

DIRECTIVA N° 54 -2014-DGP-DRSET/GOB.REG.TACNA

ORIENTACIONES PARA LA GESTIÓN DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS SALUDABLES EN LA REGIÓN DE TACNA

I. FINALIDAD

Normar acciones para contribuir a promover estilos de vida saludables en los estudiantes de los programas e instituciones educativas de la Región de Tacna, durante el año lectivo 2014.

II. OBJETIVOS:

2.1 OBJETIVO GENERAL:

Brindar orientaciones para fortalecer el desarrollo integral de los estudiantes a través de acciones educativas y prácticas saludables orientadas a mejorar la calidad de vida de la población escolar.

2.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- a) Promover el desarrollo de hábitos de higiene personal como el lavado de manos e higiene bucal.
- b) Promover una alimentación y nutrición saludables con sostenibilidad.
- c) Promover la práctica de la actividad física como estilo de vida saludable.

III. ALCANCES

- 3.1 Dirección Regional Sectorial de Educación de Tacna.
- 3.2 Unidades de Gestión Educativa Local: Tacna, Tarata, Candarave y Jorge Basadre.
- 3.3 Instituciones Educativas Públicas y Privadas de EBR, EBA, EBE, Educación Técnico Productiva e Instituciones de Educación Superior no Universitaria.

IV. BASE LEGAL:

- 4.1 Constitución Política del Perú.
- 4.2 Ley N° 28044, Ley General de Educación, su modificatoria Ley N° 28123 y su Reglamento D.S. N° 011-2012-ED.
- 4.3 R. S. N° 001-2007-ED que aprueba el Proyecto Educativo Nacional al 2021.
- 4.4 Ley N° 28611, Ley General del Ambiente.
- 4.5 Ley de Sistema Nacional de Gestión del Riesgo de Desastres Ley N° 29664 y su reglamento.
- 4.6 Decreto Supremo N°017-2012-ED Política Nacional de Educación Ambiental.
- 4.7 R.M. N° 0155-2008-ED, que aprueba la "Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas".
- 4.8 Ley N° 30021, Ley de Promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y Adolescentes.
- 4.9 Ley N° 30102, Ley que Dispone Medidas Preventivas contra los Efectos Nocivos para la Salud por la Exposición Prolongada a la Radiación Solar.
- 4.10 Resolución Ministerial N° 0622-2013-ED, "Normas y Orientaciones para el Desarrollo del Año Escolar 2014 en la Educación Básica.
- 4.11 Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA "Aprueba lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las instituciones Educativas.

- 4.12 R.M. N° 773-2012/MINSA "Aprueba Directiva Sanitaria para promocionar el lavado de manos social como práctica Saludable en el Perú.
- 4.13 Resolución Viceministerial N° 006-2012-ED "Normas para la planificación, organización ejecución, monitoreo y evaluación de la aplicación del enfoque ambiental en la Educación Básica y Técnico Productiva".
- 4.14 Resolución Directoral N° 0236-2012-ED "Normas para la Evaluación de la Aplicación del Enfoque Ambiental en la Educación Básica y Técnico Productiva".
- 4.15 Convenio Marco N° 004-2008/MINSA de Cooperación Técnica, suscrito por el MINEDU y el MINSA, el 31 de Marzo del 2008.
- 4.16 Addenda al Convenio N° 004-2008/MINSA suscrita el 07 de julio del 2011, que amplía la vigencia hasta el 31 de Marzo del 2016.
- 4.17 Convenio de Cooperación Técnica entre la Dirección Regional Sectorial de Educación de Tacna y la Dirección Regional Sectorial de Salud de Tacna, suscrito el 10 de abril del 2013, con 2 años de vigencia.
- 4.18 Directiva N° 040-2014-DGP-DRSET/GOB.REG.TACNA, Aplicación del Enfoque Ambiental en el Marco de una Educación para el Desarrollo Sostenible en los Programas e Instituciones Educativas de la Región de Tacna.

V. DISPOSICIONES GENERALES:

- 5.1 La DRSET y las UGELs son responsables de la implementación, monitoreo y evaluación de las acciones normadas en la presente directiva y en sus ámbitos de ejecución.
- 5.2 En cumplimiento del Convenio Marco de Cooperación Técnica entre el Ministerio de Salud y el Ministerio de Educación, vigente hasta el 2016, la Dirección Regional de Salud de Tacna se constituye en aliado estratégico para la gestión y consolidación de "instituciones educativas saludables" a través de la promoción, capacitación y asistencia técnica en salud.
- 5.3 Los directores de las Instituciones Educativas son responsables de la organización y ejecución de lo normado, propiciando los espacios y acciones correspondientes en el marco de los compromisos de gestión escolar para el presente año escolar.

VI. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

6.1 PROMOCIÓN DE HÁBITOS DE HIGIENE PERSONAL:

- a) Para el presente año lectivo, se debe priorizar en todos los programas e instituciones educativas de nuestra región, el fortalecimiento de **la práctica del lavado de manos** (Anexo 1) y la **higiene bucal**.
- b) El director de la Institución Educativa gestionará la asistencia técnica en el Establecimiento de Salud de su jurisdicción, para capacitar al personal docente sobre la práctica correcta para el lavado de manos y una buena higiene bucal.
- c) Los docentes de inicial, primaria y tutores en educación secundaria serán los responsables de difundir y enseñar la práctica correcta para el lavado de manos y una buena higiene bucal a sus estudiantes, para lo cual **planificarán las sesiones de aprendizaje** correspondientes.

6.2 PROMOCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN SALUDABLE.

- a) El director de la Institución Educativa gestionará la asistencia técnica en el Establecimiento de Salud de su jurisdicción, para fortalecer las capacidades de los docentes sobre alimentación y nutrición saludables.
- b) El equipo directivo de la IE gestionará en el Establecimiento de Salud de su jurisdicción, charlas dirigidas a padres de familia para la promoción y difusión de hábitos para una alimentación y nutrición saludables, haciendo énfasis en el tema de las loncheras saludables.
- c) Los docentes de inicial, primaria, tutores y docentes de Ciencia y Tecnología en secundaria serán los responsables de promover buenos hábitos alimentarios en los estudiantes a nivel curricular, para contribuir a mejorar sus niveles de nutrición, para lo cual **planificarán las sesiones de aprendizaje** correspondientes.

6.3 IMPLEMENTACIÓN DE QUIOSCOS Y COMEDORES ESCOLARES SALUDABLES:

- a) Los directores de las IIEE son responsables de promover "quioscos y comedores escolares saludables" conforme a lo establecido en la R.M. N° 0155-2008-ED, "Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas"
- b) Los quioscos y comedores escolares **brindarán exclusivamente alimentos y bebidas saludables** conforme a los estándares que establece el Ministerio de Salud, a través de un listado de alimentos recomendados para su expendio, así :

1. CEREALES:

- **Cereales no Refinados:** Kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maní y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite y/o bajos en azúcar.
- **Productos de Panificación y Galletería:** Pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés entre otros de la localidad, así como panes tostados y galletas con bajo contenido de sal, azúcar y grasas trans.

2. FRUTAS, VEGETALES Y TUBÉRCULOS

- **Frutos Secos o Semillas Envasadas:** Maní, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- **Frutas frescas de estación,** previamente lavadas y desinfectadas.
- **Verduras y hortalizas frescas de estación,** previamente lavadas, desinfectadas y preparadas sin cremas.
- **Tubérculos y raíces sancochadas:** papa, olluco, oca, mashua, chuño o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucha, entre otros , en preparados bajos en sal.
- **Legumbres:** habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y aceite.

3. LÍQUIDOS:

- **Jugos de frutas naturales** de estación, sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento (para el caso de las fresas deben ser desinfectadas).
- **Refrescos de frutas naturales** de estación, previamente lavadas, con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente.
- **Infusiones de hierbas aromáticas** como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- **Agua hervida o envasada** con o sin gas.

4. LÁCTEOS Y DERIVADOS.

- **Leches** enteras, semidescremadas o descremadas, pasteurizadas, no saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- **Yogures** semidescremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- **Quesos** frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.

5. ALIMENTOS PREPARADOS.

- Ensaladas de frutas.
- Ensaladas de vegetales preparadas y sin cremas.

- **Carnes frescas o secas preparadas para sándwiches u otros:** pescado de mar o río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidas, sin salsas, ni cremas, ni ají.
 - **Visceras preparadas para sándwiches u otros:** sangrecita, mollejitas, hígado, corazón, entre otros; guisadas, sancochadas, horneadas o a la plancha, bien cocidas, sin salsas, ni cremas, ni ají.
- c) Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias, así también los responsables de dichos ambientes deberán desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria.
- d) Los productos industrializados que se expendan deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rótulo deberá cumplir con lo establecido en el artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia sanitaria y Control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado con D.S. N° 007-98/SA.
- e) Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leches y sus derivados, el establecimiento deberá de contar con equipos de refrigeración.
- f) Para el presente año lectivo se ha priorizado a 16 instituciones educativas a nivel regional, que serán asistidas y monitoreadas en la implementación de quioscos y comedores escolares saludables:

UGEL	UBICACIÓN	IIEE
TACNA	CONO SUR	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Jorge Chávez ➤ Enrique Paillardelle ➤ Luis Alberto Sánchez
	CONO NORTE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ César Cohaila Tamayo ➤ Manuel A. Odría ➤ Mariscal Cáceres
	CERCADO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Coronel Bolognesi ➤ José Rosa Ara ➤ Gregorio Albarracín
	LA YARADA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Juvenal Ordoñez Salazar
TARATA	TARATA	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gregorio Albarracín ➤ Ramón Copaja
CANDARAVE	CANDARAVE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fortunato Zora Carvajal
JORGE BADARE	JORGE BASADRE	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Nuestro Señor De Locumba

6.4 PROMOCIÓN DE LA ACTIVIDAD FÍSICA SALUDABLE

- a) En la IE se implementará semanalmente 30 minutos de actividad física, como actividad extra al horario del área de educación física, cuya responsabilidad de planificación y organización estará a cargo de los profesores de educación física y/o docentes de inicial y primaria.
- b) Los docentes de todos los niveles y áreas curriculares deberán planificar y ejecutar con mayor frecuencia sesiones de aprendizaje que involucren actividades que demanden la participación activa (actividad física) de los estudiantes.
- c) En las IE se organizarán olimpiadas, gimkanas u otros similares que involucren la participación de docentes, padres de familia y el 100% de los estudiantes. Estas actividades deben de realizarse por lo menos una vez por semestre, y en horario extraescolar, cuya responsabilidad de organización y ejecución estará a cargo de una Comisión de Docentes de la IE, designados en asamblea.

- d) Para el desarrollo de las horas de educación física en las IIEE se deberá tomar en cuenta lo dispuesto en la DIRECTIVA N° 030-2014-DGP-DRSET/GOB.REG.TACNA, Medidas Preventivas ante los Impactos Negativos de la Radiación Solar en Programas e Instituciones Educativas.

VII. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS:

- a) Los directores de las IE focalizadas en el Plan de Salud Escolar 2014, deberán brindar las facilidades del caso para su implementación (Desarrollo de capacidades, firma del Consentimiento Informado por los padres de familia y firma del Formato Único de Atención por los docentes), previa coordinación con los responsables del Ministerio de Salud, para no alterar el cumplimiento de los compromisos de gestión escolar.
- b) Las IE podrán participar en el **II Concurso Nacional "Nuestros Quioscos y Loncheras Saludables"**, cuyas bases se encuentran disponibles en la **página web de la DRSET** y en la dirección electrónica <http://www2.minedu.gob.pe/educam/>.
- c) Las evidencias de las acciones desarrolladas en las instituciones educativas respecto a lo normado, deberán consignarse en el expediente para la Evaluación del Enfoque Ambiental (DIRECTIVA N° 040-2014-DGP-DRSET/GOB.REG.TACNA). Aquellas IIEE que alcancen LOGRO DESTACADO serán reconocidas mediante resolución directoral a nivel de UGEL y a nivel de DRE.
- d) La Dirección Regional Sectorial de Educación de Tacna y las Unidades de Gestión Educativa Local tomarán las provisiones presupuestarias que demanden el cumplimiento de la presente directiva.
- e) Los aspectos no contemplados en la presente norma serán resueltas por la Dirección Regional Sectorial de Educación de Tacna y las Unidades de Gestión Educativa Local, según sea de su competencia y el marco normativo vigente.

Tacna, 06 Mayo del 2014

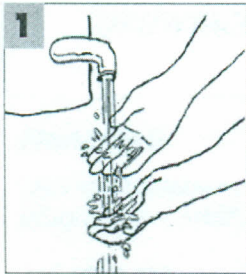


GOBIERNO REGIONAL DE TACNA

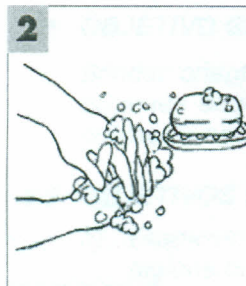

LIC. MAGDA CANDELARIA PORTUGAL COPAJA
DIRECTORA REGIONAL SECTORIAL DE EDUCACION
TACNA

Técnica del lavado de Manos

ANEXO 1



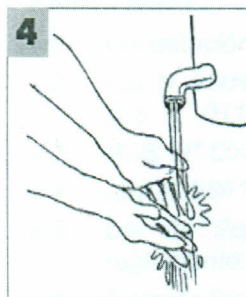
1. Mójese las manos bajo agua corriente (a chorro).



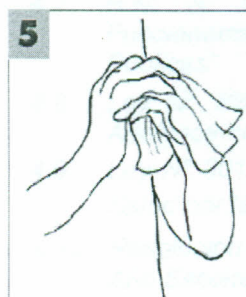
2. Frótese las manos usando jabón, enjabonándolas bien y asegurándose de tocar toda superficie de las manos.



3. Frótese los dedos y los pulgares, entrelazándolos y moviéndoselos primero en una dirección y luego en la dirección contraria.



4. Enjuáguese las manos bajo un chorro de agua corriente limpia hasta que se quite todo el jabón.



5. Séquese las manos absorbiendo el agua con una toalla limpia o papel toalla.