

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
FACULTAD DE INGENIERÍA DE PROCESOS
INDUSTRIALES
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA EN
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS



INFORME FINAL

Fortalecimiento e Información de la Alimentación Escolar
"Promoviendo Decisiones Informadas y Responsables" en la
I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel

Nombre del equipo

“Nutriendo el futuro”

Estudiantes

Yaneth Sandra Cosi Quispe

Zenayda Soledad Cheje Cusilayme

Leydy Estefany Caceres Quispe

Marycielo Milagros Incahuanaco Lopez

Juan Carlos Apaza Alejo

Merly Olinda Apaza Yunganina

Eudys Carlosviza Ayamamani

Nelson Yoel Mamani Vargas

Asesores

M.Sc. Lenin Quille Quille

M. Sc. Carlos Ricardo Hanco Cervantes

Juliaca - Perú, 2023



Universidad Nacional de Juliaca

Facultad de Ingeniería de Procesos Industriales

Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias
Alimentarias

PROYECTO:

Fortalecimiento e información de la alimentación escolar "Promoviendo
decisiones informadas y responsables" en la I.E.S. Industrial Simón Bolívar
- San Miguel

Modalidad : Monovalente
Nombre del equipo : "Nutriendo el futuro"

Nº	Integrantes	Código	Semestre	Escuela Profesional
01	Yaneth Sandra Cosi Quispe	2020204050	VII	EPIIA
02	Zenayda S. Cheje Cusilayme	2020204002	VII	EPIIA
03	Leydy E. Cáceres Quispe	2020204045	VII	EPIIA
04	Marycielo M. Incahuanaco Lopez	2020204048	VII	EPIIA
05	Juan Carlos. Apaza Alejo	2020104003	VII	EPIIA
06	Merly Olinda Apaza Yunganina	2020204001	VII	EPIIA
07	Eudys Carlosviza Ayamamani	2020204036	VII	EPIIA
08	Nelson Yoel Mamami Vargas	2020204023	VII	EPIIA

Asesores:

M.Sc. Lenin Quille Quille

M. Sc. Carlos Ricardo Hanco Cervantes

Fecha de inicio :14/08/2023

Fecha de finalización :17/11/2023

DEDICATORIA

"Dedicamos este proyecto a la sinergia y la colaboración que ha hecho posible su realización. A nuestros valiosos compañeros de equipo, cuyas habilidades, esfuerzo y dedicación han sido la chispa que encendió este proyecto y lo llevó a su brillante conclusión. Gracias por trabajar juntos y por hacer posible lo que parecía imposible. Este logro es un testimonio de nuestro trabajo en equipo y amistad. ¡Brindamos por un futuro lleno de éxitos compartidos!"

AGRADECIMIENTO

Queremos expresar nuestra más sincera gratitud a nuestros asesores M.Sc. Lenin Quille Quille y M. Sc. Carlos Ricardo Hanco Cervantes por su inestimable guía y apoyo en la realización de este proyecto. Su experiencia, dedicación y paciencia fueron fundamentales para nuestro crecimiento académico y personal. Este logro no habría sido posible sin su orientación y apoyo constante. Gracias por creer en nosotros y por compartir su conocimiento.

ÍNDICE DE CONTENIDO

Dedicatoria	3
Agradecimiento	4
Índice de contenido	5
Índice de tablas	7
Índice de figuras	9
Índice de anexos	12
Resumen	13
Introducción	14
CAPÍTULO I	
Antecedentes	15
1.1. Alimentación saludable	15
CAPÍTULO II	
Marco teórico	18
2.1. Alimentación saludable	18
2.1.1. Nutrición escolar	19
2.1.2. Macronutrientes y micronutrientes en una alimentación saludables	19
2.2. Alimentos procesados	20
2.2.1. Alimentos ultra procesados	20
2.3. Etiquetado de alimentos	21
2.3.1. Ley peruana sobre las etiquetas	21
2.3.2. Octógonos de advertencia	21
2.3.3. Importancia de los octógonos de advertencia	22
2.4. Enfermedades transmitidas por alimentos	22
2.4.1. Situación epidemiológica de las etas en el Perú	23
2.4.2. Principales agentes bacterianos de las enfermedades transmitidas por alimentos	23
2.4.3. Factores de contaminación de los alimentos	25
2.4.4. Recomendaciones para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos	26
2.5. Comercio justo y responsable	26
2.5.1. Factores que impulsan y limitan el consumo responsable	26
2.6. Alimentos procesados con características funcionales	26
2.6.1. Elaboración de yogurt	26
2.6.2. Cultivo láctico	27
2.6.3. Beneficios del yogurt	27

2.6.4.	Elaboración de pan fortificado karamanduka	29
2.6.5.	Néctar de naranja	32
2.6.6.	Estabilizantes	32
2.6.7.	Beneficios de un néctar	32
CAPÍTULO III		
	Objetivos logrados	35
3.1.	Líneas de intervención de proyección social	35
3.1.1.	De acuerdo al objetivo general	35
3.1.2.	De acuerdo a los objetivos específicos	35
3.2.	Descripción de actividades cronológicamente	36
3.2.1.	Actividad 1	36
3.2.2.	Actividad 2	37
3.2.3.	Actividad 3	38
3.2.4.	Actividad 4	39
3.2.5.	Actividad 5	39
3.2.6.	Actividad 6	40
3.2.7.	Actividad 7	41
3.2.8.	Actividad 8	42
3.2.9.	Actividad 9	43
3.2.10.	Actividad 10	44
3.2.11.	Actividad 11	45
3.2.12.	Actividad 12	45
3.2.13.	Actividad 13	46
3.2.14.	Actividad 14	47
3.2.15.	Actividad 15	48
3.2.16.	Actividad 16	49
3.3.	Diagnóstico de impacto de las actividades	51
3.4.	Número de beneficiarios	52
3.5.	Resultado de encuesta de satisfacción	58
CAPÍTULO IV		
	Cronograma de actividades y costos	70
4.1.	Cronograma	70
4.2.	Informe económico	71
	Conclusiones	73
	Recomendaciones	74
	Bibliografía	75
	Anexos	78

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)	23
Tabla 2. Agentes bacterianos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)	24
Tabla 3 Composición nutricional del yogurt natural	27
Tabla 4 Composición nutricional de la cañihua	30
Tabla 5 Composición química del néctar (INDECOPI)	33
Tabla 6 Descripción de la actividad 1	36
Tabla 7 Descripción de la actividad 2	37
Tabla 8 Descripción de la actividad 3	38
Tabla 9 Descripción de la actividad 4	39
Tabla 10 Descripción de la actividad 5	40
Tabla 11 Descripción de la actividad 6	41
Tabla 12 Descripción de la actividad 7	42
Tabla 13 Descripción de la actividad 8	43
Tabla 14 Descripción de la actividad 9	43
Tabla 15 Descripción de la actividad 10	44
Tabla 16 Descripción de la actividad 11	45
Tabla 17 Descripción de la actividad 12	46
Tabla 18 Descripción de la actividad 13	47
Tabla 19 Descripción de la actividad 14	48
Tabla 20 Descripción de la actividad 15	49
Tabla 21 Descripción de la actividad 16	50
Tabla 22 Lista de beneficiarios 3ro B	52
Tabla 23 Lista de beneficiarios 3ro C	53
Tabla 24 Lista de beneficiarios 3ro D	54
Tabla 25 Lista de beneficiarios 3ro E	55
Tabla 26 Lista de beneficiarios 3ro F	56
Tabla 27 Lista de beneficiarios 3ro G	57
Tabla 28 Pregunta 1: ¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?	61
Tabla 29 Pregunta 2: ¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Como fue esa experiencia?	63

Tabla 30 Pregunta 3: ¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?	65
Tabla 31 Pregunta 4: ¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?	66
Tabla 32 Resultado de la encuesta de satisfacción de los estudiantes	68
Tabla 33 Cronograma de Actividades	70
Tabla 34 Informe económico	71

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 Rueda de alimentos	19
Figura 2 Ejemplo de octógonos de advertencia de los alimentos.	22
Figura 3 Diagrama de bloques de elaboración de yogurt	28
Figura 4 Diagrama de bloques de pan Karamandunka	31
Figura 5 Diagrama de bloques de elaboración de néctar de naranja	34
Figura 6 Pregunta 1: ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?	58
Figura 7 Pregunta 2: ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?	59
Figura 8 Pregunta 3: ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?	59
Figura 9 Pregunta 5: ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?	60
Figura 10 Pregunta 18: ¿Como calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?	61
Figura 11 Calificación general del nivel de satisfacción de los alumnos de tercer grado	68
Figura 12 Evidencias resaltantes de las encuestas de satisfacción	89
Figura 13 1er. Estudiante	91
Figura 14 2do. Estudiante	93
Figura 15 1er. Estudiante	95
Figura 16 2do. Estudiante	97
Figura 17 1er. Estudiante	99
Figura 18 1er. Estudiante	101
Figura 19 2do. Estudiante	103
Figura 20 1er. Estudiante	105
Figura 21 2do. Estudiante	107
Figura 22 1ro. Estudiante	109
Figura 23 2do. Estudiante	111
Figura 24 Actividad 1 con el 3er grado sección "B"	113
Figura 25 Actividad 2 con el 3er grado sección "D"	113
Figura 26 Actividad 2 con el 3er grado sección "F"	114

Figura 27 Actividad 3 con el 3er grado sección “C”	114
Figura 28 Actividad 4 con el 3er grado sección “G” y “E”	115
Figura 29 Actividad 5 con el 3er grado sección “B”	115
Figura 30 Actividad 6 con el 3er grado sección “D”	116
Figura 31 Actividad 6 con el 3er grado sección “F”	116
Figura 32 Actividad 7 con el 3er grado sección “C”	117
Figura 33 Actividad 8 con el 3er grado sección “G” y “E”	117
Figura 34 Actividad 13 con el 3er grado sección “B”	118
Figura 35 Fotografía de la actividad 14 con el 3er grado sección “D”	118
Figura 36 Actividad 14 con el 3er grado sección “F”	119
Figura 37 Actividad 15 con el 3er grado sección “C”	119
Figura 38 Actividad 16 con el 3er grado sección “G” y “E”	120
Figura 39 Despedida y clausura	120
Figura 40 Actividad 1	121
Figura 41 Actividad 2	121
Figura 42 Actividad 3	122
Figura 43 Actividad 4	122
Figura 44 Actividad 5	123
Figura 45 Actividad 6	123
Figura 46 Actividad 7	124
Figura 47 Actividad 8	124
Figura 48 Actividad 9	125
Figura 49 Actividad 10	125
Figura 50 Actividad 11	126
Figura 51 Actividad 12	126
Figura 52 Actividad 13	127
Figura 53 Actividad 14	127
Figura 54 Actividad 15	128
Figura 55 Actividad 16	128
Figura 56 Actividad N° 1 y 2: tríptico de alimentación saludable y equilibrada	129
Figura 57 Actividad N° 3 y 4: tríptico de nutrición en la etapa escolar	130
Figura 58 Actividad N° 5 y 6: Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud	131
Figura 59 Actividad N° 7 y 8: tríptico de etiquetados de alimentos	132

Figura 60 Actividad N° 9 y 10: tríptico de las ETAS	133
Figura 61 Actividad N° 11 y 12: tríptico de comercio justo y responsable	134
Figura 62 Actividad N° 13: tríptico de taller de elaboración de pan fortificado con granos andinos	135
Figura 63 Actividad N° 14 y 16: tríptico de taller de elaboración del yogurt	136
Figura 64 Actividad N° 15: tríptico de taller de elaboración de néctar de fruta	137
Figura 65 Asistencia del 14/08/2023 de 3ro B	138
Figura 66 Asistencia del 15/08/2023 de 3ro D	139
Figura 67 Asistencia del 15/08/2023 de 3ro F	140
Figura 68 Asistencia del 16/08/2023 de 3ro C	141
Figura 69 Asistencia del 18/08/2023 de 3ro E	142
Figura 70 Asistencia del 18/08/2023 de 3ro G	143
Figura 71 Asistencia del 11/09/2023 de 3ro B	144
Figura 72 Asistencia del 12/09/2023 de 3ro D	145
Figura 73 Asistencia del 12/09/2023 de 3ro F	146
Figura 74 Asistencia del 13/09/2023 de 3ro C	147
Figura 75 Asistencia del 15/09/2023 de 3ro E	148
Figura 76 Asistencia del 15/09/2023 de 3ro G	149
Figura 77 Asistencia del 16/10/2023 de 3ro B	150
Figura 78 Asistencia del 17/09/2023 de 3ro D	151
Figura 79 Asistencia del 17/09/2023 de 3ro F	152
Figura 80 Asistencia del 18/09/2023 de 3ro C	153
Figura 81 Asistencia del 20/09/2023 de 3ro E	154
Figura 82 Asistencia del 20/09/2023 de 3ro G	155
Figura 83 Asistencia del 06/11/2023 de 3ro B	156
Figura 84 Asistencia del 07/11/2023 de 3ro D	157
Figura 85 Asistencia del 07/11/2023 de 3ro F	158
Figura 86 Asistencia del 08/11/2023 de 3ro C	159
Figura 87 Asistencia del 10/11/2023 de 3ro E	160
Figura 88 Asistencia del 10/11/2023 de 3ro G	161

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Constancia de conformidad de asesores	78
Anexo 2 Constancia de conformidad de la institución o grupo de interés donde se desarrolló el proyecto, con la firma y sello correspondiente.	80
Anexo 3 Declaraciones Juradas y Comprobantes de pagos.	81
Anexo 4 Conformidad de grupo de interés (encuesta de satisfacción)	89
Anexo 5 Fotografías (Galería de fotográfica, filmaciones u otras por actividad)	113
Anexo 6 Material preparado para los estudiantes beneficiarios por cada actividad	121
Anexo 7 Material de reforzamiento para los beneficiarios	129
Anexo 8 Listas de asistentes por cada actividad	138

RESUMEN

La alimentación saludable durante la etapa escolar es crucial para el desarrollo físico y mental, ya que una dieta equilibrada proporciona los nutrientes esenciales para el crecimiento, la energía e influye en el rendimiento académico, actualmente en la provincia de San Román, hay deficiente conocimiento sobre la alimentación saludable y educación nutricional, por tales motivos el objetivo del presente proyecto fue, Fortalecer la información sobre la alimentación saludable e incentivar a los estudiantes a tomar decisiones responsables sobre su alimentación en la etapa escolar en la I.E.S. Industrial Simón Bolívar – San Miguel, para tal efecto se capacitaron a los estudiantes sobre los principios básicos de una alimentación saludable y equilibrada, productos procesados y etiquetados de los alimentos, así mismo se sensibilizó sobre la prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) finalmente se ejecutaron talleres interactivos sobre elaboración de pan fortificado con granos andinos, yogurt y bebidas a base de frutas que se producen en la región, se crearon recursos visuales y materiales informativos impresos y digitales. La evaluación del impacto del proyecto se realizó mediante encuestas y evaluaciones periódicas. Según los resultados de la encuesta se evidenciaron mejoras significativas en el conocimiento de la alimentación saludable y de la importancia del valor nutricional de los alimentos que se consumen en la etapa escolar, así mismo según el nivel de satisfacción de los temas tratados, el 50% de los estudiantes calificaron como "EXCELENTES", el 46% como "SATISFACTORIAS" y el 4% como "DEFICIENTES". En conclusión, el proyecto logró fortalecer la información sobre la alimentación saludable y responsable en la etapa escolar específicamente en la I.E.S. Industrial Simón Bolívar-San Miguel.

Palabras claves: Alimentación saludable, productos procesados, ETAs, talleres interactivos.

INTRODUCCIÓN

El plan "Fortalecimiento e información de la alimentación escolar: Promoviendo decisiones informadas y responsables" en la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel. Este proyecto surgió como respuesta a los altos niveles de desnutrición y malnutrición que están prevaleciendo en la región de Puno. Para llevar a cabo esta iniciativa, se conformó un equipo compuesto por profesionales y estudiantes de Ingeniería en Industrias Alimentarias, quienes se unieron con el propósito de concientizar a los estudiantes sobre la importancia de una alimentación saludable.

Dentro del contexto de la ejecución del proyecto, se ideó y puso en marcha un programa destinado a la formación de los estudiantes con el objetivo de promover la adopción de hábitos alimentarios responsables. La finalidad primordial de esta capacitación fue otorgar a los estudiantes las herramientas necesarias para tomar decisiones informadas acerca de su alimentación, empoderándolos mediante la provisión de talleres y la facilitación de información. Este enfoque en la promoción de hábitos alimentarios saludables no solo tuvo un impacto inmediato, sino que también generó beneficios sostenibles a lo largo del tiempo. Los estudiantes que participaron en esta intervención experimentaron mejoras notables en su rendimiento académico, lo que resalta la estrecha relación entre una alimentación equilibrada y un desempeño académico exitoso. Además, estos cambios en sus hábitos alimentarios se reflejaron en una mayor calidad de vida a largo plazo, ya que se establecieron cimientos sólidos para una salud óptima.

Un elemento clave en el éxito de este proyecto fue la colaboración estratégica con la Universidad Nacional de Juliaca. La Universidad desempeñó un papel esencial al aportar su experiencia en la elaboración de productos naturales y al proporcionar alternativas nutritivas. Esta colaboración no solo enriqueció la formación de los estudiantes, sino que también garantizó la inclusión de opciones saludables como parte integral de esta iniciativa.

CAPÍTULO I

ANTECEDENTES

1.1. Alimentación Saludable

Huaila & Rodríguez (2018) Investigó el “Estado nutricional, nivel de hemoglobina y rendimiento académico en escolares”, y como objetivo principal fue determinar la relación que existe entre el estado nutricional, nivel de hemoglobina y rendimiento académico en escolares de la Institución Educativa N° 81775 Medalla Milagrosa, Urb. La Rinconada durante el año 2017. La muestra estuvo conformada por 75 escolares de segundo y tercer grado del nivel primario, observándose que existe un porcentaje significativo de escolares con problemas de malnutrición siendo el 33%. De esta manera se considera que los problemas alimenticios que se presentan en escolares traen consecuencias desde leves a graves causando malnutrición en los estudiantes, por ello dentro de nuestro proyecto se busca orientar, fomentar y fortalecer la buena alimentación, de esta manera promoviendo el consumo de alimentos nutritivos por ende la reducción de problemas nutritivos.

Rodríguez (2014) En su investigación “Estudio de conocimientos, actitudes, prácticas y evaluación nutricional en adolescentes del colegio galecios de la ciudad de alausí. 2013”, tuvo como objetivo evaluar conocimientos, actitudes, prácticas y estado nutricional en adolescentes del colegio Galecios de la ciudad de Alausí. Teniendo una muestra de 152 alumnos de 15 a 17 años. Concluyendo que los adolescentes tienen conocimientos básicos de alimentación y nutrición, pero estos pueden ser afectados en la edad adulta debido al ritmo de vida de esta etapa en la que a pesar de conocer características de una alimentación saludable recurren a alimentos fáciles de preparar y a aquellos que provoquen saciedad rápidamente, de esta manera aporta a nuestro proyecto al brindar datos resaltantes sobre las comidas más consumidas por los adolescentes.

Cutipa (2015) En su tesis “Estado nutricional en relación al rendimiento académico en niños de 2° y 4° grado que asisten a la I.E.P. 72021 San Antón – Azángaro – Puno. 2015”. Tuvo como objetivo principal determinar la relación entre el estado nutricional y rendimiento académico en niños del 2° y 4° grado que asisten a la I.E.P. 72021 San Antón – Azángaro 2015. En la investigación se trabajó con una muestra de 92 niños de 2° y 4° grado, El estado nutricional de

los niños del 4° grado el 56% de niños presenta estado nutricional normal y rendimiento académico alto (A); un 20% con bajo peso y académico bajo (C), el 11% presenta bajo peso y rendimiento normal, 7% tiene estado nutricional normal y rendimiento académico muy alto, 2% obesidad y rendimiento académico regular y 4% con obesidad con el rendimiento académico regular. Existe relación entre el estado nutricional y rendimiento académico de los niños que asisten a la I.E.P. 72021 San Antón– Azángaro, concluyendo que el estado nutricional en los niños es un factor importante y determinante en cuanto al rendimiento académico, por lo que se debe inculcar y brindar charlas de consumo de alimentos nutritivos y loncheras saludables en las escuelas. Por ello impulsar las charlas en escuelas y colegios es importante para la concientización escolar respecto a la alimentación saludable, de esta manera dentro de nuestro proyecto se busca realizar charlas informativas logrando así concientizar y aportar a la comunidad estudiantil.

En un estudio realizado en el colegio "José Carlos Mariátegui" entre abril y junio de 2019, se investigó la relación entre los estilos de vida y el estado nutricional de 134 estudiantes. Se utilizaron métodos cuantitativos, entrevistas y observación como técnicas de recopilación de datos. Los hallazgos destacaron que un porcentaje significativo en cuanto a la alimentación, la mayoría consumía las tres comidas principales y ensalada de verduras diariamente. Además, se observarán diversos patrones en el consumo de frutas y comidas rápidas, así como en la ingesta de agua. En términos de estado nutricional, la mayoría tenía un estado normal, pero se identifican casos de sobrepeso y obesidad (Onque, 2019).

Balcona & Zevallos (2015) en su tesis de grado titulada "Estado nutricional y rendimiento escolar de los alumnos del 4to y 5to grado de secundaria del Colegio Nacional Francisco García Calderón, Chiva y- Arequipa 2015" Determinar la relación entre el Estado nutricional y el Rendimiento Escolar en alumno\$ del 4to y 5to grado. El método de investigación empleado fue cuantitativo, de tipo descriptivo y diseño correlacional de corte transversal. La población de estudio estaba compuesta por 224 alumnos, de los cuales 118 eran hombres y 106 mujeres, con edades comprendidas entre los 14 y 17 años. Los datos recolectados fueron procesados en tablas mediante el programa estadístico SPSS versión 17.0. Se utilizaron la prueba del chi cuadrado y el Coeficiente de

correlación de Spearman para el análisis de los datos. Los resultados obtenidos son los siguientes: Respecto a la variable Estado Nutricional, el 73.2% de los escolares tenía un estado nutricional normal, seguido de un alto porcentaje del 19.2% con sobrepeso y un porcentaje significativo del 6.3% con diagnóstico de delgadez en su estado nutricional. En lo que respecta a la variable Rendimiento Escolar, el 65.2% de los alumnos tenía un rendimiento escolar bueno, el 27.2% un rendimiento escolar regular y el 7.6% presentó un rendimiento escolar deficiente. Mediante la aplicación del estadístico no paramétrico del Chi Cuadrado con un nivel de confianza del 95% y un margen de error del 5%, se halló una relación altamente significativa entre las variables estado nutricional y rendimiento escolar.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Alimentación saludable

La alimentación saludable se describe como ingerir una gama de alimentos que suministran los nutrientes esenciales para preservar la salud. Las recomendaciones nutricionales aconsejan incluir en la dieta frutas y verduras, proteínas magras, cereales integrales, productos lácteos bajos en grasa y grasas beneficiosas para la salud (Begnini, 2023).

Una alimentación para ser saludable debe ser variada en alimentos y equilibrada para ayudar a promover la salud y prevenir las enfermedades nutricionales. Cuando se habla de una alimentación variada significa que hay que preparar comidas con diferentes tipos de alimentos todos los días en la casa o en la escuela (Serafin, 2012).

La nutrición juega un papel fundamental en el bienestar y la salud de los jóvenes en etapa de la adolescencia para garantizar una alimentación apropiada en esta etapa de la vida es esencial para favorecer un crecimiento y desarrollo óptimos, prevenir afecciones crónicas y elevar la calidad de vida en el largo plazo (Begnini, 2023).

Es esencial consumir alimentos en cantidades adecuadas para mantener el funcionamiento orgánico, el crecimiento y el desarrollo. La falta de nutrientes adecuados puede provocar problemas de salud como la anemia y la desnutrición, mientras que el exceso de ingesta de alimentos puede conducir a trastornos como la obesidad en los adolescentes (Palenzuela et al., 2014).

Cuando se aborda el problema de la desnutrición y la anemia en los adolescentes en la Región de Puno, es esencial considerar los factores que influyen en gran medida en esta situación. Estos incluyen determinantes de la salud como la pobreza, la desigualdad de oportunidades, la exclusión y la discriminación. Además, las causas están relacionadas con factores sociodemográficos y el cuidado de la salud de los niños, como el nivel de educación de la madre, el lugar de residencia, la situación socioeconómica baja, el embarazo a una edad temprana, el acceso limitado a los servicios de salud y prácticas inadecuadas de alimentación (Reyes et al., 2019).

2.1.1. Nutrición escolar

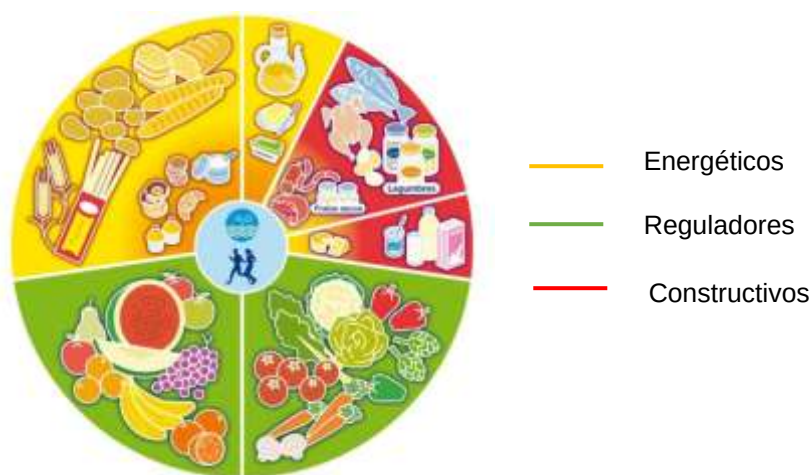
Los escolares y adolescentes necesitan una buena dieta para crecer, desarrollarse, protegerse de las enfermedades y tener la energía para estudiar, aprender y ser físicamente activos. A través de intervenciones complementarias, como comidas escolares saludables y educación sobre alimentación y nutrición, los alumnos pueden mejorar sus dietas, desarrollar prácticas alimentarias más sanas y extenderlas a sus familias y comunidades (Serafin, 2012).

2.1.2. Macronutrientes y Micronutrientes en una alimentación saludables

Rueda de alimentos

Figura 1

Rueda de alimentos



Fuente: (Bernabéu, 2016)

- **Proteínas**

Las proteínas son macromoléculas compuestas de aminoácidos unidos por enlaces peptídicos, que tienen una variedad de funciones biológicas importantes, incluyendo la regulación de procesos celulares, la formación de estructuras celulares y la catálisis de reacciones bioquímicas (Robinson, 1991).

Las proteínas de origen animal (carnes, leche y huevo) son más completas para el cuerpo que las proteínas de origen vegetal (legumbres secas, cereales) que necesitan ser complementadas con otros alimentos (Aguilera, 2007).

- **Hidratos de carbono**

Los carbohidratos son los compuestos orgánicos naturales más ampliamente distribuidos en la tierra. Su función principal es brindar nutrientes al organismo. Donde se recomienda que se consuman en su mayoría los hidratos de carbono complejos como la papa, mandioca, batata, trigo, maíz, arroz, así como en sus derivados como la harina, el fideo y los panificados (Aguilera, 2007).

- **Vitaminas y Minerales**

Estos dos tipos de nutrientes en pequeñas cantidades, conocidos como minerales y vitaminas, desempeñan un papel crucial en el cuerpo humano al llevar a cabo funciones biológicas de gran importancia para mantener una salud óptima y mejorar la calidad de vida en las diversas etapas de la existencia humana (Pérez & Ruano, 2004).

2.2. Alimentos procesados

Definen los alimentos procesados como aquellos que son elaborados de manera artesanal o industrial a partir de alimentos en estado natural. Su elaboración implica añadir sal, azúcar, aceite, grasas, harinas y almidones con el propósito de hacerlos duraderos, más agradables al gusto o atractivos. Para su preparación se siguen diferentes procedimientos, como la cocción, el secado o la fermentación no alcohólica. Algunos ejemplos son los panes, el queso, el yogur, verduras enlatadas o embotelladas, conservas de frutas, pescado en conserva, algunas carnes como jamón, tocino, pescado ahumado, entre otros (Lázaro & Domínguez, 2019).

2.2.1. Alimentos ultra procesados

Los alimentos ultra procesados son mezclas de múltiples componentes que van más allá de los ingredientes habituales como sal, azúcar, aceites y grasas. Estos alimentos también contienen sustancias como saborizantes, colorantes, edulcorantes, emulsionantes y otros aditivos diseñados para replicar las características sensoriales de los alimentos frescos o apenas procesados y sus preparaciones culinarias, o para ocultar propiedades no deseadas del producto final (Martí et al., 2021).

Ejemplos

son: cereales de desayuno, zumos de frutas envasados, yogures de sabores, sopas enlatadas o deshidratadas, sopas y fideos empaquetados "instantáneos", margarinas, mezclas para pasteles, patatas fritas, otros "snacks", bebidas gaseosas y otros tipos de bebidas envasadas, galletas, caramelos, mermeladas, salsas, helados, chocolates, fórmulas infantiles, leches y otros productos.

2.3. Etiquetado de alimentos

El etiquetado de alimentos actual proporciona detalles sobre la cantidad de nutrientes que contienen los diferentes alimentos que pasan por un proceso, pero su complejidad hace que la mayoría de las personas no puedan comprenderlo por completo. En Perú, el 5.7% de la población no comprenden los etiquetados de los productos que consumen (Manrique et al., 2014).

El etiquetado de alimentos es una herramienta importante que proporciona información a los consumidores sobre el contenido nutricional, la composición, el origen y la vida útil de los alimentos, y se refiere a la información impresa, estampada, marcada o indicada de cualquier otra manera en el envase o sobre el mismo (Ruiz, 2016).

2.3.1. Ley peruana sobre las etiquetas

Ley núm. 28405 de Rotulado de Productos Industriales Manufacturados

En el caso de alimentos y bebidas existen disposiciones especiales, que señalan que el rotulado debe contener, además, la declaración de los ingredientes, los aditivos, el número de registro sanitario, la fecha de vencimiento, el código o clave de lote y, si el producto lo requiere, las condiciones especiales de conservación (Roca & Céspedes, 2011).

2.3.2. Octógonos de advertencia

Desde el 2004 fue adoptada la Estrategia Mundial de la OMS sobre Régimen se venía trabajando en establecer medidas y recomendaciones que disminuyeran los indicadores en creciente aumento, relacionados al sobrepeso, obesidad y enfermedades no transmisibles.

Para el caso del Perú, según el MINSA, la población con exceso de peso asciende a octógonos de advertencia: Reducción de nutrientes críticos, 53.8%. Sin embargo, las cifras más alarmantes se dan para los niños entre 5 y 9 años,

donde el sobrepeso y la obesidad alcanzan el 24.6% de la población (Gonzales, 2018).

2.3.3. Importancia de los octógonos de advertencia

Es importante considerar, además, que los octógonos van acompañados de dos frases adicionales: “evitar su consumo excesivo” y “evitar su consumo”. El primer mensaje acompaña a los octógonos que indican que el producto es alto en azúcar y/o sodio y/o grasas saturadas, mientras que el segundo va junto al octógono que dice que el alimento contiene grasas trans (Ortiz, 2022).

Tal como indica la Organización Panamericana de la Salud (2021), que las etiquetas octogonales han demostrado ser el mejor sistema para ayudar al consumidor en la elección de alimentos, ya que son más fáciles de entender.

Figura 2

Ejemplo de octógonos de advertencia de los alimentos.



Fuente: (Chávez, 2021)

2.4. Enfermedades transmitidas por alimentos

Las enfermedades de origen alimentario (ETA) representan una de las cuestiones de salud pública más generalizadas en la actualidad en todo el mundo, y al mismo tiempo, son una de las causas que ejercen un impacto adverso en la economía de naciones y empresas debido a la reducción de la productividad

Según la OMS Las ETAS son las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos, también conocidas como enfermedades de origen alimentario. Estas son

causadas por la ingestión de alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos, toxinas o sustancias químicas (Rodríguez et al., 2015).

2.4.1. Situación epidemiológica de las ETAS en el Perú

En el Perú las ETA son muy comunes y afectan principalmente a grupos más débiles de la población como son niños, madres gestantes y ancianos. Por lo que más del 90% de las mismas se originan por el consumo de alimentos en las escuelas, mercados e incluso en el mismo hogar (Carrasco, 2013).

Tabla 1

Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)

TIPO	TIEMPO DE APARICIÓN DE LOS SÍNTOMAS	LOS SÍNTOMAS PUEDEN INCLUIR
Tipo diarreica	De 6 a 15 horas después de la exposición. Duración: 24 horas	Diarrea acuosa y dolor abdominal, las náuseas pueden acompañar a la diarrea, pero el vómito ocurre raramente
Tipo emético	Entre 0,5 de 6 horas después de la exposición Duración: 24 horas.	Náuseas y vómitos. Los alimentos involucrados son: arroz y otros alimentos ricos en almidón, carnes, verduras, leche no pasteurizada, entre otros.

Fuente: (MINSA , 2021)

2.4.2. Principales agentes bacterianos de las enfermedades transmitidas por alimentos

Hoy en día se conoce que los agentes causantes de las ETA son alrededor de unos 250 agentes en los que se incluyen bacterias, virus, hongos, parásitos, priones, toxinas y metales, la fuente se la propagación de estos agentes se da a través de los alimentos que al ser consumidos llegan a desarrollar fiebre, tifoidea, paratifoidea, cólera, hepatitis A, Salmonelosis, shigelosis, listeriosis, entre otras (Fabrega, 2013).

Tabla 2

Agentes bacterianos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS)

AGENTE	SÍNTOMAS ENFERMEDAD	DE	ALIMENTOS IMPLICADOS
Bacillus anthracis (Carbunco)	Gastroenteritis, deposiciones hemorrágicas.	vómitos,	Carnes de animales enfermos
Bacillus cereus (Exoenterotoxina)	Náuseas, diarreas. Fiebres, escalofríos, dolor de cabeza, anorexia y síndrome de Guillain-Barre.	vómitos,	Productos de cereales, arroz, albóndigas, salchichas almacenadas a bajas temperaturas.
Brucella abortus, B. y B. suis	Vértigo, visión doble, dificultad para hablar, respirar, debilidad muscular, parálisis respiratoria, muerte.		Leche cruda y queso. Concervas caceras poco ácidas, pescado envasado al vacío y huevos de pescado fermentados.
Clostridium botulinum (Exoneurotoxinas A,B,E y F)	Dolores abdominales, diarrea. Meningitis, enteritis		Carne de res o ave cocida, caldos, sopas almacenadas a temperaturas cálidas. Fórmulas infantiles en polvo.
Clostridium perfringens (Endoenterotoxinas)	Dolores abdominales, diarrea, náuseas, vómitos, fiebre, cefalalgia.		Alimentos diversos no tratados higiénicamente.
Enterobacter sakasaki	Tuberculosis, lesiones en pulmones, hígado, etc.		Leche cruda, quesos frescos, carnes crudas, pescado crudo o ahumado.
Escherichia coli	Náuseas, vómitos, diarrea, septicemia.		Leche cruda, quesos, mariscos, pescado, pollo, huevos, carnes crudas, contaminación cruzada.
Mycobacterium bovis	Fiebre, dolor de cabeza, dolor abdominal y cóporeos.		Leche cruda, quesos, mariscos, pescado, pollo, huevos, carnes crudas, contaminación cruzada, refrigeración insuficiente.
Listeria monocytogenes	Náuseas, vómitos, dolores de cabeza y fiebre.		
Salmonella typhi			Jamón, productos de carne de res y ave, pasteles rellenos de crema, mezclas de alimentos,
S. paratyphi			
Salmonella sp.	Náuseas, vómito, dolores abdominales, diarreas.		

		refrigeración, contaminación o manipulación deficientes.
Staphylococcus aureus (exo-enterotoxina A, B, C, D y E)	Dolores abdominales, diarrea, fiebre, vómito, sangrado.	Ensaladas, papa, atún, pollo, macarrones, hortalizas crudas, rellenos de emparedados, leche y productos lácteos, pollo, pastelillos rellenos.
Shigella sp.		
Yersinia enterocolitica		
	Fiebre, abdominales, vómito.	Carnes, ostras, pescado, leche cruda
	dolores diarrea,	

Fuente: Adaptado de guía (INNPAZ, 2001).

2.4.3. Factores de contaminación de los alimentos

Según Garcinuño (2013) los factores que influyen en la alteración de los alimentos pueden ser físicos, químicos, biológicos o fisiológicos.

se detallan a continuación:

Factores físicos

- Pérdida de contenido en agua (deshidratación o desecación)
- Congelación
- Defectos de forma
- Modificaciones de temperatura
- Luz, calor, humedad, aire.

Factores químicos

- Acción de enzimas.
- Reacciones puramente químicas

Factores biológicos

- Crecimiento y actividad metabólica de bacterias, levaduras y hongos (fermentación y la putrefacción).
- Acción de insectos, roedores, aves y otros animales.

Factores fisiológicos

- Olor de las carnes (carne de cerdo)
- Germinación de patatas y maduración excesiva de frutas

2.4.4. Recomendaciones para prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos

Para poder prevenir el problema de las enfermedades transmitidas por alimentos es necesario contar con la participación de los sectores involucrados, como son las autoridades gubernamentales, propiedades agroindustriales y autoridades de salud y otras instituciones promoviendo de esta manera la capacitaciones y promoción publicitaria, de esta manera lograr las medidas prácticas de inocuidad en los alimentos incluyendo los diversos tipos de preparación o proceso de alimentos destinados al consumo humano (Fernández y Rodríguez, 2003).

2.5. Comercio justo y responsable

El impacto del comercio justo y responsable en la calidad nutricional de los alimentos". Este artículo analiza cómo el comercio justo y responsable promueve la producción de alimentos de alta calidad nutricional, al incentivar prácticas sostenibles y promover la diversificación de cultivos. Además, se analiza cómo esto puede tener un impacto positivo en la salud de los consumidores y en la prevención de enfermedades (Concione, 2017).

2.5.1. Factores que impulsan y limitan el consumo responsable

la sociedad de consumo en la que vivimos crea nuevos hábitos que a la vez incrementan el daño ambiental y el costo social para los estados y la población. Entre algunos aspectos que limitan el consumo responsable y deterioran el ambiente se contemplan: En la poca importancia que presta el hombre al cuidado y preservación de los recursos naturales y la excesiva contaminación ambiental por parte de países industrializados (Carrillo, 2017).

2.6. Alimentos procesados con características funcionales

2.6.1. Elaboración de yogurt

El yogur se describe como el resultado de la coagulación de la leche debido a la fermentación láctica ocasionada por las bacterias *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*. Para que un producto sea considerado yogur, es necesario que los microorganismos responsables de esta fermentación estén vivos y se encuentren en una cantidad mínima de 1×10^7 colonias por gramo o mililitro en el producto final (Babio et al., 2017).

las bacterias *Lactobacillus delbrueckii* subsp *bulgaricus* y *Streptococcus salivarius* subsp *thermophilus* desempeñan un papel crucial, es esencial que

estas bacterias se encuentren en una proporción 1 a 1 para lograr una acción simbiótica eficaz (Ruiz & Ramirez, 2009)

2.6.2. Cultivo láctico

El cultivo láctico para la elaboración de yogurt implica la introducción de bacterias lácticas, principalmente *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*, en la leche, estas bacterias desencadenan la fermentación, convirtiendo la lactosa en ácido láctico y contribuyendo al sabor y la textura característicos del yogurt (Rios, 2018).

2.6.3. Beneficios del yogurt

El ingerir yogurt conlleva a la disminución de bacterias perjudiciales en el intestino, generando un reequilibrio en el ecosistema bacteriano de cada persona, este proceso se traduce en un aumento de bacterias lácticas beneficiosas y reducción en el número de bacterias pertenecientes a los grupos bacteroides y *Prevotella*. Además, el consumo de yogurt favorece la evacuación gástrica, eleva los niveles de calcio en el cuerpo, fortalece la flora intestinal y potencia el sistema inmunológico (Llanos, 2022).

Tabla 3

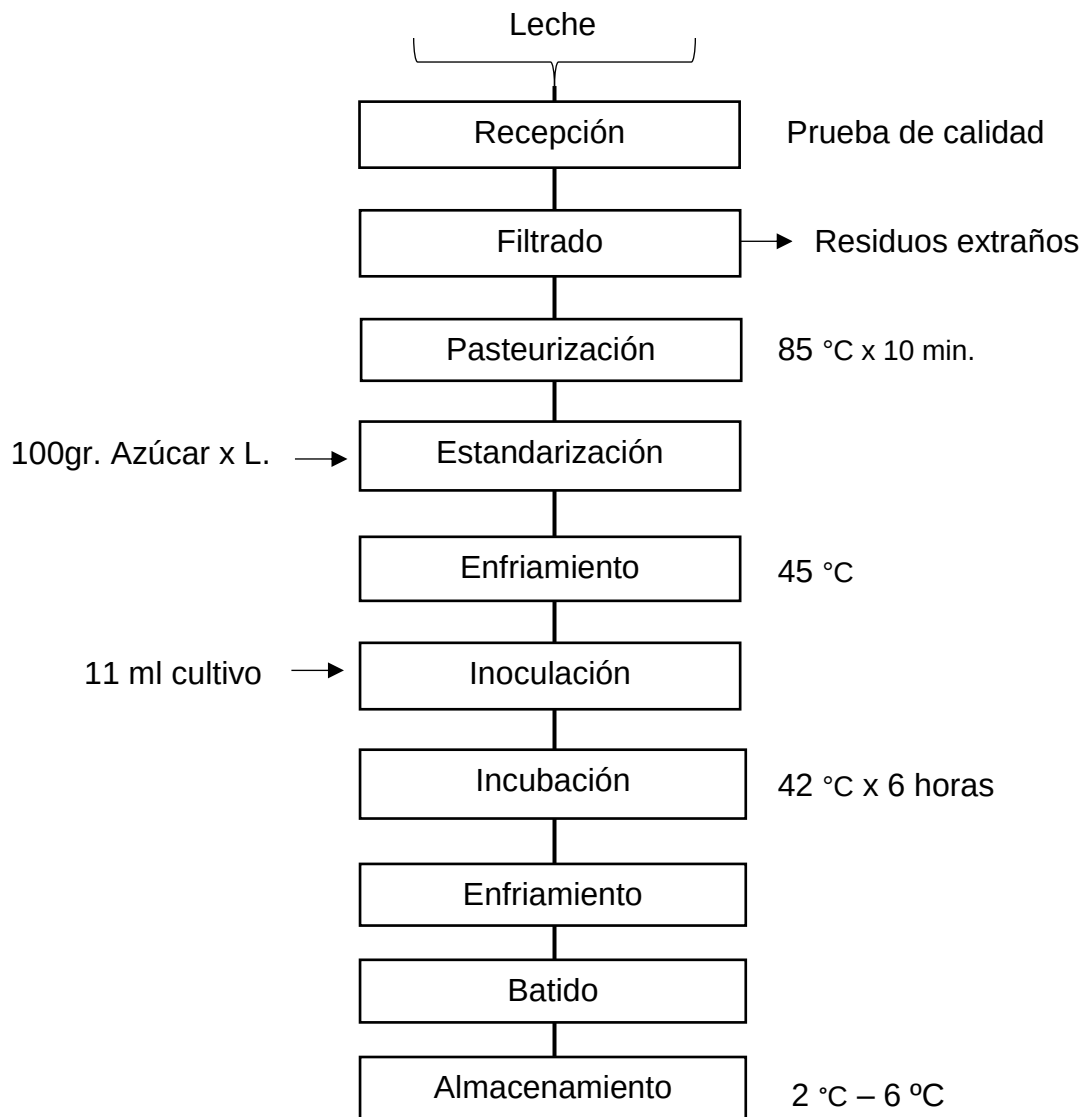
Composición nutricional del yogurt natural

	YOGURT DE g/100g			
	Entero %	Semi D.%	Descremado %	Con frutas %
Agua	87	89	8	81
Proteínas	3.5	3.4	3.3	2.8
Lípidos	3.9	1.7	0.9	3.3
Glúcidos	3.6	3.8	4	12.6
Á. orgánicos	1.15	1.2	1.2	1.2
Cenizas	0.7	0.72	0.75	0.7
Fibras	0	0	0	0
Energía	63 kcal	43 kcal	43 kcal	88 kcal

Fuente: (Joaquin & Guillermo, 1998)

Figura 3

Diagrama de bloques de elaboración de yogurt



Fuente: (Rodríguez eat., 2017)

Descripción del proceso

- **Recepción de la leche:** se evaluó la calidad de la leche por la prueba de alcohol en una placa (1ml de alcohol y 1ml de leche).
- **Filtración:** Se filtró la leche con un colador.
- **Pasteurización:** La pasteurización de la leche, se realizó fundamentalmente, para destruir las bacterias contaminantes, sean o no patógenas, que hayan sido incluidas a la leche, durante el ordeño y

transporte. Para la elaboración de yogurt se recomienda pasteurizar a 85°C durante 10 minutos. Solo así se eliminan aproximadamente; un 95% de las bacterias no deseadas.

- **Estandarización:** se añadió 100gr de azúcar rubia por el litro de leche.
- **Enfriamiento:** se colocó a enfriarse rápidamente a 45 °C con la finalidad de llegar a la temperatura adecuada para el desarrollo de las bacterias del yogurt.
- **Inoculado:** Se adicionó el cultivo 11 ml que contiene cepas de bacterias lácticas *Lactobacillus Bulgaricus*, encargado básicamente que se transformen en yogurt.
- **Incubación:** a una temperatura de 42°C, por de 6 horas, los cuales contribuyen al sabor, olor y aroma característico del yogurt.
- **Enfriamiento:** con la finalidad de paralizar la fermentación láctica y evitar que el yogurt continúe acidificándose.
- **Batido:** Se realizó con la finalidad de romper el coagulo y uniformizar la textura del producto.
- **Almacenamiento:** El yogurt se almacenará a una temperatura de 2°C a 6 °C.

2.6.4. Elaboración de pan fortificado Karamanduka

Las karamandukas son un delicioso pan crocante con sabor a anís. Esta receta fue creada en Lima, en Perú. Se conoce muy poco de su historia, pero puedes encontrar relatos de Ricardo Palma, concretamente en el libro de tradiciones peruanas, donde se hace referencia a los vendedores que iban por las calles de lima vendiendo este pan caliente. El primer nombre que obtuvo este delicioso pan fue el de “revolución caliente”, pero hoy en día se conoce como Karamandukas (Avila, 2023).

Insumos para elaborar pan Karamanduka

- **Canihua**
Este recurso andino pertenece a la familia *chenopodiaceae*, es cultivado tradicionalmente en los andes de América del Sur y es producida a una altitud entre 3500 a 4200 m.s.n.m. La búsqueda de formulaciones innovadoras aceptables, es una gran oportunidad para utilizar la harina de

cañihua como un producto libre de gluten y que además está aportando otros nutrientes (Zegarra, Muñoz, & Ramos, 2019).

Tabla 4

Composición nutricional de la cañihua

Carbohidratos	63%
Grasas	7.6%
Fibra cruda	6.1%
Cenizas	4.1%
Proteínas	18.8%
Albúmina	41%
Globulina	41%

Fuente: (Zegarra, 2019)

- **Harina**

La harina de trigo es el principal ingrediente en la elaboración de pan por tener las proteínas gluteninas y gliadinas que, al mezclarse con agua, forman el gluten (Carranco et al., 2020).

- **Azúcar**

El azúcar se utiliza como ingrediente en la elaboración de pan para aportar dulzura al sabor del pan y para alimentar a la levadura durante la fermentación.

- **Levadura**

Saccharomyces cerevisiae, es una levadura, más extendido en la panificación y en las industrias de fabricación de cerveza, vinos y alcohol. La levadura inactivada por temperatura se usa como fuente de nutrimentos en alimentación animal y humana, tanto en forma de levadura íntegra como a partir de sus derivados (Lifider, 2022).

- **Manteca**

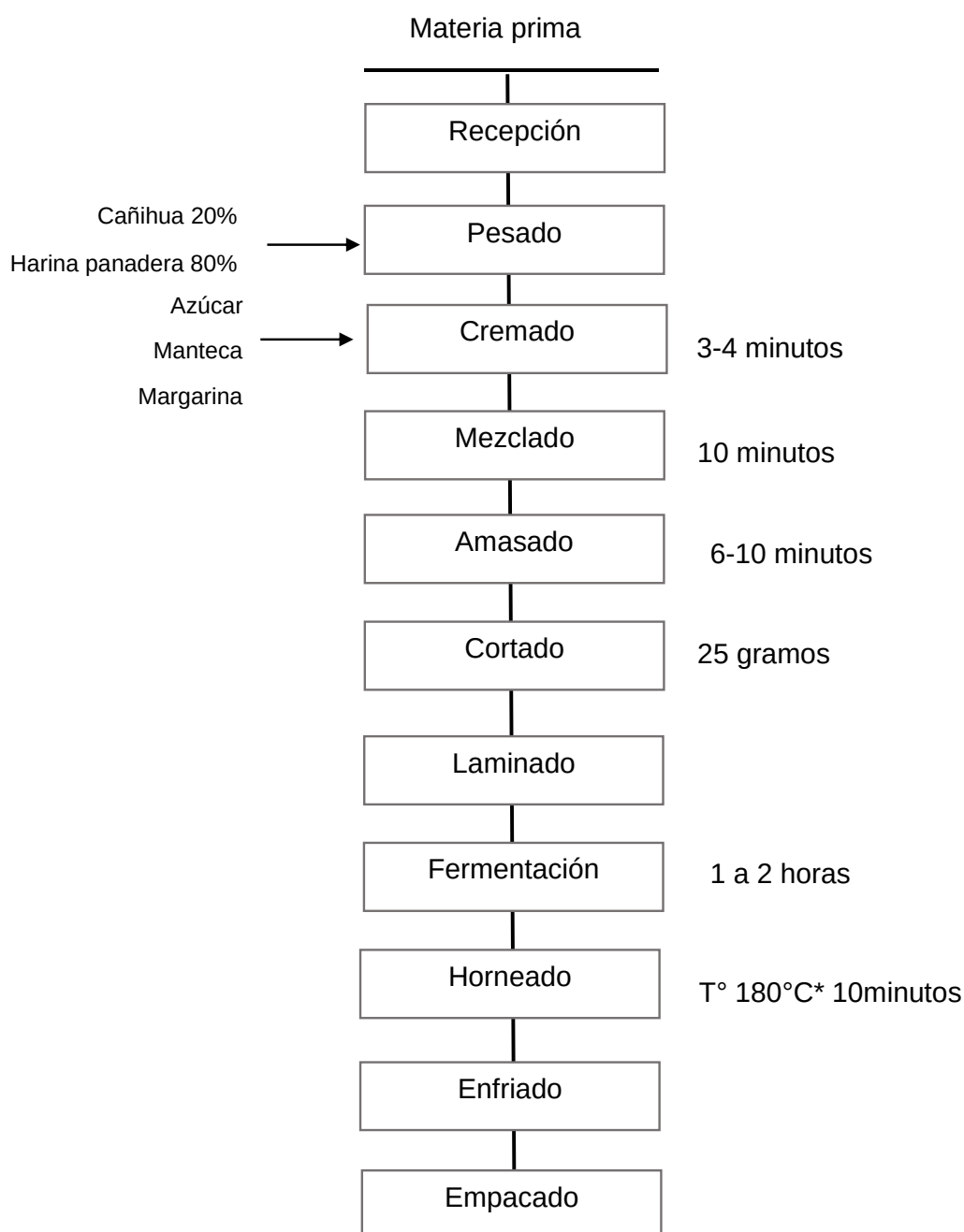
La manteca para pan se refiere generalmente a la grasa utilizada en la elaboración de pan, la manteca puede provenir de diversas fuentes, siendo la más común la manteca de cerdo o la manteca de vaca. Agregar manteca al pan puede mejorar su sabor, textura y conservación, además, la manteca aporta grasa al pan, lo que puede hacer que sea más tierno y jugoso (Romero & Vinicio, 2012).

- **Agua**

El agua hidrata la harina facilitando la formación de gluten, la presencia de agua en la masa también es necesaria para el desarrollo de las levaduras que han de llevar a cabo la fermentación (Rodríguez, 2006).

Figura 4

Diagrama de bloques de pan Karamandunka



Fuente: (Aquino eat., 2013)

2.6.5. Néctar de naranja

El néctar es una bebida dulce y refrescante que se obtiene a partir de frutas. La elaboración del néctar varía según la fruta utilizada y las preferencias del consumidor, pero generalmente implica varios pasos básicos, que incluyen la selección de frutas maduras y de alta calidad, la extracción de su jugo y la adición de azúcar y otros ingredientes para mejorar el sabor y la textura. Cada paso del proceso es importante para obtener un producto de alta calidad y seguridad alimentaria (Gómez, 2019).

2.6.6. Estabilizantes

Todas las frutas contienen ingredientes naturales como pectina y gomas que les proporcionan su consistencia única. Sin embargo, no todas tienen la cantidad adecuada para la producción de néctares, el cual se sugiere el uso de estabilizantes naturales o comerciales, siendo el Carboximetil Celulosa (CMC) el más específico para el procesamiento de néctares, este estabilizante, de color crema y similar a la pectina, ofrece varias ventajas significativas, como su uso en cantidades pequeñas, la ausencia de alteración en el color del néctar y la retención de sus propiedades incluso en condiciones ácidas o a altas temperaturas (Montoya, 2015).

2.6.7. Beneficios de un néctar

Fuente de Vitaminas y Minerales: Los néctares de frutas a menudo contienen vitaminas esenciales como la vitamina C, vitamina A y diversos minerales, dependiendo de las frutas utilizadas. Estos nutrientes son esenciales para el funcionamiento óptimo del cuerpo y pueden ayudar a fortalecer el sistema inmunológico.

Hidratación: Debido a su contenido de agua, los néctares de frutas pueden contribuir a la hidratación del cuerpo. Esto es especialmente útil en climas cálidos o después de la actividad física.

Fuente de Energía Rápida: Los néctares de frutas contienen azúcares naturales presentes en las frutas, lo que los convierte en una fuente rápida de energía. Esto puede ser beneficioso antes o después del ejercicio para recuperar energía rápidamente.

Tabla 5

Composición química del néctar (INDECOPI)

Valor Nutricional	g/100g
Energía (Kcal)	52
Proteínas (g)	0.2
Fibra (g)	0.3
Agua (g)	86.1
Grasa	0.1
Ceniza	0.3

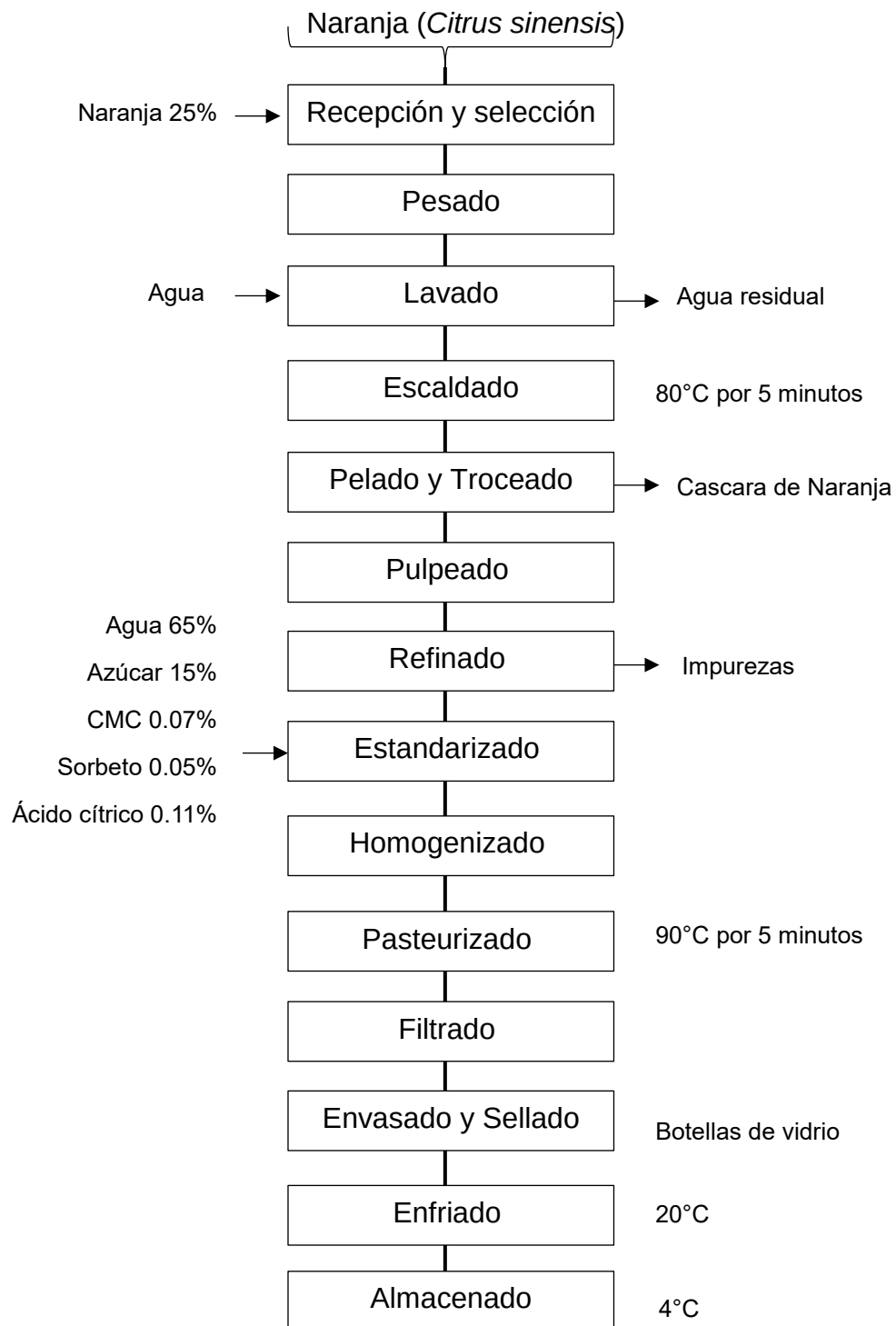
Fuente: (Sandoval, 2021)**Insumos para la elaboración del néctar**

- **Agua:** El agua empleada para la elaboración de néctares deberá reunir las siguientes características como son la calidad, tiene que estar libre de sustancias extrañas e impurezas y tiene que tener bajo contenido de sales (Roman, 2019).
- **Frutas:** El tipo de procesamiento que recibe una fruta para la obtención de jugo y pulpas, eso va a depender de las características de la fruta a utilizarse para dicha elaboración (Gil, 2008).
- **Azúcar:** Los néctares como se sabe contiene dos tipos de azúcares, el azúcar natural que aporta la fruta y el otro es el azúcar que se incorpora adicionalmente para alcanzar el brix deseado (Gil, 2008).
- **Ácido Cítrico:** Para regular la acidez del néctar, todas las frutas tienen su propia acidez, pero una vez que se incorpora el agua esta se debe de corregir, para saber si el jugo o la pulpa diluida poseen acidez apropiada, se puede mencionar que el nivel del pH fluctúa entre 3.5 – 3.8 (Roman, 2019).
- **Estabilizante:** Los estabilizantes dentro de los néctares son insumos que se emplean para evitar la sedimentación en el néctar, de las partículas que constituyen la pulpa de la fruta, de otro modo, el estabilizante le confiere mayor consistencia al néctar (Castillo & Rivera, 2023) .
- **Conservante:** Dentro de la industria de los néctares se usan varios conservantes, su uso va a depender de las características de la materia

prima y del producto final. Entre los conservantes más usados está el ácido benzoico y el ácido sórbico (Vargas y Pisfil , 2008).

Figura 5

Diagrama de bloques de elaboración de néctar de naranja



Fuente: (Mamani & Quiroz, 2017).

CAPÍTULO III

OBJETIVOS LOGRADOS

3.1. LÍNEAS DE INTERVENCIÓN DE PROYECCIÓN SOCIAL

Seguridad alimentaria, inocuidad, alimentación saludable y nutricional

3.1.1. DE ACUERDO AL OBJETIVO GENERAL

Al capacitar y evaluar a los estudiantes que cursan el tercer grado de la I.E.S Industrial Simón Bolívar, se logró fortalecer la información sobre la alimentación saludable e incentivar a los estudiantes a tomar decisiones responsables sobre su alimentación en la etapa escolar.

3.1.2. DE ACUERDO A LOS OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Las capacitaciones dirigidas a los estudiantes de tercer grado en la I.E.S Industrial Simón Bolívar han arrojado resultados positivos al incrementar significativamente su comprensión de los fundamentos esenciales de una alimentación saludable y equilibrada. Es notable la participación activa de los alumnos durante estas sesiones formativas.

A través de las capacitaciones, talleres y proyecciones de videos ofrecidos a los estudiantes de tercer grado en la I.E.S Industrial Simón Bolívar, se logró no solo el aprendizaje de nuevos conceptos, sino también el fortalecimiento de conocimientos existentes, la adquisición de información detallada y la generación de conciencia sobre los productos procesados y el etiquetado de alimentos. Además, se ha evidenciado que los estudiantes están implementando de manera efectiva prácticas alimenticias más saludables en su vida diaria.

Previamente a estas capacitaciones, la población estudiantil de tercer grado en la I.E.S Industrial Simón Bolívar demostraba tener escasos conocimientos sobre las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs). Sin embargo, gracias a las sesiones y talleres, se logró de manera satisfactoria sensibilizar y concientizar a los estudiantes acerca de la importancia de la prevención de las ETAs.

En otro sentido, se proporcionó información detallada acerca de los alimentos y productos nutritivos propios de la región de Puno a los estudiantes de tercer grado en la I.E.S Industrial Simón Bolívar. Durante estas sesiones, se

presentaron diversas alternativas de consumo, destacando la riqueza y variedad de productos disponibles. Se logró, de manera exitosa, llevar a cabo talleres interactivos donde los estudiantes participaron activamente en la elaboración de productos como pan fortificado con granos andinos, yogurt y bebidas a base de frutas.

3.2. DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES CRONOLÓGICAMENTE

3.2.1. ACTIVIDAD 1

Alimentación saludable y equilibrada con 3ro “B”

Esta actividad se desarrolló el lunes 14 de agosto del 2023 que fue dirigido a los estudiantes del tercer grado sección “B” de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel (hora de inicio 7:50 am y hora final 8:20 am), la actividad fue desarrollado por los integrantes del equipo “Nutriendo el futuro” donde iniciamos nuestra primera clase dictada acompañado juntamente con nuestros asesores, por el cual, empezamos con una dinámica para entrar en confianza y conocer mejor a los estudiantes de 3ro “B”, luego el equipo y asesores se presentaron, seguidamente se hizo preguntas básicas acerca de los alimentos saludables donde satisfactoriamente los estudiantes respondieron, después detallamos las diapositivas explicando cada uno de ellos esto con el fin de brindar conocimiento a los estudiantes y finalmente se presentó 2 videos donde los estudiantes participaron satisfactoriamente dando opinión o haciendo preguntas sobre los puntos tratados, además cada participación de los estudiantes tuvo su incentivo, en el siguiente tabla se detalla la información de la actividad:

Tabla 6

Descripción de la actividad 1

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Brindar conocimiento sobre los diferentes grupos de alimentos, sus funciones y cómo combinarlos para lograr una alimentación saludable y equilibrada.	14/08/2023	35 beneficiarios	33 asistentes	Anexo 5

3.2.2. ACTIVIDAD 2

Alimentación saludable y equilibrada con 3ro “D” y 3ro “F”

En esta actividad se desarrolló el martes 15 de agosto del 2023 dirigido a los estudiantes del tercer grado de las secciones “D” y “F” de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel, primero la actividad se realizó con los estudiantes de 3ro “D” que son de turno mañana (hora de inicio 10:35 am y hora final 11:00 am), dicha actividad se desarrolló con los estudiantes del grupo de proyección social “nutriendo al futuro, para dar inicio con la actividad los integrantes del equipo empezamos a presentarnos cada uno y antes de iniciar con la exposición se realizó una dinámica con los estudiantes esto para entrar en confianza y ver que saben sobre la alimentación saludable y equilibra, luego iniciamos con desarrollo y exposición de las láminas, en el transcurso de la exposición se realizó preguntas a los estudiante donde cada participación tuvo su incentivo y para finalizar con la actividad con los estudiantes de 3ro “D” se presentó 2 videos sobre el tema donde los estudiantes participaron activamente con sus opiniones y mostraron interés sobre el tema. Finalmente, la actividad 2 se realizó con los estudiantes de turno tarde que son de 3ro “F” (hora de inicio 4:00 pm y hora final 4:30 pm), esta actividad se realizó con la misma metodología que con los de turno mañana donde empezamos a presentarnos con los estudiantes y luego se dio las indicaciones debidas del propósito, además los estudiantes tuvieron preguntas y participaciones activas del tema desarrollado, esta actividad se realizó con el fin de dar conocimiento a dichos estudiantes la información descrita de los temas en la siguiente tabla:

Tabla 7

Descripción de la actividad 2

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Brindar conocimiento sobre los diferentes grupos de alimentos, sus funciones y cómo combinarlos para lograr una alimentación saludable y equilibrada.	15/08/2023	70 beneficiarios	49 asistentes	Anexo 5

3.2.3. ACTIVIDAD 3

Nutrición en la etapa escolar con 3ro “C”

En esta actividad se desarrolló el miércoles 16 de agosto del 2023 que fue dirigido a los estudiantes del tercer grado de la sección “C” de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel (hora de inicio 7:50 am y hora final 8:20 am), dicha actividad se desarrolló con todos los integrantes del equipo y juntamente con nuestros asesores el M.Sc. Lenin Quille Quille y el M. Sc. Carlos Ricardo Hanco Cervantes, primeramente, se inició con la presentación de cada uno, luego los asesores dieron una pequeña introducción sobre la alimentación saludable y equilibrada en la etapa escolar, luego se hizo una dinámica para conocer mejor a los estudiantes y ver si practican la alimentación saludable, donde pudimos ver que la mayoría no tenía el hábito de llevar agua o una fruta para su refrigerio, seguidamente se inició con la exposición del tema, en el transcurso de la exposición se realizó preguntas a los estudiantes sobre el tema donde los estudiantes participaron de manera activa, luego para reforzar el tema desarrollado se presentó 2 videos y finalmente se concluyó con algunas dudas que tuvieron algunos alumnos las cuales fueron absueltas por los compañeros que estaban a cargo de dicha actividad, esta actividad se realizó con el fin de dar conocimiento a dichos estudiantes la información descrita de los temas en la siguiente tabla:

Tabla 8

Descripción de la actividad 3

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Brindar conocimiento sobre los diferentes grupos de alimentos, sus funciones y cómo combinarlos para lograr una alimentación saludable y equilibrada.	16/08/2023	35 beneficiarios	30 asistentes	Anexo 5

3.2.4. ACTIVIDAD 4

Nutrición en la etapa escolar con 3ro “E” y 3ro “G”

En esta actividad se desarrolló el viernes 18 de agosto del 2023 dirigido a los estudiantes del tercer grado de la sección “E” y “G” de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel, en donde la actividad lo realizamos todos los integrantes del equipo. En esta actividad primeramente comenzamos a presentarnos esto juntamente con los estudiantes, al culminar las presentaciones de manera de dinámica preguntamos a los estudiantes preguntas básicas para ver si tenían conocimiento acerca del tema a exponer, seguidamente comenzamos a exponer detalladamente con la ayuda de las diapositivas y después para reforzar su conocimiento se presentó un video relacionado con el tema y finalmente se concluyó con algunas dudas o aportes que tuvieron algunos alumnos las cuales fueron absueltas por los compañeros que estaban a cargo de dicha actividad.

El horario fue (hora de inicio 3:20 pm y hora final 3:50 pm) esta actividad se realizó con el fin de brindar conocimiento a dichos estudiantes la información descrita de los temas en la siguiente tabla:

Tabla 9

Descripción de la actividad 4

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Brindar conocimiento sobre los diferentes grupos de alimentos, sus funciones y cómo combinarlos para lograr una alimentación saludable y equilibrada.	18/08/2023	70 beneficiarios	65 asistentes	Anexo 5

3.2.5. ACTIVIDAD 5

Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud con 3ro “B”

Esta actividad se realizó el lunes 11 de setiembre del 2023, dando inicio la exposición a las 7:50 a.m. donde primeramente se dio premios a los estudiantes que estaban practicando la alimentación saludable trayendo frutas y agua para sus refrigerios, luego se pidió la participación de los estudiantes para realizar una

dinámica relacionada al tema esto con el fin de despertar el interés y mantenerlos a la posterior exposición. Después se desarrolló el tema de “Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud” en el transcurso de la exposición dio ejemplos mostrando alimentos procesados y hubo preguntas a los estudiantes donde cada participación tuvo su incentivo, donde también se les facilitó trípticos elaborados y desarrollados con el tema de explicación para el fácil entendimiento de este. Por último, se mostró 2 videos relacionados con el tema eso para reforzar el tema expuesto, además hubo dudas por parte de los estudiantes las cuales fueron absueltas por los compañeros que estaban a cargo de dicha actividad, esta actividad se dio fin a las 8:20 a.m.

Tabla 10

Descripción de la actividad 5

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Dar a conocer los tipos de alimentos procesados y su impacto en la calidad y composición nutricional de los alimentos	11/09/2023	35 beneficiarios	33 asistentes	Anexo 5

3.2.6. ACTIVIDAD 6

Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud con 3ro “D” y 3ro “F”

Esta actividad se realizó el martes 12 de setiembre del 2023, dirigido a los estudiantes de 3ro “D” y 3ro “F”, dando inicio la exposición a las 4:30 pm. Donde primeramente se dio premios a los estudiantes que estaban practicando la alimentación saludable trayendo alimentos saludables para su consumo en horas de refrigerio, luego se pidió la participación de los estudiantes para realizar una dinámica relacionada al tema esto con el fin de despertar el interés y mantenerlos a la posterior exposición.

Después se desarrolló el tema de “Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud” en el transcurso de la exposición dio ejemplos mostrando alimentos procesados y hubo participaciones por parte de los estudiantes donde cada participación tuvo su incentivo, luego a ello también se les entrego una guía elaborados y desarrollados con el tema de explicación para el fácil entendimiento de este.

Por último, se mostró videos relacionados con el tema eso para reforzar el tema expuesto, además hubo dudas por parte de los estudiantes las cuales fueron absueltas por los compañeros que estaban a cargo de dicha actividad, esta actividad se dio fin a las 5:00 pm.

Tabla 11

Descripción de la actividad 6

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Dar a conocer los tipos de alimentos procesados y su impacto en la calidad y composición nutricional de los alimentos	12/09/2023	70 beneficiarios	57 asistentes	Anexo 5

3.2.7. ACTIVIDAD 7

Etiquetado de alimentos con 3ro “C”

El miércoles 13 de septiembre de 2023, a partir de las 7:50 a.m., se llevó a cabo una actividad educativa dirigida a los estudiantes de tercer grado de la sección "C" de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel. Esta actividad fue realizada por los miembros del equipo.

La jornada comenzó preguntas básicas a los estudiantes para evaluar su conocimiento previo sobre el tema que se iba a exponer.

Seguidamente, se procedió a una exposición detallada con el apoyo de diapositivas para brindar información precisa y visual sobre el tema “Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud”. Para reforzar el conocimiento adquirido, se presentó un video relacionado con el tema.

La actividad concluyó con una sesión abierta para resolver dudas o recibir aportes por parte de los estudiantes. Estas dudas fueron respondidas por los compañeros encargados de la actividad.

La actividad tuvo un horario definido, iniciando a las 7:50 a.m. y finalizando a las 8:20 a.m. El propósito principal de esta actividad fue proporcionar información detallada sobre los temas especificados en la tabla.

Tabla 12

Descripción de la actividad 7

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Dar a conocer los tipos de alimentos procesados y su impacto en la calidad y composición nutricional de los alimentos	13/09/2023	35 beneficiarios	31 asistentes	Anexo 5

3.2.8. ACTIVIDAD 8

Etiquetado de alimentos 3 “G” y “E”

Esta actividad se desarrolló el lunes 15 de agosto del 2023 que fue dirigido a los estudiantes del tercer grado sección “G” y “E” de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel (hora de inicio 3:20 pm y hora final 3:50 pm), la actividad fue desarrollado por los integrantes del equipo “Nutriendo el futuro” Inicialmente, se reconoció y premió a los estudiantes que participaron con la dinámica propuesta el cual consistía en practicar la alimentación saludable, se invitó a los estudiantes a participar en una actividad relacionada con el tema, con el objetivo de despertar su interés y mantener su atención durante la presentación principal. La charla se centró en el tema de "Etiquetado de alimentos".

Durante la exposición, se proporcionaron ejemplos concretos de etiquetado de alimentos que se venden en los kioscos y se alentaron a los estudiantes a realizar preguntas, con incentivos para cada participación. También se distribuyeron trípticos diseñados para facilitar la comprensión del tema.

Finalmente, se proyectaron dos videos relacionados con el tema para reforzar la información presentada. Además, se abordaron las preguntas de los estudiantes con la ayuda de los compañeros responsables de la actividad. La actividad concluyó a las 3:50 p.m.

Tabla 13

Descripción de la actividad 8

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Dar a conocer a los estudiantes que indican la etiquetas, cómo influye en nuestra alimentación y que son los octógonos.	15/08/2023	70 beneficiarios	65 asistentes	Anexo 5

3.2.9. ACTIVIDAD 9**Identificar los factores de riesgo que pueden contribuir a la transmisión de ETA en los alimentos más frecuentes con 3ro “B”**

El lunes 16 de octubre de 2023, se llevó a cabo una actividad dirigida a los estudiantes de tercer grado de la sección "B" de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel. La actividad se desarrolló desde las 7:50 a.m. hasta las 8:20 a.m. Comenzamos la actividad con una presentación sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), incluyendo diapositivas informativas. Antes de la presentación, se realizaron preguntas básicas sobre el tema. Luego, detallamos las diapositivas, explicando cada punto para brindar conocimiento a los estudiantes. Finalmente, se proyectó un video. A continuación, se presenta una tabla con detalles adicionales sobre la actividad.

Tabla 14

Descripción de la actividad 9

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Fomentar la capacidad de los estudiantes para reconocer y evaluar los factores de riesgo asociados a la transmisión de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA).	16/10/2023	35 beneficiarios	33 asistentes	Anexo 5

3.2.10. ACTIVIDAD 10

Identificar los factores de riesgo que pueden contribuir a la transmisión de ETA en los alimentos más frecuentes con 3ro "D" y 3ro "F"

El martes 17 de octubre de 2023, se llevó a cabo una actividad educativa en la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel dirigida a estudiantes de tercer grado, específicamente a las secciones "D" y "F". La jornada se desarrolló de la siguiente manera: primero, la sección "D" de 10:35 a 11:00 a.m., y luego la sección "F" de 4:00 a 4:30 p.m. Esta actividad fue organizada por el equipo "Nutriendo el futuro" con el objetivo de concienciar a los estudiantes sobre las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). El evento comenzó con una presentación visual que incluyó diapositivas informativas sobre el tema en cuestión. Antes de sumergirse en la exposición, se plantearon preguntas básicas para evaluar el conocimiento previo de los estudiantes, revelando que muchos de ellos tenían poco o ningún conocimiento sobre las ETA. Posteriormente, se procedió a detallar minuciosamente cada diapositiva, explicando conceptos y casos prácticos, con el fin de brindar un conocimiento sólido a los estudiantes. Un aspecto destacado de la actividad fue la proyección de un video relacionado con las ETA, en el que los estudiantes participaron de manera activa y comprometida. Durante la proyección, los estudiantes compartieron sus opiniones y plantearon preguntas, lo que enriqueció la experiencia educativa. Para motivar y recompensar la participación de los estudiantes, se implementó un sistema de incentivos.

Tabla 15

Descripción de la actividad 10

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Fomentar la capacidad de los estudiantes para reconocer y evaluar los factores de riesgo asociados a la transmisión de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) en alimentos.	17/10/2023	70 beneficiarios	58 asistentes	Anexo 5

3.2.11. ACTIVIDAD 11

Comercio justo y consumo responsable con 3ro "C"

El miércoles 18 de octubre de 2023, a partir de las 7:50 de la mañana, llevamos a cabo una actividad educativa para los estudiantes de tercer grado de la sección "C" de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel. Nuestro equipo organizó esta actividad con el propósito de explorar el concepto de comercio justo y promover un consumo responsable. Comenzamos la jornada haciendo preguntas básicas a los estudiantes para evaluar su comprensión previa sobre el tema que íbamos a tratar. Luego, ofrecimos una presentación detallada apoyada por diapositivas para brindar información clara y visual sobre el comercio justo y cómo nuestras decisiones de consumo pueden tener un impacto global. Para fortalecer el entendimiento, presentamos un video relacionado con el tema. La actividad concluyó con una sesión abierta para resolver preguntas o recibir contribuciones por parte de los estudiantes. Los compañeros encargados de la actividad estuvieron disponibles para aclarar inquietudes. La actividad se desarrolló dentro de un horario específico, comenzando a las 7:50 de la mañana y finalizando a las 8:20 a.m. El objetivo principal de esta actividad fue proporcionar información detallada sobre el comercio justo y promover la reflexión sobre el consumo responsable.

Tabla 16

Descripción de la actividad 11

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Promover la conciencia y práctica del comercio justo y responsable entre los estudiantes de nivel secundaria.	18/10/2023	35 beneficiarios	28 asistentes	Anexo 5

3.2.12. ACTIVIDAD 12

Comercio justo y consumo responsable con 3ro "E" y 3ro "G"

El viernes 20 de octubre de 2023, llevamos a cabo una actividad educativa dirigida a los estudiantes de tercer grado de las secciones "G" y "E" de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel. Esta actividad fue organizada por el equipo "Nutriendo el Futuro" y tuvo lugar entre las 3:20 p.m. y las 3:50 p.m.

Comenzamos la actividad invitando a los estudiantes a participar en una dinámica previa al tema principal, diseñada para despertar su interés y mantener su atención. La charla se centró en la importancia del etiquetado de alimentos y su relevancia en nuestras elecciones de consumo. Durante la exposición, presentamos ejemplos concretos de etiquetas de alimentos que se encuentran comúnmente en los kioscos y alentamos a los estudiantes a hacer preguntas, ofreciendo incentivos por su participación. Distribuimos trípticos diseñados para facilitar la comprensión del tema y proporcionar información adicional. Además, para enriquecer la experiencia, proyectamos tres videos relacionados con la importancia del etiquetado de alimentos y cómo este influye en nuestras decisiones de compra y en la salud general. Estos videos proporcionaron ejemplos prácticos y casos de estudio que ilustraron la relevancia del etiquetado de alimentos en la toma de decisiones informadas y en la promoción de hábitos alimenticios saludables. Al final de la actividad, se brindó la oportunidad de responder preguntas de los estudiantes con la ayuda de los compañeros responsables de la actividad. La actividad concluyó a las 3:50 p.m., dejando a los estudiantes con una comprensión más profunda y consciente de la importancia del etiquetado de alimentos en su vida cotidiana la información descrita de los temas en la siguiente tabla:

Tabla 17

Descripción de la actividad 12

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Promover la conciencia y práctica del comercio justo y responsable entre los estudiantes de nivel secundaria.	20/10/2023	70 beneficiarios	65 Asistentes	Anexo 5

3.2.13. ACTIVIDAD 13

Taller de elaboración de pan fortificado con granos andinos con 3ro “B”

Esta actividad se desarrolló el lunes 06 de noviembre del 2023 que fue dirigido a los estudiantes del tercer grado sección “B” de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel (hora de inicio 7:50 am y hora final 8:20 am), la actividad fue desarrollado por los integrantes del equipo “Nutriendo el futuro”. Antes de iniciar la presentación, nos involucramos activamente con los estudiantes mediante una

dinámica que les ofreció la oportunidad de ganar premios. Posteriormente, nos sumergimos en la actividad principal, que consistió en una presentación detallada sobre la producción de pan fortificado con granos andinos. Utilizamos diapositivas para ilustrar el proceso, brindando explicaciones pormenorizadas en cada punto con el objetivo de enriquecer el conocimiento de los estudiantes. Como complemento, proyectamos un video promocional destacando los valores y beneficios de pertenecer a la Universidad Nacional de Juliaca, con la esperanza de motivar a los estudiantes a considerar la posibilidad de unirse a esta institución educativa. Finalmente, expresamos palabras de agradecimiento a los estudiantes, ya que esta sesión marcaba el cierre de nuestras interacciones con el tercer grado sección “B”. Como muestra de aprecio, entregamos incentivos a cada uno de los participantes como reconocimiento por su activa participación.

Tabla 18

Descripción de la actividad 13

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Fomentar la producción y consumo de pan fortificado con granos andinos e incentivar prácticas alimenticias saludables.	06/11/2023	35 beneficiarios	32 asistentes	Anexo 5

3.2.14. ACTIVIDAD 14

Taller de elaboración de yogurt con 3ro “D” y 3ro “F”

En esta actividad se desarrolló el martes 07 de noviembre del 2023 dirigido a los estudiantes del tercer grado de las secciones “D” y “F” de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel, primero la actividad se realizó con los estudiantes de 3ro “D” que son de turno mañana (hora de inicio 10:35 am y hora final 11:00 am). Antes de dar inicio a la presentación, involucramos a los estudiantes en una dinámica lúdica que les permitió ganar premios. Acto seguido, nos sumergimos en la actividad principal, donde llevamos a cabo una detallada exposición sobre la elaboración de yogurt. A través de diapositivas, desglosamos el proceso paso a paso, explicando cada aspecto con el fin de enriquecer el entendimiento de los

estudiantes. Como complemento, proyectamos un video promocional destinado a destacar los atractivos de la Universidad Nacional de Juliaca, buscando inspirar a los estudiantes a considerar la posibilidad de unirse a esta prestigiosa institución educativa. Con el cierre de nuestra última sesión con el 3ro “D”, expresamos palabras de agradecimiento y entregamos incentivos a cada estudiante como reconocimiento por su destacada participación. Finalmente, la actividad 2 se realizó con los estudiantes de turno tarde que son de 3ro “F” (hora de inicio 4:00 pm y hora final 4:30 pm), esta actividad se realizó con la misma metodología que con los de turno mañana donde empezamos a presentarnos con los estudiantes y luego se dio las indicaciones debidas del propósito, además los estudiantes tuvieron preguntas y participaciones activas del tema desarrollado, esta actividad se realizó con el fin de dar conocimiento a dichos estudiantes la información descrita de los temas en la siguiente tabla:

Tabla 19

Descripción de la actividad 14

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Facilitar el aprendizaje práctico y teórico en la elaboración de yogurt, impulsando la autonomía de los participantes para producir yogurt de alta calidad.	07/11/2023	70 beneficiarios	58 Asistentes	Anexo 5

3.2.15. ACTIVIDAD 15

Taller de elaboración de néctar de fruta con 3ro “C”

En esta actividad se desarrolló el miércoles 08 de noviembre del 2023 que fue dirigido a los estudiantes del tercer grado de la sección “C” de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel (hora de inicio 7:50 am y hora final 8:20 am), dicha actividad se desarrolló con los integrantes del equipo y juntamente con nuestro asesor el M. Sc. Carlos Ricardo Hanco Cervantes, Previo al inicio de la presentación, nos sumergimos en una dinámica participativa que incentivó la participación de los estudiantes, ofreciéndoles la oportunidad de llevarse premios. Posteriormente, nos adentramos en la actividad principal, presentando de manera detallada la elaboración de néctar de fruta mediante diapositivas

explicativas que abordaron cada etapa del proceso, proporcionando un conocimiento completo a los estudiantes. A modo de incentivo adicional, proyectamos un video promocional resaltando los atractivos de la Universidad Nacional de Juliaca, con la intención de estimular el interés de los estudiantes en formar parte de esta destacada institución. Para concluir nuestra última sesión con el 3ro “C”, expresamos palabras de agradecimiento y otorgamos incentivos a cada estudiante como muestra de reconocimiento por su activa participación en la actividad. Finalmente se concluyó con algunas dudas que tuvieron algunos alumnos las cuales fueron absueltas por los compañeros que estaban a cargo de dicha actividad, esta actividad se realizó con el fin de dar conocimiento a dichos estudiantes la información descrita de los temas en la siguiente tabla:

Tabla 20

Descripción de la actividad 15

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Fomentar habilidad en la elaboración de néctar de fruta mediante un taller práctico y educativo	la 08/11/2023	35 beneficiarios	31 Asistentes	Anexo 5

3.2.16. ACTIVIDAD 16

Taller de elaboración de yogurt con 3ro “E” y 3ro “G”

En esta actividad se desarrolló el viernes 10 de noviembre del 2023 dirigido a los estudiantes del tercer grado de la sección “E” y “G” de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel, en donde la actividad lo realizamos todos los integrantes del equipo. Antes de iniciar la presentación, nos involucramos con los estudiantes a través de una dinámica para que pudieran participar y tener la oportunidad de llevarse premios. Posteriormente, nos adentramos en la actividad principal, que consistió en una presentación detallada sobre la elaboración de yogurt. Utilizamos diapositivas para mostrar el proceso, explicando cada punto con el objetivo de enriquecer el conocimiento de los estudiantes. En el transcurso del evento, se proyectó un video promocional destinado a inspirar a los estudiantes a considerar la Universidad Nacional de Juliaca como su opción académica. Después de esta fase, expresamos palabras de agradecimiento, ya que esta sesión marcó nuestra despedida con 3ro “E” y 3ro “G”. Como gesto de

reconocimiento por su participación, se entregaron incentivos a cada estudiante. Destacamos la presencia activa del director de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel, la coordinadora de tutoría y un representante de la UGEL, quienes desempeñaron un papel fundamental en esta actividad. El horario fue (hora de inicio 3:20 pm y hora final 3:50 pm) esta actividad se realizó con el fin de brindar conocimiento a dichos estudiantes la información descrita de los temas en la siguiente tabla:

Tabla 21

Descripción de la actividad 16

Objetivo	Fecha de actividad	Nº de beneficiarios	Nº de asistentes	Evidencias
Facilitar el aprendizaje práctico y teórico en la elaboración de yogurt, impulsando la autonomía de los participantes para producir yogurt de alta calidad.	10/11/2023	70 beneficiarios	63 asistentes	Anexo 5

3.3. DIAGNÓSTICO DE IMPACTO DE LAS ACTIVIDADES

En general, las actividades desarrolladas por el equipo "Nutriendo el Futuro" han abordado diversos temas relacionados con la alimentación saludable, la conciencia sobre los alimentos procesados, la importancia del etiquetado de alimentos, los riesgos de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), y la promoción del comercio justo y consumo responsable. Además, se han llevado a cabo talleres prácticos de elaboración de alimentos, como pan fortificado con granos andinos, yogurt y néctar de frutas, con el objetivo de fomentar habilidades prácticas en los estudiantes.

La participación activa de los estudiantes, la interacción con los temas presentados y la entrega de incentivos han contribuido al éxito de estas actividades. Además, la presencia de autoridades educativas muestra el respaldo y reconocimiento de estas iniciativas.

El diagnóstico de impacto destaca la efectividad de las actividades realizadas, evidenciando un cambio positivo en la comprensión, actitudes y prácticas alimenticias de los estudiantes de tercer grado en la I.E.S Industrial Simón Bolívar. Estos resultados refuerzan la importancia de continuar con iniciativas educativas similares para promover estilos de vida saludables y sostenibles.

Para evaluar el impacto de nuestras actividades se llevó a cabo una encuesta en la que se instó a los estudiantes a seleccionar las respuestas que pensaban haber comprendido durante el período de clases. Con este fin, se adjunta el siguiente link:

https://docs.google.com/document/d/1cknHULldK2MdGnmvH0momNhXw_lhRcc6TUpNS0NRKPI/edit?usp=sharing

3.4. NÚMERO DE BENEFICIARIOS

210 estudiantes de la I.E.S. Industrial Simón Bolívar – San Miguel

Tabla 22

Lista de beneficiarios 3ro B

LISTA DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS			
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	SECCIÓN
01	AIPFE ARAHUALLPA LIZETH	3RO	"B"
02	APAZA CONDORI YENYTHER MADELINY	3RO	"B"
03	APAZA ESTOFANERO FHARYT GHYNO	3RO	"B"
04	CAMA LARICO LUZ CLARITA	3RO	"B"
05	CAPQUEQUI MAMANI BRAYAN DAYLER	3RO	"B"
06	CARPIO HUAHUALUQUE BRAYAN ANTONY	3RO	"B"
07	CAUNA MACHACA JHON ALEX	3RO	"B"
08	CHAIÑA MAMANI NAYELY ROMINA	3RO	"B"
09	CONDORI DIAZ JUAN ALEXANDER	3RO	"B"
10	FERNANDES PARICAHUA GOVANI ANDEBON	3RO	"B"
11	HUANCA PARI LUZ DELIA	3RO	"B"
12	JANCCO CCOSI EDU FRANK	3RO	"B"
13	LAURA LUQUE SAMIRA MARISEL	3RO	"B"
14	MACHACA MAMANI ELVIS SUNESTO	3RO	"B"
15	MAMANI APAZA JADE NADINE	3RO	"B"
16	MAMANI BORDA EVELYN YASMIN	3RO	"B"
17	MAMANI CEREZO JHON GERMAIN	3RO	"B"
18	MAMANI HUAMAN YENNYFER MILEYDI	3RO	"B"
19	MAMANI HUANCA FRANKLYN ANDERSON	3RO	"B"
20	MAMANI MAMANI JOSE EDUARDO	3RO	"B"
21	MAMANI UMIÑA HOSCAR ANTONI	3RO	"B"
22	OCHOCHOQUE MAMANI MILIAZABEL	3RO	"B"
23	PARI CHOQUE DARWIN BORIS	3RO	"B"
24	PARIONA CONDORI WUENDY JHASMINE	3RO	"B"
25	PASTRANA LEON JHOJAN ROYER	3RO	"B"
26	PROVINCIA MAMANI LIZ DARENIS	3RO	"B"
27	QUEQUE CONDORI HANNY YUREMA	3RO	"B"
28	QUISOE CHAMBI FRANK YEFERSON	3RO	"B"
29	QUISPE MIRANDA MIRIAN ESTHER	3RO	"B"
30	SUCASAIRO CRUZ LUIS FERNANDO	3RO	"B"
31	SUCATICONA CHAMBI YHERSON	3RO	"B"
32	TINTAYA YUCRA NELSON	3RO	"B"
33	YUCRA GUTIERRES FERNANDO	3RO	"B"
34	YUCRA CALLATA JULIO ALBERTO	3RO	"B"
35	YUCRA HUARANCA RUTH YAMILEY	3RO	"B"

Tabla 23

Lista de beneficiarios 3ro C

LISTA DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS			
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	SECCIÓN
1	ACARO BUCAPUCA MIDWAR FELIZ	3RO	"C"
2	AHUMADI AQUISPE YIMER RUSSEL	3RO	"C"
3	ALEJO HUANCA MERLY	3RO	"C"
4	APAZA COAQUIRA ANNEL ADA	3RO	"C"
5	CARRIZALES MAMANI ANTHONY LIONEL	3RO	"C"
6	CATWAPAZA ITO YHORZ ESNAWSER	3RO	"C"
7	CCON LOPEZ MACGYRER FRANK	3RO	"C"
8	CHIPANA VALEZA DEYLI JHOEL	3RO	"C"
9	CHIUSI QUECARA RUTH VANESA	3RO	"C"
10	CHUQUEMAMANI HACHACA JOSE LUIS	3RO	"C"
11	CHUZA ARACAYO MELISSA	3RO	"C"
12	CONDORI CAPIA YEFERSON	3RO	"C"
13	CONDORI MAMANI RONAL	3RO	"C"
14	CONDORI ROQUE VICTOR RAUL	3RO	"C"
15	HUANCA HUANCA BEATRIZ ESTAFANI	3RO	"C"
16	HUANCA MULLISACA JORGE LUIS	3RO	"C"
17	LECHUSA COLLANQUI FRAY GAUZ	3RO	"C"
18	LLUNGO COAQUIRA STHEFANY XIOMHARA	3RO	"C"
19	MAMANI BENDITA MARTHA JULIA	3RO	"C"
20	MAMANI CCAMA JHORDY JESUS	3RO	"C"
21	MAMANI MAMANI ALVARO BRAYAN	3RO	"C"
22	MAMANI ORTIZ LUZ ELENA	3RO	"C"
23	MAMANI QUEA ROY CESAR	3RO	"C"
24	MELANY ANGELES ROQUE HUMPIRI	3RO	"C"
25	MORALES CONDORI ERVIS ALEXANDER	3RO	"C"
26	NESTAZA MAMANI JEFFERSON	3RO	"C"
27	PAJSI HUANCA ANA LIZETF	3RO	"C"
28	PARISUAÑA MAMANI ELMER HOEL	3RO	"C"
29	QUIÑONES YAPU ALISON HADDE	3RO	"C"
30	QUISPE CHAMBI LIZETH MILAGROS	3RO	"C"
31	QUISPE COILA ZAIDA KELLY	3RO	"C"
32	QUISPE OTAZU ALDO ALBERTO	3RO	"C"
33	RAMOS YANA RUZ ANALI	3RO	"C"
34	ROQUE QUISPE SERGIO	3RO	"C"
35	SUMI CAHUAPAZA SANDIA PAOLA	3RO	"C"

Tabla 24

Lista de beneficiarios 3ro D

LISTA DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS			
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	SECCIÓN
01	APAZA ESPEZOA KATERINE MARIELA	3RO	"D"
02	APAZA VILLALBA DANNALIZ GUIMENA	3RO	"D"
03	BAREDO QUISPE CRISTIAN DEYVIS	3RO	"D"
04	BRAVO QUISPE RONAL RENE	3RO	"D"
05	CANAZA YANA ALDO GUILLERMO	3RO	"D"
06	CAPA MAMANI DAVIS ALESSANDRO	3RO	"D"
07	CCAIRA VILAVILA WINDY MELIZA	3RO	"D"
08	CRUZ CONDORI YESICA LEYDY	3RO	"D"
09	HUAQUISTO PACCO DARWIN DONY	3RO	"D"
10	JAÑARI MAMANI STEPHANY	3RO	"D"
11	LARICO QUISPE KENYI SHAMIL	3RO	"D"
12	LINO MACHACA CINTHYA YENINA	3RO	"D"
13	MACHACA ITO REYSON	3RO	"D"
14	MAMANI APOLINARIO EVELYN LAURA	3RO	"D"
15	MAMANI CCOTA MIGUEL ANGEL	3RO	"D"
16	MAMANI MAMANI JHONY EDER	3RO	"D"
17	MAMANI MAMANI LINE	3RO	"D"
18	MAMANI PATUNA JHOSTIN ALEXANDER	3RO	"D"
19	PARICAHUA CANAZA SELENA LIZETH	3RO	"D"
20	PILCO MAMANI ANGELA KATERINE	3RO	"D"
21	ROQUE QUISPE YETI JESUSA	3RO	"D"
22	SANCHES CONDORI DIEGO EDIZON	3RO	"D"
23	TICONA MAITA BENJAMIN ABDIAS	3RO	"D"
24	TICONA TIPULA EDELIA SOLEDAD	3RO	"D"
25	TOLENTINO MAURICIO ROXANA	3RO	"D"
26	VARGAS YANA JOSE OLIVER	3RO	"D"
27	VELASQUEZ PUMA YONATHAN	3RO	"D"
28	VENITO QUISPE YUDI LISBETH	3RO	"D"
29	VILCA VILCA ROSMERY LUZ	3RO	"D"
30	VILCA ROJAS YERSON	3RO	"D"
31	YAPO TICONA NELSON JHOEL	3RO	"D"
32	YANA TIQUE LUZ NELIDA	3RO	"D"
33	YUCRA BELIZARIO TANIA MARGOTH	3RO	"D"
34	ZAPANA MENDOZA ZENAYDA	3RO	"D"
35	ZEI SUMI LUZ BERONICA	3RO	"D"

Tabla 25

Lista de beneficiarios 3ro E

LISTA DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS			
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	SECCIÓN
1	ATAMARI QUISPE THAYRA MILET	3RO	"E"
2	CALLA YANA SUSANA	3RO	"E"
3	CALLO PAUCARA ADALIA ABIGAIL	3RO	"E"
4	CHINO SUASACA LIZ ANALY	3RO	"E"
5	COILA HUADO FRNAKLIN NELSON	3RO	"E"
6	COILA SUASACA PERCY	3RO	"E"
7	ESCOBAR SUASACA SAYSA INDIRA	3RO	"E"
8	ESTEFANIA MAMANI LUZ	3RO	"E"
9	HUANCA APAZA KEVIN JORDAN	3RO	"E"
10	HUANCA FLORES KELLY CORONA	3RO	"E"
11	HUANCA LIMACHI ANA CECILIA	3RO	"E"
12	HUANCA YAIR MULISECA	3RO	"E"
13	HUARACHI QUISPE ROONIER	3RO	"E"
14	LIMACHE SACA YAMPIER RANDY	3RO	"E"
15	LUNA MENDOZA DIEGO OSCAR	3RO	"E"
16	MAMANI AJAHUANCA JULIO ANIBAL	3RO	"E"
17	MAMANI COLOQUEHUANCA SHEYLA	3RO	"E"
18	MAMANI HUANCA YENI LIZBETH	3RO	"E"
19	MAMANI MACHACA ASTRID MELISA	3RO	"E"
20	MAMANI QUISPE ELIZABETH YENI	3RO	"E"
21	OCHOCHONOQUE QUISPE SHANTALL	3RO	"E"
22	ONOFRE MAMANI DNIEL CRISTIAN	3RO	"E"
23	ORTIZ QUISPE BRITH KATHERIN	3RO	"E"
24	PACA CALSINA JOSE FORMENIO	3RO	"E"
25	QUELLO BARANTES ERILIO YASMIN	3RO	"E"
26	QUISPE MACHACA MIRABEL	3RO	"E"
27	QUISPE ROQUE LISBETH IVANA	3RO	"E"
28	SAYVA AÑACATA JHON ODISON	3RO	"E"
29	SUCASA LARICO JUAN ANTONY	3RO	"E"
30	TAPARA ANCCO YIMMY NONSO	3RO	"E"
31	TAZA YANA LIZBETH	3RO	"E"
32	VARGAS CHOQUE INGRITH KARLY	3RO	"E"
33	VARGAS CONDORI YOSSELIN VICTORIA	3RO	"E"
34	VEGA COAQUIRA PALMIR	3RO	"E"
35	YUCRA CONDORI MARIANA ESTELA	3RO	"E"

Tabla 26

Lista de beneficiarios 3ro F

LISTA DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS			
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	SECCIÓN
01	ARAPA HUANCA JOSE LUIS	3RO	"F"
02	CANAZA CONDORI JHON CRISTIAN	3RO	"F"
03	CHAMBI CONDORI CRISTIAN ALEX	3RO	"F"
04	CHAMBI HANCCO RAQUEL MARYORI	3RO	"F"
05	COILA QUISPE YESENIA MICHEL	3RO	"F"
06	CONDORI APAZA JUAN CARLOS	3RO	"F"
07	CONDORI SACACHIPANA BRANDON	3RO	"F"
08	CRUZ CONDORI MAX ANTONY	3RO	"F"
09	GIL MAMANI BRAYAN HUBER	3RO	"F"
10	GONZALES ROQUE SAYUM MARIANA	3RO	"F"
11	HUANCA ADCE JOHANN LEONEL	3RO	"F"
12	HUANCA COILA ROSALLY FLOR	3RO	"F"
13	HUANCA MAMANI EMANUEL	3RO	"F"
14	LAYME CAMPOS KEJIN ROSALIA	3RO	"F"
15	MAMANI CANAZA FIORELLA NELYDA	3RO	"F"
16	MAMANI CHAMBI DEYBIS NESTOR	3RO	"F"
17	MAMANI HUANCA CLAUDIA VANESSA	3RO	"F"
18	MAMANI HUANCA NESTOR JHOEL	3RO	"F"
19	MAMANI MAMANI ALEXANDER	3RO	"F"
20	MAMANI MAMANI ROGER FRANK	3RO	"F"
21	MAMANI SUCA ANGELA LIZBER	3RO	"F"
22	MAMANI SUERO JHON HECTOR	3RO	"F"
23	MENDOZA RAFAEL DEYSI MADELEYNE	3RO	"F"
24	PUMA TICONA ANYELA NICOLE	3RO	"F"
25	QUISPE MAMANI EDY YIMER	3RO	"F"
26	QUISPE PARI BRYAN BELTRAN	3RO	"F"
27	ROQUE YANA JHON FIDEK	3RO	"F"
28	ROY DEYVIS LARICO CONDORI	3RO	"F"
29	SOLIS PACORI COHELETH ISRAEL	3RO	"F"
30	SUCASACA APAZA DEIVIS JHOEL	3RO	"F"
31	SUCASACA CHAMBI EDITH MAGALY	3RO	"F"
32	VELASQUEZ MAMANI MERLY	3RO	"F"
33	TITO QUISPE CARLOS	3RO	"F"
34	URBINA VASCO LEYDI ESTEFANNY	3RO	"F"
35	YANA AQUISE RUBY SHOMARA	3RO	"F"

Tabla 27

Lista de beneficiarios 3ro G

LISTA DE ESTUDIANTES BENEFICIARIOS			
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	GRADO	SECCIÓN
1	ANCO MAMANI JESUS GABRIEL	3RO	"G"
2	APAZA CONQUILLO YERSY ALAIN	3RO	"G"
3	BELLIDO ANCO SONALLI	3RO	"G"
4	CAMA LIMACHI GABY PILAR	3RO	"G"
5	CARI CUARITE REY BALVIN	3RO	"G"
6	CENCARA CENCARA CARMEN YAQUELIN	3RO	"G"
7	CHAIÑA FLORES YESICA CARBLINA	3RO	"G"
8	CHAMBI HUANCO YERICA	3RO	"G"
9	CONDORI LIPA KATERIN ROSMERI	3RO	"G"
10	GONZALES ZAPANA LUZ AIDE	3RO	"G"
11	HANCO WARACHI DEIVIS ADRIAN	3RO	"G"
12	LARICO QUISPE JOSE LUIS	3RO	"G"
13	LAURA LECHUGA JUAN JAVIER	3RO	"G"
14	LUNA MENDOZA DIEGO OSCAR	3RO	"G"
15	MACHACA TINTAYAA INGRITH	3RO	"G"
16	MAMANI LAURA MILRO VIANCA	3RO	"G"
17	MAMANI PARI LUZ SARIT	3RO	"G"
18	MAMNI MAYANI JHORDAN ALEXANDRO	3RO	"G"
19	MANGO YANAPA YAQUELIN MARGOT	3RO	"G"
20	MAYTA CHARCA JHON WILIAN	3RO	"G"
21	ONOFRE MAMANI DANIEL CRISTINA	3RO	"G"
22	PARI GOMEZ KEVIN INAQUI	3RO	"G"
23	PAYE PACO JHOEL EFRAIN	3RO	"G"
24	PINTO QUISPE LUZ ELIZABETH	3RO	"G"
25	POMA CARISALES CRISTIAN ISAAC	3RO	"G"
26	QUISPE MAMANI MARIA FERNANDA	3RO	"G"
27	QUISPE VILCA DIEGO RICARDO	3RO	"G"
28	RAMOS ESCARERNA EDSON YORDY	3RO	"G"
29	SANCHEZ QUISPE MEDALITH ROCIO	3RO	"G"
30	SANTANDER CONDORI MRI LIZBETH	3RO	"G"
31	SUMI QUINO DEIVIS JHORDAN	3RO	"G"
32	SURCO PILCO ANTONY ANDERSON	3RO	"G"
33	TICONA LUQUE BRAYAN ALEXIS	3RO	"G"
34	WUAYTA COLQUE RUBEN ALFREDO	3RO	"G"
35	ZAPANA HUARACHI MIRIAM	3RO	"G"

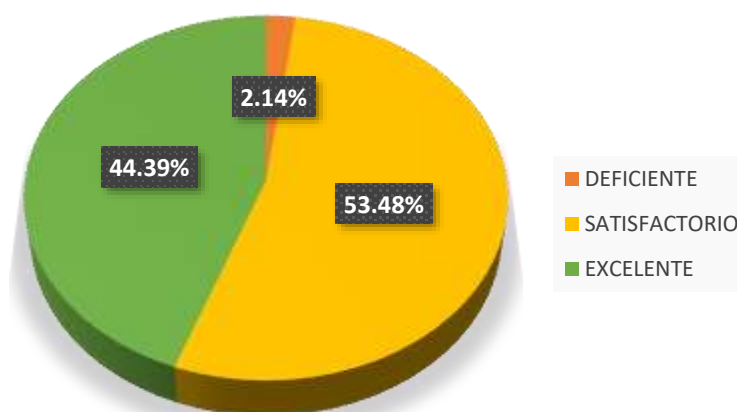
3.5. RESULTADO DE ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

La encuesta de satisfacción se llevó a cabo entre los estudiantes beneficiarios de las secciones “B”, “C”, “D”, “E”, “F” y “G” de tercer año de secundaria. A continuación, presentamos los resultados obtenidos sobre el rendimiento de nuestro grupo en relación con estas secciones. Los nombres y sus respectivas secciones se detallan en el anexo N° 4.

La encuesta consto de 18 preguntas que abordaron diferentes temas tratados durante las actividades, de las cuales se eligió 5 preguntas más resaltantes para determinar el nivel de satisfacción de los estudiantes beneficiarios del colegio Simón Bolívar. Los resultados se clasificaron como “DEFICIENTE” en caso de que las actividades no captaran suficientemente la atención de algunos estudiantes, “SATISFACTORIO” si estuvieron bien, pero podrían mejorarse y “EXCELENTE” si nuestras actividades fueron comprensibles y aplicados en la vida diaria.

Figura 6

Pregunta 1: ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?

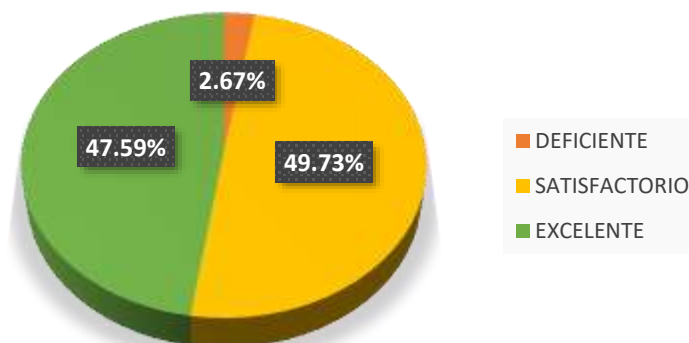


Interpretación: En el gráfico se presenta los resultados de la pregunta 1, evidenciando que el 53.48% de los participantes se encuentra en la categoría de "Satisfecho", el cual indica que la información brindada en cada sesión fue de agrado para estos estudiantes, luego le sigue con un mínimo de diferencia la categoría "Excelente" con un 44.39%, estos datos revelan que la mayoría de los

estudiantes están satisfechos con la información proporcionada. Finalmente, con un mínimo porcentaje de 2,14% se encuentra el nivel de "Deficiente".

Figura 7

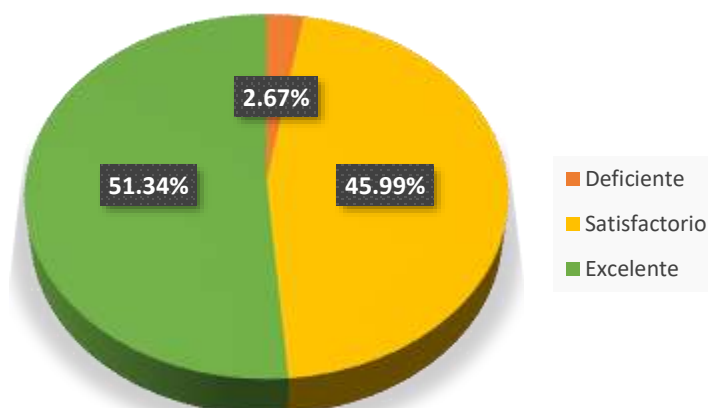
Pregunta 2: ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?



Interpretación: En el gráfico se puede observar los resultados de la pregunta 2, el cual se evidencia que con un 49.73% manifestó estar en la categoría “Satisfactorio”, lo que indica que casi la mitad de los estudiantes reflejan un nivel significativo de satisfacción con las dinámicas realizadas cada inicio de sesión, seguidamente con un 47.59% se encuentra la categoría “Excelente”, el cual se evidencia que estos estudiantes se encuentran contentos con las dinámicas implementadas. Finalmente, con un porcentaje de 2.67% se encuentra el nivel “Deficiente”, el cual muestra que las dinámicas hechas en las sesiones no fueron de agrado para un número mínimo de estudiantes.

Figura 8

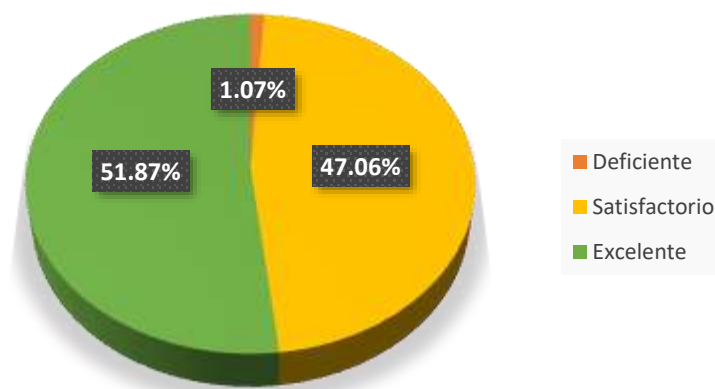
Pregunta 3: ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?



Interpretación: En este gráfico se evidencia que el grupo más significativo de estudiantes de tercero, con un 51.34%, manifestó estar en la categoría de Excelente. Le sigue muy de cerca el conjunto de estudiantes Satisfactorio, con un 45.99%. Por último, se observó que un pequeño porcentaje, solo el 2.67%, indico estar en la categoría deficiente. Esto indica que la mayoría de estudiantes están contentos con las indicaciones y recomendaciones en capacitación y preparación, aunque hay un pequeño grupo que podría considerar que estás áreas necesitan mejoras.

Figura 9

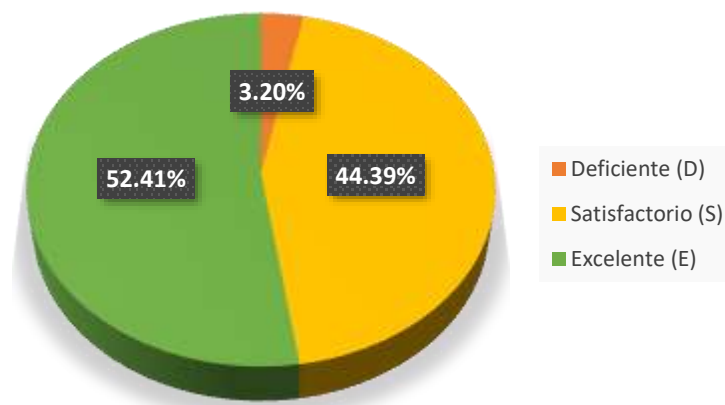
Pregunta 5: ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?



Interpretación: En este gráfico se evidencia que el grupo más significativo de estudiantes de tercero, con un 51.87%, manifestó estar en la categoría de Excelente. Le sigue muy de cerca el conjunto de estudiantes Satisfactorio, con un 47.06%. Por último, se observó que un pequeño porcentaje, solo el 1.07%, indico estar en la categoría deficiente. Esto datos señalan que la mayoría de estudiantes están contentos con las capacitaciones destinadas a motivar la incorporación de alimentos saludables en nuestra alimentación. Aunque se observa un grupo reducido que sugiere que esta área se debe mejorar.

Figura 10

Pregunta 18: ¿Como calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?



Interpretación: En el gráfico se aprecia que el 52.41% de los estudiantes beneficiarios del tercer año de secundaria calificaron la experiencia como "excelente", esto destaca que la mayoría de los estudiantes se vieron influenciados positivamente por las actividades realizadas. Además, el 44.39% calificó la experiencia como "satisfactoria", lo que indica que la información proporcionada por el grupo "Nutriendo el Futuro" fue útil para ellos. Sin embargo, un 3.20% calificó la experiencia como "deficiente", lo que sugiere que las actividades no tuvieron un impacto positivo en su salud.

Tabla 28

Pregunta 1: ¿Qué parte de las actividades te resulto más interesante o útil en tu vida diaria?

Nº	RESPUESTA
1	De los alimentos procesados
2	Sobre las enfermedades transmitidas por los alimentos
3	Todos los temas porque eran muy interesantes y fue muy útil para para reflexionar de que me llevo de refrigerio diariamente.
4	Taller de elaboración del yogurt
5	Todos los temas ya que de cada clase aprendimos mucho

6	Sobre los procesos de producción de los alimentos
7	La parte donde piden opiniones sobre lo que entendimos y nos vuelven a explicar es como un reforzamiento
8	Recomendaciones sobre el cuidado ante las bacterias que pueden contener los alimentos y causarnos enfermedades
9	Taller de elaboración de panes
10	Alimentos saludables
11	Las ETAS ya que me informo sobre los riesgos de las bacterias o virus que producen los alimentos
12	Las dinámicas y las enseñanzas que nos dieron
13	Me gusto más sobre los procesos de producción de los alimentos
14	El etiquetado de los alimentos
15	Mas me gusto la información de que alimentos debemos consumir y que tipo de alimentos
16	Me gusto todos los temas
17	Me gusto más sobre la elaboración de los yogures, hablan donde los yogures procesados tienen más ingredientes
18	Actividades de como verificar y comprender las etiquetas de los alimentos
19	Alimentos procesados y los impactos que causan en el medio ambiente
20	Elaboración del yogurt y su valor nutricional
21	La alimentación sana y bajo consumo de comidas chatarra
22	Casi todas las actividades ya que nos dan una buena recomendación en cada actividad
23	Me gusto más sobre la alimentación sana y la importancia de la actividad física
24	Sobre cómo debemos elegir los alimentos para comer sano
25	Alimentación saludable
26	Alimentación saludable
27	Me gusto sobre el consumo responsable ya que nos dio recomendaciones de como comprar los alimentos
28	Sobre como comer sanos y las recomendaciones que nos dan de que debemos consumir en desayunos, almuerzo y cena
29	Mas me gusto sobre los octógonos ya que siempre tuve curiosidad de que significaban

30	Me gusto todos los temas ya que todos eran muy importantes para comer saludable
31	ETAS y recomendaciones de cómo prevenirlos
32	Taller de elaboración de néctar

En la tabla se puede observar la respuesta de los alumnos de 3ro “F” sobre los temas que le parecieron más interesantes para ellos, la encuesta se realizó finalizando las actividades para evaluar su nivel de satisfacción con los temas desarrollados.

Tabla 29

Pregunta 2: ¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Como fue esa experiencia?

Nº	RESPUESTA
1	No interactúe porque me da miedo decir algo malo
2	Si fue muy buena y me sentía al inicio un poco nerviosa, pero me ayudo a no desconfiar de mi
3	Si, fue muy buena la experiencia
4	Si, las dinámicas que realizamos me ayudo a no tener más miedo
5	No tuve oportunidad de interactuar porque soy muy miedoso
6	Si tuve la oportunidad de interactuar y me fue bien
7	No porque me da miedo expresarme en mi salón
8	No, ya que por el tiempo no pudimos participar sobre los temas que se aborda
9	Si, mayormente pudimos interactuar en las dinámicas
10	Si, la experiencia fue muy bueno ya que los temas dictados fueron interesantes
11	Si tuve la oportunidad de participar e interactuar con los presentadores, fue una experiencia inolvidable ya que tuve la oportunidad de dar mi opinión
12	No tuve la oportunidad de interactuar, pero los jóvenes presentadores son muy amables y siempre piden opiniones y eso es muy bueno
13	Si tuve la oportunidad de interactuar y la experiencia fue muy agradable
14	Si tuve la oportunidad de interactuar
15	Si

16	Si, tuve muchas experiencias únicas
17	Si, fue muy buena la experiencia
18	Si, la experiencia fue muy buena ya que todos tuvimos oportunidad de poder opinar
19	Si tuve la oportunidad de participar, fue una gran experiencia y me gusta las actividades
20	Participo muy poco ya que el tiempo era muy corto
21	Si tuve la oportunidad y entendí los temas, la experiencia fue muy buena me ayudó mucho
22	No tuve la oportunidad, pero la experiencia en las dinámicas fue divertido
23	Si tuve la oportunidad de participar
24	Si tuve oportunidad
25	Si, fue muy divertido participar y llevarme un poco de conocimiento sobre los temas avanzados
26	No, me da miedo expresarme
27	Si, las dinámicas fueron divertidas y los presentadores nos daban oportunidad libre de dar nuestra opinión
28	Si tuve la oportunidad, fue una experiencia agradable porque cada opinión tenía premio y eso daban más ánimos para seguir participando
29	No, solo participo en las dinámicas
30	Si, la experiencia fue agradable porque con los videos que mostraron entendí mejor los temas
31	No tuve oportunidad de participar
32	Si, los presentadores daban incentivos y para ganarse tenemos que participar fue una experiencia agradable y divertido

En la tabla se puede observar las respuestas de los alumnos de 3ro "F" a la pregunta ¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Como fue esa experiencia?, cada alumno respondió de manera individual de acuerdo con su experiencia que tuvo en cada actividad, se puede ver que la mayoría de los alumnos tuvo la oportunidad de participar y llevándose como premio un incentivo.

Tabla 30

Pregunta 3: ¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

N°	RESPUESTA
1	Los alimentos que debemos consumir y los que no debemos consumir
2	Los alimentos saludables
3	Cómo mejorar mi alimentación
4	La buena alimentación
5	La información saludable
6	Alimentación útil en la vida diaria
7	Alimentos saludables que son bueno para consumir
8	Comidas procesadas
9	Alimentos procesados y daños provocados
10	Alimentos malos para la salud
11	Porque no consumir comida chatarra
12	Alimentos que benefician a la salud
13	Alimentación saludable
14	La alimentación y la salud
15	La alimentación y su beneficio al cuerpo humano
16	Cómo podemos alimentarnos de manera saludable
17	La alimentación
18	Los alimentos nutritivos
19	La alimentación buena
20	Las enfermedades transmitidas por alimentos

21	Cómo prevenir las enfermedades
22	Cómo tener una alimentación saludable
23	Qué alimentos saludables debemos consumir
24	Beneficios de los alimentos naturales
25	Como alimentarnos bien
26	La elaboración del yogurt

En la tabla se puede observar las respuestas de los alumnos de 3ro “B” a la pregunta ¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?, la encuesta se realizó finalizando las actividades para evaluar su nivel de satisfacción con los temas desarrollados, donde se puede ver que los alumnos le intereso cada tema diferente.

Tabla 31

Pregunta 4: ¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

N°	RESPUESTA
1	Si pude interactuar, pero solo en una ocasión
2	Si interactúe
3	Fue muy bonito porque comprendieron mis opiniones
4	Fue muy bonito ya que pude informarme y dialogar con ellos
5	Fue muy buena la experiencia
6	Interactúe en casi todas las sesiones
7	Me sentí bien informado
8	Llegué a participar en varias ocasiones
9	Si logré interactuar, y la experiencia me parecía muy buena
10	Todos pudimos interactuar
11	La exposición de sus temas estaba muy buena

-
- 12** Fue muy interesante haber escuchado las charlas sobre la alimentación, nutrición, etc.
-
- 13** No logré participar, porque me sentía nervioso
-
- 14** Si pude lograr interactuar explicando lo que entendí y dar mis opiniones
-
- 15** Si tuve la oportunidad y la aproveché al máximo en todo momento
-
- 16** Si, con participaciones y actividades
-
- 17** Siempre participé y también interactué con los expositores
-
- 18** Participe la mayoría de las veces y los expositores siempre me escucharon
-
- 19** En mis participaciones me felicitaron
-
- 20** Interactué pocas veces, pero fue bonito dar a conocer mi punto de vista
-
- 21** Participe en varias ocasiones con mis opiniones
-
- 22** Si llegue a interactuar con los expositores y ellos me escucharon
-
- 23** Fue muy bonito participar e interactuar con los que expusieron
-
- 24** Pude comunicar mis ideas a los expositores
-
- 25** Si logré interactuar con todos los que exponían
-
- 26** Me escucharon atentamente y me felicitaron
-

En la tabla se puede observar las respuestas de los alumnos de 3ro "B" a la pregunta ¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Como fue esa experiencia?, cada alumno respondió de manera individual de acuerdo con su experiencia que tuvo en cada actividad, se puede ver que la mayoría de los alumnos una experiencia agradable al interactuar con los expositores y aparte los alumnos al dar su opinión y participar en las dinámicas desarrollan la habilidad de comunicación y socializar con sus compañeros.

3.6. RESULTADOS DE NIVEL DE SATISFACCIÓN GENERAL

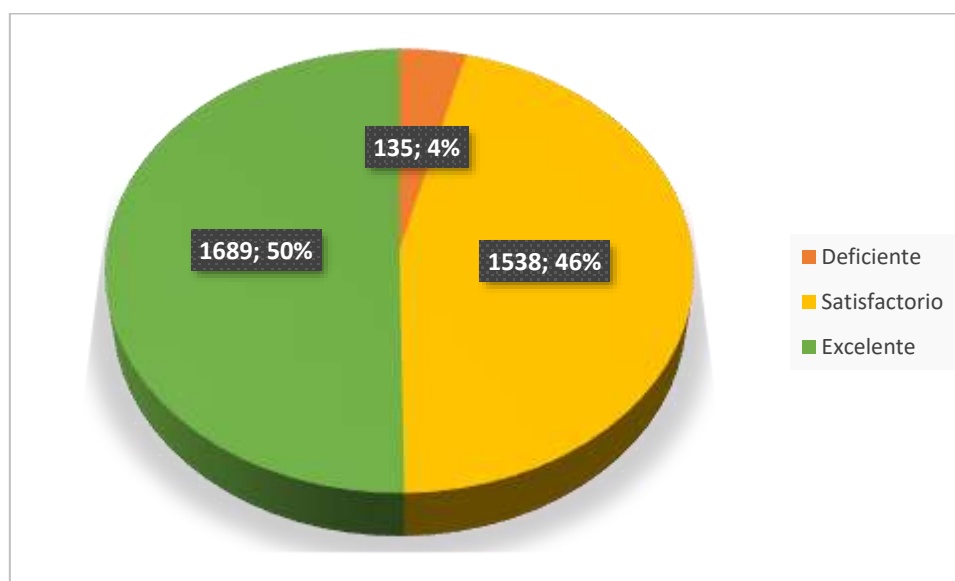
Tabla 32

Resultado de la encuesta de satisfacción de los estudiantes

Encuesta de Satisfacción		Deficiente	Satisfactorio	Excelente	TOTAL
Sección	Frecuencia	18	277	281	576
3ro B	Porcentaje %	3	48	49	100
Sección	Frecuencia	13	266	258	537
3ro C	Porcentaje %	2	50	48	100
Sección	Frecuencia	35	228	313	576
3ro F	Porcentaje %	6	40	54	100
Sección	Frecuencia	17	253	269	539
3ro E	Porcentaje %	3	47	50	100
Sección	Frecuencia	21	242	277	540
3ro D	Porcentaje %	4	45	51	100
Sección	Frecuencia	31	272	291	594
3ro G	Porcentaje %	5	46	49	100
FRECUENCIA TOTAL		135	1538	1689	3362
%					
PORCENTAJE TOTAL		4.015%	45.747%	50.238%	100.000
%					

Figura 11

Calificación general del nivel de satisfacción de los alumnos de tercer grado



En la figura 11 se observa el nivel de satisfacción general de todos los alumnos de tercer grado de la I.E.S Industrial Simón Bolívar, donde de acuerdo con la

encuesta realizada a los alumnos se puede observar que al 50% de los alumnos le pareció EXCELENTE todas las actividades realizadas, seguida por el nivel SATISFACTORIO con un 46%, finalmente al 4% de pareció DEFICIENTE su nivel de satisfacción en todas sesiones dictadas.

CAPÍTULO IV

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y COSTOS

4.1. CRONOGRAMA

Tabla 33

Cronograma de Actividades

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES DEL PROYECTO: Fortalecimiento e información de la alimentación escolar "Promoviendo decisiones informadas y responsables" en la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel																			
N°	Actividad/ semana	agosto				setiembre				octubre				noviembre					Responsable
		14	15	16	18	11	12	13	15	16	17	18	20	6	7	8	10	17	
1	Actividad N°1: Alimentación saludable y equilibrada																		Equipo
2	Actividad N°2: Alimentación saludable y equilibrada																		Equipo
3	Actividad N°3: Nutrición en la etapa escolar																		Equipo
4	Actividad N°4: Nutrición en la etapa escolar																		Equipo
5	Actividad N°5: Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud																		Equipo
6	Actividad N°6: Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud																		Equipo
7	Actividad N°7: Etiquetado de alimentos																		Equipo
8	Actividad N°8: Etiquetado de alimentos																		Carlos
9	Actividad N°9: Capacitar a los estudiantes a identificar los factores de riesgo que pueden contribuir a la trasmisión de ETA en los alimentos mas frecuentes																		Equipo
10	Actividad N°10: Capacitar a los estudiantes a identificar los factores de riesgo que pueden contribuir a la trasmisión de ETA en los alimentos mas frecuentes																		Equipo
11	Actividad N°11: Comercio justo y responsable																		Equipo
12	Actividad N°12: Comercio justo y responsable																		Equipo
13	Actividad N°13: Taller de elaboración de pan fortificado con granos andinos																		Equipo
14	Actividad N°14: Taller de elaboración de yogurt																		Equipo
15	Actividad N°15: Taller de elaboración e néctar de fruta																		Equipo
16	Actividad N°16: Taller de elaboración de yogurt																		Equipo
17	Actividad N°17: Presentación de informe final																		Equipo

4.2. INFORME ECONÓMICO

Equipo “Nutriendo el futuro”

Nombre del proyecto de proyección social: Fortalecimiento e información de la alimentación escolar "Promoviendo decisiones informadas y responsables"

en la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel

Fecha de inicio: (14/08/2023)

Fecha de finalización: (17/11/2023)

Tabla 34

Informe económico

N°	Mes	Fecha	Comprobante		Detalles de gasto	Importe S/.
			C/P	N°		
1	Agosto	14/08/2023 15/08/2023 16/08/2023 18/08/2023	DJ B. V.	002	Refrigerio para estudiantes	S/ 315
			DJ	002	Trípticos a colores	S/ 160
			DJ	003	Alquiler de proyector	S/ 180
			DJ	003	Internet	S/ 40
			DJ	003	Movilidad	S/ 24
			DJ	001	Incentivos	S/ 162
2	Septiembre	11/09/2023 12/09/2023 13/09/2023 15/09/2023	DJ	002	Impresión de tripticos a color	S/. 160
			DJ	003	Alquiler de proyector	S/. 180
			DJ	003	Internet	S/. 40
			DJ	003	Movilidad	S/. 24
3	Octubre	16/10/2023 17/10/2023 18/10/2023 20/10/2023	DJ	006	Impresión de tripticos a color	S/ 315
			DJ	005	Alquiler de proyector	S/. 180
			DJ	005	Internet	S/. 40
			DJ	005	Movilidad	S/. 24
			DJ	004	Incentivos	S/. 80
4	Noviembre	6/11/2023 7/11/2023 8/11/2023 10/11/2023	DJ	006	Impresión de tripticos a color	S/. 315
			DJ	006	Impresión cuestionario	S/. 42
			DJ	005	Alquiler de proyector	S/. 180
			DJ	007	Regalos	S/. 1794
			DJ	005	Internet	S/. 40

			DJ	005	Movilidad	S/. 24
			DJ	004	Incentivos	S/. 80
	TOTAL					S/. 4399




Yaneth Sandra Cusi
Quispe
Presidenta




Marycielo M. Incahuanaco
Lopez
Tesorera

Juliaca, 23 de noviembre del 2023

CONCLUSIONES

Las capacitaciones ofrecidas a los estudiantes de tercer grado de secundaria de la I. E. S Industrial Simón Bolívar – San Miguel, han fortalecido significativamente la comprensión acerca de una alimentación saludable, además de brindar conocimientos detallados sobre los principios fundamentales de una alimentación saludable, abarcando tanto los grupos de alimentos como los riesgos y beneficios asociados. Este enfoque integral no solo les permitió adquirir una comprensión sólida de los componentes esenciales de una dieta equilibrada, sino que también les brindó información valiosa para tomar decisiones informadas sobre su nutrición diaria.

Las actividades y dinámicas implementadas en las capacitaciones desempeñaron un papel crucial al destacar los perjuicios de los alimentos procesados y al capacitar a los estudiantes para identificar y comprender las etiquetas de los productos. Esta conciencia agudiza sobre los riesgos asociados con alimentos altamente procesados contribuyó a fortalecer la capacidad de los estudiantes para realizar elecciones alimenticias más saludables.

Las capacitaciones abordaron de manera exhaustiva las diversas enfermedades que podrían surgir como consecuencia del consumo inadecuado de ciertos alimentos o de condiciones inseguras de manipulación. Esta información proporcionada permitió a los estudiantes comprender cómo sus elecciones alimenticias impactan directamente a su bienestar general y salud.

Los talleres enfocados en la elaboración de pan fortificado con granos andinos, yogurt y bebidas a base de frutas, se llevó a cabo con éxito. A lo largo de estas actividades, los estudiantes no solo obtuvieron conocimientos acerca de los procesos industriales de estos productos, sino que también demostraron una participación más activa, resaltando el impacto positivo que se tuvo en los estudiantes.

RECOMENDACIONES

Promover la educación nutricional: Dada la falta de conocimiento sobre educación nutricional en la ciudad de Juliaca, se recomienda implementar programas de educación nutricional en otras instituciones educativas para concientizar a los estudiantes sobre la importancia de una alimentación saludable.

Enfocarse en la capacitación integral: La capacitación integral de los alumnos, como se destacó en el proyecto, es una estrategia efectiva. Se sugiere continuar y expandir este enfoque, abordando aspectos clave de la nutrición y sus beneficios.

Involucrar a los estudiantes en la selección de alimentos: La participación de los estudiantes en la selección de alimentos para el programa de alimentación escolar es una práctica positiva. Esta recomendación sugiere que otras instituciones adopten un enfoque similar para aumentar el interés y la aceptación de opciones saludables.

Crear recursos visuales y materiales informativos: La creación de recursos visuales y materiales informativos impresos y digitales fue una estrategia efectiva para consolidar el aprendizaje. Se sugiere continuar desarrollando y utilizando estos recursos para mejorar la retención de información.

Realizar evaluaciones periódicas: La evaluación del impacto a través de encuestas y evaluaciones periódicas fue una herramienta valiosa. Otras instituciones deben considerar implementar mecanismos similares para medir el progreso y la eficacia de sus programas de educación nutricional.

Compartir experiencias exitosas: La conclusión positiva del proyecto destaca la importancia de compartir experiencias exitosas. Se sugiere que la información sobre el proyecto y sus resultados se comparta con otras instituciones educativas, autoridades locales y la comunidad en general para inspirar iniciativas similares.

BIBLIOGRAFÍA

- Babio, N., Mena-Sánchez, G., & Salas-Salvadó, J. (2017). Más allá del valor nutricional del yogur: ¿un indicador de la calidad de la dieta? *Nutricion Hospitalaria*, 34, 26–30. <https://doi.org/10.20960/NH.1567>
- Balcona, E. F., & Zevallos, V. M. (2015). “Estado Nutricional Y Rendimiento Escolar De Los Alumnos Del 4to Y Sto Grado De Secundaria Del Colegio Nacional Francisco García Calderón, Chiva Y- Arequipa 2015.” <https://repositorio.unsa.edu.pe/server/api/core/bitstreams/6a92fb09-c4ad-4742-8326-597174d79777/content>
- Begnini, L. F. (2023). *Alimentación saludable en niños, niñas y adolescentes*. [https://doi.org/10.26820/reciamuc/7.\(1\).enero.2023.887-892](https://doi.org/10.26820/reciamuc/7.(1).enero.2023.887-892)
- Bernabeu, À. (2016). Comunicar y educar en salud: el antecedente del cortometraje ‘La rueda de la alimentación.’ *Revista Española De Comunicación En Salud*, 7. <https://doi.org/10.20318/recs.2016.3156>
- Carranco, M. E., Concepción, M., Lopez, O., & Marines, J. (2020). *Evaluación fisicoquímica y sensorial de un pan tipo baguette utilizando harinas de trigo (Triticum spp) y chícharo (Pisum sativum L.)*. <http://biotecnia.unison.mx>
- Carrillo, Á. (2017). Factores que impulsan y limitan el consumo responsable. In *UTM Diciembre* (Vol. 8). <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6230339.pdf>
- Garcinuño, R. M. (2013). *Contaminación De Los Alimentos Durante Los Procesos De Origen Y Almacenamiento*. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/4696799.pdf>
- Huaila, M. F., & Rodriguez, A. R. (2018). *Estado Nutricional, Nivel De Hemoglobina Y Rendimiento Académico En Escolares*. <https://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/2996413>
- Joaquin, L., & Guillermo, D. (1998). *El Yogurt: Un Alimento Esencial*. <https://www.monografias.com/trabajos38/yogurt/yogurt2>
- Mamani, R. Z., & Quiroz, J. Y. (2017). *Investigación Para La Cuantificación De Ácido Ascórbico En La Elaboración De Una Bebida De Noni (Morinda Citrifolia) Con Maracuyá (Passiflora Edulis)*. <https://repositorio.unsa.edu.pe/server/api/core/bitstreams/46238cb0-2a66-43aa-8d14-7e8e087b0aa6/content>
- Manrique, H., Pinto, M., & Sifuentes, V. (2014). Etiquetado De Alimentos Y Procesados: Una Herramienta Necesaria Para La Educación Alimentaria. *Nefrología*, 34(3), 302–316. <https://doi.org/10.3265/Nefrologia.pre2014.Feb.12464>
- Marti, A., Calvo, C., & Martínez, A. (2021). Consumo de alimentos ultra procesados y obesidad: una revisión sistemática. In *Nutricion Hospitalaria* (Vol. 38, Issue 1, pp. 177–185). ARAN Ediciones S.A. <https://doi.org/10.20960/nh.03151>

- Onque, H. M. (2019). *Estilos De Vida Relacionado Con El Estado Nutricional En Estudiantes Del Colegio Jose Carlos Mariategui Aplicación Una – Puno, Abril A Junio 2019*. <http://repositorio.uancv.edu.pe/handle/UANCV/4822>
- Palenzuela, S. M., Pérez, M., Pérula, I. A., Fernández, J. A., & Maldonado, J. (2014). Food consumption patterns among adolescents. In *An. Sist. Sanit. Navar* (Vol. 37, Issue 1). http://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1137-66272014000100006
- Reyes, S. E., Contreras, A. M., & Oyola, M. S. (2019). *Anemia y desnutrición infantil en zonas rurales: impacto de una intervención integral a nivel comunitario*. <https://doi.org/10.18271/ria.2019.478>
- Roca, S., & Céspedes, E. (2011). *La ley y las prácticas de protección al consumidor en Perú*. https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-10792011000200008
- Rodriguez, C. (2006). *Elaboración de pan integral*. <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/23168/Rodriguez%20Parrales%20Claudia%20Azeneth.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Rodríguez, H., Barreto, G., Sedrés, M., Bertot, J., Martínez, S., & Guevara, G. (2015). *Las enfermedades transmitidas por alimentos, un problema sanitario que hereda e incrementa el nuevo milenio*. <http://www.veterinaria.org/revistas/redvet/n080815.html>
- Rodriguez, T. K. (2014). "Estudio De Conocimientos, Actitudes, Prácticas Y Evaluación Nutricional En Adolescentes Del Colegio Galecios De La Ciudad De Alausí. 2013". <http://dspace.esPOCH.edu.ec/handle/123456789/7614>
- Sandoval, J. K. (2021). "Néctar de manzana fortificado con sulfato ferroso y harina de soya: una alternativa para mitigar la anemia y desnutrición." <https://repositorio.untumbes.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12874/2274/TEsis%20-%20CORNEJO%20SANDOVAL.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Serafin, P. (2012). *Hábitos Saludables Para Crecer Sanos Y Aprender Con Salud*. <https://www.fao.org/3/as234s/as234s.pdf>
- UNICEF. (2022). *La importancia del entorno escolar en la alimentación de niñas, niños y adolescentes*. <https://www.unicef.org/mexico/historias/la-importancia-del-entorno-escolar-en-la-alimentaci%C3%B3n-de-ni%C3%B1as-ni%C3%B1os-y-adolescentes>
- CEPAL. (2020). *Inclusión Financiera PyMEs*. Comisión Económica Para América Latina y El Caribe. <https://www.cepal.org/es/proyectos/inclusion-financiera-pymes>
- Chugnas, J. (2021). *Influencia de la inversión pública en infraestructura económica y social en el crecimiento económico en el Perú en el período*

2005-2019 [(Tesis de pregrado - Facultad de Ciencias Económicas, Contables y Administrativas) Universidad Nacional de Cajamarca]. <http://repositorio.unc.edu.pe/handle/UNC/4479>

Contreras-Pacheco, O. E., Avella, A. C. P., & Pérez, M. J. M. (2017). Impact investment as a way to boost sustainable development: A multi-case company-level approach in Colombia. *Estudios Gerenciales*, 33(142), 13–23. <https://doi.org/10.1016/j.estger.2017.02.002>

Diario-Andina. (2021). Puno: aprueban expediente técnico para ejecutar proyecto de saneamiento en Juliaca. *Agencia de Noticias Peruanas*, 4. <https://bit.ly/3obEEI7>

Grupo Propuesta Ciudadana. (2021). Presupuesto público 2022: ¿buscando hacer un quiebre? *Nota de Información y Análisis*, 39, 1–19. <https://propuestaciudadana.org.pe/wp-content/uploads/2021/12/NIA-39-2021-Presupuesto-público-2022-buscando-hacer-un-quiebre.pdf>

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. del P. (2014). *Metodología de la investigación* (McGRAW-HIL). <https://www.uca.ac.cr/wp-content/uploads/2017/10/Investigacion.pdf>

Kerlinger, F., & Howard, L. (2002). *Investigacion del comportamiento: Técnicas y Metodología*. McGRAW-HILL. <https://padron.entretemas.com.ve/INICC2018-2/lecturas/u2/kerlinger-investigacion.pdf>

ANEXOS

Anexo 1.

Constancia de conformidad de asesores

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD

Yo, LENNIN QUILLE QUILLE, identificado con DNI N° 41508896; adscrito a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias; doy fe que el informe final presentado por el equipo de proyección social "NUTRIENDO EL FUTURO", es conforme, ha cumplido el 100% de las actividades, con lo programado en el proyecto denominado "FORTALECIMIENTO E INFORMACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN "PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR – SAN MIGUEL", y los gastos realizados se ajustan a la verdad, por lo que firmo a cada comprobante de pago.

Atentamente,



Asesor
M.Sc Lenin Quille Quille
DNI N° 41508896

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD

Yo, CARLOS RICARDO HANCO CERVANTE, identificado con DNI N° 40025852 ; adscrito a la Escuela Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias; doy fe que el informe final presentado por el equipo de proyección social "NUTRIENDO EL FUTURO", es conforme, ha cumplido el 100% de las actividades, con lo programado en el proyecto denominado "FORTALECIMIENTO E INFORMACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN "PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR – SAN MIGUEL", y los gastos realizados se ajustan a la verdad, por lo que firmo a cada comprobante de pago.

Atentamente,



Asesor

**M.Sc. Carlos Ricardo
Hanco Cervantes
Dni N° 40025852**



Anexo 2

Constancia de conformidad de la institución o grupo de interés donde se desarrolló el proyecto, con la firma y sello correspondiente.

CONSTANCIA DE CONFORMIDAD Y CUMPLIMIENTO

San Miguel, 10 de noviembre del 2023

La Dirección de la Institución Educativa Secundaria Industrial Simón Bolívar, en representación de nuestra comunidad educativa, se complace en otorgar esta constancia de conformidad a los estudiantes de la Universidad Nacional de Juliaca, Escuela Profesional de ingeniería en industrias alimentarias del equipo **"Nutriendo el Futuro"**. Queremos expresar nuestro sincero reconocimiento y gratitud por la inestimable labor que han llevado a cabo al capacitar a nuestros estudiantes de tercero grado en las secciones B, D, C, F, G y E, como parte del proyecto denominado **"Fortalecimiento e Información de la Alimentación Escolar: Promoviendo Decisiones Informadas y Responsables"** en la I.E.S. Industrial Simón Bolívar - San Miguel.

El proyecto se llevó a cabo desde el 14 de agosto de 2023 hasta el 10 de noviembre de 2023, y durante ese tiempo, el esfuerzo y la dedicación de los capacitadores han enriquecido de manera notable la experiencia de aprendizaje de nuestros estudiantes. El impacto positivo de su trabajo perdurará en nuestra institución y en la formación continua de nuestros estudiantes.

Esperamos con entusiasmo continuar nuestra colaboración y explorar nuevas oportunidades de trabajo conjunto en futuros proyectos educativos que beneficien tanto a ambas instituciones como a la comunidad en general.

Extendemos nuestros más sinceros agradecimientos a los estudiantes capacitadores del séptimo semestre de la Universidad Nacional de Juliaca, de la Escuela Profesional EPIIA, por su invaluable contribución a la educación y el desarrollo de nuestros estudiantes.

Atentamente,




Olger Martín Fuentes García

Dir. de la I.E.S. Simón Bolívar

Anexo 3

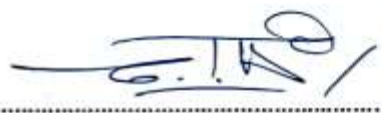
Declaraciones Juradas y Comprobantes de pagos.

DECLARACIÓN JURADA N°. 001

Yo Yaneth Sandra Cosi Quispe identificado con DNI. 74348193: estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca (UNAJ), presidenta del grupo "NUTRIENDO EL FUTURO" de proyección social de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, DECLARO BAJO JURAMENTO, haber realizado los siguientes gastos del presupuesto en los gastos de incentivos para los estudiantes de la I.E.S. Simón Bolívar de Juliaca.

Detalles	Unidad	Costo Unitario	Gasto
Regla	18	S/. 1.00	S/. 18.00
Plumones	18	S/. 1.50	S/. 27.00
Tijeras	18	S/. 2.00	S/. 36.00
Lápiz con Borrador	18	S/. 2.00	S/. 36.00
Resaltador	18	S/. 2.50	S/. 45.00
Total			S/. 162.00


Asesor
M.Sc. Lenin Quille Quille
DNI N° 41508896


Asesor
M.Sc. Carlos Ricardo Hanco
Cervantes
DNI N° 40025852


Presidenta
Yaneth Sandra Cosi Quispe
DNI: 74348193

DECLARACIÓN JURADA N°. 002

Yo Yaneth Sandra Cosi Quispe identificado con DNI. 74348193: estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca (UNAJ), presidenta del grupo "NUTRIENDO EL FUTURO" de proyección social de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, DECLARO BAJO JURAMENTO, haber realizado los siguientes gastos del presupuesto en los gastos de impresiones a colores y refrigerio de bien bienvenida para los estudiantes de la I.E.S. Simón Bolívar de Juliaca.

Detalles	Unidad	Costo Unitario	Gasto
Refrigerio para los participantes (biscochos y galletas integrales)	210	S/. 1.50	S/. 315
Agosto impresión de trípticos a colores ambas caras	210	S/. 0.80	S/. 160.00
Septiembre impresión de trípticos a colores ambas caras	210	S/. 0.80	S/. 160.00
Total			S/. 635.00


Asesor
M.Sc. Lerin Quille Quille
DNI N° 41508896


Asesor
M.Sc. Carlos Ricardo Hanco
Cervantes
DNI N° 40025852


Presidenta
Yaneth Sandra Cosi Quispe
DNI: 74348193

DECLARACIÓN JURADA N°. 003

Yo Yaneth Sandra Cosi Quispe identificado con DNI. 74348193: estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca (UNAJ), presidenta del grupo "NUTRIENDO EL FUTURO" de proyección social de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, DECLARO BAJO JURAMENTO, haber realizado los siguientes gastos del presupuesto en alquiler de data, internet y pasajes realizados para nuestra primera y segunda actividad de capacitación a los estudiantes de la I.E.S. Simón Bolívar de Juliaca.

Detalles	Unidad	Costo Unitario	Gasto
Agosto Alquiler de proyector	1 proyector	S/. 30	S/. 180
Septiembre Alquiler de proyector	1 proyector	S/. 30	S/. 180
Agosto gasto de internet	8 personas	S/. 5	S/. 40
Septiembre gasto de internet	8 personas	S/. 5	S/. 40
Agosto movilidad	8 personas	S/.2	S/.24
Septiembre movilidad	8 personas	S/.2	S/.24
Total			S/. 488


Asesor
M.Sc. Lenin Quille Quille
DNI N° 41508896


Asesor
M.Sc. Carlos Ricardo Hanco
Cervantes
DNI N° 40025852


Presidenta
Yaneth Sandra Cosi Quispe
DNI: 74348193

DECLARACIÓN JURADA N°. 004

Yo Yaneth Sandra Cosi Quispe identificado con DNI. 74348193: estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca (UNAJ), presidenta del grupo "NUTRIENDO EL FUTURO" de proyección social de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, DECLARO BAJO JURAMENTO, haber realizado los siguientes gastos del presupuesto en los Incentivos para los estudiantes de la I.E.S. Simón Bolívar de Juliaca en los meses de octubre y noviembre.

Detalles	Unidad	Costo Unitario	Gasto
Letras	09	S/. 1.50	S/. 13.50
Stickers	25	S/. 1.5	S/. 37.50
Cintas	06	S/. 1.5	S/. 9.00
Reglas	20	S/. 1	S/. 20.00
Incentivos para noviembre	40	S/. 2	S/. 80
Total			S/. 160


Asesor
M.Sc. Lenin Quille Quille
DNI N° 41508896


Asesor
M.Sc. Carlos Ricardo Hanco
Cervantes
DNI N° 40025852


Presidenta
Yaneth Sandra Cosi Quispe
DNI: 74348193

DECLARACIÓN JURADA N° 005

Yo Yaneth Sandra Cosi Quispe identificado con DNI. 74348193: estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca (UNAJ), presidenta del grupo "NUTRIENDO EL FUTURO" de proyección social de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, DECLARO BAJO JURAMENTO, haber realizado los siguientes gastos del presupuesto en internet, movilidad y Alquiler de proyector para nuestras actividades de capacitaciones a los estudiantes de la I.E.S. Simón Bolívar de Juliaca en los meses de octubre y noviembre.

Detalles	Unidad	Costo Unitario	Gasto
Octubre alquiler de proyector	1 proyector	S/. 30	S/. 180
Noviembre alquiler de proyector	1 proyector	S/. 30	S/. 180
Octubre gasto de internet	8 personas	S/. 5	S/. 40
Noviembre gasto de internet	8 personas	S/. 5	S/. 40
Octubre gasto en movilidad	8 personas	S/. 2	S/. 24
Noviembre gasto en movilidad	8 personas	S/. 2	S/. 24
Total			S/. 488


Asesor
M.Sc. Lenin Quille Quille
DNI N° 41508896


Asesor
M.Sc. Carlos Ricardo Hanco
Cervantes
DNI N° 40025852

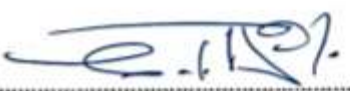

Presidenta
Yaneth Sandra Cosi Quispe
DNI: 74348193

DECLARACIÓN JURADA N°. 006

Yo Yaneth Sandra Cosi Quispe identificado con DNI. 74348193: estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca (UNAJ), presidenta del grupo "NUTRIENDO EL FUTURO" de proyección social de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, DECLARO BAJO JURAMENTO, haber realizado los siguientes gastos del presupuesto en impresiones para nuestras actividades de capacitaciones a los estudiantes de la I.E.S. Simón Bolívar de Juliaca en el mes de octubre y noviembre

Detalles	Unidad	Costo Unitario	Gasto
Octubre impresión de trípticos a colores ambas caras	210	S/. 1.5	S/. 315
Noviembre impresión de trípticos a colores ambas caras	210	S/. 1.5	S/. 315
Noviembre impresión de cuestionarios	210	S/. 0.2	S/. 42
Total			S/. 672


Asesor
M.Sc. Lerjín Quille Quille
DNI N° 41508896


Asesor
M.Sc. Carlos Ricardo Hanco
Cervantes
DNI N° 40025852


Presidenta
Yaneth Sandra Cosi Quispe
DNI: 74348193

DECLARACIÓN JURADA N°. 007

Yo Yaneth Sandra Cosi Quispe identificado con DNI. 74348193: estudiante de la Universidad Nacional de Juliaca (UNAJ), presidenta del grupo "NUTRIENDO EL FUTURO" de proyección social de la escuela profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias, DECLARO BAJO JURAMENTO, haber realizado los siguientes gastos del presupuesto en los gastos de regalos para los estudiantes de 3er grado de secundaria, para la clausura en la I.E.S. Simón Bolívar de Juliaca.

Detalles	Unidad	Costo Unitario	Gasto
Tomatodos	30	S/. 13.50	S/. 405.00
Billeteras varones	30	S/. 11.00	S/. 330.00
Billeteras damas	30	S/. 11.00	S/. 330.00
Chullos con cuelleras	48	S/. 13.00	S/. 624.00
Vasos Facetado cristal	30	S/. 3.50	S/. 105.00
Total			S/. 1794.00


Asesor
M.Sc. Lenin Quille Quille
DNI N° 41508896


Asesor
M.Sc. Carlos Ricardo Hanco
Cervantes
DNI N° 40025852


Presidenta
Yaneth Sandra Cosi Quispe
DNI: 74348193

Imagen N. 001. Comprobante de pago N°. 0000395 por concepto de refrigerio (yogurt) para los beneficiarios en la apertura en la IES “Industrial Simón Bolívar”

AL COMERCIAL "POMA"
Venta de abarrotes y golosinas en general
somos distribuidores de las marcas líderes del mundo a precios super rebajados
AL POR MAYOR Y MENOR
AV. MARISCAL CASTILLA NRO. 106 - Cel: 959898936-938915592
PUNOS BLANCAJAY, TILAHUACANI

R.U.C. 10703416077
BOLETA DE VENTA
0001-Nº 0000395

SEÑOR(ES) Señor(a) María Rosa Olaya
DIRECCIÓN Av. Ind. Mayor

DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _____

CANT.	DESCRIPCIÓN	P. UNIT.	IMPORTE
250	Yogurt	1.20	300.00

TOTAL SI 300.00

[Firma]
CANCELA DO

FECHA
DÍA 13 MES 08 AÑO 23

USUARIO

Vigilante N° 3 DE SUJA QUEDA MURIZ LUCAS
Inspiraciones
RUC: 1001772839 de Puno N° 372
C. N° 05852892/343, 31-08-2018
Señor: 001 del DHOBBY al 001000

Anexo 4

Conformidad de grupo de interés (encuesta de satisfacción)

Figura 12 Evidencias resaltantes de las encuestas de satisfacción



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



Apellidos y Nombre:

Grado:

Sección:

Fecha:

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?			
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?			
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?			
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?			
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?			
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?			
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?			
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?			
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?			
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?			
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?			
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?			
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?			
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?			
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



actividades?			
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?			
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?			
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?			

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

Encuesta satisfactoria más resaltantes de 3ro B

Figura 13
1er. Estudiante

 UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales

Apellidos y Nombre: Mamani Cerezo Ihon Germain
Grado: 3^{er}
Sección: 1 Fecha: _____



Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?			X
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?		X	
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?		X	
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?			X
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?		X	
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?			X
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?		X	
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?			X
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?			X
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?		X	
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?			X
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?		X	
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?			X
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?		X	
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			X



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



actividades?			
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?			X
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?		X	
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?		X	

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

Cuando hablaron sobre las comidas procesadas ya que era muy interesante

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

no con la charla era mas que suficiente para aprender sobre lo que faltaba

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

Buena en parte si con mis familiares sobre el tema de la nutrición

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

para mi se entendio bien y hablaron lo mas importante de la alimentación

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

Fue algo interesante escuchar sobre la alimentación, nutrición, comidas chatoras, etc

Figura 14
2do. Estudiante



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



Apellidos y Nombre: Hernán Huamán Yennyfer Hilegón
 Grado: 3ro Sección: "B" Fecha: 06-11-23

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?		X	
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?		X	
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?		X	
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?		X	
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?			X
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?		X	
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?			X
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?		X	
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?		X	
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?		X	
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?		X	
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?		X	
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?		X	
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?		X	
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



actividades?			
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?		X	
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?		X	
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?		X	

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

sobre como puedo mejorar mi alimentación
diaria

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

pues no tengo comentarios por que con
la que sugirieron fue suficiente

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

si para mejorar nuestra alimentación entre
otras cosas

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

si me gusto y tambien saber un
poco más

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

fue bien porque me intereso saber de como
llevar una vida sana sin consumir mucho
alimentos procesados

Encuesta satisfactoria más resaltantes de 3ro C

Figura 15

1er. Estudiante


UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales


Apellidos y Nombre: WASHIN FLORES SEPTEMBER
 Grado: 3ro C Sección: C Fecha: 3/1/23

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?		X	
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?			X
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?		X	
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?		X	
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?			X
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?		X	
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?		X	
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?			X
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?		X	
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?			X
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?		X	
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?	X		
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?			X
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?		X	
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			X



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



actividades?			✓
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?		✓	
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?	✓		
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?		✓	

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

los beneficios que me ofrece el Yogurt
en mi bienestar en el aspecto
saludable

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

el origen del yogurt y quien
lo invento y como

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

No, pero creo que compartir
esta información puede ser útil
para los demás

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

no, el tema fue muy bien explicado
y me encanto

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

Si, me encanto en como mi experiencia
personal la califico Satisfactoria

Figura 16
2do. Estudiante



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales

Apellidos y Nombre: Huarcaya Huarcaya Beatriz Estrella
 Grado: 5º Sección: "C" Fecha: 8/11/23

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?		X	
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?			X
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?		X	
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?			X
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?			X
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?		X	
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?			X
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?			X
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?			X
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?		X	
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?			X
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?			X
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?			X
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?		X	
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las		X	



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



actividades?		X	
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?		X	
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?			X
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?		X	

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

Sobre el etiquetado de los alimentos como en los octógonos nos ayudó.

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

Más dinámicas si hubo pero me hubiera gustado un poco más.

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

Sí y con mi familia comenté recetas y charlas de lo que aprendí.

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

No creo que habrían un poco de todo.

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

Sí y mediante las dinámicas.

Encuesta satisfactoria más resaltantes de 3ro D

Figura 17

1er. Estudiante

Facultad de Procesos Industriales

UNN

Apellidos y Nombre: Paredes Quirope Cristian Deyvis Fecha: 07 de noviembre del 2023
 Grado: 3° Sección: D

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?			X
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?			X
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?			X
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?			X
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?		X	
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?			X
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?			X
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?		X	
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?			X
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?			X
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?			X
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?		X	
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?			X
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?		X	
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			



actividades?			X
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?		X	
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?			X
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?		X	

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

En recibir información sobre la alimentación saludable más sobre las CFIAs

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

Si por que pueden ayudar mucho a los demás.

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

Si para algunos que tienen problemas en la alimentación

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

Si algunos temas que no se exploró

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

No e interactuado con ellos pero aprendi mucho.

Encuesta satisfactoria más resaltantes de 3ro E

Figura 18

1er. Estudiante

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales

Apellidos y Nombre: Hernán Apaza Kolan Thordari
Grado: 3ro Sección: E Fecha: 10/11/23

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?			☒
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?			☒
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?		☒	
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?			☒
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?			☒
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?			☒
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?			☒
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?		☒	
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?		☒	
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?		☒	
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?			☒
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?		☒	
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?			☒
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?			☒
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			☒



actividades?			
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?			X
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?		X	
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?			X

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

Lo mas interesante fue los talleres y como nos explicaban el procesos de Algunos productos.

¿Te gustaria compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

No, por que no estoy muy enterado de los otros temas que se puede tratar.

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

Si con mis familiares, amigos y con otros de mi misma sección.

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habria interesado explorar?

por mi parte si se entendio, y no se necesita añadir otro tema creo

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

Fue muy interesante, hablar sobre los temas con ellos, ademas de que preguntamos sobre nutricion y los riesgos.

Figura 19
2do. Estudiante

UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales

Apellidos y Nombre: Quirós Rivas Isabelin Yanna
Grado: 2do Sección: E Fecha: 10/11/2013

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?		☒	
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?			☒
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?		☒	
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?			☒
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?		☒	
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?		☒	
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?			☒
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?		☒	
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?			☒
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?			☒
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?		☒	
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?		☒	
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?			☒
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?		☒	
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			☒

actividades?			
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?			X
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?			X
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?			X

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

la alimentación saludable

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

No, por que se cubrieron todos los temas que exponían

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

Si por que me pareció muy interesante y lo comparti con mi familia

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

tal vez la como afecta la comida Rapida y la grasa

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

En ocasiones fue muy bueno ya que pude informarme y dialogar con ellos (as).

Encuesta satisfactoria más resaltantes de 3ro F

Figura 20

1er. Estudiante



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



Apellidos y Nombre: Sucasaca Apaza Devis Jhael
 Grado: 3ro Sección: Fa Fecha: 08/11/23

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?			☒
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?			☒
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?			☒
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?			☒
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?			☒
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?		☒	
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?			☒
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?			☒
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?			☒
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?		☒	
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?			☒
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?		☒	
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?			☒
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?			☒
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			☒



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



actividades?			
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?			
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?			
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?			

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

Sobre la alimentación sana y no comer comidas chatarras

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

Sí me gustaría porque me fue bien con los temas de la alimentación

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

Sí lo compartí con mis familiares y amigos y les gusto el tema

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

Sí se entendió perfectamente a todas las charlas que tuve

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

Sí tuve en entender, fue muy excelente me ayudo mucho

Figura 21
2do. Estudiante



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



Apellidos y Nombre: Huancá Coila Rosally Flor
 Grado: 3^{ra} Sección: "F" Fecha: _____

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?		X	
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?		X	
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?		X	
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?			X
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?			X
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?		X	
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?		X	
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?		X	
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?			X
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?		X	
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?			X
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?	X		
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?		X	
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?			X
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			



UNIVERSIDAD NACIONAL DE JULIACA
Facultad de Procesos Industriales



actividades?			
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?			
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?			
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?			

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

Cuando se trataba de alimentos, sobre los alimentos procesados y su impacto en el medio ambiente, también las enfermedades que esto nos provoca a diario si consumimos alimentos procesados.

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

Sobre los alimentos químicos o procesados, que nos lleva a comerlos, y que pasaría si sucede tal cosa o entre sí, me gustaría que hicieran más preguntas y puedan dar respuesta.

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

He compartido más que todo a familiares, sobre las consecuencias de los alimentos procesados.

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

Solo recuerdo sobre los alimentos procesados, tipo, entre, otras cosas.

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

Si, fue una gran experiencia, me gusta las actividades y tuve la oportunidad de participar.

Encuesta satisfactoria más resaltantes de 3ro G

Figura 22

1ro. Estudiante

Apellidos y Nombre: Tucuma Luque Brayan Alexis
 Grado: "3ro" Sección: "C" Fecha: 10/11/2023

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?		X	
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?			X
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?		X	
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?		X	
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?			X
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?			X
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?		X	
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?			X
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?	X		X
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?			X
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?		X	
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?			X
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?		X	
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?			X
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			X

16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?			X
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?		X	
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?			X

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

mas me intereso la informacion sobre la alimentacion saludable y tambien sobre el tema de etiquetas en los Alimentos.

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

me hubiera gustado escuchar mas sobre los talleres aunque no se pudo por el poco tiempo

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

si con mi familia y amigos ya que era muy interesante

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

bueno para mi estuvo bien, por que no comencar mucho del tema

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

si, fue muy divertida como participabamos y tambien hacian preguntas.

Figura 23
2do. Estudiante

UNIV Facultad de Procesos Industriales

Apellidos y Nombre: Alfonso Libermani Dato: Crishon
 Grado: 2 Sección: 9 Fecha: 20/11/23

Preguntas	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
1. ¿Cómo calificarías la información dada en las capacitaciones?		X	
2. ¿Cómo calificarías las dinámicas realizadas en las capacitaciones?		X	
3. ¿Cómo calificarías las indicaciones y recomendaciones en las capacitaciones y preparación como actividad?			X
¿Qué aspectos de las capacitaciones te resultaron útiles?	Deficiente	Satisfactorio	Excelente
4. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre alimentación saludable?			X
5. ¿Cómo calificarías la motivación para incluir alimentos saludables después de las charlas?		X	
6. ¿Cómo calificarías la comprensión para tomar decisiones alimenticias más informadas después de las charlas?			X
7. ¿Cómo calificarías la información brindada sobre nutrición en la etapa escolar?			X
8. ¿Cómo calificarías la presentación de la actividad sobre nutrición en la etapa escolar?		X	
9. ¿Cómo calificarías la información sobre alimentos procesados y su impacto en la salud?			X
10. ¿Cómo calificarías la información sobre Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)?			X
11. ¿Cómo calificarías la información proporcionada sobre el etiquetado de alimentos en las charlas?			X
12. ¿Cómo calificarías tu capacidad para identificar y comprender el etiquetado de alimentos después de las charlas?		X	
13. ¿Cómo calificarías la ayuda para identificar factores de riesgo en los alimentos?		X	
14. ¿Cómo calificarías los talleres de elaboración de yogurt, pan fortificado con granos andinos y néctar de fruta?		X	
15. ¿Cómo calificarías la presentación de las			X

actividades?			
16. ¿Cómo calificarías tu confianza en tu capacidad para elegir alimentos saludables en la escuela después de las actividades?		X	
17. ¿Cómo calificarías las conversaciones que has tenido con amigos o familiares sobre la importancia de la alimentación saludable debido a lo que aprendiste en las charlas?			X
18. ¿Cómo calificarías tu conciencia como consumidor de alimentos procesados y su impacto en la salud después de las actividades?		X	

¿Qué parte de las actividades te resultó más interesante o útil en tu vida diaria?

Me interesa mucho la información sobre la nutrición y el comercio justo

¿Te gustaría compartir alguna sugerencia o comentario sobre las actividades que te hubiera gustado que se abordaran o mejoraran?

Si sobre el comercio justo tal vez profundizarlo más

¿Has compartido información o consejos que aprendiste en las charlas con amigos o familiares?

Si, con mi familia

¿Hubo algún tema relacionado con la alimentación o la nutrición que no se trató en las charlas y que te habría interesado explorar?

No

¿Tuviste la oportunidad de interactuar con los presentadores o expertos durante las actividades? ¿Cómo fue esa experiencia?

Si, aunque al principio me daban un poco de vergüenza hablarles

Anexo 5

Fotografías (Galería de fotográfica, filmaciones u otras por actividad)

Figura 24

Actividad 1 con el 3er grado sección “B”



Descripción: Exposición del tema alimentación saludable y equilibrada con el salón de 3ro “B”.

Nota: Para ver el video de la actividad 1 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1ImMKInyHrWbc4ChbNRY7kcXtgd1KdhoP/view?usp=drive_link

Figura 25

Actividad 2 con el 3er grado sección “D”



Descripción: Exposición del tema alimentación saludable y equilibrada con el salón de 3ro “D”.

Nota: Para ver el video de la actividad 2 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1FDL19Otf06m0BC54t8EGWlyCpL0xZFO/view?usp=drive_link

Figura 26

Actividad 2 con el 3er grado sección “F”



Descripción: Exposición del tema alimentación saludable y equilibrada con el salón de 3ro “F”.

Nota: Para ver el video de la actividad 2 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1aidO0h1ZREGMF5bcJSYegG2qXrFEi-Vq/view?usp=drive_link

Figura 27

Actividad 3 con el 3er grado sección “C”



Descripción: Nutrición en la Etapa Escolar con el salón de 3ro “C”.

Nota: Para ver el video de la actividad 3 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/15f6nOG9XUVGhc7z5_t0rUmsgVBWk9PGx/view?usp=drive_link

Figura 28

Actividad 4 con el 3er grado sección “G” y “E”



Descripción: Nutrición en la Etapa Escolar con el salón de 3er grado sección “G” y “E”.

Nota: Para ver el video de la actividad 3 ir al siguiente enlace:

<https://drive.google.com/file/d/1hJ0AhkXtuIHD1qosWiCYPRWKQmqiMlz3/view>

Figura 29 Actividad 5 con el 3er grado sección “B”



Descripción: Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud con el salón de 3ro “B”.

Nota: Para ver el video de la actividad 3 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1jNgySDaUXRb23Mpx7KWqs92t8btCpuSz/view?usp=drive_link

Figura 30

Actividad 6 con el 3er grado sección “D”



Descripción: Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud con el salón de 3ro “D”

Nota: Para ver el video de la actividad 6 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1kpGN3NlguRb3ReXIPu0R96HNohK2_bs/view?usp=drive_link

Figura 31 Actividad 6 con el 3er grado sección “F”



Descripción: Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud con el salón de 3ro “F”

Nota: Para ver el video de la actividad 6 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1jNgySDaUXRb23Mpx7KWqs92t8btCpuSz/view?usp=drive_link

Figura 32

Actividad 7 con el 3er grado sección “C”



Descripción: Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud con el salón de 3ro “C”.

Nota: Para ver el video de la actividad 7 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1nzggLvvhFIYuMld_qBD2T6dCg5HXNuo/view?usp=drive_link

Figura 33

Actividad 8 con el 3er grado sección “G” y “E”



Descripción: etiqueta de los alimentos con el salón de 3ro “G” y “E”.

Nota: Para ver el video de la actividad 8 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1hJ0AhkXtuIHD1qpsWiCYPRWKQmgiMlz3/view?usp=drive_link

Figura 34

Actividad 13 con el 3er grado sección “B”



Descripción: Taller de elaboración de pan fortificado con granos andinos con 3ro “B”

Nota: Para ver el video de la actividad 13 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1-fN1mFmVCDosiJ-bg5ROPR1NB2RKu8bN/view?usp=drive_link

Figura 35

Fotografía de la actividad 14 con el 3er grado sección “D”



Descripción: Taller de elaboración de yogurt con el salón de 3ro “D”.

Nota: Para ver el video de la actividad 14 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1BfZYZsWslZi0a7c10Ox7n9iH45qixOOq/view?usp=drive_link

Figura 36

Actividad 14 con el 3er grado sección “F”



Descripción: Taller de elaboración de yogurt con el salón de 3ro “F”.

Nota: Para ver el video de la actividad 14 ir al siguiente enlace:

Figura 37

Actividad 15 con el 3er grado sección “C”



Descripción: Taller de elaboración de néctar de fruta con el salón de 3ro “C”.

Nota: Para ver el video de la actividad 15 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1ZHc6sWgHFtgBsUljCD_o7nt1DVIOTiT1/view?usp=drive_link

Figura 38

Actividad 16 con el 3er grado sección “G” y “E”



Descripción: Taller de elaboración de yogurt con el salón de 3er grado sección “G” y “E”.

Nota: Para ver el video de la actividad 16 ir al siguiente enlace:

https://drive.google.com/file/d/1j2az9oJMburhTLewURmVmlvZuidgOfHq/view?usp=drive_link

Figura 39

Despedida y clausura



Anexo 6

Material preparado para los estudiantes beneficiarios por cada actividad

Figura 40

Actividad 1



https://www.canva.com/design/DAFo1hgcJKw/RaldRC-7Q6C0-LJ3f8Uc6w/edit?utm_content=DAFo1hgcJKw&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 41

Actividad 2



https://www.canva.com/design/DAFo1hgcJKw/RaldRC-7Q6C0-LJ3f8Uc6w/edit?utm_content=DAFo1hgcJKw&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 42
Actividad 3



https://www.canva.com/design/DAFo2CZU3Bc/6jYYXDDt8gxJibBG2w7uMA/edt?utm_content=DAFo2CZU3Bc&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 43
Actividad 4



https://www.canva.com/design/DAFo2CZU3Bc/6jYYXDDt8gxJibBG2w7uMA/edt?utm_content=DAFo2CZU3Bc&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 44
Actividad 5



https://www.canva.com/design/DAFo2TrdOJc/Ns6F_I7BCljwv7NHRIANw/edit?utm_content=DAFo2TrdOJc&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 45
Actividad 6



https://www.canva.com/design/DAFo2TrdOJc/Ns6F_I7BCljwv7NHRIANw/edit?utm_content=DAFo2TrdOJc&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 46
Actividad 7



<https://www.canva.com/design/DAFTxN0zKQA/pWrtD0RcFbiR0aOyYVbyhw/edit>

Figura 47
Actividad 8



<https://www.canva.com/design/DAFTxN0zKQA/pWrtD0RcFbiR0aOyYVbyhw/edit>

Figura 48
Actividad 9



https://www.canva.com/design/DAFxTM4MGX0/i2WN_qR30XQgIJ5uyYR5-w/edit?utm_content=DAFxTM4MGX0&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 49
Actividad 10



https://www.canva.com/design/DAFxTM4MGX0/i2WN_qR30XQgIJ5uyYR5-w/edit?utm_content=DAFxTM4MGX0&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 50
Actividad 11



https://www.canva.com/design/DAFxQOVWOpC/ANmS5n6uxVLTcND6fTAFOg/edit?utm_content=DAFxQOVWOpC&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 51
Actividad 12



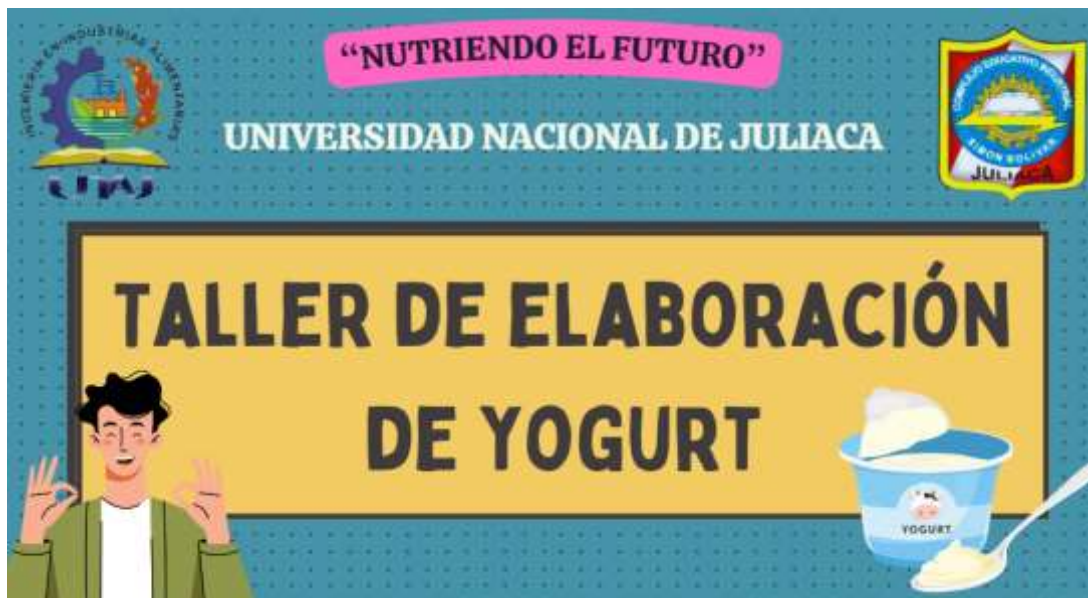
https://www.canva.com/design/DAFxQOVWOpC/ANmS5n6uxVLTcND6fTAFOg/edit?utm_content=DAFxQOVWOpC&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 52
Actividad 13



https://www.canva.com/design/DAFzIloGNco/6CWKrhdfj7vjlcZr0FnIKQ/edit?utm_content=DAFzIloGNco&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 53
Actividad 14



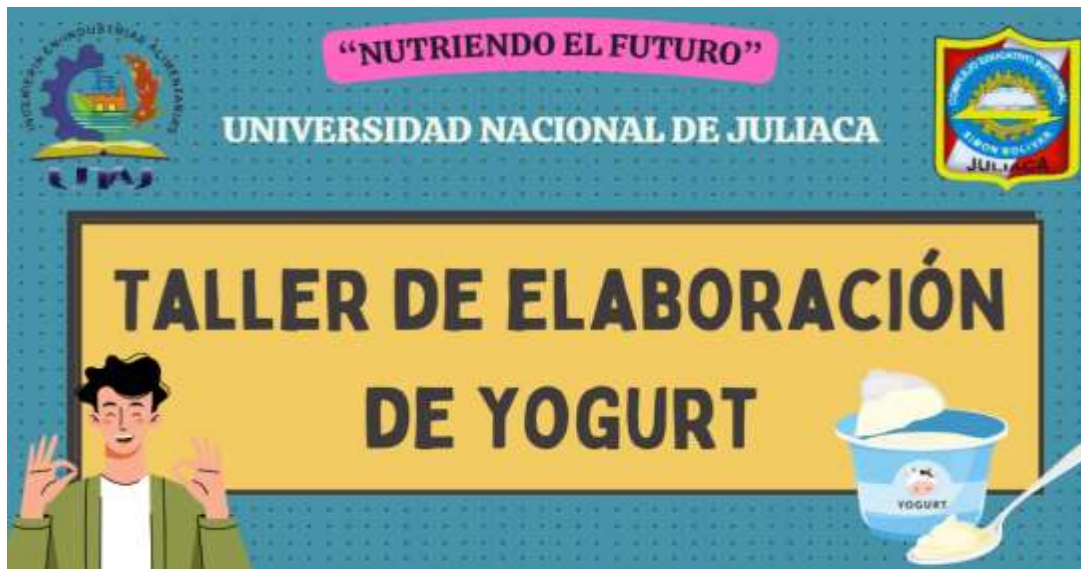
https://www.canva.com/design/DAFy2dncxsU/e43K20rPMo9yQS4ucIV0_A/edit?utm_content=DAFy2dncxsU&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

Figura 54
Actividad 15



https://www.canva.com/design/DAF1lthGTbY/sJdFwEZPER5dMUbmXbhxFw/edit?utm_content=DAF1lthGTbY&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton
https://www.canva.com/design/DAF1lthGTbY/sJdFwEZPER5dMUbmXbhxFw/edit?utm_content=DAF1lthGTbY&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebuttonV

Figura 55
Actividad 16



https://www.canva.com/design/DAFy2dncxsU/e43K20rPMo9yQS4ucIV0_A/edit?utm_content=DAFy2dncxsU&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton

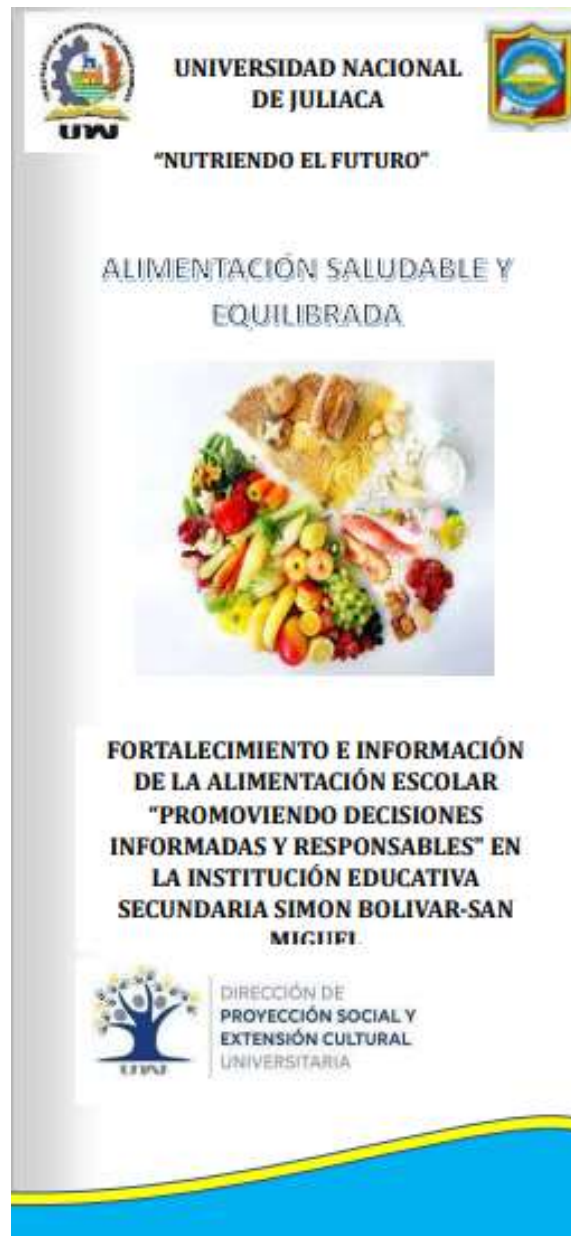
Anexo 7

Material de reforzamiento para los beneficiarios

Trípticos según actividad

Figura 56

Actividad N° 1 y 2: tríptico de alimentación saludable y equilibrada

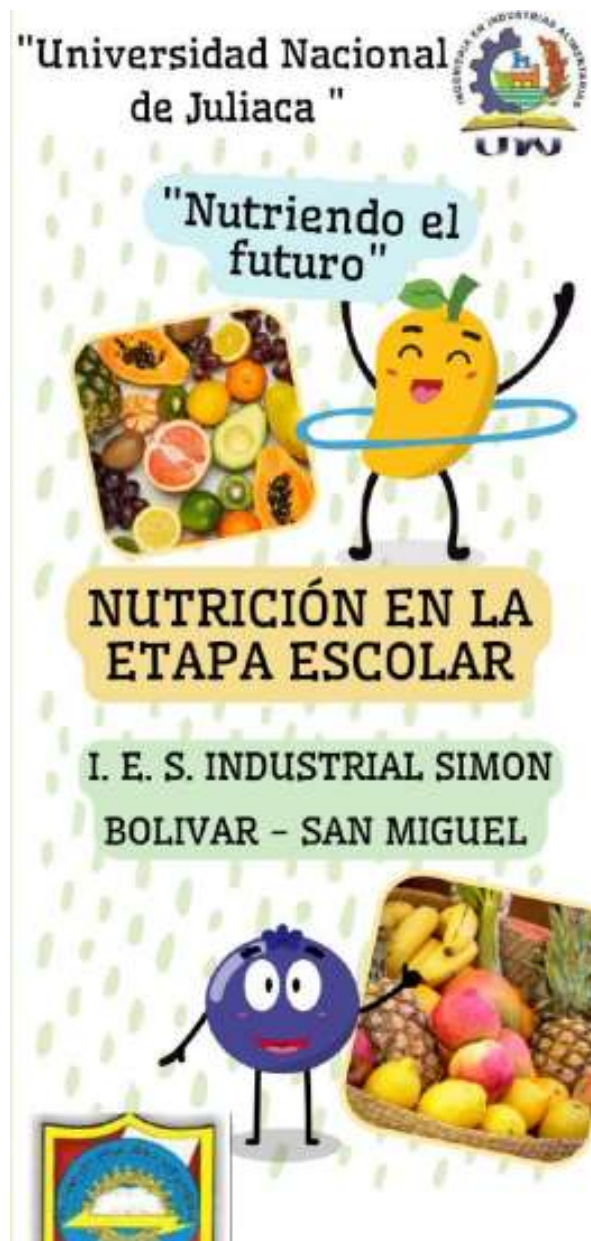


Nota:

https://drive.google.com/file/d/1V4yEa_O0Qhxi50P73LIdEA0TWHhv9LvJ/view?usp=drive_link

Figura 57

Actividad N° 3 y 4: tríptico de nutrición en la etapa escolar

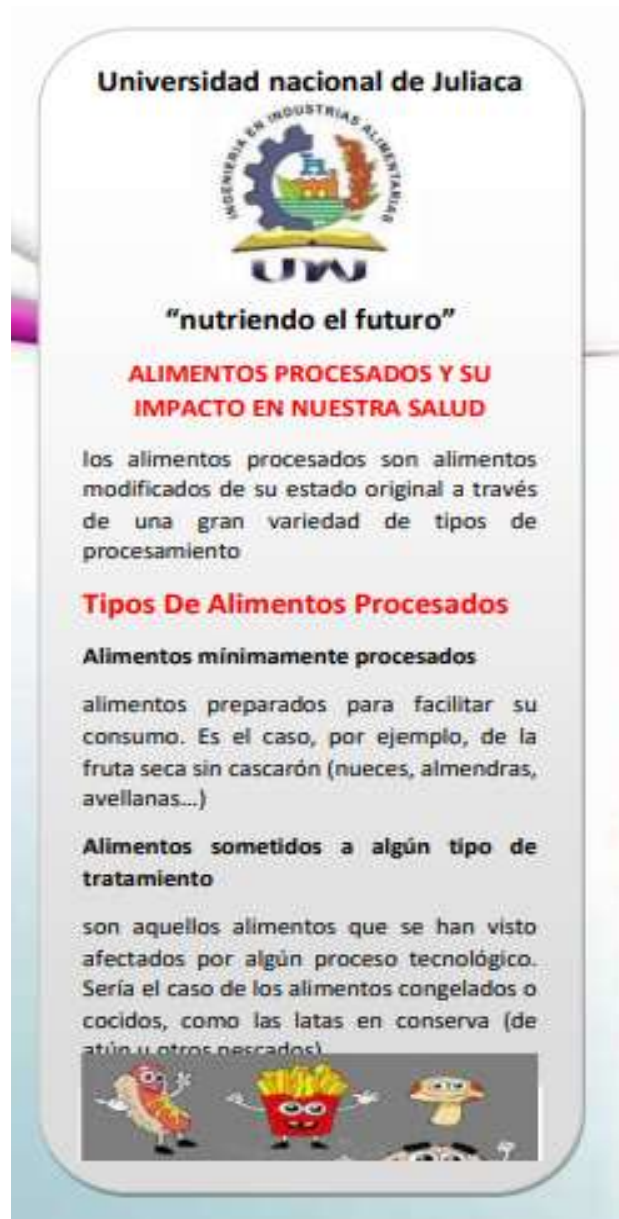


Nota:

[https://drive.google.com/file/d/1m5iEt9NOQXb28PV0M8IptRGFFFpErkEa/view?
usp=drive_link](https://drive.google.com/file/d/1m5iEt9NOQXb28PV0M8IptRGFFFpErkEa/view?usp=drive_link)

Figura 58

Actividad N° 5 y 6: Alimentos procesados y su impacto en nuestra salud



Nota:

https://drive.google.com/file/d/1OHpjbmgCo_JDK0HknaJkIYwlcQTi2syr/view?usp=drive_link

Figura 59

Actividad N° 7 y 8: tríptico de etiquetados de alimentos

**UNIVERSIDAD NACIONAL
DE JULIACA**



"Nutriendo el futuro"

**ETIQUETADO DE
ALIMENTOS**



**I. E. S. INDUSTRIAL SIMON
BOLIVAR - SAN MIGUEL**



Nota:

https://drive.google.com/file/d/1tJ76bOm2XSdquKK51iazL9NloNJloTrZ/view?usp=drive_link

Figura 60

Actividad N° 9 y 10: tríptico de las ETAS



Nota:

https://drive.google.com/file/d/1ILdZZAWJK1jRmzn1t0OKrM595kZn67uG/view?usp=drive_link

Figura 61 Actividad N° 11 y 12: tríptico de comercio justo y responsable



Nota:

https://drive.google.com/file/d/1G7eR1d29hO0tmdgGTSnLJUuTfknzd3G/view?usp=drive_link

Figura 62

Actividad N° 13: tríptico de taller de elaboración de pan fortificado con granos andinos

**UNIVERSIDAD NACIONAL
DE JULIACA**



"Nutriendo el futuro"

**ELABORACION DE PAN
KARAMANDUKA**



**I. E. S. INDUSTRIAL SIMON
BOLIVAR - SAN MIGUEL**



Nota:

https://drive.google.com/file/d/1BEDopkKE5_WcB5V66tCqj_NL_QleDZt/view?usp=drive_link

Figura 63

Actividad N° 14 y 16: tríptico de taller de elaboración del yogurt



Nota:

https://drive.google.com/file/d/1vXGQ_c_gU8B9WbDHMAUZIT603G0os9c/view?usp=drive_link

Figura 64

Actividad N° 15: tríptico de taller de elaboración de néctar de fruta



Nota:

https://drive.google.com/file/d/16noZwnL9C_LoTmREy4sT9iMLgDbhbBke/view?usp=drive_link

Anexo 8

Listas de asistentes por cada actividad

Finalmente se adjunta listas de asistentes por cada actividad

Figura 65

Asistencia del 14/08/2023 de 3ro B

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Mamani Mamani Jose Edoardo	3ro "B"
2	Carquequi Mamani Bryan Dazler	3ro "B"
3	Laura Pacheco Ikon Alex	3ro "B"
4	Laura Luque Gamira Mansel	3ro "B"
5	Provincia Mamani Liz Doremis	3ro "B"
6	Mamani Berda Evelyn Maamin	3ro "B"
7	Quisee Nimda Nimam Ester	3ro "B"
8	Ochochoque Yumani Mercedes Shirley	3ro "B"
9	Huanca Pait Luz Delia	3ro "B"
10	Provincia Condori Wendy Jasmine	3ro "B"
11	Sucra Huancan Rita Yamilley	3ro "B"
12	Quisee Chambi Frank Yelaton	3ro "B"
13	Sucacoma Chambi Yerson	3ro "B"
14	Elvis Ernesto Machaca Mamani	3ro "B"
15	Juan Alexander Condori Diaz	3ro "B"
16	Araza Estrecherero Pharis Chuno	3ro "B"
17	Sucasque Nue los Fernando	3ro "B"
18	Francisco Anderson Mamani Huanca	3ro "B"
19	Fernandez Paribahua Govanr Anderson	3ro "B"
20	Jarico Cruz Eddy Frank	3ro "B"
21	Mamani Cerezo John Serran	3ro "B"
22	Mamani humilla Hecar Antoni	3ro "B"
23	Araza Arahuallo Lisseth	3ro "B"
24	Pastrana Leon Yhazan Royer	3ro "B"
25	Braza Antony Corpio Hushualuque	3ro "B"
26	Prai Choque DARWIN BOLA	3ro "B"
27	Araza Guter Yanyner Modelina	3ro "B"
28	Mamani Ariza Javi Nacina	3ro "B"
29	Blueque condori Hanny Yulema	3ro "B"
30	Chaira Mamani Narely Romina	3ro "B"
31	Mamani Herman Yennifer Alhady	3ro "B"
32	Cama Larico Luz Charita	3ro "B"
33	Yucra Callata Juko Alberto	3ro "B"
34		
35		

Figura 66

Asistencia del 15/08/2023 de 3ro D

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Cinthya Yemina Uno Machaca	3 ^{ra} "D"
2	Therán A. Mamani Patana	3 ^{ra} "D"
3	Roxana Rebeca Totentino Mauricio	3 ^{ra} "D"
4	Tania Margoth Yusa Belizario	3 ^{ra} "D"
5	Jose Oliver Vargas Yana	3 ^{ra} "D"
6	Darwin Dany Huachucho Pardo	3 ^{ra} "D"
7	Ronal Rene Bravo Quispe	3 ^{ra} "D"
8	Yerson Vilca Rojas Canaza	3 ^{ra} "D"
9	Davis Alessandro Capa Mamani	3 ^{ra} "D"
10	Angela Katherine Pilco Mamani	3 ^{ra} "D"
11	Stephany Jazari Mamani	3 ^{ra} "D"
12	Dannaliz Guzmán Apaza Villalba	3 ^{ra} "D"
13	Miguel Angel Mamani Ceato	3 ^{ra} "D"
14	Luz Nelida Yana Tigre	3 ^{ra} "D"
15	Selena Lizeth Paricahua Canaza	3 ^{ra} "D"
16	Edelia Soledad Tirona Tigula	3 ^{ra} "D"
17	Kenji Shamir Larico Quispe	3 ^{ra} "D"
18	Cristian Deyvis Paredes Quispe	3 ^{ra} "D"
19	Benjamin Apaza Turme Mañá	3 ^{ra} "D"
20	Reyson Juan Machuca Ito	3 ^{ra} "D"
21	Aida Guillerme Manaya Yana	3 ^{ra} "D"
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		

Figura 67

Asistencia del 15/08/2023 de 3ro F

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Ploque Yana Jhon Fidel	3 ^{ro} "F"
2	Chambi Condori Cristian Alex	3 ^{ro} "F"
3	Mamani Suarez Jhon Hector	3 ^{ro} "F"
4	Sucasaca Apaza Derivis Joel	3 ^{ro} "F"
5	Puma Tisena Angela Nicole	3 ^{ro} "F"
6	Larico Condori Ray Derivis	3 ^{ro} "F"
7	Mamani Mamani Alexander	3 ^{ro} "F"
8	Soliz Paceri Gohethelth Israel	3 ^{ro} "F"
9	Canaza Condori Jhon Cristhian	3 ^{ro} "F"
10	Quispe Mamani Eddy Yimer	3 ^{ro} "F"
11	Condori Sacachipana Brandon Americo	3 ^{ro} "F"
12	Mendoza Rafael Deyssy Maselegne	3 ^{ro} "F"
13	Mamani Mamani Roger Frank	3 ^{ro} "F"
14	Cruz Condori Max Antony	3 ^{ro} "F"
15	Yana Aguirre Rubi Shamara	3 ^{ro} "F"
16	Chambi Mamani Deybis Nestor	3 ^{ro} "F"
17	Huanca Alca Jhon Leonel	3 ^{ro} "F"
18	Gut Mamani Brayun Heber	3 ^{ro} "F"
19	Gonzales Roque Sagah Mariana	3 ^{ro} "F"
20	Mamani Suca Angela Lizabeth	3 ^{ro} "F"
21	Costa Quispe Yesenia Michel	3 ^{ro} "F"
22	Mamani Huanca Claudia Vanessa	3 ^{ro} "F"
23	Mamani Huanca Nestor Jheal	3 ^{ro} "F"
24	Chambi Harcco Raquel Margoot	3 ^{ro} "F"
25	Mamani Canaza Fibrella Belida	3 ^{ro} "F"
26	Kelin Rosalia Laryne Campos	3 ^{ro} "F"
27	Huanca Costa Rosally Flor	3 ^{ro} "F"
28	Sucasaca Chambi Edith Magaly	3 ^{ro} "F"
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		

Figura 68

Asistencia del 16/08/2023 de 3ro C

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Ahumado Quispe Yimer Russel	3 ^o C ^a
2	Mamani Cued Boy Cesar	3 ^o C ^a
3	Roque Quispe Sergio	3 ^o C
4	Lechusa Collanqui Frey Gary	3 ^o C
5	Quispe Chambi Lizeth Milagros	3 ^o C
6	Quapaza J.T.R Yhon Esnaurser	3 ^o C ^a
7	Morales Condoxi Eruis Alexander	3 ^o C ^a
8	Nesaza Mamani Jefferson	3 ^o C ^a
9	Chuquerramani Marchara José Luis	3 ^o C ^a
10	Quiñones Yapa Alión Hadde	3 ^o C ^a
11	Sami Cotoapaza Sandra Paola	3 ^o C ^a
12	Chura Aracago Melissa	3 ^o C ^a
13	Mamani Ortiz Luz Elena	3 ^o C
14	Quispe Calla Zaida Kelly	3 ^o C ^a
15	Mamani Denilita Marta Julia	3 ^o C
16	Ramos Yana Roe Anali	3 ^o C
17	Pajsi Huanca Ana Lizeth	3 ^o C ^a
18	Huanca Huanca Beatriz Stepani	3 ^o C ^a
19	Raque Humpiri Melany Angeles	3 ^o C ^a
20	Deyli Shoel Chipana Valera	3 ^o C ^a
21	Mamani Cama Shokoy Jerus	3 ^o C
22	Sorja Luis Huanca Mutisara	3 ^o C ^a
23	Macayrer Frank Carlos Lopez	3 ^o C
24	Mamani Mamani Alvaro Brandon	3 ^o C
25	Paxisaña Mamani Elmer Noel	3 ^o C
26	Hongo Coaquira Steffany Xiomhara	3 ^o C ^a
27	Corvizales Mamani Anthony Lionel	3 ^o C
28	Acayo Bucapuca Midway Felix	3 ^o C ^a
29	Quispe Otazu Audo Bucapuca	3 ^o C
30	Condoxi Capia Yaferson	3 ^o C ^a
31		
32		
33		
34		
35		

Figura 69

Asistencia del 18/08/2023 de 3ro E

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Daniel Cristian Onofre Mamani	3º E
2	Juan Antony Sucasa Larico	3º E
3	Topara Ancco Jimmy Monso	3º E
4	Qello Barrantes Wilka Yasmin	3º E
5	Lizbeth Luana Quispe Roque	3º E
6	Mamani Colquehuanca Sheyla Florencia	3º E
7	Mamani Huanca Yoni Lizeth	3º E
8	Yana Yana Lizbeth	3º E
9	Escobar Suasaca Sayda Indira	3º E
10	Eila Abodo Franklin Nelson	3º E
11	Limachi Soza Hampton Ronda	3º E
12	Vega Coaquira Aldemir	3º E
13	Polli Collisina Jose Armando	3º E
14	Yoselin Victoria Vargas Condori	3º E
15	Ochochoque Quispe Shantal Yenda	3º E
16	Atamari Quispe Thayra Milette	3º E
17	Callo Paucara Adolfo Abigail	3º E
18	Huanca Flores Kely Carmen	3º E
19	Kevin Jordan Huanca Araza	3º E
20	Huarachi Quispe Rominer	3º E
21	Artiz Quispe Brith Katherine	3º E
22	Mamani Quispe Elizabeth Yoni	3º E
23	Coila Sucasaca Percy Ismael	3º E
24	Estofanexo Machaca Luz Yennifer	3º E
25	Vargas Choque Ingrid Kary	3º E
26	Mamani Pilco Cristian	3º E
27	Lugue Utrunco Jerson Anthony	3º E
28	Dalli Quispe Marilyn	3º E
29	Mamani Machaca Astrid Melina	3º E
30	Chinu Sucasara Liz Analys	3º E
31	Quispe Machaca Victor Miguel	3º E
32		
33		
34		
35		

Figura 70

Asistencia del 18/08/2023 de 3ro G

PROYECCION SOCIAL PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLIVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
N.º	Apellidos y nombres	Grado y Sección (3 6)
1	HEORLITH ILBEO SANCHEZ QUISPE	3º "6"
2	YESICA CAROLINA CHAÑA FLORES	3º "6"
3	HOLINDA RIKOL QUEADAZA MAMANI	3º "6"
4	INERLITH SAMAY HACHARA TIATAYA	3º "6"
5	DEIVIS JHORI HUANCLO WARACHI	3º "6"
6	DEIVIS ADRIAN TICONA CHOQUETICO	3º "6"
7	ROY BALVIN CASI CUARITE	3º "6"
8	DANIEL CRISTIAN DIOFRE MAMANI	3º "6"
9	JORDAN ALEXANDRO MAMANI MAMANI	3º "6"
10	JHON WILLIAN MAYTA CHARCA	3º "6"
11	DEIVIS JORDAN SUMI QUINO	3º "6"
12	EDSON YORDY RAYOS ESCARPERA	3º "6"
13	JUAN JAVIER LAURA LECHUGA	3º "6"
14	RUBEN ALFREDO WUAYTA COLQUE	3º "6"
15	YACQUELIN MARGOT MARGO YANARA	3º "6"
16	JOSE LUIS IANICO QUISPE	3º "6"
17	LUZ SARIT MAMANI PARI	3º "6"
18	BRAYAN ALEXIS TICONA LUQUE	3º "6"
19	KEVIN INAQUI PARI GOMES	3º "6"
20	MAR LISBETH SANTANDER CONDOCI	3º "6"
21	YESICA CHANBI HUANCLO	3º "6"
22	MILRE VIANCA MAMANI LAURA	3º "6"
23	MIRIAN ZAPANA HUARACHI	3º "6"
24	LUZ ELIZABETH PINTO QUISPE	3º "6"
25	BABY PILAR CAMA LIMACHI	3º "6"
26	MARIA FERNANDA QUISPE MAMANI	3º "6"
27	JHORI EFRAIN PAYE PAGO	3º "6"
28	CRISTIAN ISAAC POMA CARISALES	3º "6"
29	YERSY ALAIN APAEA CONQUILLO	3º "6"
30	SONALI BELIBO ANCO	3º "6"
31	KATERIN ROSMERI CONDOCI LIPA	3º "6"
32	JESUS GABRIEL ANCO MAMANI	3º "6"
33	CARMEN YACQUELIN CENCARA CENCARA	3º "6"
34	DIEGO RICARDO QUISPE VILCA	3º "6"
35		3º "6"

Figura 71

Asistencia del 11/09/2023 de 3ro B

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Quispe Chambi Frank Yeferson	3 ^{ro} "B"
2	Gucaticona Chambi Yherison	3 ^{ro} "B"
3	Elis cristala Machaca Mamani	3 ^{ro} "B"
4	Ivan Alexander Condor P. Diaz	3 ^{ro} "B"
5	Flores Ghyno Araya Estofunero	3 ^{ro} "B"
6	Edy Frank Jarco ccoesi	3 ^{ro} "B"
7	sucasave auz Luis Fernando	3 ^{ro} "B"
8	Franklin Anderson Mamani Huanga	3 ^{ro} "B"
9	Gorani Anderson Fernandez Paezratuza	3 ^{ro} "B"
10	Mamani Greso Jhon Germain	3 ^{ro} "B"
11	Hoscar Antoni Mamani Uruña	3 ^{ro} "B"
12	Airfe Arahualla Lizeth	3 ^{ro} "B"
13	Ynojan Royer Pastrana Leon	3 ^{ro} "B"
14	Carpio Huahualluque Bryan Anfony	3 ^{ro} "B"
15	DARWIN BORIS PARI Choque	3 ^{ro} "B"
16	Apaza Condori Yenytker Madelina	3 ^{ro} "B"
17	Mamani Apaza Jade Nadine	3 ^{ro} "B"
18	Queque Condori Hannys Yurana	3 ^{ro} "B"
19	Chafra Mamani Nazels Romina	3 ^{ro} "B"
20	Mamani Huaman Henryfer Mileadi	3 ^{ro} "B"
21	Cerna Larico Luz Canta	3 ^{ro} "B"
22	Yucra Callata Julio Alberto	3 ^{ro} "B"
23	Mamani Mamani Jose Eduardo	3 ^{ro} "B"
24	Espaquequi Mamani Bryan Dazler	3 ^{ro} "B"
25	Loza Machaca Ihan Alex	3 ^{ro} "B"
26	Laura Luque Samira Naisel	3 ^{ro} "B"
27	Pravicia Mamani Liz Patricia	3 ^{ro} "B"
28	Mamani Borda Evelyn Yasmira	3 ^{ro} "B"
29	Ochochoque Mamani Nikasabel Shirley	3 ^{ro} "B"
30	Quispe Miranda Hiram Esther	3 ^{ro} "B"
31	Huanga Pari Luz Delta	3 ^{ro} "B"
32	PaiPong Condor Wendy Yasmira	3 ^{ro} "B"
33	YUCRA HUARANCA RUTH Yamilley	3 ^{ro} "B"
34		
35		

Figura 72

Asistencia del 12/09/2023 de 3ro D

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Melany Mamant Lino	3º "D"
2	Yana Tigue Luz Melida	3º "D"
3	Yucca Belizario Tania Margeth	3º "D"
4	Tolentino Mauricio Roxana Rebeca	3º "D"
5	Windy Meliza Oscarito Vileuile	3º "D"
6	Yessen Wilca Rojas	3º "D"
7	Ronal Rene Bravo Quispe	3º "D"
8	José Oliver Vargas Yana	3º "D"
9	Evelyn Laura Mamani Apolinario	3º "D"
10	Stephany Jañori Mamani	3º "D"
11	Angela Katherine Pilco Mamani	3º "D"
12	Miguel Angel Mamani Cota	3º "D"
13	Dannaliz Guimena Araya Villalba	3º "D"
14	Cinthya Yennia Uno Machaca	3º "D"
15	Edelia Soledad Iiconá Lipula	3º "D"
16	Davis Alessandro Cara Mamani	3º "D"
17	Canaza Yana Aldo Guillermo	3º "D"
18	Kenny Shamir Xarico Quispe	3º "D"
19	Cristian Deyvis Beredo Quispe	3º "D"
20	Benjamín Aledin Tuana Maite	3º "D"
21	Thony Eder Mamani Mamani	3º "D"
22	Darwin Dony Hozgusto Pasco	3º "D"
23	Selena Lizeth Paucahua Canaza	3º "D"
24	Yesica Leydy Cruz Condoni	3º "D"
25	Yeli Jesusa Roque Quispe	3º "D"
26	Sanchez Condoni Diego Edizon	3º "D"
27	Machaca Ito Reyson	3º "D"
28	Morapi Patupa Ibastin Alexander	3º "D"
29	Apaza Espinoza Katherine Manuela	
30		
31		
32		
33		
34		
35		

Figura 73

Asistencia del 12/09/2023 de 3ro F

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha: 17/10/23		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Bonzales Roque Susely Mariana	3 ^{ro} F ^a
2	Mamani Taura Angela Lichel	3 ^{ro} F ^a
3	Coila Quapa Yessenia Michel	3 ^{ro} F ^a
4	Mamani Huanca Claudia Vannesa	3 ^{ro} F ^a
5	Mamani Huanca Nestor Thael	3 ^{ro} F ^a
6	Chambi Hancoo Raquel Margot	3 ^{ro} F ^a
7	Mamani Canaza Fiorela Nelida	3 ^{ro} F ^a
8	Kelin Rosalia Layme Campos	3 ^{ro} F ^a
9	Huanca Coila Rosally Flor	3 ^{ro} F ^a
10	Sucasaca Chambi Edith Magaly	3 ^{ro} F ^a
11	Condori Sacachipana Brandon Americo	3 ^{ro} F ^a
12	Mendoza Rafael Deyssy Madeleine	3 ^{ro} F ^a
13	Mamani Mamani Roger Frank	3 ^{ro} F ^a
14	Cruz Condori Max Antony	3 ^{ro} F ^a
15	Yana Aguirre Rubi Shamara	3 ^{ro} F ^a
16	Chambi Mamani Deybis Nestor	3 ^{ro} F ^a
17	Huanca Adco Jhon Leonel	3 ^{ro} F ^a
18	Gil Mamani Grayson Hoben	3 ^{ro} F ^a
19	Plaques Yana Jhon Fidel	3 ^{ro} F ^a
20	Chambi Condori Cristian Alex	3 ^{ro} F ^a
21	Mamani Suarez Jhon Hector	3 ^{ro} F ^a
22	Sucasaca Araya Deyvis Thael	3 ^{ro} F ^a
23	Pima Tisana Anyela Nicole	3 ^{ro} F ^a
24	Larice Condori Roy Dervis	3 ^{ro} F ^a
25	Mamani Mamani Alexander	3 ^{ro} F ^a
26	Gelis Pácori Goletoth Israel	3 ^{ro} F ^a
27	Canaza Condori Jhon Cristhian	3 ^{ro} F ^a
28	Quispe Mamani Edy Yimer	3 ^{ro} F ^a
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		

Figura 74

Asistencia del 13/09/2023 de 3ro C

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Condor, Cacia Yesseren	3 ^{er} "C"
2	MIDO RIBERTO Junior Otazú	3 ^{er} "C"
3	Acuña Buccapuca Molles Folis	3 ^{er} "C"
4	Anthony Diego Conqueles Mamani	3 ^{er} "C"
5	Alonso Cazaque Githuany Ximena	3 ^{er} "C"
6	Paúlana Mamani Flores Hori	3 ^{er} "C"
7	Alonso Bugan Mamani Mamani	3 ^{er} "C"
8	Marys Frank Masón López	3 ^{er} "C"
9	Jorge Luis Huancá Madisara	3 ^{er} "C"
10	Mamami Ccoma Thastly Jero	3 ^{er} "C"
11	Deyli Jhoel Chupana Valera	3 ^{er} "C"
12	Rosay Humberto y Melany Arayas	3 ^{er} "C"
13	Huancá Huancá Beatriz Ciro	3 ^{er} "C"
14	Phisi Huancá Ana Lizeth	3 ^{er} "C"
15	Ramos Yana Ruiz Analis	3 ^{er} "C"
16	Chosi Guecarz Ruth Vargas	3 ^{er} "C"
17	Mamami Beatriz Maribá Julia	3 ^{er} "C"
18	Guise Corra Zola Kelly	3 ^{er} "C"
19	Mamami Ortiz Luz Elena	3 ^{er} "C"
20	Chura Araya Melisa	
21	Sumi Cahuapaza Sandra Paola	
22	Quiñones Yana Alison Horie	3 ^{er} "C"
23	Chupemamami Yachaca José Luis	3 ^{er} "C"
24	Nestor Mamani Jerrerson	3 ^{er} "C"
25	Morales Condori Elvis Alexander	3 ^{er} "C"
26	Cahuapaza Eto Yhor Escobar	
27	Guise Chambi Lizeth Milagros	
28	Lechua Callangui Frey Gray	3 ^{er} "C"
29	Rosay Guiso Sergio	3 ^{er} "C"
30	Mamami Guiso Roy Cesar	3 ^{er} "C"
31	Phumaduisre Ymer Russel	3 ^{er} "C"
32		
33		
34		
35		

Figura 75

Asistencia del 15/09/2023 de 3ro E

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Quispe Machaca Victor Miguel	3ro "E"
2	Chinu Sucasaca Liz Anahy	3ro "E"
3	Mamani Muchara Astrid Melina	3ro "E"
4	Pati Quispe Marilyn	3ro "E"
5	Puque Utranco Tasson Anthony	3ro "E"
6	Mamani Pico Cristian	3ro "E"
7	Vargas Choque Ingrid Kary	3ro "E"
8	Estebanero Machaca Luz Yoniser	3ro "E"
9	Coila Sucasaca Forer Ismael	3ro "E"
10	Mamani Quispe Elizabeth Yana	3ro "E"
11	Ortiz Quispe Brith Katherine	3ro "E"
12	Huacachi Quispe Roanier	3ro "E"
13	Huanca Apaza Kevin Jordan	3ro "E"
14	Huanca Flores Kelly Carmen	3ro "E"
15	Coila Pucara Alexis Abigail	3ro "E"
16	Alamari Quispe Thaisa Millett	3ro "E"
17	Ochochoque Quispe Shantal Yancy	3ro "E"
18	Vargas London Jordan Victoria	3ro "E"
19	Pati Colla Jose Armando	3ro "E"
20	Vega Gagliola Aldemir	3ro "E"
21	Quispe Saca Samir Cassidy	3ro "E"
22	Coila Pucara Katherine Nelson	3ro "E"
23	Escolvar Sucasaca Gaudy Indira	3ro "E"
24	Taza Yana Lizbeth	3ro "E"
25	Mamani Huanca Yana Yareth	3ro "E"
26	Mamani Colquehuana Sheryla Florota	3ro "E"
27	Quispe Roque Lizbeth Yana	3ro "E"
28	Quello Barrientos Enka Yasmín	3ro "E"
29	Tapara Anco Jimmy Alonso	3ro "E"
30	Sucasaca Laris Jon Anthony	3ro "E"
31	Onore Mamani Daniel Cristian	3ro "E"
32		
33		
34		
35		

Figura 76

Asistencia del 15/09/2023 de 3ro G

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	ARAZA COSQUILLO Yessi Alan	3ro "B"
2	POMA CANZALIS Christian Ismael	3ro "B"
3	PAGE PACCO Joel Efraim	3ro "B"
4	QUEPE MAMANI Maria Fernanda	3ro "B"
5	CAMA LIMACHI Gabi Pilar	3ro "B"
6	PUNTO QUEPE Luz Elizabeth	3ro "B"
7	ZARANA HUARACHI Miriam	3ro "B"
8	MAMANI LAURA Milre Nancá	3ro "B"
9	CHUMPI HUENCO Yessica	3ro "B"
10	SANTANDER LONDOÑO Mari Libeth	3ro "B"
11	PART GONZALEZ KEVIN IGNACIO	3ro "B"
12	TICONA WQUE BRAYAN ALEXIS	3ro "B"
13	MARTINEZ PUNZO Luz Sonit	3ro "B"
14	LAURE QUEPE Jose Luis	3ro "B"
15	MANGO SANABLA JAKELIN	3ro "B"
16	WUUYTA CALAME RUBEN ALFREDO	3ro "B"
17	RAMOS ESCOBAR Edson Yordy	3ro "B"
18	LAURA LOPEZ Juan Javier	3ro "B"
19	SIN AQUINO JACIN	3ro "B"
20	MAYTA CHAVEZ John William	3ro "B"
21	BELLIDO HANCO SONALI	3ro "B"
22	CONDORI LIPA JESUS GABRIEL	3ro "B"
23	CERCARA CERCARA ANTONIO YACQUELIN	3ro "B"
24	QUEPE VILA Diego Ricardo	3ro "B"
25	SANCHEZ QUEPE AEDAIL Rocio	3ro "B"
26	CHAIÑA FLORES Yessica Carlina	3ro "B"
27	QUEPE MAMANI HOLINDA MILIT	3ro "B"
28	MACHACA TINTAYA INGRID SAMARI	3ro "B"
29	HUANO WACHA DEIVIS JOEL	3ro "B"
30	ZUCENA CHOQUALICO DENIS ADRIAN	3ro "B"
31	CARI CARITE ROY BALVIN	3ro "B"
32	QUEPE MAMANI DANIEL CRISTIAN	3ro "B"
33	MAMANI MAMANI JHORDAN ALEXANDER	3ro "B"
34	CONDORI LIPA KATERIN ROSMERI	3ro "B"
35		

Figura 77

Asistencia del 16/10/2023 de 3ro B

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Huara Huaranca Ruth Yamiley	3ro "B"
2	Pariona Condore Wendy Jasminie	3ro "B"
3	Huana Pari Luz Delfa	3ro "B"
4	Ochochague Mamani Nthaxitel Shirley	3ro "B"
5	Quirap Huana Mamani Esther	3ro "B"
6	Mamani Borda Evelyn Yasmín	3ro "B"
7	Mamania Mamani Luz Doremis	3ro "B"
8	Laura Luvra Samira Mansel	3ro "B"
9	Laura Machaca John Alex	3ro "B"
10	Cafuequi Mamani Bryan Douglas	3ro "B"
11	Mamani Mamani Jose Ismael	3ro "B"
12	Julio Alberto Yura Callata	3ro "B"
13	Laura Larzo Luz Clarita	3ro "B"
14	Mamani Mamani Yasmín Melisa	5to "B"
15	Charin Mamani Norela Benítez	3ro "B"
16	Quirap Condore Harry Yurema	3ro "B"
17	Mamani Apaza Jode Nadine	3ro "B"
18	Apaza Condore Genyfer Madeline	3ro "B"
19	por cheque Darwin Boris	3ro "B"
20	Corpo Huachalaga Brian Antony	3ro "B"
21	Pariona Leon Yhajan Royal	3ro "B"
22	Arpe Lathallpa Lisbeth	3ro "B"
23	Hoscar Antoni Mamani Ymira	3ro "B"
24	John Germani Mamani Cerezo	3ro "B"
25	Edy Frank Janeco Ceceji	3ro "B"
26	Guany Anderson Fernandez Perichua	3ro "B"
27	Mamani Huana Franklyn Andruan	3ro "B"
28	Silviane Ruiz Luisfernando	3ro "B"
29	Apaza Ederfano Franklyn Gaby	3ro "B"
30	Condore Diego Juan Alexander	3ro "B"
31	Yachaca Mamani Elys Ernesto	3ro "B"
32	Sucaticana Chambi Yheron	3ro "B"
33	Guise Chambi Frank Jefferson	3ro "B"
34		
35		

Figura 78

Asistencia del 17/10/2023 de 3ro D

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Apaza Espezoo Katherine Mariela	3 ^{ro} "D"
2	Rozano Rebeca Tolentino Máximo	3 ^{ro} "D"
3	Jefferson J. Huayra Simón	3 ^{ro} "D"
4	Arco Quispe Amel Rani	3 ^{ro} "D"
5	Vico Rojas Yerson	3 ^{ro} "D"
6	Huayra Pardo Darwin Dany	3 ^{ro} "D"
7	Varios Yana José Oleber	3 ^{ro} "D"
8	Pico Mamani Angela Katharine	3 ^{ro} "D"
9	Tamari Mamani Stephany	3 ^{ro} "D"
10	Capa Mamani Davis Alessandro	3 ^{ro} "D"
11	Apaza Villalba Danneliz Guimenez	3 ^{ro} "D"
12	Parrachua Canaza Getana Lisbeth	3 ^{ro} "D"
13	Yucra Bellido Tania Margot	3 ^{ro} "D"
14	Edelia Soledad Ticuna Marta	3 ^{ro} "D"
15	Ticuna Mayta Benjamin Abbas	3 ^{ro} "D"
16	Roque Quispe Yek Yesusa	3 ^{ro} "D"
17	Vico Mamani Melany	3 ^{ro} "D"
18	Mamari Patricia Disting Alexander	3 ^{ro} "D"
19	Mamari Mamari Thony Eder	3 ^{ro} "D"
20	Kachua Eto Reyson	3 ^{ro} "D"
21	Mamari Cueta Miguel Angel	3 ^{ro} "D"
22	Mamari Apolinario Evelyn Laura	3 ^{ro} "D"
23	Coraz Condori Yesica Leydy	3 ^{ro} "D"
24	Canaza Yana Aldo	3 ^{ro} "D"
25	Sanchez Condori Diego Edwin	3 ^{ro} "D"
26	Clarita Villa Villa Windy Meliza	3 ^{ro} "D"
27	Apaza Espinoza Katherine Mariela	3 ^{ro} "D"
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		

Figura 79

Asistencia del 17/10/2023 de 3ro F

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Mamani Mamani Alexander	3º "F"
2	Larico Conderi Ray Deyvis	3º "F"
3	Yana Aguirre Ruby Stelmara	3º "F"
4	Canaza Conderi Cristhian Jhon	3º "F"
5	Quispe Mamani Edg. Yana	3º "F"
6	ARANDA HUANCHA JOSE LUIS	3º "F"
7	Quispe Pari Bryan Beltran	3º "F"
8	Mamani Suero Jhon Hector	3º "F"
9	Canaza Conderi Max Antony	3º "F"
10	Puma Tituna Angela Nicole	3º "F"
11	Sucasaca Apaza Deyvis Jhuel	3º "F"
12	GIL MAMANI BRAYAN HOBEL	3º "F"
13	Caiza Quispe Yessica Michel	3º "F"
14	Mamani Chambi Deyvis Nestor	3º "F"
15	Quispe Yana Jhon Fidel	3º "F"
16	Chambi Conderi Cristhian Alex	3º "F"
17	CONDORI SARACHIPANKA IBRAHIM ORJI	3º "F"
18	Soliz Pucari Gofielth Ismael	3º "F"
19	Mamani Huancha Nestor Jhuel	3º "F"
20	Mamani Mamani Roger Frank	3º "F"
21	Huancha Adco Jhonni Leonel	3º "F"
22	Sucasaca Chambi Edith Magaly	3º "F"
23	Yana Conderi - Rosalia Eli	3º "F"
24	Conderi Apaza Juan Carlos	3º "F"
25	Gonzales Roque Susana Mariana	3º "F"
26	Mamani Huancha Claudio Vanessa	3º "F"
27	Huancha Mamani Emanuel	3º "F"
28	Chambi Hanco Raquel Margot	3º "F"
29	MAMANI CANAZA FIORELLA NELIDA	3º "F"
30	Mamani Suca Angela Lizabeth	3º "F"
31	Mendoza Rafael Deysi Modelayne	
32		
33		
34		
35		

Figura 80

Asistencia del 18/10/2023 de 3ro C

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
N.º	Apellidos y nombres	Grado y Sección
1	Quispe Coillo Zoido Kely	3º E"
2	Mamani Ortiz Luz Elena	3º C"
3	Elmer Noel partisuana Mamani	3º C"
4	Quispe Chambi Lizeth Milagros	3º C"
5	Chipana Valera Dayli Jhazel	3º C"
6	Abamada Quispe Yimer Russel	3º C"
7	Elmer Ha Quiriones yapu Alison H	3º C"
8	chuquemamani machaca José Luis	3º C"
9	Morales camdoti Luis Alexander	3º C"
10	Rojas Lizeth Sorely	3º C"
11	Nestora Mamani Jefferson	3º C"
12	Huanca Mulliraca Jorge Luis	3º C"
13	Chacón López Macquyer Prath	3º C"
14	mamani cecilia storoy Joss	3º C"
15	Aldo Ribento Quispe Anzi	3º C"
16	Accorapi Sucasaca Michael Felix	3º C"
17	Huanca Huanca Beatriz Stefani	3º C"
18	Rodriguez Humberto, Marany Angeles	3º C"
19	Lechuga Colterqui Froy Cory	3º C"
20	Pajsi Huanca Ana Lizeth	3º C"
21	Ramos Yana Ruz Analy	3º C"
22	Yegerson condori Carla	3º C
23	Ruth Usnesa Chusi Quicora	3º C
24	Chura Aracayo, Yazari Melissa	3º C
25	Anthony Lionel carrizales Mamani	3º C
26	Alvaro Bryan Mamani Mamani	3º C
27	Sthefany Xiomara LLunes Conquiza	3º C"
28	Martha Julia Mamani Bendita	3º C"
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		

Figura 81

Asistencia del 20/10/2023 de 3ro E

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Mamani Quiza David Luis	3ro "E"
2	Chachape Quiza Chantal Yonder	3ro "E"
3	Tapia Anco Jimmy Nando	3ro "E"
4	Vargas Condon Joselin Victoria	3ro "E"
5	Ali Collana Jose Armandu	3ro "E"
6	Vra Coquina Almir	3ro "E"
7	Limachi Gosa Yampier Raulo	3ro "E"
8	Colla RAYDO ERASMO NELSON	3ro "E"
9	Escobar Salsaca Suley India	3ro "E"
10	Taza Yana Lizbeth	3ro "E"
11	Mamani Huanca Yoni Lizeth	3ro "E"
12	Mamani Colquehuanca Shewla Flucta	3ro "E"
13	Quize Roque Lizbeth Luana	3ro "E"
14	Quello Barantes Enka Yamin	3ro "E"
15	Tapara Anco Jimmy Nando	3ro "E"
16	Sucasaca Laris Juan Antonio	3ro "E"
17	BUSFRE MAMANI Daniel Cristian	3ro "E"
18	Callo Pucara Adalit Apariti	3ro "E"
19	Huanga Flores Kelly Camen	3ro "E"
20	Alvarado Alvarado Kevin Jordan	3ro "E"
21	Quize Roanier Huanchi	3ro "E"
22	Ortiz Quize Otho Matheson	3ro "E"
23	Mamani Quize Elizabeth "PND"	3ro "E"
24	Colla Susacaca Pency Immanuel	3ro "E"
25	Estofanero Machuca Luc Yennifer	3ro "E"
26	VARGAS CHOQUE INGRID H. ARV	3ro "E"
27	Mamani Pilon Cristian	3ro "E"
28	Luque Ytucuma Jovan Antonio	3ro "E"
29	DALLI QUIPE MARILYN	3ro "E"
30	Mamani Machuca Astrid Marina	3ro "E"
31	Quize Pacheco Victor Miguel	3ro "E"
32		
33		
34		
35		

Figura 82

Asistencia del 20/10/2023 de 3ro G

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Mayta Charca Jhon William	3º "B"
2	Sumi Quino Peris Jordan	3º "B"
3	Laura Ledesma Jon Javier	3º "B"
4	Ramos Escarcena Edison Yhordi	3º "B"
5	Wasta Colque Ruben Alfredo	3º "B"
6	Manco Yampara Yaqueury Nabor	3º "B"
7	Yanco Quispe Jose Luis	3º "B"
8	Mamani Pari Luz Gatti	3º "B"
9	TICOMA LUQUE BRAYAN ALEXIS	3º "B"
10	Pari Gomez Kevin Induri	3º "B"
11	Santander Pando Karol Lisbeth	3º "B"
12	Mamani Yanco Yesica	3º "B"
13	Mamani Laura Milre Vianca	3º "B"
14	Zapana Huacachi Miriam	3º "B"
15	Palo Quispe Luz Elizabeth	3º "B"
16	Cama Limachi Gaby Pilar	3º "B"
17	Quispe Mamani Maria Fernanda	3º "B"
18	Pase Pazo Joel Cristian	3º "B"
19	Perez Zamora Christian Isaac	3º "B"
20	Sosa Contreras Daniel Alvaro	3º "B"
21	Bellido Anco Geroni	3º "B"
22	Conchona Xipa Katherine Rosmarie	3º "B"
23	Anco Lim Tobias Gabriel	3º "B"
24	CERCARA CERCARA CARLOS YABUCU	3º "B"
25	Quispe Vika Diego Pascual	3º "B"
26	Sanchez Quispe Mercedes Rocio	3º "B"
27	Chirra Flores Yesica Carlism	3º "B"
28	Quispeza Mamani Isabella Paul	3º "B"
29	MACHACATUTAYA INGRID SANCHEZ	3º "B"
30	Huaco Worachi Denis Joel	3º "B"
31	Zuñiga Chequesier Dario Adrian	3º "B"
32	Cast Gante Roy Nelson	3º "B"
33	DANFRE MAMANI DANIEL CRISTIAN	3º "B"
34	Mamani Mamani Jhonatan Alexander	3º "B"
35		

Figura 83

Asistencia del 06/11/2023 de 3ro B

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Apaza Estefanara Eloy Y. Ghyno	3 ^{ro} "B"
2	GRAND MACHALA JHON MACHALA	3 ^{ro} "B"
3	Laura Luque Samira Marisel	3 ^{ro} "B"
4	Huacra Páez Luz Delfa	3 ^{ro} "B"
5	Huacra Páez Luz Delfa	3 ^{ro} "B"
6	Pastora Condai Wendy Umasine	3 ^{ro} "B"
7	Pastora Mamani Luz Delfa	3 ^{ro} "B"
8	Ordoñez Mamani Milasabel Shirley	3 ^{ro} "B"
9	Páez Luque Darwin Boris	3 ^{ro} "B"
10	Mamani Huacra Yennyfer Pleydi	3 ^{ro} "B"
11	Carpio Huachalupque Brayan Antony	3 ^{ro} "B"
12	Juárez Alberto Huacra Laila	3 ^{ro} "B"
13	Mamani Borda Evelyn Yasmín	3 ^{ro} "B"
14	Quipe Miranda Mirian Esther	3 ^{ro} "B"
15	Quipe Miranda Mirian Esther	3 ^{ro} "B"
16	Apaza Celedón Georgette Adelina	3 ^{ro} "B"
17	Quipe Celedón Henry Yuma	3 ^{ro} "B"
18	Carra Larco Luz Elvira	3 ^{ro} "B"
19	Quipe Celedón Mirian Esther	3 ^{ro} "B"
20	Pastrana León Yhogan Royer	3 ^{ro} "B"
21	Quipe Arhuallpa Lizeth	3 ^{ro} "B"
22	Mamani Umasine Hilaria Antani	3 ^{ro} "B"
23	Mamani Cerezo Jhon Germain	3 ^{ro} "B"
24	Machaca Mamani Luis Ernesto	3 ^{ro} "B"
25	Quipe Chamblé Frank Yeferson	3 ^{ro} "B"
26	Mamani Apaza Jade Nadine	3 ^{ro} "B"
27	Cepeda Mamani Bryan Dayler	3 ^{ro} "B"
28	Suarez Chamblé Yherson	3 ^{ro} "B"
29	Fernández Pascualina Gerson Anderson	3 ^{ro} "B"
30	Mamani Huacra Franklyn Anderson	3 ^{ro} "B"
31	Suarez Celedón Eda Frank	3 ^{ro} "B"
32	Suarez Celedón Luis Fernando	3 ^{ro} "B"
33		
34		
35		

Figura 84

Asistencia del 07/11/2023 de 3ro D

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Apaza Espinoza Katherine Mariela	3 ^{ro} "D"
2	Windy Meliza Clarita Vilavila	3 ^{ro} "D"
3	Diego Edison Sanchez Condori	3 ^{ro} "D"
4	Alba Canaza Yana	3 ^{ro} "D"
5	Yessica Leydy Cruz Condori	3 ^{ro} "D"
6	Esther Laura Mamani Andujar	3 ^{ro} "D"
7	Miguel Angel Mamani Cota	3 ^{ro} "D"
8	Haraca Ito Reyson	3 ^{ro} "D"
9	Thony Eder Mamani Mamani	3 ^{ro} "D"
10	JUANITO ALEXANDER MAMANI PATANA	3 ^{ro} "D"
11	Yeti Jesusa Rahue Quispe	3 ^{ro} "D"
12	Benjamin ABBIAS Ticona Maita	3 ^{ro} "D"
13	Edelia Soledad Ticona Tipula	3 ^{ro} "D"
14	Yuma Belizario Tania Harsoth	3 ^{ro} "D"
15	Lina Mamani Melara	3 ^{ro} "D"
16	Paulichua Camacho Solera Ligeth	3 ^{ro} "D"
17	Darwin Guimaraes Apaza Vilabaz	3 ^{ro} "D"
18	DAVIS ALESSANDRO GARA MAMANI	3 ^{ro} "D"
19	Stephany Latorre Mamani	3 ^{ro} "D"
20	Angelita Katherine Pilco Mamani	3 ^{ro} "D"
21	Jose Oliver Vargas Yana	3 ^{ro} "D"
22	Darwin Darwin Huasquieta Pacer	3 ^{ro} "D"
23	Yessica Vilca Regan	3 ^{ro} "D"
24	ROMEL RENE BRUNO QUISPE	3 ^{ro} "D"
25	Jafferson J. Huasquieta Simon	3 ^{ro} "D"
26	Roxana Rebeca Valentín Mauricio	3 ^{ro} "D"
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		

Figura 85

Asistencia del 07/11/2023 de 3ro F

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Mendoza Rafael Deyvi Madeleine	3 ^{ro} F ²
2	Mamani Sara Angela Zibet	3 ^{ro} F ²
3	Mamani Canaza Pirella Nelyda	3 ^{ro} F ²
4	Chambi Hanco Rangel Margori	3 ^{ro} F ²
5	Huanga Mamani Emiguel	3 ^{ro} F ²
6	Mamani Huanga Claudia Vanessa	3 ^{ro} F ²
7	Gonzales Roque SAYUM MARIANA	3 ^{ro} F ²
8	Juan Carlos Condori Apaza	3 ^{ro} F ²
9	Huanga Ceila Rosally Mar	3 ^{ro} F ²
10	Layne Comans Kevin Rosalia	3 ^{ro} F ²
11	Sucasaca Chambi Edith Magaly	3 ^{ro} F ²
12	Huanga Adco Jonhann Leonel	3 ^{ro} F ²
13	Mamani Mamani Roger Frank	3 ^{ro} F ²
14	Mamani Huanga Nestor Jhoel	3 ^{ro} F ²
15	Gelin Parasi Gabriela T. Jhoel	3 ^{ro} F ²
16	condori sacachiruna Brandon	3 ^{ro} F ²
17	Chambi condori Cristhian Alex	3 ^{ro} F ²
18	Roque Yana Jhon Fidel	3 ^{ro} F ²
19	Mamani Chambi Deyvis Nestor	3 ^{ro} F ²
20	Ceila Quispe Wessenia Michel	3 ^{ro} F ²
21	Gil Mamani Bryan Hober	3 ^{ro} F ²
22	Sucasaca Apoza deivis Jhoel	3 ^{ro} F ²
23	Poma Huana Angela Nicole	3 ^{ro} F ²
24	Cruc Condori Max Antony	3 ^{ro} F ²
25	Jhon Hector Mamani Suero	3 ^{ro} F ²
26	Bryan Beltran Quispe Pari	3 ^{ro} F ²
27	Jose Luis Alapa Huanga	3 ^{ro} F ²
28	Edu YIMER QUISPE MAMANI	3 ^{ro} F ²
29	Jhon Cristian Canaza Condori	3 ^{ro} F ²
30	Yana Aquino Ruby Shamara	3 ^{ro} F ²
31	Roy Deyvis Lairo Condori	3 ^{ro} F ²
32	Alexander Mamani	3 ^{ro} F ²
33		
34		
35		

Figura 86

Asistencia del 08/11/2023 de 3ro C

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES" EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
Nº	Apellidos y nombres	Grado y seccion
1	Anthony Lionel Carrizales Mamani	3 ^{ro} "C"
2	Alonso Bryan Mamani Mamani	3 ^{ro} "C"
3	Sergio Roque Quispe	3 ^{ro} "C"
4	Francisco RIVERA Alvarado Quispe	3 ^{ro} "C"
5	Hilberto Quispe Otasi	3 ^{ro} "C"
6	Fray Gary Lechuga Collaguas	3 ^{ro} "C"
7	Midwan Felix Acosta Suanpuca	3 ^{ro} "C"
8	Yerson Conderi Capi	3 ^{ro} "C"
9	Pajsi Huanca Ana Lizeth	3 ^{ro} "C"
10	CHUSI Quercero Ruth Vanesa	3 ^{ro} "C"
11	Huana Huana Bechis Stefano	3 ^{ro} "C"
12	MAMANI CARA JHORDY JESUS	3 ^{ro} "C"
13	Chacon Lopez Luciano Frank	3 ^{ro} "C"
14	Jorge Luis Huana Huana	3 ^{ro} "C"
15	Roque Huamán Melny Angeles	3 ^{ro} "C"
16	Ramos Yara Ruiz Andy	3 ^{ro} "C"
17	Mamani Benito Martha Julia	3 ^{ro} "C"
18	PARISUANA MAMANI ELIAS HOEL	3 ^{ro} "C"
19	Quimenes Yapa Alvaro Hilde	3 ^{ro} "C"
20	Chaquamani Maldonado José Luis	3 ^{ro} "C"
21	CHURA ARACAYO YAZARI MELISA	3 ^{ro} "C"
22	Cobos Araya Jhon Emanuel	3 ^{ro} "C"
23	MAMANI ALEJANDRO JEFFERSON	3 ^{ro} "C"
24	Morales Conderi Eluis Alexander	3 ^{ro} "C"
25	RAY CESAR MAMANI QUEA	3 ^{ro} "C"
26	Suarez Colquijazo Sandro Paola	3 ^{ro} "C"
27	Huanga Colquijazo Stefano Xiomara	3 ^{ro} "C"
28	chipara Valera Duyen Jhoel	3 ^{ro} "C"
29	Quispe Chambi Lizeth Hilary	3 ^{ro} "C"
30	Cala Quispe Zaida Kelly	3 ^{ro} "C"
31	Mamani Ortiz LUZ Elena	3 ^{ro} "C"
32		
33		
34		
35		

Figura 87

Asistencia del 10/11/2023 de 3ro E

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
N.º	Apellidos y nombres	Grado y Sección (3 E)
1	Romier Huatachi Quispe	3º E
2	Quispe Huancallo Marcel Antonio	3º E
3	Torres Anthony Cuque Altamir	3º E
4	Harilay Palli Quispe	3º E
5	Mamani Nachay Astrid Melvin	3º E
6	Kavin Jordan Huanca Apaza	3º E
7	Miguel Huana Quispe Yagor	3º E
8	Alfonso Vega Cuzco	3º E
9	Christian Yampier Mamani Pilo	3º E
10	Mar Edoardo Roman Aguirre	3º E
11	Coila Sucasaca Percy Ismael	3º E
12	Fernando Nelson Coila Durao	3º E
13	Elizabeth Yemi Mamani Quispe	3º E
14	Luz Yagor Entofanqui Machaca	3º E
15	Kely Carmen Huana Flores	3º E
16	Erika Yasmín Queilo Barrantes	3º E
17	Jimmy Monso Tapara Anco	3º E
18	Chino Sucasaca Liz Anay	3º E
19	Yaselin Victoria Yagor as Lander	3º E
20	Shantall Yenedi Ochoaqui Quispe	3º E
21	INDIRA MICETH STOMARI Quispe	3º E
22	Mulligaco Huatachi Fair Edilson	3º E
23	Limashu Sosa Yampier Randy	3º E
24	Palli Colina Jose Armando	3º E
25	John Edoardo Sosa Anacaki	3º E
26	Victor Miguel Quispe Machaca	3º E
27	Brith Katherine Ortiz Quispe	3º E
28	Julio Anibal Mamani Aguirre	3º E
29	Sayda Indira Escobar Sucasaca	3º E
30	Juan Anthony Sosa Lora	3º E
31		
32		
33		
34		
35		

Figura 88

Asistencia del 10/11/2023 de 3ro G

PROYECCION SOCIAL		
PROMOVRIENDO DECISIONES INFORMADAS Y RESPONSABLES EN LA I.E.S. INDUSTRIAL SIMÓN BOLÍVAR - SAN MIGUEL		
Fecha:		
N.º	Apellidos y nombres	Grado y Sección
1	Condori Liza Katerin Rosmari	3º 6"
2	Mamani Mamani Thordan Alexandro	3 G
3	DANFRE MAMANI DANIEL CRISTIAN	3 6"
4	Cari Cuavite Romy Baluin	3 6"
5	Ticona Choquelico Desuis	3º G
6	Huamra Wanchi Dairis Joel	3º G
7	MACHACA TINTASA INGRID SARANI	3º 6"
8	Dorapaza Mamani Holinda Nicol	3 G
9	Chañña Flores Yesica Carblima	3 6"
10	Sandres Quispe Meda Vitt Rocio	3 G
11	Quispe Vilca Diego Ricardo	3º 6"
12	Cercara Cercara Carmen Sagelin	3 G
13	Condori Liza Susy Gabriel	3 G
14	Bellido Hanco Sonali	3 6"
15	Mangta Chaza Ikeni Wilian	3º 6"
16	Sumi Davina Sorzan	3º 6"
17	Laura Lechaga Juan Tavier	3 6"
18	Ramos Esmeralda Edison Yovis	3º G
19	Wangta Colque Ruben Alfredo	3º 6"
20	Mango Yandis Takelin	3 6"
21	Larico Quispe Jorge Luis	3 G
22	Mamani Pavi Luz Sanit	3º 6"
23	Ticona Luque Draym Alexis	3 G
24	Pari Gomez Kevin Ignacio	3 6"
25	Mantander Londen Maki L.	3 6"
26	Chambi Huamra Yesica	3 6"
27	Zapara Huamra Minim	3 6"
28	Punta Quispe Luz Elizabeth	3 6"
29	Lama Limachi Gobi Pilar	3º 6"
30	Quispe Mamani Maha Fernan	3º 6"
31	PAYE PACEA YVEL FRANK	3 6"
32	Puma Carrisales Cristian	3 6"
33	APAZA COMITIZ D YERST	3 6"