



# La Alimentación Escolar como Oportunidad de Aprendizaje infantil

MARCO CONCEPTUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL  
Y PROPUESTA DE CONTENIDOS  
PRODUCTO 2 CONSULTORIA FAO

Asistencia Técnica para la elaboración y validación de herramientas educativas con enfoque de seguridad alimentaria nutricional para instituciones educativas.

**Consultora principal**

Carmen Vásquez de Velasco

OCTUBRE 2012

## INDICE

### INTRODUCCION

#### 1. MARCO CONCEPTUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

##### a) MARCO CONCEPTUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Todo proyecto dirigido a mejorar la alimentación de determinados grupos poblaciones, requiere de un marco conceptual que oriente y delimite esta intervención; de manera que sus resultados sean eficaces y sostenibles. Alcanzar estos resultados son posibles, sólo sí el marco conceptual seleccionado es lo suficientemente claro para identificar la esencia del problema alimentario nutricional, su cadena causal y la jerarquía de alternativas posibles para la solución del problema. Sin embargo, estas intervenciones suelen utilizar marcos conceptuales modelos que no necesariamente corresponden a la realidad del contexto socio cultural, geográfico y económico del ámbito a intervenir. Como consecuencia, los proyectos terminan con escasos resultados, de bajo impacto, ineficientes o solucionan el problema sólo en un corto plazo.

Para evitar estas situaciones, nuestro proyecto hace una revisión de las diferentes definiciones existentes sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional y sus componentes, a lo largo de los últimos cuarenta años y según diferentes autores e instituciones nacionales e internacionales; de manera que nos permita adoptar una postura y un marco conceptual sobre la Seguridad Alimentaria y Nutricional en nuestro país. En ese contexto, proponemos el siguiente marco conceptual:

##### b) DEFINICIONES GENERALES DE SAN de SAN

04

##### c) COMPONENTES DE SAN de SAN

07

##### d) UN MARCO CONCEPTUAL PARA EL PERÚ.

09

#### 2. LA SAN Y EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN EL PERÚ

##### a) EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

10

##### b) SITUACIÓN DE LAS INTERVENCIONES SAN EN EL PERÚ.

11

##### c) IDENTIFICACIÓN DE PROBLEMAS Y ALTERNATIVAS DE SAN

13

#### 3. Las Teoría del Apego (J. Bowlby y M. Ainsworth) y la interacción adulto niño en la alimentación

La teoría relativa al apego describe los procesos mediante los cuales las personas forman relaciones afectivas intensas con otras personas. En sus investigaciones John Bowlby reconoce que los bebés se apegan a las personas importantes de su vida, generando lazos emocionales profundos, que les permite a los niños aprender a valorarse, a relacionarse con los demás y a expresar las emociones en formas apropiadas. Las primeras relaciones constituyen el cimiento de las relaciones futuras con otros. El apego seguro se desarrolla cuando los niños son cuidados por adultos que se ocupan de sus necesidades (alimentación, salud, afecto...) con consistencia, precisión y afecto.

Los investigadores han estudiado las implicancias del apego temprano en las etapas posteriores de la vida, la infancia y adolescencia. Estudios longitudinales en países como Estados Unidos (el estudio de NICHD Early Child Care Research Network 2006), Alemania, Israel entre otros demuestran que las relaciones de apego temprano predicen mayores habilidades sociales, mejor lenguaje, habilidades cognitivas y menores problemas de conducta, entre otros en la etapa preescolar y la infancia (Howes y Spieker 2008). Por otro lado, las relaciones de apego seguro que se forman tempranamente contribuyen a que se formen relaciones de apego seguras posteriores, en las relaciones con los amigos y de pareja, promueven la curiosidad.

Si bien la principal relación de apego es con la madre, los niños pequeños forman relaciones de apego con figuras importantes en su vida (Howes y Spieker 2008). Las relaciones de apego no son exclusivas a la relación madre-bebé, se extienden a todos los adultos significativos incluidos las promotoras o docentes. Estas relaciones de apego con otras figuras pueden formarse simultáneamente (como con la madre y el padre y los abuelos) o de manera secuencial (en otros espacios que frecuenta el niño).

EE

Estudios han encontrado que un cuidado cálido y sensible del adulto significativo (maestro) que monitorea las necesidades individuales de los niños y las necesidades del grupo entero genera relaciones de apego seguras en los niños. (Howes y Spieker 2008).

### **Aportes de los enfoques socio antropológicas al aprendizaje**

El Modelo Ecológico del desarrollo considera que la socialización y desarrollo infantil en su conjunto depende de la interacción dinámica del niño o niña con su entorno. El entorno está representado por el Estado, la comunidad, la escuela y la familia, y cada uno de ellos posee sus normas y valores.

Este modelo señala que las interacciones sociales y afectivas se dan en los espacios de desarrollo del niño o niña, con un valor en estos sistemas ambientales dado que influyen en el desarrollo integral del ser humano. En consideración a los niños, niñas y adolescentes, se destaca en primer nivel su interacción personal con la familia (micro sistema) que irá ampliando progresivamente según el ciclo de vida, luego cuando se interrelaciona con otros espacios de socialización, como son la familia extensa, la escuela o comunidad, se dan determinadas relaciones entre sí (meso sistema), donde se presentan diferentes tipos de experiencias, con calidad o no, generando efectos en la persona (exo sistema) hasta llegar a diversos tipos de relación que están influidos por

la cultura (macro sistema), lo que a su vez va generando visiones culturales y sociales frente a la niñez, que generan respuestas diversas, muchas de las cuales lo pueden proteger o a la inversa ponerlo en situación de riesgo.

En estas interacciones, el Estado aporta en la formulación de políticas y marcos institucionales; la comunidad y la escuela, mediante sus modelos de organización y participación; y las familias, en su papel trascendente de protección, cuidado y satisfacción de necesidades inmediatas de los niños y niñas.

En ese sentido cobra especial relevancia una perspectiva intercultural del aprendizaje y enseñanza donde se provea al estudiante de situaciones, materiales y experiencias de aprendizaje pertinentes a su cultura, valores, costumbres, creencias presentes también en la alimentación.

## **a. CONTENIDOS SAN A PROMOVER EN UN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

- |           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>4.</b> | <b>18</b>  |           |
| <b>a.</b> | <b>Dimensiones pedagógicas, psicológicas y sociológicas como aporte al desarrollo del aprendizaje de la alimentación escolar</b> |           |
| <b>b.</b> | <b>Contenidos SAN a promover en un Programa de Alimentación Escolar</b>  | <b>22</b> |
| <b>c.</b> | <b>Las Herramientas Metodológicas.</b>   | <b>22</b> |
| <b>d.</b> | <b>Prácticas Saludables de Alimentación con madres, padres y/o cuidadores</b>  |           |
| <b>e.</b> | <b>Síntesis de herramientas educativas desarrolladas por proyectos nacionales e internacionales</b>                              |           |

## **BIBLIOGRAFIA**

## **ANEXOS**

## **INTRODUCCION**

El presente documento comparte el marco conceptual de Seguridad Alimentaria Nutricional, analizando a su vez la situación de inseguridad alimentaria en el Perú, desde los problemas que afectan tanto a los estudiantes, familia, escuela y comunidad. Todo ello sustenta la necesidad de incorporar el enfoque SAN en las instituciones educativas a través de un diseño participativo de contenidos de aprendizaje que sean aplicados tanto en las actividades pedagógicas, como en el programa de alimentación escolar Qali Warma del MIDIS, favoreciendo la integración y participación activa de las familias y de los Comités de alimentación Escolar, con la intencionalidad de lograr que la alimentación como una oportunidad de aprendizaje.

Cabe destacar el valioso aporte de los directivos y especialistas del MIDIS, MINEDU y MINSA CENAN quienes han compartido sus lineamientos, propuestas y materiales para contar con insumos importantes para la selección de los contenidos que permitirán la elaboración y validación de herramientas educativas con enfoque de seguridad alimentaria nutricional para instituciones educativas. La presente consultoría se da en el marco del Proyecto GCP/RLA/180/BRA, CENAN del Ministerio de Salud y bajo la supervisión administrativa del Oficial Principal del Programa de Campo de FAORLC; la supervisión técnica del Oficial LTU a cargo del Proyecto GCP/RLA/180/BRA y del Coordinador Técnico en Brasil, contando con el apoyo de los Representantes y puntos focales de la FAO, y en estrecha coordinación con el equipo del Programa Qali Warma del MIDIS.

Los contenidos serán analizados participativamente con todos los sectores involucrados, y a partir de sus aportes o aprobación permitirán el diseño de las herramientas educativas que promuevan SAN en las escuelas. Cabe destacar que en todo el proceso de desarrollo, se asume la perspectiva pedagógica, privilegiando el aprendizaje activo de los estudiantes y la realidad socio cultural donde se desarrollan. A partir de ello, se proponen situaciones y oportunidades de aprendizaje a partir de la alimentación escolar, y en las sesiones educativas cotidianas considerando el rol activo del docente como mediador y orientación del estudiante, para que logre adquirir las capacidades necesarias para favorecer una mejora del estado nutricional. Ello supone tanto la adquisición de conocimientos en nutrición como la modificación de prácticas o conductas alimentarias, considerando sus experiencias de vida, en su familia y comunidad, y asegurando la participación de los padres y madres de familia para contar con una pertinencia o permanencia de lo que se propone.

Los contenidos a desarrollar recogen los lineamientos educativos del sector educación, presentes en el DCN, así como los lineamientos sectoriales de salud, a través de CENAN y del MIDIS con el Programa Qali Warma

El presente documento está organizado en 04 secciones, la primera ofrece el marco conceptual de SAN a nivel internacional y nacional, con la definición y componentes, en el segundo presenta la situación de SAN en el Perú, alcances y limitaciones para desarrollar SAN en las instituciones educativas y en el tercer capítulo, los enfoques psicológicos y pedagógicos que consideran el diseño de contenidos y estrategias para que las escuelas se conviertan en espacios de aprendizaje de SAN.

# 1. MARCO CONCEPTUAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Todo proyecto dirigido a mejorar la alimentación de determinadas grupos poblaciones, requiere de un marco conceptual que oriente y delimite esta intervención; de manera que sus resultados sean eficaces y sostenibles. Alcanzar estos resultados son posibles, sólo sí el marco conceptual seleccionado es lo suficientemente claro para identificar la esencia del problema alimentario nutricional, su cadena causal y la jerarquía de alternativas posibles para la solución del problema. Sin embargo, estas intervenciones suelen utilizar marcos conceptuales modelos que no necesariamente corresponden a la realidad del contexto socio cultural, geográfico y económico del ámbito a intervenir. Como consecuencia, los proyectos terminan con escasos resultados, de bajo impacto, ineficientes o solucionan el problema sólo en un corto plazo.

Para evitar estas situaciones, nuestro proyecto hace una revisión de las diferentes definiciones existentes sobre Seguridad Alimentaria y Nutricional y sus componentes, a lo largo de los últimos cuarenta años y según diferentes autores e instituciones nacionales e internacionales; de manera que nos permita adoptar una postura y un marco conceptual sobre la Seguridad Alimentaria y Nutricional en nuestro país. En ese contexto, proponemos el siguiente marco conceptual:

## a) DEFINICIONES GENERALES DE SAN

La Seguridad alimentaria es un concepto operacional adoptado por organizaciones políticas y económicas a nivel mundial, que a decir de Maxwell y Smith (1992)<sup>i</sup> tiene más de 200 definiciones desde sus primeros usos en los años cuarenta. Por lo tanto, se puede decir que éste es un concepto “flexible” que refleja complejas interrelaciones técnicas y políticas involucradas en el abastecimiento alimentario de un país, una región u hogar para satisfacer las necesidades alimenticias y nutricionales de determinados grupos humanos, de manera sostenible y oportuna.

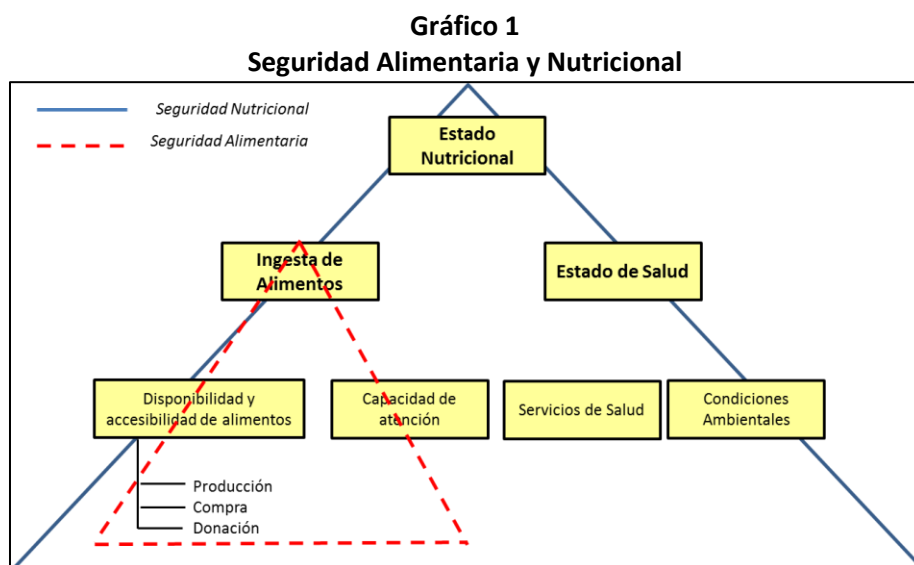
Las primeras definiciones de la seguridad alimentaria estaban relacionadas con el suministro, asegurar la disponibilidad y la estabilidad de precios de los alimentos, primero de cada país y luego en el mercado internacional. De esta manera la seguridad alimentaria se constituía como una herramienta política y económica global, enfocada en el producto y no en el ser humano. Posteriormente, las crisis alimentarias y hambrunas generadas a mediados de los setenta relevan la importancia de considerar, en el concepto de seguridad alimentaria, el comportamiento de los grupos humanos frente al acceso físico y económico a los alimentos<sup>ii</sup>.

En 1996, meses antes de la Cumbre Mundial de Alimentación, representantes de 25 academias científicas se reunieron en la **Cumbre de Ciencia Académica**<sup>iii</sup> para analizar la situación alimentaria mundial y complementar el enfoque de disponibilidad y accesibilidad de Seguridad Alimentaria vigente, con el enfoque de Nutrición, que incluye aspectos de prácticas, ambientes y atenciones de salud; proponiendo el concepto de “Seguridad Nutricional”:

“La Seguridad Nutricional es alcanzada si cada individuo tiene el acceso físico, económico y ambiental a una dieta balanceada que incluye los macro y micro nutrientes necesarios y agua potable segura, sanidad, higiene ambiental, atención primaria de salud y educación para poder llevar una vida saludable y productiva”

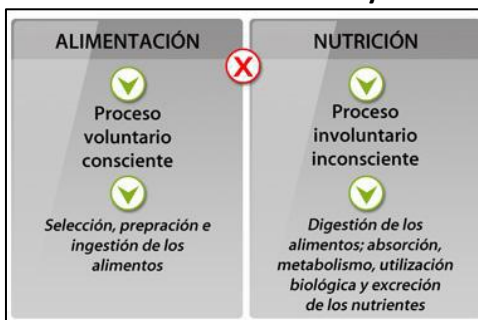
Esta propuesta de la comunidad científica, fue acogida por los representantes de los Estados miembros de la FAO en la Cumbre Mundial de Alimentación que incorporó estos elementos en las posteriores declaraciones oficiales de “Seguridad Alimentaria y Nutricional”; precisando las dimensiones alimentarias y nutricionales<sup>iv</sup> de este concepto.

La **Dimensión Alimentaria**, comprende aspectos de producción, distribución, comercialización, disponibilidad y accesibilidad sostenible y sustentable de los alimentos para los satisfacer las necesidades de distintos grupos vulnerables. En tanto que, la **Dimensión Nutricional**, esta referida a la selección, preparación, ingesta de alimentos adecuados, nutritivos, seguros y culturalmente aceptados, en condiciones ambientales y saludables para garantizar su eficiente utilización biológica. Para entender mejor esta diferencia de dimensiones de Seguridad Alimentaria y Nutricional, se presenta el esquema propuesto por Gross (1999)<sup>v</sup>:



Este gráfico nos ayuda a entender cómo se complementan la Seguridad Nutricional con la Seguridad Alimentaria para alcanzar el bienestar del individuo, reflejado en un óptimo estado nutricional: La Seguridad Alimentaria contribuye sólo con uno de los determinantes del estado nutricional (ingesta de alimentos). Sin embargo, ésta es necesaria para complementarse con los determinantes de las prácticas y entornos saludables y en su conjunto lograr la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la persona. Por lo tanto, debe entenderse como dos cosas distintas, la alimentación y la nutrición:

**Gráfico 2**  
**Diferencias entre Alimentación y Nutrición**



Fuente FAO, .Derechos humanos y el derecho humano a la alimentación adecuada, unidad 2

Según este gráfico, la Alimentación comprende una serie de procesos voluntarios, desde la producción hasta la ingesta del alimento. En tanto que, la Nutrición se refiere a la parte más biológica e inconsciente del aprovechamiento de los nutrientes ingeridos con los alimentos. No obstante, este aprovechamiento requiere de condiciones de salud adecuadas del individuo. Cuando se logra que la salud del individuo sea buena y su alimentación también, entonces se habrá alcanzado la seguridad alimentaria y nutricional: Persona con buena nutrición.

Esta propuesta también es adoptada por UNICEF al enfocar la seguridad alimentaria y nutricional en el problema de la malnutrición, especialmente en los niños y niñas, tomando como puntos de partida el marco conceptual de la malnutrición infantil de Smith y Haddad 1999<sup>vi</sup> y las dimensiones de la oferta alimentaria (disponibilidad, accesibilidad) ampliándola al campo de lo social y de la salud; como determinantes estructurales del marco conceptual en mención. Sobre estas consideraciones, dimensión alimentaria y nutricional, en el 2002 un grupo de expertos de la FAO organizó las definiciones oficiales sobre este concepto durante los últimos 40 años:

### **Definiciones oficiales sobre Seguridad Alimentaria**

**En las Actas de la Cumbre Mundial sobre Alimentación de 1974**, se define la Seguridad Alimentaria como: "Disponibilidad en todo momento de suficientes suministros mundiales de alimentos básicos para sostener un consumo constante de alimentos y para compensar las fluctuaciones en la producción y los precios" (ONU 1975).

**En 1983 la FAO** amplió su concepto para incluir un tercer elemento: "Asegurar que todas las personas, en todo momento, tengan acceso físico y económico a los alimentos básicos que necesitan." (FAO, 1983).

**El Banco Mundial (1986)** en su informe sobre Pobreza y hambre, desarrolla el concepto de Seguridad Alimentaria como: "El acceso de todas las personas en todo momento a alimentos suficientes para llevar una vida activa y sana. "

**La Cumbre Mundial de la Alimentación de 1996**, en su Plan de Acción adoptó la siguiente definición: "La seguridad alimentaria, a nivel individual, familiar, nacional, regional y mundial, se logra cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. " (FAO, 1996)

**Posteriormente, en el Estado de la Inseguridad Alimentaria 2001, la FAO** precisa que: "La seguridad alimentaria es una situación que existe cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y acceso económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana. " (FAO, 2002)

Fuente: E. Clay. Food Security: Concepts and Measurement. Paper for FAO Expert Consultation on Trade and Food Security: Conceptualizing the linkages. Rome, 11-12 July 2002.

Por lo expuesto, consideramos que el concepto propuesto por la FAO en 1996 y en el 2001 incorpora con mayor claridad el enfoque de Seguridad Nutricional, que es más amplia y específica que la Seguridad Alimentaria per se, orientándola hacia un nivel más cercano a la persona, de manera que se garantice satisfacer sus necesidades alimenticias, considerando su entorno físico, social, económico y cultural, que en su conjunta permita que esta persona logre un estado nutricional saludable.



En el caso del Perú, mediante Decreto Supremo 066-2004-PCM del año 2004, se aprobó la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria 2004-2015 (ENSA). Este documento fue preparado por una Comisión Técnica Multisectorial con participación de los diversos sectores del Estado y de entidades privadas y de ONG. La ENSA definió el siguiente concepto de Seguridad Alimentaria y Nutricional para el país:

“Se entiende por seguridad alimentaria al acceso material y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos para todos los individuos, de manera que puedan ser utilizados adecuadamente para satisfacer sus necesidades nutricionales y llevar una vida sana, sin correr riesgos indebidos de perder dicho acceso”.

Fuente: ENSA 2004 - 2015

## **b) COMPONENTES DE SAN**

Los Componente de la Seguridad Alimentaria y Nutricional son comunes a las dimensiones alimentarias y nutricionales antes señaladas. En tal sentido, se consideran tres componentes físicos (Disponibilidad, accesibilidad y utilización) y un componente de temporalidad (Sostenibilidad).

- **Disponibilidad**

Es al abastecimiento suficiente y oportuno de alimentos a nivel nacional o local, provenientes de la producción interna, el almacenamiento, la importación, la donación; considerando las pérdidas post cosecha y las exportaciones. Desde esta perspectiva, la disponibilidad se refiere a la oferta de los alimentos con la que cuenta.

Obstáculos a la disponibilidad suficiente:

- Falta de acceso a recursos (tierra y potencial de la tierra, riego, herramientas, técnicas)
- Producción insuficiente
- Pérdidas pre y post cosecha
- Funcionamiento ineficaz del mercado

- **Acceso y Control**

Sobre los medios de producción (tierra, agua, insumos, tecnología, conocimientos) y los alimentos disponibles en el mercado. La falta de acceso y control es frecuentemente la causa de la inseguridad alimentaria, y puede tener un origen físico (cantidad insuficiente de alimentos debido a varios factores, como son el aislamiento de la población, la falta de infraestructuras...) o económico (ausencia de recursos financieros para comprarlos debido a los elevados precios o a los bajos ingresos).

Obstáculos al acceso:

- Bajo nivel de ingresos
- Larga distancia a los mercados
- Infraestructura deficiente (mercados, carreteras)

- **Estabilidad**

Se refiere a solventar las condiciones de inseguridad alimentaria transitoria de carácter cíclico o estacional, a menudo asociadas a las campañas agrícolas, tanto por la falta de producción de alimentos en momentos determinados del año, como por el acceso a recursos de las poblaciones asalariadas dependientes de ciertos cultivos. En este componente juegan un papel importante: la existencia de almacenes o silos en buenas condiciones así como la posibilidad de contar con alimentos e insumos de contingencia para las épocas de déficit alimentario.

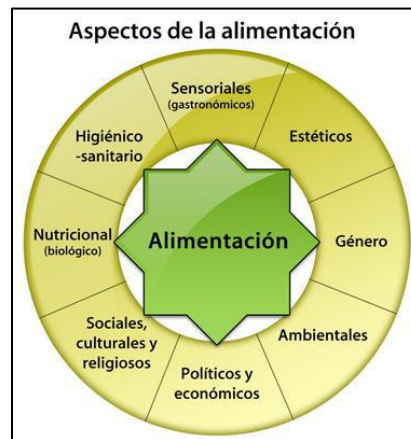
Obstáculos a la estabilidad:

- Falta de diversidad de la producción
- Ingresos bajos
- Falta de diversificación de los ingresos
- Desastres naturales
- Crisis económicas o políticas

- **Consumo y Utilización Biológica**

De los alimentos. El consumo se refiere a que la existencia alimentaria en los hogares responda a las necesidades nutricionales, a la diversidad, a la cultura y las preferencias alimentarias. También hay que tener en cuenta aspectos como la inocuidad y calidad sensorial de los alimentos, la dignidad de la persona, las condiciones higiénicas de los hogares y la distribución con equidad dentro del hogar. Todas estas características forman parte de las dimensiones de la alimentación:

**Gráfico 3:  
Dimensiones de la alimentación**



Fuente: FAO. Unidad 2, "Derechos Humanos y el derecho humano a la alimentación adecuada", 2009

Obstáculos a la utilización:

- Mala salud
- Falta de higiene personal y de los alimentos
- Mala calidad de agua
- Pobre saneamiento
- Falta de servicios de salud
- Insuficiente calidad e inocuidad alimentaria
- Prestación de cuidados deficiente

Obstáculos a la prestación de cuidados:

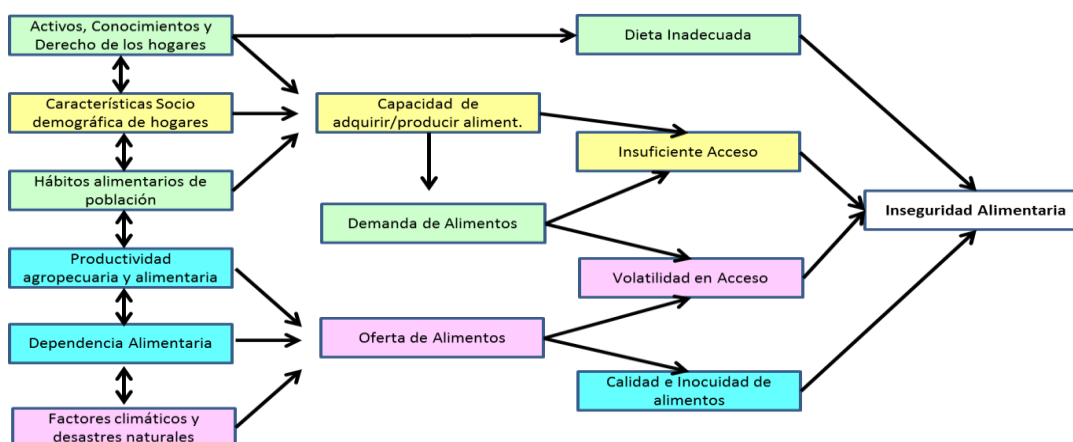
- Mala salud física y mental
- Bajos niveles de educación
- Falta de apoyo de la familia o de la comunidad
- Exceso de trabajo para la generación de ingresos y en las tareas productivas del hogar
- Escasos recursos del hogar

### c) UN MARCO CONCEPTUAL PARA EL PERÚ.

La promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional puede y debe ser abordada desde los principios de la ENSA: a).- Igualdad de Oportunidades, b).- Reconocimiento al Derecho a la Alimentación, c).- Tratamiento integral, multisectorial e intergubernamental, d).- Respeto a la diversidad cultural alimentaria – asistencia alimentaria temporal y limitada, e).- Satisfacción de necesidades básicas, f).- Uso sostenible de recursos.

Así mismo, las intervenciones deben considerar la situación alimentaria y nutricional del país, toda vez que las acciones propuestas deben responder a situaciones reales, propias y actuales, tales como las descritas anteriormente por Alcázar (2004) y Zegarra (2010). Este último, nos sugiere un modelo explicativo, contextualizado para el país:

**Gráfico 4**  
**Modelo Explicativo de Inseguridad Alimentaria en el Perú**



De acuerdo a esta propuesta de Zegarra, la Inseguridad Alimentaria en el Perú tendría como causas directas a la Dieta Inadecuada (utilización), el insuficiente Acceso a los Alimentos (acceso), Volatilidad en acceso (estabilidad) y Calidad de los alimentos (disponibilidad). El primero de ellos, Dieta Inadecuada, estaría siendo afectado por los conocimientos y prácticas alimentarias en el hogar. El Insuficiente acceso, estaría siendo afectado por la capacidad de los miembros del hogar para adquirir alimentos o producirlos, lo cual depende de los activos que tenga la familia.

La tercera causa directa, Volatilidad en acceso, estaría siendo condicionada tanto por la demanda como por la oferta permanente de alimentos sostenidos en la productividad, al dependencia y los factores climáticos. Estas causas subyacentes inciden también en la calidad de los alimentos.

## 2. LA SAN Y EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN EL PERÚ

### a) EL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN

El derecho a una a una alimentación adecuada ha sido reconocido como un derecho humano fundamental en la Declaración Universal de Derechos Humanos y en el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales (PIDESC). En dichos documentos se define este derecho como:

“El derecho a la alimentación adecuada se ejerce cuando todo hombre, mujer o niño, ya sea sólo o en común con otros, tiene acceso físico y económico, en todo momento, a la alimentación adecuada o a medios para obtenerla. El derecho a la alimentación adecuada no debe interpretarse, por consiguiente, en forma estrecha o restrictiva asimilándolo a un conjunto de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos. El derecho a la alimentación adecuada tendrá que alcanzarse progresivamente. No obstante, los Estados tienen la obligación básica de adoptar las medidas necesarias para mitigar y aliviar el hambre, incluso en caso de desastre natural o de otra índole”.<sup>vii</sup>

Este derecho obliga a los Estados parte, a respetar, proteger y realizar estos derechos desde todas las dimensiones de la seguridad alimentaria: Promoviendo la disponibilidad de alimentos, favoreciendo el acceso económico y geográficos a los alimentos, vigilar que nadie atente contra la privación de la alimentación de cualquier persona y si alguna persona o población no pueda realizar este derecho por sí sola, el Estado deberá garantizar su alimentación, utilizando para ello diversos mecanismos que estén a su alcance.

El derecho a la alimentación es materia de una permanente vigilancia internacional. La Asamblea General de las Naciones Unidas, en su 16° periodo de sesiones del Consejo de Derechos Humanos, emitió en el 2011, la Resolución 16/27 que entre otras directrices reafirma su exigencia a los Estados partes a adoptar medidas contra la eliminación del hambre, contra la discriminación de la mujer, la población con discapacidad, VIH y otros grupos vulnerables e incorporar la perspectiva de derechos humanos en sus políticas y estrategias para garantizar el acceso a una alimentación adecuada, suficiente de todas las personas, en todo momento.

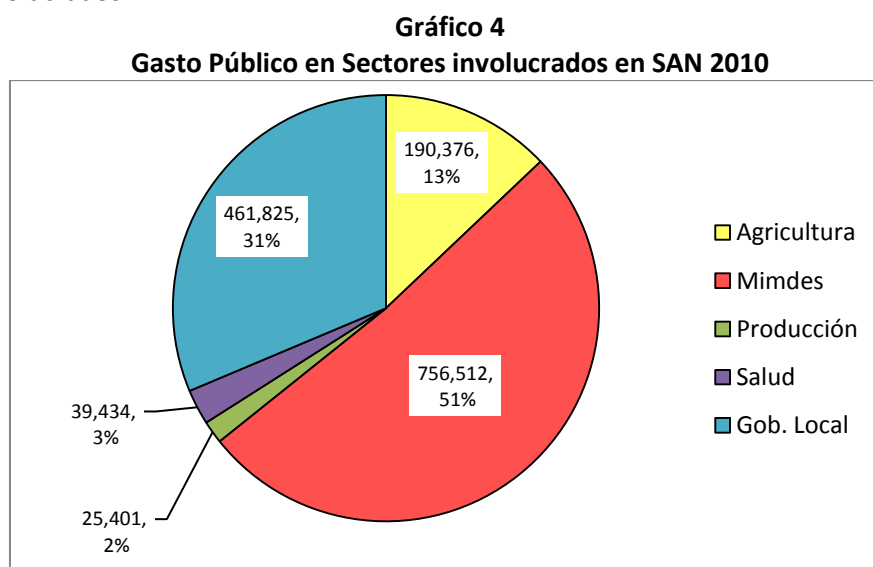
En nuestro país, no existe una ley específica sobre el derecho a la alimentación. No obstante, este compromiso internacional forma parte mandatorio de diversos documentos normativos nacionales, tales como:

- Acuerdo Nacional 2002, Decima Quinta Política de Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- Plan Nacional para Superación de la Pobreza 2004 – 2006.
- Acta de Lima 2006, que compromete a todos los niveles de gobierno a reducir la desnutrición crónica en 5 puntos porcentuales al 2011.
- Plan Nacional de Acción por la Infancia y la Adolescencia 2002 – 2010.
- Leyes y Decretos Supremos de apoyo a la Lactancia Materna.
- Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria 2004 – 2015.

## b) SITUACIÓN DE LAS INTERVENCIONES SAN EN EL PERÚ.

Una condición previa para la identificación de acciones y estrategias para alcanzar la SAN, es reconocer cuáles son los avances y las limitaciones de las principales intervenciones de Seguridad Alimentaria en el Perú en los últimos años. Estas intervenciones tienen como punto de partida la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria ENSA 2004 - 2015 la misma que fue elaborada con la finalidad de orientar el diseño de un programa estratégico de seguridad alimentaria con una visión hacia el 2015.

Sin embargo, con el transcurrir de los años, la ENSA no ha sido implementada en la práctica al carecer de una contraparte institucional y presupuestal específica que la respalde. Si bien se realizaron algunas acciones relacionadas a la ENSA, en general estas carecieron de una coordinación y estructuración conjunta. A decir de Zegarra (2011<sup>viii</sup>) estos factores serían el motivo por el cual la ENSA no ha sido plenamente incorporada en las políticas sectoriales y multisectoriales a la fecha. Sólo para tener una referencia de las intervenciones del Estado sobre aspectos de seguridad alimentaria, podemos observar la distribución del gasto público en los Sectores involucrados:



Fuente: SIAF/MEF. Adaptado de: E. Zegarra. Seguridad Alimentaria: Una propuesta de política para el próximo gobierno. 2011

Del total de 1,473 millones de soles ejecutado por programas y proyectos públicos relacionados a seguridad alimentaria, el 51% de este presupuesto (756 millones) fue de asistencia alimentaria directa (realizada por el MIMDES/PRONAA) seguido por otro programa alimentario ejecutado por Gobiernos Locales: El Vaso de Leche con 31% de ejecución. En tanto que, las acciones destinadas a mejorar los problemas más estructurales de la SAN en el sector agricultura tuvo apenas un 13% de este presupuesto. Finalmente, las acciones educativas, de promoción de la salud y proyectos productivos, tuvieron entre 2 a 3% del presupuesto global.

En resumen, la asistencia alimentaria directa concentró el 82% de la distribución presupuestal del gasto público en el 2010; lo cual refleja el enfoque alimentario de la intervención del Estado para abordar el problema de la inseguridad alimentaria y nutricional del país, a pesar de numerosas evaluaciones que cuestionan este tipo de intervenciones.

Por ejemplo, Alcázar (2004<sup>ix</sup>) plantea las siguientes hipótesis sobre la ineficiencia e ineficacia de este tipo de programas, veamos el siguiente recuadro:

**Programa Vaso de Leche:** No cumple sus objetivos, enfrenta serios problemas de focalización, recursos no llegan a los beneficiarios objetivo, debido a ineficiencias, falta de información y corrupción en distintos niveles.

**Programa de Desayunos Escolares:** Si bien los alimentos entregados (galleta o pan fortificado con una bebida láctea) contribuían a mejorar la asistencia escolar, su mayor problema radica en la aceptabilidad de los productos (consecuentemente ningún impacto nutricional) y deficiencias de gestión para el abastecimiento oportuno.

**Programas Nutricionales Infantiles:** Presentan serios problemas de diseño, tanto del producto como de sus estrategias de intervención, siendo los más relevantes la aceptabilidad, la dilución intrafamiliar y las barreras culturales. Sus efectos, aunque positivos, son de muy corto plazo.

**Comedores Populares:** Presenta serios problemas de focalización, debido principalmente a la politización de las administraciones centrales y de las organizaciones sociales que administran estos comedores.

Como consecuencia de la implementación de este tipo de intervenciones, la situación de la seguridad alimentaria y nutricional se refleja en altas prevalencias de desnutrición, anemia y sobrepeso infantil; obesidad, sobrepeso y anemia en mujeres en edad fértil; déficit calórico a nivel familiar, tasas de disponibilidad calórica y proteica por persona, principalmente.

En el caso de la nutrición infantil, de acuerdo a la **ENDES 2011**, el país ha registrado una reducción sostenida de la desnutrición crónica en los últimos once años: Pasando de 31% en el año 2000 a 19.5% en el 2011, según estándares de OMS. No obstante, este promedio no refleja las altas tasas observadas aún en el quintil más pobre, que llega al 43.5%. En el caso de la anemia, su reducción no ha tenido la misma intensidad, en el año 2011 la anemia alcanzaba al 49.6% de los menores de 5 años. Para el 2011, esta tasa se redujo a 30.7%, aunque esta cifra es mucho mayor en zonas mas rurales de la sierra como Puno, donde la anemia afecta al 61% de la población infantil.

En los países en vías de desarrollo como el nuestro, el déficit nutricional coexiste con una malnutrición por exceso de nutrientes (sobrepeso y obesidad) esta situación conocida como "Transición nutricional" se presenta por los cambios en los patrones alimentarios y las limitaciones de la actividad física. En el caso de nuestro país, el sobrepeso afecta al 4.4% de los menores de 5 años y la obesidad al 1.3% de dicha población<sup>x</sup>. Similar situación se observa en la nutrición de las mujeres en edad fértil, debido a las altas prevalencias de sobrepeso (35.3%) y obesidad (17%), los cuales se agudizan con altas tasas de anemia (17.4%)<sup>xi</sup>.

Otro de los indicadores de Seguridad Alimentaria, referido específicamente a problemas de accesibilidad, es el déficit calórico el cual indica, a través de una encuesta de gasto económico, la capacidad de una familia de adquirir alimentos suficientes para satisfacer sus necesidades calóricas para cada miembro de la familia. Al respecto, según la ENAHO 2008, el 31.6% de la población peruana presentó déficit calórico. Esta situación fue más grave en la Sierra Rural, donde el déficit fue de 46.2%. En el caso de los niños menores de 6 años, esta situación afectaría al 12.2% de dicha población<sup>xii</sup>.

En cuanto a la disponibilidad de alimentos, se calculan con tablas de conversión la producción nacional de alimentos, la importación y exportación de alimentos, obteniendo así el indicador de “Disponibilidad Calórica “ y “Disponibilidad Proteica” los cuales han presentado un incremento significativo en la última década. Al 2007, la disponibilidad calórica era de 3,305 Kcal/persona y la disponibilidad proteica era de 84 gramos/persona. Según el Ministerio de Agricultura, la dotación de cereales procesados es quien más contribuye (26%) con la disponibilidad calórica y proteica.

Por lo expuesto, resulta preocupante la gran inequidad que existe respecto a la distribución de los alimentos en el país; toda vez que la disponibilidad calórica excede los requerimientos normales de una persona: 3,305 Kcal/persona disponibles vs 2,200 Kcal/persona necesarios; mientras el 46.2% de la población rural sufre de déficit calórico. Es en este tipo de situaciones en la que el Estado debe garantizar uno de los derechos fundamentales: El Derecho a la Alimentación.

### **c) IDENTIFICACIÓN DE PROBLEMAS Y ALTERNATIVAS DE SAN**

Por lo expuesto, para resolver y/o prevenir la inseguridad alimentaria, las intervenciones deberían centrarse en las causas más estructurales del problema como son: La generación de activos, información de derechos y el fortalecimiento de conocimientos en los hogares, mejorar sus hábitos alimentarios, mejorar la productividad agropecuaria y alimentaria, minimizar la dependencia alimentaria y contemplar planes de contingencia frente a factores climáticos.

Estas intervenciones prioritarias no dependen de un solo programa, proyecto o sector. Su ubicación en el modelo explicativo, a nivel más subyacente, nos sugiere una intervención más política y programática e intersectorial, tal como nos lo propone los principios de la ENSA con la incorporación de los enfoques de derecho e igualdad de oportunidades.

Sin embargo, para fines del proyecto, las causas prioritarias del modelo explicativo nos servirán como horizonte para identificar problemas específicos y éstas a su vez actividades concretas relacionadas con cada una de éstas. Por esta razón, desarrollaremos en cuatro matrices, una por cada componente de la SAN, una lista de alternativas que recogen la diversidad de realidades de nuestro país.

### DIMENSION 1: DISPONIBILIDAD

- **Problema principal:** Altos índices de inseguridad alimentaria, como producto de insuficiente y desigual desarrollo productivo regional, que provoca entre los principales efectos: baja productividad de alimentos, deterioro ambiental y limitado desarrollo de mercados locales.
- **Objetivo a desarrollar:** Involucrar a familias y comunidad en la promoción del desarrollo productivo local de alimentos.
- **Resultado esperado general:** Comunidad y familias alcanzan una mayor disponibilidad de alimentos a través del incremento de la productividad de alimentos, mejora del medio ambiente y ampliación del acceso a los mercados locales.

Problemas Específicos	Relación de pertinencia con distintos actores sociales y alternativas de solución a los problemas específicos.			
	Comité de Alimentación Escolar.	Docente	Alumno	Familia
Poca o ninguna acción para protección de fuentes de agua.	Participación en Comité de Agua de la Comunidad Manejo de agua segura. Condiciones de los SSHH. (Caños en óptimas condiciones) Lavado de manos, lavado de verduras, conocimiento de dietas nutritivas.	Promoción del cuidado y conservación del agua y los recursos naturales Buen uso de los SSHH (caños bien cerrados). Agua segura en el aula.	Promoción de respeto al medio ambiente (mantenimiento de fuentes de agua, huertos escolares)	Prácticas saludables de consumo y conservación del agua.  Condiciones de los SSHH en el hogar Acceso a agua segura para los niños
Prácticas agrícolas que deterioran el medio ambiente.				
Baja cobertura de asistencia técnica para producción de alimentos	Bio huertos, cultivos hidropónicos	Desarrollo de Conocimientos y habilidades en técnicas de producción (hidroponía, abono orgánico) huertos escolares.		
Productividad limitada de granos básicos	Cogestión de Programa de Alimentación escolar oportuno y eficiente	Promoción de cultivo diversificado y crianza de animales para mejora de dieta escolar (Huertos escolares, granjas)		Cogestión de Huertos y Granjas Actitudes positivas hacia la compra y consumo de alimentos balanceados. Contar con espacios diferenciados para los animales en la vivienda
Bajo rendimiento y poca diversidad en producción local de alimentos				
Escasa e inexistente producción agroindustrial		Fortalecimiento y rescate de sistemas productivos ancestrales		
Escasos y limitados conocimientos para la gestión de procesos de Importación de productos e insumos agrícolas				
Escasa e inexistente adecuación tecnológica para la producción de alimentos.				
Mal manejo de plagas				
Malas prácticas de higiene en la producción y procesamiento de los alimentos				

La implementación de estas actividades requiere una plataforma de políticas, programas y proyectos a nivel regional y local, que incluye: Protección de recursos naturales y fuentes de agua para la producción de alimentos y consumo, Asistencia técnica para la producción de alimentos, Mejora de la producción local de alimentos, Adecuación tecnológica y transformación agroindustrial, Vigilancia epidemiológica y fitosanitaria para la producción agropecuaria, Promoción del Crédito, Asistencia técnica para estimular la competitividad local, entre otros.



## DIMENSION 2: ACCESO Y CONTROL

- **Problema principal:** Carencia de activos, medios de vida poco sustentables en la comunidad o región, que provoca entre los principales efectos: insuficiencia de ingresos, falta de oportunidades productivas y de medios de subsistencia y alta vulnerabilidad alimentaria.
- **Objetivo a desarrollar:** Propiciar condiciones positivas para mejorar los medios de vida de una forma sustentable en la región, que permitan posibilidades de generar ingresos familiares y más oportunidades de acceso a las actividades productivas reduciendo la vulnerabilidad alimentaria.
- **Resultado esperado general:** Familias cuentan con mayores oportunidades que les permite mejorar sus ingresos, activos y sus capacidades.

Causas del problema	Relación de pertinencia con distintos actores sociales y alternativas de solución a los problemas específicos			
	Comité de Alimentación Escolar	Docente	Alumno	Familia
Altos índices de pobreza por malas condiciones de salud, educación, nutrición, oportunidades de empleo		Programas de especialización para desarrollo personal	Programa de orientación vocacional, formación laboral Conocimientos, procedimientos y actitudes de alimentación	Programa de Becas para formación laboral, alfabetización Conocimientos y actitudes hacia hogares saludables
Los Programas y Proyectos productivos para la poblaciones vulnerables, tienen poca sostenibilidad y no siempre son priorizados en las agendas de gobierno	Implementación de proyectos productivos a nivel escolar	Participación de proyectos productivos para mejorar calidad de dieta escolar (compost, reciclaje, cuyes) insertados en el currículo y sobre la base de la participación estudiantil.		
La población con altos niveles de vulnerabilidad nutricional, no reciben asistencia alimentaria permanente	Fortalecimiento de la gestión del Programa de Alimentación Escolar	Orientación educativa a los integrantes del CAE Participación activa en el programa de Alimentación escolar	Asistencia permanente a la escuela Valora su participación en programa AE. Se motiva a ingerir los alimentos, colabora en el servicios	Compromiso y participación en el programa de alimentación escolar Valoración

La implementación de estas actividades requiere una plataforma de políticas, programas y proyectos a nivel regional y local, que incluye: Desarrollo de Empresas Rurales y Empleo Oportunidades de ingreso (poblaciones vulnerables), Proyectos productivos (poblaciones vulnerables), Asistencia alimentaria permanente (poblaciones vulnerables)

### DIMENSION 3: SOSTENIBILIDAD

- **Problema principal:** Vulnerabilidad a la inseguridad alimentaria por la volatilidad de la oferta y demanda de alimentos a nivel nacional, regional, comunitario y familiar.
- **Objetivo a desarrollar:** Desarrollar conciencia estratégica de análisis, previsión y gestión de riesgos sociales y naturales que afecten la SAN.
- **Resultado esperado general:** Familias disponen y acceden en todo momento a alimentos variados y suficientes gracias a la implementación de planes de contingencias en el marco de la gestión de riesgos.

Causas del problema	Relación de pertinencia con distintos actores sociales y alternativas de solución a los problemas específicos			
	Comité de Alimentación Escolar	Docente	Alumno	Familia
Baja producción de alimentos por sequías, tormentas, heladas, infraestructura en mal estado.	Planificación de Atención Alimentaria por estacionalidad	Promoción de técnicas de producción diversificada y conservación de alimentos		Difusión de sistema “Mejor Compra” con alimentos disponibles
Crisis económicas, alimentarias globales				
Conflictos sociales	Actividades por la paz y el buen trato			
Comunidades en estados de emergencia nutricional, no reciben asistencia alimentaria oportunamente				

La implementación de estas actividades requiere una plataforma de políticas, programas y proyectos a nivel regional y local, que incluye: Planes de contingencia locales (cobertores, muros contención, vías alternas), Gestión de riesgos SAN, Gestión de Conflictos, Asistencia alimentaria en condiciones de emergencia (poblaciones vulnerables), entre otros.

#### DIMENSION 4: CONSUMO Y UTILIZACIÓN BIOLÓGICA

- **Problema principal:** Conocimientos, creencias y prácticas socioculturales inadecuadas con respecto del consumo de los alimentos en la unidad familiar, lo cual tiene efectos negativos en la generación de capacidades y competencias individuales y colectivas.
- **Objetivo a desarrollar:** Promover condiciones socioculturales para orientar buenas prácticas y creencias locales a nivel comunitario y del hogar que les permitan mejorar el consumo de alimentos, la generación de sus capacidades y competencias individuales y colectivas
- **Resultado esperado general:** Personas con capacidades fortalecidas que mejoran sus prácticas de higiene y alimentación.

Causas del problema	Relación de pertinencia con distintos actores sociales y alternativas de solución a los problemas específicos			
	Comité de Alimentación Escolar	Docente	Alumno	Familia
Marginalización y exclusión de las niñas, adolescentes y mujeres	Educación alimentaria (IEC) con prioridad a la niña y adolescencia con pertinencia cultural		Repartición equitativa de alimentos para hombres y mujeres y niños.	
Poca efectividad en la distribución de alimentos a familias identificadas en riesgo nutricional y a nivel familiar marginalización de la niña y las mujeres	Fortalecimiento de la gestión del Programa de Alimentación Escolar	Vigilancia social de la gestión del Programa de Alimentación Escolar		
Condiciones socio-económicas y culturales que limitan la práctica de la lactancia materna en niños y niñas		Fortalecimiento de capacidades sobre lactancia materna		Información sobre Lactancia Materna
Desconocimiento sobre buenas prácticas para almacenamiento de alimentos en el hogar.	Adecuado almacenamiento de alimentos		Conocimiento sobre adecuado almacenamiento de alimentos	Promoción de adecuado almacenamiento de alimento
Desconocimiento sobre buenas prácticas de preparación de alimentos en el hogar.	Adecuada preparación de alimentos de alimentos)	Sesiones demostrativas de preparación de alimentos		
Malas prácticas en higiene y preparación de alimentos en el hogar		Educación sobre salud y nutrición con pertinencia cultural		Promoción de educación sobre salud y nutrición con pertinencia cultural
Aplicación ineficiente o de escaso conocimiento en el cuidado del almacenamiento y consumo de alimentos	Fortalecer la inocuidad en la preparación de los alimentos			
Consumo de alimentos de bajo contenido nutricional (“comida Chatarra”)	Promoción de alimentación saludable	Promoción de alimentación saludable “Escuela Saludable: Quiosco”		Promoción de alimentación saludable
Reducidos o inexistentes sistemas de vigilancia epidemiológica, nutricional y alimentaria	Vigilancia Alimentario Nutricional en la Escuela permanente			Participación de familias para el control CRED de sus hijos
Prácticas y entornos que no facilitan estilos de vida saludables	Cogestión de Escuela Saludable	Promoción de Prácticas y Entornos Saludables en la Escuela “Escuela Saludable” Lavado de manos y dientes		Vivienda saludables
Municipalidades y comunidades con escasa vigilancia de calidad de agua y saneamiento		Vigilancia de calidad de agua y saneamiento		Demanda social para vigilancia de calidad del agua
Planes de desarrollo municipal que no han priorizado el efecto que tiene la desnutrición en niños y niñas menores de 6 años		Prevención y tratamiento de la desnutrición		

### 3. ALIMENTACIÓN ESCOLAR COMO ESPACIO DE APRENDIZAJE.

En el presente capítulo se incorporan las dimensiones pedagógica, psicológica y sociales al análisis conceptual y estratégico de la situación de SAN en el país. Se comparten los alcances y propuestas educativas, desde los lineamientos sectoriales del MINEDU, e incorporando estrategias innovadoras. A partir de ello se presenta la propuesta de contenidos, capacidades y estrategias educativas, que permitirán el diseño de las herramientas pedagógicas.

#### b. DIMENSIONES PEDAGÓGICAS, PSICOLÓGICAS Y SOCIOLOGICAS COMO APOORTE AL DESARROLLO DEL APRENDIZAJE DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR

##### **Aportes del enfoque pedagógico:**

Es importante relevar que en el diseño de las herramientas educativas que promuevan la seguridad alimentaria nutricional SAN, se asume desde la perspectiva pedagógica, privilegiando el aprendizaje activo de los estudiantes. La intencionalidad de ofrecer situaciones y oportunidades de aprendizaje a partir de la alimentación escolar, involucra el rol activo del docente como mediador y orientación del estudiante que permita adquirir las capacidades necesarias para favorecer una mejora del estado nutricional. Ello supone tanto la adquisición de conocimientos en nutrición como la modificación de conductas alimentarias, considerando sus experiencias de vida, en su familia y comunidad, y asegurando la participación de los padres y madres de familia para contar con una pertinencia o permanencia de lo que se propone.

A partir de ello, es importante reconocer que la adquisición de capacidades, conocimientos, destrezas y actitudes, surge desde el aprendizaje del estudiante, como sujeto que asume los procesos a partir de las situaciones educativas que ofrece el docente, estimulando la acción sensorial, la experimentación, la formación de hábitos, la reflexión o el intercambio, el placer o conexión emocional con el nuevo conocimiento.

A continuación se comparten algunas definiciones, que enfatizan el enfoque conceptual que se propone para incorporar SAN en los espacios educativos de aprendizaje. Veamos:

*“Proceso con estructuras flexibles y experiencias diversas de aprendizaje, prioriza al auto concepto y la actividad del alumno, educación permanente, el contexto surge de las experiencias internas, el educador es un aprendiz que aprende de sus alumnos. Claux, Kanashiro y Young 2001*

*“Procesos subjetivos de captación, incorporación, retención y utilización de la información que el individuo recibe en su intercambio continuo con el medio” Pérez Gómez (1988)*

*“Un cambio en la disposición o capacidad de las personas que puede retenerse y no es atribuible simplemente al proceso de crecimiento” Gagné, R. M. (1985)*

*“El proceso en virtud del cual una actividad se origina o cambia a través de la reacción a una situación encontrada, con tal que las características del cambio registrado en la actividad no puedan explicarse con fundamento en las tendencias innatas de respuesta, la maduración o*

*estados transitorios del organismo (por ejemplo: la fatiga, las drogas, entre otras". Hilgard, Gordon ER y Bower H. (1979).*

El Ministerio de Educación define el aprendizaje como un principio fundamental de la educación peruana, al respecto señala lo siguiente:

"El aprendizaje es un proceso de construcción: interno, activo, individual e interactivo con el medio social y natural. Los estudiantes para aprender, utilizan estructuras lógicas que dependen de variables como los aprendizajes adquiridos anteriormente y el contexto socio cultural, geográfico, lingüístico y económico - productivo."

Fuente Diseño Curricular Nacional MINEDU AÑO 2008-18

Así mismo hace énfasis en el proceso de enseñanza aprendizaje, veamos:

**Aprendizaje - Enseñanza:** Proceso de construcción de conocimientos, habilidades y actitudes que son elaborados por el niño en interacción con su realidad social y natural, con mediación del adulto. El rol del adulto es observar la riqueza de la actividad infantil y enriquecer con sus aportes. El educador, así mismo, motiva a sus alumnos planteándoles desafíos que respondan y surjan de los propios deseos y necesidades infantiles.

**FUENTE:** MINEDU 2008 Propuesta Pedagógica de Educación Inicial – Guía Curricular.

### **Aportes psicológicos al aprendizaje de la alimentación escolar**

Permite comprender el proceso de aprendizaje y las influencias de los aspectos sociales, culturales, emocionales, presentes en el estudiante, de esta manera poder aportar a las metodologías de enseñanza más pertinentes al desarrollo humano para que los estudiantes logren sus aprendizajes.

Así mismo, ha permitido conocer el desarrollo integral de las personas a nivel cognitivo, socio emocional, psicomotor, que facilita al docente conocer al estudiante, brindarle experiencias significativas y establecer vínculos saludables que fortalezca la personalidad del estudiante. Veamos a continuación las teorías más relevantes:

#### ✓ **Constructivismo (Piaget), socio-constructivismo (Vygotsky) y aprendizaje significativo (Ausubel)**

Piaget aporta en la comprensión del desarrollo humano, al concebir a la persona como el propio constructor de su vida, y enfatiza que el aprendizaje se produce por las experiencias activas del niño. Su obra, representa desde el punto de vista cognitivo, constructivista y psicogenético del desarrollo, un cambio sustancial en la concepción y naturaleza cognitiva de los niños. Su contribución en la filosofía del pensamiento, aporta desde una visión epistemológica sobre como funciona y evoluciona la mente.

La teoría de Piaget es enriquecida con el aporte de Vygotsky quien aboga por una explicación lingüística donde el lenguaje influye en la noción de cambio evolutivo representacional de los conceptos.

Los aportes de Bandura<sup>1</sup> a través del enfoque cognitivo social del aprendizaje, considera que el aprendizaje produce un cambio relativamente permanente en el comportamiento que ocurre a través de la experiencia dando un especial énfasis en la interacción del comportamiento, ambiente y persona como factores cognitivos determinantes del aprendizaje (memoria, atención, pensamiento, discriminación, procesamiento) y por influencia de los factores sociales (ambiente, cultura, ambiente, creencias). A nivel de la acción educativa, Bandura (1986), considera al aprendizaje por observación y al modelado social, como un poderoso medio de transmisión de valores, actitudes, habilidades cognitivas y conducta. En ello la influencia de un modelo en este caso el docente, o la familia produce aprendizaje en el estudiante, cuando asume su función informativa, es decir exponen sus ideas o conocimientos, los niños las observan y adquieren representaciones simbólicas de lo que han realizado, lo que les sirve de guía para efectuar las acciones apropiadas<sup>2</sup>.

Considerar este enfoque supone que el **proceso educativo sea diseñado desde el aprendizaje**, generando en el ambiente educativo, situaciones o interacciones que posibiliten el “aprender a aprender”. Como condición necesaria, supone que el docente, la familia y la comunidad tengan una profunda comprensión del niño como sujeto activo de su desarrollo. A nivel del ambiente escolar, se debe favorecer espacios, situaciones y materiales de aprendizaje que valoren que el conocimiento es una permanente construcción del propio niño, y que la acción educativa debe estar centrada en las capacidades y potencialidades que tiene. A su vez, es fundamental utilizar métodos pedagógicos pertinentes a cada etapa de desarrollo, de manera secuencial en función de la edad o madurez psicológica, que reconozcan sus características individuales, dentro de una perspectiva de desarrollo de sus estructuras cognitivas, sus potencialidades sensomotoras, los mecanismos de acción y pensamiento inteligente<sup>3</sup>.

A partir de lo enunciado, se pueden establecer las siguientes implicaciones para el diseño de las herramientas pedagógicas, que recojan los principios y fundamentos presentes en el DCN a partir de la teoría constructivista. Veamos:

- Considerar el desarrollo humano como un proceso permanente de enculturación y donde el aprendizaje es el motor del desarrollo.
- El aprendizaje infantil es reconocido por las educadoras como proceso y recorrido más que como meta o resultado.
- Partir del interés y motivación del estudiante.

---

<sup>1</sup> Pérez-Acosta Andrés y Castañeda Delio 2005 ¿Cómo se produce el aprendizaje individual en el aprendizaje organizacional? Universidad Católica de Colombia Universidad de Talca, Talca, Chile.

<sup>2</sup> Bandura (1986) plantea que el aprendizaje por observación está dirigido por cuatro procesos que lo componen: atención, retención, producción y motivación.

<sup>3</sup> En oposición a las tendencias de los centros de educación inicial promovidas por intereses comerciales de las editoriales o por competencia poco fundamentada, que inciden en adelantar la lecto escritura u otras competencias.

- La interacción entre el que aprende y el docente como mediador del aprendizaje se dan en un contexto social<sup>4</sup>.
- Integrar contenidos globales o integrales en los procesos del aprendizaje.
- Facilitar un recuerdo activo y permanente del significado de las situaciones de aprendizaje.
- Aprovechar los errores como oportunidades de reflexión y auto evaluación.
- Considerar el análisis perceptivo como mecanismo de formación de conceptos.
- Favorecer el desarrollo de esquemas perceptivos estables sensorio motores (alimentos reales, frutas o verduras en vez de láminas o figuras), dotándoles de un vocabulario de significados elementales, ofreciendo información sobre sucesos, entre otros.
- Favorecer en los niños pequeños tareas de inducción y resolución de conflictos surgidos por semejanza perceptiva e información verbal.
- El docente evita que la sesión educativa dependa de lo que el ofrece en el momento de aprendizaje y genera autonomía en el niño.

✓ **Aportes de la teoría del socio-constructivismo (Vygotsky) al aprendizaje de la alimentación escolar**

Vygotsky enfatiza la valoración de los procesos interactivos entre el individuo que se desarrolla y su medio físico, social y cultural. Aporta a la teoría de Piaget, reconociendo que en la construcción del conocimiento por el sujeto, hay influencia de los contextos sociales, la interacción social y la actividad socio cultural.

Desde esa perspectiva las conductas toman sentido en un contexto, sea del entorno familiar, social e inclusive el medio geográfico; donde el contenido del conocimiento es influido por la cultura (lenguaje, creencias) y por ello las capacidades esperadas en el estudiante van a depender de cada grupo cultural<sup>5</sup>.

En reconocimiento a este enfoque, el aprendizaje de la alimentación escolar debe contextualizar el la situación del medio social y físico, presentes en la producción y distribución de los alimentos.

✓ **Desarrollo socio afectivo y aprendizaje**

Wallon considera el componente social como un factor consustancial al ser humano y valora la complementariedad entre lo biológico y lo social. Tiene una visión integradora de la Psicología y aborda varios factores en evolución: la inteligencia, la afectividad, el movimiento, las relaciones sociales, entre otros, entendiendo al niño como un sistema complejo en evolución. Desde esta perspectiva el desarrollo psicológico infantil es visto como un todo, como una integridad que evoluciona en varios planos a la vez e independientes entre sí. Entiende el desarrollo en estadios: impulsividad motriz, la emotividad, la exploración psicomotriz, el personalismo. El estadio del pensamiento categorial: pubertad, adolescencia, juventud y edad adulta. Se caracterizan por una

---

<sup>4</sup> Desde esta perspectiva se identifica que las dificultades de aprendizaje pueden estar dándose por deficiencias de la intervención del mediador y no del niño como aprendiz

<sup>5</sup> la importancia que le **asignen** y las expectativas que se generen responden a las necesidades culturales

función predominante, centrada en el propio sujeto y en su relación con el mundo social, sus significativos. Las fases no son lineales, tienen avances y retrocesos.

La emoción tiene un papel preponderante, a través de ella el niño accede a la vida psíquica y le permite la comunicación dentro de un espacio de afectividad (significación comunicativa). Esta, no se separa de la motricidad, el movimiento es una emoción exteriorizada. La emoción y la motricidad, como componentes esenciales de la vida afectiva. La imitación engendra el lenguaje. Emoción movimiento e imitación se articulan con el factor social.

Considerando este enfoque, suscribimos la propuesta pedagógica<sup>6</sup> que define *el proceso de aprendizaje a partir del acto para llegar al pensamiento* (Wallon) considerando los aportes de Josefa Lora (2000) quien añade en sus reflexiones, que *“a partir del acto para llegar al pensamiento y también al sentimiento”* y Da Fonseca (2000) quien añade a partir de la misma frase *“y del gesto a la palabra”*.

### **Las Teoría del Apego (J. Bowlby y M. Ainsworth) y la interacción adulto niño en la alimentación**

La teoría relativa al apego describe los procesos mediante los cuales las personas forman relaciones afectivas intensas con otras personas. En sus investigaciones John Bowlby reconoce que los bebés se apegan a las personas importantes de su vida, generando lazos emocionales profundos, que les permite a los niños aprenden a valorarse, a relacionarse con los demás y a expresar las emociones en formas apropiadas. Las primeras relaciones constituyen el cimiento de las relaciones futuras con otros. El apego seguro se desarrollo cuando los niños son cuidados por adultos que se ocupan de sus necesidades (alimentación, salud, afecto...) con consistencia, precisión y afecto.

Los investigadores han estudiado las implicancias del apego temprano en las etapas posteriores de la vida, la infancia y adolescencia. Estudios longitudinales en países como Estados Unidos (el estudio de NICHD Early Child Care Research Network 2006), Alemania, Israel entre otros demuestran que las relaciones de apego temprano predicen mayores habilidades sociales, mejor lenguaje, habilidades cognitivas y menores problemas de conducta, entre otros en la etapa preescolar y la infancia (Howes y Spiker 2008). Por otro lado, las relaciones de apego seguro que se forman tempranamente contribuyen a que se formen relaciones de apego seguras posteriores, en las relaciones con los amigos y de pareja, promueven la curiosidad.

Si bien la principal relación de apego es con la madre, los niños pequeños forman relaciones de apego con figuras importantes en su vida (Howes y Spieker 2008). Las relaciones de apego no son exclusivas a la relación madre- bebé, se extienden a todos los adultos significativos incluidos las promotoras o docentes. Estas relaciones de apego con otras figuras pueden formarse simultáneamente (como con la madre y el padre y los abuelos) o de manera secuencial (en otros espacios que frecuenta el niño).

EE

---

<sup>6</sup> Aguilar Roxana 2011 “Propuesta pedagógica para la intervención a nivel integral basada en principios básicos y filosóficos de los servicios dirigidos a la primera infancia” MML



Estudios han encontrado que un cuidado cálido y sensible del adulto significativo (maestro) que monitorea las necesidades individuales de los niños y las necesidades del grupo entero genera relaciones de apego seguras en los niños. (Howes y Spieker 2008).

### **Aportes de los enfoques socio antropológicas al aprendizaje**

El Modelo Ecológico del desarrollo considera que la socialización y desarrollo infantil en su conjunto depende de la interacción dinámica del niño o niña con su entorno. El entorno está representado por el Estado, la comunidad, la escuela y la familia, y cada uno de ellos posee sus normas y valores.

Este modelo señala que las interacciones sociales y afectivas se dan en los espacios de desarrollo del niño o niña, con un valor en estos sistemas ambientales dado que influyen en el desarrollo integral del ser humano. En consideración a los niños, niñas y adolescentes, se destaca en primer nivel su interacción personal con la familia (micro sistema) que irá ampliando progresivamente según el ciclo de vida, luego cuando se interrelaciona con otros espacios de socialización, como son la familia extensa, la escuela o comunidad, se dan determinadas relaciones entre sí (meso sistema), donde se presentan diferentes tipos de experiencias, con calidad o no, generando efectos en la persona (exo sistema) hasta llegar a diversos tipo de relación que están influidos por la cultura (macro sistema), lo que a su vez va generando visiones culturales y sociales frente a la niñez, que generan respuestas diversas, muchas de las cuales lo pueden proteger o a la inversa ponerlo en situación de riesgo<sup>7</sup>.

En estas interacciones, el Estado aporta en la formulación de políticas y marcos institucionales; la comunidad y la escuela, mediante sus modelos de organización y participación; y las familias, en su papel trascendente de protección, cuidado y satisfacción de necesidades inmediatas de los niños y niñas.

En ese sentido cobra especial relevancia una perspectiva intercultural del aprendizaje y enseñanza donde se provea al estudiante de situaciones, materiales y experiencias de aprendizaje pertinentes a su cultura, valores, costumbres, creencias presentes también en la alimentación.

### **c. CONTENIDOS SAN A PROMOVER EN UN PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

La alimentación escolar se refiere a la alimentación que se brinda a los niños, niñas y adolescentes en las Escuelas y que comprende la entrega de meriendas y/o comidas principales. Esta alimentación se desarrolla a través de programas que son diseñados para promover la asistencia escolar y contribuir con una mejor nutrición para sus usuarios. Sin embargo, más allá de estos objetivos la alimentación escolar se presenta como una gran oportunidad para promover aprendizajes significativos en los escolares, involucrando en este esfuerzo a todos los actores de la comunidad educativa y la familia, desde una perspectiva de seguridad alimentaria y nutricional.

---

<sup>7</sup> Ob cit

Esta perspectiva implica aprovechar actividades cotidianas en la producción (disponibilidad), distribución y comercialización (acceso) almacenamiento (sostenibilidad) preparación, servido y consumo (utilización) para desarrollar aprendizajes en los escolares; priorizando situaciones relevantes a nuestro contexto socioeconómico y cultural identificados en la matriz anterior (Contenidos temáticos SAN a priorizar en la Comunidad Educativa).

Por lo tanto, la propuesta de aprendizaje a validar se desarrollará sobre los contenidos temáticos de Seguridad Alimentaria y Nutricional priorizados para el país, ordenados en cada etapa de la Alimentación Escolar, tal como se presenta a continuación:

### MATRIZ DE CONTENIDOS TEMATICOS SEGÚN COMPONENTES DE LA SAN Y ACTORES DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA

ACTOR	CAE	Docente	Alumno	Familia
<b>DISPONIBILIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación en Comité de Agua de la Comunidad</li> <li>Mantenimiento permanente de los SHH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promoción del cuidado y conservación del agua y los recursos naturales.</li> <li>Buen uso de los SSHH (caños)</li> <li>Acceso a agua segura en el aula.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promoción de respeto al medio ambiente (mantenimiento de fuentes de agua, huertos escolares)</li> <li>Desarrollo de Conocimientos y habilidades en técnicas de producción (hidroponía, abono orgánico)</li> <li>Promoción de cultivo diversificado y crianza de animales para mejora de dieta escolar (Huertos escolares, granjas)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cogestión de Huertos y Granjas</li> <li>Acceso a agua segura</li> <li>Uso adecuado de los SSHH</li> </ul>
<b>ACCESO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Implementación de proyectos productivos a nivel escolar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación de proyectos productivos para mejorar calidad de dieta escolar (compost, reciclaje, cuyes)</li> <li>Participación activa en el programa de Alimentación escolar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participación de proyectos productivos para mejorar calidad de dieta escolar (compost, reciclaje, cuyes)</li> <li>Asistencia permanente a la escuela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Compromiso y participación en el programa de alimentación escolar</li> <li>Espacio diferenciado para los animales en la vivienda</li> </ul>
<b>ESTABILIDAD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planificación de Atención Alimentaria por estacionalidad</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promoción de técnicas de producción diversificada y conservación de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Promoción de técnicas de producción diversificada y conservación de alimentos</li> <li>Actividades por la Paz y el Buen trato.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Difusión de sistema "Mejor Compra" con alimentos disponibles</li> </ul>
<b>UTILIZACIÓN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Educación alimentaria (IEC) con prioridad a la niña y adolescencia con pertinencia cultural</li> <li>Adecuado Almacenamiento y preparación de alimentos</li> <li>Fortalecer la inocuidad en la preparación de los alimentos.</li> <li>Promoción de Alimentación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Educación alimentaria (IEC) con prioridad a la niña y adolescencia con pertinencia cultural</li> <li>Vigilancia de la Gestión del PAE.</li> <li>Fortalecimiento de capacidades sobre LM.</li> <li>Sesiones demostrativas de preparación de alimentos</li> <li>Educación sobre salud y nutrición con pertinencia cultural</li> <li>Promoción de Alimentación Saludable "Escuela Saludable".</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vigilancia de la Gestión del PAE.</li> <li>Fortalecimiento de capacidades sobre LM.</li> <li>Sesiones demostrativas de preparación de alimentos</li> <li>Educación sobre salud y nutrición con pertinencia cultural</li> <li>Promoción de Alimentación Saludable "Escuela Saludable".</li> <li>Vigilancia Alimentario Nutricional en la escuela.</li> <li>Promoción de Prácticas y Entornos Saludables en la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vigilancia de la Gestión del PAE.</li> <li>Información sobre Lactancia Materna (LM).</li> <li>Sesiones demostrativas de preparación de alimentos</li> <li>Vivienda Saludable.</li> </ul>

	Saludable. • Vigilancia Alimentario Nutricional en la escuela	• Vigilancia Alimentario Nutricional en la escuela. • Promoción de Prácticas y Entornos Saludables en la Escuela "Escuela Saludable"	Escuela "Escuela Saludable"	
--	--	---	-----------------------------	--

A continuación se detallan los contenidos para desarrollar en el espacio educativo con los estudiantes de los ciclos II y III de EBR, y luego con los estudiantes de los ciclos IV y V de EBR entendiendo los aportes conceptuales de SAN, los principios, objetivos, capacidades del DCN y promoviendo una secuencia de aprendizaje.

## CONTENIDOS PARA CICLOS II Y III DE EDUCACION BASICA REGULAR

Etapas/procesos Asociados a componentes SAN	Contenidos a desarrollar con los estudiantes del II y III ciclo	Herramientas metodológicas <sup>1</sup>
<b>Producción</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentos nutritivos de mi comunidad: animales y plantas.</li> <li>2. Trabajadores de la comunidad: agricultor, ganadero.</li> <li>3. Plantas y animales nativos de la localidad: los que nos alimentan.</li> <li>4. Técnicas de crianza y de cuidado y protección de animales menores.</li> <li>5. Técnicas de cultivo de plantas de su entorno (nutritivas).</li> <li>6. Alimentación en el imperio incaico.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad de aprendizaje: Investigamos que alimentos nutritivos se pueden producir en nuestra localidad.</li> <li>2. Proyecto: creamos nuestro huerto escolar.</li> <li>3. Proyecto: creamos nuestra granja escolar.</li> <li>4. Unidad de aprendizaje; Investigamos que alimentos producían los incas y cómo los almacenaban (ciclo III).</li> </ol>
<b>Distribución acceso</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mercado: Condiciones en que se encuentran los alimentos.</li> <li>2. Alimentos nutritivos y alimentos no nutritivos.</li> <li>3. Medios de transporte.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proyecto: Investigamos ¿cómo llegan los alimentos al mercado?</li> <li>2. Proyecto: Conocemos los productos que venden en nuestro mercado.</li> <li>3. Proyecto: Diseñando nuestra tienda nutritiva.</li> </ol>
<b>Almacenamiento</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conservación de los alimentos.</li> <li>2. Organización de los ambientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad de aprendizaje; Investigamos cómo se organizan y conservan los alimentos en nuestra casa y en el colegio para que se mantengan en buen estado.</li> <li>2. Proyecto: Organizamos nuestro sector del hogar.</li> <li>3. Unidad de aprendizaje: Investigamos como los incas almacenaban los alimentos.</li> </ol>
<b>Preparación</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comidas típicas de mi comunidad.</li> <li>2. Cocinero: condiciones adecuadas para preparar un plato de comida (inocuidad), para utilizar la cocina, los utensilios,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad didáctica: Investigamos que comen nuestras familias y reconocemos el valor nutritivo de los alimentos.</li> <li>2. Proyecto: Preparamos y consumimos alimentos nutritivos de nuestra comunidad.</li> <li>3. Proyecto: Visitamos a un cocinero.</li> </ol>

<p><b>Servido</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Número y relaciones: término a término</li> <li>2. Tender la mesa</li> <li>3. Recoger la mesa</li> <li>4. Participación estudiantil.</li> <li>5. Relación “más que”, “menos que”, “tantos como” en colección de objetos</li> <li>6. Posición y desplazamiento de objetos en le plano: a la derecha, al izquierda, delatne de, detrás de, dentro, fuera, encima , debajo.</li> <li>7. Ubicación de un objeto en relación con otros.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proyecto: Aprendemos a tender y a recoger la mesa.</li> <li>2. Proyecto; Decorando mi plato hago más atractiva mi comida.</li> </ol>
<p><b>Consumo</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mastica bien los alimentos</li> <li>2. Consume alimentos nutritivos: verduras, frutas, proteínas,</li> <li>3. Consume liquidos variados.</li> <li>4. Utiliza los cubiertos en las hora de la alimentación.</li> <li>5. Lavado de manos</li> <li>6. Cepillado de dientes.</li> <li>7. Alimentos saludables y dañinos.</li> <li>8. Valor nutritivo de los alimentos.</li> <li>9. Control médico periódico.</li> <li>10. Control de dentición</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proyecto: Organizandonos para los desayunos y almuerzos escolares.</li> <li>2. Unidad de aprendizaje: que rico es comer alimentos saludables.</li> <li>3. Unidad de aprendizaje: Que necesito para estar saludable.</li> <li>4. Proyecto: nos visita el doctor.</li> <li>5. Proyecto: Estamos creciendo sanos y fuertes.</li> <li>6. Reconociendo los alimentos saludables que venden en el quiosco escolar.</li> </ol>

## CONTENIDOS PARA CICLOS IV Y V EDUCACION BASICA REGULAR

Etapas/procesos Asociados a componentes SAN	Contenidos a desarrollar con el estudiante de IV y V ciclo	Herramientas metodológicas
<b>Producción</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentos nutritivos de su comunidad. Análisis de los límites de acceso o disponibilidad. Clasificación de los alimentos: formadores, energéticos y reguladores.</li> <li>2. Alimentos disponibles en el Perú. Disponibilidad según zona, clima, geografía, variaciones de producción. Comparación entre 2 o 3 regiones</li> <li>3. Calidad de los alimentos en su hogar</li> <li>4. Calidad de los alimentos en el programa de alimentación escolar.</li> <li>5. Conciencia ecológica en el cuidado del medio ambiente. El respeto al medio ambiente</li> <li>6. El agua como fuente de vida</li> <li>7. Ciclos de producción de los alimentos: frutas, verduras, cárnicos, cereales, etc. Ciclos, requisitos del suelo, el rol del agricultor, tecnologías, etc.</li> <li>8. Condiciones y determinantes del hogar (ambiente, dinero, recursos) (V ciclo)</li> <li>9. Alimentos transgénicos, enriquecidos o con preservantes beneficios y daños para la salud.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Proyecto</i>: creación de un mercado local. Estudio de oferta local de alimentos, oportunidades de mercado, costos de inversión, ganancias, etc.</li> <li>2. <i>Unidad de Aprendizaje</i>: Investigando la calidad de los alimentos que compra /cultiva/prefiere la familia</li> <li>3. <i>Proyecto</i>: Certificando la calidad de los alimentos del PAE</li> <li>4. <i>Proyecto</i>: Humor gráfico sobre el cuidado del planeta (creación de historietas)<sup>8</sup></li> <li>5. <i>Proyecto</i>: La Fiesta del agua (Yarqa Aspiy)</li> <li>6. <i>Proyectos</i> productivos para mejorar calidad de dieta escolar: huertos escolares, cultivos hidropónicos, compost, reciclaje, crianza de cuyes</li> </ol>
<b>Distribución acceso</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistema de compra de alimentos</li> <li>2. Canasta familiar</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proyecto: Juego Monopolio adaptado a compra de alimentos</li> </ol>
<b>almacenamiento</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conservación de alimentos según condiciones de vida de la comunidad, en la escuela y en el hogar. Causas del deterioro de los alimentos. Condiciones de adecuado almacenamiento</li> <li>2. Función del almacenamiento en la conservación de alimentos: el espacio, el mobiliario, control, etc. Peligros y riesgos en el almacenamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad de Aprendizaje: Experiencias innovadoras de conservación de alimentos sin electricidad</li> <li>2. <i>Proyectos</i>: creación de un almacén; evaluación del almacenamiento en el hogar y en la escuela, visitas a almacenes de QW, empresas pesqueras, etc.</li> </ol>
<b>preparación</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dieta adecuadas. Identificación de dieta inadecuada. Cálculos matemáticos de los</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Unidad de aprendizaje: Diseño de dietas adecuadas para mi</li> </ol>

<sup>8</sup> <http://www.salonhumorperu.com/>

	<p>pesos, medidas, cantidades que tienen dietas regionales.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Dietas según edad, hábitos alimenticios, situación nutricional o de salud.</li> <li>3. Prácticas culturales de preparación de alimentos presentes en la comunidad y en el hogar</li> <li>4. Participación protagónica de los estudiantes en la preparación de los alimentos. Identificación de utensilios, procedimientos, dietas, espacios saludables, manipulación de alimentos, etc.</li> <li>5. La inocuidad en la preparación de los alimentos: identificación de enfermedades frecuentes</li> </ol>	<p>comunidad.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. <i>Proyecto:</i> Investigación sobre los alimentos preferidos del salón, de la familia, a nivel personal. Análisis de la dieta saludable</li> <li>6. <i>Unidad de experiencia:</i> Patrimonio cultural de la comunidad</li> <li>7. <i>Proyecto:</i> Sesiones demostrativas de preparación de alimentos Pequeños cocineritos, recetarios, creación de potajes, etc.<sup>9</sup></li> </ol>
<b>servido</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buen trato y valores en la alimentación</li> <li>2. Participación activa de los estudiantes en el servicio de alimentos<sup>10</sup>. Autonomía en la elección de alimentos durante el servicio.</li> <li>3. Equidad en el servicio de los alimentos (niños – niñas)</li> <li>4. Cálculos matemáticos en las raciones que se sirven, utensilios de medida por edad, tamaño o peso. Experimentos con uso de diversos utensilios según consistencia de la comida.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Proyectos:</i> Catálogo de buenas prácticas de alimentación. Auto monitoreo del cumplimiento de las normas.</li> <li>2. <i>Proyecto:</i> Campaña Comer bien por elección propia<sup>11</sup></li> <li>3. <i>Unidad de aprendizaje:</i> Historia de la creación por el hombre de los utensilios de comer y servir;</li> </ol>
<b>consumo</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos y prácticas alimentarias saludables. Cuerpo Humano y conservación de la salud</li> <li>2. Prácticas inadecuadas de alimentación (Auto-evaluación de hábitos alimenticios)</li> <li>3. Problemas de salud ocasionados por trastornos alimenticios (anorexia, bulimia) y malas prácticas alimenticias (obesidad)</li> <li>4. La lactancia materna: alimentación activa,</li> <li>5. Salud y prevención: primeros auxilios por ingesta, atoro, intoxicación.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Unidades de aprendizaje:</i> <b>Efectos en el desarrollo</b></li> <li>2. <i>Proyectos:</i> Vigilancia Alimentario Nutricional en la Escuela; Prevención y tratamiento de la desnutrición</li> <li>3. Campaña: Promoción de la lactancia materna</li> </ol>

<sup>9</sup> <http://www.nfsmi.org/documentlibraryfiles/PDF/20080609051618.pdf>

<sup>10</sup> [http://www.csi-csif.es/andalucia/modules/mod\\_ense/revista/pdf/Numero\\_16/ANA\\_ORtiz\\_1.pdf](http://www.csi-csif.es/andalucia/modules/mod_ense/revista/pdf/Numero_16/ANA_ORtiz_1.pdf)

<sup>11</sup> HABILIDAD PARA COMER SOLO

[http://www.ag.uidaho.edu/feeding/fortrainers/handouts/pdf/SE11Spanish\\_SKILLS\\_FOR\\_SERVING\\_SELF\\_Habilidades\\_para\\_servirse\\_solo.pdf](http://www.ag.uidaho.edu/feeding/fortrainers/handouts/pdf/SE11Spanish_SKILLS_FOR_SERVING_SELF_Habilidades_para_servirse_solo.pdf)

#### d. Las Herramientas Metodológicas.

Las herramientas metodológicas se diseñan desde los contenidos seleccionados, considerando integrar el enfoque SAN en las actividades pedagógicas de las instituciones educativas, ofreciendo estrategias innovadoras que permitan su ejecución a través de unidades de aprendizaje, talleres o proyectos) considerando el quehacer educativo del docente. Otros contenidos buscan ser aplicados durante el proceso de alimentación que ofrece el programa Qali Warma con desayunos y almuerzos escolares.

Para ello se consideran los actuales lineamientos del MINEDU, al haber privilegiado 8 aprendizajes fundamentales a desarrollar en todas las instituciones educativas, apoyando metodológicamente al docente a través de Ruta de aprendizaje. A continuación se señalan:

##### **8 aprendizajes fundamentales por el MINEDU:**

1. Son lectores competentes y habituales
2. Son producto de textos
3. Razonan de manera crítica y sistemática
4. Valoran su saber cultural
5. Emplean saberes científicos y matemáticos
6. Ejercen su ciudadanía
7. Son inclusivos
8. Demuestran emprendimiento, creatividad y capacidad innovadora.

FUENTE: MINEDU [http://www2.minedu.gob.pe/digesutp/formacioninicial/wp-content/uploads/2012/03/documentos\\_taller/Escuelas\\_Marca\\_Peru.pdf](http://www2.minedu.gob.pe/digesutp/formacioninicial/wp-content/uploads/2012/03/documentos_taller/Escuelas_Marca_Peru.pdf)

#### **Rutas de aprendizaje:**

Las rutas de aprendizajes son consideradas como material o documentos pedagógicos para docentes; Sistema digital para el aprendizaje y Producto informativo. Tienen como objetivo lograr desarrollar las capacidades de los niños de 5 años, 1ero y 2do grado de primaria, a través de materiales que intentan ayudar al docente a responder la pregunta: ¿QUÉ DEBO ENSEÑAR A MIS ESTUDIANTES? Estos objetivos se logran organizando al docente a través de las rutas de aprendizaje, sobre esa base se hacen el diseño de las herramientas pedagógicas sobre los contenidos elegidos.

Se diseña una ruta de aprendizaje para el tema de alimentación nutritiva que oriente a los docentes en esta temática en la medida que se está incorporando en la rutina diaria el desayuno y almuerzo escolar.

Esta ruta contendrá orientaciones didácticas para todas las áreas de currículo en función a los contenidos priorizados: por qué es importante una buena nutrición de los niños y niñas, organización de la escuela para la alimentación escolar, consumo adecuado de los alimentos, formación de hábitos saludables, entre otros.



La estructura de esta ruta seguirá la misma que ha sido propuesta por el MINEDU: introducción, importancia del tema, capacidades a desarrollar en los estudiantes, estrategias didácticas, evaluación. A continuación se presenta la estructura de la ruta de aprendizaje que se desarrollara en el manual final.

#### **RUTA DE APRENDIZAJE: TITULO (NIVELES EDUCATIVOS)**

Las rutas de aprendizaje del Ministerio de Educación proponen el siguiente esquema:

##### **1. INTRODUCCION:**

En este punto se da una explicación a grandes rasgos de los temas priorizados en este caso: por qué es importante una buena nutrición de los niños y niñas, organización de la escuela para la alimentación escolar, consumo adecuado de los alimentos, formación de hábitos saludables.

##### **2. ¿QUE ENTENDEMOS POR ALIMENTACION SALUDABLE?**

Se explica de forma tanto visual como escrita es decir con dibujos q llamen la atención y sean de fácil entendimiento y también escrita detallando el dibujo y las partes importantes.

Otra pregunta q figura en la ruta de aprendizaje dentro de este punto es. **¿Por qué es importante alimentarse de manera saludable?**

##### **3. ¿QUE DEBEN APRENDER LOS NINOS DE 5 ANOS, 1ERO Y 2DO GRADO SOBRE ALIMENCION SALUDABLE?**

En un cuadro se detallan las capacidades y actitudes que deseamos lograr aprendan los niños según el nivel educativo.

##### **4. ¿COMO FACILITAMOS EL APRENDIZAJE?**

Se presentan las estrategias metodológicas de manera detallada

##### **5. ¿COMO PODEMOS EVALUAR A LOS NINOS LO APRENDIDO?**

Se propone un cuadro con las capacidades e indicadores.

#### **El diseño curricular de las herramientas educativas:**

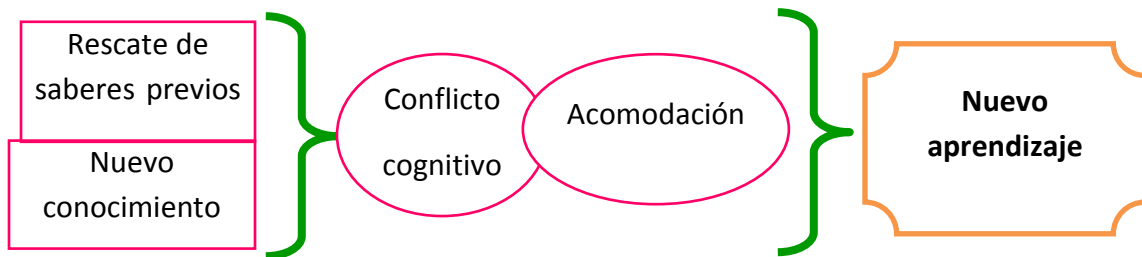
Se desarrollan unidades didácticas (unidades de experiencia, proyectos o talleres) por ciclo de edad que faciliten la programación curricular en el aula de acuerdo a la temática priorizada. Según la propuesta pedagógica de Educación Inicial – Guía curricular, las unidades didácticas que se pueden proponer son las siguientes:

**Unidades de aprendizaje:** Son un tipo de unidad didáctica propuesta por el educador, que parte del análisis de la problemática relacionada con un tema transversal, propician la investigación, por lo que los niños descubren y aprenden más.

Esta contendrá el siguiente esquema:

- Datos generales: nombre, justificación, tema transversal, tiempo.

- Selección de competencias, capacidades e indicadores: área, competencias, capacidades y actitudes, indicadores.
- Análisis del problema con los niños: ¿por qué existe el problema?, ¿qué podemos averiguar del problema?, ¿Dónde averiguamos?, ¿Cómo averiguamos?
- Programación de actividades: Nombre de la actividad, estrategias y cronograma. Se considera el proceso de construcción del aprendizaje: despertar el interés del niño, rescatar los saberes previos, se da un nuevo conocimiento, permite la construcción del aprendizaje, recuento de lo aprendido, aplicación de lo aprendido (producto), aplicación de lo aprendido en una nueva situación



**Proyecto de aprendizaje;** Es una unidad que nace de los intereses y necesidades de los niños y niñas. Organiza el aprendizaje en secuencia de actividades planificadas, ejecutadas y evaluadas en consenso entre los niños, las niñas y el educador(a).

Para los proyectos de aprendizaje que se prioricen se seguirá el siguiente esquema

- Datos generales: nombre, fundamentación, tiempo.
- Pre-planificación: ¿Qué haremos?, ¿Cómo lo haremos?, ¿Para qué lo haremos?.
- Selección de competencias, capacidades e indicadores: área, logros de aprendizaje, capacidades, indicadores.
- Planificación o negociación con los niños
- Programación de actividades, incluye actividades de investigación, actividades donde se elabore un producto tangible del proyecto, actividades de difusión e invitación a personas significativas, actividades de organización del espacio y de roles que desempeñarán, actividades donde se involucra a los padres de familia.

**Talleres:** promueven el desarrollo de talentos y potencialidades expresivas y artísticas de los niños y niñas a la que potencializan las habilidades de la profesora. Ejemplo: taller de biohuerto.

En los talleres se seguirá el siguiente esquema:

- Justificación: por qué y para qué se realiza el taller
- Metas cuantitativas
- Objetivos del taller
- Capacidades y actitudes
- Estrategias metodológicas.

**"La alimentación escolar como espacio de aprendizaje"**

Etapas/procesos Asociados a componentes SAN	Capacidades y actitudes <sup>xiii</sup>	Conocimientos	Herramientas metodológicas <sup>xiv</sup>
Producción	<b>Estudiantes del II y III ciclo</b>		
	<p><b>Ciclo II</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Discrimina y relaciona plantas según el medio en el que viven.</li> <li>2. Reconoce la biodiversidad de su contexto: animales, plantas.</li> <li>3. Demuestra interés y preocupación por los seres vivos y el medio natural como una forma de preservar la vida.</li> <li>4. Respeta su medio ambiente.</li> <li>5. Muestra interés por la importancia del cuidado de las plantas, como principal fuente de alimento de las personas y los animales.</li> </ol> <p><b>Ciclo III</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. Identifica y aprecia las tareas que realizan los trabajadores de la comunidad.</li> <li>7. Identifica los alimentos de la localidad.</li> <li>8. Identifica plantas y animales de su entorno en su habitat.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentos nutritivos de mi comunidad: animales y plantas.</li> <li>2. Trabajadores de la comunidad: agricultor, ganadero.</li> <li>3. Plantas y animales nativos de la localidad: los que nos alimentan.</li> <li>4. Técnicas de crianza y de cuidado y protección de animales menores.</li> <li>5. Técnicas de cultivo de plantas de su entorno (nutritivas).</li> <li>6. Alimentación en el imperio incaico.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad de aprendizaje: Investigamos que alimentos nutritivos se pueden producir en nuestra localidad.</li> <li>2. Proyecto: creamos nuestro huerto escolar.</li> <li>3. Proyecto: creamos nuestra granja escolar.</li> <li>4. Unidad de aprendizaje; Investigamos que alimentos producían los incas y cómo los almacenaban (ciclo III).</li> </ol>
	<b>Estudiantes del IV y V ciclo</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Describe las características de crecimiento y desarrollo de plantas y animales, determinando su ciclo vital.</li> <li>2. Experimenta procesos de crecimiento en plantas, variando los factores que lo</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentos nutritivos de su comunidad. Análisis de los límites de acceso o disponibilidad. Clasificación de los alimentos: formadores,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Proyecto:</i> creación de un mercado local. Estudio de oferta local de alimentos, oportunidades de</li> </ol>	

	<p>propician o dificultan.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Propone alternativas para el cuidado y protección de animales y plantas de su localidad.</li> <li>4. Diseña proyectos productivos escolares con recursos de la comunidad.</li> <li>5. Manifiesta preocupación por las alteraciones en el ecosistema.</li> <li>6. Investiga el valor nutritivo de los alimentos utilizando una dieta alimenticia que consume y lo relaciona con la pirámide nutricional.</li> <li>7. Clasifica los alimentos propios de su localidad en: formadores, energéticos y reguladores.</li> <li>8. Diseña y elabora menús de dietas integrales, apropiadas para su edad, tomando en cuenta las calorías.</li> <li>9. Utiliza técnicas de prevención sanitaria en la crianza y cuidado de animales y plantas locales y evalúa el uso de medicamentos y abono orgánico, agroquímico de acuerdo al contexto.</li> <li>10. Comprueba experimentalmente la presencia de azúcares, almidones, proteínas, grasas, vitaminas y minerales en alimentos.</li> <li>11. Explica la importancia del agua para la vida en el planeta y pone en práctica acciones de cuidado y uso racional del agua.</li> </ol>	<p>energéticos y reguladores.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Alimentos disponibles en el Perú. Disponibilidad según zona, clima, geografía, variaciones de producción. Comparación entre 2 o 3 regiones</li> <li>3. Calidad de los alimentos en su hogar</li> <li>4. Calidad de los alimentos en el programa de alimentación escolar.</li> <li>5. Conciencia ecológica en el cuidado del medio ambiente. El respeto al medio ambiente</li> <li>6. El agua como fuente de vida</li> <li>7. Ciclos de producción de los alimentos: frutas, verduras, cárnicos, cereales, etc. Ciclos, requisitos del suelo, el rol del agricultor, tecnologías, etc.</li> <li>8. Condiciones y determinantes del hogar (ambiente, dinero, recursos) (V ciclo)</li> <li>9. Alimentos transgénicos, enriquecidos o con preservantes beneficios y daños para la salud.</li> </ol>	<p>mercado, costos de inversión, ganancias, etc.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. <i>Unidad de aprendizaje:</i></li> <li>3. <i>Proyecto:</i> Investigando la calidad de los alimentos que compra /cultiva/prefiere la familia</li> <li>4. <i>Proyecto:</i> Certificando la calidad de los alimentos del PAE</li> <li>5. <i>Proyecto:</i> Humor gráfico sobre el cuidado del planeta (creación de historietas)</li> <li>6. <i>Unidad de aprendizaje:</i> experimentos científicos <i>Proyecto:</i> La Fiesta del agua <b>Yarqa Aspiy</b></li> <li>7. <i>Proyectos</i> productivos para mejorar calidad de dieta escolar huertos escolares, cultivos hidropónicos, compost, reciclaje, crianza de cuyes.</li> </ol>
<b>Distribución</b>	<b>Estudiantes del II y III ciclo</b>		
<b>Acceso</b>	II ciclo	1. Mercado: Condiciones en que se	1. <i>Proyecto:</i> Investigamos

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Participa en actividades colectivas del ámbito escolar, aportando ideas y siendo parte del grupo.</i></li> <li>2. <i>Reconoce elementos y personajes característicos de la comunidad e interactúa con ellos.</i></li> </ol> <p><i>III ciclo</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. <i>Identifica los medios de transporte en su comunidad local.</i></li> </ol>	<p>encuentran los alimentos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Alimentos nutritivos y alimentos no nutritivos.</li> <li>3. Medios de transporte. ¿Cómo llegan los alimentos al mercado?</li> </ol>	<p><i>¿cómo llegan los alimentos al mercado?</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. <i>Proyecto: Conocemos los productos que venden en nuestro mercado.</i></li> <li>3. <i>Proyecto: Diseñando nuestra tienda nutritiva.</i></li> </ol>	
	<b>4. Estudiantes del IV y V ciclo</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Describe y explica las funciones de las instituciones públicas y señala la importancia que tiene para el mejoramiento de la calidad de vida de la población.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sistema de compra de alimentos</li> <li>2. Canasta familiar</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proyecto: Juego Monopolio adaptado a compra de alimentos</li> </ol>	
<b>Almacenamiento</b>	<b>5. Estudiantes del II y III ciclo</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Muestra autonomía e iniciativa en las actividades que le son propuestas y aquellas que crea.</li> <li>2. Decide las actividades que desea realizar fundamentando sus preferencias.</li> <li>3. Colabora en actividades del ámbito familiar y el aula, aportando ideas y asume responsabilidades sencillas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conservación de los alimentos.</li> <li>2. Organización de los ambientes.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad de aprendizaje; Investigamos cómo se organizan y conservan los alimentos en nuestra casa y en el colegio para que se mantengan en buen estado.</li> <li>2. Proyecto: Organizamos nuestro sector del hogar.</li> <li>3. Unidad de aprendizaje: Investigamos como los incas almacenaban los alimentos.</li> </ol>	

	<b>6. Estudiantes del IV y V ciclo</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Explora la producción de energía eléctrica en las pilas de zinc y carbón y reconoce la función de sus componentes.</li> <li>2. Busca con interés información sobre avances de la ciencia y la tecnología.</li> <li>3. Participa en investigación y desarrollo de proyectos.</li> <li>4. Participa en jornadas de conservación del ambiente.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Conservación de alimentos según condiciones de vida de la comunidad, en la escuela y en el hogar. Causas del deterioro de los alimentos. Condiciones de adecuado almacenamiento</li> <li>6. Función del almacenamiento en la conservación de alimentos: el espacio, el mobiliario, control, etc. Peligros y riesgos en el almacenamiento.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unidad de aprendizaje: Experiencias innovadoras de conservación de alimentos sin electricidad</li> <li>2. <i>Proyectos:</i> creación de un almacén; evaluación del almacenamiento en el hogar y en la escuela, visitas a almacenes de QW, empresas pesqueras, etc.</li> </ol>
<b>Preparación</b>	<b>7. Estudiantes del II y III ciclo</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Reconocemos algunas manifestaciones culturales propias de su contexto socio-cultural.</li> <li>2. Reconoce elementos y personajes característicos de su comunidad e interactúan con ellos.</li> <li>3. Colabora en actividades del ámbito familiar y de aula, aportando ideas y asume responsabilidades sencillas.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comidas típicas.</li> <li>2. Cocinero: condiciones adecuadas para preparar un plato de comida (inocuidad), para utilizar la cocina, los utensilios,</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Investigamos que comen nuestras familias y reconocemos el valor nutritivo de los alimentos.</i></li> <li>2. <i>Proyecto: Preparamos y consumimos alimentos nutritivos de nuestra comunidad.</i></li> <li>3. <i>Proyecto: Visitamos a un cocinero.</i></li> </ol>
	<b>8. Estudiantes del IV y V ciclo</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elabora dietas balanceadas tomando en cuenta las calorías.</li> <li>2. Cuida y respeta su cuerpo y el de los demás</li> <li>3. Diseña proyectos productivos escolares con</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>6. Diseño de dieta adecuadas. Identificación de dieta inadecuada.</li> <li>7. Dietas según edad, hábitos</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>9. <i>Unidad de aprendizaje:</i> calculos matemáticos de los pesos, medidas, cantidades que tienen xx</li> </ol>

	recursos de la comunidad	<p>alimenticios, situación nutricional o de salud.</p> <p>8. Prácticas culturales de preparación de alimentos presentes en la comunidad y en el hogar</p> <p>9. Participación protagónica de los estudiantes en la preparación de los alimentos. Identificación de utensilios, procedimientos, dietas, espacios saludables, manipulación de alimentos, etc.</p> <p>10. La inocuidad en la preparación de los alimentos: identificación de enfermedades frecuentes</p>	<p>dietas regionales.</p> <p>10. <i>Proyecto:</i> Investigación sobre los alimentos preferidos del salón, de la familia, a nivel personal. Análisis de la dieta saludable</p> <p>11. <i>Proyecto:</i> Patrimonio cultural de la comunidad</p> <p>12. <i>Proyecto:</i> Sesiones demostrativas de preparación de alimentos <b>Pequeños cocineritos, recetarios, creación de potajes, etc.</b><sup>12</sup></p> <p>13. <i>Unidad de aprendizaje:</i> Comunicación integral reconstrucción del proceso en cuentos, historietas, narraciones</p>
<b>Servido</b>	<b>Estudiantes del I y III ciclo</b>		
	<p><i>Ciclo II</i></p> <p>1. <i>Construye y establece la relación término a término en dos colecciones con objetos.</i></p> <p>2. <i>Muestra interés al resolver situaciones de la vida cotidiana.</i></p> <p>3. <i>Identifica posiciones: dentro, fuera, al lado de, en medio de.</i></p>	<p>1. Número y relaciones: término a término</p> <p>2. Tender la mesa</p> <p>3. Recoger la mesa</p> <p>4. Participación estudiantil.</p> <p>5. Relación “más que”, “menos</p>	<p>1. <i>Proyecto: Aprendemos a tender y a recoger la mesa.</i></p> <p>2. <i>Proyecto; Decorando mi plato hago más atractiva</i></p>

<sup>12</sup> <http://www.nfsmi.org/documentlibraryfiles/PDF/20080609051618.pdf>



	<p>4. <i>Participa en actividades individuales o colectivas aportando ideas y siendo parte del grupo.</i></p> <p><i>Ciclo III</i></p> <p>5. <i>Resuelve problemas de situaciones cotidianas en las que identifica relaciones numéricas realizando con autonomía y confianza.</i></p> <p>6. <i>Resuelve problemas con autonomía y seguridad, cuya solución requiera de relaciones de posición y desplazamiento de objetos en el plano.</i></p>	<p>que”, “tantos como” en colección de objetos</p> <p>6. Posición y desplazamiento de objetos en el plano: a la derecha, al izquierda, delante de, detrás de, dentro, fuera, encima, debajo.</p> <p>7. Ubicación de un objeto en relación con otros.</p>	<p><i>mi comida.</i></p>
	Estudiantes del IV y V ciclo		
	<p>1. Participa con interés en la organización de brigadas escolares (comité de alimentación)</p> <p>2. Reconoce su derecho a la alimentación, al deporte y la recreación.</p> <p>3. Reconoce y aprecia el patrimonio cultural y natural del país y participa en su cuidado y conservación.</p>	<p>1. Buen trato y valores en la alimentación</p> <p>2. Participación activa de los estudiantes en el servicio de alimentos<sup>13</sup>. Autonomía en la elección de alimentos durante el servicio.</p>	<p>1. <i>Proyectos:</i> Catálogo de buenas prácticas de alimentación. Auto monitoreo del cumplimiento de las normas.</p> <p>2. <i>Proyecto:</i> Campaña Comer bien por elección propia<sup>14</sup></p> <p>3. <i>Unidad de aprendizaje:</i> Historia de la creación por el hombre de los utensilios de comer y servir; ejercicios de</p>

<sup>13</sup> [http://www.csi-csif.es/andalucia/modules/mod\\_ense/revista/pdf/Numero\\_16/ANA\\_ORTIZ\\_1.pdf](http://www.csi-csif.es/andalucia/modules/mod_ense/revista/pdf/Numero_16/ANA_ORTIZ_1.pdf)

<sup>14</sup> HABILIDAD PARA COMER SOLO  
[http://www.ag.uidaho.edu/feeding/fortrainers/handouts/pdf/SE11Spanish\\_SKILLS\\_FOR\\_SERVING\\_SELF\\_Habilidades\\_para\\_servirse\\_solo.pdf](http://www.ag.uidaho.edu/feeding/fortrainers/handouts/pdf/SE11Spanish_SKILLS_FOR_SERVING_SELF_Habilidades_para_servirse_solo.pdf)

			<p>cálculos matemáticos en las raciones que se sirven, utensilios de medida por edad, tamaño o peso.</p> <p>Experimentos con uso de diversos utensilios según consistencia de la comida.</p>
<b>Consumo</b>	Estudiantes del II y III ciclo		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aprecia y cuida su cuerpo.</li> <li>2. Demuestra hábitos alimenticios para el aprovechamiento de los alimentos que ingiere</li> <li>3. Muestra disposición para alimentarse saluablemente.</li> <li>4. Practica hábitos de higiene personal reconociendo su importancia para el cuidado de su salud</li> <li>5. Muestra disposición para practicar hábitos de higiene y alimenticios</li> <li>6. Identifica acciones para la protección de su salud.</li> <li>7. Asiste con agrado a acciones para la protección de su salud.</li> <li>8. Identifica y cumple normas de convivencia y participa en su elaboración.</li> <li>9. Cuida y protege su cuerpo y su salud.</li> <li>10. Reconoce alimentos nutritivos y no nutritivos.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mastica bien los alimentos</li> <li>2. Consume alimentos nutritivos: verduras, frutas, proteínas,</li> <li>3. Consume líquidos variados.</li> <li>4. Utiliza los cubiertos en las hora de la alimentación.</li> <li>5. Lavado de manos</li> <li>6. Cepillado de dientes.</li> <li>7. Alimentos saludables y dañinos.</li> <li>8. Valor nutritivo de los alimentos.</li> <li>9. Control médico periódico.</li> <li>10. Control de dentición</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Proyecto: Organizandonos para los desayunos y almuerzos escolares.</li> <li>2. Unidad de aprendizaje: que rico es comer alimentos saludables.</li> <li>3. Unidad de aprendizaje: Que necesito para estar saludable.</li> <li>4. Proyecto: nos visita el doctor.</li> <li>5. Proyecto: Estamos creciendo sanos y fuertes.</li> <li>6. Reconociendo los alimentos saludables que venden en el quiosco escolar.</li> </ol>
	Estudiantes del IV y V ciclo		
1. Practica hábitos de higiene para prevenir	1. Conocimientos y prácticas	4. Unidades de aprendizaje:	

	<p>enfermedades y riesgos de su integridad.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Cuida y respeta su cuerpo y acepta los cambios corporales que en el ocurren.</li> <li>3. Evalúa el consumo responsable y los peligros de los trastornos alimenticios: obesidad, anorexia y bulimia.</li> <li>4. Aplica técnicas de primeros auxilios utilizando el botiquín escolar.</li> </ol>	<p>alimentarias saludables. Cuerpo Humano y conservación de la salud</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Prácticas inadecuadas de alimentación (Auto-evaluación de hábitos alimenticios)</li> <li>3. Problemas de salud ocasionados por trastornos alimenticios (anorexia, bulimia) y malas prácticas alimenticias (obesidad)</li> <li>4. La lactancia materna: alimentación activa,</li> <li>5. Salud y prevención: primeros auxilios por ingesta, atoro, intoxicación.</li> </ol>	<p><b>Efectos en el desarrollo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. <i>Proyectos:</i> Vigilancia Alimentario Nutricional en la Escuela; Prevención y tratamiento de la desnutrición</li> <li>6. <i>Proyectos,</i> campaña Promoción de la lactancia materna</li> </ol>
--	---	---	---

### e. Prácticas Saludables de Alimentación con madres, padres y/o cuidadores

Son acciones relacionadas a la adopción, modificación o fortalecimiento de hábitos y comportamientos .de la familia para cuidar o mejorar la salud. Las 2 primeras son Priorizadas para el Cuidado Infantil por el MINSA 2011<sup>xv</sup>. Las siguientes son propuestas por el INTA de Chile.

Prácticas saludables	Comportamientos esperados en madres, padres y/o cuidadores
1. Amamanta los seis primeros meses de forma exclusiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amamanta al RN durante la primera hora después del parto.</li> <li>• Amamanta aplicando técnicas correctas a libre demanda y de forma exclusiva.</li> <li>• Madre conoce técnicas para extracción manual y conservación de la leche.</li> <li>• Madre trabajadora ejerce sus derechos relacionados al periodo de lactancia (hora de lactancia y uso de lactario).</li> </ul>
2. Brindar alimentación complementaria a partir de los 6 meses a las niñas/niños, mientras se continúa con la LM hasta los 24 meses a más.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brinda a la niña/niño tres comidas principales y variadas, 2 refrigerios y lactancia materna hasta los 24 meses.</li> <li>• Incrementa, progresivamente, la cantidad de alimentos de acuerdo a la capacidad gástrica de la niña/niño: Desde 2 cucharas, ½ taza, ¾ taza hasta alcanzar 1 taza.</li> <li>• A partir de los 24 meses, da comidas solidas y variadas incorporándose a la alimentación familiar.</li> <li>• Da alimentos de origen animal ricos en hierro, como mínimo 3 veces por semana</li> <li>• Da menestras por lo menos 3 veces por semana.</li> <li>• Da una fruta y 1 verdura cada día de color naranja, amarillo, verde oscuro, rojo de la estación.</li> <li>• Asigna a la niña/niño un plato, cubierto y taza propia.</li> <li>• Realiza y/o acompaña la higiene bucal de la niña/niño.</li> <li>• La niña/niño comparte la mesa familiar al momento de las comidas.</li> </ul>
3. Ofrece alimentación nutritiva y promueve actividad física entre los 3 y 5 años de edad <sup>xvi</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consume alimentos 5 veces al día.</li> <li>• Acostumbra al niño/a a comer distintas frutas y verduras cada día.</li> <li>• Da menestras por lo menos 2 veces por semana</li> <li>• Evita darle frituras.</li> <li>• Prefiere las preparaciones al horno o cocidas</li> <li>• Lee las etiquetas de los alimentos y elige los bajos en grasas, azúcar y sal.</li> <li>• Asegúrate que el niño tome 1,5 litros de líquido al día, incluyendo la leche.</li> <li>• Jugar en vez de ver televisión</li> <li>• Jugar con balones, aros, cuerdas y todo lo que no haga daño</li> <li>• Experimentar nuevas formas de movimiento y de equilibrio</li> <li>• Pasear los fines de semana en contacto con la naturaleza</li> </ul>
4. Brindar alimentación balanceada y promover actividad física entre los 6 y 10 años de edad. <sup>xvii</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Come al menos 5 porciones de verduras y frutas de distintos colores cada día.</li> <li>• Reemplaza la carne por legumbres 2 o 3 veces por semana.</li> <li>• Lee las etiquetas de los alimentos y elige los bajos en grasas, azúcar y sal.</li> <li>• Toma agua, completa 1,5 litros de líquido al día, incluyendo la leche y otros líquidos.</li> <li>• Juegos de fuerza como tracciones, luchas, trepas, saltos, etc. Para que tus huesos y músculos permanezcan más fuertes y tengas una buena postura.</li> <li>• Juegos de resistencia: fútbol, básquetbol, bicicleta, para que tu corazón y pulmones sean más sanos y tengas más energía.</li> <li>• Juegos de destreza y habilidades con: Balones, cuerdas, bastones,</li> <li>• Juega con tus padres, tus amigos y amigas.</li> </ul>

5. Brindar alimentación balanceada y promover actividad física entre los 11 y 18 años de edad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incrementa el consumo de verduras y frutas.</li> <li>• Evita el consumo de alimentos ricos en grasas, azúcares y sal.</li> <li>• Práctica diaria de un deporte.</li> </ul>
---	---

**f. Síntesis de herramientas educativas desarrolladas por proyectos nacionales e internacionales**

Introducción explicación del cuadro

Ursula 3 experiencias

No obstante, la sostenibilidad de los comportamientos y la adopción de prácticas es favorecida por la generación de entornos saludables, siendo los principales:

Escenario	Entorno Saludable
1. Hogar	1. Vivienda saludable: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cocina mejorada (fogón, Alacena, refrigeradora ecológica)</li> <li>• Lavadero</li> <li>• Letrina o desagüe</li> <li>• Distribución y organización de ambientes de la vivienda</li> <li>• Biohuertos</li> <li>• Tenencia responsable de animales domésticos</li> <li>• Manejo adecuado de residuos sólidos</li> <li>• Otros</li> </ul> 2. Normas de convivencia 3. Valores
2. Escuela	1. Plan curricular y plan anual de trabajo que incorporan ejes temáticos de salud 2. Escuela de padres que contempla la promoción de prácticas y entornos saludables 3. Ambientes favorables:

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aulas espaciosas, ventiladas e iluminadas</li><li>• Áreas de recreación y áreas verdes</li><li>• Instalaciones sanitarias diferenciadas: agua y desagüe/letrina</li><li>• Manejo adecuado de residuos sólidos</li><li>• Kioscos saludables</li></ul> <p>4. • Otros</p>
--	--

## BIBLIOGRAFÍA

- 
- <sup>i</sup> **S. Maxwell; M. Smith.** Household Security Food: A Conceptual Review. UNICEF- FAO. 1992. [http://www.ifad.org/hfs/tools/hfs/hfspub/hfs\\_1.pdf](http://www.ifad.org/hfs/tools/hfs/hfspub/hfs_1.pdf)
- <sup>ii</sup> **E. Clay.** Food Security: Concepts and Measurement. Paper for FAO Expert Consultation on Trade and Food Security: Conceptualizing the linkages. Rome, 11-12 July 2002.
- <sup>iii</sup> **Cumbre de Ciencia Académica** realizada en Maras, India, en Junio de 1996.
- <sup>iv</sup> **FAO.** Seguridad Alimentaria y Nutricional. Curso Semi presencial: Programas de Alimentación Escolar Sostenibles como Estrategia de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Unidad 1. Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe.
- <sup>v</sup> **Gross R, Schultink W, Kielmann AA** (1999). Community nutrition: definition and approaches. In: Encyclopedia of Human Nutrition. Editors: Sadler MJ, Strain JJ, Caballero B (eds.) Academic Press Ltd, London, 433-441.
- <sup>vi</sup> **L. Smith; L. Haddad.** Explaining Child Malnutrition in Developing Countries: A Cross – Country Analysis. FCND Discussion Paper N° 60. IFPRI Washington 1999.
- <sup>vii</sup> **ONU.** Comité de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, Observación General No. 12, El derecho a una alimentación adecuada, E/C.12/1999/5 (párrafo 8).
- <sup>viii</sup> **E. Zegarra.** Seguridad Alimentaria: Una propuesta de política para el próximo gobierno. Opciones de Política económica en el Perú 2011 – 2015. PUCP 2011.
- <sup>ix</sup> **L. Alcázar.** ¿Porqué no funcionan los programas alimentarios y nutricionales en el Perú? Riesgos y oportunidades para su reforma. Grade 2004.
- <sup>x</sup> **MINSA.** Sistema de Información Estadística Nutricional SIEN 2010. CENAN/INS.
- <sup>xi</sup> **INEI.** Encuesta Demográfica de Salud Familiar Endes 2011.
- <sup>xii</sup> **INEI.** Encuesta nacional de Hogares ENAHO 2008.
- OPS.** Seguridad Alimentaria y Nutricional en la Comunidad: Costa Rica. INCAP/ME/I03. ISBN 92 75 32382 5. OPS. 2002.
- CAN.** Informe de Sistematización: Experiencias y buenas prácticas en la implementación del Proyecto “Mejoramiento de la Nutrición en Poblaciones Indígenas de la CAN”. 2011.
- ONU.** Resolución 16/27. 16° Periodo de Sesiones del Consejo de Derechos Humanos de la Asamblea General de Naciones Unidas. 48° Sesión. 2011.
- <sup>xiii</sup> Se están considerando capacidades y actitudes priorizadas, una vez que se arme la unidad o proyecto se complementan con otras áreas curriculares.
- <sup>xiv</sup> Algunas unidades y/o proyectos pueden contener otros, se está presentando diversidad de propuestas para su priorización posterior.

Aguilar Roxana 2011 “Propuesta pedagógica para la intervención a nivel integral basada en principios básicos y filosóficos de los servicios dirigidos a la primera infancia” MML documento final Consultoría: Implementación del Plan de Atención Integral de los Centros Infantiles Municipales

Bandura, A. (2001). Social cognitive theory: An agentic perspective. *Annual Review of Psychology*, 52, 1-26.

Claux Marie Kanashiro y Young 2001 “Modelos Psicológicos de la instrucción” MINEDU PLANCAD GTZ KfW

Gagné, R. M. 1985) The Conditions of Learning and Theory of Instruction. New York: CBS College Publishing.)

---

Hilgard, Gordon ER y Bower H.1979 Teorías del aprendizaje Ed Trillas.

Pérez-Acosta Andrés y Castañeda Delio 2005 ¿Cómo se produce el aprendizaje individual en el aprendizaje organizacional? Universidad Católica de Colombia Universidad de Talca, Talca, Chile  
*Publicado en Revista Interamericana de Psicología Ocupacional, 2005, Vol 24 pp. 3-15*

Ángel I. Pérez Gómez; Julián Almaraz. Lecturas de aprendizaje y enseñanza. Fondo de cultura económica. Colección Paideia.1988. España

E. Clay. Food Security: Concepts and Measurement. Paper for FAO Expert Consultation on Trade and Food Security: Conceptualizing the linkages. Rome, 11-12 July 2002.

Ministerio de Educación Diseño Curricular Nacional de la Educación Básica Regular, Perú 2008

[www.minedu.gob.pe](http://www.minedu.gob.pe), la ruta de mejoras para maestros y maestras, 25 de octubre de 2012.

**FAO faltan autores** Programas de alimentación escolar sostenibles como estrategia de seguridad alimentaria y nutricional, derechos humanos y el derecho humano a la alimentación adecuada, Unidad 2, 2009.

<sup>xv</sup> MINSa. DOCUMENTO TECNICO: PROMOCION DE PRÁCTICAS Y ENTORNOS SALUDABLES PARA EL CUIDADO INFANTIL. Consultoría realizada por A. Quijano para PARSALUD II. 2011.

<sup>xvi</sup> <http://www.inta.cl/comunidad/index.php/articulos/preescolar-de-2-a-5-anos>

<sup>xvii</sup> <http://www.inta.cl/comunidad/index.php/articulos/escolar-de-6-a-10-anos>