

IV CONGRESO  
PEDAGÓGICO  
INTERNACIONAL



# “Gestionando una Alimentación Saludable en la Institución Educativa Inicial N° 516”



PERÚ

Ministerio  
de Educación

Dirección Regional  
de Educación  
de Lima Metropolitana





# “Gestionando una Alimentación Saludable en la Institución Educativa Inicial N° 516”

## EJE: GESTIÓN ESCOLAR



**Directora:** *Carmen Rosa Medina Rosas*  
**Personal Docente, Personal Auxiliar y Administrativo**



Nuestra Institución Educativa Inicial N°516,  
promueve una alimentación saludable.  
UGEL 01 – RED 11 V.M.T

# Caracterización de la problemática



¿De qué problemática se partió?



# Objetivos de la buena práctica

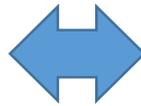
¿Cuál ha sido el  
Objetivo General?



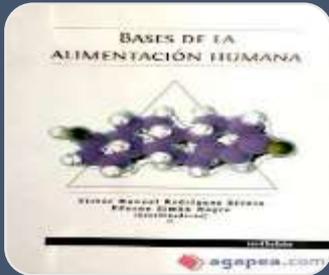
Promover una alimentación  
saludable para favorecer el  
aprendizaje.

¿Cuáles han sido los objetivos  
específicos de la buena práctica?

- Fomentar el consumo de alimentos saludables en la lonchera diaria priorizando los alimentos estacionales y oriundos.
- Desarrollar la asertividad en los niños para poder rechazar los alimentos que no son nutritivos y que dañan nuestra salud.
- Prevenir enfermedades en los niños a través del consumo de alimentos nutritivos preparados en nuestra escuela con asesoramiento técnico
- Concientizar a las docentes y padres de familia para mejorar la alimentación a través de la preparación de loncheras nutritivas variadas.



# Fundamentos teóricos de la buena práctica



## Alimentación Saludable: Víctor Rodríguez.

- “La alimentación y la nutrición debe ayudar a prevenir la aparición de enfermedades de base nutricional, que se manifiestan en la edad adulta y se inician en las primeras etapas de la vida”



## Alimentación Racional: Rafael Lazaeta

- Consiste en obtener todas las sustancias que se encuentran en los alimentos en cantidad suficiente y en las porciones adecuadas de acuerdo a las necesidades del ser humano.



## Alimentación Emocional: Isabel Menendez

- La alimentación física está íntimamente relacionada con la construcción de las emociones, para restablecer una relación amorosa y equilibrada con nuestro propio cuerpo.

# Actores que han intervenido en la buena práctica

Actor	Aporte / Intervención
Comunidad Educativa	Implementación de un comedor infantil para poder preparar loncheras nutritivas.
Universidad San Martín de Porres - MINSA	Capacitación a docentes y padres de familia, sobre la manipulación de alimentos y la validación de las dietas nutritivas y balanceadas.
CETPRO VILLA JARDIN	Apoyo con sus instalaciones para poder realizar prácticas de manipulación de alimentos.
ALKE	Empresa que complementa nuestro trabajo para la segregación de residuos orgánicos.

# Metodología y/o Estrategias

¿Qué estrategias se aplicó?  
¿Qué recursos se utilizó?

**Estrategia 1:**  
**Sensibilización**  
**Crear alianzas**  
**estratégicas**

Organizar un Comité de Alimentación

Reconocer el rol que tiene el docente de velar por la nutrición de los estudiantes.

Establecer convenios con Aliados Estratégicos



Comité de Alimentación de la I.E.I. 516



Taller de Padres sobre Manipulación de Alimentos – Aliados Estratégicos.

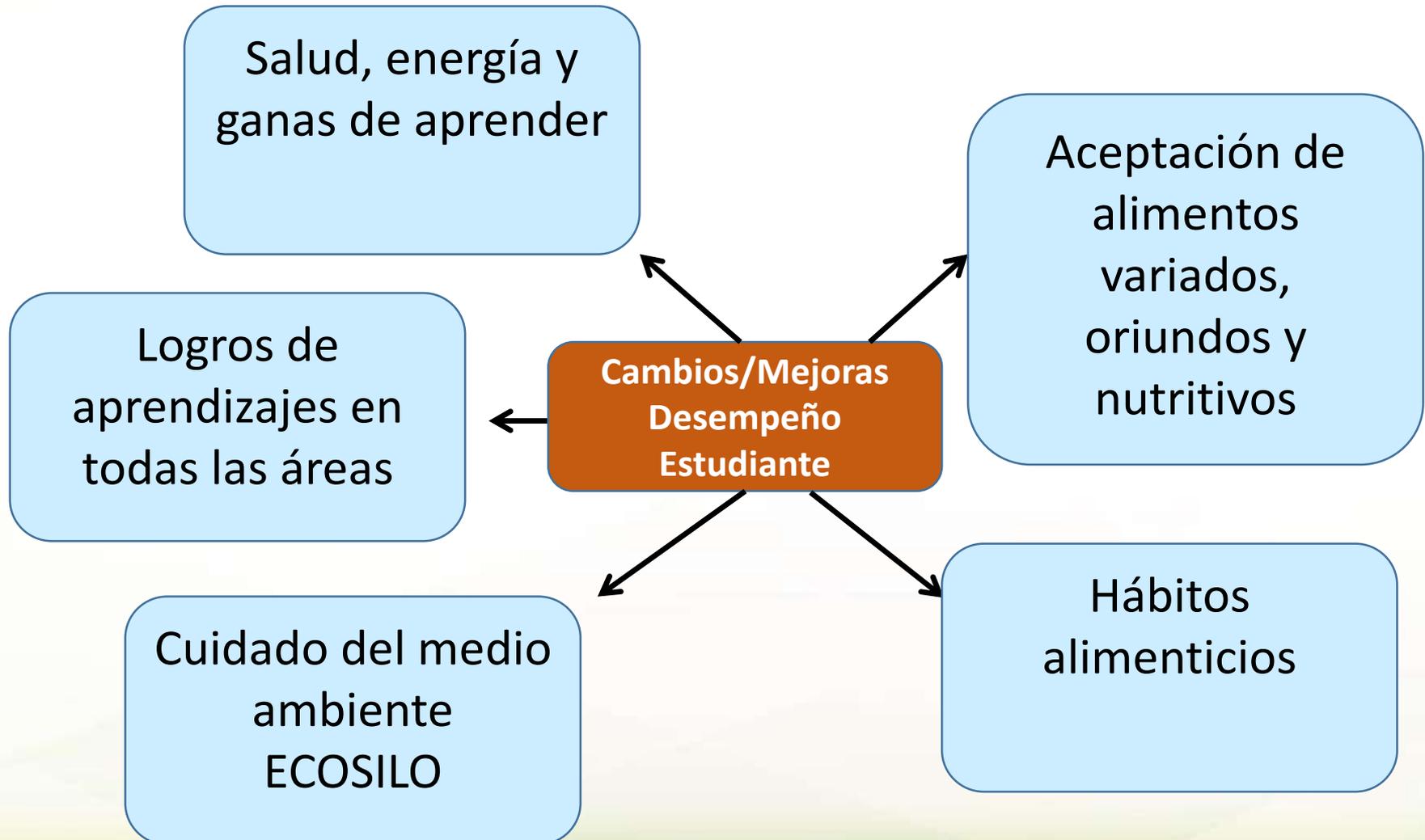
# Metodología y/o Estrategias

Estrategia 2:  
Organización

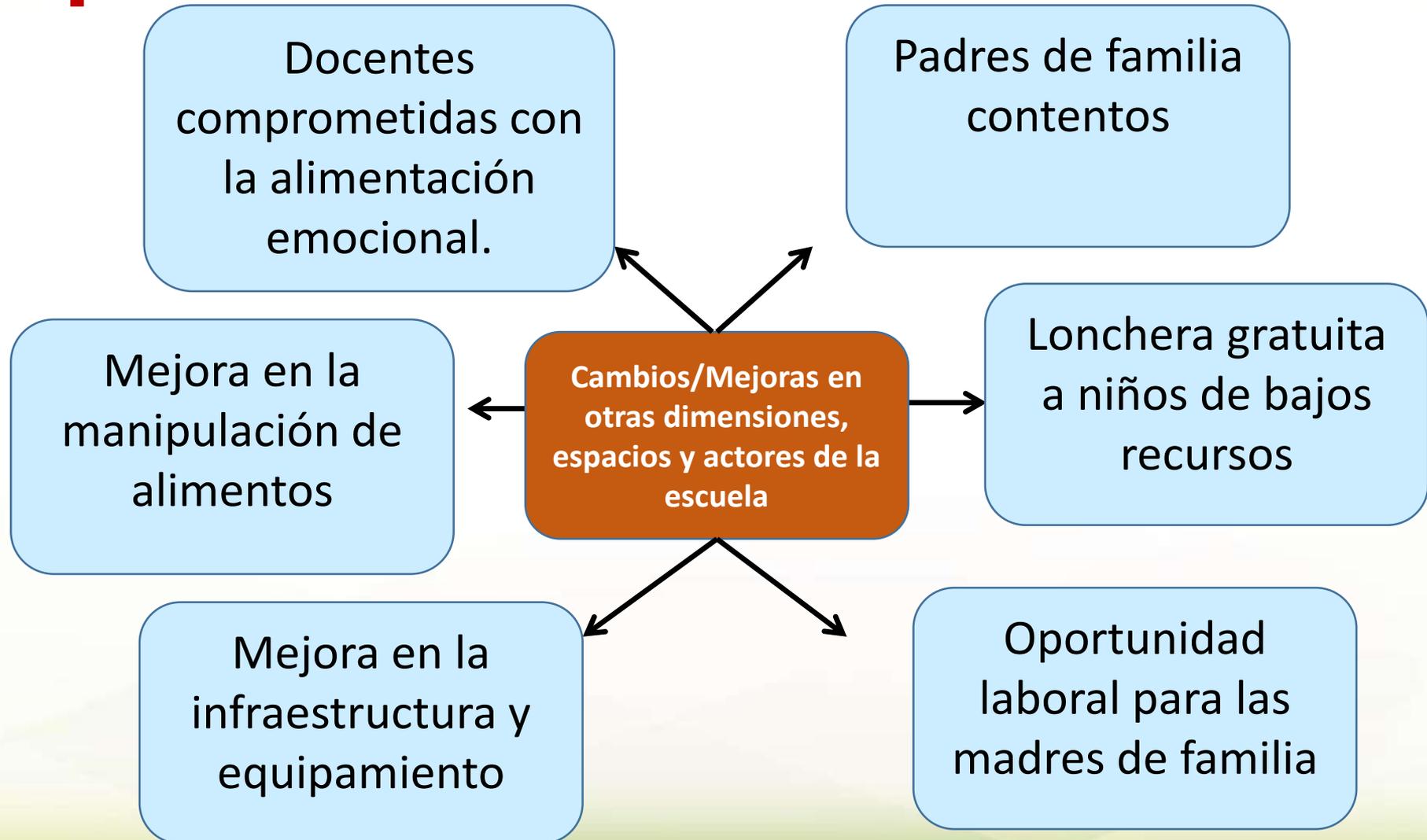




# Resultados de la buena práctica



# Otros logros y resultados de la buena práctica



## Conclusiones de la buena práctica

- La alimentación es también una responsabilidad de las escuelas.
- Los niños acceden a consumir alimentos nutritivos cuando la presentación es novedosa, comparten en grupo con su maestra creando vínculos afectivos.
- El consumo de loncheras nutritivas ha ayudado a mejorar la calidad de vida de nuestros estudiantes, desarrollando la asertividad para dejar de consumir aquello que daña su salud, por lo que podemos afirmar que estamos promoviendo una Alimentación Racional y Emocional.
- Estamos segregando residuos orgánicos en nuestro Ecosilo, para poder abonar y sembrar hortalizas que usarán en la preparación de los alimentos.

## Segregación de Residuos Orgánicos para cultivar hortalizas



## Lecciones aprendidas

- Todo parte de la sensibilización.
- Hay una variedad de platos que se pueden ofrecer a los niños de forma divertida y que permiten mejorar su nutrición.
- Realizar una selección de los insumos para que el producto sea de calidad.
- La óptima manipulación de alimentos previene enfermedades, por lo cual la limpieza y el orden son indispensables.
- Cuales son los platos de mayor aceptación por los estudiantes y docentes, que se pueden volver a preparar.
- Hacer un presupuesto, preparar loncheras a bajo costo y que tengan alimentos de los tres grupos de la pirámide nutricional.



*Muchas  
Gracias!*