



EDUCACIÓN AMBIENTAL

Los quioscos, cafeterías y comedores

Cartilla para docentes



PERÚ

Ministerio
de Educación



Trabajando para
todos los peruanos

Presentación

La cartilla Conociendo más sobre los quioscos, comedores y cocinas saludables tiene como finalidad que como docente conozcas por qué son importantes estos servicios en las instituciones educativas y que promuevas que las estudiantes y los estudiantes, así como sus familias, estén informados y practiquen hábitos de alimentación saludables. Algunas competencias que puedes desarrollar en relación con el uso de los quioscos, cafeterías y comedores escolares son las siguientes:

- Asume una vida saludable.
- Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo.
- Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos.
- Construye su identidad.
- Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común.

Esta cartilla te brindará información sobre los quioscos, cafeterías y comedores (QCC), así como acerca de sus características y requisitos para ofrecer un servicio que garantice la salud de todos en la institución escolar. Además, precisa quiénes son los responsables de adjudicar y monitorear sus actividades, así como sus funciones principales.

Finalmente, encontrarás algunas actividades que podrás incorporar en tu práctica pedagógica para el desarrollo de aprendizajes con tus estudiantes. Esperamos que esta cartilla se convierta en una herramienta útil en tu trabajo.





¿Qué encontrarás en esta cartilla?

Conociendo más sobre los quioscos, cafeterías y cocinas saludables

- ¿Qué son los quioscos, cafeterías y comedores (QCC)?
- ¿Cuáles son las características de los QCC?
- ¿Por qué es importante contar con QCC saludables?
- ¿Quiénes conforman los comités de QCC y cuáles son sus funciones?
- Rol de los docentes en los servicios de QCC?

¿Qué hacer?

- En el aula
- En la institución educativa
- Con las familias y comunidad

Conociendo más sobre los quioscos, cafeterías y comedores saludables

En las instituciones educativas públicas y privadas de la Educación Básica, la alimentación saludable se promueve y gestiona mediante los servicios que brindan los quioscos, cafeterías y comedores (QCC), los cuales se convierten en espacios educativos que contribuyen al aprendizaje y desarrollo de competencias de los estudiantes en torno a una adecuada alimentación y nutrición.

¿Qué son los quioscos, cafeterías y comedores (QCC)?

Un **quiosco** es el espacio donde se expenden o distribuyen exclusivamente alimentos y bebidas saludables. Estos alimentos podrán ser perecibles o no perecibles, dependiendo de los recursos de higiene y conservación con los que cuente el quiosco.



Fuente: DRELM
<http://www.dreilm.gob.pe/dreilm/noticias/por-escuelas-libres-de-la-tuberculosis-dreilm-brinda-recomendaciones-para-su-prevencion/>



Fuente: Instituto Peruano de Economía
<https://www.ipe.org.pe/portal/el-programa-nacional-de-alimentacion-escolar-qali-warma/>

Una **cafetería** es el espacio donde se ofrecen exclusivamente alimentos y bebidas saludables que puedan requerir preparación y conservación en frío o calor. La cafetería debe contar con agua potable, desagüe y electricidad, a fin de garantizar las condiciones de inocuidad en los procesos de limpieza, preparación y conservación de los alimentos.

Un **comedor** es el ambiente para el servicio de alimentación donde las estudiantes y los estudiantes pueden permanecer para ingerir sus alimentos de modo confortable. En los comedores escolares se brindan exclusivamente alimentos y bebidas saludables. En caso que este espacio se complemente con una cocina, será considerada cafetería.



Fuente: Aulas Abiertas
<http://aulasabiertas.org/comedores-escolares-y-otros-proyectos-de-aulas-abiertas-en-2016/>

¿Cuáles son las características de los QCC?

Durante el horario de la jornada escolar, hay un tiempo asignado al recreo, que es un tiempo de descanso no solo para que las estudiantes y los estudiantes jueguen y socialicen, sino para que también consuman un refrigerio.

El refrigerio se convierte en un “alto” o paréntesis de la jornada escolar para reponer la energía con nutrientes consumidos durante la jornada de estudio o trabajo (por la mañana o por la tarde), permitiendo continuar las tareas con eficiencia y proporcionando al estudiante una parte de sus necesidades nutritivas para crecer y desarrollarse adecuadamente (aproximadamente 10-15 % de lo que necesita diariamente). Estos alimentos generalmente son consumidos en los quioscos de las instituciones educativas.

¿Qué características deben tener los quioscos?



Fuente: Minsa
<https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/30965-instituciones-educativas-trabajan-estrategia-de-quioccos-escolares-saludables>



Fuente: Tu región informa
<https://www.regionlibertad.gob.pe/noticias/nacionales/10484-quioccos-escolares-solo-podran-vender-alimentos-saludables>

Las características mínimas que deben cumplir son las siguientes:

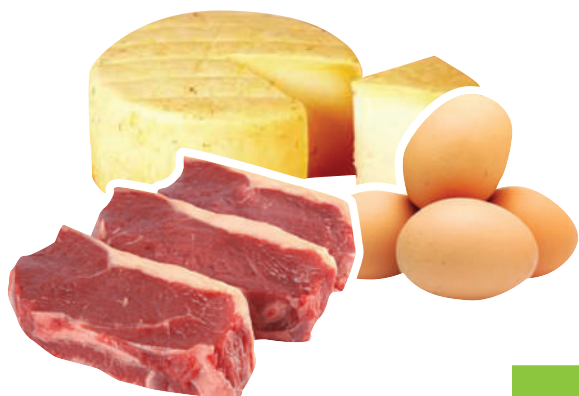
- Estar ubicados en un lugar libre de plagas.
- Ser de material resistente; tener pisos, paredes, techos y ventanas lisos, fáciles de limpiar y desinfectar.
- Contar con agua segura o servicios básicos de agua y desagüe.
- Estar iluminados para facilitar los procesos de preparación y servicio de alimentos y bebidas.
- De ser necesario, contar con electricidad que garantice condiciones adecuadas para la preparación y conservación de alimentos y bebidas.
- Contar con un punto de agua y desagüe para el lavado de los alimentos y de manos.
- Las frutas y verduras que se utilicen deben ser lavadas y desinfectadas.
- Tener espacios asignados dentro de las instituciones educativas para la preparación de los sándwiches, ensaladas de fruta, choclo sancochado, etc.
- Utilizar equipos y utensilios de material de fácil limpieza y desinfección.

Las personas que atienden deben:

- Estar capacitados sobre buenas prácticas de higiene, limpieza y desinfección.
- Usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo y llevar el cabello completamente cubierto.
- Mantener buen estado de salud para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.



Alimentos que se pueden promover para el consumo en el quiosco:



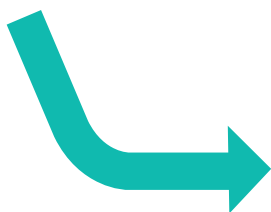
Alimentos de origen animal



Alimentos que proporcionen vitaminas, minerales y agua



Alimentos energéticos



Incluir aceitunas y frutos secos como pecanas, mani, kiwicha, quinua y soya tostada.

Características de las cafeterías y comedores



Fuente: Noticias Ya
<https://noticiasya.com/2016/12/08/esto-es-lo-que-sucede-tras-las-cafeterias-escolares-de-nuestros-hijos/>

Las cafeterías y comedores deben cumplir al menos los requisitos sanitarios de infraestructura, buenas prácticas de manipulación, y procedimientos de higiene y saneamiento:

- Estar ubicados en lugares de uso exclusivo, libres de plagas y humo.
- Los techos, paredes, ventanas, puertas y pisos deben ser lisos y fáciles de limpiar y desinfectar, con iluminación adecuada y lámparas protegidas.
- Contar con conexión de agua y desagüe.
- Contar con un punto para el lavado de manos, con los insumos necesarios y mensajes visibles para el correcto aseo.
- Contar con un sistema de evacuación de agua residual que evite que las grasas y aceites de las cocinas lleguen a los desagües.
- Tener tachos para la segregación de los residuos sólidos, los cuales deben mantenerse en buen estado de conservación e higiene, con tapas de vaivén, bolsa de plástico interna y rotulados.
- Contar con servicios higiénicos y vestuarios operativos en buen estado de conservación e higiene, con iluminación y ventilación adecuada.
- Contar con equipos y utensilios de material fácil de limpiar y desinfectar.
- Mantener refrigerados los alimentos de origen animal.

- Todos los alimentos que se ofrezcan deben ser preparados en los espacios asignados dentro de las instituciones educativas.
- El área de la cocina debe tener una zona previa para el recorte, despiece descamada, lavado de vísceras, lavado y desinfección de frutas y verduras, y descongelación.

Además, deben:

- Contar con un almacén con tarimas, anaqueles o parihuelas para los alimentos, siempre limpios y en buenas condiciones.
- Contar con almacén para los productos de limpieza u otras sustancias tóxicas.

Las personas que atienden deben:

- Estar capacitadas (obligatorio). Deben recibir capacitaciones por lo menos cada seis meses sobre buenas prácticas de manipulación, higiene, limpieza y desinfección, y presentar sus constancias de capacitación cuando se requieran.
- Usar ropa protectora de color claro que les cubra el cuerpo y llevar el cabello limpio completamente cubierto. No llevar artículos de uso personal como aretes, collares, piercing, pulseras, reloj, celular, llaves, entre otros. Tampoco fumar ni comer durante las operaciones. En las áreas de servido, los manipuladores adicionalmente utilizarán protector nasobucal y guantes, los cuales deben ser descartables.
- Estar en buen estado de salud para evitar enfermedades transmitidas por alimentos.



Fuente: Red de comunicación regional
<https://www.rcrperu.com/gali-warma-insta-a-la-conformacion-de-los-comites-de-alimentacion-escolar-para-asegurar-servicio-alimentario/>

¿Por qué es importante contar con QCC saludables en las II. EE.?

Estos servicios son importantes porque permiten lo siguiente:



Propiciar el consumo de productos de la localidad en armonía con la preparación de dietas balanceadas.



Garantizar la buena calidad de los productos y la limpieza del espacio donde se expenden los alimentos.



Brindar una alimentación balanceada, garantizar la buena manipulación de los alimentos al momento de prepararlos y asegurar la limpieza del ambiente.



Promover en los estudiantes que realicen vigilancia social del servicio, así como del tipo de alimento que se expende, además de alertar a sus compañeros para que eviten adquirir productos que no reúnan las condiciones sanitarias adecuadas.



Propiciar la incorporación y desarrollo de hábitos y actitudes saludables en las estudiantes y los estudiantes en relación con la alimentación saludable, lo que garantiza una dieta sana y equilibrada.



Favorecer la salud en el proceso de crecimiento de los estudiantes.

Además, en las cafeterías y comedores se puede:

- Promover la participación de los estudiantes en la selección de menús semanales.
- Promover la adaptación de los estudiantes a una diversidad de menús.
- Desarrollar hábitos adecuados en el uso de cubiertos y normas relacionadas con la comida.
- Concientizar a las familias sobre la importancia de la adecuada alimentación en el desarrollo integral de los estudiantes y en los patrones de conducta adquiridos en el comedor.
- Elaborar y desarrollar programas de educación nutricional y alimentación saludable, elaborando dietas cualitativamente saludables y cuantitativamente adecuadas a las necesidades de los estudiantes de acuerdo con su edad.



¿Quiénes conforman los comités de QCC y cuáles son sus funciones?

Según la Guía para el diseño, administración, funcionamiento, conducción y adjudicación de quioscos en las instituciones educativas públicas del Minedu, la adjudicación y la supervisión de QCC es realizada por los comités que se conforman en las escuelas.

QUIOSCOS

- Director de la I.E. o quien haga sus veces, quien lo preside.
- El presidente del Consejo Directivo de la Asociación de Padres de Familia (Apafa), que actuará como secretario técnico.
- Un representante del personal docente, elegido en asamblea de docentes.
- Un representante de los estudiantes.

CAFETERÍAS Y COMEDORES

- Director de la I.E., quien lo preside y tiene voto dirimente.
- El subdirector de administración, tesorero o quien haga sus veces.
- El subdirector de áreas técnicas, jefe de taller o quien haga sus veces.
- Un representante de los docentes, elegido en asamblea de docentes.
- Un representante del personal administrativo, elegido en asamblea de administrativos.

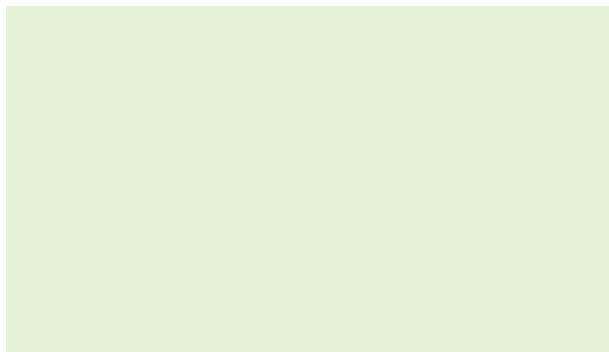
Este comité cumple las siguientes funciones:

- Elaborar el cronograma, las bases del proceso para la adjudicación de quioscos escolares (el proceso) y aprobar dichas bases.
- Convocar y difundir el proceso.
- Atender la absolución de consultas a las bases del proceso e integrarlas.
- Evaluar las propuestas técnica y económica, y adjudicar el quiosco de conformidad con las bases establecidas.
- Vigilar, supervisar y controlar el adecuado funcionamiento de los quioscos escolares y la correcta administración de los fondos provenientes de los mismos.
- Recibir las denuncias relacionadas con el mal funcionamiento y atención del servicio de quioscos escolares, formuladas por los miembros de la comunidad educativa.
- Coordinar con el establecimiento de salud de su jurisdicción la supervisión de los quioscos.
- A partir de los resultados, el director debe adoptar las acciones necesarias que se comunicarán al concesionario para que mejore el servicio.

Conforme al artículo 8 del Decreto Supremo N.° 028-2007-ED (vigente), las funciones son las siguientes:






- Formular y aprobar el Plan Anual de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales.
- Supervisar, controlar y evaluar el proceso de ejecución del Plan Anual de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales.
- Proponer contratos y convenios con personas naturales o jurídicas para facilitar la realización del Plan Anual de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas y Empresariales.

- Realizar visitas inopinadas para verificar que el servicio se cumpla según lo establecido en el contrato.
- Aplicar la sanción correspondiente al concesionario del quiosco según la gravedad de la falta:
 - Amonestación y recomendación
 - Apercibimiento de resolución
 - Resolución de contrato



Rol de los docentes en los servicios de QCC

Los docentes pueden promover la alimentación saludable en los QCC desde el Currículo Nacional de Educación Básica, así como desarrollar de forma vinculada, simultánea y sostenida las competencias relacionadas con el uso de los quioscos, cafeterías y comedores escolares, como:

-  Asume una vida saludable.
-  Explica el mundo físico basándose en conocimientos sobre los seres vivos, materia y energía, biodiversidad, Tierra y universo.
-  Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos.
-  Construye su identidad.
-  Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común.

Asimismo, los quioscos, cafeterías y comedores escolares son espacios educativos que generan oportunidades para desarrollar y vivenciar valores y actitudes asociados a los enfoques transversales (enfoque de derechos, inclusivo o de atención a la diversidad, ambiental, intercultural, de igualdad de género, de orientación al bien común y de búsqueda de la excelencia), los cuales aportan concepciones importantes sobre las personas, su relación con los demás, con el entorno y con el espacio común que tanto estudiantes, maestros y autoridades, deben esforzarse por demostrar en la dinámica diaria de la escuela.

Siendo los quioscos, cafeterías y comedores escolares considerados espacios educativos, es importante que se desarrollen situaciones de aprendizaje planificadas y no planificadas que aporten a la movilización de las competencias y valores de las estudiantes y los estudiantes.



De esta manera, se convierten en un recurso pedagógico potente que favorece la formación de la conciencia crítica, brindando a los estudiantes la oportunidad de tomar decisiones sobre lo que adquieren y consumen a partir del conocimiento del valor nutricional de los alimentos de su contexto inmediato.

Esto se demuestra cuando el docente genera y brinda espacios a los estudiantes para el diálogo, el debate, la discusión y la toma de decisiones, promoviendo la interacción adecuada, tolerante y aceptando las ideas de otros sobre temas vinculados a la importancia de la práctica de hábitos saludables como la higiene personal antes y después de consumir alimentos; la segregación adecuada de residuos sólidos usando los tachos de colores; la elección de bebidas y alimentos saludables; las buenas prácticas de consumo; el cuidado del ambiente; entre otros.

¿Qué hacer?

Actividades que se pueden realizar en el aula



Plantea proyectos sobre alimentación saludable que puedan incluir investigaciones, actividades de comunicación, productos y prácticas para:

- Conocer el origen de los alimentos consumidos desde los procesos de producción, transformación y comercialización hasta su consumo.
- Relacionar el consumo de determinados alimentos con las diferentes estaciones del año.
- Valorar la diversidad de alimentos de los menús servidos en el comedor escolar.
- Conocer en forma práctica el valor nutritivo de los alimentos.
- Promover el consumo de alimentos producidos localmente.
- Identificar colores, olores, texturas y sabores.
- Practicar valores: solidaridad, respeto a sus orígenes, responsabilidad, etc.
- Sensibilizar a las estudiantes y los estudiantes sobre la importancia de la alimentación saludable y la relación de esta con el rendimiento escolar.
- Elaborar con los estudiantes distintos tipos de menús con los nutrientes adecuados en función de la edad.
- Trabajar hábitos relacionados con el lavado de manos, lavado de dientes, manipulación de alimentos, etc.
- Proponer loncheras saludables.
- Interpretar la información básica que los alimentos procesados presentan en sus etiquetas (octógonos, fecha de vencimiento, entre otras).
- Visitar el quiosco, cafetería o comedor para identificar sus características: si cumple con los requerimientos mínimos para brindar el servicio, cuáles son las principales recomendaciones de mejora, análisis de su oferta de alimentos (qué tipo de alimentos predominan y si estos contribuyen a una alimentación saludable, calidad de su oferta), analizar la demanda de alimentos y la oferta, entre otras.
- Elaborar encuestas sobre preferencias de alimentos (naturales, procesados) por parte de los estudiantes.
- Realizar campañas de sensibilización aula por aula entre estudiantes de grados superiores e inferiores como parte de los aprendizajes adquiridos y compromiso con sus pares.



Fomenta desde la etapa de educación infantil el consumo de determinados alimentos.

- Promover el consumo de fruta en sustitución del consumo de jugos envasados o golosinas.
- Promover el consumo de determinados alimentos en función de las distintas regiones y culturas para trabajar la interculturalidad.

Actividades que se pueden realizar en la escuela

A partir de un proyecto educativo ambiental integrado en la institución educativa, se pueden articular diferentes actividades:



Ferias: exhibición y preparación de alimentos para la lonchera, dulces con productos de la zona.



Observación de los productos que se venden en el quiosco y análisis de su calidad y valor nutritivo.



Implementación de un servicio de monitores, que pueden ser los docentes tutores de cada aula, quienes pueden tener las siguientes funciones:

- Asegurar la correcta ingesta de alimentos (pueden contribuir a que los estudiantes aprendan a comer despacio, degustando la comida, lo que les ayudará a realizar una mejor digestión).
- Supervisar el tipo de alimento complementario que consumen a media mañana o media tarde, generalmente a la hora del recreo.
- Promover el consumo de frutas o yogur, y utilizar el espacio del QCC para potenciar los hábitos de higiene y de comportamiento.
- Promover la actividad física.



Realizar un seguimiento o evaluación del trabajo que se ha desarrollado en los QCC, que permita identificar los logros y dificultades para corregirlas.



Visitas al mercado o fábricas de producción de alimentos. Reconocimiento de la fecha de vencimiento de insumos utilizados.

Actividades que se pueden realizar con las familias y en la localidad



Sensibilizar a las familias sobre la importancia del consumo de una dieta equilibrada de sus hijas e hijos de acuerdo con los criterios de una alimentación saludable. Para ello, se puede exponer en los periódicos murales o pizarras de información de la institución educativa la programación de los menús, los hábitos a reforzar, algunas sugerencias para mejorar la alimentación, etc.



Dialogar de manera personalizada con las madres y padres de las estudiantes y los estudiantes usuarios de los QCC sobre la alimentación saludable, hábitos de higiene, actividad física y otros que se identifiquen como necesarios.



Establecer alianzas con el personal del establecimiento de salud para que capaciten al personal que atiende en los QCC en la manipulación de los alimentos y preparación de menús balanceados.



Coordinar con la municipalidad la vigilancia de los ambientes donde se preparan los alimentos.

Referencias

Decreto Supremo N.° 028-2007-ED (9 de noviembre de 2017). Ley que aprueba el Reglamento de Gestión de Recursos Propios y Actividades Productivas Empresariales en las Instituciones Educativas Públicas. Diario Oficial El Peruano, Normas legales. Recuperado de <http://bit.ly/2XOZyli>

