	<b>FACULTAD DE HUMANIDADES</b> <b>ESCUELA DE EDUCACIÓN</b> <b>CARRERA DE EDUCACIÓN</b> <b>INICIAL</b>	<b>Elaborado por</b>	Estudiantes del VIII y IX ciclo de educación inicial
		<b>Revisado por</b>	Mgt. Eda Sanchez
		<b>Aprobado por</b>	Mg. Miguel Torres Rubio
		<b>Código</b>	1805309ED/5
		<b>Fecha de presentación</b>	30 de Noviembre del 2016

### INFORME DE EXTENSIÓN Y PROYECCION SOCIAL

<b>Título del informe:</b>	
Taller para padres: Loncheras Nutritivas	
<b>Profesora proyectista:</b>	
Lic. Gladys Dalila Zorrilla Cieza	
<b>Estudiantes participantes:</b>	
<b>Estudiantes de Educación Inicial</b>  Castro Arteaga, Gabriela Jhoelly Chero Macedo, Stephany Fiorella Effio Benites, Lizeth Marcelena Pérez Infante Carla Estefany Tito Chanamé, Nardia Paola Santacruz Montenegro Joana Segura Ibáñez María Alejandra Vásquez Julca, Anacely Dialeny	
<b>Beneficiarios:</b>	
11 padres de familia de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas Lambayeque.	
<b>Lugar de ejecución:</b>	
Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque.	
<b>Día de ejecución :</b> 30 de Noviembre del 2016	
<b>Fecha de presentación del Informe:</b>	<b>Firma de la autoridad competente:</b>
08-12-16	

## I. RESUMEN

Al hablar de Loncheras Nutritivas nos referimos a que tiene una importante función en el desempeño de los niños. La tarea de ellos es rendir en el colegio, la de los padres de familia es poderles diseñar loncheras nutritivas, ricas y divertidas. Las loncheras son de cierta manera el reflejo de nuestra familia. Una lonchera bien organizada muestra la preocupación que se tiene, como padre de familia, por la salud de su hijo, sin teorías ni definiciones, únicamente con el ejemplo. La lonchera es un pequeño pero importante vehículo de alimentos y de estilo de vida que va a quedar impregnado en la vida del niño. Ministerio de la salud (2008).

La lonchera depende de muchas cosas: la edad del niño, cantidad de horas que se queda en el colegio, actividades que realiza y sobre todo de sus gustos personales. Sabemos que muchas veces el tiempo es un factor limitante, pero con una buena organización se pueden diseñar loncheras sanas, divertidas y sobre todo variadas. Hay que tomar en cuenta que la lonchera no reemplaza ni el desayuno ni el almuerzo, es un complemento que no le debe faltar a tu hijo en su etapa de crecimiento.

Por esta razón, se desarrolló el taller para padres: Enseñando a realizar distintas opciones de loncheras, dirigido por las estudiantes de la carrera de educación Inicial, Para ello, se contó con la participación de 11 padres de familia de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque.

La conclusión a la que llegamos fue que los padres de familia de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque, reflexionaron y asumieron la responsabilidad de enviarle a sus niños

## **II. INTRODUCCIÓN:**

Las loncheras escolares son importantes y necesarias para los niños en las etapas pre-escolar y escolar, porque permiten cubrir las necesidades nutricionales, asegurando así un rendimiento óptimo en el centro educativo.

- Aportar energía, ya que diariamente los niños sufren desgaste por las actividades desarrolladas durante las horas de clase, recreo y práctica de deporte.
- Mantener al niño alerta para que preste mayor atención en clase y no se duerma.

Los niños obesos son cada vez más frecuentes. El Ministerio de Salud ha lanzado una campaña para que los padres de familia puedan enviar a sus hijos una lonchera saludable a la escuela. La obesidad es una enfermedad, no es un aumento de peso que cambia de talla sino que te sube la insulina, te da un pre diabetes, sube el colesterol, los triglicéridos, será con el tiempo un joven propenso a estar enfermo y que puede morir de un infarto.

Nosotros por nuestra parte colaboraremos realizando un taller sobre loncheras nutritivas con ayuda del Centro de Información Nutricional Nestlé. Aquí le brindamos algunas opciones sobre loncheras para la semana.

## **III. Objetivos**

- ✓ Informar y proponer modelos de loncheras saludables, a los padres de familia de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque.

- ✓ Diseñar y elaborar una campaña permanente que incida en mejorar los hábitos alimenticios de niñas y niños.
  
- ✓ Brindar estrategias para fortalecer la nutrición saludable en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque.

#### **IV. Justificación:**

El tema de la nutrición en la etapa preescolar no ha sido una prioridad de los servicios de salud. Existe un consenso respecto a que los niños y niñas son personas sanas y no necesitan de programas especiales. En general, ellos no están preocupados por su salud, ni cómo será ésta en etapas futuras de su vida.

Como futuras docentes continuamente nos preguntamos por qué ocurre esto o aquello, dado el avance de nuestra carrera y el mayor conocimiento adquirido en las diversas asignaturas, nuestra preocupación son los niños. En esta oportunidad el reto es llegar a los padres de familia de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque, a contribuir a superar en parte la necesidad de conocer cómo, a través de las loncheras, se puede brindar una buena alimentación a los niños y niñas de dicha institución. La importancia de nuestro proyecto radica en los siguientes aspectos:

#### **➤ CURRICULAR**

Nuestro TALLER, permite ofrecer estrategias metodológicas que comprenden un conjunto de métodos, técnicas y recursos vivenciales que contribuyan a desarrollar capacidades para la elaboración de loncheras

saludables que cada madre de familia de la Institución Educativa puede elaborar.

➤ **DOCENTE**

Los temas mencionados en la investigación, tales como las técnicas, métodos, estrategias para la aplicación de la elaboración de loncheras nutritivas, constituyen un material de apoyo para los padres de familia al ofrecer contenidos, recursos y materiales innovadores con el fin de la buena alimentación saludable y nutritiva para el buen rendimiento académico de todos los niños y niñas. El taller se titula “Promocionando Loncheras Saludables”, ha sido diseñado con el propósito de solucionar los problemas de desnutrición y/u obesidad infantil de los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque. Se realizará 1 taller, de 1 hora de duración de acuerdo a la fecha programada, desarrollada con motivación, juegos dinámicos, charlas donde se aplicará y desarrollará la capacidad de elaborar buenas loncheras nutritivas saludables para todo los Niños y Niñas de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque.

Una lonchera saludable debe contener 3 grupos de alimentos para combinar:

**Formadores:** Proteínas. Importantes para el crecimiento, regeneración y mantenimiento de los tejidos. Productos: Leche, pescado, huevo, carnes y queso.

**Protectores:** Vitaminas y minerales. Funciones: Protegen de las enfermedades. Productos: Frutas y verduras.

**Energéticos:** Carbohidratos y grasas. Funciones: Proporcionar energía para realizar todas las actividades diarias. Productos: Pan, papa, mantequilla, dulces naturales y fideos.

Las loncheras saludables o refrigerios escolares, son preparaciones que se consumen entre comidas. NO REEMPLAZAN A NINGUNA DE LAS COMIDAS HABITUALES (Desayuno, almuerzo, lonche o cena). Estas preparaciones incorporan alimentos naturales o elaborados tales como lácteos, frutas, verduras, cereales entre otros.

Las loncheras saludables deben contener alimentos:

- **Ligeros:** Evitar preparaciones “pesadas”: comidas grasosas, abundantes, muy dulces o muy saladas.
- **Nutritivos:** Que aporte entre el 10 a 15 % de los requerimientos promedio de energía del escolar. (Preescolar: 150 kcal, escolar de primaria 200 kcal y escolar de secundaria 250 kcal)
- **Variados:** Usar diversos alimentos disponibles en la zona. Toda esta información debe estar comparada con el peso y talla que tienen sus alumnos.

## V. METODOLOGÍA

La metodología que se aplicó en el Proyecto de Responsabilidad Social fue participativa y consistió en el desarrollo de un taller sobre Loncheras Nutritivas.

### 5.1. Procedimiento

Las estudiantes de la asignatura de desarrollo de Experiencias Curriculares y de Didáctica de las Ciencias Naturales en coordinación con la profesora de dichas asignaturas, planificaron el desarrollo del taller que se llevó a cabo el día 30 de Noviembre del año 2016.

## TALLER PARA PADRES

1. Duración Del taller:

60 minutos

2. Nombre del taller :

Loncheras Nutritivas

3. Temas básicos a tratar:

- Definición
- Importancia
- Componentes
- 5 Opciones de Loncheras Nutritivas

4. OBJETIVOS:

- Informar y proponer modelos de loncheras saludables, a los padres de familia de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque.
- Diseñar y elaborar una campaña permanente que incida en mejorar los hábitos alimenticios de niñas y niños.
- Brindar estrategias para fortalecer la nutrición saludable en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque.

5. BENEFICIARIOS

- DIRECTOS  
Padres de familia de la Institución Educativa
- INDIRECTO  
Comunidad Educativa

6. MATERIALES:

• Lonchera Nutritiva
• Gaseosa
• Brochetas de Fruta

• Hojas Bond
• Rotafolio
• Pasajes

## **Taller**

### **Actividad introductoria**

#### **Fase 1**

Una vez realizado el taller se les entregó a las madres de familia unos Solapines con el fin de poder identificarlas en el transcurso del taller.

Dimos inicio a nuestro taller de Loncheras Nutritivas con una dinámica que se tituló "Rimando mi nombre", en esta dinámica se trata de hacer que los padres de familia escriba su nombre y luego confeccionar una rima. Ej. Mi nombre es Juan y me gusta el pan.

Desarrollo de la dinámica:

La estudiante Santacruz Montenegro Joana, empezó explicando la dinámica a los padres de familia y a su vez les dijo la rima que ella creo con su nombre.

### **Desarrollo del taller**

#### **Fase 2.**

Se les explicó de qué trata el taller, primero explicamos los objetivos para luego pasar al desarrollo del taller.

#### **a) DEFINICIÓN**

Es un conjunto de alimentos que tiene por finalidad proveer a los alumnos de la energía y nutrientes necesarios para: cubrir sus recomendaciones nutricionales, mantener adecuados niveles de desempeño físico e intelectual y desarrollar sus potencialidades en la etapa de desarrollo y crecimiento correspondiente. La lonchera escolar constituye una comida adicional a las tres comidas principales, por lo consiguiente no es un reemplazo de las mismas.



Contiene del 10 al 15% del valor calórico total de los alimentos ingeridos en el día, lo que se traduce en unas 150 a 350 Kcal (dependiendo de la edad, peso, talla y actividad física); y puede suministrarse a media mañana o media tarde dependiendo de la jornada escolar.

#### **b) BENEFICIOS DE UNA LONCHERA NUTRITIVA.**

Una lonchera saludable nos brinda los siguientes beneficios:

- Establece adecuados hábitos alimenticios.
- Fomenta la toma de conciencia de una alimentación saludable.
- Proporciona nutrientes necesarios para un adecuado crecimiento.
- Promueve el consumo de alimentos saludables y nutritivos desde la niñez.

#### **c) CÓMO LOGRAR TENER UNA LONCHERA NUTRITIVA Y QUÉ ASPECTOS TENER PRESENTE AL HACERLO**

**PRINCIPIOS BÁSICOS DE UNA LONCHERA NUTRITIVA** Una lonchera nutritiva es aquella que contiene alimentos que aportan los nutrientes necesarios y que no suponen riesgos para la salud.

Composición Desde el punto de vista nutricional estará integrada por: alimentos energéticos, constructores y reguladores; además de líquidos.

- **Alimentos energéticos:** Aportan la energía que los niños necesitan. Consideramos dentro de este grupo a los carbohidratos y grasas en general. Haciendo la salvedad de la importancia de los carbohidratos complejos constituidos por la fibra. Ejm: pan (blanco, integral), hojuelas de maíz, avena, maíz, etc. En cuanto a las grasas: maní, pecanas, palta, aceitunas, etc.
- **Alimentos constructores:** Ayudan a la formación de tejidos (músculos, órganos, masa ósea) y fluidos (sangre). En este grupo

encontramos a las proteínas de origen animal y vegetal, pero daremos mayor énfasis al consumo de proteínas de origen animal, por su mejor calidad nutricional y mejor utilización en el organismo en crecimiento .Ejm: derivados lácteos (yogurt, queso), huevo, carnes, etc.

- **Alimentos reguladores:** Proporcionan las defensas que los niños necesitan para enfrentar las enfermedades. Ejm: Frutas (naranja, manzana, pera, etc.) y verduras (zanahoria, lechuga, brócoli, etc.)  
Líquidos: Se deberá incluir agua o toda preparación natural como los refrescos de frutas (refresco de manzana, de piña, de maracuyá, limonada, naranjada, etc.), cocimiento de cereales (cebada, avena, quinua, etc.), infusiones (manzanilla, anís, etc., excepto té); adicionando poco o nada de azúcar.

#### ✓ **Practicidad**

La preparación de los alimentos debe ser rápida y sencilla, a modo de que podamos asegurarnos que son colocados en condiciones óptimas en la lonchera. Por su parte, los envases deben ser herméticos e higiénicos garantizando que sean fáciles de portar por los niños.

#### ✓ **Variedad**

Uno de los métodos más efectivos para promover el consumo de alimentos saludables y nutritivos es la creatividad y variedad en las presentaciones enviadas, tanto en colores, como texturas y combinaciones. Por ello, la lonchera debe ser planificada con tiempo para tener todos los alimentos adecuados a nuestro alcance y lograr enviar una lonchera saludable.

#### ✓ **Idoneidad**

La lonchera debe ser pensada y elaborada según la edad del niño, su grado de actividad y el tiempo que éste permanece fuera de casa, así tenemos que:

Para los niños de Preescolar (2 a 5 años): La energía aportada por este refrigerio será de aproximadamente 200 kcal. (Ej: medio pan con queso, mango en trozos y refresco de maracuyá). \*En cuanto a las frutas lo ideal es que sean enviadas en trozos, manteniendo su cáscara y con unas gotas de limón para evitar que se oxiden y cambien a un color oscuro.

### **Dinámica**

#### **(Fase 3)**

Dinámica: CANASTA REVUELTA. Todos los participantes se forman en círculo con sus respectivas sillas. El coordinador queda al centro, de pie.

En el momento que el coordinador señale a cualquiera diciéndole ¡Piña!, éste debe responder el nombre del compañero que esté a su derecha. Si le dice: ¡Naranja!, debe decir el nombre del que tiene a su izquierda. Si se equivoca o tarda más de 3 segundos en responder, pasa al centro y el coordinador ocupa su puesto.

En el momento que se diga ¡Canasta revuelta!, todos cambiarán de asiento. (El que está al centro, deberá aprovechar esto para ocupar uno y dejar a otro compañero al centro).

### **Segunda Parte del Taller**

#### **(Fase 4)**

#### **d) ALIMENTOS QUE DEBE CONTENER UNA LONCHERA SALUDABLE i. ALIMENTOS RECOMENDADOS**

Toda lonchera escolar debe contener un alimento de cada grupo (energético, constructor y regulador); es muy importante saber combinar cada uno de los alimentos para que la lonchera resulte atractiva y sea consumida en su totalidad.

\* Tener en cuenta el tamaño de la porción de cada alimento, según la edad y nivel de actividad física del escolar.

<b>ENERGÉTICOS</b>	<b>CONSTRUCTORES</b>	<b>REGULADORES</b>
Pan blanco	Huevo o tortillas	<b>Frutas:</b>
Pan integral	Queso fresco	Manzana, plátano, pera,
Papa, camote, yuca	Yogurt	mango, uvas, duraznos,
Choclo sancochado	Pollo	piña, etc.
Maíz tostado	Pescado cocido	<b>Verduras:</b>
Frutos secos	Atún	Lechuga, tomate,
Palitos de ajonjolí		pepino, zanahoria, etc.

La hidratación es muy importante en la etapa escolar:

Refrescos naturales (Limonada, piña, maracuyá, manzana, emoliente, etc.)
Cocimiento de cereales (avena, quinua, cebada, etc.)
Infusiones (manzanilla, anís, boldo, etc., excepto té)
Agua hervida o mineral.

## **e) ALIMENTOS NO RECOMENDADOS**

### **- Alimentos chatarra:**

Caramelos, chupetines, chicles, grageas, gomitas, estos no aportan ningún valor nutricional, sólo aportan cantidades elevadas de azúcares y grasa.

### **- Bebidas artificiales**

Como gaseosas y jugos artificiales, debido a que contienen colorantes y azúcares, que causan alergias y favorecen la obesidad en los niños.

### **- Alimentos con salsa**

Como mayonesa o alimentos muy condimentados, debido a que ayudan a la descomposición del alimento.

### **- Embutidos**

Como hot dog, salchichas, mortadelas, ya que contienen mucha grasa y colorante artificial.

## **f) RECOMENDACIONES**

- La lonchera escolar no debe remplazar a ninguna de las tres comidas principales (desayuno, almuerzo o comida).
- En toda lonchera saludable se debe incluir un alimento de cada grupo (constructor, energético y regulador); además de líquidos bajos o sin azúcar (de preferencia los refrescos de frutas porque son más aceptados por los niños)

- La cantidad de alimentos destinado para la lonchera debe ser relacionado con la edad, peso, talla, calidad nutricional del desayuno, cantidad de horas en la escuela y actividad física del niño.
- La fruta que se envía en la lonchera debe ser entera o en trozos, manteniendo su cáscara para aprovechar la fibra (si está en trozos, agregar jugo de limón para evitar que se oxide y cambie a un color oscuro).
- Planificar con anticipación la lonchera del escolar para no improvisar y enviar alimentos no nutritivos y/o saludables.
- Se recomienda a los profesores encargados de los escolares, vigilar la higiene del niño antes y después de comer sus loncheras, así como inculcar el cepillado para evitar la formación de caries.

A continuación le presentamos una propuesta de lonchera nutritiva y balanceada, Nótese la recomendación especial de que la niña y/o adolescente traiga una botella adicional de agua, equivalente a medio litro, para que se rehidrate tras las actividades que realiza durante el día.

#### Lonchera 1: Lunes

- 1 pan con atún
- 1 naranja
- Refresco de piña



#### Lonchera 2: Martes

- 1 pan con pollo
- 1 mandarina
- Chicha morada



#### Lonchera 3: Miércoles

- 1 papa sancochada con queso
- 1 manzana
- Refresco de maracuyá



**Lonchera 4: Jueves**

- Fruto de yuca sancochado
- Mandarina
- Limonada



**Lonchera 5: viernes**

- 1 pan con palta
- 1 huevo sancochado
- Refresco de manzana



ESCUELA DE EDUCACIÓN USAT / PVO Y IDMO CICLO  
15-II-2016

**Loncheras saludables**

>> Sugerencias para disfrutar de una lonchera escolar saludable



Loncheras saludables, niños saludables

VI. Cuadro de Actividades:

VII. Actividades:			
N°	Actividad	Material requerido	Responsables
01	Formulación del proyecto	-	Docente: Gladys Zorrilla Cieza Estudiantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Castro Arteaga, Gabriela Jhoelly</li> <li>✓ Chero Macedo, Stephany Fiorella</li> <li>✓ Effio Benites, Lizeth Marcelena</li> <li>✓ Pérez Infante Carla Estefany</li> <li>✓ Tito Chanamé, Nardia Paola</li> <li>✓ Santacruz Montenegro Joana</li> <li>✓ Segura Ibáñez María Alejandra</li> <li>✓ Vásquez Julca, Anacely Dialeny</li> </ul>
02	Coordinación con la I.E.	-	Docente: Gladys Zorrilla Cieza Estudiantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Santacruz Montenegro Joana</li> <li>• Segura Ibáñez María A.</li> </ul>
03	Preparación del taller	Bibliografía	Docente: Gladys Zorrilla Cieza Estudiantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Santacruz Montenegro Joana</li> <li>• Segura Ibáñez María A.</li> </ul>
			Docente: Gladys Zorrilla Cieza Estudiantes:

04	Recaudación de fondos económicos para la ejecución del taller	Hojas impresas	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Castro Arteaga, G. Jhoelly</li> <li>✓ Chero Macedo, Stephany F.</li> <li>✓ Effio Benites, Lizeth M.</li> <li>✓ Pérez Infante Carla Estefany</li> <li>✓ Tito Chanamé, Nardia Paola</li> <li>✓ Santacruz Montenegro Joana</li> <li>✓ Segura Ibáñez María A.</li> <li>✓ Vásquez Julca, Anacely D.</li> </ul>
05	Ejecución del proyecto	Solapines Rotafolio bocaditos	Docente: Gladys Zorrilla Cieza Estudiantes: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Castro Arteaga, G. Jhoelly</li> <li>✓ Chero Macedo, Stephany F.</li> <li>✓ Effio Benites, Lizeth M.</li> <li>✓ Pérez Infante Carla Estefany</li> <li>✓ Tito Chanamé, Nardia Paola</li> <li>✓ Santacruz Montenegro Joana</li> <li>✓ Segura Ibáñez María A.</li> <li>✓ Vásquez Julca, Anacely D.</li> </ul>

## VII. RESULTADOS

Los resultados de la aplicación del taller para padres, fueron muy buenos y fructíferos, ya que se logró llegar a los objetivos planteados inicialmente, los cuales pretendían ayudar a que los padres de familia de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque, aprendan las necesidades básicas con el fin de mejorar condición Física y ayudar a una mejor alimentación, para esto se les presento a todos estos padres un Rotafolio, que contiene información que va desde la definición de loncheras hasta opciones de lonchera, como respuestas a estos temas, los padres daban su opinión, compartían inquietudes, las cuales en algunas ocasiones eran resueltas por las estudiantes, quienes dirigían el taller y en otros casos más complejos, la ayudaba la profesora Gladys Zorrilla.

Los padres de familia que asistieron y participaron de este taller fueron 11, de las cuales fueron mujeres, en el desarrollo del taller todas las madres participaron, aunque algunos más que otros.



Al finalizar el taller cada madre de familia recibió un tríptico como recuerdo, el cual fue hecho por las estudiantes que ayudaron al desarrollo del taller, además se realizó un pequeño compartir, el cual fue bien aceptado por todas las madres que asistieron.

#### VIII. PLAN DE MEJORA

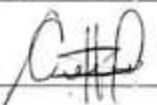



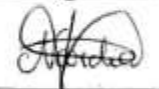



Actividad	Responsables	Cronograma MESES 2015			
		Marzo	Abril	Mayo	Junio
Taller para madres con temas sobre Loncheras Nutritivas	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Santacruz Montenegro Joana</li> <li>✓ Segura Ibáñez María A.</li> <li>✓ Prof. Gladys Zorrilla</li> </ul>	X	X	X	X
META	RECCURSOS				
“MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA CONSUMIENDO UN REFRIGERIO SALUDABLE”	Rotafolio				

## **CONCLUSIÓN**

Los padres de familia de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas – Lambayeque, reflexionaron y asumieron la responsabilidad de realizar loncheras Nutritivo para sus niño.

## VIII. ANEXOS







## 1. Registro asistencia estudiantes proyectistas

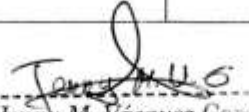
N°	N° APELLIDOS Y NOMBRES	CÓDIGO	DNI	CICLO DE ESTUDIOS	FIRMA
1	Castro Arteaga, Gabriela Johelly	101AC21428	71620001	8°	
2	Chero Macedo, Stephany Fiorella	131CV44951	70717409	8°	
3	Effio Benites, Lizeh Marcelena	131AD44423	75449934	8 <sup>vo</sup>	
4	Perez Infantes, Carla Estefany	131TD43621	72147617	8vo	
5	Tito Chanamé Nardia Paola	131TD42984	71718839	8vo	
6	Vásquez Julca, Anacely Dialeny	131EP43348	76467654	8vo	
7	Santacruz Montengro, Emelia Joana	111EP25661	73488073	9no	
8	Segura Ibañez, María Alejandra	082AC12413	46023093	9no	

REGISTRO DE ASISTENCIA DE PARTICIPANTES  
PROYECTO RESPONSABILIDAD SOCIAL

FACULTAD	CARRERA PROFESIONAL	TEMA	SEMESTRE	FECHA DE PRESENTACION
HUMANIDADES	Educación inicial	<p><b>Título del proyecto: Participando en la implementación de una biblioteca Infantil, en la I.E. I. 448- Santo Tomás – Lambayeque</b></p> <p><b>Profesor proyectista: Gladys Dalila Zorrilla Cieza</b></p>	2016 - II	30-11-2016

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FECHA Y HORA DE EJECUCION	LUGAR DE EJECUCION	FIRMA	OBSERVACIONES
01	Chaponañan Sandoval Victoria	47526463	30 de Noviembre 04:00 pm	Casero Santo Tomás	<i>Victoria</i>	
02	Siesquen de la Cruz Julia	45348752	30 de Noviembre 04:00 pm	Casero Santo Tomás	<i>JSP</i>	
03	Freilyn Hurtado Pizarro	47995112	30 de Noviembre 04:00 pm	Casero Santo Tomás	<i>Freilyn</i>	
04	Tepo Bancas Marcala	46280224	30 de Noviembre 04:00 pm	Casero Santo Tomás	<i>Marcala</i>	

05	LUCA MARIBEL BERNA LIVIA	48281250	30 de Noviembre 04:00 pm	Casero Santo Tomas		
06	YOSI Icachapoian	47812672	30 de Noviembre 04:00 pm	Casero Santo Tomas		
07	ASUCIONA Iva iau	80507816	30 de Noviembre 04:00 pm	Casero Santo Tomas		
08	BETH cordova M	16725139	30 de Noviembre 04:00 pm	Casero Santo Tomas		
09	Izaga fano Ana	76735507	30 de Noviembre 04:00 pm	Casero Santo Tomas		
10	Darly Brontezza Castillo	47699712	30 de Noviembre 04:00 pm.	Casero Santo Tomas		
11						
12						
13						


  
 Jenny M. Vásquez Garci  
 LIC. EDUCACIÓN INICIAL

Mgtr. Eda Sánchez Oliva  
 Coordinadora de la Unidad de Responsabilidad Social

Mgtr. Miguel Torres Rubio  
 Director de la Escuela de Educación

**REGISTRO DE ASISTENCIA DE PROFESORES  
PROYECTO RESPONSABILIDAD SOCIAL**

FACULTAD	CARRERA PROFESIONAL	TEMA	SEMESTRE	FECHA DE PRESENTACIÓN
HUMANIDADES	EDUCACIÓN INICIAL	<p><b>Título del proyecto: Participando en la implementación de una biblioteca Infantil, en la I.E. I. 448- Santo Tomás – Lambayeque</b></p> <p><b>Profesor proyectista: Gladys Dalila Zorrilla Cieza</b></p>	2016-II	30 de noviembre de 2016

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	FECHAS DE EJECUCION	LUGAR Y HORA DE EJECUCION	FIRMA	OBSERVACIONES
1	Gladys Dalila Zorrilla Cieza	19258349	30 noviembre 2016	Santo Tomás Lambayeque 4:00 p.m		

\_\_\_\_\_  
**Mgtr. Eda Sánchez Oliva**  
 Coordinadora de la Unidad de Responsabilidad Social

\_\_\_\_\_  
**Mgtr. Miguel Torres Rubio**  
 Director de la Escuela de Educación

  
 Jenny M. Vasquez Garcia

1. Fotos del desarrollo del taller



**Docente Gladys Zorrilla dando la bienvenida a las madres de familia**



**Alumna María Alejandra Segura Ibáñez, explicando a los padres en qué consistirá el taller**





**Madres de familia de la Institución Educativa Inicial 448 - Santo Tomas –  
Lambayeque.**



**Estudiante Joana Santacruz Montenegro mostrando una opción de  
Ionchera Nutritiva.**





**Estudiante María A. Segura Ibáñez dando algunas recomendaciones.**

**Docente Gladys Zorrilla Cieza, cerrando taller con una reflexión.**



Profesor(a) Proyectista

---

Coordinador(a) de Unidad de  
Responsabilidad Social

---

Director(a) de la Escuela de Educación

**Chiclayo, 09 de Diciembre del 2016**