



PERÚ

Ministerio
de Educación

Dirección Regional
de Educación Puno

Unidad de Gestión
Educativa Local Yunguyo



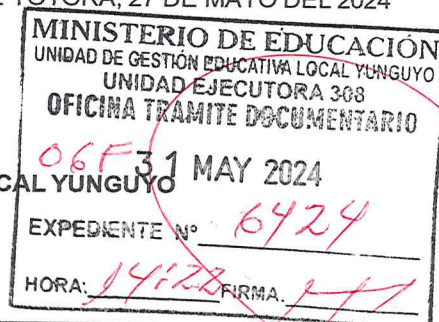
"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

SAN JUAN DE TOTORA, 27 DE MAYO DEL 2024

OFICIO N° 0012-2024-IEI-SJT.

SEÑOR :Lic. EFRAIN CONDORI RIVERA
DIRECTOR DE LA UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL YUNGUYO

ASUNTO :REMITO PROYECTO AMBIENTAL



Es grato dirigirme a usted, con la finalidad de remitir el proyecto ambiental de la institución educativa INICIAL "San Juan de Totorá" de acuerdo a lo solicitado por los encargados.

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para expresarle mis consideraciones mas distinguidas.

Atentamente,



[Handwritten Signature]
Prof. DELIA LANY ROMERO CORI
DNI. N° 41499786
DIRECTORA (e)

“Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”

MINISTERIO DE EDUCACIÓN

DIRECCIÓN REGIONAL DE EDUCACIÓN DE PUNO

UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL YUNGUYO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA INICIAL - “SAN JUAN DE TOTORA”

**PROYECTO COMIENDO
SALUDABLE CON NUESTROS
PRODUCTOS DE LA ZONA**

INTEGRANTE :

Prof. Delia Lany ROMERO CORI

2024

TÍTULO: COMIENDO SALUDABLE CON NUESTROS PRODUCTOS DE LA ZONA

1. DATOS GENERALES:

- 1.1. UGEL : Yunguyo
- 1.2. INSTITUCION EDUCATIVA : INICIAL San Juan de Tofora
- 1.3. AREAS : Comunicación, Ciencia y Tecnología y Personal Social

2. EQUIPO RESPONSABLE:

- Delia Lany ROMERO CORI

3. DURACION DEL PROYECTO

- FECHA DE INICIO DEL PROYECTO : 06 DE MAYO
- FECHA DE TERMINO DEL PROYECTO : 19 DE JULIO 2024

4. PROBLEMÁTICA (SITUACION)

En nuestra institución educativa podemos observar que nuestros estudiantes no conocen de una alimentación adecuada y de la misma forma el estado nutricional de los productos de la zona, es por ello que nos atrevemos a elaborar este proyecto con el fin hacer conocer mediante textos instructivos las diferentes formas de preparar un alimento y también conocer valores nutritivos de los productos.

5. JUSTIFICACION:

En esta experiencia de trabajar con un recetario tendremos nuevas oportunidades de aprender para la vida y estar preparados para enfrentar la vicisitudes que se tiene a lo largo del buen vivir, para ello estaremos utilizando productos que la zona no brinda y también estaremos haciendo un recetario de acuerdo a la gastronomía de la comunidad y provincia al cual pertenecemos, de ante mano estaremos publicando nuestra experiencia en las redes sociales y también escrita informando de manera periódica el avance del proyecto a la dependencia que corresponda.

En este proyecto estaremos revalorando la gastronomía y fortaleceremos el estado nutricional de los estudiantes y es más se les irá enseñando para que puedan enfrentar la vida.

6. OBJETIVO GENERAL:

Consumir alimentos de la zona ricos en proteínas para mejorar nuestra salud y nivel de aprendizaje.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Se trabajará con textos instructivos, de acuerdo al grado que le corresponde, dándole gradualidad para que puedan trabajar los textos instructivos.
- Se implementará con trabajos en el área de ciencia y tecnología, dándoles a conocer el valor nutricional de los productos que ofrece la zona.
- Se pondrá en práctica lo aprendido en un horario distinto con la participación de toda la escuela.
- Se elaborará un recetario como evidencia de que se está trabajando el proyecto.
- Cada estudiante será autónomo de usar un recetario para preparar sus alimentos en casa como en otros lugares.
-

7. BENEFICIARIOS: (comunidad educativa)

Con este proyecto los beneficiados serán los niños y niñas de la institución

- **Estudiantes** : 10 niños y niñas
- **Docentes** : 01

8. ACTIVIDADES, ESTRATEGIAS Y CRONOGRAMA

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	COMPETENCIA	CRONOGRAMA	COMPONENTES	RESPONSABLES	ALIADOS
Lograr que nuestros estudiantes conozcan mejor una alimentación saludable y el valor nutricional de los productos de la zona	• Elaborar sesiones que impliquen trabajar textos instructivos. • Poner en práctica cada sesión trabajada. • Elaborar un recetario para que se orienten correctamente los estudiantes	• Se comunica oralmente en su lengua materna. • Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna. • Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna.	Del 06 de mayo al 19 de julio del año 2024	Educación en salud. Sistema nutricional de los alimentos.	• Comité de gestión pedagógica. • Director • Docentes	Centro de Salud. Apafa. Municipalidad.

		• Resuelve problemas de cantidad. • Resuelve problemas de regularidad equivalencia y Cambio.				
--	--	---	--	--	--	--

9. CRITERIOS DE EVALUACION

COMPETENCIAS	ACTIVIDADES	CRITERIOS DE EVALUACION	INSTRUMENTOS DE EVALUACION	DE
• Se comunica oralmente en su lengua materna.	Los estudiantes expondrán las recetas que conocen y su forma de prepararlos	Elaborarán sus guiones para exponer sus trabajos.	Lista de cotejo	
• Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna.	Leerán recetas y la forma como están elaboradas cada una.	Se les formulará preguntas literales, inferenciales y criterios en la comprensión de textos.	Lista de cotejo	
• Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna.	Elaborar recetas a partir de platos de la zona.	Elabora textos instructivos a partir de las recetas.	Lista de cotejo	
• Resuelve problemas de cantidad.	Trabajaremos en cantidades de porción y cantidad total de elaboración del producto.	Expresa con sus propias palabras la cantidad de porciones que debe tener una receta.	Lista de cotejo	
• Resuelve problemas de regularidad equivalencia y Cambio	Representamos los datos en balanzas equilibradas, haciendo uso de la romana, balanza y otras medidas de peso.	Resuelve problemas cotidianos de cantidades con la balanza, romana y otros.	Lista de cotejo	

Indaga mediante métodos científicos para construir sus conocimientos.	Los estudiantes investigaran el valor nutricional de los alimentos y la importancia que tiene en nuestros organismos.	- Identifica los nutrientes que el cuerpo necesita. - Clasifica los alimentos según su función.	Lista de cotejo
Gestiona responsablemente los recursos económicos.	Los estudiantes harán uso de los recursos naturales que le provee su comunidad (productos)	Utilizan los productos de la comunidad. Económicamente se autosostendrá con los productos de la zona.	Lista de cotejo

10. EVALUACION:

A través del desarrollo de este proyecto queremos que la comunidad educativa se encuentre fortalecido al realizar acciones para la promoción de la alimentación saludable mediante los recetasios haciendo uso de los textos descriptivos. En tal sentido los estudiantes tendrán oportunidad de ser autónomos y hacer uso correcto de la combinación de productos en la elaboración de las comidas. Por ello la evaluación será de forma permanente y al finalizar una evaluación global, teniendo como producto un recetario.

San Juan de Totorá, abril del 2024




Prof. DELIA LANY ROMERO CORI
 ONI. N° 41499766
DIRECTORA (e)