

Alimentación Escolar en el Marco de la Escuela Sostenible



***Porque somos lo que comemos,
podemos literalmente transformar
nuestros cuerpos y nuestras
mentes, eligiendo una alimentación
inspiradora.***

Ubicación geográfica

República de El Salvador

Capital: San Salvador

Idioma oficial: Español

Gentilicio: Salvadoreño/a.

Forma de gobierno: República presidencialista

Moneda: Dólar estadounidense

Censo 6 427 479 hab. (2019)

Densidad 305.47 hab./km²

Superficie Total 210415 km²

«Report for Selected Countries and Subjects - Mayo 2019». Consultado el 31 de mayo de 2019.



Modelo de escuela sostenible en El

Salvador

El modelo de éxito, de escuela sostenible en El Salvador es un compromiso por parte del gobierno central, para que el día a día mejore el estado nutricional de todos los niños, niñas y jóvenes de los Centros.

Ofreciendo mejores condiciones de aprendizaje, asistencia permanente



Componentes del programa de Escuela Sostenible

- Huertos escolares
- Menús escolares
- Reforma de cocina, comedores y bodegas
- Tienda Saludable



El Ministerio de Educación tiene un compromiso en el presente quinquenio para mejorar el estado nutricional de los estudiantes. Pues las carencias de alimentación y salud en estas edades tienen graves consecuencias a largo plazo y en muchas ocasiones permanentes.





Los Cinco Componentes

**En el Marco de la escuela
sostenible en El Salvador**



Huertos Escolares

En la implementación de huertos escolares como una herramienta pedagógica para la enseñanza vinculando las diferentes asignaturas de la curricula educativa (matemáticas, lenguaje, ciencias, inglés, sociales etc.)

1. Alimentación para una vida saludable.
2. Alimentos sanos y seguros.
3. Nutrición y salud.



4. Seguridad alimentaria familiar y comunitaria.
5. Del huerto escolar al emprendimiento, podemos decir que el Desarrollo Sostenible implica hambre cero, y la eliminación de la pobreza en la medida que sea posible.
6. El funcionamiento del huerto escolar permite asimilar y desarrollar técnicas de cultivo, esta práctica trasciende a las familias desarrollando huertos familiares y de esta manera se da una micro reactivación del agro a partir de la escuela hacia el hogar.



Menús Escolares

Los diversos menús tienen la característica elemental y fundamental de ser 100% a base de ingredientes y sazónadores de origen natural, lo cual conlleva a una alimentación saludable. En nuestro centro escolar se preparan menús diversificados y nutritivos, incorporando hortalizas, huevos y frutas.





No	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	Arroz con leche + Fruta	Frijoles salteados con ensalada (tomate y pepino) Bebida fortificada	Ejote con huevo Arroz Bebida fortificada	Sopa de frijoles con verduras Bebida fortificada	Ensalada de arroz (tomate, pepino y rábano) Bebida fortificada
2	Poleada + fruta	Arroz con vegetales y huevo Bebida fortificada	Pasteles con frijoles y hojas verdes, cebollin Bebida fortificada	Plátano Frijoles molidos Bebida fortificada	Arroz verde con ensalada (hojas, tomate y rábano) Bebida fortificada

Reforma de cocina, comedores y bodegas

La construcción de la cocina, bodega y comedor se realizó a través de la articulación interinstitucional entre el Ministerio de Educación, Alcaldía Municipal, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la gestión del Complejo Educativo.

Con estos trabajos se beneficiaron 1550 estudiantes de nuestra



De acuerdo a los lineamientos del MINSAL, el tratamiento de los alimentos en debe ser un lugar completamente saludable, en donde además se practican las normas de inocuidad, manipulación e higiene.

COCINA Y BODEGA ESCOLAR **SAN ISIDRO LABRADOR, IZALCO**



La normativa promueve “una alimentación variada y nutritiva, eliminar el consumo de alimentos altos en sodio, azúcar y saturados en grasa y promover un consumo de agua segura”.

El MINED insta a las familias a sumarse al esfuerzo de la promoción de hábitos alimenticios de niños, niñas y adolescentes. “Este papel lo deben asumir todos los actores como instituciones vinculadas, docentes, estudiantes, padres y madres de familia.



Para el funcionamiento de una Tienda Saludable debe regirse mediante los siguientes lineamientos:

- Ofrece alimentos variados y nutritivos.
- Regula la venta de alimentos con altas concentraciones de sal, grasas y azúcar.
- Eliminación de venta de comida chatarra.
- Capacitación para el manejo adecuado de los alimentos en la tienda saludable.
- Contar con el permiso del MINSAL para el funcionamiento dentro de los centros escolares.
- Que el personal que expende o manipula los alimentos de la tienda escolar este capacitado y certificado por el MINSAL.



Compras directas de agricultura familiar

- Identificación de productores locales para la oferta de alimentos a los centros escolares
- Presentación de volúmenes de alimentos requerido por el CE
- Ruedas de negocios
- Presentación de oferta de alimentos por productores locales
- Formalización de contrato para periodo entrega de productos.
- Recepción y verificación de los alimentos mediante la calidad, peso y conteo de



Muchas Gracias

