

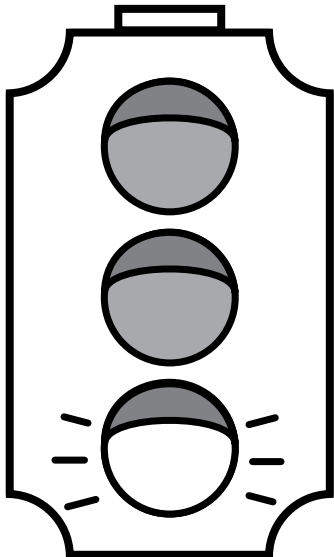
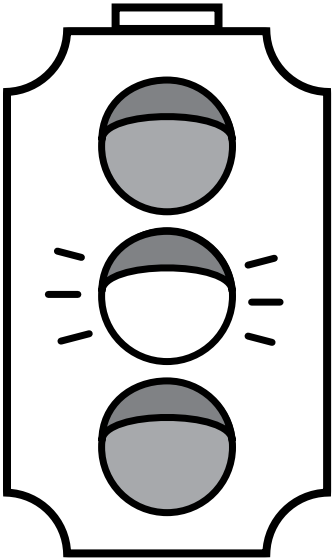
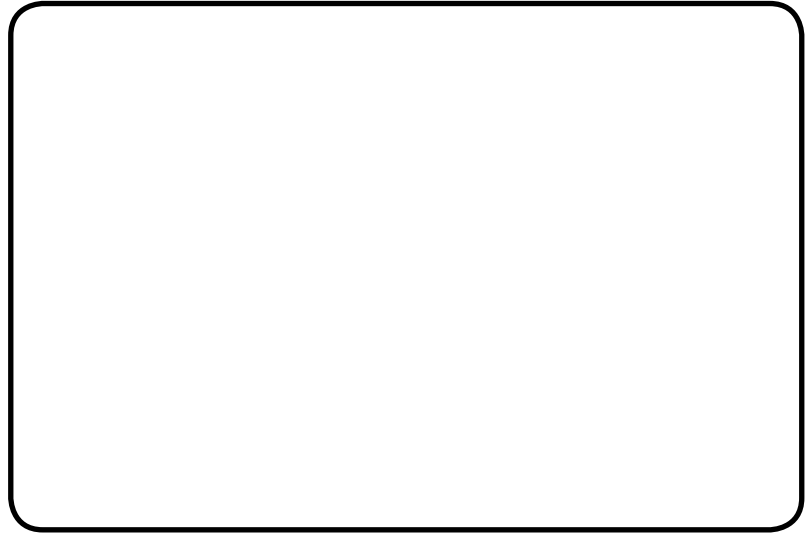
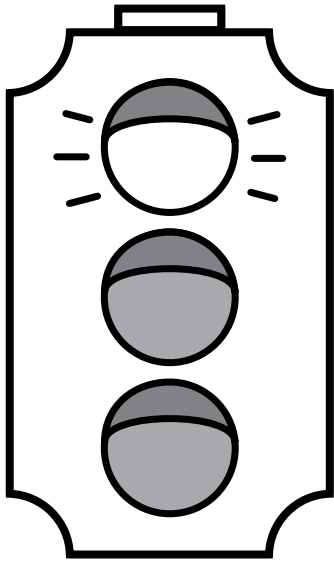


## ANEXO 1 SEMÁFORO

Paso 1: Pintar el foco rojo del primer semáforo y realizar la actividad sugerida en la guía didáctica.

Paso 2: Pintar el foco amarillo del segundo semáforo y realizar la actividad en la guía didáctica.

Paso 3: Pintar el foco verde del segundo semáforo y realizar la actividad sugerida en la guía didáctica.

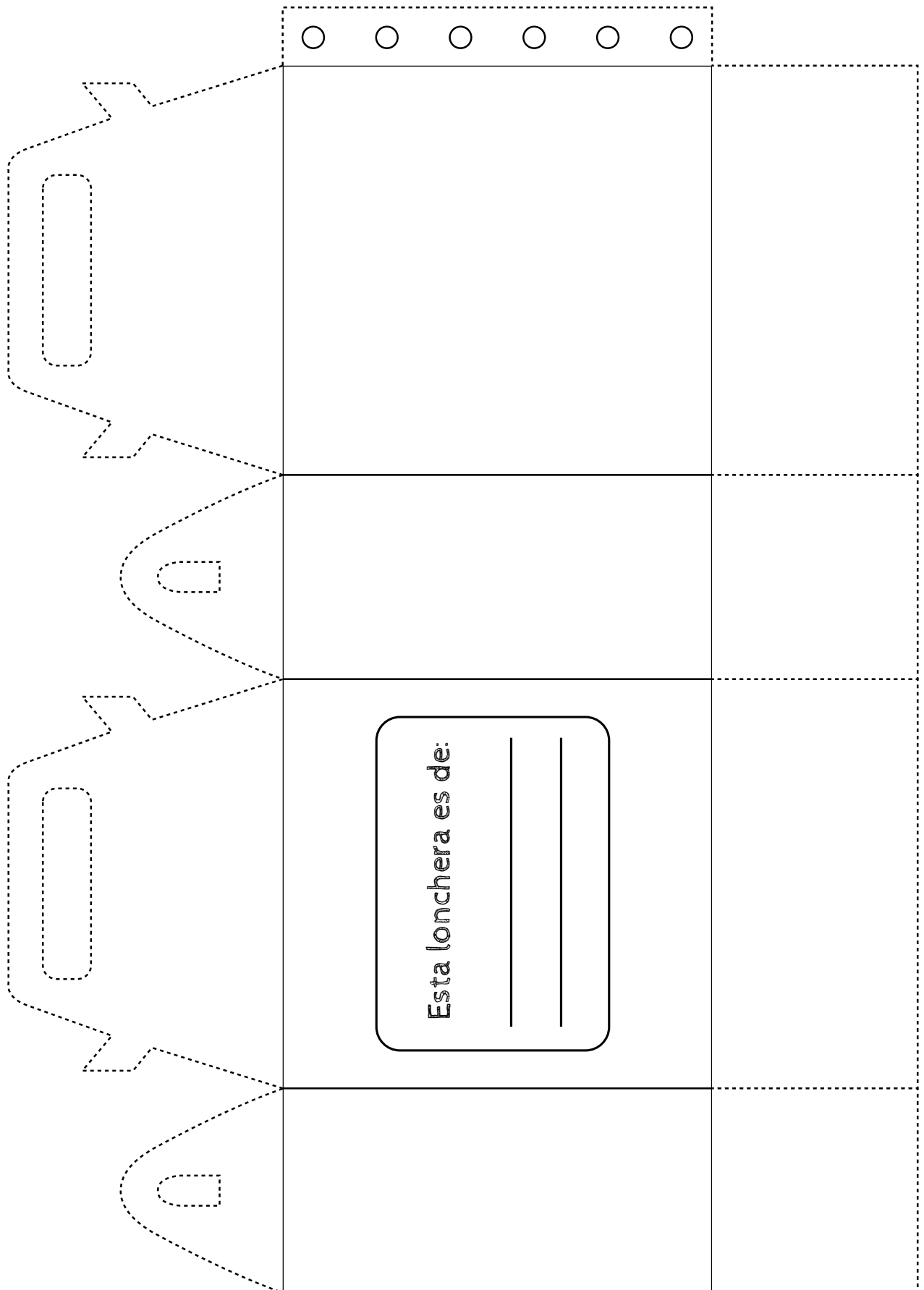


NOMBRE: \_\_\_\_\_



## ANEXO 2 MOLDE DE LONCHERA

Pintar, escribir el nombre, recortar y armar la lonchera





# ANEXO 3 GUÍA DE EVALUACIÓN DEL KIOSCO ESCOLAR DE NUESTRA ESCUELA

Fotocopiar y armar un librito para cada pareja



## Guía de Evaluación del Kiosco de Nuestra Escuela

Realizado por:

---

---

¿Cuántos puntos obtuvo?

- 1  2  3  4  5



### ¿Cómo se venden los productos en el kiosco?



¿Venden al aire libre?

- SI  NO



¿Venden en un kiosco adecuado?

- SI  NO





## ANEXO 3 GUÍA DE EVALUACIÓN DEL KIOSCO ESCOLAR DE NUESTRA ESCUELA

Fotocopiar y armar un librito para cada pareja



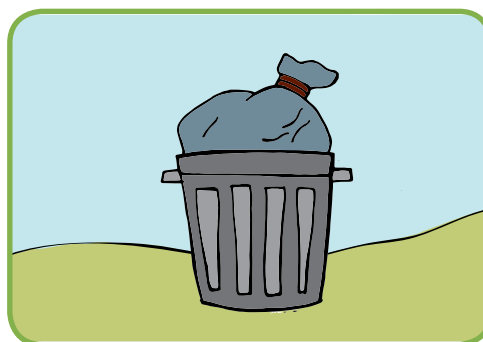
### ¿Cómo se maneja la basura en el kiosco?



¿La basura está siendo manejada así?

SI

NO



¿La basura está siendo manejada así?

SI

NO



### ¿Cómo se protegen los productos en el kiosco?



Los productos que se venden están sin refrigeración

SI

NO



Los productos que se venden están refrigerados

SI

NO





## ANEXO 3 GUÍA DE EVALUACIÓN DEL KIOSCO ESCOLAR DE NUESTRA ESCUELA

Fotocopiar y armar un librito para cada pareja



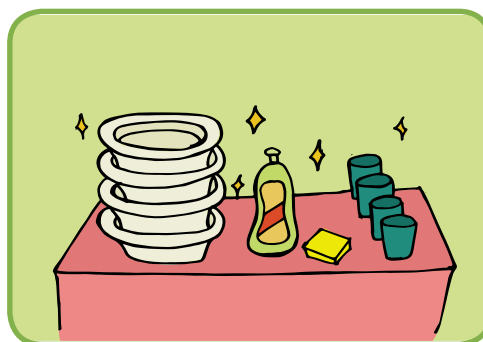
### ¿Cómo se manipulan los platos y los vasos en el kiosko?



No se lavan ni ordenan los servicios después de usarlos

SI

NO



Se lavan y ordenan los servicios después de usarlos

SI

NO




# CERTIFICADO DE AGRADECIMIENTO

LAS Y LOS ESTUDIANTES QUEREMOS DECIRLE GRACIAS POR

\_\_\_\_\_

LA CALIDAD DE SU SERVICIO PARA CUIDAR DE NUESTRA SALUD

Es otorgado en la ciudad de \_\_\_\_\_ a los \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_




\_\_\_\_\_

Representante del curso

\_\_\_\_\_

Representante del curso




# CERTIFICADO DE AGRADECIMIENTO

LAS Y LOS ESTUDIANTES QUEREMOS DECIRLE GRACIAS POR

\_\_\_\_\_

LA CALIDAD DE SU SERVICIO PARA CUIDAR DE NUESTRA SALUD

Es otorgado en la ciudad de \_\_\_\_\_ a los \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_




\_\_\_\_\_

Representante del curso

\_\_\_\_\_

Representante del curso





## ANEXO 5 GUÍA DE EVALUACIÓN DE KIOSKOS FUERA DE LA ESCUELA

Fotocopiar y armar un librito para cada pareja



### Guía de Evaluación de Kioskos Fuera de Nuestra Escuela

Realizado por:

---

---

¿Cuántos puntos obtuvo?

1

2

3

4

5



¿Cómo se venden los productos en el kiosko?



¿Venden al aire libre?

SI

NO



¿Venden en un kiosko adecuado?

SI

NO





## ANEXO 5 GUÍA DE EVALUACIÓN DE KIOSKOS FUERA DE LA ESCUELA

Fotocopiar y armar un librito para cada pareja



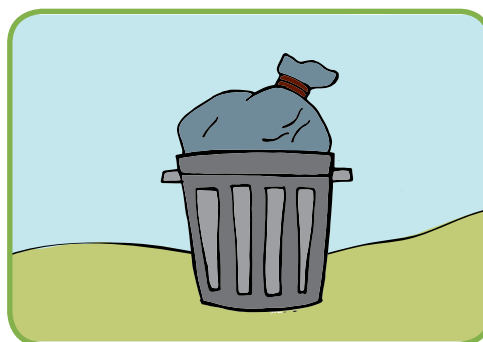
### ¿Cómo se maneja la basura en el kiosko?



¿La basura está siendo manejada así?

SI

NO



¿La basura está siendo manejada así?

SI

NO



### ¿Cómo se protegen los productos en el kiosko?



Los productos que se venden están sin refrigeración

SI

NO



Los productos que se venden están refrigerados

SI

NO







## ANEXO 5 GUÍA DE EVALUACIÓN DE KIOSKOS FUERA DE LA ESCUELA

Fotocopiar y armar un librito para cada pareja



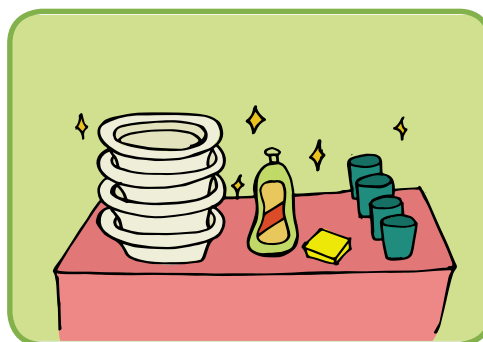
### ¿Cómo se manipulan los platos y los vasos en el kiosko?



No se lavan ni ordenan los servicios después de usarlos

SI

NO



Se lavan y ordenan los servicios después de usarlos








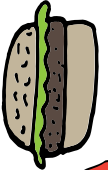


SI

NO

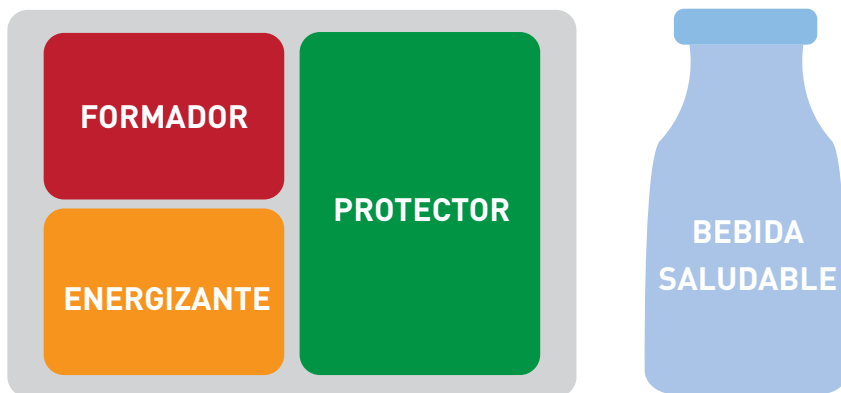


# ANEXO 6 TABLERO PARA EVALUAR LA ACEPTACIÓN DEL DESAYUNO ESCOLAR

Este tablero debe ser elaborado previamente para cada grupo

	Sugerencias para consumirlo					
	No nos gusta					
	Nos gusta muy poco					
	Nos gusta mucho					
  	Alimentos que recibimos en la escuela LÍQUIDOS					
  	Alimentos que recibimos en la escuela SÓLIDOS					
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES

## PREPARAMOS LA LONCHERA PARA UN RECREO SALUDABLE



A continuación algunas SUGERENCIAS de cómo se puede preparar loncheras variadas para cada día de la semana.

### ¡ELABORA TU PROPIA COMBINACIÓN NUTRITIVA!

Primero elige una opción de cada categoría (protectores, formadores y energizantes) para preparar tu lonchera como se muestra en el ejemplo.

**1. PROTECTORES:** Los cuadros oscuros ofrecen combinaciones dulces y los cuadros claros ofrecen combinaciones saladas.



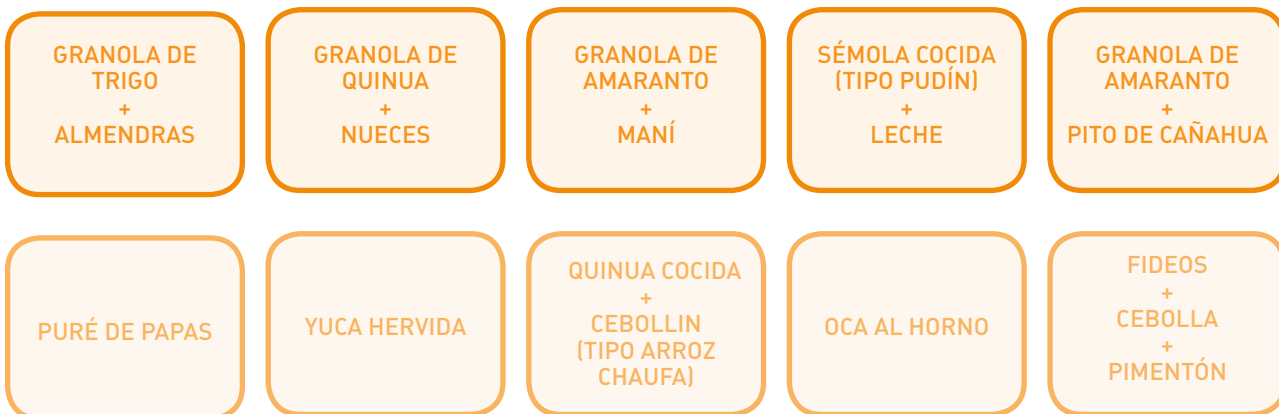


## ANEXO 7 GUÍA PARA ELABORAR UN RECREO SALUDABLE SIMPLE Y RÁPIDO

**2. FORMADORES:** Los cuadros oscuros ofrecen combinaciones dulces y los cuadros claros ofrecen combinaciones saladas.



**3. ENERGIZANTES:** Los cuadros oscuros ofrecen combinaciones dulces y los cuadros claros ofrecen combinaciones saladas.



A continuación, elige una opción de bebida saludable:

### BEBIDAS SALUDABLES Y REFRESCANTES



## ANEXO 7 ELABORACIÓN DE LONCHERAS SALUDABLES

### TABLA DE ALIMENTOS SALUDABLES

Prueba diferentes productos para elaborar nuevas y creativas combinaciones para tu lonchera saludable.

TIPOS DE ALIMENTOS POR SUS BENEFICIOS	ALGUNOS PRODUCTOS SUGERIDOS	
1. PROTECTORES	FRUTAS	VERDURAS
2. FORMADORES	<b>PROTEÍNAS (ANIMALES Y VEGETALES)</b> Leche, yogurt, queso, requesón, huevo, hongos, carnes (pollo, pescados, res), legumbres (vainita, haba, maní, arveja, frijoles, tarwi, lenteja, soya, quinua, cañahua), tofu, almendras, nueces, sésamo, frutos secos, semillas de girasol	
3. ENERGIZANTES	<b>CARBOHIDRATOS Y ALMIDONES</b> Papa, camote, yuca, papaliza, oca, walusa, plátano de freír, arroz, fideos y pastas, legumbres, (vainita, haba, arveja, frijoles, lenteja, soya, tarwi), cereales (avena, quinua, cañahua, trigo, amaranto, sémola)	

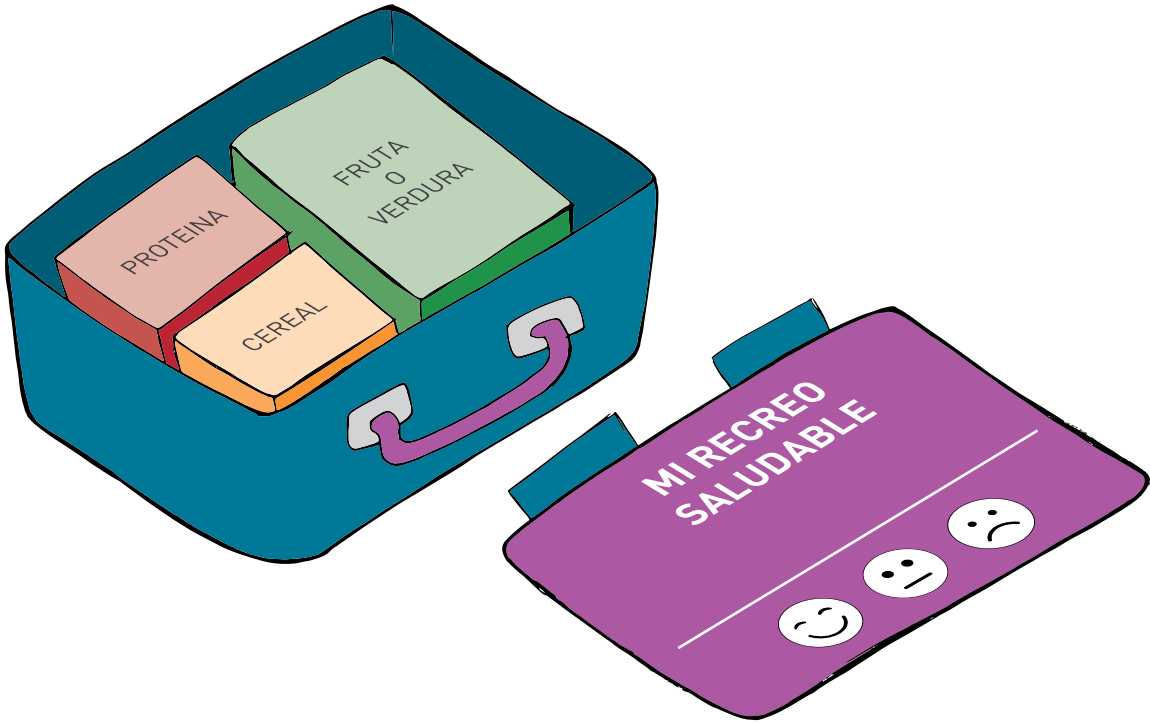
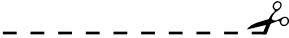
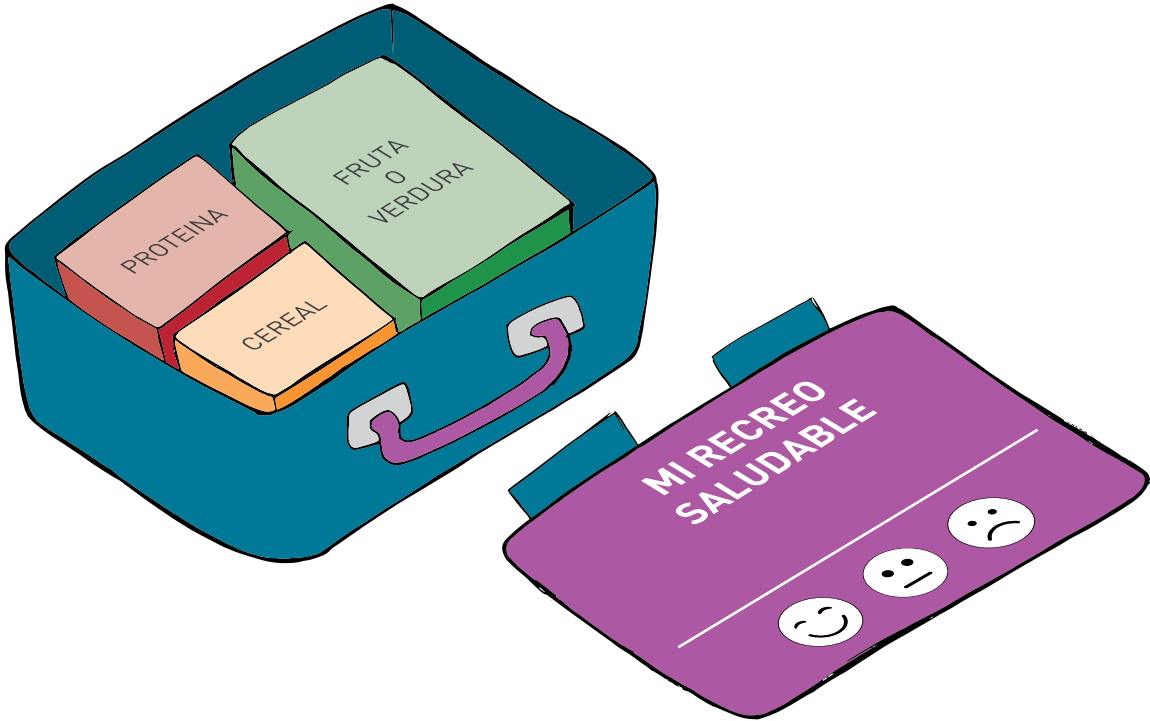
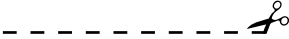
Si deseas endulzar tu lonchera saludable utiliza cualquiera de los siguientes ENDULZANTES ENERGIZANTES:

- Miel, miel de caña
- Chancaca
- Pasas
- Chocolate
- Dulce de leche
- Leche condensada
- Azúcar morena



# ANEXO 8 ELABORACIÓN DE LONCHERAS SALUDABLES

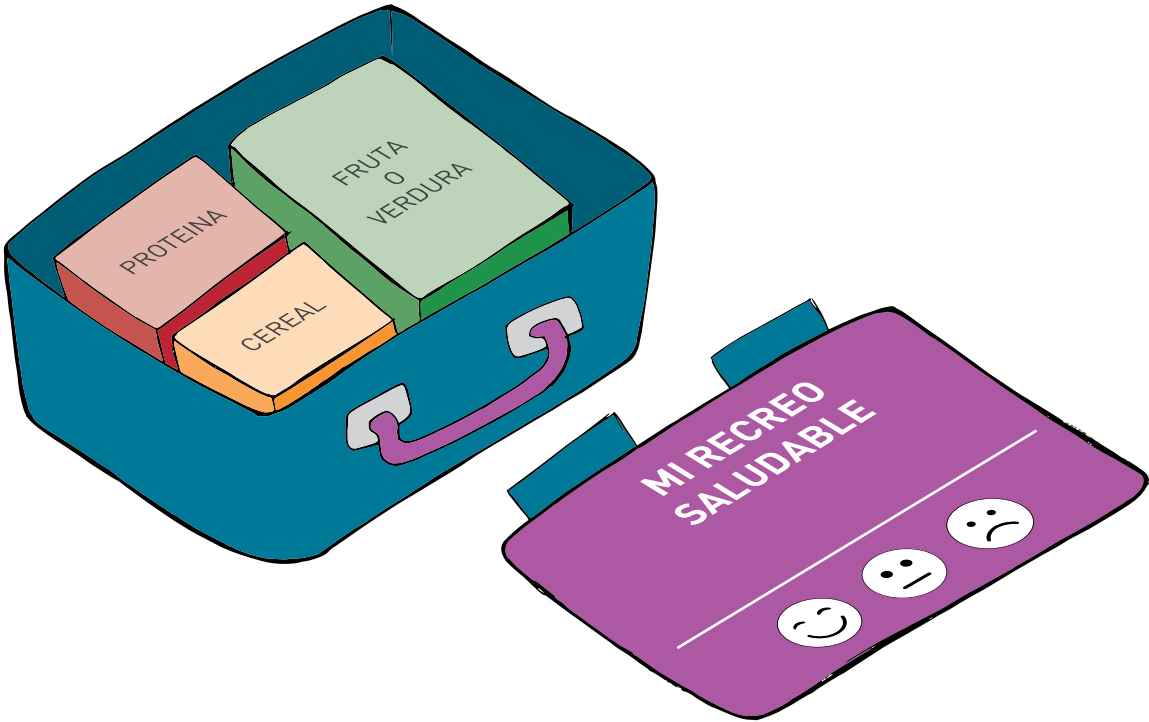
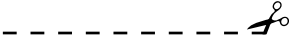
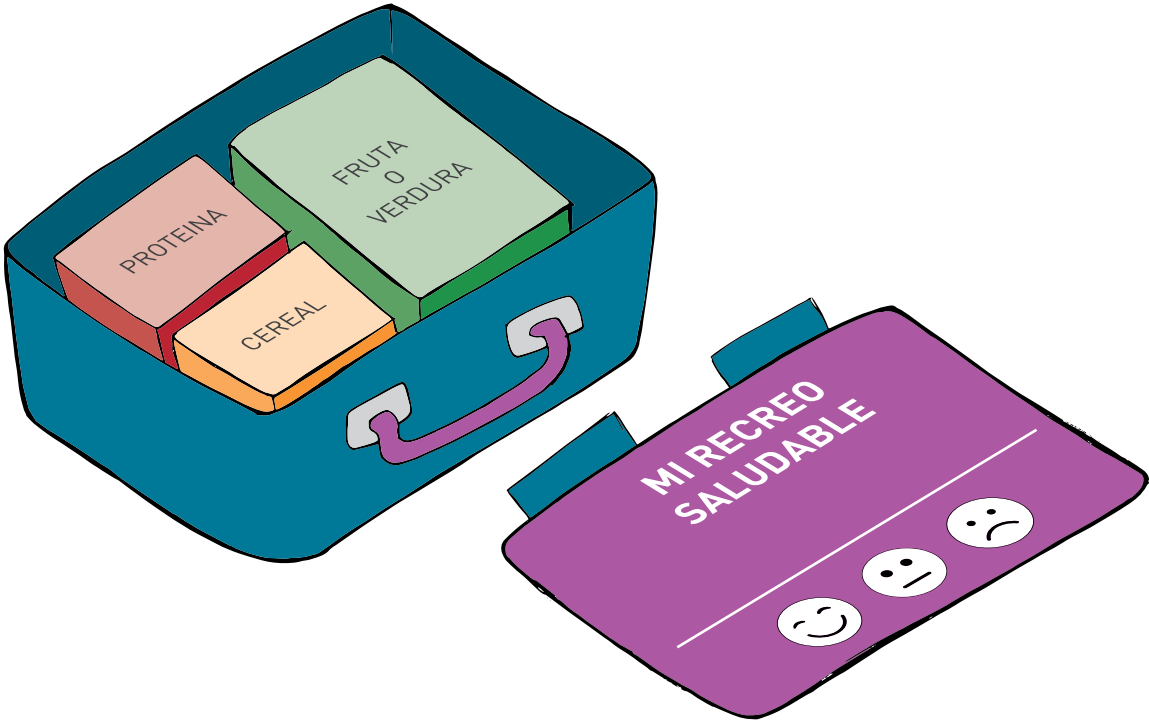
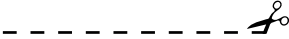
Recortar y seleccionar los alimentos para armar tu lonchera para cada uno de los cinco días de clase.





# ANEXO 8 ELABORACIÓN DE LONCHERAS SALUDABLES

Recortar y seleccionar los alimentos para armar tu lonchera para cada uno de los cinco días de clase.





# ANEXO 8 ELABORACIÓN DE LONCHERAS SALUDABLES

Recortar y seleccionar los alimentos para armar tu lonchera para cada uno de los cinco días de clase.

