



Resolución Viceministerial

Nº 95 - 2016 - MINEDU

Lima, 15 JUL 2016

VISTOS, el Expediente Nº 0095131-2016, el Informe Nº 179-2016-MINEDU-VMGP-DIGEBR-LACV e Informe Nº 233-2016-MINEDU-VMGP-DIGEBR-LCV de la Dirección General de Educación Básica Regular, el Informe Nº 676-2016-MINEDU/SG-OGAJ de la Oficina General de Asesoría Jurídica, y;

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 79 de la Ley Nº 28044, Ley General de Educación, establece que el Ministerio de Educación es el órgano del Gobierno Nacional que tiene por finalidad definir, dirigir y articular la política de educación, cultura, recreación y deporte, en concordancia con la política general del Estado;

Que, de conformidad con el literal a) del artículo 9 de la precitada Ley, uno de los fines de la educación peruana es formar personas capaces de lograr su realización ética, intelectual, artística, cultural, afectiva, física, espiritual y religiosa, promoviendo la formación y consolidación de su identidad y autoestima y su integración adecuada y crítica a la sociedad para el ejercicio de su ciudadanía en armonía con su entorno;

Que, a través de la Norma Técnica denominada "Normas y Orientaciones para el Desarrollo del Año Escolar 2016 en Instituciones Educativas y Programas de Educación Básica", aprobada por Resolución Ministerial Nº 572-2015-MINEDU, se autoriza, entre otros, el IV Concurso Nacional "Nuestras loncheras y quioscos saludables";

Que, mediante el Informe Nº 179-2016-MINEDU- VMGP-DIGEBR-LACV e Informe Nº 233-2016-MINEDU-VMGP-DIGEBR-LCV, la Dirección General de Educación Básica Regular sustenta la necesidad de aprobar las Bases del IV Concurso Nacional "Nuestras loncheras y quioscos saludables", el cual se orienta a promover el desarrollo de hábitos saludables y sostenibles en la alimentación del estudiantado de las instituciones educativas de todos los niveles y modalidades de la Educación Básica, incorporando alimentos saludables y prácticas sostenibles en relación a las loncheras y los quioscos escolares;

De conformidad con el Decreto Ley Nº 25762, Ley Orgánica del Ministerio de Educación, modificado por la Ley Nº 26510; en el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación, aprobado con Decreto Supremo Nº 001-2015-MINEDU; y en la Norma Técnica denominada "Normas y Orientaciones para el Desarrollo del Año Escolar 2016 en Instituciones Educativas y Programas de la Educación Básica", aprobada por Resolución Ministerial Nº 572-2015-MINEDU;



SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar las Bases del IV Concurso Nacional "Nuestras loncheras y quioscos saludables", las mismas que como Anexo forman parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2.- Encargar a la Dirección General de Educación Básica Regular, Direcciones Regionales de Educación, Gerencias Regionales de Educación, Unidades de Gestión Educativa Local e Instituciones Educativas, la difusión y el adecuado cumplimiento de las Bases aprobadas en el artículo precedente.

Artículo 3.- Disponer la publicación de la presente Resolución y su Anexo, en el Sistema de Información Jurídica de Educación – SIJE, ubicado en el Portal Institucional del Ministerio de Educación (www.minedu.gob.pe), el mismo día de la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial "El Peruano".

Regístrese, comuníquese y publíquese.





FLAVIO F. FIGALLO RIVADENEYRA
Viceministro de Gestión Pedagógica

095 - 2016 - MINEDU

IV CONCURSO NACIONAL
"NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"

1. JUSTIFICACIÓN

El Ministerio de Educación como ente rector de la política educativa en el Perú promueve una gestión descentralizada, orientada a la prestación de servicios educativos de calidad, a través de la articulación, asistencia técnica y fortalecimiento de las capacidades de las instancias de gestión educativa descentralizada. Asimismo, tiene como propósito fortalecer el desarrollo integral de las y los estudiantes y la promoción de una cultura de salud, orientada al mejoramiento de la calidad de vida en el ámbito de las instituciones educativas, con la participación de la comunidad educativa, para lo cual se plantea desarrollar una cultura ambiental y mejorar sus condiciones de vida, mediante actividades educativas orientadas a la formación de una ciudadanía ambiental responsable, que contribuya al desarrollo de una sociedad peruana sostenible y que cuenta con escuelas saludables y sostenibles.

La educación juega un papel esencial en el desarrollo de capacidades y la adquisición, modificación o fortalecimiento de prácticas y habilidades en beneficio de la salud y el ambiente, 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 las niñas, los niños, y adolescentes, y 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.

Siendo así, y existiendo la Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para Niños, Niñas y Adolescentes, la misma que en los numerales 6.1 y 6.2 del artículo 6, establece que las instituciones de educación básica regular públicas y privadas, en todos sus niveles y en todo el territorio nacional, promueven los "quioscos y comedores escolares saludables", los cuales brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables conforme a los estándares que establece el MINSA, a través de un listado de alimentos recomendados para su expendio en el quiosco escolar¹; el Plan Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional 2015-2021 aprobado con Decreto Supremo N° 008-2015-MINAGRI, que establece como actividad estratégica: Promover comportamientos y entornos relacionados a una alimentación saludable en las instituciones educativas de inicial, primaria y secundaria, las cuales tienen como objetivo, contrarrestar los problemas de salud asociados a una inadecuada alimentación basada en el consumo de alimentos poco nutritivos, con alto contenido de calorías, azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas trans, entre otros



¹ Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA aprueba la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS.V.01 para la "Promoción de Quioscos y Comedores Escolares Saludables en las Instituciones Educativas".

componentes, que contribuyen al deterioro de la salud de las personas, como por ejemplo la obesidad, sobre peso, anemia, hipertensión, diabetes, entre otros.

De igual forma, en el año 2008 el Minedu emitió la Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en las Instituciones Educativas Públicas, aprobada con Resolución Ministerial N° 155-2008-ED2.

Asimismo, constituye una preocupación el expendio de alimentos preparados sin las adecuadas condiciones sanitarias de higiene, en una infraestructura no apta para el expendio y preparación de alimentos, que aseguren la inocuidad de los productos para preservar la buena salud de los estudiantes. También, en ocasiones, se da un uso desmedido de plásticos y envases de tecnopor (poliestireno expandido) por el consumo de alimentos expendidos en los quioscos y las loncheras, originando un problema en la generación de residuos sólidos, en el ambiente y en la salud de las y los estudiantes, por lo se deben realizar acciones a fin de cumplir con la Ley N° 27314, Ley General de los Residuos Sólidos y su Reglamento; el Decreto Legislativo 1065 que modifica la citada Ley; así como el Decreto Supremo N° 009-2009-MINAM, que aprueba las Medidas de Ecoeficiencia para el Sector Público.

En ese sentido, con el objeto de promover en las y los estudiantes y comunidad en general, hábitos y estilos de vida saludable, el Ministerio de Educación por cuarto año consecutivo convoca a las instituciones educativas públicas y privadas de todos los niveles y modalidades de la Educación Básica, a participar en el IV Concurso Nacional "Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables", a fin de promover una educación que oriente a las y los estudiantes hacia el logro de aprendizajes y permita acortar las brechas de exclusión mediante una alimentación saludable y sostenible, continuando así en el esfuerzo de promover y/o fortalecer las capacidades de los directores, docentes, estudiantes, padres, madres de familia, expendedores y manipuladores de alimentos, para exigir la implementación de loncheras y quioscos saludables y sostenibles que promuevan una alimentación saludable considerando costumbres locales, respetando la agrobiodiversidad y la responsabilidad con el ambiente.

2. FINALIDAD

El IV Concurso Nacional "Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables" tiene por finalidad promover en el estudiantado, docentes, familias y la comunidad educativa en general, una alimentación saludable en un marco de sostenibilidad, considerando lo siguiente: agua segura, loncheras y quioscos saludables y sostenibles, vigilancia para mantener la salubridad e inocuidad de los alimentos, así como apoyarse en la práctica del lavado de manos y en acciones orientadas a mitigar los problemas de malnutrición por déficit (desnutrición y anemia) y por exceso (sobrepeso, obesidad y



² Norma que se encuentra actualmente en proceso de actualización, en un trabajo articulado intrasectorial, entre la Dirección General de Educación Básica Regular, la Dirección General de Calidad de la Gestión Escolar y la Dirección General de Infraestructura Educativa.

sus enfermedades conexas), provocados por carencia de alimentos saludables o por consumo habitual de productos no saludables (comida chatarra).³

Asimismo, este concurso, en el marco de la sostenibilidad, tiene por finalidad una alimentación y práctica de expendio amigables con el ambiente, garantizando la implementación de medidas de ecoeficiencia y la adecuada gestión de residuos sólidos potenciando la práctica de las 3R's (reducir, reusar y reciclar).

3. OBJETIVO

3.1 Objetivo general

Promover el desarrollo de hábitos saludables y sostenibles en la alimentación del estudiantado de las instituciones educativas de todos los niveles y modalidades de la Educación Básica, incorporando alimentos saludables y prácticas sostenibles en relación a las loncheras y los quioscos escolares.

3.2 Objetivos específicos

- Implementar acciones para el expendio y consumo de alimentos saludables – nutritivos e higiénicos, así como para la incorporación de medidas de ecoeficiencia y de la promoción de las 3R's (reducir, reusar y reciclar) asociado al consumo de alimentos de las loncheras y en los quioscos escolares de las instituciones educativas.
- Promover la preparación y el consumo de loncheras saludables y sostenibles– nutritivas e higiénicas- utilizando productos de su región, con la participación y compromiso de las familias.
- Impulsar en los quioscos escolares, la venta de alimentos con valor nutritivo en condiciones de inocuidad.
- Promover que las instituciones educativas del país desarrollen estrategias y recursos pedagógicos basados en la promoción de una alimentación saludable y sostenible.
- Promover la preparación y el consumo de loncheras sostenibles, que consideren medidas de ecoeficiencia y la adecuada gestión de los residuos sólidos tras el consumo de éstas.
- Promover la gestión de loncheras y quioscos saludables y sostenibles como parte de las funciones del comité ambiental y/o comisión de salud de las instituciones educativas.

4. PÚBLICO AL QUE VA DIRIGIDO

Estudiantes, directivos, docentes, personal administrativo y de servicio de las instituciones educativas públicas y privadas de Educación Básica Regular, Educación Básica Alternativa y Educación Básica Especial a nivel nacional.

³ Esta situación afecta la salud, en especial el desarrollo físico y cognitivo, pues 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 negativa para las personas, las familias, las comunidades y el Estado.



5. ALCANCE

- Direcciones o Gerencias Regionales de Educación (DRE/GRE).
- Unidades de Gestión Educativa Local (UGEL).
- Instituciones educativas públicas y privadas de Educación Básica Regular, Educación Básica Alternativa y Educación Básica Especial.

6. PLAZO DE LA INSCRIPCIÓN

La inscripción de las instituciones educativas se realizarán hasta el 01 de agosto enviando la ficha de inscripción de la experiencia (Anexo N° 01) al e-mail: concursosambientales@minedu.gob.pe (se confirmará la inscripción mediante un correo, en caso no se confirmara llamar al (01) 615-5800 anexo 21127).

Dicha ficha reviste carácter de declaración jurada e implica la aceptación de las reglas de participación, montaje y evaluación, establecidas en las presentes Bases del Concurso Nacional "Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables".

NOTA: Si la institución educativa decidiera participar en las dos modalidades, es decir loncheras y quioscos, **deberá remitir 02 fichas de inscripción de la experiencia** (Anexo N° 01), una para cada modalidad.

7. MODALIDADES Y CATEGORÍAS

- Cada institución educativa podrá participar en el concurso a través de dos modalidades:
 - 1° **Modalidad:** "Nuestras Loncheras Saludables y Sostenibles".
 - 2° **Modalidad:** "Nuestros Quioscos Saludables y Sostenibles".
- Dentro de estas modalidades cada institución educativa (I.E.) podrá participar en las siguientes categorías:
 - ✓ **Categoría A:** "Nuestras Loncheras Saludables y Sostenibles" en instituciones educativas (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 y Educación Básica Especial.
 - ✓ **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 y Educación Básica Especial.



IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU

8. ETAPAS

CRONOGRAMA GENERAL

ETAPA	ACTIVIDAD	FECHA
A nivel de la I.E.	Inscripción virtual al correo electrónico concursosambientales@minedu.gob.pe	Hasta el 01 de agosto.
A nivel de la UGEL	Recepción de expedientes en la UGEL correspondiente.	Del 02 al 05 de agosto.
	Evaluación de la experiencia.	Del 08 al 19 de agosto.
Ceremonia de reconocimiento	Desde el 19 hasta el 26 de agosto	
A nivel de la DRE/GRE	Recepción de expedientes en la DRE correspondiente.	Del 22 al 26 de agosto.
	Evaluación de la experiencia.	Del 29 de agosto al 09 de setiembre.
Ceremonia de reconocimiento	Desde el 09 Hasta el 16 de setiembre	
A nivel del Minedu	Recepción de expedientes en la sede del Minedu.	Del 12 al 16 de setiembre.
	Evaluación de la experiencia.	Del 19 al 30 de setiembre.
Ceremonia de reconocimiento	28 de octubre 2016	



Cada etapa se desarrolla de acuerdo al siguiente detalle:

FECHA	ACTIVIDAD
PRIMERA ETAPA: A nivel de la I.E.	
Hasta el 01 de agosto	<ul style="list-style-type: none"> • Conformación de la comisión de evaluación por parte del director de la institución educativa, siempre y cuando exista más de una experiencia de la misma modalidad. • Publicación de los resultados de la experiencia ganadora, lo que estará a cargo del director. • Ceremonia de reconocimiento a nivel de la I.E. podrá coordinar con el establecimiento de salud de su localidad y/u otra institución local relevante.
Del 02 al 05 de agosto	<ul style="list-style-type: none"> • Fecha límite para ingresar los expedientes de las experiencias seleccionadas para la siguiente etapa (grabado en DVD) ante la UGEL correspondiente de su jurisdicción.
SEGUNDA ETAPA: Selección y reconocimiento a nivel de las UGEL	
Del 08 de agosto al 19 de agosto	<ul style="list-style-type: none"> • Conformación de la comisión de evaluación por parte del director de la UGEL. • Evaluación de los expedientes de las experiencias presentadas en esta etapa. • Publicación de los resultados de las experiencias ganadoras.
Del 22 al 26 de agosto	<ul style="list-style-type: none"> • Fecha límite para ingresar los expedientes de las experiencias seleccionadas para la siguiente etapa ante la DRE/GRE correspondiente de su jurisdicción.
Hasta el 26 de agosto	<ul style="list-style-type: none"> • Ceremonia pública de reconocimiento a ganadores a nivel de UGEL.
TERCERA ETAPA: Selección y reconocimiento a nivel de las DRE/GRE	
Del 29 de agosto 09 de setiembre	<ul style="list-style-type: none"> • Conformación de la comisión de evaluación por parte del director de la DRE/GRE (ver numeral 12.3). • Evaluación de los expedientes de las experiencias presentadas. • Publicación de los resultados de las experiencias ganadoras. <p>Los expedientes de las experiencias que pasan a la etapa nacional deben ser remitidos al Equipo de Promoción Escolar de DIGEBR del Minedu. De no ser remitidos a esta Dirección, las experiencias no serán consideradas en la cuarta etapa.</p>



	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; text-align: center;"> <p>Remite: DRE/GRE</p> <p>Sres. EQUIPO DE PROMOCIÓN ESCOLAR Dirección General de Educación Básica Regular Ministerio de Educación Calle Del Comercio N° 193, San Borja, Lima Presente</p> </div> <p style="text-align: center;">Modelo de etiqueta para sobre</p>
<p>Del 12 al 16 de setiembre</p>	<ul style="list-style-type: none"> Fecha límite para ingresar los expedientes de las experiencias seleccionadas para la etapa nacional ante la sede del Minedu.
<p>Hasta el 16 de setiembre</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ceremonia pública de reconocimiento a ganadores a nivel de DRE/GRE.
<p>CUARTA ETAPA: Selección y premiación de ganadores a nivel del Minedu</p>	
<p>Del 19 de setiembre al 30 de setiembre</p>	<ul style="list-style-type: none"> Premiación nacional de los ganadores a cargo del Minedu. Publicación de las experiencias ganadoras en el portal: "www.minedu.gob.pe".
<p>28 de octubre</p>	<ul style="list-style-type: none"> Ceremonia de Premiación en la ciudad de Lima.



9. REQUISITOS PARA LA POSTULACIÓN A NIVEL DE UGEL

- Inscripción a través de la remisión del Anexo N° 01 al correo electrónico: concursosambientales@minedu.gob.pe (adjuntar impreso el correo de confirmación).
- Adjuntar ante la UGEL el Anexo N° 01, Anexo N° 02 y Anexo N° 09 en versión impresa, además se presenta la ficha del numeral 3.1 del Anexo N° 03 o Anexo N° 04, según la modalidad, siempre y cuando se haya realizado un concurso interno en la I.E. en la misma modalidad.
- Adjuntar DVD (3 copias) con la información que se detalla en el numeral 10.1 y 10.2. Adicionalmente en dicho DVD se debe escanear y grabar el Documento Nacional de Identidad (DNI) de los docentes responsables y participantes activos del proyecto que fueron señalados en la ficha del Anexo N° 02.
- Adjuntar DVD con video promocional de la experiencia (opcional), conforme a las características señaladas en el numeral 10.3.

10. CARACTERÍSTICAS DE LA INFORMACIÓN Y VIDEO PROMOCIONAL REQUERIDOS

10.1 Respecto al Informe de la experiencia:

- Informe de la experiencia grabado en DVD en formato Word o PDF.
- El informe debe considerar lo siguiente:
 - ✓ Diagnóstico (situación que señala la problemática, potencialidad y la necesidad).
 - ✓ Proceso de la ejecución de la experiencia.
 - ✓ Resultados de la experiencia.
- El tipo de letra será "Arial 11" y la extensión mínima será de 08 páginas y un máximo de 15 páginas (incluyendo los anexos).
- Incluir leyendas explicativas en las fotos u imágenes donde se evidencie la participación de los diversos actores de la comunidad educativa a quienes está dirigido el concurso.
- Las evidencias (documentos, imágenes, etc.) a presentarse en cada uno de los componentes deberán sustentar lo indicado en todas las fichas respectivas (Anexos N° 02, numeral 3.1 del Anexo N° 03 y 04).
- Se recomienda adjuntar el oficio dirigido al establecimiento de salud más cercano solicitando la asistencia técnica y para que forme parte de la comisión de evaluación.

10.2 Respecto a la documentación que sustenta la gestión institucional de la experiencia:

- Grabar el Plan Anual de Trabajo (PAT) de la I.E.
- Grabar la Resolución Directoral que autoriza el desarrollo del PEAI "Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables y Sostenibles".
- Grabar el acta de acuerdos para otorgar estímulos a las y los estudiantes, docentes y el personal comprometido con el PEAI.
- Grabar el carnet(s) sanitario(s) vigente(s) del expendedor(a).

10.3 Respecto al vídeo promocional:

- El video debe incluir una portada con los datos de la institución educativa.
- Debe contener una explicación que justifique la razón por la que se desarrolló el PEAI.
- Debe contener una explicación de la descripción de la experiencia con presentación de evidencias (técnicas y estrategias implementadas).
- Debe contener una explicación de las lecciones aprendidas de la experiencia (dificultades y logros alcanzados).
- El video debe tener una duración de 5 minutos como máximo.
- Ser atractivo, creativo y motivador.



095 - 2016 - MINEDU

11. CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- ✓ Se tendrá en cuenta que en el informe de la experiencia se haya considerado el listado de alimentos saludables recomendados por la Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA y la Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS.V.01, aprobada por Resolución Ministerial N° 161-2015/MINSA.
- ✓ Se tendrá en cuenta que en el informe de la experiencia, se haya considerado la normativa sobre ecoeficiencia, tales como, el Decreto Supremo N° 009-2009-MINAM que aprueba "Medidas de Ecoeficiencia para el Sector Público", y sobre Gestión de Residuos Sólidos potenciando la práctica de las 3R's (reducir, reusar y reciclar), Ley N° 27314, Ley General de los Residuos Sólidos y su Reglamento.

La evaluación de las experiencias se realizará de acuerdo a las fichas de evaluación que correspondan según la modalidad. (Ver numeral 3.1 del Anexo N° 03 o 04), para lo cual se calificará de acuerdo a los indicadores de la tabla de escala de medición que sigue a continuación:

Tabla

ESCALA DE MEDICIÓN	
NIVEL DE CUMPLIMIENTO	DESCRIPCIÓN
0	No hay cumplimiento Cuando no existen las condiciones mínimas requeridas.
1	Mediano cumplimiento Cuando las condiciones se encuentran medianamente elaboradas.
2	Cumplimiento óptimo Cuando cumplen satisfactoriamente con los procedimientos establecidos se verifica su cumplimiento.

En la etapa nacional, se seleccionarán las experiencias de las instituciones educativas en sus respectivas categorías y modalidad a la cual postulan, que hayan obtenido un puntaje igual o mayor al 75 % de la calificación total. Si ninguna experiencia lograra este porcentaje en la calificación, la comisión de evaluación nacional podrá declarar desierta la modalidad.

Del puntaje obtenido, necesariamente la experiencia deberá haber logrado la máxima puntuación: 2 (cumplimiento óptimo) de acuerdo a la modalidad en la que se presenta en los indicadores que se detallan en el siguiente cuadro:

Modalidad	"Nuestras Loncheras Saludables y Sostenibles" (Anexo 3)	"Nuestros Quioscos Saludables y Sostenibles" (Anexo 4)
	1.3	1.3
	2.2	1.6
	2.4	2.3
	2.5	2.4
	2.6	2.5
	3.3	2.6
	4.3	3.2
	4.7	4.3
	-	4.8
	-	4.16



095 - 2016 - MINEDU

12. COMISIÓN DE EVALUACIÓN

Para cumplir con lo establecido en las bases, los miembros integrantes de la comisión de evaluación deben tener en cuenta las siguientes consideraciones generales:

- Disponer de tiempo para llevar a cabo esta tarea, respetando el cronograma establecido en las bases.
- No tener parentesco, relación y/o afinidad con los participantes (estudiantes y/o asesores).
- Adoptar sus decisiones de modo independiente de los organizadores.

12.1 A nivel de la I.E.

La comisión de evaluación estará conformada por:

- El/la director (a) de la I.E. quien la preside.
- 01 representante del comité ambiental de la I.E.
- 01 representante de la APAFA.
- 01 representante del establecimiento de salud, previa aceptación del mismo.
- Asimismo, se podrán sumar aliados de otras instituciones de la localidad, tales como: Gobierno Local, y/u otros del sector público o sociedad civil, previa aceptación de los mismos.

La comisión de evaluación tendrá como funciones:

- a. Evaluar las experiencias presentadas mediante las fichas de evaluación (numeral 3.1 del Anexo N° 03 o 04.) del concurso "Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables".
- b. Seleccionar una experiencia por modalidad (si fuera el caso) que representará a la I.E.
- c. Realizar un informe con los resultados de la evaluación indicando la experiencia ganadora, adjuntando las fichas de evaluación, junto con la información evidenciando las buenas prácticas en alimentación saludable y sostenible.
- d. Firmar y sellar las fichas de evaluación, que certifican que las experiencias han sido desarrolladas en conformidad con las bases del presente concurso (numeral 3.1 del Anexo N° 03 o 04).

12.2 A nivel de UGEL

La comisión de evaluación estará conformado por 4 personas como mínimo:

- El/la director (a) de la UGEL o jefe (a) de gestión pedagógica, quien lo preside.
- El especialista de educación ambiental.
- Un representante de la red de salud, previa aceptación.
- Un representante de la municipalidad, previa aceptación.
- Un representante de otro organismo estatal y/o representante de la sociedad civil (adicional, no obligatorio).



095 - 2016 - MINEDU

La comisión de evaluación tendrá como funciones:

- Consolidar todas las experiencias, conforme al cuadro del Anexo N° 05, luego deberán enviar al e-mail: concursosambientales@minedu.gob.pe.
- Recibir y revisar las fichas y toda la información que sustentan las experiencias seleccionadas por la I.E.
- Descalificar a los concursantes que no cumplan con los requisitos establecidos en las bases.
- Seleccionar cuatro (4) experiencias ganadoras: una (01) por cada categoría.
- Presentar la relación de postulantes ganadores que pasan a la siguiente etapa del concurso.
- Remitir el informe de las experiencias y las fichas de evaluación correspondiente a través del director de la UGEL ante su respectiva DRE/GRE, con los resultados del concurso.
- Firmar y sellar las fichas de evaluación, que certifican que las experiencias han sido desarrolladas en conformidad con las bases del presente Concurso (numeral 3.1 del Anexo N° 03 o 04, según corresponda).
- Resolver cualquier situación en esta etapa que no contemple la presente bases.

NOTA: Pasada la fecha de recepción en esta etapa, no se recibirá expediente alguno.

12.3 A nivel de DRE/GRE

La comisión de evaluación estará conformada por 4 personas como mínimo:

- El/la director (a) de la DRE/GRE o el director (a) de gestión pedagógica, quien lo preside.
- El especialista de educación ambiental.
- Un representante de la Dirección Regional de Salud, previa aceptación.
- Un representante de la Gerencia de Desarrollo Social, de la Gerencia de Gestión Ambiental y Recursos Naturales, o área afín del Gobierno Regional, previa aceptación.
- Un representante de otro organismo estatal y/o de la sociedad civil (opcional), previa aceptación.

La comisión de evaluación tendrá como funciones:

- Consolidar todas las experiencias, conforme al cuadro del Anexo N° 06, el cual deberán enviar al e-mail: concursosambientales@minedu.gob.pe.
- Recibir, revisar, evaluar y calificar las fichas y toda la información que sustentan las experiencias seleccionadas por las UGEL.
- Presentar la relación de postulantes ganadores que pasan a la siguiente etapa del concurso
- Seleccionar en total cuatro (4) experiencias ganadoras; una (01) experiencia por cada categoría.



- e. Remitir informe de las experiencias y las fichas de evaluación correspondiente a través del director de la DRE/GRE al Minedu, con los resultados del concurso.
- f. Firmar y sellar las fichas de evaluación, que certifican que las experiencias han sido desarrolladas en conformidad con las bases del presente concurso (numeral 3.1 del Anexo N° 03 o 04, según corresponda).
- g. Resolver cualquier situación en esta etapa que no contemple la presente bases.

NOTA: Pasada la fecha de recepción en esta etapa no se recibirá expediente alguno.

12.4 A nivel de Minedu (DIGEBR)

La comisión de evaluación del Minedu estará conformada por:

- Cuatro (4) representantes:
 - Un representante de la Dirección General de Educación Básica Regular (DIGEBR), quien la presidirá.
 - Un representante de la Dirección General de Educación Básica Alternativa, Intercultural Bilingüe y de Servicio Educativos en el Ámbito Rural (DIGEIBIRA).
 - Un representante de la Dirección General de Servicios Educativos Especializados (DIGESE).
 - Un representante de la Dirección General de Calidad de la Gestión Escolar (DIGC).

Además, dicha comisión de evaluación estará conformada por instituciones públicas y privadas, previamente convocadas por la Dirección General de Educación Básica Regular, entre ellos:

- Tres representantes del Ministerio de Salud: de la Dirección General de Promoción de la Salud y Gestión Territorial en Salud, Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, y la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria.
- Un representante del Congreso de la República.
- Un representante del Organismos Internacionales: OPS/OMS, FAO.
- Un representante de la Dirección General de Negocios Agrarios del Ministerio de Agricultura.
- Un representante de la Confederación Nacional de Federación de APAFAS del Perú - CONFEAPAFAS.
- Un representante del Programa Nacional de Alimentación (Qali Warma) del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social.
- Un representante de la Asociación Peruana de Consumidores y Usuarios - ASPEC.

Las instituciones mencionadas anteriormente, luego de ser convocadas, deberán expresar su aceptación para formar parte de la referida comisión.

La comisión de evaluación tendrá las siguientes funciones:



095 - 2016 - MINEDU

- a. Consolidar todas las experiencias, conforme al cuadro del Anexo N° 07
- b. Recibir, revisar, evaluar y calificar las fichas y toda la información que sustentan las experiencias seleccionadas por la DRE/GRE.
- c. Seleccionar tres (3) experiencias ganadoras a nivel nacional, por cada categoría (ver numeral 7).
- d. Elegir al **Ganador Nacional del Concurso Nacional "Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables"**, independientemente de la modalidad, entre los que obtuvieron el primer lugar de cada categoría.
- e. Elaborar un acta que presentarán a la DIGEBR- Minedu para el reconocimiento y premiación de ganadores.
- f. Remitir los expedientes, las fichas de evaluación y las actas correspondientes, con los resultados del concurso.
- g. Asegurar que las fichas de los ganadores nacionales y el acta de la comisión de evaluación nacional estén firmadas y selladas por todos los miembros de la misma, lo que certifica que las experiencias han sido desarrolladas de conformidad con las Bases del presente concurso.

13. PREMIOS

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

13.1 A nivel de I.E.

El director (a) de la I.E. otorgará una constancia y/o diploma de reconocimiento a los miembros de la comunidad educativa participantes; así como a los expendedores de los quioscos escolares saludables y sostenibles, si fuera el caso (en este caso, el director (a) podrá coordinar con el establecimiento de salud de su localidad a fin de que le otorgue dicha constancia y/o diploma de reconocimiento).

Asimismo, el director (a) de la I.E. podrá otorgar un diploma de agradecimiento a los miembros de la comisión de evaluación por su participación y apoyo.

13.2 A nivel de UGEL

El director (a) de la UGEL, otorgará una constancia y/o diploma de reconocimiento a los equipos de las instituciones educativas cuyas experiencias hayan resultado ganadoras; así como a los expendedores de alimentos de los quioscos, si fuera el caso (en este caso, el director (a) de la UGEL podrá coordinar con la red de salud y/o Gobierno Local de su localidad a fin de que le otorgue dicha constancia y/o diploma de reconocimiento).

Asimismo, el director (a) de la UGEL podrá otorgar un diploma de agradecimiento a los miembros de la comisión de evaluación por su participación y apoyo.



13.3 A nivel de DRE/GRE

El director (a) de la DRE/GRE, otorgará una constancia y/o diploma de reconocimiento a los equipos de las instituciones educativas cuyas experiencias hayan resultado ganadoras; así como, a los expendedores de alimentos de los quioscos, si fuera el caso (en este caso, el director (a) podrá coordinar con la DIRESA y/o Gobierno Regional a fin de que le otorgue dicha constancia y/o diploma de reconocimiento).

Asimismo, el director (a) de la DRE/GRE podrá otorgar un diploma de agradecimiento a los miembros de la comisión de evaluación por su participación y apoyo.

13.4 A nivel nacional

a. Diploma de reconocimiento o agradecimiento otorgado por el Minedu, a las 12 instituciones educativas ganadoras. El diploma se otorgará conforme al siguiente detalle:

- ❖ I.E.
- ❖ Director (a) de la I.E.
- ❖ Docentes asesores de trabajo de la I.E. que condujeron y/o implementaron la experiencia y contribuyeron a la sensibilización de la comunidad educativa (según Anexo N° 02).
- ❖ Estudiante(s) representante(s) de la I.E. que participaron activamente en el desarrollo de la experiencia.
- ❖ Especialista de educación ambiental de la UGEL del ámbito de la I.E. ganadora a nivel nacional.
- ❖ Especialista de educación ambiental de la DRE del ámbito de la I.E. ganadora a nivel nacional.
- ❖ Expendedor (a) de alimentos del quiosco escolar saludable.

b. Los ganadores que obtengan el primer lugar en cada categoría del concurso, viajarán para la premiación a la ciudad de Lima, para tal efecto se debe llenar la ficha del Anexo N° 08.

c. Las cuatro instituciones educativas ganadoras que obtuvieron el primer lugar en sus categorías, recibirán un trofeo y medalla. El ganador nacional, adicionalmente, recibirá un trofeo. Además, dichos ganadores harán visitas educativas según el cronograma de actividades.

NOTA: En caso de que la institución educativa ganadora sea del nivel inicial, los estudiantes líderes serán reemplazados por un (1) docente suplente.

e. Los profesores que asesoren a las II.EE. que hayan ocupado los tres (3) primeros lugares de cada categoría, serán reconocidos con Resolución Ministerial de agradecimiento y/o felicitación. Para tal efecto, la Dirección General de Educación Básica Regular gestionará la emisión de dicha



Resolución, incluyendo el detalle de los datos personales para su correcta identificación y copias de sus respectivos documentos de identidad. Para el caso de profesores de instituciones educativas públicas, se procederá conforme a lo previsto 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, previo informe de la Dirección de Promoción del Bienestar y Reconocimiento Docente (DIBRED) a solicitud de la Dirección General de Educación Básica Regular, debidamente sustentado.

14. PUBLICACIÓN DE RESULTADOS

Los resultados se publicarán en la página web del Minedu: www.minedu.gob.pe a partir de la segunda semana de octubre.

15. DIVULGACIÓN DE TRABAJOS PREMIADOS

Los trabajos presentados y que resulten ganadores del Concurso Nacional "Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables" podrán ser divulgados por cualquier medio: físico y/o virtual, en este último caso, a través de la página web del Minedu en el enlace correspondiente a señalarse. De igual manera se podrá divulgar a través de redes sociales y de las organizaciones aliadas. Los participantes, con su sola inscripción, autorizan al Minedu su publicación, sin que eso represente contraprestación alguna.

16. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

- La participación en 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/
- Para obtener información adicional o para absolución de consultas comunicarse al teléfono: (01) 615-5800 anexo 21127, con la Dirección General de Educación Básica Regular (referencia: Coordinación de Promoción Escolar). Asimismo a través del correo electrónico: concursosambientales@minedu.gob.pe

17. FINANCIAMIENTO

El IV Concurso Nacional "Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables" será financiado por cada una de las instancias de gestión educativa descentralizada hasta la etapa regional.

El Minedu se hará cargo de los gastos correspondientes a la etapa nacional, en el marco de la normatividad vigente, lo que incluye asegurar la participación de los ganadores del IV Concurso Nacional "Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables y Saludables" mientras dure el evento de premiación.



18. ANEXOS

095 - 2016 - MINEDU

- ❖ ANEXO N° 01: Ficha de inscripción de la experiencia.
- ❖ ANEXO N° 02: Ficha resumen de la experiencia.
- ❖ ANEXO N° 03: Ficha de evaluación para las instituciones educativas del proyecto "Nuestras Loncheras Saludables y Sostenibles" (Modalidad 1).
- ❖ ANEXO N° 04: Ficha de evaluación para las instituciones educativas del proyecto "Nuestros Quioscos Saludables y Sostenibles" (Modalidad 2).
- ❖ ANEXO N° 05: Consolidado de experiencias presentadas a nivel de la UGEL.
- ❖ ANEXO N° 06: Consolidado de experiencias presentadas a nivel de la DRE/GRE.
- ❖ ANEXO N° 07 Consolidado de experiencias presentadas a nivel nacional (para ser llenado por la comisión de evaluación a nivel nacional).
- ❖ ANEXO N° 08 : Ficha de inscripción para el evento de premiación.
- ❖ ANEXO N° 09: Constancia de implementación de la experiencia presentada.
- ❖ ANEXO N° 10: Normas Técnicas de Ecoeficiencia y Gestión de Residuos Sólidos.



IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU

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



IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU

ANEXO N° 02
FICHA RESUMEN DE LA EXPERIENCIA

NOMBRE DE LA EXPERIENCIA: _____

Fecha: ___/___/___

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



DIAGNÓSTICO Y ANÁLISIS DE LA PROBLEMÁTICA	
¿Cuáles fueron los principales motivos que impulsaron a la institución educativa a trabajar por una alimentación saludable y sostenible?	
¿Qué problemas en relación a la alimentación y a la nutrición en la comunidad educativa quiere resolver con esta experiencia? (Solicitar información al personal de salud para fundamentar el problemática)	
¿Quiénes son los principales perjudicados con esta problemática? ¿Por qué?	
¿En qué lugar se realizó el proyecto?	
¿A quiénes beneficia y quiénes se involucran en el desarrollo de la experiencia?	
¿Qué oportunidades y potencialidades en relación a la alimentación y a la nutrición en la comunidad educativa ha encontrado y los ha encomendado a elaborar el proyecto?	
INFORMACIÓN DE LA EXPERIENCIA SINTETIZADA	
¿Cuándo inicio el proyecto o experiencia?	
Objetivos Propuestos	Objetivos alcanzados



IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU

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)	



IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU

¿Qué recursos emplearon?	Separatas () f) Volantes () Charlas () g) Talleres () Capacitaciones () h) Caminatas () Trípticos () i) Otros (especificar) _____ Dípticos () _____
¿Qué actividades se realizaron?	_____ _____ _____ _____ _____ _____
Breve reflexión sobre el significado que tiene para la comunidad educativa la experiencia desarrollada, así como el sentido que tiene para su crecimiento personal y/o profesional el haberla llevado a cabo. (Máximo 100 palabras).	



 Firma del Docente
 Responsable del proyecto

 Nombre y firma del Director de la IE



 Nombre y firma del Director del EESS.



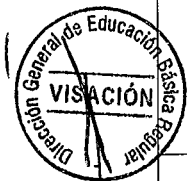
ANEXO N° 03

3.1 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)
1 Gestión Institucional	1.1 El director de la I.E. 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		
	1.2 Existe un acta de acuerdos para otorgar estímulos a las y los estudiantes, docentes y el personal comprometidos con el PEAI.	0 a 2			
	1.3 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			
	1.4 La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales integrados (PEAI) e incluso para la promoción de la alimentación saludable.	0 a 2			
2 Gestión pedagógica	2.1 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		
	2.2 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			
	2.3 Revalorización y consumo de alimentos locales desde un enfoque de sostenibilidad; conocimiento y cuidado de la agrobiodiversidad.	0 a 2			
	2.4 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			
	2.5 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			



IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU

3	Prácticas saludables	2.6 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	14	
		2.7 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		
		3.1 Estudiantes practican el lavado de manos con los insumos necesarios y con el procedimiento correcto, antes de comer su lonchera.	0 a 2		
		3.2 Estudiantes practican el cepillado de sus dientes con el procedimiento correcto, después de consumir su lonchera. (foto)	0 a 2		
		3.3 Las loncheras están preparadas con alimentos saludables, y de acuerdo a las características de una lonchera escolar saludable propuesto por el Minsa. (Ver numeral 3.1 del Anexo N° 03) (foto)	0 a 2		
		3.4 Las loncheras y refrigerios han sido elaborados con productos frescos y en buen estado de conservación.(foto)	0 a 2		
		3.5 El espacio donde se consumen las loncheras o refrigerios están limpios, ventilados, señalizados y libre de obstáculos. (foto)	0 a 2		
4	Manejo Ecoeficiente	3.6 Los envases de los refrigerios o loncheras son prácticos, limpios, seguros y en buen estado de conservación. (foto)	0 a 2		
		3.7 Los estudiantes participan en el ordenamiento y limpieza del ambiente utilizado en su refrigerio.(foto)	0 a 2		
		4.1 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	
		4.2 Estudiantes y la comunidad educativa implementan biohuertos o sistemas agroecológicos escolares (SAE): cultivos en tierra, hidropónicos o aeropónicos.	0 a 2		
		4.3 Incorporan productos nativos o propios de la localidad en las loncheras.	0 a 2		
		4.6 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		
		4.7 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		
4.8 Los estudiantes minimizan o reducen significativamente el uso de plástico, PET, teknopor, entre otros. (fotos)	0 a 2				
4.9 Los estudiantes usan de manera responsable la energía (eficiencia energética u el uso de energía renovable).	0 a 2				



IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU






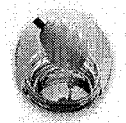

		4.10 Estudiantes elaboran compost a partir de los residuos orgánicos que generan, después de consumir su lonchera saludable.	0 a 2		
5	Comunicación y difusión.	5.1 La institución ha cumplido con todos los ítem del numeral 10 propuesto para la presentación y entrega virtual de la experiencia.	0 a 2	4	
		5.2 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		
6	Trabajos a presentar	6.1 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, nombres y apellidos de la Comisión de Evaluación



3.2: 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, uncucho, 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.

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: ____/____/____

N°	ASPECTOS	INDICADORES	Puntaje		Calificación	
			Por ítem	Por aspecto	Por ítem	Por aspecto (suma de ítems)
1	Gestión Institucional	1.1 El Director de la I.E. 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		
		1.2 Existe un acta de acuerdos para otorgar estímulos a los estudiantes, docentes y el personal comprometidos con el PEAI.	0 a 2			
		1.3 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			
		1.4 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			
		1.5 Los expendedores y manipuladores de alimentos cuentan con carnet sanitario vigente, especificando que es para manipuladores de alimentos.	0 a 2			
		1.6 El Director de la I.E. cuenta con un contrato de concesión del quiosco que incluye las normas del MINSA (Directiva Sanitaria N° 063-MINSA/DGPS.V01), del Minedu.	0 a 2			
2	Gestión Pedagógica	2.1 La institución educativa desarrolla proyectos educativos ambientales integrados (PEAI) para la promoción de la alimentación saludable y sostenible.	0 a 2			
		2.2 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			
		2.3 Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a la compra de alimentación saludable y sostenible en los quioscos	0 a 2			



IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU





	escolares, respondiendo a sus características individuales y de grupo.				
	2.4 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	20		
	2.5 Docentes desarrollan sesiones de aprendizaje relacionadas a los componentes de ecoeficiencia, en particular la adecuada gestión de residuos sólidos y las 3R's, y el uso racional del agua y la energía.	0 a 2			
	2.6 Docentes realizan sesiones educativas sobre cómo identificar los quioscos escolares saludables y sostenibles, dirigidos a los padres de familia a través de las escuelas de padres.	0 a 2			
	2.7 Estudiantes indagan acerca de la valoración del aporte de la mujer y la familia rural en la alimentación. Difunden sus resultados.	0 a 2			
	2.8 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			
	2.9 Estudiantes practican el cepillado de sus dientes con el procedimiento correcto, después de consumir su refrigerio escolar.	0 a 2			
	2.10 Estudiantes practican el lavado de manos con los insumos necesarios y con el procedimiento correcto, antes de comer su refrigerio escolar.	0 a 2			
3	3.1 La infraestructura del quiosco es de material resistente y tiene instalaciones eléctricas seguras.	0 a 2		10	
	3.2 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			
	3.3 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			
	3.4 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.	0 a 2			
	3.5 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			
4	4.1 Estudiantes y la comunidad educativa implementan biohuertos o sistemas agroecológicos escolares (SAE): cultivos en tierra, hidropónicos o aeropónicos.	0 a 2			
	4.2 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			



3 Infraestructura del Quiosco

IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU

   	Manejo Ecoeficiente y Prácticas saludables	4.3 En el quiosco no se utiliza vasos de plásticos, tekpor y PET, entre otros, por el impacto negativo que tienen en el ambiente.	0 a 2	32				
		4.4 En el quiosco se usa de manera ecoeficiente el recurso agua (agua segura u ahorro de agua).	0 a 2					
		4.5 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					
		4.6 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					
		4.7 Estudiantes elaboran compost a partir de residuos orgánicos del quiosco.	0 a 2					
		4.8 Se expende frutas frescas y variadas en buen estado de conservación, preservando las adecuadas condiciones higiénico – sanitarias para su consumo.	0 a 2					
		4.9 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					
		4.10 Ofrece agua envasada con o sin gas: que cuenta con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente (foto).	0 a 2					
		4.11 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					
		4.12 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					
		4.13 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					
		4.14 El manipulador de alimentos recibe el dinero con una mano y con la otra entrega el producto (foto).	0 a 2					
		4.15 El expendedor y manipulador de alimentos practica hábitos de higiene personal y los evidencia manteniendo las: uñas cortas, limpias y cabellos limpios y amarrados (foto).	0 a 2					
		4.16 Se expende alimentos saludables recomendados de acuerdo a la Directiva del Minsa (RM N° 908-2012/MINSA).	0 a 2					
		Comunicación y difusión	5.1 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		
			5.2 Realizan la difusión de experiencias desarrolladas en la IE y la comunidad, mediante materiales diversos como CD, videos, folletos y otros.		0 a 2			

IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

095 - 2016 - MINEDU

6	Trabajos a presentar	6.1 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



IV CONCURSO NACIONAL
"NUESTRAS LONCHERAS Y QUIJOSCOS SALUDABLES"
BASES - 2016

ANEXO N° 05
CONSOLIDADO DE EXPERIENCIAS PRESENTADAS A NIVEL DE LA UGEL

Región: _____ UGEL: _____

Fecha: ____ / ____ / ____

N°	Institución Educativa-	Categoría	Modalidad	Nombre de la Experiencia	Nombre Director(a)	Cód. Modular	Nivel Educativo	Correo electrónico	Puntaje UGEL

(Enviar al e-mail: concursosambientales@minedu.gob.pe)

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 (Recomendable)



ANEXO N° 06
 CONSOLIDADO DE EXPERIENCIAS PRESENTADAS A NIVEL DE LA DRE/GRE

Región: _____ DRE: _____
 Fecha: ____/____/____

N°	UGEL	Institución Educativa-	Nombre De La Experiencia	Categoría	Modalidad	Nombre Director(a)	Cód. Modular	Nivel Educativo	e-mail	Puntaje DRE

(Enviar al e-mail: concursosambientales@minedu.gob.pe)

Nombre y firma del Director Regional de Educación o el Director de la Gestión Pedagógica.

Nombre y firma de Especialista De Educación Ambiental de la DRE.

Firma del Director Regional de Salud o del Director de Promoción de la Salud. (Recomendable)



IV CONCURSO NACIONAL
"NUESTRAS LONCHERAS Y QUIJOSCOS SALUDABLES"
BASES - 2016

ANEXO N° 07
CONSOLIDADO DE EXPERIENCIAS PRESENTADAS A NIVEL NACIONAL

Fecha: ____ / ____ / ____

N°	UGEL	DRE	Institución Educativa	Nombre de la Experiencia	Categoría	Modalidad	Director (a)	Cód. Modular	Nivel Educativo	E-MAIL	Puntaje

Nombres completos, Firmas y sello de la Comisión Evaluadora



IV CONCURSO NACIONAL
 "NUESTRAS LONCHERAS Y QUIJOSCOS SALUDABLES"
 BASES - 2016

ANEXO N° 08
 FICHA DE INSCRIPCIÓN PARA EL EVENTO DE PREMIACIÓN

I.E. _____ DIRECCIÓN _____ TELÉFONO _____
 CÓDIGO MODULAR _____ CORREO ELECTRÓNICO _____ DRE: _____ UGEL: _____

N°	NOMBRE DEL CONCURSO	NOMBRE DE LA EXPERIENCIA	APELLIDO PATERNO	APELLIDO MATERNO	NOMBRES	PARTICIPANTES	DNI	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO
						DIRECTOR			
						DOCENTE			
						ESTUDIANTE			
						ESTUDIANTE			
EN CASO DE NO PODER VIAJAR LOS REPRESENTANTES, SERÁN REMPLAZADOS POR LAS SIGUIENTES PERSONAS PROPUESTAS:									
						DOCENTE			
						ESTUDIANTE			

Se deberá adjuntar copia del DNI de cada participante

Firma y Sello _____
 Nombre y apellido del Director (a) :



ANEXO N° 09

CONSTANCIA DE IMPLEMENTACIÓN DE LA EXPERIENCIA PRESENTADA

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

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

Yo identificado con DNI
N°....., en mi calidad de Director(a) de la I.E.
.....dejo constancia que la experiencia
denominada ha
sido implementada durante el periodo establecido en las Bases del Concurso Nacional
"Nuestras Loncheras y Quioscos Saludables" y 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: ___/___/___



ANEXO N° 10

NORMAS TÉCNICAS DE ECOEFICIENCIA Y GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS
(Extracto de normativas: (a) Medidas de Ecoeficiencia; (b) Ley General de Residuos Sólidos; y, c) Normativa Técnica Peruana – NTP 900.058.2005)

a) Decreto Supremo N° 009-2009-MINAM: MEDIDAS DE ECOEFICIENCIA

Artículo 4°.-

Las Medidas de Ecoeficiencia en las entidades del sector público son:

4.1 Primera Etapa:

4.1.1 Ahorro de papel y materiales conexos.

- a. Impresión de documentos por ambas caras de la hoja del papel que se utilice.
- b. Reutilización de papeles en documentos preliminares o de borrador.
- c. Utilización con mayor frecuencia de la comunicación electrónica en reemplazo de la escrita.
- d. Evitar la impresión innecesaria de comunicaciones electrónicas.
- e. Utilizar el modo "borrador" en la impresión de los documentos de trabajo que sea indispensable imprimir.
- f. Promover el escaneado de todos los documentos recibidos en mesa de partes, evitando el fotocopiado sucesivo del mismo documento.

4.1.2 Ahorro de energía.

- a. Limpieza periódica de luminarias y de ventanas.
- b. Disposición de los puestos de trabajo para un mejor aprovechamiento de la luz y ventilación natural.
- c. Optimización de las horas de funcionamiento de oficinas con luz natural.
- d. Optimización del uso de ventiladores.
- e. Optimización del uso de aire acondicionado de acuerdo a las indicaciones del fabricante.
- f. Racionalizar la iluminación artificial en horas nocturnas.
- g. Apagar los equipos eléctricos y electrónicos cuando no se tenga prevista su inmediata utilización.
- h. La Oficina General de Administración de cada institución establecerá mecanismos técnicos y organizacionales para que los equipos se apaguen automáticamente para garantizar el ahorro energético.
- i. Disponer avisos sobre el buen uso de la energía en la institución.
- j. Uso de la función "protector de pantalla" estático con fondo negro.

4.1.3 Ahorro de agua

- a. Control de fugas de agua en las instalaciones internas y servicios.
- b. Disponer avisos sobre el buen uso de los servicios en todos los puntos de agua de la institución.
- c. En caso de observar alguna avería en las instalaciones sanitarias así como cualquier forma de pérdida de agua, el personal comunicará mediante para su inmediata reparación.
- d. Riego de jardines en horas de baja intensidad solar.



4.1.4 Segregación y reciclado de residuos sólidos.

- a. Para lograr la ecoeficiencia, las entidades del sector público deberán implementar las operaciones de segregación en fuente, a fin de agrupar residuos con características y propiedades similares, realizando como mínimo la segregación de:
 - Papeles;
 - Cartones;
 - Plásticos;
 - Cartuchos de tinta y tóner de impresión;
 - Aluminio y otros metales;
 - Vidrios; y,
 - Otros a consideración de la entidad.
- b. La Oficina General de Administración, de cada entidad dispondrá las medidas necesarias para la segregación, recolección y almacenamiento temporal interno de los residuos, mediante colocación de contenedores diferenciados.
- c. Los materiales segregados serán entregados a entidades o empresas recicladoras debidamente registradas ante la autoridad competente.

4.2 Segunda Etapa:

- 4.2.1 Uso de lámparas ahorradoras y de dispositivos que maximicen la luminosidad. La Oficina General de Administración de cada institución dispondrá que las lámparas a adquirirse en lo sucesivo a la publicación del presente Decreto Supremo sean ahorradoras, asimismo las luminarias deben ser de máxima eficiencia
- 4.2.2 Implementar progresivamente dispositivos ahorradores de agua en los servicios higiénicos.
- 4.2.3 Implementar el uso de gas natural en vehículos, maquinaria, calderos, entre otros, de acuerdo con lo establecido en el Decreto Supremo N° 009-2006-EM.
- 4.2.4 Implementar progresivamente el uso de energías alternativas ecológicas.

Para más información visitar la página web:

- http://www.minam.gob.pe/wpcontent/uploads/2013/09/ds_009-2009-minam.pdf

- b) Ley N° 27314, Ley General de Residuos Sólidos, modificada por Decreto Legislativo N° 1065.

TÍTULO III. MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS
CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES PARA EL MANEJO

Artículo 13.- Disposiciones generales de manejo

El manejo de residuos sólidos realizado por toda persona natural o jurídica deberá ser sanitaria y ambientalmente adecuado, con sujeción a los principios de prevención de impactos negativos y protección de la salud, así como a los lineamientos de política establecidos en el Artículo 4.



Artículo 14.- Definición de residuos sólidos

Son residuos sólidos aquellas sustancias, productos o subproductos en estado sólido o semisólido de los que su generador dispone, o está obligado a disponer, en virtud de lo establecido en la normatividad nacional o de los riesgos que causan a la salud y el ambiente, para ser manejados a través de un sistema que incluya, según corresponda, las siguientes operaciones o procesos:

1. Minimización de residuo.
2. Segregación en la fuente.
3. Reaprovechamiento.
4. Almacenamiento.
5. Recolección.
6. Comercialización.
7. Transporte.
8. Tratamiento.
9. Transferencia.
10. Disposición final.

Artículo 15.- Clasificación:

1. Residuo domiciliario.
2. Residuo comercial.
3. Residuo de limpieza de espacios públicos.
4. Residuo de establecimiento de atención de salud.
5. Residuo industrial.
6. Residuo de las actividades de construcción.
7. Residuo agropecuario.
8. Residuo de instalaciones o actividades especiales.








Para más información visitar la página web:

- file:///C:/Users/concursosambientales/Downloads/Ley_27314_Ley_General_de_Residuos_Solidos.pdf
- file:///C:/Users/concursosambientales/Downloads/1.8%20Decreto%20Legislativo%20N%C2%BA%201065,%20que%20modifica%20la%20Ley%20N%C2%BA%2027314,%20Ley%20General%20de%20Residuos%20S%C3%B3lidos.pdf

- c) Normativa Técnica Peruana – **NTP 900.058.2005**, establece los colores a ser utilizados en los dispositivos de almacenamiento de residuos.



Gestión de residuos. Código de colores de los dispositivos de almacenamiento de residuos.

CÓDIGO DE COLORES PARA LA SEGREGACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS		
Norma Técnica Peruana-NTP 900.058 (2005) aprobada por INDECOPI		
Amarillo		Para metales
Verde		Para vidrio
Azul		Para papel y cartón
Blanco		Para plástico
Marrón		Para orgánicos
Rojo		Para residuos peligrosos
Negro		Para lo que no se puede reciclar y no es catalogado como residuo peligroso.

Para más información visitar las páginas web:

- <http://www.epsgrau.com.pe/archivos/NTP%20900%20058%202005%20CODIGO%20DE%20COLORES%20PARA%20LMACENAMIENTO%20DE%20RESIDUOS.pdf>
- http://www.minam.gob.pe/proyecolegios/Curso/curso-virtual/Modulos/modulo2/1Inicial/m2_inicial_sesion_aprendizaje/S4_Inicial_RRS_S_A3.pdf

