



Instituto Técnico Jesús Obrero

70 años presentes en Catia trabajando al estilo Ignaciano



**Experiencias creativas,
innovadoras e inspiradoras**



Experiencias creativas, innovadoras e inspiradoras

1

Fortalecimiento de la Calidad Educativa

- Fondo de Educación Técnica.
- Formación Docente.

2

Gestión de Recursos

- Equipo de Proyectos

3

Cuidado de Personas

- Subsidio al seguro médico HCM.

4

Retención de Estudiantes

- Programa de Complemento Alimentario

5

Voluntariado

- Olla Comunitaria (en conjunto con la Parroquia, CFJO e IUJO).

Programa de Complemento Alimentario

Nombre de la Institución

- Instituto Técnico Jesús Obrero
- Escuela y Bachillerato Técnico

Nombre de la Experiencia

- Programa de Complemento Alimentario

Personas que la Coordinan

- Miguel Ángel Corominas (Rector)
- Ana Isabel Ruíz (Directora Escuela)
- Carlos Morales (Pastoral Escuela)
- Luis Vallenilla (Sub Director Bachillerato Técnico)
- Coordinación de Protección y Desarrollo Estudiantil (Bachillerato Técnico)

Destinatarios

- 37 niños de la Escuela y 4 docentes
- 27 jóvenes del Bachillerato Técnico

Fecha de Inicio

- Abril 2017

Programa de Complemento Alimentario

Descripción de la Experiencia

Se evidenció el problema por la calidad de la comida que llevaban los niños afectados a la escuela.

También se evidenció la inasistencia de algunos niños, bien sea a la jornada de la tarde o al día entero.

Al hacer el estudio en el Bachillerato Técnico se evidenció jóvenes en situación semejante.

Se diseñó un plan de atención inmediata que derivó en un Programa, con una logística diferente para la Escuela y el Bachillerato Técnico.

Programa de Complemento Alimentario

Propósito

Garantizar una alimentación diaria, variada, balanceada, de calidad y adecuada a los niños y jóvenes en situación de riesgo.

Contribuir a la formación de hábitos alimenticios y el mejoramiento de las condiciones nutricionales de la población atendida.

Brindar formación a las madres de la población que se atiende en cuanto a la elaboración de menús balanceados, nutritivos y contextualizados.

Brindar espacios formativos con organizaciones aliadas.

Disminuir los índices de deserción escolar.

Programa de Complemento Alimentario

¿Cómo se desarrolla?

Se habilitó un espacio en el Instituto para la elaboración de los alimentos, liderado por dos madres voluntarias que se encargan de la preparación de los alimentos.

Los niños participantes del programa comen junto con sus compañeros de clase.

El programa ha aumentado el número de participantes fijos y eventuales. El departamento de Protección y Desarrollo Estudiantil hace el estudio que permite identificar a la población más vulnerable y se ha establecido un protocolo de atención en conjunto con las coordinaciones.

Una madre voluntaria realiza los desayunos (arepas) para los estudiantes del liceo. Por medio de la cantina se atienden aquellos casos que tienen clases o actividades extra-académicas en el horario de la tarde.

Programa de Complemento Alimentario

Resultados

Niveles de asistencia Elevados y de aprovechamiento de la jornada.

Agradecimiento de los padres y representantes por la respuesta de la Institución ante la situación.

Aprovechamiento y aplicación de lo aprendido en los espacios de formación.

Docentes menos problematizados por la realidad país.

Las madres voluntarias muestran un compromiso, empoderamiento y espíritu de emprendimiento.

Programa de Complemento Alimentario

Recomendaciones para su aplicación en otros lugares

Abiertos y críticos ante el contexto imperante.

Tener presente las acciones que concretan las cuatro C: **Conscientes, Competentes, Compasivos y Comprometidos.**

Programa de Complemento Alimentario



