



PERÚ

Ministerio
de Educación

III CONCURSO NACIONAL
“NUESTRAS LONCHERAS Y
QUIOSCOS SALUDABLES”
2015

BASES



Tabla de contenido

1. FINALIDAD	3
2. OBJETIVOS	5
3. ANTECEDENTES NORMATIVOS	5
4. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO	5
5. ALCANCE	5
6. PLAZOS E INSCRIPCIÓN	6
7. MODALIDADES Y CATEGORÍAS	6
8. ETAPAS	7
9. TRABAJOS A PRESENTAR	10
10. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	10
11. COMITÉ ORGANIZADOR	11
12. COMISIÓN DE EVALUACIÓN	11
13. PREMIOS	14
14. PUBLICACIÓN DE RESULTADOS	16
15. DIVULGACIÓN DE TRABAJOS PREMIADOS	16
16. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS	16
17. FINANCIAMIENTO	16
18. ANEXOS	16
ANEXO N° 01 - FICHA DE INSCRIPCIÓN DE EXPERIENCIAS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA	18
ANEXO N° 02 - FICHA DE EVALUACIÓN PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROYECTO "NUESTRAS LONCHERAS SALUDABLES"	20
Anexo N° 02.1. - CONSIDERACIONES PARA ELABORAR LONCHERAS SALUDABLES	22
ANEXO N° 03.a. - FICHA DE EVALUACION PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROYECTO "NUESTROS QUIOSCOS SALUDABLES" -QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 1 (Sin conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública).	23
ANEXO N° 03.b. - FICHA DE EVALUACION PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROYECTO "NUESTROS QUIOSCOS SALUDABLES" -QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 2 (Con conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública)	25
ANEXO N° 04 - CONSOLIDADO DE EXPERIENCIAS PRESENTADAS	28
ANEXO N° 05: CONSTANCIA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA PRESENTADA ...	29



PERÚ

Ministerio
de Educación

III CONCURSO NACIONAL “NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES” 2015

BASES

1. FINALIDAD

Los sectores Educación y Salud como pilares fundamentales del desarrollo social unen sus esfuerzos para responder a las necesidades de nuestro país, suscribiendo el Convenio Marco de Cooperación Técnica entre los Ministerios de Educación y Salud, con el objetivo de desarrollar acciones conjuntas en el marco de sus competencias, con el propósito de fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes y la promoción de una cultura de salud, orientada al mejoramiento de la calidad de vida del ámbito de las Instituciones Educativas, con la participación de la comunidad educativa¹. El convenio marco establece entre sus objetivos específicos articular acciones que favorezcan el desarrollo de una cultura saludable del medioambiente y la salud integral, así promover la incorporación efectiva del enfoque de educación para la salud y promoción de la salud en las intervenciones de ambos sectores. En el año 2011, se firmó la Adenda al convenio para dar continuidad al trabajo articulado entre ambos ministerios hasta el 2016².

El Ministerio de Educación (MINEDU) a través de la Unidad de Educación Ambiental (UEA) de la Dirección General de Educación Básica Regular (DIGEBR), en cumplimiento de sus competencias, se propone desarrollar una cultura ambiental para mejorar la situación ambiental y condiciones de vida, mediante actividades educativas orientadas a la formación de una ciudadanía ambiental responsable, que contribuya al desarrollo de una sociedad peruana sostenible que brinde escuelas saludables, seguras y ecoeficientes.

El Ministerio de Salud (MINSA), a través de la Dirección de Educación para la Salud de la Dirección General de Promoción de la Salud (DGPS), tiene la función de proponer, implementar y evaluar las políticas públicas para contribuir al desarrollo de intervenciones educativas, referente a metodologías, técnicas y procedimientos del proceso de educación para la salud, de aplicación en el ámbito nacional.

La educación juega un papel importante en el desarrollo de capacidades y la adquisición, modificación o fortalecimiento de prácticas y habilidades en beneficio de la salud, lo cual implica el desarrollo de procesos para el logro de aprendizajes significativos, es decir educación para la vida. En este contexto, las escuelas y espacios educativos, son de vital importancia para el aprendizaje de los niños y niñas, son el punto de entrada esencial para la adopción de estos buenos hábitos, que luego transmitirán a sus familias y comunidades, tanto en el período de aprendizaje como en su futuro como padres y madres, convirtiéndolos en agentes de cambio.

El III Concurso Nacional “Nuestras Loncheras y Quioscos saludables” 2015 tiene por intención, promover la alimentación saludable en un marco de sostenibilidad: agua segura, loncheras y quioscos saludables, vigilancia para mantener la salubridad e inocuidad, así como apoyarse en la

¹ Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud N° 004 -2008/MINSA

² Adenda al Convenio N° 004-2008/MINSA



práctica del lavado de manos como de acciones orientadas a mitigar los problemas de malnutrición por déficit (desnutrición y anemia) y por exceso (sobrepeso, obesidad y sus enfermedades conexas, problemas cardiovasculares, hipertensión, diabetes, dislipidemias, etc.), provocadas por carecer de los alimentos o por consumo irresponsable de productos no saludables (comida chatarra). Situación que afecta la salud, en especial el desarrollo físico y cognitivo: compromete el sistema inmunológico, aumenta la susceptibilidad a enfermedades transmisibles y no transmisibles, limita la realización del potencial humano y reduce la productividad. Además de la carga social y económica negativas para las personas, las familias, las comunidades y el Estado.

Esta situación evidencia la necesidad de aumentar los esfuerzos en promover, desde las instituciones educativas (IE), una alimentación saludable en todos los grupos de edad, con especial atención en niños, niñas y adolescentes.

La educación es clave para el desarrollo de capacidades y la adquisición, modificación o fortalecimiento de prácticas y habilidades en beneficio de la salud, siendo las instituciones educativas un lugar privilegiado para formar hábitos saludables. La lonchera escolar debería contener productos alimenticios nutritivos y saludables que requieren.

Por ejemplo, el presente año se ha lanzado el Programa Piloto de Jornada Escolar Completa en 1000 instituciones educativas de secundaria, ello ha motivado a la Dirección General de Educación Básica Regular del MINEDU que en coordinación con la Dirección General de Promoción de la Salud del Ministerio de Salud, brinden orientación sobre el contenido de una lonchera saludable con alimentos de su región, con combinaciones económicas consistentes y nutritivas que cubran los requerimientos energéticos de los escolares.

Ley N° 30021, Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes, establece que las instituciones educativas de educación básica regular públicas y privadas, en sus numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6 señalan, que las instituciones educativas en todo sus niveles y en todo el territorio nacional, promuevan los “quioscos y comedores escolares saludables”, los que deben brindar exclusivamente alimentos y bebidas saludables conforme a los estándares que establece el Ministerio de Salud. Asimismo, mediante Decreto Supremo N° 007-2015-SA, se aprueba el Reglamento que establece los parámetros técnicos sobre los alimentos y bebidas no alcohólicas procesados referentes al contenido de azúcar, sodio y grasas saturada.

A pesar de la Ley y su reglamentación, los quioscos escolares a continúan ofreciendo ciertos productos industriales, vacíos de nutrientes y/o con excesiva cantidad de azúcar, sodio y grasas, se expenden alimentos sin ningún control, aún se carece de mecanismos de vigilancia en el cumplimiento de la higiene y de las medidas sanitarias que aseguren la inocuidad de los productos y la salud de los estudiantes.

En este sentido, el Ministerio de Educación, a través de la Dirección General de Educación Básica Regular, en coordinación con el Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Promoción de la Salud, con la participación del Congreso de la República, así como otros entes públicos y privados convocan el presente año a las instituciones educativas de todos los niveles y modalidades de la Educación Básica, a participar en el **III Concurso Nacional “Nuestras loncheras y quioscos saludables” 2015**, a fin de promover una educación que oriente a los estudiantes hacia el



PERÚ

Ministerio
de Educación

logro de aprendizajes y permita acortar las brechas de exclusión mediante una alimentación saludable.

2. OBJETIVOS

Objetivo principal: Promover el desarrollo de hábitos saludables en la alimentación de los estudiantes, incorporando los alimentos saludables en las loncheras escolares y en el expendio de alimentos en los quioscos escolares de las instituciones educativas del país.

Objetivos específicos

- a) Impulsar en las instituciones educativas el control del valor nutritivo e higiénico de los productos alimenticios que se ofrecen en los quioscos escolares.
- b) Promover que las instituciones educativas del país desarrollen estrategias y recursos educativo-pedagógicos basados en la promoción de una alimentación saludable.
- c) Promover la gestión de loncheras y quioscos saludables como parte de las funciones del comité ambiental.

3. ANTECEDENTES NORMATIVOS

- Ley N° 28044, Ley General de Educación.
- Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes. Art. 6
- Ley N° 26842, Ley General de Salud.
- Ley 29973, Ley General de las Personas con Discapacidad
- Decreto Supremo N° 002-2014-MIMP que aprueba el Reglamento de la Ley 29973
- Decreto Supremo N° 017-2012-ED, que aprueba la Política Nacional de Educación Ambiental.
- Decreto Supremo N° 021-2013-MINAGRI, que aprueba la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2013 – 2021.
- Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, que aprueba la “Guía para el diseño, administración, funcionamiento, conducción y adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas”.
- Resolución Ministerial N° 161-2015/-MINSA, que aprueba la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS.V.01 para la Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas.
- Resolución Ministerial N° 556-2014-MINEDU, Normas y orientaciones para el desarrollo del año escolar 2015 en la educación básica

4. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO

Estudiantes, directivos, docentes, personal administrativo y de servicio de las instituciones educativas de todos los niveles y modalidades de Educación Básica, públicas y privadas.

5. ALCANCE



El III Concurso Nacional “Nuestras loncheras y quioscos saludables” 2015 tiene alcance nacional desde las distintas instancias de gestión educativa descentralizadas en coordinación con las instancias descentralizadas:

- Las Direcciones Regionales de Educación (DRE) o las que hagan sus veces, en coordinación con las Direcciones Regionales de Salud (DIRESA)
- Las Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL) o las que hagan sus veces, en coordinación con las Redes de Salud.
- Las instituciones educativas de Educación Básica, públicas y privadas en coordinación con los establecimientos de salud.

6. PLAZOS E INSCRIPCIÓN

Las inscripciones de las instituciones educativas se realizarán hasta el 18 de setiembre en la UGEL de su jurisdicción.

Requisitos para la inscripción: Presentación de trabajos. (Ver ítem 9)

7. MODALIDADES Y CATEGORÍAS

- Para este año, cada institución educativa podrá participar en el concurso a través de dos modalidades, debido a que no todas las instituciones educativas cuentan con infraestructura y/o servicios para ofrecer quioscos saludables.

1° Modalidad: “Nuestras Loncheras Saludables” (ver **anexo N°2**).

2° Modalidad: “Nuestros Quioscos Saludables”. En esta modalidad, adicionalmente, existen dos tipos:

- Tipo 1, aquellos quioscos que no cuentan con conexiones de instalación de agua potable, desagüe y energía eléctrica a la red pública (ver **anexo N°3.a**);
 - Tipo 2, aquellos quioscos que cuentan con conexiones de instalación de agua potable, desagüe y energía eléctrica a la red pública (ver **anexo N° 3.b**).
- Por la diversidad de lugares y niveles educativos de los participantes, existen tres categorías:
 - a. **Categoría A:** “Nuestros Quioscos y/o Loncheras Saludables” en II.EE. públicas de la Educación Básica Regular, en la cual se reconocerá una experiencia ganadora de cada región y los tres (03) primeros lugares a nivel nacional.
 - b. **Categoría B:** “Nuestros Quioscos y/o Loncheras Saludables” en II.EE. privadas de la Educación Básica Regular, en la cual se reconocerá una experiencia ganadora a nivel nacional.
 - c. **Categoría C:** “Nuestros Quioscos y/o Loncheras Saludables” en II.EE. públicas y privadas de Educación Básica Alternativa (EBA) y Educación Básica Especial (EBE), en la cual se reconocerá una experiencia ganadora a nivel nacional³.
 - Las fichas de evaluación y otros materiales informativos serán socializadas previamente con los integrantes de la comisión a fin de que las conozcan e interioricen, con el objetivo de garantizar la aplicación pertinente y verificación de los indicadores.

³ Si bien las modalidades de EBE y EBA contemplan características específicas de acuerdo a sus usuarios, son modalidades cuantitativamente menores que la de EBR, por lo que se seleccionará un ganador nacional entre ambas modalidades.



8. ETAPAS

CRONOGRAMA GENERAL

ETAPAS	FECHA	CEREMONIA DE RECONOCIMIENTO ⁴
A nivel de la institución educativa	Del 17 de julio al 18 de setiembre (<u>fecha límite</u> de inscripción en UGEL).	<u>Hasta</u> el 18 de setiembre.
Selección y reconocimiento a nivel de las UGEL	Del 21 de setiembre al 02 de octubre.	<u>Hasta</u> el 10 de octubre.
Selección y reconocimiento a nivel de las DRE	Del 05 al 10 de octubre.	El 16 de octubre "Día Mundial de Alimentación"
Selección y reconocimiento a nivel MINEDU	19 de octubre al 06 de noviembre.	El 03 de diciembre.

El detalle de cada etapa, es el siguiente:

FECHA	ACTIVIDAD	RESPONSABLES
16 de julio	<ul style="list-style-type: none"> Lanzamiento del Concurso a nivel nacional. Se realizará un lanzamiento del Concurso por la sede central (MINEDU) en coordinación con el MINSA, en conjunto con los otros concursos de la Unidad de Educación Ambiental. Se recomienda considerar un evento de lanzamiento en cada una de las 26 regiones, que tendrá las características que las respectivas DRE consideren conveniente, el mismo que deberá ser difundido a través de los medios de comunicación, la página web del MINEDU y las redes sociales. Dicho lanzamiento será coordinado con la Red de Salud y DIRESA correspondientes, y el MINSA. 	MINEDU, DRE y UGEL Cada equipo local (Comité Ambiental)
A partir 17 julio	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración de la Directiva Regional de la DRE, se recomienda una directiva intersectorial con DIRESA. Convocatoria del concurso de parte del MINEDU, DRE, UGEL e IE, en coordinación con la entidad de salud respectiva. Difusión en instituciones educativas, en medios y redes sociales. 	MINEDU, DRE, UGEL
PRIMERA ETAPA: A nivel de institución educativa		

⁴ Las fechas de las ceremonias de reconocimiento a nivel de DRE y MINEDU están determinadas para el 16 de octubre y 03 de diciembre respectivamente. Las ceremonias a nivel de IE y UGEL, tienen fechas máximas de ejecución, es decir pueden darse en los días previos a la fecha máxima señalada.



PERÚ

Ministerio
de Educación

Del 17 de julio al 18 setiembre	<ul style="list-style-type: none">• Preparación y ejecución de las experiencias en las instituciones educativas.• Conformación de la Comisión de Evaluación de la Institución Educativa por el Comité Ambiental (previamente aprobado con su directiva).• Selección de la mejor experiencia de quioscos y/o loncheras saludables que representará a la institución educativa en la UGEL, según modalidad y categoría.• Ceremonia de reconocimiento a nivel de institución educativa.• Inscripción en la UGEL de las experiencias y sus evidencias, hasta el 18 de setiembre 2015.	IE de Educación Básica, en coordinación con el Establecimiento de Salud.
SEGUNDA ETAPA: Selección y reconocimiento a nivel de las UGEL		
Del 21 setiembre al 02 octubre	<ul style="list-style-type: none">• Conformación de la Comisión de Evaluación• Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "A" (Instituciones educativas de EBR, públicas), por la modalidad de Lonchera Saludable.• Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "A" (Instituciones educativas de EBR, públicas), por la modalidad de Quiosco Saludable.• Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "B" (Instituciones educativas de EBR, privadas), por la modalidad Lonchera Saludable.• Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "B" (Instituciones educativas de EBR, privadas), por la modalidad Quiosco Saludable.• Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "C" (Educación Básica Alternativa y/o Especial, públicas y/o privadas) por la modalidad Lonchera Saludable• Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "C" (Educación Básica Alternativa y/o Especial, públicas y/o privadas) por la modalidad Quiosco Saludable• Publicación de experiencias seleccionadas a nivel de UGEL hasta el 02 de octubre. Todas las seleccionadas recibirán reconocimiento de la UGEL, en coordinación con la Red de Salud. <p>Por ejemplo: En el caso de quioscos escolares, se sugiere reconocer al expendedor del quiosco; al director que acompañó todo el proceso; al docente que condujo la experiencia, que estuvo involucrado en el proceso del concurso y sensibilizó a la comunidad educativa; al personal de salud que acompañó la experiencia (en caso de haberse involucrado en la experiencia); al especialista de educación ambiental de UGEL que la acompañó; al director de la IE que la apoyó; y a un estudiante elegido por sus pares que estuvo vigilante todo el tiempo.</p> <p>En el caso de las loncheras escolares, se sugiere reconocer al docente que condujo la experiencia, que estuvo involucrado en el proceso del concurso y sensibilizó a los padres de familia; un estudiante elegido por sus pares como representante, que estuvo comprometido en todo momento; el director que lo apoyó; y el especialista de educación ambiental que la acompañó.</p>	UGEL en coordinación con la Red de Salud



PERÚ

Ministerio de Educación

	<ul style="list-style-type: none"> Inscripción en la DRE de las experiencias y evidencias seleccionadas hasta el 02 de octubre 2014. 	
Del 05 de al 10 de octubre	<ul style="list-style-type: none"> <u>La ceremonia pública de reconocimiento a ganadores a nivel de UGEL, en coordinación con la Red de Salud, se podrá realizar hasta el 10 de octubre.</u> 	UGEL en coordinación con la Red de Salud.
TERCERA ETAPA: Selección y reconocimiento a nivel de las DRE		
Del 05 de octubre al 10 de octubre	<ul style="list-style-type: none"> Conformación de la Comisión de Evaluación Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "A" (Instituciones educativas de EBR, públicas), por la modalidad de Lonchera Saludable. Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "A" (Instituciones educativas de EBR, públicas), por la modalidad de Quiosco Saludable. Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "B" (Instituciones educativas de EBR, privadas), por la modalidad Lonchera Saludable. Selección de (1) experiencia ganadora de la categoría "B" (Instituciones educativas de EBR, privadas), por la modalidad Quiosco Saludable. Selección de una (1) experiencia ganadora de la categoría "C" (Educación Básica Alternativa y/o Especial, pública y/o privada), por la modalidad Lonchera Saludable. Selección de una (1) experiencia ganadora de la categoría "C" (Educación Básica Alternativa y/o Especial, pública y/o privada), por la modalidad Quiosco Saludable. Publicación de experiencias seleccionadas a nivel de la DRE hasta el 16 de octubre 2015. Todas recibirán reconocimiento de la DRE, en coordinación con la DIRESA (quien también podrá dar reconocimiento). Inscripción de experiencias seleccionadas en la DIGEBR-MINEDU hasta el 16 de octubre del 2015. 	DRE en coordinación con la DIRESA.
16 octubre (Día Mundial de Alimentación)	<ul style="list-style-type: none"> <u>La ceremonia pública de reconocimiento a ganadores a nivel de DRE, en coordinación con la DIRESA, se realizará el 16 de octubre.</u> 	DRE en coordinación con la DIRESA.
CUARTA ETAPA: Selección y premiación de ganadores a nivel de MINEDU		
Del 19 de octubre al 06 de noviembre	<p>Conformación de la Comisión de Evaluación a nivel nacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> Selección de 26 experiencias ganadoras de la categoría "A" (IE de EBR pública): una (1) por región, independientemente de la modalidad. En base estas 26 experiencias, se seleccionarán los tres (03) primeros lugares nacionales. Selección de una (1) experiencia ganadora nacional de la categoría "B" (IE de EBR privadas), independientemente de la modalidad. Selección de una (1) experiencia ganadora nacional de la categoría "C" (Educación Básica Alternativa o Especial, públicas y/o privadas) independientemente de la modalidad. 	DIGEBR-MINEDU, en coordinación DGPS-MINSA y Congreso de la República



PERÚ

Ministerio
de Educación

	Publicación de las experiencias ganadoras hasta el 06 de noviembre del 2015.	
03 de diciembre	<p>Realización de Ceremonia de Premiación.</p> <p>Participarán en la ceremonia, que se llevará a cabo en la ciudad de Lima:</p> <ul style="list-style-type: none">• Una (01) IE de la categoría "A" (EBR Pública) ganadora de cada una de las 26 regiones del país, independientemente de la modalidad. Entre ellas se seleccionará durante la ceremonia a los tres (03) primeros puestos nacionales.• Una (01) experiencia ganadora de la categoría "B" (IE de EBR privada), ganadora a nivel nacional, independientemente de la modalidad.• Una (01) experiencia ganadora de la categoría "C" (Educación Básica Alternativa y/o Especial, pública y/o privada), ganadora a nivel nacional, independientemente de la modalidad.•	DIGEBR-MINEDU, en coordinación con DGPS- MINS y Congreso de la República

9. TRABAJOS A PRESENTAR

- a) Presentación de la **Ficha de inscripción de experiencias, Anexo N° 01**, a la UGEL, en un sobre cerrado, debidamente llenado.
- b) Informe físico y virtual en formato Word o PDF acompañado de evidencias en cada uno de los aspectos implementados (documentos, imágenes, etc.) con leyendas explicativas, donde se evidencie la participación de los diversos actores a quienes está dirigido el concurso. Las evidencias a presentarse deberán sustentar lo completado en todas las fichas respectivas (anexos 01, 02, 03.a. y 03.b.).
- c) Presentación de video y/o fotos en CD, con las siguientes características:
 - ✓ Ser atractiva, creativa y motivadora.
 - ✓ Mostrar evidencias para la mejor comprensión de la experiencia.
 - ✓ Evidenciar el proceso de reflexión llevado a cabo con los estudiantes, docentes, familiares de los(as) estudiantes, conductores de quioscos o directivos participantes.
 - ✓ El video podrá tener una duración de 10 minutos como máximo, considerando la siguiente secuencia:
 - Justificación, el por qué se desarrolló la experiencia (puede estar relacionado con enfermedades prevalentes: obesidad, desnutrición)
 - Descripción, proceso desarrollado de la experiencia, sustentado con evidencias (objetivos y estrategias implementadas)
 - Lecciones aprendidas de la experiencia (dificultades y logros alcanzados).
 - 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.

10. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

La evaluación de las experiencias se realizará de acuerdo a las **Fichas de inscripción de experiencias y evaluación del Proyecto "Nuestras loncheras y quioscos saludables"**, según corresponda la modalidad y características de la IE. Ver anexo N° 01, anexo N°02 y anexo 03.a y 03.b.



11. COMITÉ ORGANIZADOR

El Comité Organizador está formado por representantes de la DIGEBR–MINEDU, que designará a la Comisión de Evaluación; en coordinación con DGPS- MINSa y el Congreso de la República.

12. COMISIÓN DE EVALUACIÓN

La Comisión de Evaluación es el encargado de evaluar, calificar y seleccionar los trabajos ganadores y declara desierto el proceso que corresponda. Sus resultados son inapelables en cada nivel. Asimismo, resolverá los empates.

12.1. A nivel de IE.

Las IE deberán garantizar la disposición de tiempo de los miembros de la Comisión de Evaluación para llevar a cabo esta tarea, respetando el cronograma establecido en las bases del Concurso, así como el manejo adecuado de los criterios para la selección.

La Comisión de Evaluación a nivel de las IE estará conformado por:

- Director de las IE preside la Comisión de Evaluación,
- 01 representante del Comité Ambiental
- 01 representante de la APAFA
- 01 representante del establecimiento de salud, que se sugiere hacer las veces de secretario técnico, si hubiere.
- Aliados de los otros sectores locales, tales como: Municipio y otros de la sociedad civil, se sugiere hacer las veces de secretario técnico, en caso no contar con un personal del establecimiento de salud como parte del jurado.

La Comisión de Evaluación tendrá como funciones:

- a. Evaluar las experiencias presentadas mediante la fichas de evaluación del Proyecto “Nuestras loncheras y quioscos saludables”, de acuerdo a anexos N° 02, 03.a y 3.b., que deberán ser acompañadas de evidencias.
- b. Los resultados serán enviados a la UGEL junto con las evidencias de buenas prácticas en alimentación saludable, las que quedarán registradas para ser compartidas mediante los medios (web, redes sociales, presenciales) que se implementen para difundir los resultados.
- c. El proyecto debe estar debidamente registrado en el Anexo N° 01, ficha que acompañará al proyecto a la siguientes etapas: UGEL, DRE, MINEDU según va siendo seleccionado.

12.2. A nivel de UGEL.

Las UGEL deberán garantizar la disposición de tiempo de los miembros de la Comisión de Evaluación para llevar a cabo esta tarea, respetando el cronograma establecido en las bases del Concurso, así como el manejo adecuado de los criterios para la selección.

La Comisión de Evaluación a nivel de las UGEL estará conformado por:

- El Director de la UGEL o el Jefe de Gestión Pedagógica, quien lo preside.
- El Especialista de Educación Ambiental.
- El representante de la Red de Salud, que se sugiere hacer las veces de secretario técnico.
- El representante de la Federación Regional de APAFAS.
- El representante de la Municipalidad.
- Un representante de otro organismo estatal y/o representante de la sociedad civil (adicional no obligatorio)



La Comisión de Evaluación tendrá como funciones:

- a) Consolidar todas las experiencias, conforme al cuadro del Anexo N° 04.
- b) La Comisión de Evaluación seleccionará en total cinco (06) experiencias ganadoras: dos (02) experiencias en cada una de las categorías "A", "B" y "C" (una por cada modalidad), que serán las ganadoras por obtener el mejor calificativo (logro destacado) en todos o en la mayoría de los indicadores establecidos para la evaluación (ver Anexo N° 02, 03.a y 03.b).
- c) Las UGEL, en coordinación con las Redes de Salud respectivas, otorgarán una constancia y/o diploma de reconocimiento a las instituciones educativas que presenten sus experiencias en sus respectivas instancias.
- d) Los resultados serán enviados a la DRE con las evidencias de buenas prácticas en alimentación saludable y el Anexo N° 01, con sus respectivas fichas de evaluación, según modalidad y categoría. Las que quedarán registradas para ser compartidas mediante las redes sociales que se implementen para difundir los resultados.

Las UGEL enviarán a la DRE:

- Una (1) experiencia ganadora de la categoría "A" (Instituciones educativas de EBR, públicas), por la modalidad de Lonchera Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora de la categoría "A" (Instituciones educativas de EBR, públicas), por la modalidad de Quiosco Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora de la categoría "B" (Instituciones educativas de EBR, privadas), por la modalidad Lonchera Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora de la categoría "B" (Instituciones educativas de EBR, privadas), por la modalidad Quiosco Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora en la categoría "C": una entre instituciones de Educación Básica Alternativa y especial, pública o privada, por la modalidad Lonchera Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora en la categoría "C": una entre instituciones de Educación Básica Alternativa y Especial, pública o privada, por la modalidad Quiosco Saludable.
- Constancias firmadas por el Director de la UGEL que certifican que las experiencias han sido desarrolladas de conformidad con las bases del presente Concurso, Anexos N° 01, 02, 03.a, 03.b, 04 y 05.

Todas las fichas enviadas deben estar firmadas por todos los miembros de la Comisión de Evaluación.

12.3. A nivel de DRE

Las DRE deberán garantizar la disposición de tiempo de los miembros de la Comisión de Evaluación para llevar a cabo esta tarea, respetando el cronograma establecido en las bases del Concurso; así como el manejo adecuado de los criterios para la selección.

La Comisión de Evaluación de las DRE estará conformado por:

- El Director de la DRE o el Director de Gestión Pedagógica, quien lo preside.
- El Especialista de Educación Ambiental.
- Un representante de la Dirección Regional de Salud, quien se recomienda haga sus veces de secretario técnico.
- Un representante de la Federación Regional de APAFAS.
- Un representante de otro organismo estatal y/o de la sociedad civil (adicional no obligatorio)

Esta Comisión tendrá por funciones:



PERÚ

Ministerio
de Educación

- a) Recibir y revisar las fichas de las experiencias seleccionadas por las UGEL, así como todas las evidencias.
- b) Elegirá seis experiencias representativas de la región: dos (02) en cada una de las categorías "A", "B" y "C" (una por cada modalidad)
- c) Las DRE, en coordinación con la DIRESA, otorgará una constancia y/o diploma de reconocimiento a las instituciones educativas que presentan sus experiencias en sus respectivas instancias.
- d) Los resultados serán enviados al MINEDU con las evidencias de buenas prácticas en alimentación saludable y el Anexo N° 01, con sus respectivas fichas de evaluación, según modalidad y categoría. Estas quedarán registradas para ser compartidas mediante las redes sociales que se implementen para difundir los resultados.

Las DRE enviarán a la DIGEBR–MINEDU:

- Una (1) experiencia ganadora de la categoría "A" (Instituciones educativas de EBR, públicas), por la modalidad de Lonchera Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora de la categoría "A" (Instituciones educativas de EBR, públicas), por la modalidad de Quiosco Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora de la categoría "B" (Instituciones educativas de EBR, privadas), por la modalidad Lonchera Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora de la categoría "B" (Instituciones educativas de EBR, privadas), por la modalidad Quiosco Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora en la categoría "C": una entre instituciones de Educación Básica Alternativa y especial, pública o privada, por la modalidad Quiosco Saludable.
- Una (1) experiencia ganadora en la categoría "C": una entre instituciones de Educación Básica Alternativa y especial, pública o privada, por la modalidad Lonchera Saludable.

Todas las fichas enviadas deben estar firmadas por todos los miembros de la Comisión de Evaluación, que certifican que las experiencias han sido desarrolladas de conformidad con las bases del presente Concurso, Anexos N° 01, 02, 03.a, 03.b, 04 y 05.

12.4. A nivel de MINEDU – DIGEBR

La Dirección General de Educación Básica Regular, a través de la Unidad de Educación Ambiental, debe garantizar la disposición de tiempo de los miembros de la Comisión de Evaluación para llevar a cabo esta tarea, respetando el cronograma establecido en las bases del Concurso, así como el manejo adecuado de los criterios para la selección, según categorías, mencionadas en el rubro 6.

La Comisión de Evaluación del MINEDU estará conformado por:

- 03 representantes del Ministerio de Educación (DIGEBR, DIGEIBIRA, DIGESE y/o DIGEC).
- Un representante de la Dirección de Educación para la Salud del Ministerio de Salud (se sugiere haga de secretario técnico).
- Un representante del Congreso de la República.
- Un representante de Organismos Internacionales: OPS, OMS, FAO.
- Un representante del Colegio de Nutricionistas de Perú.
- Un representante del Ministerio de Agricultura (MINAGRI).
- Un representante de la CONFEAPAFAS.
- Un representante de la sociedad civil organizada.



PERÚ

Ministerio
de Educación

La Comisión de Evaluación tendrá como funciones:

- a) Recibir y revisar las fichas de las experiencias seleccionadas por las 26 DRE, así como todas las evidencias.
- b) Seleccionar 26 experiencias ganadoras, una (1) por región en la categoría “A” independientemente de las modalidades: IE EBR pública. Se elegirán entre ellas, los tres primeros puestos nacionales de la categoría, independientemente de las modalidades (esta será comunicada durante la ceremonia de premiación).
- c) Selección de una (1) experiencia ganadora nacional de la categoría “B” independientemente de las modalidades: IE de EBR privada.
- d) Selección de una (1) experiencia ganadora nacional independientemente de las modalidades, IE Educación Básica Alternativa o especial, pública o privada.
- e) Otorgar una constancia y/o diploma de reconocimiento a las IE que lleguen hasta este nivel.
- f) Elaborar una ayuda memoria de las experiencias ganadoras.
- g) Elaborar un acta que presentarán a la DIGEBR- MINEDU para el reconocimiento y premiación de ganadores.

13. PREMIOS

Se desarrollará una ceremonia de premiación en acto público en los siguientes niveles:

12.1. A nivel de Institución Educativa

El Director de la institución educativa, en coordinación con el establecimiento de salud, otorgará una constancia y/o diploma de reconocimiento a los miembros de la comunidad educativa participantes y a los miembros de la Comisión.

12.2. A nivel de UGEL

Las UGEL, en coordinación con las Redes de Salud, otorgará una constancia y/o diploma de reconocimiento a las instituciones educativas y equipos mencionados en los documentos presentados por la IE; así como, a los instituciones aliadas y Comisión de Evaluación.

12.3. A nivel de DRE

Las DRE, en coordinación con las DIRESA, otorgarán una constancia y/o diploma de reconocimiento a las instituciones educativas y equipos mencionados en los documentos presentados por las instituciones educativas que han llegado a este nivel.

12.4. A nivel nacional (ciudad de Lima)

La institución educativa ganadora de cada región se hará acreedora de:

- Diploma, que lo reconoce como “**ganador regional**”, otorgado por el MINEDU, en coordinación con el MINSA, a los ganadores regionales de la categoría “A”.
 - Institución Educativa.
 - Director de Institución Educativa.
 - Docente Asesor de trabajo de Institución Educativa, que condujo la experiencia, estuvo involucrado en el proceso del concurso y sensibilizó a la comunidad educativa.
 - Especialista de Educación Ambiental de UGEL del ámbito de la IE ganadora a nivel nacional.
 - Especialista de Educación Ambiental de la DRE del ámbito de la Institución Educativa ganadora a nivel nacional.
 - Expendedor de alimentos del quiosco escolar saludable.
 - Estudiante(s) representante(s) de la IE, que estuvo comprometido en todo momento.



PERÚ

Ministerio
de Educación

- Establecimiento de salud, en caso aplique.
- Director del Establecimiento de salud, en caso aplique.
- Personal de salud, Asesor de trabajo, en caso aplique.
- Personal de salud de la Red de Salud y DIRESA del ámbito de la Institución Educativa ganadoras a nivel nacional, en caso aplique.
- Diploma, que lo reconoce como “**ganador nacional**”, otorgado por el MINEDU, en coordinación con el MINSA, a los ganadores nacionales de la categoría “A, B y C”.
 - Institución Educativa.
 - Director de Institución Educativa.
 - Docente Asesor de trabajo de Institución Educativa, que condujo la experiencia, estuvo involucrado en el proceso del concurso y sensibilizó a la comunidad educativa.
 - Especialista de Educación Ambiental de UGEL del ámbito de la IE ganadora a nivel nacional.
 - Especialista de Educación Ambiental de la DRE del ámbito de la Institución Educativa ganadora a nivel nacional.
 - Expendedor de alimentos del quiosco escolar saludable.
 - Estudiante(s) representante(s) de la IE, que estuvo comprometido en todo momento.
 - Establecimiento de salud, en caso aplique.
 - Director del Establecimiento de salud, en caso aplique.
 - Personal de salud, Asesor de trabajo, en caso aplique
 - Personal de salud de la Red de Salud y DIRESA del ámbito de la Institución Educativa ganadoras a nivel nacional, en caso aplique.

Los docentes que se encuentren dentro de los alcances de lo establecido en el artículo 42 de la Ley N° 29944, Ley de Reforma Magisterial y el artículo 76 de su Reglamento, aprobado por decreto Supremo N° 004-2013-ED, recibirán una resolución de agradecimiento o felicitación, según corresponda, previa verificación del cumplimiento de los supuestos establecidos en los artículos antes citados por parte de la Dirección de Promoción del Bienestar y Reconocimiento Docente (DBRED). Para tal efecto, la Dirección General de Educación Básica Regular remitirá a DIBRED la lista de los docentes tutores que hayan asesorado a estudiantes que resulten ubicados en los tres primeros puestos del presente concurso.

- Trofeo, que reconoce a los tres primeros puestos nacionales de la categoría “A”, al ganador nacional de la categoría “B” y al ganador nacional de la categoría “C”, otorgado por el MINEDU.
- Viaje, alojamiento y alimentación para los ganadores regionales de la categoría “A” y a los ganadores nacionales de las categorías “B” y “C”, desde su localidad hasta la ciudad de Lima, para las siguientes personas:
 - el **especialista de Educación Ambiental de la UGEL**,
 - el **docente** que condujo la experiencia, estuvo involucrado en el proceso del concurso y sensibilizó a la comunidad educativa.
 - un **estudiante líder de la IE ganadora**, participante del proyecto, que estuvo comprometido en todo momento, elegido entre sus pares.
- Visita educativa a un museo, parque temático, zoológico y/o proyecto ambiental según plan de pasantía.

Nota Importante.- Las personas que figuren en los informes deberán adjuntar copia de Documento de Identidad Nacional, caso contrario no figurarán en los respectivos diplomas o documentos de reconocimiento, evitando errores y correcciones.



PERÚ

Ministerio
de Educación

14. PUBLICACIÓN DE RESULTADOS

Los resultados se publicarán en la página web del MINEDU a partir de la tercera semana de noviembre.

15. DIVULGACIÓN DE TRABAJOS PREMIADOS

Se publicarán los trabajos de los participantes del Concurso en forma física y/o virtual, en este último caso, a través de la página web del MINEDU en el enlace correspondiente a señalarse. Asimismo a través de las redes sociales y de las organizaciones aliadas.

16. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- La participación a este Concurso supone la aceptación de las bases de la presente convocatoria.
- Las presentes bases estarán alojadas en la dirección electrónica del MINEDU: http://www.minedu.gob.pe/concursos_educativos/ y del MINSA: <http://www.minsa.gob.pe/>
- Para obtener información adicional o para absolución de consultas comunicarse al teléfono: (01) 224-5786, con la **Unidad de Promoción Escolar** (referencia: Concursos de Gestión Escolar). Asimismo a través del correo electrónico: concursosambientales@minedu.gob.pe

17. FINANCIAMIENTO

El III Concurso Nacional "Nuestras loncheras y quioscos saludables" 2015 será financiado por cada una de las instancias de gestión educativa descentralizada hasta la etapa regional.

La DIGEBR-MINEDU asumirá los gastos de la etapa Nacional, correspondientes a: traslado ida y vuelta de los ganadores del III Concurso Nacional "Nuestras loncheras y quioscos saludables" 2015, por vía terrestre, fluvial o aérea (si fuera el caso) de la comunidad de origen a la sede nacional en la ciudad de Lima, así como alojamiento, alimentación y movilidad local mientras dure el evento de premiación.

18. ANEXOS

ANEXO N° 01: Ficha de inscripción de experiencias de la institución educativa.

ANEXO N° 02: Ficha de evaluación para las instituciones educativas del proyecto "Nuestras loncheras saludables"

ANEXO N° 2.1: Consideraciones para elaborar loncheras saludables.

ANEXO N° 03.a.: Ficha de evaluación para las instituciones educativas del proyecto "nuestros quioscos saludables" - QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 1 (Sin conexiones de instalación de agua potable, desagüe y energía eléctrica a la red pública).

ANEXO N° 03.b.: Ficha de evaluación para las instituciones educativas del proyecto "nuestros quioscos saludables" - QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 2⁵ (con conexiones de instalación de agua potable, desagüe y energía eléctrica a la red pública).

ANEXO N°04: Consolidación de experiencias presentadas

ANEXO N° 05: Constancia de implementación de experiencia presentada.

⁵ Directiva Sanitaria N° 063.MINSA/DGPS, aprobado por Resolución Ministerial Nro. 161.2015/MINSA



PERÚ

Ministerio
de Educación

**PERÚ**Ministerio
de Educación**ANEXO N° 01 - FICHA DE INSCRIPCIÓN DE EXPERIENCIAS DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA****1. DATOS GENERALES****Fecha:**

REGIÓN		
UGEL		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
N° R.D.		Fecha de R.D.
Modalidad		
Nivel y grado educativo		
Establecimiento de Salud		
Red/Microred de Salud		
Responsable del Quiosco (si aplica)		

2. DENOMINACIÓN DE LA EXPERIENCIA:

--

3. INFORMACIÓN SOBRE LA EXPERIENCIA:

	Nombres y Apellidos	Cargo	D.N.I. (adjuntar copia de cada responsable)
Responsables (detallar a los principales responsables y participantes activos del proyecto)			
Inicio de ejecución		Término de ejecución	
Objetivo / s del proyecto			
Beneficiarios			
Recursos empleados			
Descripción breve de la experiencia (procesos, estrategias creativas utilizadas en la implementación del proyecto, instrumentos, metodología)			



PERÚ

Ministerio
de Educación

Resultados de la experiencia (cuantitativos y/o cualitativos)	
Problemas atendidos con la experiencia	
Lecciones aprendidas	
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.	
Detalle de las evidencias que adjunta, en relación a la ficha que corresponda (Ver anexo 02, anexo 03.a o 03.b)	

Firma del Docente

Nombre y firma del Director de la IE

(RECOMENDADO)

Firma del Personal de Salud

Nombre y firma del Director del EESS



PERÚ

Ministerio
de Educación

**ANEXO N° 02 - FICHA DE EVALUACIÓN PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROYECTO
"NUESTRAS LONCHERAS SALUDABLES"**

I. DATOS GENERALES

Institución educativa: _____ UGEL: _____ DRE : _____

Establecimiento de salud: _____ Red/Microred _____

DIRESA: _____

Responsable del quiosco: _____ N° Expendedores _____ 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 proyecto "Nuestro quiosco y Nuestra Lonchera Saludables" en coordinación con el establecimiento de salud.	0 a 2	10		
	Existe un acta de acuerdos para otorgar estímulos a los estudiantes, docentes y el personal comprometidos con el proyecto.	0 a 2			
	El proyecto "Nuestro quiosco y Nuestra Lonchera saludables" ha sido incorporado en el PEA que forma parte del PAT.	0 a 3			
	La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales para la promoción de la alimentación saludable.	0 a 3			
Gestión pedagógica	Docentes han incorporado el tema transversal: Educación para la conciencia ambiental y la alimentación saludable , en la programación y desarrollo del currículo.	1 a 4	20		
	Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a la alimentación saludable en las loncheras y en el quiosco escolar , respondiendo a las características individuales y de grupo.	1 a 4			
	Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionados a la higiene y cuidado de la salud , con énfasis de lavado de manos y salud bucal.	1 a 4			
	Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a los componentes de gestión del riesgo de desastres y ecoeficiencia .	1 a 4			
	Estudiantes indagan acerca de la valoración del aporte de la mujer y la familia rural en la alimentación. Difunden sus resultados.	1 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.	1 a 2			
Manejo Ecoeficiente de los recursos	Estudiantes y la comunidad educativa implementan biohuertos o sistemas agroecológicos escolares (SAE): cultivos en tierra, hidropónicos o aeropónicos.	1 a 3	6		
	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.	1 a 3			
Loncheras saludables	Estudiantes practican el lavado de manos antes y después de consumir sus alimentos	1 a 4			
	Estudiantes practican el cepillado de sus dientes después de consumir sus alimentos.	1 a 4			
	Las loncheras están preparadas con alimentos saludables, nativos o propios de la localidad. (Ver Anexo N° 2.1.)	1 a 12			



PERÚ

Ministerio
de Educación

	Las loncheras incluyen una bebida natural o agua, una fruta y un complemento sólido. (Ver Anexo N°2.1.)	1 a 12	60		
	Las loncheras y refrigerios han sido elaborados con productos frescos y en buen estado de conservación.	1 a 4			
	El espacio donde se consumen las loncheras o refrigerios debe estar señalizados y libres de obstáculos.	1 a 4			
	En el aula o en el ambiente donde se consumen los refrigerios y loncheras se hace uso ecoeficiente del agua.	1 a 4			
	Los envases de los refrigerios o loncheras deben ser prácticos, limpios, seguros y en buen estado de conservación.	1 a 4			
	Los estudiantes depositan en recipientes diferenciados los residuos sólidos de sus refrigerios.	1 a 4			
	Durante el consumo de las loncheras o refrigerios existe un trato amable y solidario entre los estudiantes.	1 a 4			
	Los estudiantes participan en el ordenamiento y limpieza del ambiente utilizado en su refrigerio.	1 a 4			
Comunicación y difusión.	Realizan la difusión de experiencias desarrolladas en la IE y la comunidad, mediante materiales diversos como CD, videos, folletos y otros.	1 a 4	4		
Resultados totales			100		

Firmas del Comisión de Evaluación



Anexo N° 02.1. - CONSIDERACIONES PARA ELABORAR LONCHERAS SALUDABLES

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

Grupo de alimentos	Alimentos Saludables
Grupo 1: Cereales, tubérculos y menestras	<p>- Cereales integrales: maíz cancha, trigo, cebada, avena, centeno, granos andinos (quinua, kiwicha y cañihua), con bajo contenido de azúcar, sal y/o grasa.</p> <p>- Productos de panificación: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan integral, pan francés.</p> <p>- Productos de galletería, preparados con harina integral, con bajo contenido en sal y azúcar, sin rellenos, ni baños de crema.</p> <p>Tubérculos sancochados: Papa, camote, yuca, pituca, arracacha, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, dale dale, uncucho, entre otros.</p> <p>Menestras sancochadas o tostadas: tarwi o chocho, habas, con bajo contenido de azúcar, sal y aceite.</p>
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/DGPS/DES - INS/CENAN

B.- Componentes de las loncheras saludables:



* Ejemplos de componente sólido:

- Choclo con queso
- Papa con huevo
- Pan con pollo
- Mazamorra de quinua
- Plátano sancochado con pescado
- Pan con sangrecita

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 Educación

ANEXO N° 03.a. - FICHA DE EVALUACION PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROYECTO "NUESTROS QUIOSCOS SALUDABLES" -QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 1 (Sin conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública).

I. DATOS GENERALES

Institución educativa: _____

UGEL: _____ DRE : _____

Establecimiento de salud: _____ Red/Microred _____ DIRESA: _____

Responsable del quiosco: _____ N° Expendedores: _____ 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 proyecto "Nuestro quiosco y Nuestra Lonchera Saludables", en coordinación con el establecimiento de salud.	1 a 2	10		
	Existe un acta de acuerdos para otorgar estímulos a los estudiantes, docentes y el personal comprometidos con el proyecto.	1 a 2			
	El proyecto "Nuestro quiosco y Nuestra Lonchera saludables" ha sido incorporado en el PEAI que forma parte del PAT.	1 a 2			
	La IE cuenta con un expendedor y/o manipulador de alimentos capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos que cuenta con una constancia de capacitación del sector salud.	1 a 2			
	La IE cuenta con un expendedor y/o manipulador de alimentos que se encuentre libre de enfermedades infecto contagiosas, verificado por exámenes médicos y pruebas de laboratorio.	1 a 2			
Gestión pedagógica	La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales para la promoción de la alimentación saludable.	1 a 4	16		
	Docentes han incorporado el tema transversal: Educación para la conciencia ambiental y la alimentación saludable , en la programación y desarrollo del currículo.	1 a 2			
	Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a la alimentación saludable en las loncheras y en el quiosco escolar , respondiendo a sus características individuales y de grupo.	1 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.	1 a 2			
	Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a los componentes de gestión del riesgo de desastres y ecoeficiencia .	1 a 2			
	Estudiantes indagan acerca de la valoración del aporte de la mujer y la familia rural en la alimentación. Difunden sus resultados.	1 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.	1 a 2			
Manejo Ecoeficiente de los recursos	Estudiantes y la comunidad educativa implementan biohuertos o sistemas agroecológicos escolares (SAE): cultivos en tierra, hidropónicos o aeropónicos.	1 a 2	10		
	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.	1 a 2			
	Estudiantes cumplen con segregar los residuos sólidos en el quiosco.	1 a 2			
	Estudiantes hacen reciclaje con residuos del quiosco para la elaboración de abono orgánico.	1 a 3			



PERÚ

Ministerio de Educación

	En el quiosco se usa de manera responsable el agua y la energía.	1 a 2			
Quioscos Saludables	Estudiantes practican el lavado de manos antes y después de consumir sus alimentos	1 a 4	60		
	En el quiosco existe trato amable y cooperativo de parte del concesionario y los estudiantes.	1 a 2			
	El ambiente: piso, paredes techo y ventana se encuentran en buen estado de conservación y señalizados. Fáciles de limpiar y cuentan con protección para evitar el ingreso de plagas.	1 a 4			
	Disponen de un kit exclusivo para el lavado de manos que proporcione agua segura y se encuentra instalado en un lugar adecuado: cuenta con jabón y toalla limpia, se encuentra en buenas condiciones higiénicas.	1 a 4			
	Los contenedores de residuos (tachos de basura) cuentan con bolsas internas y tapa, se encuentran buen estado de higiene y mantenimiento, los residuos son eliminados diariamente.	1 a 4			
	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.	1 a 2			
	Las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos se mantienen en buenas condiciones de higiene.	1 a 3			
	Se expende alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas (RM N° 908-2012/MINSA)	1 a 20			
	Ofrece agua envasada con o sin gas: que cuente con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente y en buen estado de conservación.	1 a 4			
	Los alimentos elaborados industrialmente cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente: deben estar sellados herméticamente, en buen estado de conservación y presentación.	1 a 4			
	Realiza buenas prácticas de salud respiratoria: Al toser o al estornudar, se cubre la nariz y la boca con papel higiénico o con la flexura del codo (parte interna), nunca con las manos, no escupir dentro del ambiente de trabajo.	1 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).	1 a 2			
	El manipulador de alimentos recibe el dinero con una mano y con la otra entrega el producto	1 a 2			
El manipulador de alimentos usan mandil o chaqueta de color claro en buen estado de conservación, que incluye gorro para cubrir el cabello, (evidencia higiene personal: uñas cortas y limpias), práctica y conoce los momentos oportunos para el lavado de manos con la técnica adecuada	1 a 3				
Comunicación y difusión	Realizan la difusión de experiencias desarrolladas en la IE y la comunidad, mediante materiales diversos como CD, videos, folletos y otros.	1 a 4	4		
TOTAL DE PUNTAJE OBTENIDO					

Firmas del Comisión de Evaluación



PERÚ

Ministerio
de Educación

ANEXO N° 03.b. - FICHA DE EVALUACION PARA LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DEL PROYECTO "NUESTROS QUIOSCOS SALUDABLES" -QUIOSCOS ESCOLARES TIPO 2 (Con conexiones de instalación de agua potable, desagüe, energía eléctrica a la red pública)⁶

I. DATOS GENERALES

Institución educativa: _____

UGEL: _____ DRE : _____

Establecimiento de salud: _____ Red/Microred _____

DIRESA: _____

Responsable del quiosco: _____ N° Expendedores: _____ 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 proyecto "Nuestro quiosco y Nuestra Lonchera Saludables", en coordinación con el establecimiento de salud.	1 a 2	10		
	Existe un acta de acuerdos para otorgar estímulos a los estudiantes, docentes y el personal comprometidos con el proyecto.	1 a 2			
	El proyecto "Nuestro quiosco y Nuestra Lonchera saludables" ha sido incorporado en el PEAI que forma parte del PAT.	1 a 2			
	La IE cuenta con un expendedor y/o manipulador de alimentos capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos que cuenta con una constancia de capacitación del sector salud.	1 a 2			
	La IE cuenta con un expendedor y/o manipulador de alimentos que se encuentre libre de enfermedades infecto contagiosas, verificado por exámenes médicos y pruebas de laboratorio.	1 a 2			
Gestión pedagógica	La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales para la promoción de la alimentación saludable.	1 a 4	16		
	Docentes han incorporado el tema transversal: Educación para la conciencia ambiental y la alimentación saludable , en la programación y desarrollo del currículo.	1 a 2			
	Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a la alimentación saludable en las loncheras y en el quiosco escolar , respondiendo a sus características individuales y de grupo.	1 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.	1 a 2			
	Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a los componentes de gestión del riesgo de desastres y ecoeficiencia .	1 a 2			
	Estudiantes indagan acerca de la valoración del aporte de la mujer y la familia rural en la alimentación. Difunden sus resultados.	1 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.	1 a 2			
Manejo Ecoeficiente de los recursos	Estudiantes y la comunidad educativa implementan biohuertos o sistemas agroecológicos escolares (SAE): cultivos en tierra, hidropónicos o aeropónicos.	1 a 2	10		

⁶ Directiva Sanitaria N° 063.MINSA/DGPS, aprobado por Resolución Ministerial Nro. 161.2015/MINSA



PERÚ

Ministerio de Educación

	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.	1 a 2			
	Estudiantes cumplen con segregar los residuos sólidos en el quiosco.	1 a 2			
	Estudiantes hacen reciclaje con residuos del quiosco para la elaboración de abono orgánico.	1 a 2			
	En el quiosco se usa de manera responsable el agua y la energía.	1 a 2			
Quioscos Saludables	Estudiantes practican el lavado de manos antes y después de consumir sus alimentos	1 a 3	60		
	En el quiosco existe trato amable y cooperativo de parte del concesionario y los estudiantes.	1 a 2			
	El ambiente: piso, paredes techo y ventana se encuentran en buen estado de conservación, señalizado y tiene instalaciones eléctricas seguras. Fáciles de limpiar y cuentan con protección para evitar el ingreso de plagas, roedores e insectos.	1 a 2			
	Tiene instalaciones adecuadas para el lavado de manos: La zona donde se realiza el lavado de manos cuenta con jabón y toalla además de encontrarse en buenas condiciones higiénicas.	1 a 3			
	Los contenedores de residuos (tachos de basura) cuentan con bolsas internas y tapa, se encuentran en buen estado de higiene y mantenimiento, los residuos son eliminados diariamente.	1 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.	1 a 2			
	Las superficies de exhibición y los envases o depósitos donde se exhiben los alimentos se mantiene en buenas condiciones de higiene, contando con anaqueles para colocar los alimentos y utensilios, evitando el contacto de estos con el piso.	1 a 2			
	El equipo de conservación de alimentos (refrigerador, congelador o conservador) se encuentra en buen estado e higiene: dicho equipo sirve para almacenar alimentos de fácil descomposición como yogur, frutas para jugos y otros.	1 a 2			
	Los utensilios, vasos, ollas, tablas, vaso licuadora, se encuentran protegidos contra insectos y polvo y son almacenados en un lugar libre de contaminación.	1 a 2			
	Se ofrece alimentos saludables recomendados para su expendio en los quioscos escolares de las instituciones educativas según la RM 908-2012-MINSA.	1 a 12			
	Se realizan preparaciones culinarias de alimentos en condiciones higiénicas adecuadas y si se transportan de otro establecimiento deben ser protegidos y presentados para su expendio debidamente embolsado y en condiciones de higiene adecuada.	1 a 10			
	Se ofrecen frutas variadas: las que se consumen sin pelar están debidamente lavadas y desinfectadas.	1 a 4			
Se ofrece agua envasada con o sin gas, así como bebidas bajas en azúcar como refrescos naturales y/o cocimientos de cereales: El agua cuenta con registro sanitario vigente, fecha de vencimiento vigente y en buen estado de conservación. Los refrescos tales como limonada, maracuyá, manzana, emoliente, chicha, avena, quinua, kiwicha, cañihua, cebada, fariña, los mismos que son ofrecidos en vasos descartables.	1 a 4				



PERÚ

Ministerio
de Educación

	Los alimentos industrializados cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente: estos productos debe estar sellados herméticamente y en buen estado de conservación.	1 a 2			
	Los productos lácteos se encuentran en buen estado de conservación, aquellos envasados cuentan con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente. No deben presentar daños, cortes o deterioro en su envase.	1 a 2			
	Realiza buenas prácticas de salud respiratoria: Al toser o al estornudar, se cubre la nariz y la boca con papel higiénico o con la flexura del codo (parte interna), nunca con las manos, no escupe dentro del ambiente de trabajo.	1 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) y recibe el dinero con una mano y con la otra entrega los productos.	1 a 2			
	El manipulador de alimentos tiene la indumentaria adecuada: usan mandil o chaqueta de color claro en buen estado, que incluye gorro para cubrir el cabello y evidencia higiene personal (uñas cortas y limpias), practica y conoce momentos oportunos del lavado de manos	1 a 2			
Comunicación y difusión	Realizan la difusión de experiencias desarrolladas en la IE y la comunidad, mediante materiales diversos como CD, videos, folletos y otros.	1 a 4	4		
	TOTAL DE PUNTAJE OBTENIDO		100		

Firmas del Comisión de Evaluación



PERÚ

Ministerio
de Educación

ANEXO N° 04 - CONSOLIDADO DE EXPERIENCIAS PRESENTADAS

A ser llenado y enviado por el / la especialista de la UGEL a la DRE, y del especialista DRE a la UEA-MINEDU, con la firma de representante de la Red de Salud.

Región: _____ **UGEL:** _____

Fecha: ____/____/____

IE	Nombre de la Experiencia	Responsable	Nombre del proyecto	Breve resumen

Nombre y firma de Especialista de Educación Ambiental de la Unidad de Gestión Educativa Local

Nombre y firma del Responsable de Promoción de la Salud de la Red de Salud



PERÚ

Ministerio
de Educación

ANEXO N° 05: CONSTANCIA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA PRESENTADA

**(Suscrita por el Director/a de la IE y luego visado por el Director /a de UGEL)
(Se recomienda que sea también visada por el Director del EESS y el Director de la Red de Salud)**

Yoidentificado con DNI N°....., en mi
calidad de Director /a de la IEdejo constancia que la experiencia
denominada ha sido implementada durante el
periodo establecido en las bases del Concurso, 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 de la IE

Fecha: _____