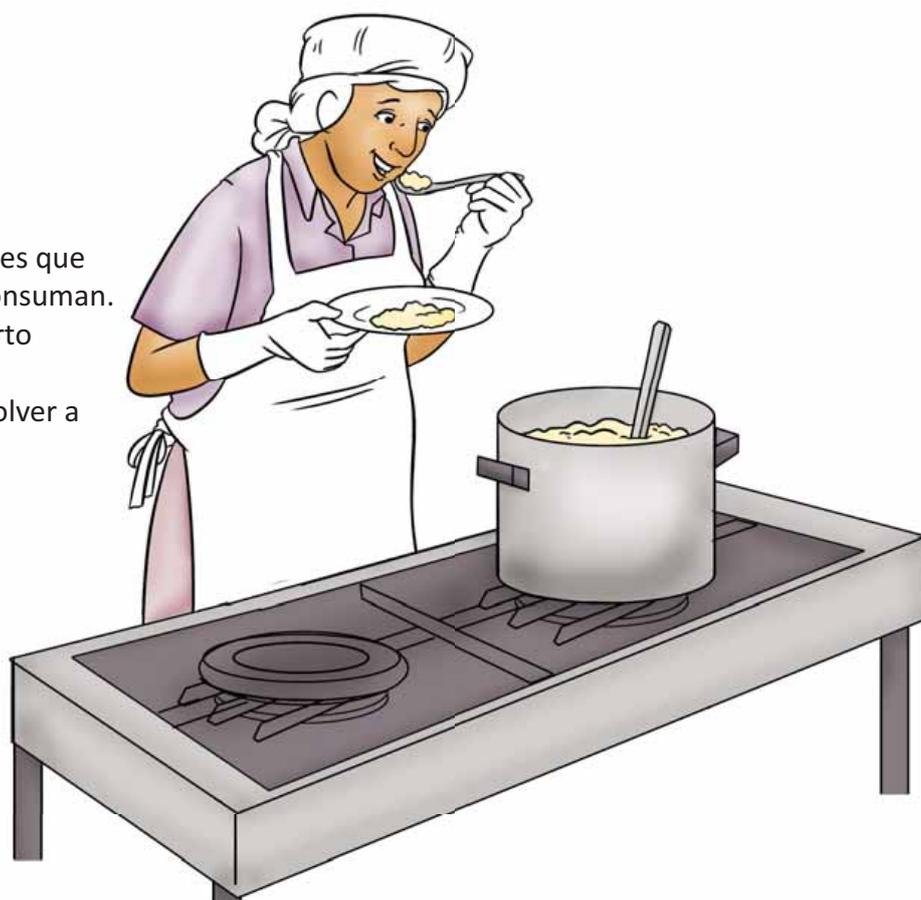


ENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA ES HIGIENE EN LAS NIÑAS Y LOS NIÑOS



Acompaña a las niñas y los niños para que se laven las manos con agua a chorro y jabón. Recuerda que la toalla es personal.

Prueba los alimentos antes que las niñas y los niños lo consuman. Debes emplear un cubierto distinto al usado en la preparación y no debe volver a introducirse.



Traslada los alimentos con cuidado, así evitarás accidentes.

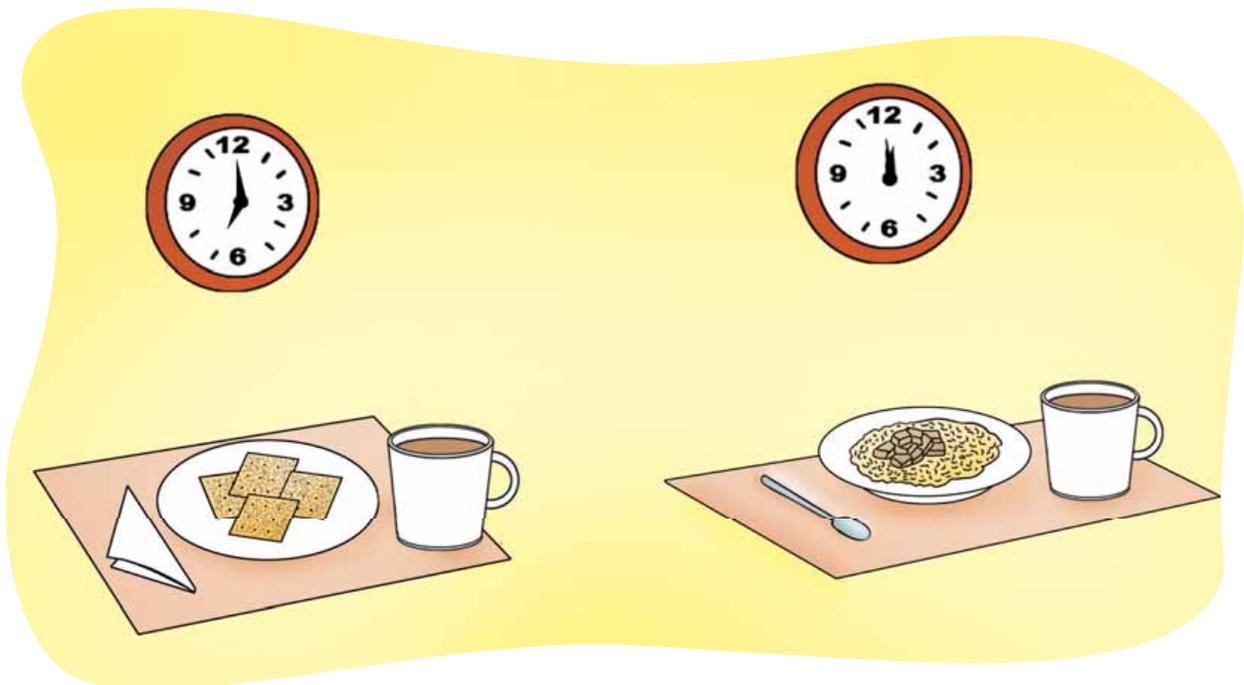


Recuerda:

Las niñas y los niños consumirán los alimentos en los horarios establecidos para el desayuno y el almuerzo, según directivas del Ministerio de Educación.

Antes del inicio de las clases

Después de culminadas las clases



Sexta etapa:

6

CONSUMO DE ALIMENTOS

Los miembros del CAE Modalidad Productos no deben permitir el ingreso de animales como: perros, gatos, aves, a los ambientes donde se consumen los alimentos.



Durante el consumo.

- Los docentes deben generar un ambiente agradable para el consumo de los alimentos.
- Promover el consumo de la ración completa.
- Generar buenos hábitos de consumo evitando hablar con la boca llena, jugar con útiles escolares, jugar con la comida.



Después del consumo.

- Felicita a las niñas y los niños por el consumo de todos los alimentos servidos.
- Promueve que las niñas y los niños se laven las manos y se cepillen los dientes.
- Promueve que los desperdicios sean puestos en tachos rotulados, con bolsa y tapa.

Recuerda:
Cada vez, que uses el baño,
lávate las manos con agua a
chorro y jabón.



Comité de Alimentación Escolar - CAE para la Modalidad Raciones



La Institución Educativa “San Antonio” participa de la Modalidad Raciones. Los padres de familia Rosa y Araceli, junto con el Director Julio y la profesora Karen son los miembros del CAE Modalidad Raciones.

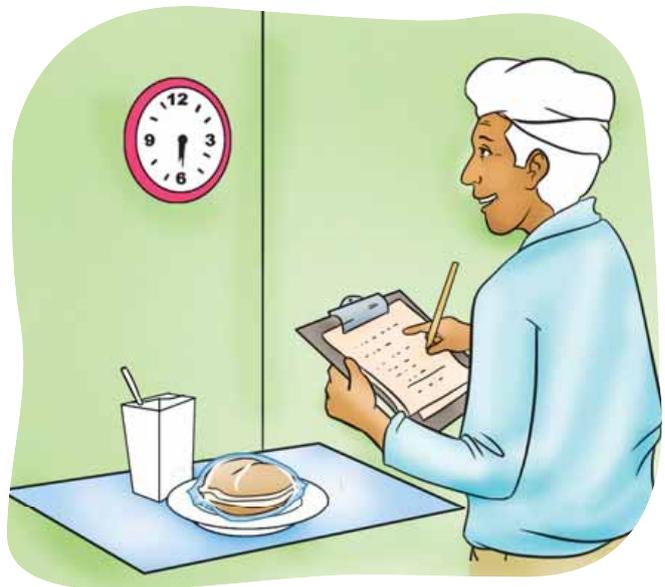
Julio, Karen, araceli y Rosa trabajan y cumplen con puntualidad.

¿Y qué hacen los miembros del CAE Modalidad Raciones?

Los miembros del CAE Modalidad Raciones vigilan que las raciones lleguen con puntualidad, que todos las niñas y los niños sean atendidos y que consuman todos sus alimentos. En otras palabras, ellos gestionan y vigilan el éxito del servicio.



d) Prueba una de estas raciones: bebibre y sólido, para comprobar que están en buena condición.



e) Verifica que los alimentos se encuentren listos para ser consumidos antes del inicio de clases.



f) Si las raciones no llegan a tiempo, comunícate al 0800-206-00, Sistema de Reporte de Salud y Servicios Alimentarios de Qali Warma.

Segunda etapa:

2

DISTRIBUCIÓN DE RACIONES



- a) Antes que las niñas y los niños consuman los alimentos, Julio, Karen, Rosa y Araceli se aseguran que el aula y las mesas estén limpias.

- b) Fomenta que las niñas y los niños colaboren con la organización del aula para el consumo de los alimentos. Esta acción deberá ser realizada antes de la distribución de raciones.



- c) Luego procede a distribuir las raciones a las niñas y los niños.

Tercera etapa:

3

CONSUMO DE ALIMENTOS

a) Antes del consumo

Promueve que las niñas y los niños se laven las manos con agua a chorro y jabón.



b) Durante el consumo

Motiva a las niñas y los niños para que consuman toda su ración.

Cuéntales qué están comiendo y lo importante que es para su atención y aprendizaje en clase. Genera buenos hábitos de consumo, evitando hablar con la boca llena, jugar con accesorios distintos al consumo de alimentos (útiles escolares).



Recuerda:

Las raciones que las niñas y los niños no hayan consumido en el horario establecido, deben descartarse para evitar que afecte su salud.

c) Después del consumo

- Felicita a las niñas y los niños por el consumo de la ración completa.
- Si el consumo se realizó en el comedor, Julio, Karen, Rosa y Araceli se organizan para realizar la limpieza del ambiente inmediatamente después de que todas las niñas y los niños terminaron de consumir su ración.
- Si el consumo se realizó en el aula, la limpieza del ambiente se debe realizar con el apoyo de las niñas y los niños.
- Promueve el lavado de manos y cepillado de dientes en las niñas y los niños, posterior al consumo de la ración.



Recuerda:
Los tachos de basura deben tener bolsas de plástico y tapa.

LIMPIEZA PERMANENTE Y PROFUNDA

Tanto la institución educativa “Panguanita” como la institución educativa “San Antonio”, realizan limpieza permanente y profunda, al menos una vez por semana.



- Usa agua caliente y/o agua con lejía para desinfectar los ambientes.
- Guarda los insumos de limpieza en un ambiente distinto, alejado de los alimentos y de las aulas.
- Colócalos en estantes altos, fuera del alcance de las niñas y los niños.
- Rotula los envases que utilices para guardar los insumos de limpieza, así evitarás que se ingieran estos productos por error.

Al final del día

No olviden que el desayuno es importante y debe ser consumido antes que empiecen las clases.

Tanto los miembros del CAE Modalidad Productos como los miembros del CAE Modalidad Raciones, terminaron la jornada del día de hoy en sus respectivas IIEE.

En la Institución Educativa “Panganita”, donde se brinda la Gestión del Servicio Alimentario en la Modalidad Productos, los miembros del CAE, con el apoyo de los padres de familia; han trabajado en forma conjunta para preparar el desayuno y el almuerzo en el colegio. Para ello, siguieron todas las etapas en forma adecuada.

Mi desayuno estuvo muy rico.

Comí toda mi ración.



El proveedor
llegó a
tiempo.

Desde que las niñas y los
niños toman el desayuno,
antes del inicio de las
clases, están más
atentos.

Me gusta
la leche
enriquecida.

Somos
un gran
equipo.

Mientras tanto, en la Institución educativa “San Antonio”, se brinda la Gestión del Servicio Alimentario en la Modalidad Raciones. Los miembros del CAE, con el apoyo de los padres de familia, están contentos porque hoy, como en los días anteriores, todos colaboraron para vigilar que el proveedor les entregara los desayunos a tiempo y que las niñas y los niños los consumieran adecuadamente.

Y así, día a día, los miembros del CAE y el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, suman esfuerzos para brindar a las niñas y los niños un servicio alimentario de calidad.

LO QUE TODO CAE DEBE SABER



RECUERDA PROMOVER



①

La higiene personal y el cepillado de dientes de las niñas y los niños.

②

El lavado de las manos antes y después del consumo de los alimentos y después de haber usado los servicios higiénicos.



③

El consumo de los alimentos en el horario establecido por el PNAE Qali Warma.



4

La limpieza y desinfección de los ambientes, equipos y utensilios antes y después de iniciar la preparación de los alimentos.

5

La recepción y verificación de los alimentos entregados por los proveedores debe ser permanente.



Además, ten en cuenta que:

- Con mi kardex al día, aseguro la alimentación escolar todos los días.
- La combinación y la dosificación son claves para una buena alimentación.
- Con mi almacén limpio y ordenado, conservo los alimentos en buen estado.
- Antes de firmar el Acta de Entrega y Recepción, cuento y verifico los productos que llegan a mi institución.
- Antes de empezar a estudiar, mi desayuno escolar debo tomar.

**Esta publicación puede ser impresa o reproducida, previa
autorización del Programa Nacional de Alimentación
Escolar Qali Warma**



www.qaliwarma.gob.pe

 qaliwarma

 @qaliwarma

 0800-20600
(Línea gratuita)