

Inclusión de alimentos ancestrales en la preparación del desayuno escolar, provisto por el programa Qali Warma como parte de la identidad cultural

Nombre de la BPI

Inclusión de alimentos ancestrales en la preparación del desayuno escolar, provisto por el programa “Qali Warma” como parte de la identidad cultural.

Año

2018.

Entidad

Institución Educativa Nivel Primaria N° 56322.

Categoría

Programas para el Desarrollo y la Inclusión Social.

Reconocimiento

Finalista.

Resumen

Esta Buena Práctica Intercultural surge ante la necesidad de revalorar y mantener el consumo de alimentos ancestrales que se producen en la comunidad, ante el aumento del consumo de productos no nutritivos por parte de los escolares. Para hacer frente a esta situación, representantes de la institución educativa y padres de familia acordaron complementar el desayuno escolar entregado por “Qali Warma” con productos ancestrales producidos en la comunidad (habas, maíz, quinua, papa, entre otros), con el objetivo de que los niños y niñas identifiquen y refuercen el hábito de consumo de los alimentos de la zona. La Buena Práctica incluyó también la participación de los padres de familia, a través de la preparación de los alimentos y el seguimiento al estado nutricional y al rendimiento escolar de los estudiantes.

Problema a resolver

El incremento del consumo de productos no saludables en el anexo Gran Chico del distrito de Colquemarca, provincia Chumbivilcas, departamento del Cusco.

Objetivo

- Fortalecer la identidad cultural de los y las estudiantes del nivel primaria de la Institución Educativa N° 56322, mediante el consumo de alimentos ancestrales.

Público objetivo

Diez alumnos y alumnas (02 varones y 08 mujeres de entre 06 a 11 años), siete familias y un docente de la Institución Educativa Nivel Primaria N° 56322, ubicado en el sector de Iñapacu, anexo Gran Chico del distrito de Colquemarca, provincia de Chumbivilcas, departamento del Cusco.

Desarrollo de la práctica

La implementación de la Buena Práctica se inició con una asamblea de padres de familia, en donde se acordó complementar el desayuno escolar entregado por el programa Qali Warma. Para llevar a cabo este acuerdo, se elaboró un Plan Anual de Trabajo que incluyó actividades tales como: la participación de los y las escolares en el proceso de producción de los alimentos ancestrales durante la época de siembra y cosecha; el reconocimiento del valor nutricional de los alimentos a través del canto, la poesía y las adivinanzas; y el seguimiento del estado nutricional de los y las estudiantes en coordinación con el puesto de salud local. En esta Buena Práctica la participación de los padres de familia fue clave preparando los alimentos nutritivos. Además, la Institución Educativa decidió aplicar internamente la evaluación de rendimiento escolar de los y las estudiantes, a pesar de no estar considerado para ser evaluado por el MINEDU.

Limitaciones

Las dificultades que se encontraron durante la implementación de la Buena Práctica fueron: el cambio de personal que trabaja en las instituciones aliadas; la falta de apoyo de las autoridades locales (alcalde provincial, distrital y de centro poblado); la falta de monitoreo y acompañamiento de la UGEL de Chumbivilcas; y los nuevos hábitos de consumo de productos no saludables por parte de los pobladores.

Lecciones aprendidas

- Es muy importante elaborar al inicio de cada año un plan de trabajo con todos los involucrados, para cumplir con las actividades en las fechas previstas.
- Es importante incluir a los y las estudiantes en la preparación de los alimentos saludables.
- Se debe registrar las actividades realizadas con los y las estudiantes para la memoria de la Institución Educativa.

Contacto de la entidad

Institución Educativa Nivel Primaria N° 56322.

Dirección: Anexo Gran Chico, Sector Iñapacu s/n, distrito de Colquemarca, provincia de Chumbivilcas, departamento de Cusco.