

EDUCACION AMBIENTAL (PRAE) 2022

Tras la pandemia se retomaron actividades relacionadas con el cuidado y embellecimiento de las sedes. El grupo docente de PRAE se focalizó en continuar con las actividades institucionales para fortalecer el cuidado y bienestar ambiental e individual.

Durante el año 2022 PRAE dirigió las siguientes actividades:

- Clasificación de residuos solidos
- Vigías ambientales
- Lonchera saludable
- Recolección de tapas para la liga de lucha contra el cáncer.
- Jornadas de aseo institucionales.
- Socialización de parámetros para evacuación
- Análisis e identificación de riesgo para los estudiantes

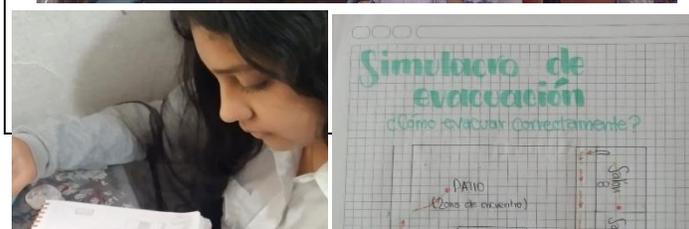
Algunas de ellas están reseñadas a continuación:



RECOLECCIÓN DE TAPAS. Como parte de la clasificación de residuos, la recolección de tapas plásticas hace parte de la estrategia pedagógica del PRAE que tiene como objetivo concienciar a la población juampablita sobre el consumo responsable de los residuos inorgánicos con el fin de aportar al bienestar de aquellos que lo necesitan.



SOCIALIZACIÓN DE PARÁMETROS PARA LA EVACUACIÓN: En pandemia, los simulacros fueron suspendidos, por eso fue importante sensibilizar a la población estudiantil sobre rutas de evacuación, acciones antes, durante y después de un posible desastre y los roles que tiene cada miembro de la comunidad en los simulacros. Por esta razón fue importante recordar el proceso a través del apoyo visual y los desplazamientos durante la actividad de sensibilización





VIGIAS: El colegio está en medio de un bosque tropical, se hizo necesario la creación de los vigías, los cuales, son grupos de estudiantes que se distribuyen en partes estratégicas del colegio. Su misión durante el descanso es apoyar con la labor de cuidado del entorno, identificando acciones que pueden alterar la convivencia con la naturaleza, por ejemplo, arrojar basura en sitios no autorizados o hacer uso indebido de ambientes de protección ecológica

LONCHERA SALUDABLE

Ejemplo de lonchera semanal



Recomendaciones

- Los alimentos escogidos deben ser de fácil digestión, variedad y preparación.
- La cantidad de alimentos destinado para la lonchera debe ser acorde con la edad del niño.
- La fruta que se envía en la lonchera debe ser entera y con cáscara para evitar la oxidación de estas y aprovechar la fibra.
- Lave las frutas y verduras adecuadamente
- El recipiente debe ser fácil de manipular y lavar, preferiblemente hermético
- No elegir termos con pitillo, por difícil limpieza.
- Elija un recipiente que conserve la temperatura por más tiempo
- Evite recipientes de vidrio
- Recuerde a su hijo lavarse siempre las manos antes y después de comer

LONCHERA SALUDABLE



INSTITUCIÓN EDUCATIVA
JUAN PABLO II
NIT. 800.025.142-8

GRUPO PRAE
2022