



COLEGIO SAN PEDRO MÁRTIR DE VERONA GUAYNABO, P.R.

“Formando hoy el hombre íntegro del mañana”

Calle Alpiere Final, Urb.Colimar. Apartado 2560, Guaynabo, P.R. 00970-2560 / Tel. 720-2219, Fax 272-8770 / colegiosanpedrom@yahoo.com

POLITICA LOCAL DE BIENESTAR

I. Declaración de Responsabilidad

La Administración del Colegio San Pedro Mártir de Verona tiene como lema: “formando al hombre íntegro del mañana.” Cuando se habla del íntegro, se entiende: físico, mental, social, emocional y moralmente.

Reconociendo la importancia de la formación física entendemos la relación que existe entre la educación nutricional, los alimentos servidos en el Colegio, la educación física y la educación ambiental, ya que estos afectan el bienestar de la comunidad escolar. Se reconoce también la relación importante que existe una dieta sana y la capacidad del estudiante para aprender y lograr un mejor aprovechamiento escolar.

La Administración reconoce que la función del Colegio, como parte de su comunidad en general, el modelar y practicar activamente, a través de los procedimientos, la promoción de la salud de la familia, la actividad física, la buena nutrición y la restauración ambiental. También se reconoce que compartir y disfrutar de los alimentos y participar en actividades físicas son fundamentales para todas las personas y son esenciales para fomentar y celebrar nuestra diversidad cultural. Estas experiencias humanas son vitales para construir amistades, formar enlaces generacionales y fortalecer comunidades.

II. Preámbulo

- Debido a que una dieta sana está relacionada con la capacidad del estudiante para aprender eficazmente y alcanzar los mayores niveles de aprovechamiento en la escuela ...
- Debido a que diariamente los estudiantes, los padres y las madres confían en que los alimentos ofrecidos en el Colegio son sanos y seguros y que la Administración es responsable de garantizar la seguridad de los alimentos proporcionados en el Colegio...
- Considerando que los alimentos íntegros, frescos, en épocas de cosecho, locales y orgánicos son una fuente primaria y recomendada de nutrición para los niños en crecimiento, y que los alimentos pre-empacados y altamente procesados crean un problema de manejo de desperdicios sólidos y un costo a la escuela para su manejo o disposición...
- Basándonos en que el conocimiento y las destrezas agrícolas, el cultivo del huerto, la preservación y la preparación de alimentos y el ritual en la mesa están desapareciendo de la vida diaria...

III. Educación Nutricional

La Administración del Colegio fomenta el que maestros, directores y empleados de los Servicios de Nutrición reconozcan que el periodo de almuerzo forma parte integral del programa educativo del Colegio. Además, que se trabaja para implementar las metas de esta política y para proveer orientación al personal del Colegio.

- Ningún estudiante del Colegio San Pedro Mártir pasara hambre mientras este en el Colegio.
- El programa de alimentos proveerá a cada estudiante un desayuno y almuerzo libre de costos; las meriendas se ofrecerán a los estudiantes de Supervisión de Asignaciones que permanecen en las instalaciones después de clases. Estos alimentos serán sanos y nutritivos para que el estudiante este preparado para aprender a su capacidad máxima.
- Se promoverá que el personal utilice alimentos de las fincas o granjas locales en la cocina y comedor, basándose en la disponibilidad y aceptabilidad.
- Los periodos del almuerzo se programarán de modo que los estudiantes no tengan que consumir el almuerzo demasiado temprano o tarde, preferiblemente después de los periodos de ejercicio.
- Las comidas serán presentadas y servidas de forma atractiva en un ambiente agradable, con el tiempo suficiente para comer, mientras se fomentan buenos hábitos de alimentación, el disfrute de las comidas, los buenos modales y el respeto por los demás.

IV. Actividad Física

La administración se asegurará de que:

- Los maestros de educación física desarrollen e implementen un currículo o plan de estudios que conecte y demuestre la correlación o interrelación entre la actividad física, la buena nutrición y la salud:
- El Colegio realce la calidad de los planes de estudio o currículo de la educación física;
- Los estudiantes tengan oportunidades de disfrutar de actividades físicas a través de la participación de “field day” o día de competencias y día del estudiante.
- Se provea una actividad alterna apropiada para los estudiantes con alguna limitación física que pueda restringir el esfuerzo físico excesivo;
- El personal de educación física limite de forma apropiada la cantidad o el tipo de ejercicio físico requerido a los estudiantes durante episodios de contaminación atmosférica, tiempo excesivamente caluroso u otras condiciones de inclemencia ambiental.

V. Exenciones o Dispensas para la Actividad Física

El director o principal puede conceder una exención o dispensa de la educación física temporera bajo estas cualquiera de las condiciones siguientes:

- El estudiante está enfermo o lesionado y no se le puede proporcionar un programa para satisfacer sus necesidades;
- El estudiante asiste a un centro o programa ocupacional regional y. por ende la asistencia a los cursos de educación física resulta muy difícil.

VI. Experiencias de Aprendizaje

La Administración se asegurará de que:

- Se estimule al personal a integrar la educación nutricional y las experiencias de cocina y el probar alimentos y experiencias de energía y energía renovable en el currículo de matemáticas, ciencias, estudios sociales y artes del lenguaje en todos los grados, en todos los niveles, especialmente en la escuela elemental.
- Se estimule a los estudiantes a reciclar, conservar materiales, agua y energía, utilizar materiales biodegradables cuando sea posible y disponer de los desechos de una manera ambientalmente sana en la escuela y todos los salones donde se llevan a cabo actividades;
- Se ofrezca la oportunidad a los estudiantes de participar en programas educativos al aire libre que relacionen la dieta, la salud y el ambiente con la interdependencia de las cosas vivas.

VII. Desarrollo Profesional

La Administración se asegurará de que:

- Se provean periódicamente actividades de desarrollo profesional al personal del servicio de alimentos para que proporcionen comidas escolares apetitosas;
- Se provean actividades de desarrollo profesional periódicamente, por lo menos anualmente, a los maestros y al personal de servicio de alimentos sobre nutrición básica, educación nutricional y sobre las ventajas de los alimentos orgánicos.
- Los servicios de nutrición del niño cuentan con los adiestramientos y apoyo provistos por el Departamento de Agricultura Federal (USDA) para implantar los menús planificados en base a nutrimentos, cuando esta flexibilidad sea deseada

VIII. Reducción de Desperdicios

La Administración se asegurará de que:

- Las comidas que se preparen en el Colegio se utiliza ingredientes frescos, enteros, no procesados o con un mínimo de procesamiento, al grado máximo posible, para preservar el contenido nutricional y reducir la basura por empaques;
- El comedor y cocina modelen prácticas ambientales sanas, eduquen y exijan a los estudiantes y al personal que participen en la reducción de desperdicios, el reciclaje y la compra de material reciclado.

IX. Planes o Guías de Nutrición

Parte de la misión educativa del Colegio San Pedro Martir es mejorar la salud física de nuestros estudiantes quienes a la misma vez llevaran esa información a sus padres y a la comunidad escolar. La misión educativa deberá lograrse mediante la educación nutricional, la educación física, las experiencias de aprendizaje, la conservación ambiental, el contenido académico básico en el salón de clases y los alimentos servidos en el Colegio. La Administración se asegurará de que:

- Se logre la participación máxima en el programa de comida escolar desarrollando un plan coordinado de alcance estudiantil y de promoción y estableciendo sistemas para garantizar la eliminación del estigma asociado al de almuerzo gratuito (gratis).
- El Colegio provee a los estudiantes tiempo suficiente para comer durante el desayuno y el almuerzo.
- Se estimule a los padres y el personal que proporcionen meriendas en las fiestas que sean consistentes con las metas de esta política y que estas se sirvan después de la hora del almuerzo, siempre que sea posible.
- Se reduzca o elimine la exposición de los niños a residuos nocivos de productos agrícolas tóxicos, tales como pesticidas, herbicidas, fertilizantes, ceras y fungicidas, aumentando la compra de alimentos producidos sin usar productos químicos tóxicos.
- Se reduzcan o eliminen los alimentos expuestos a aditivos y procesos potencialmente perjudiciales, tales como la hormona de crecimiento de bovinos, la irradiación, el sirope de maíz alto en fructuosa, la sal excesiva, los sabores y los colores artificiales, los aceites hidrogenados (grasas trans), los preservativos y la modificación genética.
- La escuela ofrezca una variedad de frutas y vegetales frescos, por lo menos dos vegetales no fríos y dos opciones de fruta diariamente y cinco frutas diferentes y vegetales de todos los grupos o subgrupos (ej. verde intenso, rojo/anaranjado, legumbres, etc.) en el transcurso de la semana.
- No se anuncie o mercadee en los terrenos escolares ningún alimento o bebida nociva.
- No se ofrezcan alimentos de “comida rápida” y alimentos de marca para la venta como parte de cualquier programa de comida escolar o como un artículo “a la carta.”
- En el Colegio las únicas máquinas expendedoras son “healthy” ya que los alimentos están aprobados según los parámetros de la primera dama Michelle Obama.

X. Guías para las Comidas Escolares

El Administrador de la Autoridad Escolar analizara esta política y se asegurara de que no sea menos restrictiva que la establecida por el secretario de Agricultura Federal o las leyes estatales.

XI. Plan de Medición

El Comité de Bienestar es un grupo de trabajo del Colegio que contribuye en la preparación del borrador de la Política de Bienestar y facilita su adopción. El Comité es responsable de mantenerse activo, junto con el servicio de alimentos, en la supervisión de la implementación de la Política de Bienestar y en la

presentación de recomendaciones a la Administración del Colegio. Cada año hará un informe el cual incluirá lo siguiente:

- Las recomendaciones para mejorar el servicio de alimentos.
- Estrategias que le recomendaran a la Administración para eliminar los alimentos con aditivos potencialmente peligrosos y aumentara la cantidad de productos frescos locales que son ofrecidos a través del programa de Comida Escolar.

En el Colegio San Pedro Mártir este año no se incluyeron las actividades regulares en su plan de Política Local de Bienestar para evitar problemas con COVID 19 según informo la administración de la Escuela. Las únicas actividades que se han realizado fue la Carrera del Pavo que se llevo a cabo el 17 noviembre y la de la Puertorriqueñidad el 18 del mismo mes.