



San Borja,

06 JUL. 2016

OFICIO MULTIPLE N° 103 - 2016 UGEL 07/JAGEBRE/

Señor (a) (ita)
Director (a) de la I.E.:.....
Presente

ASUNTO : Invitación a las I.E .Públicas y Privadas al "Concurso Nacional Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables y sostenibles.

REF. : Resolución Ministerial N° 572-2015-MINEDU.

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para expresar mi saludo cordial, que en atención a los documentos de la referencia, hago de su conocimiento que la Dirección Regional de Educación de Lima Metropolitana ha encargado a la Unidad de Gestión Educativa Local N°07, a través del Área de Gestión de la Educación Básica Regular y Especial, la organización y ejecución del Concurso Nacional Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables y Sostenibles, contemplado en la Resolución Ministerial N° 572-2015-MINEDU.

El Concurso Nacional Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables y Sostenibles 2016 se realizará en las siguientes Etapas:

ETAPA	FECHA
Primera Etapa II.EE.	Recepción del envío de la ficha virtual hasta el 01 de Agosto.
Segunda Etapa UGEL	Recepción de expedientes: del 02 al 05 de Agosto. Evaluación de expedientes: del 19 al 26 de agosto. (Ganadores a nivel de UGEL)
Tercera Etapa DRE	Recepción de expedientes: del 22 al 26 de agosto Reconocimiento: del 9 al 16 de setiembre.
Cuarta Etapa NACIONAL	Recepción de expedientes: del 12 al 16 de Setiembre. Premiación: el 28 de octubre.

Se adjunta a la presente las bases y las fichas de inscripción para mayor información ingresar a la web. <http://www.minedu.gob.pe/loncheras-saludables>, o consultar al siguiente correo ctejada@ugel07.gob.pe y número de cel. 985399832.

Agradeciendo su atención hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración.

Atentamente.

LAQG/DUGEL07
WPG/JJ AGBRE
CTJ/EEBR



William Pachas Gutiérrez
Jefe (e) del Área de Gestión de la Educación
Básica Regular y Especial - UGEL 07



PERÚ

Ministerio
de Educación

Viceministerio
de Gestión Pedagógica

Dirección
General de Educación
Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL
"NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

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 N° 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 N° 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).



PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

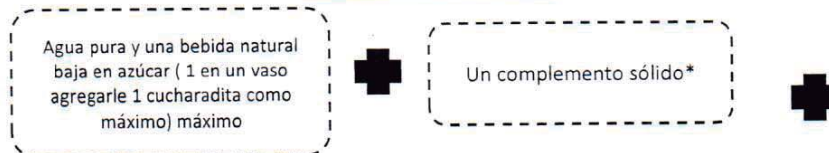
ANEXO N° 3.1: CONSIDERACIONES PARA ELABORAR LONCHERAS SALUDABLES

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, sachá 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:



*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

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.*



PERÚ

Ministerio
de EducaciónViceministerio
de Gestión PedagógicaDirección
General de Educación
Básica RegularIV CONCURSO NACIONAL
"NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

ANEXO N° 03

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

I. 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			



PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

	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	14		
	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			
	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	16		
	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			
	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



PERÚ

Ministerio
de EducaciónViceministerio
de Gestión PedagógicaDirección
General de Educación
Básica RegularIV CONCURSO NACIONAL
"NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

ANEXO N° 04:
FICHA DE EVALUACIÓN PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROYECTO
"NUESTROS QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"
(Modalidad 2):

I. 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	0 a 2			



PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

	de las escuelas de padres.			
	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		



PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

	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			
	Realizan la difusión de experiencias desarrolladas en la IE y la comunidad, mediante materiales diversos como CD, videos, folletos y otros.	0 a 2	4		
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



PERÚ

Ministerio
de Educación

Viceministerio
de Gestión Pedagógica

Dirección
General de Educación
Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL
"NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

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 EEES 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: ___/___/___



PERÚ

Ministerio
de EducaciónViceministerio
de Gestión PedagógicaDirección
General de Educación
Básica RegularIV CONCURSO NACIONAL
"NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

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		

2. NOMBRE DE LA EXPERIENCIA:

--

Firma y sello del director(a)



PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

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 ()
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	



PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

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



PERÚ

Ministerio de Educación

Viceministerio de Gestión Pedagógica

Dirección General de Educación Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

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 () Charlas () Capacitaciones () Trípticos () Dípticos ()	f) Volantes () g) Talleres () h) Caminatas () i) Otros (especificar) _____ _____



PERÚ

Ministerio
de Educación

Viceministerio
de Gestión Pedagógica

Dirección
General de Educación
Básica Regular

IV CONCURSO NACIONAL
"NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES Y SOSTENIBLES"

¿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
Responsable del proyecto

Nombre y firma del Director de la IE

Nombre y firma del Director del EESS.