#

**ANEXO N° 01:**

**FICHA DE INSCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA**

(Envío vía e-mail a concursosambientales@minedu.gob.pe)

* 1. **DATOS GENERALES** **Fecha:**

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre de la I.E |  |
| Director (a) | Nombre y Apellido |  |
| Teléfono / Celular |  |
| e-mail : |  |
| DNI: |  |
| Cód. Modular |  |
| Dirección |  |
| Correo institucional |  |
| Telf. Institucional o celular |  |
| Distrito |  |
| Provincia |  |
| Región |  |
| UGEL |  |
| Modalidad (marcar sólo una) | LONCHERAS ( ) | QUIOSCOS ( ) |
| Institución Educativa | Pública ( ) | Privada ( ) |
| EBR ( ) | EBA ( ) | EBE ( ) | EBR ( ) | EBA ( ) | EBE ( ) |
| Nivel (Marca con X) Pueden marcar más de un nivel | Inicial ( ) | Primaria ( ) | Secundaria ( ) |
| Número de docentes |  |  |  |
| Número de alumnos |  |  |  |
| Nombre del Establecimiento de Salud |  |
| Nombre de la microred/red de salud |  |
| Nombre del Responsable o administrador del quiosco (si corresponde) |  | DNI |
| Número de trabajadores del Quiosco (si corresponde) |  |
| Datos adicionales |
| Nombre y apellido del docente responsable de la experiencia  |  |
| Teléfono / Celular |  | e-mail |  |

* 1. **NOMBRE DE LA EXPERIENCIA:**

|  |
| --- |
|  |

Firma y sello del director(a)

**ANEXO N° 02**

**FICHA RESUMEN DE LA EXPERIENCIA**

NOMBRE DE LA EXPERIENCIA:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha:\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Nombre de la II.EE |  |
| Director (a) | Nombre y Apellido |  |
| Teléfono / Celular  |  |
| e-mail : |  |
| DNI |  |
| Cód. Modular |  |
| Dirección |  |
| Correo institucional |  |
| Telf. Institucional o celular |  |
| Distrito |  |
| Provincia |  |
| Región |  |
| UGEL |  |
| Modalidad (marcar sólo una) | LONCHERAS ( ) | QUIOSCOS ( ) |
| Institución Educativa | Pública ( ) | Privada ( ) |
| EBR ( ) | EBA ( ) | EBE ( ) | EBR ( ) | EBA ( ) | EBE ( ) |
| Nivel (Marca con X) Pueden marcar más de un nivel | Inicial ( ) | Primaria ( ) | Secundaria ( ) |
| Número de docentes |  |  |  |
| Número de alumnos |  |  |  |
| Nombre del Establecimiento de Salud |  |
| Nombre de la microred/red de salud |  |
| Nombre del responsable o administrador del quiosco (si corresponde) |  | DNI: |
| Número de trabajadores del Quiosco (si corresponde) |  |
| Datos adicionales |
| Nombre y apellido del docente responsable de la experiencia  |  |
| Teléfono / Celular |  | **e-mail** |  |

|  |
| --- |
| **DIAGNÓSTICO Y ANÁLISIS DE LA PROBLEMÁTICA** |
| ¿Cuáles fueron los principales motivos que impulsaron a la institución educativa a trabajar por una alimentación saludable y sostenible? |  |
| ¿Qué problemas en relación a la alimentación y a la nutrición en la comunidad educativa quiere resolver con esta experiencia? (Solicitar información al personal de salud para fundamentar el problemática) |  |
| ¿Quiénes son los principales perjudicados con esta problemática? ¿Por qué?  |  |
| ¿En qué lugar se realizó el proyecto? |  |
| ¿A quiénes beneficia y quiénes se involucran en el desarrollo de la experiencia? |  |
| ¿Qué oportunidades y potencialidades en relación a la alimentación y a la nutrición en la comunidad educativa ha encontrado y los ha encomendado a elaborar el proyecto? |  |
| **INFORMACIÓN DE LA EXPERIENCIA SINTETIZADA** |
| ¿Cuándo inicio el proyecto o experiencia? |  |
| Objetivos Propuestos | Objetivos alcanzados |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Responsables |
| Nombre y apellido del Especialista Ambiental de UGEL. |  |
| **Detallar a los principales responsables y participantes activos del proyecto****(máximo se podrá incluir 10 personas)** |
| Nombres y Apellidos (director, docentes, APAFA, comité ambiental, expendedor de alimentos ) | Cargo o actividad que realizó.  | DNI |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |
| Nombres y Apellidos (estudiante) | Cargo o actividad que realizó.  | DNI |
| 1 |  |  |
| 2 |  |  |
| 3 |  |  |
| 4 |  |  |
| 5 |  |  |
| 6 |  |  |
| 7 |  |  |
| 8 |  |  |
| 9 |  |  |
| 10 |  |  |
| Nombres y apellidos (personal de salud) | Cargo o actividad que realizó. |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Principales dificultades | ¿Cómo se superaron las dificultades? |
| 1. | 1. |
| 2. | 2. |
| 3. | 3. |
| 4. | 4. |
| Beneficiarios | Actores beneficiados | Cantidad |
| Padres de familia |  |
| Docentes |  |
| Alumnos |  |
| Otros (especificar) |  |
| ¿Qué recursos emplearon? | Separatas ( ) f) Volantes ( )Charlas ( ) g) Talleres ( )Capacitaciones ( ) h) Caminatas ( )Trípticos ( ) i) Otros (especificar)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Dípticos ( ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| ¿Qué actividades se realizaron?  |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Breve reflexión sobre el significado que tiene para la comunidad educativa la experiencia desarrollada, así como el sentido que tiene para su crecimiento personal y/o profesional el haberla llevado a cabo.(Máximo 100 palabras). |  |

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Firma del Docente Nombre y firma del Director de la IE

Responsable del proyecto

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Nombre y firma del Director del EESS.

**ANEXO N° 03**

**FICHA DE EVALUACIÓN PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROYECTO "NUESTRAS LONCHERAS SALUDABLES Y SOSTENIBLES" (Modalidad 1)**

1. DATOS GENERALES

Institución educativa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 UGEL: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DRE : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Establecimiento de salud: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Red/Microred\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DIRESA:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Municipalidad / Gobierno Regional:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nombre de la experiencia:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha: \_\_/\_\_/\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASPECTOS** | **INDICADORES**  | **Puntaje**  | **Calificación** |
| **Por ítem** | **Por aspecto** | **Por ítem** | **Por aspecto (suma de ítems)** |
| **Gestión Institucional** | El Director de la IE ha emitido una resolución directoral que autoriza el desarrollo del PEAI “Nuestras Loncheras Saludables y Sostenibles” en coordinación con el establecimiento de salud y/u otra institución relevante. | 0 a 2 | 8 |  |  |
| Existe un acta de acuerdos para otorgar estímulos a las y los estudiantes, docentes y el personal comprometidos con el PEAI.  | 0 a 2 |  |
| El proyecto “Nuestras Loncheras Saludables y Sostenibles” ha sido incorporado en el Proyecto Educativo Ambiental Integrado (PEAI) que forma parte del Plan Anual de Trabajo (PAT). | 0 a 2 |  |
| La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales integrados (PEAI) e inclusivo para la promoción de la alimentación saludable. | 0 a 2 |  |
| **Gestión pedagógica** | Docentes han incorporado el tema transversal: ***Educación para la conciencia ambiental y la alimentación saludable****,* en la programación y desarrollo del currículo. | 0 a 2 | 14 |  |  |
| Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a la **alimentación saludable y sostenible en las loncheras,** respondiendo a las características individuales y de grupo. | 0 a 2 |  |
| Revalorización y consumo de alimentos locales desde un enfoque de sostenibilidad; conocimiento y cuidado de la agrobiodiversidad.(foto) | 0 a 2 |  |
| Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionados a la **higiene y cuidado de la salud**, con énfasis en lavado de manos y salud bucal.  | 0 a 2 |  |
| Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a los **componentes de ecoeficiencia, en particular la adecuada gestión de residuos sólidos y las 3R’s**.  | 0 a 2 |  |
| Docentes realizan sesiones educativas en loncheras saludables y sostenibles dirigidas a los padres de familia a través de las escuelas de padres.  | 0 a 2 |  |
| Estudiantes indagan acerca de la valoración del aporte del **campesino y de la campesina** en la alimentación, por ser los proveedores de los alimentos, y los guardianes de las semillas y productos ancestrales.  | 0 a 2 |  |
| **-Prácticas saludables** | Estudiantes practican el lavado de manos con los insumos necesarios y con el procedimiento correcto, antes de comer su lonchera.(foto) | 0 a 2 |  |  |  |
| Estudiantes practican el cepillado de sus dientes con el procedimiento correcto, después de consumir su lonchera.(foto) | 0 a 2 |  |
| Las loncheras están preparadas con alimentos saludables, y de acuerdo a las características de una lonchera escolar saludable propuesto por el Minsa. (Ver Anexo N° 3.1.) | 0 a 2 |  |  |
| Las loncheras y refrigerios han sido elaborados con productos frescos y en buen estado de conservación.(foto) | 0 a 2 |  |  |
| El espacio donde se consumen las loncheras o refrigerios están limpios, ventilados, señalizados y libre de obstáculos. (foto) | 0 a 2 |  14 |  |
| Los envases de los refrigerios o loncheras son prácticos, limpios, seguros y en buen estado de conservación. (foto) | 0 a 2 |   |  |
| Los estudiantes participan en el ordenamiento y limpieza del ambiente utilizado en su refrigerio.(foto) | 0 a 2 |  |  |
| **Manejo Ecoeficiente**  | Estudiantes indagan la valoración del conocimiento y sabiduría del campesino y campesina en su aporte para enfrentar situaciones como el cambio climático: uso de andenes, rotación de la tierra, separación de semillas, entre otros. | 0 a 2 |  |  |  |
| Estudiantes y la comunidad educativa implementan biohuertos o sistemas agroecológicos escolares (SAE): cultivos en tierra, hidropónicos o aeropónicos. | 0 a 2 |  |  |
| Incorporan productos nativos o propios de la localidad en las loncheras. | 0 a 2 | 16 |  |
| Los estudiantes se implementas medidas para lograr una reducción en la cantidad de agua utilizada en las distintas actividades, entre ellas está el lavado de sus alimentos. Por ejemplo reciclado de agua para una posterior utilización en el regadío de su biohuerto o para el compost. Orgánico. (fotos) | 0 a 2 |  |
| Los estudiantes segregan adecuadamente los residuos sólidos de sus refrigerios, haciendo uso de los tachos diferenciados de plástico, orgánico, papel-cartón, etc. | 0 a 2 |  |
| Los estudiantes minimizan o reducen significativamente el uso de plástico, PET, teknopor, entre otros (fotos) | 0 a 2 |  |
| Los estudiantes usan de manera responsable la energía (eficiencia energética u el uso de energía renovable). | 0 a 2 |  |
| Estudiantes elaboran compost a partir de los residuos orgánicos que generan, después de consumir su lonchera saludable. | 0 a 2 |  |
| **Comunicación y difusión.** | La institución ha cumplido con todos los ítem del numeral 10 propuesto para la presentación y entrega virtual de la experiencia.  | 0 a 2 |  4 |  |  |
| Realizan la difusión de la experiencia desarrollada en la I.E y la comunidad, mediante materiales diversos como CD, videos, folletos y otros. | 0 a 2 |  |
| **Trabajos a presentar** | La institución ha cumplido con todos los ítem del numeral 10 propuesto para la presentación y entrega del informe físico y virtual de la experiencia.  | 0 a 2 |   2 |  |  |
|   **Resultados totales** |  | 58 |  |  |

Firmas de la Comisión de Evaluación

# **ANEXO N° 3.1: CONSIDERACIONES PARA ELABORAR LONCHERAS SALUDABLES**

**A.-** Alimentos recomendados para elaborar las loncheras saludables por grupos de alimentos:

|  |  |
| --- | --- |
| **­­** | **Alimentos Saludables** |
| **Grupo 1: Cereales, tubérculos y menestras** |
| -Cereales integrales: maíz cancha, trigo, cebada, avena, centeno, granos andinos (quinua, kiwicha y cañihua), con bajo contenido de azúcar, sal y/o grasa.-Productos de panificación: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan integral, pan francés.- Productos de galletería, preparados con harina integral, con bajo contenido en sal y azúcar, sin rellenos, ni baños de crema. |
| **Tubérculos sancochados**: Papa, camote, yuca, pituca, arracacha, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, dale dale, uncucha, entre otros. |
| **Menestras sancochadas o tostadas**: tarwi o chocho, habas, con bajo contenido de azúcar, sal y aceite**.** |
|  | **Grupo 2: Verduras** |
| **Verduras** crudas o cocidas, sin cremas, previamente lavadas y desinfectadas. |
|  | **Grupo 3: Frutas** |
| **Frutas** frescas y limpias. Frutas secas: guindones, huesillos, higos, pasas, orejones, sin adición de azúcar.  |
|  | **Grupo 4: Lácteos y derivados** |
| Leche y yogurt descremado, con bajo contenido de azúcar, libre de saborizantes y colorantes según sea el caso. Quesos frescos bajos en sal y grasas. |
|  | **Grupo 5: Carnes, pescados y huevos** |
| **Carnes magras, sin piel y grasa visible:** Pescado, pollo, ternera, alpaca, pavo, sajino, majaz, cuy, conejo. Todos con bajo contenido de sal. **Huevos.**  |
|  | **Grupo 6: Azúcares** |
| Este grupo es rico en calorías, pero pobre en nutrientes, lo conforman el azúcar de mesa, miel de abeja, jarabes, panela, chancaca, miel de caña. También los productos elaborados (galletas, leche condensada, gaseosas, jugos envasados, golosinas, chocolates, helados, mermeladas, postres, etc.)Por ello, se recomienda **limitar su consumo en los refrigerios escolares**. |
|  | **Grupo 7: Grasas** |
| Preparaciones hechas con aceite vegetal al natural: maíz, girasol y soya, oliva, entre otros |
| Frutos secos y semillas oleaginosas: maní, pecanas, nueces, castañas, almendras, chía, sacha inchi, linaza, ajonjolí, al natural o tostados sin adición de azúcar o sal. |

Fuente: MINSA/DGPDT/DEPS - INS/CENAN

**B.- Componentes de las loncheras saludables:**

Agua pura y una bebida natural baja en azúcar ( 1 en un vaso agregarle 1 cucharadita como máximo) máximo

Un complemento sólido\*

Una fruta

**Alimentación saludable:** Es una alimentación variada, con alimentos preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y todos los nutrientes esenciales que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades. ***Ley N° 30021 Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes.***

\*Ejemplo de complementos sólidos

* Choclo con queso
* Papa con paté de pollo
* Chuño revuelto con huevo
* Mazamorra de quinua
* Plátano sancochado con pescado asado
* Mote sancochado con charqui

**ANEXO N° 04:**

**FICHA DE EVALUACIÓN PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROYECTO "NUESTROS QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"**

**(Modalidad 2):**

1. DATOS GENERALES

Institución educativa: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nombre de la experiencia:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Categoría:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_UGEL:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_DRE:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Establecimiento de salud: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Red/Microred\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DIRESA: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_N° Expendedores:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Municipalidad / Gobierno Regional:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ASPECTOS** | **INDICADORES**  | **Puntaje**  | **Calificación** |
| **Por ítem** | **Por aspecto** | **Por ítem** | **Por aspecto (suma de ítems)** |
| **Gestión Institucional** | El Director de la IE ha emitido una resolución directoral que autoriza el desarrollo del PEAI “Nuestros Quioscos Saludables y Sostenibles”, en coordinación con el establecimiento de salud y/u otras instituciones relevantes como Defensa Civil, Gobierno Local. | 0 a 2 | 12 |  |  |
| Existe un acta de acuerdos para otorgar estímulos a los estudiantes, docentes y el personal comprometidos con el PEAI .  | 0 a 2 |  |
| El proyecto “Nuestros Quioscos Saludables y Sostenibles” ha sido incorporado en el Proyecto Educativo Ambiental Integrado (PEAI) que forma parte del PAT. | 0 a 2 |  |
| La I.E cuenta con un expendedor y/o manipulador de alimentos del quiosco capacitado en alimentación y nutrición saludable y buenas prácticas de manipulación de alimentos como parte de las coordinaciones con el establecimiento de salud quien emite una constancia de capacitación.  | 0 a 2 |  |
| Los expendedores y manipuladores de alimentos cuentan con carnet sanitario vigente, especificando que es para manipuladores de alimentos.  | 0 a 2 |  |
| El Director de la I.E hizo entrega de la Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA “Lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares”, al responsable o administrador del quiosco, el cual es exhibido en lugar visible del quiosco (foto).  | 0 a 2 |  |
| **Gestión Pedagógica** | La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales integrados (PEAI) para la promoción de la alimentación saludable y sostenible. | 0 a 2 |   20 |  |  |
| Docentes han incorporado el tema transversal: ***Educación para la conciencia ambiental y la alimentación saludable****,* en la programación y desarrollo del currículo. | 0 a 2 |  |
| Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a la compra de **alimentación saludable y sostenible en los quioscos escolares**, respondiendo a sus características individuales y de grupo. | 0 a 2 |  |
| Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionados a la **higiene y cuidado de la salud**, con énfasis de lavado de manos y salud bucal.  | 0 a 2 |  |
| Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a los **componentes de ecoeficiencia**, en particular la adecuada gestión de residuos sólidos y las 3R, y el uso racional del agua y la energía. | 0 a 2 |  |
| Docentes realizan sesiones educativas sobre como identificar los quioscos escolares saludables y sostenibles, dirigidas a los padres de familia a través de las escuelas de padres. | 0 a 2 |  |
| Estudiantes indagan acerca de la valoración del aporte de la **mujer y la familia rural** en la alimentación. Difunden sus resultados. | 0 a 2 |  |
| Estudiantes indagan acerca de la valoración del aporte del **campesino y campesina** en la alimentación, por ser los proveedores de los alimentos, y los guardianes de las semillas y productos ancestrales. Difunden los resultados.  | 0 a 2 |  |
| Estudiantes practican el cepillado de sus dientes con el procedimiento correcto, después de consumir su refrigerio escolar. | 0 a 2 |  |
| Estudiantes practican el lavado de manos con los insumos necesarios y con el procedimiento correcto, antes de comer su refrigerio escolar. | 0 a 2 |  |
| **Infraestructura del Quiosco** | La infraestructura del quiosco es de material resistente y tiene instalaciones eléctricas seguras. | 0 a 2 |  10 |  |  |
| El ambiente: piso, paredes techo y ventana se encuentran en buen estado de conservación y señalizados. La superficie es lisa, fácil de limpiar y cuentan con protección para evitar el ingreso de roedores, insectos y otras plagas. | 0 a 2 |  |
| El quiosco cuenta con puntos ecológicos / tachos de basura para la segregación de residuos sólidos cuentan con bolsas internas y tapa, se encuentran buen estado de higiene y mantenimiento. Los residuos sólidos son segregados y son eliminados diariamente. | 0 a 2 |  |
| Se ubica lejos de focos de contaminación: como servicios higiénicos, plagas, humos, polvo, olores pestilentes, abonos, fertilizantes, vertederos de residuos industriales y otros; no se evidencia presencia y/o indicio de plagas. | 0 a 2 |  |
| Las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos se mantienen en buenas condiciones de higiene, protegidos de insectos y del polvo. | 0 a 2 |  |
| **Manejo Ecoeficiente y****Practicas saludables** | Estudiantes y la comunidad educativa implementan biohuertos o sistemas agroecológicos escolares (SAE): cultivos en tierra, hidropónicos o aeropónicos. | 0 a 2 |  32 |  |  |
| Estudiantes indagan la valoración del conocimiento y sabiduría del campesino y campesina en su aporte para enfrentar situaciones como el cambio climático: uso de andenes, rotación de la tierra, separación de semillas, entre otros. | 0 a 2 |  |
| En el quiosco no se utiliza vasos de plásticos, teknopor y PET, entre otros, por el impacto negativo que tienen en el ambiente. | 0 a 2 |  |
| En el quiosco se usa de manera ecoeficiente el recurso agua (agua segura u ahorro de agua).  | 0 a 2 |  |
| En el quiosco se usa de manera responsable la energía (eficiencia energética, uso de focos ahorradores, o promueve el uso de energías renovables). | 0 a 2 |  |
| Estudiantes en coordinación con el expendedor del quiosco, cumplen con segregar los residuos sólidos después del consumo, en tachos dispuestos para ello: plástico, orgánico, papel-cartón, entre otros. | 0 a 2 |  |
| Estudiantes elaboran compost a partir de residuos orgánicos del quiosco. | 0 a 2 |  |
| Se expende frutas frescas y variadas en buen estado de conservación, preservando las adecuadas condiciones higiénico – sanitarias para su consumo. | 0 a 2 |  |
| Los alimentos que son preparados en otros establecimientos y que son transportados para el expendio en la institución educativa, se realiza en envases protegidos del polvo, calor, higiene adecuada para preservar la inocuidad. | 0 a 2 |  |
| Ofrece agua envasada con o sin gas: que cuenta con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. (foto) | 0 a 2 |  |
| Los alimentos envasados que se expenden cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente: deben estar sellados herméticamente, en buen estado de conservación y presentación. | 0 a 2 |  |
| Los expendedores y manipuladores de alimentos cuentan con protector naso-bucal; gorro y guantes para evitar contaminar los alimentos y conoce los momentos oportunos para el lavado de manos con la técnica adecuada.(foto) | 0 a 2 |  |
| No toca las frutas directamente con la mano, utiliza servilletas para entregarlas: Se aplica para aquellas frutas que se consumen sin pelar (manzanas, melocotón, pera, entre otros) (foto) | 0 a 2 |  |
| El manipulador de alimentos recibe el dinero con una mano y con la otra entrega el producto. (foto) | 0 a 2 |  |
| El expendedor y manipulador de alimentos practicas hábitos de higiene personal y los evidencia manteniendo las: uñas cortas, limpias y cabellos limpios y amarrados. (foto) | 0 a 2 |  |
| Se expende alimentos saludables recomendados de acuerdo a la Directiva del Minsa (RM N° 908-2012/MINSA), | 0 a 2 |  |  |  |
| **Comunicación y difusión** | La institución ha cumplido con todos los ítem del numeral 10 propuesto para la presentación y entrega virtual de la experiencia. | 0 a 2 | 4 |  |  |
| Realizan la difusión de experiencias desarrolladas en la IE y la comunidad, mediante materiales diversos como CD, videos, folletos y otros. | 0 a 2 |  |
| **Trabajos a presentar** | La institución ha cumplido con todos los ítem del numeral 10 propuesto para la presentación y entrega del informe físico y virtual de la experiencia.  | 0 a 2 |   2  |  |  |
|  | **TOTAL DE PUNTAJE OBTENIDO** |  | 80 |  |  |

Firmas de la Comisión de Evaluación

**ANEXO N° 09**

**CONSTANCIA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA PRESENTADA**

(Suscrita por el Director de la I.E y luego visado por el Director de UGEL)

(Se recomienda que sea también visada por el Director del EESS y el Director de la Red de Salud)

Yo ………………………………………………………………………….identificado con DNI N°……………………………., en mi calidad de Director(a) de la I.E …………………………………………………………dejo constancia que la experiencia denominada …………………………………………………………………………….…… ha sido implementada durante el periodo establecido en las Bases del Concurso Nacional “Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables y Sostenibles” y se desarrolló de manera eficiente, logrando una mejora significativa en el proceso de formación integral de los estudiantes e involucrando a toda la comunidad educativa de la localidad.

En señal de conformidad suscribo la presente constancia.

………………………………

Director(a) de la I.E

Fecha: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

**CONCURSO NACIONAL DE NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLE Y SOSTENIBLES**

**¿QUÉ ES?**

Promueve los hábitos de alimentación saludable y la incorporación de alimentos nativos y nutritivos de su localidad en las loncheras escolares. Alienta la venta de alimentos saludables en los quioscos escolares de las instituciones educativas del Perú.

**¿QUIÉNES PARTICIPAN?**

El concurso está dirigido a las instituciones educativas públicas y privadas de Educación Básica en las modalidades Educación Básica Regular, Educación Básica Alternativa y Educación Básica Especial.

Para participar se debe enviar y presentar:

* Enviar la Ficha de inscripción de la experiencia (Anexo Nº 01) al correo electrónico **concursosambientales@minedu.gob.pe.**
* Presentar ante la UGEL de su jurisdicción el informe virtual grabado en tres DVD, lo cual estará acompañado de la ficha resumen de la experiencia impresa. (Ver Anexo Nº 02).
Asimismo, presentar el video y/o fotos en DVD para describir, sustentar y evidenciar la experiencia de la IE.

**MODALIDADES**

Cada IE podrá participar en el concurso a través de dos modalidades:

**Primera Modalidad:**“Nuestras Loncheras Saludables y Sostenibles”

**Segunda Modalidad:**“Nuestros Quioscos Saludables y Sostenibles”.

**CATEGORÍAS**

Dentro de estas modalidades cada IE podrá participar en las siguientes categorías:

Contarán con las siguientes ocho categorías:

|  |  |
| --- | --- |
| Categoría A: | “Nuestras Loncheras Saludables y Sostenibles” en II.EE. públicas y privadas de la educación básica regular. |
| Categoría B: | “Nuestras Loncheras Saludables y Sostenibles” en II.EE. públicas y privadas de educación básica alternativa (EBA) y educación básica especial (EBE). |
| Categoría C: | “Nuestros Quioscos Saludables y Sostenibles” en II.EE. públicas y privadas de educación básica regular. |
| Categoría D: | “Nuestros Quioscos Saludables y Sostenibles” en II.EE. públicas y privadas de educación básica alternativa (EBA) y educación básica especial (EBE). |

**CRONOGRAMA**

| ETAPAS | FECHAS |
| --- | --- |
| IE | Recepción del envío de la ficha virtual Hasta el 1 de agosto. |
| UGEL | Recepción de expedientes Del 2 al 5 de agosto.Reconocimiento: del 19 al 26 de agosto. |
| DRE | Recepción de expedientes Del 22 al 26 de agosto. Reconocimiento: del 9 al 16 de setiembre |
| NACIONAL | Recepción de expedientes Del 12 al 16 de setiembre. Premiación: el 28 de octubre. |

**CONCURSO NACIONAL BUENAS PRACTICAS DE GESTION AMBIENTAL**

**¿QUÉ ES?**

Es un concurso que fomenta el desarrollo de buenas prácticas ambientales en las instituciones educativas de todo el país, comprometiendo la participación voluntaria de los estudiantes, docentes, directivos y personal administrativo para tener escuelas saludables, seguras y ecoeficientes.

**¿QUIÉNES PARTICIPAN?**

 El concurso está dirigido a las instituciones educativas públicas y privadas de Educación Básica en las modalidades Educación Básica Regular, Educación Básica Alternativa y Educación Básica Especial.

Para participar se debe enviar y presentar:

* Enviar la Ficha de inscripción de la experiencia (Anexo Nº 02) al correo electrónico **concursosambientales@minedu.gob.pe.**
* Presentar ante la UGEL de su jurisdicción el informe virtual grabado en tres DVD, lo cual estará acompañado de la ficha resumen de la experiencia impresa. (Ver Anexo Nº 03).
Asimismo, presentar el video y/o fotos en DVD para describir, sustentar y evidenciar la experiencia de la IE.

**CATEGORÍAS**

Contarán con las siguientes ocho categorías:

|  |  |
| --- | --- |
| Categoría 1 | Valoración de las áreas naturales, Vida y Verde -ViVe |
| Categoría 2 | Manejo de residuos sólidos en las instituciones educativas – MARES |
| Categoría 3 | Conciencia marítima y abordando la problemática de la Basura Marina. |
| Categoría 4 | Cuido mi planeta desde el Cole, Espacios de Vida – EsVi. |
| Categoría 5 | Mido y reduzco mi huella de carbono, Mi huella. |
| Categoría 6 | Impulsando una Cultura de agua. |
| Categoría 7 | Gestionando los riesgos de desastres en las instituciones educativas |
| Categoría 8 | Escuelas saludables frente al dengue, la chikungunya y el zika. |

**CRONOGRAMA 2016**

| ETAPAS | FECHAS |
| --- | --- |
| IE | Recepción del envío de la ficha virtual Hasta el 1 de agosto. |
| UGEL | Recepción de expedientes Del 2 al 5 de agosto.Reconocimiento: del 19 al 26 de agosto. |
| DRE | Recepción de expedientes Del 22 al 26 de agosto. Reconocimiento: del 9 al 16 de setiembre |
| NACIONAL | Recepción de expedientes Del 12 al 16 de setiembre. Premiación: el 28 de octubre. |

**http://www.minedu.gob.pe/concursos\_educativos/**