



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Viceministerio  
de Salud Pública

Dirección General  
de Salud Ambiental  
e Inocuidad Alimentaria

# ACCIONES DE DIGESA EN RELACIÓN A LOS CASOS DE INTOXICACION

MINISTERIO DE SALUD -  
Minsa

07.04.25

DIRECCION  
GENERAL  
DE SALUD AMBIENTAL  
INSTITUTO DE SALUD  
OCUPACIONAL  
ALBERTO HURTADO ABADIA



# RESPONSABILIDADES

## DIRECCION GENERAL DE SALUD AMBIENTAL E INOCUIDAD ALIMENTARIA

**Autoridad de Salud de nivel nacional** y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas (...). (Art. 14° Decreto Legislativo N° 1062 “Ley de Inocuidad de los Alimentos”)

\* Las autoridades competentes priorizarán la vigilancia sanitaria de los alimentos y establecimientos de alimentos destinados a los programas sociales en apoyo a las poblaciones de alto riesgo sanitario. Art. 15°

### **GOBIERNOS REGIONALES:** (Salud Pública Ley 27783)

\*Ejecutar la vigilancia sanitaria de alimentos y piensos, dentro de su circunscripción territorial, por encargo, delegación o transferencia de la autoridad competente de nivel nacional – Art. 32° – lit. a

### **GOBIERNOS LOCALES:**

\*Vigilancia Sanitaria en alimentos elaborados de consumo humano

\*Aplicar las medidas sanitarias en alimentos y piensos. Art. 33

\*(Decreto Supremo N° 034-2008-AG Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos).

## PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR COMUNITARIA PNAEC - WASI MIKUNA

### **UNIDAD DE SUPERVISIÓN ALIMENTARIA:** (MOP-2025)

-Planificar, organizar y ejecutar los procesos de supervisión del servicio alimentario del Programa, así como los mecanismos y/o herramientas para su ejecución en coordinación con las Unidades Territoriales.

-Programar y conducir las actividades de supervisión de plantas y almacenes de los postores, durante el Proceso de Compra.

-Supervisar las plantas y almacenes de los proveedores y el servicio alimentario en las instituciones beneficiarias del servicio alimentario.

**La Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación - USME** realiza la supervisión, monitoreo y evaluación de los servicios alimentarios; los que se desarrollan en los establecimientos de los proveedores y en los establecimientos beneficiarios del servicio; los cuales se ejecutan tomando en cuenta las Normas Sanitarias y los requisitos establecidos en los documentos normativos aprobados por el PNAEQW (“Norma Técnica del Proceso de Compras del Modelo de Cogestión para la Prestación del Servicio Alimentario del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma” RDE N° D000576-2024-MIDIS/PNAEQW-DE).

### **VIGILANCIA SANITARIA**

Observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad Competente a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria



# **1. EVALUACIÓN DE LA SUPERVISIÓN SANITARIA DE LOS ALIMENTOS DISTRIBUIDOS POR WASI MIKUNA**



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria

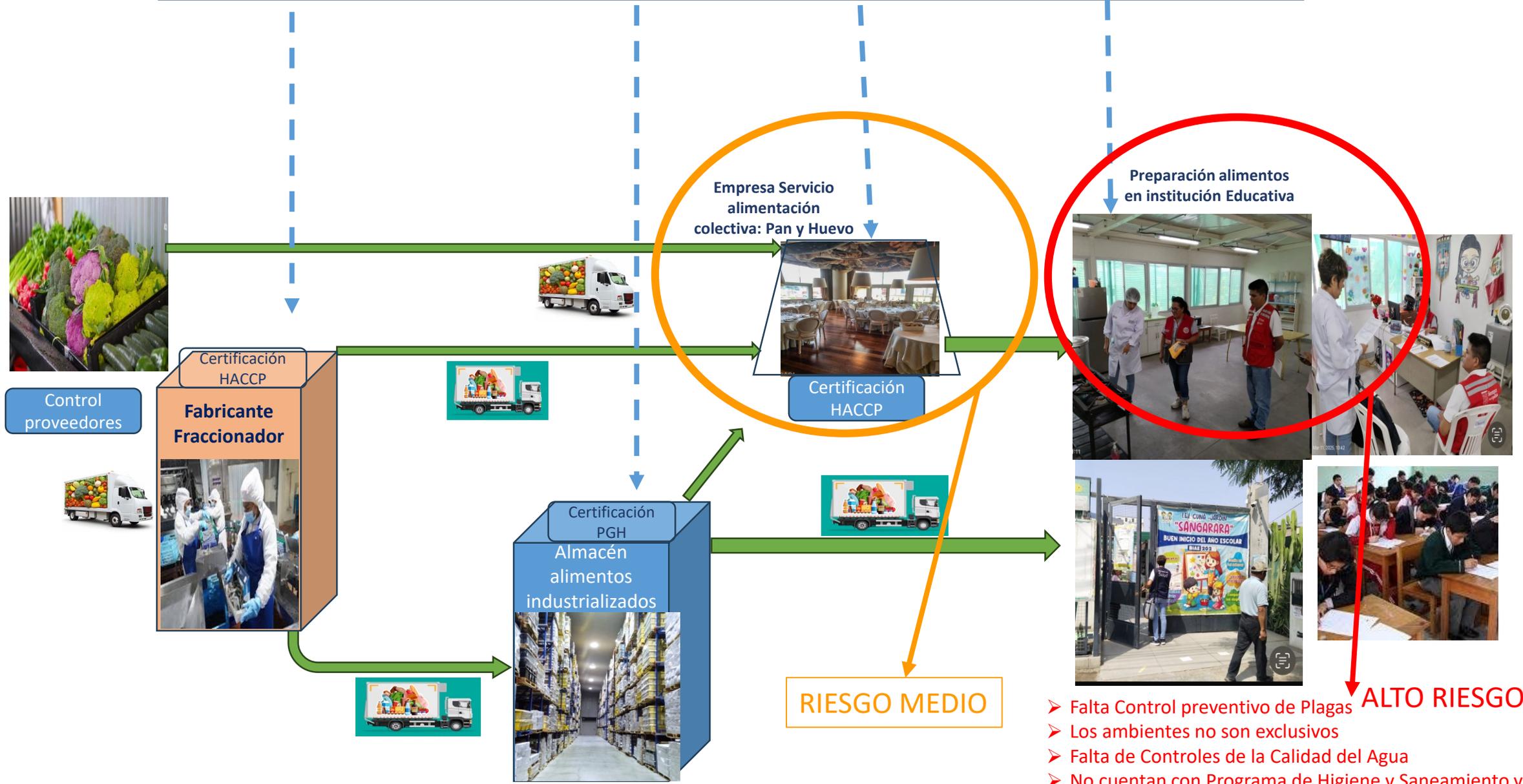


## Contamos con Plan de Control y vigilancia:

# “VIGILANCIA SANITARIA EN EL MARCO DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL PROGRAMA SOCIAL WASI MIKUNA”

ACTIVIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																								
		Marzo				Abril				Mayo				Agosto				Setiembre				Octubre				
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	
Vigilancia sanitaria a los servicios de alimentación colectiva ubicados dentro de las <b>instituciones educativas</b> que preparan alimentos para los beneficiarios del Programa de Programas Sociales	Informe		23	23	23	Coordinación con las regiones 51 419 servicios de alimentación									23	23	23	Coordinación con las regiones 51 419 servicios de alimentación								
Vigilancia y monitoreo sanitario de <b>establecimientos procesadores de alimentos varios</b>	Informe			36	Coordinación con las regiones 78 fábricas										36	Coordinación con las regiones 78 fábricas										
Vigilancia sanitaria a proveedores (almacenes y raciones) de alimentos para programas sociales	Informe			6	Coordinación con las regiones 141 fábricas								6	Coordinación con las regiones 141 fábricas												
Asistencia técnica a los gobiernos regionales, locales y otros sectores en temas de inocuidad alimentaria a nivel nacional ( <b>supervigilancia</b> )	Informe			X			X	X	X			X		X	X	X			X	X			X	X	X	X

# PLAN VIGILANCIA SANITARIA ALIMENTACION ESCOLAR WASI MIKUNA - 2025



- ALTO RIESGO**
- Falta Control preventivo de Plagas
  - Los ambientes no son exclusivos
  - Falta de Controles de la Calidad del Agua
  - No cuentan con Programa de Higiene y Saneamiento y Deficiencias en infraestructura
  - Presencia de Excretas de roedor



PERÚ

Ministerio  
de Salud

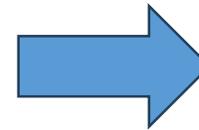
Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria



## **2. RESULTADOS DE CONTROL DE PRODUCTOS COMO CONSERVAS DE PESCADO Y LECHE Y SOBRE FISCALIZACIÓN DE PROVEEDORES DEL PNAEC WASI MIKUNA**

## CONSERVAS DE PESCADO

**Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura – SANIPES del Ministerio de la Producción - PRODUCE la vigilancia de la inocuidad de los alimentos de origen pesquero y acuícola, de conformidad con lo establecido en la Ley N° 30063 - LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)**



**NO ES  
COMPETENCIA  
DIGESA**



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria

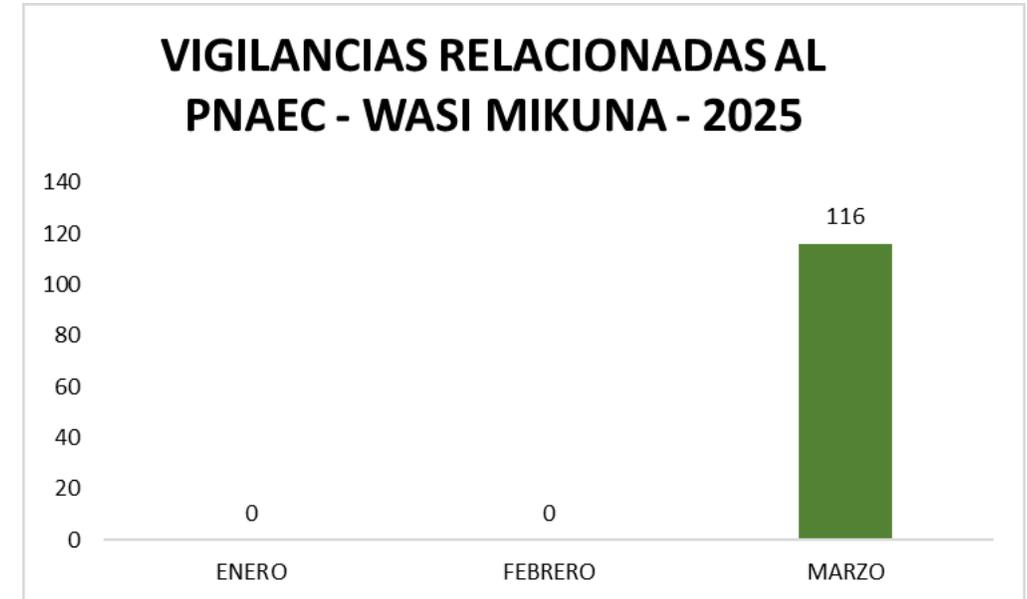


### **3. RESULTADOS DE LA VIGILANCIA POST DISTRIBUCIÓN EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS**

## Vigilancia de Programas sociales: PNAEC - WASI MIKUNA



**2024: 57  
Vigilancias**



Hemos incrementado el número de vigilancias de 57 en todo el año 2024 a 116 a la fecha

# SUPERVISIÓN VIGILANCIA PNAEC-WASI MIKUNA:

## EJECUCION DEL PLAN DE CONTROL Y VIGILANCIA (LIMA)

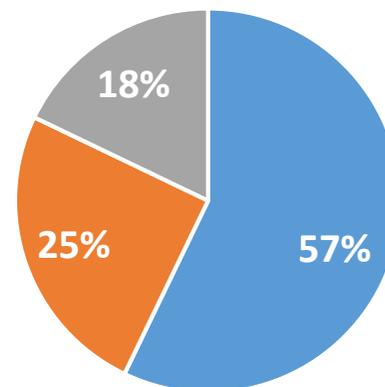
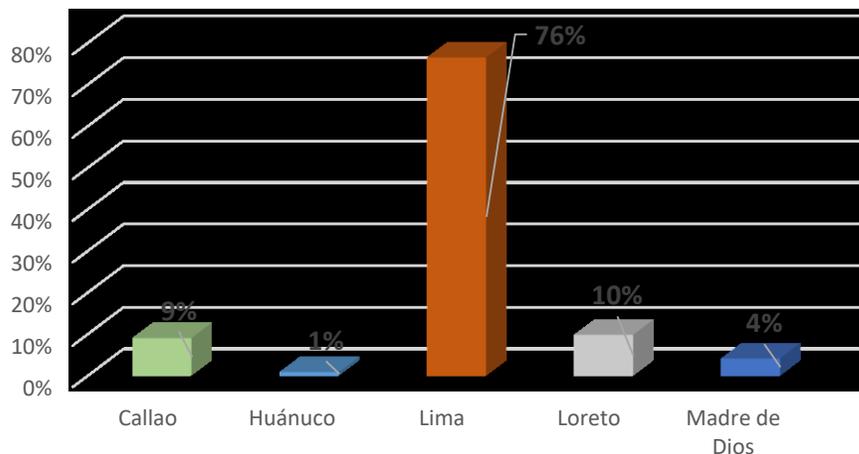
### VIGILANCIA SANITARIA - (enero – abril 2025)

*Vigilancia y monitoreo sanitario a 88 establecimientos procesadores y almacenes de alimentos.*

### VIGILANCIA SANITARIA - (enero – abril 2025)

*Servicios de alimentación colectiva ubicados dentro de las instituciones educativas que preparan alimentos para los beneficiarios del Programa WASI MIKUNA (Lima metropolitana y lima provincias) **28 IIEE.***

### ATENCIÓN A REGIONES

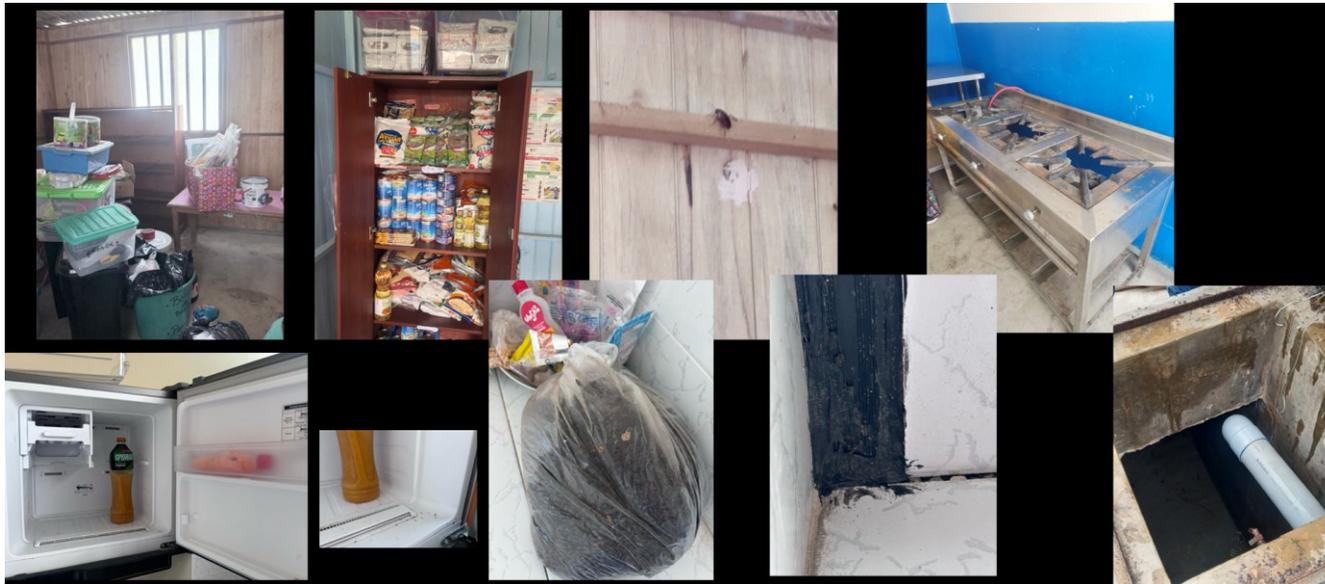


■ Lima ■ Loreto ■ Madre de Dios



# RESULTADOS

## Vigilancia a Instituciones Educativas



- Falta Control preventivo de Plagas
- Los ambientes no son exclusivos
- Falta de Controles de la Calidad del Agua
- No cuentan con Programa de Higiene y Saneamiento y Deficiencias en infraestructura
- Presencia de excretas de roedor

# ATENCIÓN DE ALERTAS SANITARIAS



*\*LAS ATENCIONES DE ALERTAS SERAN ATENDIDAS POR LAS DIRESA GERESA DIRIS DE ACUERDO AL LUGAR DONDE OCURRE EL BROTE CON ACOMPAÑAMIENTO DE DIGESA.*

# REPORTES DE ALERTAS SANITARIA



PERÚ

Ministerio de Salud

Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria



BICENTENARIO PERÚ 2024



N°	Institución Educativa	localidad /Region	Estudiantes Afectados	Alimentos industrializados proveidos por WASI MIKUNA					Alimento preparado	Hallazgos relevantes (DIGESA)	Toma de muestra	Resultados/Medida Sanitaria
				Leche enriquecida Estrella del sur tarro 170 ml	Huevo sancochado	Pan con maíz	Galleta con kiwicha	Pan con queso y leche 50 g.				
1	I.E. N° 88025	Coishco /Ancash	25 estudiantes primaria	LOTE: 032; FV: 01/08/25	Fv: 28/03/25; V. Util: 8 hrs	FV: 28/3/25			Consumieron gelatina	No cuenta con agua potable, falta de limpieza en el almacén de los alimentos	si (colegio: leche, huevo y agua; empresa Capital WJJ SAC: leche, huevo fresco, sorbete)	Empresa Capital WJJ SAC inmovilización leche; <b>Agua:</b> coliformes totales y coliformes fecales <b>superan los límites máximos.</b> Alimentos: pendientes 22.04.25 aprox
2	I.E. Nuevo Perú	Los Olivos /Lima	09 estudiantes	LOTE: 049; FV: 18/08/25			Lote: GK24; FV: 04/12/25			Proveedor CONSORCIO R y J: cuenta con un área de producto no conforme; en I.E. los servicios higiénicos no están provistos de jabón para manos	si (proveedor CONSORCIO R y J: leche y galleta)	proveedor CONSORCIO Ry J: Inmovilización de producto ; Resultados de laboratorio 28.04.25 aprox
3	I.E. N° 16211 / N° 16210	Bagua /Amazonas	26 estudiantes primaria	LOTE: 60558.esv; FV: 24/08/25				FV: 2/4/25		Alimentos distribuidos en el día: Leche (se les entregó en lata - no se consumió) y Pan con queso (en bolsa - alimento que fue consumido)	no	alimentos inmovilizados empresa distribuidora del pan con queso: Industrias alimentarias Dávila & Villalobos sac distribuido por: consorcio alimentos amazonas
4	I.E. Elvira Castro de Quiroz	Piura	105 primaria y secundaria	conserva de filete de bonito en aceite vegetal en aceite vegetal - SANIPES; Harina plátano RS: N7415018N/MAAIAR Lt: AHPD-012025 FV: 16/01/26; Arroz Pilado RS: E1518415N/SAMPLPU					filete de bonito frito con arroz: preparado a las 5 am en colegio	Cocina , Almacén incumplimiento a la normativa sanitaria vigente y aplicable ventana con la luna rota, ambiente desordenado con enseres en desuso, no cuenta con recipiente con tapa para los residuos sólidos (estos son depositados en bolsas)	si (colegio: alimentos preparados arroz cocido, atún frito y bebida de harina; alimentos industrializados arroz, harina de plátano)	Empresa , Grupo Amejo S.C.R.L: Inmovilización de producto harina de plátano marca RICOFRUT; Fábrica INDUSTRIA BELSA S.A.C (aceite vegetal); Fábrica ALIMENTOS AGRÍCOLAS Y LACTEOS Lambayeque S.A.C. <b>Resultados de Laboratorio</b> para 20.04.25



# ACCIONES RESPECTO A PRESUNTA INTOXICACION DE ESTUDIANTES DE LA I.E N° 88025 Ramon Castilla – Distrito Coishco

- Mediante medio de comunicación local, se toma conocimiento de la presunta intoxicación.
- Personal de la Red de Salud Pacifico Norte, acude al lugar de los hechos, realizando toma de muestras de los alimentos entregados por el PNAECWM y toma muestra del agua de grifo ubicado en la zona de lavado de manos de la IE, el cual no tiene cloro

- Personal de la Red de Salud pacifico del Sur, efectuó vigilancia sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa CAPITAL WJJ SAC, donde se inmovilizo el producto LECHE ENRIQUECIDA marca: ESTRELLA DEL SUR y HUEVO FRESCO como medida preventiva.

- Personal de la Dirección de Control y Vigilancia de la DIGESA, en conjunto con personal de la Red Pacifico Sur y Diresa Ancash, realizo vigilancia sanitaria al establecimiento de la empresa CAPITAL WJJ SAC, verificando la toma de muestra de los productos inmovilizados. Asimismo, de la vigilancia sanitaria la empresa presento observaciones de incumplimiento a la norma sanitaria.
- Los resultados de las muestras analizadas serán reportadas a partir del 22.04.25.

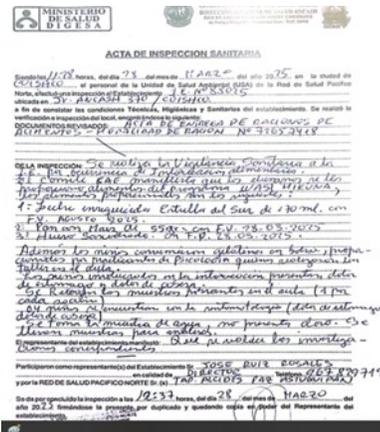
- Personal de la DIGESA, en conjunto con personal de la Red Pacifico Sur, Pacifico Norte y Diresa Ancash, nos constituimos a la IE Ramon catillo, tomando la manifestación de director del plantel, asimismo se verifico las condiciones sanitarias de la IE.
  - 1- Falta de limpieza en almacén de recepción de alimentos que provee el PNAECWM
  - 2- Cuenta con agua potable 2 veces a la semana
- Asimismo, se realizo visita al establecimiento de salud donde fueron atendidos 15 niños de la I.E . Vía telefónica , el medico jefe del centro de salud, manifestó que los niños fueron dados de alta el mismo día que ingresaron al centro de salud
- Continuamos con la visita al centro de Salud de ESSALUD, donde el personal medico manifestó que los 10 niños, a la fecha se encuentran estables de acuerdo al seguimiento realizado precisando que ninguno fue hospitalizado.

28/03/2025

29/03/2025

31/03/2025

01/04/2025



Red Integrada de Salud Pacifico Norte proporcionó el Informe de Ensayo Microbiológico N° 032804\_25-AL-LABCA/USA/DRISPN, **observando que los parámetros en cuanto a coliformes totales y coliformes fecales superan los límites máximos establecidos** en el reglamento de la Calidad del Agua para Consumo Humano, aprobado por Decreto Supremo N° 031-2010-SA.

## ACCIONES RESPECTO A PRESUNTA AFECTACIÓN A LA SALUD DE ESTUDIANTES DE LA I.E. NUEVO PERÚ – LOS OLIVOS

Personal de la **DIRIS Lima Norte**, realiza la **inspección sanitaria** (condiciones higiénico sanitarias) a las instalaciones de la **I.E. NUEVO PERÚ**, donde se preparan los alimentos para el Programa Social.

Productos involucrados: **Leche enriquecida y Galleta con kiwicha**, entregado por Proveedor **CONSORCIO RYJ**, 505 raciones.

La **DIGESA**, REALIZÓ LA **VIGILANCIA SANITARIA** en las instalaciones de la empresa **LECHE GLORIA S.A.** tanto recorrido *in situ* por las diferentes áreas de Condensaría.

La **DIGESA**, se constituyó a las instalaciones de la I.E. NUEVO, verificando que los servicios higiénicos no están provistos de medios para manos (jabón, alcohol, papel).

La **DIGESA**, se constituyó a las instalaciones del Proveedor **CONSORCIO RYJ** (empresa **CKAL E.I.R.L.**), realizó la **vigilancia sanitaria** en sus instalaciones, tanto verificación *in situ*, como revisión documentaria, respecto al almacenamiento, encontrándose sin observaciones. Se solicitó la rastreabilidad de los productos involucrados.

**Se efectuó toma de muestra y se INMOVILIZÓ LOS PRODUCTOS INVOLUCRADOS.**

La **DIGESA**, emitió el **Oficio N° 1497-2025-DIGESA-DCOVI-MINSA**, a fin de solicitar a la **DIRESA HUÁNUCO**, efectuar la **vigilancia sanitaria** al fabricante de la **“Galleta con kiwicha”** involucrada **AGROINDUSTRIAS MUGA S.A.C.**

31/03/2025

01/04/2025

04/04/2025

05/04/2025

En la **I.E. NUEVO PERÚ** se recabó la siguiente información:

- **Afectados:** 09 niños del 4to primaria.
- **Síntomas:** vomito y hemorragia
- No se encontró alimentos elaborados ni alimentos industrializados.
- Deficiencias en infraestructura, no contaban con registros de recepción de dichos productos.
- **Control de CLR del Agua:** 0.8 ppm tomado por personal del Centro de salud “Laura Caller”, el 01/04/2025.

En la empresa **LECHE GLORIA S.A.** se evidenció incumplimientos de infraestructura.



Producto involucrado
Producto: Galleta con kiwicha
Marca: D'Muga
Presentación: 30 g.
Lote: GKO4
F.V: 04/12/2025
Registro Sanitario: H5700924N/YAARMG
Fabricante: Agroindustrias Muga S.A.C.



Producto inmovilizado
55403 unidades

Personal de la **DIGESA**, realizó la toma de muestra: **Leche enriquecida sabor vainilla**, marca: **Estrella del Sur** y **Galleta con kiwicha**, marca: **D MUGA**, a fin de **realizar los análisis de esterilidad comercial y microbiológicos en el Laboratorio de la DIGESA** (aprox. 21 días)

La **DIGESA**, emitió el **Oficio N° 1489-2025-DIGESA-DCOVI-MINSA**, a fin de solicitar a la empresa **LECHE GLORIA S.A.** información concerniente a la rastreabilidad del producto **“Leche enriquecida con vainilla”**.

Producto involucrado
Producto: Leche enriquecida sabor vainilla
Marca: Estrella del Sur
Presentación: 170 ml
Lote: 049
F.V: 18/08/2025
Registro Sanitario: A2900121N/NALCGO
Fabricante: Leche Gloria S.A.



Producto inmovilizado
2544 unidades

# ACCIONES RESPECTO A PRESUNTA INTOXICACIÓN EN IE 16211 UBICADO EN LA CIUDAD DE BAGUA, PROVINCIA DE UTCUBAMBA, DEPARTAMENTO AMAZONAS

- La DIRESA Amazonas toma conocimiento mediante un medio de comunicación local denominado "Diario Ahora – Amazonas" en la plataforma de Facebook reportando un presunto caso de intoxicación alimentaria que afectó a estudiantes del plantel.
- La Red de Salud Utcubamba, visitó la IIEE N° 16211, donde tomó la medida de recoger los productos repartidos (panes con queso y leche esterilizada enriquecida con vitaminas y minerales sabor vainilla, en envase de hojalata x 170 ml, marca "Estrella del Sur").
- La PNP y la Fiscalía recabar todos los productos que fueron inmovilizados por la Red de Salud Utcubamba.
- Reporte de Hospital Santiago Apostol reporta atención de 25 estudiantes.
- La policía toma muestras de los establecimientos de producción implicados.



- La PNP procedió con la destrucción de los alimentos que se encontraban vencidos (pan con queso).
- Se encuentra a la espera de resultados.

- De acuerdo a la Información remitida por la DIRESA Amazonas, a la fecha los niños que fueron afectados se encuentran estables.
- Se encuentra a la espera de los resultados de las muestras tomadas por parte de la PNP.
- Pendiente de realizar seguimiento del levantamiento de las observaciones halladas en el establecimiento de fabricación, por la DIRESA Amazonas.
- Pendiente de realizar seguimiento del levantamiento de las observaciones halladas en el establecimiento de almacenamiento de la IIEE 16211, por el PNAECWM.



- La Red de Salud Utcubamba realizó mediciones de los parámetros físicos químicos del agua en la IE siendo conforme su verificación.
- El almacén de los productos alimenticios del colegio, cuentan con un protocolo BPM, se verificó que no cumple con las medidas para la estiba de alimentos.
- La DIRESA Amazonas realizó la vigilancia sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa Industrias Alimentarias Dávila & Villalobos S.A.C., encontrando, entre otros, lo siguiente: la refrigeradora donde conservan el queso no cuenta con registro diario de T°, medición de Cloro fue de (0.02 mg/L) en el lavabo del área de procesamiento de pan. Se otorgó un plazo de (7 días) hábiles para levantar las observaciones.
- Se inmovilizaron 539 cajas que contienen 48 unidades de latas
- Se inmovilizaron 539 cajas que contienen 48 unidades de latas.



## ACCIONES RESPECTO A LA PRESUNTA INTOXICACION DE ESTUDIANTES DE LA I.E Elvira Castro de Quiroz – Piura

- Se toma conocimiento de la presunta intoxicación de 105 estudiantes.
- Personal de la DIRESA – Piura, acude al lugar de los hechos.
- Realizan la inspección sanitaria (condiciones higiénico sanitarias) del establecimiento en donde preparan los alimentos dentro de la I.E. , evidenciando observaciones de incumplimiento a la normativa sanitaria vigente y aplicable.
- Personal del LARESA, toma muestra de los alimentos implicados\* y los traslada al LARESA para ser analizados. (a la espera de resultados 20 días aprox.)

- Personal de la Dirección de Control y Vigilancia de la DIGESA, se trasladó a Piura para efectuar las acciones correspondientes en el marco de sus competencias, en coordinación con la DIRESA Piura .
- se sostuvo una reunión con el equipo de la Dirección de Regulación y Fiscalización Sanitaria de la DIRESA Piura y con el director del Centro de Salud Pachitea, donde fueron atendidos los estudiantes afectados, con el objeto de recabar toda la información respecto al caso.
- Se realizaron coordinaciones con el Laboratorio de Referencia de Salud – LARESA de la DIRESA Piura, a fin de que se realicen análisis microbiológicos complementarios establecidos en la Norma Sanitaria por Resolución Ministerial N° 591-2008-MINSA (a la espera de resultados 21 días aprox.)

- Personal de la DCOVI de la DIGESA efectuó la vigilancia sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa MOLINOS PIURANITO S.A.C. – Piura, a fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable.

03/04/2025

04/04/2025

05/04/2025



- Personal inspector de la DIGESA en conjunto con personal de la DIRESA Piura efectuaron la vigilancia sanitaria al establecimiento de almacenamiento de la empresa proveedora del PNAEC – Wasi Mikuna, GRUPO AMEJO S.C.R.L. con la finalidad de verificar las condiciones higiénico sanitarias y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable.
- Personal de la DIGESA realizó la vigilancia sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa INDUSTRIA BELSA S.A.C. - Lima, a fin de verificar las condiciones higiénico sanitarias y el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente y aplicable.
- DIGESA solicita a la GERESA Lambayeque, la vigilancia sanitaria al establecimiento de fabricación de la empresa ALIMENTOS AGRÍCOLAS Y LACTEOS S.A.C., ubicado en su jurisdicción, en calidad de fabricante del producto HARINA DE PLÁTANO, marca RICOFRUT.



### Alimentos implicados:

Arroz cocido, atún frito (preparación de cualquier variedad o especie de pescado en conserva, con tomate, cebolla y condimentos) y bebida de harina de plátano; y de los productos industrializados empleados en su elaboración, como: arroz y harina de plátano.

Conserva de bonito (alimento hidrobiológico): competencia de SANIPES



PERÚ

Ministerio  
de Salud

Dirección General de  
Salud Ambiental e  
Inocuidad Alimentaria



## RECOMENDACIONES PARA PNAEC – WASI MIKUNA:

- Contar con un Organismo de Evaluación de la Conformidad Acreditado contratado por su representada, a fin de efectuar los análisis de los alimentos involucrados (muestras y/o contramuestra) para el análisis físico organoléptico y/o fisicoquímico y/o microbiológico, de corresponder ante un brote de ETA.
- implementar en los establecimientos de producción de alimentos de consumo inmediato como “pan” y “huevo sancochado” ante un brote de ETA, la obligación de llevar el “listado de alimentos” servidos dentro de las 24 horas inmediatas previas a la ocurrencia del brote (en calidad de muestra y/o contramuestra), debidamente conservadas
- Corresponde, a MIDIS y al Ministerio de Educación implementar un programa de mejora de las condiciones sanitarias de los establecimientos donde se prepara y/o sirven alimentos dentro de las Instituciones Educativas, a fin de disminuir significativamente la ocurrencia de brotes de ETAs
- Implementar un sistema de comunicación Integrado para reporte de situación de riesgo en línea entre Wasi Mikuna y las autoridades Sanitarias.
- Realizar revisión de los TDR para la adquisición de alimentos.



Síguenos en Digesa Minsa



---

# Gracias

