

UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO
FACULTAD DE MEDICINA
ESCUELA DE ENFERMERÍA



PROYECTO DE DESARROLLO LOCAL: MEJORAMIENTO DE PRÁCTICAS NUTRICIONALES EN LAS FAMILIAS DEL PUEBLO
JOVEN LUIS ALBERTO SÁNCHEZ

TRABAJO ACADÉMICO PARA OPTAR EL TÍTULO DE
SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL DE ENFERMERÍA EN SALUD
FAMILIAR Y COMUNITARIA

AUTORES

MELISSA KATHERINE CARRANZA GARCIA
CARMEN FIORELLA CUBAS RAMIREZ

ASESOR

JULIA MARIA NUREÑA MONTENEGRO

<https://orcid.org/0000-0002-9545-1888>

Chiclayo, 2018

**PROYECTO DE DESARROLLO LOCAL:
MEJORAMIENTO DE PRÁCTICAS NUTRICIONALES EN
LAS FAMILIAS DEL PUEBLO JOVEN LUIS ALBERTO
SÁNCHEZ**

PRESENTADA POR:

**MELISSA KATHERINE CARRANZA GARCIA
CARMEN FIORELLA CUBAS RAMIREZ**

A la Facultad de Medicina de la
Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo
para optar el título de

**SEGUNDA ESPECIALIDAD PROFESIONAL DE
ENFERMERÍA EN SALUD FAMILIAR Y COMUNITARIA**

APROBADA POR:

Mirian Elena Saavedra Covarrubia
PRESIDENTE

Nelly Guillermina Sirlopú
SECRETARIO

Julia Maria Nureña Montenegro
VOCAL

ÍNDICE

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTO

RESUMEN	6
ABSTRACT	7
INTRODUCCIÓN	8
I. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO	10
II. NATURALEZA DEL PROYECTO	10
2.1. Descripción del proyecto	10
2.2. Fundamentación y justificación	10
2.3. Marco institucional	13
2.4. Finalidad del proyecto	17
2.5. Objetivos.....	17
2.6. Metas.....	17
2.7. Beneficiarios	18
2.8. Productos	18
2.9. Localización física y cobertura espacial	18
III. ESPECIFICACIÓN OPERACIONAL DE LAS ACTIVIDADES Y TAREAS A REALIZAR	21
IV. MÉTODOS Y TÉCNICAS A UTILIZAR	29
V. DETERMINACIÓN DEL CALENDARIO DE ACTIVIDADES	30
VI. DETERMINACIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS	31
VII. CÁLCULO DE COSTOS Y PRESUPUESTO	33
VIII. ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO	35
IX. INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO	36
X. FACTORES EXTERNOS CONDICIONANTES PARA EL LOGRO DE LOS EFECTOS E IMPACTO DEL PROYECTO.....	38
XI. SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO	39
XII. IMPACTO AMBIENTAL	40
XIII. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES	41
CONCLUSIONES	42
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	43
ANEXOS	45

DEDICATORIA

El presente trabajo se la dedico a Dios por guiarme por el buen camino, por darme fuerzas para seguir adelante y por enseñarme a afrontar las adversidades que se me presentaban.

A nuestros padres, esposos e hijos por sus esfuerzos, comprensión, apoyo consejos, amor y ayuda en los momentos difíciles brindados para que nosotras podamos realizar este proyecto y por ayudarme a cumplir mis objetivos como persona y profesional.

Melissa Katherine, Carmen Fiorella.

AGRADECIMIENTO

A Dios por guiarme a lo largo de mi carrera profesional, por ser mi fortaleza en los momentos de debilidad y por brindarme una vida llena de aprendizajes, experiencias y de felicidad. A nuestros padres por apoyarme incondicionalmente en todo momento y ser el modelo de vida a seguir.

A la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo que a través de sus docentes nos brindaron todos los conocimientos impartidos y brindarme excelente educación para desarrollarse como Especialistas en Salud Familiar quiénes por su esfuerzo y dedicación, conocimientos, experiencia y motivación me apoyaron en el desarrollo de la presente.

Gracias por todo

Melissa Katherine y Carmen Fiorella

RESUMEN

La Organización Mundial de la Salud nos indica que la mala alimentación es la causa fundamental para una baja esperanza de vida, siendo el principal factor de mortalidad en el mundo. En este sentido vemos que la nutrición del ser humano es un proceso voluntario y consciente; por lo tanto, debe de ser difundido en la educación como una correcta forma de vida siendo una decisión libre del individuo. Por ello un cambio en los hábitos alimentarios hacia otros más sanos requiere de un profundo convencimiento, en ese sentido a través del Proyecto Mejoramiento de las prácticas nutricionales en las familias del Pueblo Joven Luis Alberto Sánchez se pretende desarrollar adecuados conocimientos nutricionales dados en las familias, al final del proyecto se habrá desarrollado en estas adecuados hábitos para una alimentación saludable, teniendo horarios establecidos para contribuir a una buena alimentación, concientizando de manera acertada a las familias sobre la importancia de una dieta balanceada. Por otro lado, se habrá contado con un plan de información, educación y comunicación (IEC) sobre prácticas nutricionales. Para el logro de la consecución de los resultados se desarrollarán acciones de sensibilización, talleres de capacitación dirigida a la población, planificando diferentes sesiones y estrategias demostrativas sobre alimentos propios de la zona, así mismo la preparación de alimentos propios de la zona con un alto valor nutricional la cual será mostrada y degustada en una feria nutricional. Este proyecto tendrá una inversión de 88,052 nuevos soles, el cual abrirá a la construcción de un país moderno.

Palabras claves: Prácticas, prácticas nutricionales, Familias.

ABSTRACT

The World Health Organization tells us that poor diet is the fundamental cause of low life expectancy, being the main factor of mortality in the world. In this sense we see that the nutrition of the human being is a voluntary and conscious process; therefore, it must be disseminated in education as a correct way of life, being a free decision of the individual. For this reason, a change in eating habits towards healthier ones requires a deep conviction, in that sense, through the Project Improvement of nutritional practices in the families of the Luis Alberto Sánchez Youth Village, it is intended to develop adequate nutritional knowledge given in the families, At the end of the project, these appropriate habits for a healthy diet will have been developed, having established schedules to contribute to a good one, correctly raising awareness among families about the importance of a balanced diet. On the other hand, it will have had an information, education and communication (IEC) plan on nutritional practices. In order to achieve the results, awareness actions, training workshops aimed at the population will be developed, planning different sessions and demonstration strategies on foods typical of the area, as well as the preparation of foods typical of the area with a high value which will be shown and tasted at a nutritional fair. This project will have an investment of 88,052 nuevos soles, which will open up the construction of a modern country.

Keywords: Practices, nutritional practices, Families.

INTRODUCCIÓN

Hipócrates, considerado el padre de la medicina hace más de dos mil años sentencio: “que tu alimento sea tu mejor medicamento”, considerando así a la alimentación como un elemento indispensable para cubrir necesidades fisiológicas; no obstante a pesar de los años, la alimentación desequilibrada o inadecuada se ha convertido en uno de los enemigos de la salud pública.

Por eso, la alimentación es uno de los componentes fundamentales de la nutrición en todas las etapas de vida, siendo un importante factor para el logro de una adecuada composición corporal.¹

Para tener una buena alimentación es necesario tener, prácticas nutricionales adecuadas, se deben comenzar desde temprana edad, siendo una medida preventiva más eficaz para mejorar la condición de salud a lo largo de toda la vida del individuo.

Desarrollar hábitos y costumbres saludables y rechazando pautas de comportamiento que impidan la adquisición de un bienestar físico y mental, ayudará a cumplir el objetivo de “vivir más, vivir mejor”², la salud es algo que todos deseamos alcanzar y disfrutar y que consideramos como el mayor beneficio que posee una persona, un privilegio incomparable e insustituible.³

Hoy en día alimentarse, a simple vista parece ser sencillo porque es algo que todos hacemos a diario y además, varias veces al día. Sin embargo, alimentarse bien no es tan fácil como parece debido a muchos factores que influyen en nuestra alimentación; la disponibilidad de alimentos, la economía, la cultura y tradiciones de cada lugar, el tiempo disponible para cocinar, la desinformación sobre los alimentos (mitos y creencias limitantes). Hay una larga lista de cuestiones que nos dificulta tomar las mejores decisiones respecto a la comida que vamos a consumir

En el pueblo joven Luis Alberto Sánchez encontramos diversos problemas como: anemia, sobrepeso, obesidad, diabetes, etc.; todo como consecuencia de los malos hábitos nutricionales, relacionados con una baja ingesta de frutas, verduras y alto consumo de carbohidrato constituyéndose un gran problema para nuestra comunidad

y sociedad; además hay un porcentaje mayor de la población que se dedica a trabajar y no le dan importancia a tener una nutrición saludable, generando en las familias una malnutrición, que generalmente afecta a los niños, mujeres y adultos mayores como grupos vulnerables.

En ese sentido, la educación es una herramienta importante dentro de la promoción de la salud y que a través de ella se desarrolla conocimientos, actitudes y hábitos saludables y tener la capacidad crítica para tomar decisiones que faciliten el cuidado de la propia salud y la de los demás. La educación nutricional no contempla solo la difusión, sino nos proporciona las herramientas para saber qué hacer, como hacer y cómo actuar para mejorar la nutrición.⁴

Así mismo, es necesario promover acciones concretas a favor de la población promoviendo buenas prácticas nutricionales; para mejorar la salud de los niños y mujeres, además fomentar los procesos de participación, de compromisos conjuntos en el marco del desarrollo humano y de mejora continua, en donde las autoridades y los diferentes líderes comunales identifiquen la salud como eje importante y prioritario para la familia.

I. DENOMINACIÓN DEL PROYECTO

Mejoramiento de prácticas nutricionales en las familias del Pueblo Joven Luis Alberto Sánchez.

II. NATURALEZA DEL PROYECTO

2.1. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

Con el presente proyecto se pretende mejorar las prácticas nutricionales en el pueblo joven Luis Alberto Sánchez, y así poder prevenir los problemas de salud. Para ello se pondrá énfasis en la educación a todas las familias sobre prácticas saludables, así mismo se incentivará la participación del personal de salud, promotores de salud y autoridades locales.

Además, este proyecto permitirá contar con un plan de capacitación dirigido a la población sujeto de intervención, para la adopción de prácticas nutricionales. Así como el fortalecimiento del desarrollo de capacidades técnicas de los recursos humanos del sector salud. Esta estrategia contempla el trabajo intersectorial, con las autoridades locales, para el beneficio de la población para llegar a su máximo potencial de desarrollo, salud, bienestar y autonomía.

2.2. FUNDAMENTACIÓN Y JUSTIFICACIÓN

En la actualidad, las principales causas de muerte ya no son las enfermedades infecciosas sino las que provienen de prácticas poco saludables que conllevan al sobrepeso, obesidad y otras enfermedades.

Específicamente, una alimentación saludable proporciona nutrientes necesarios para un adecuado crecimiento y desarrollo y posibilita la necesaria actividad física. En consecuencia, se adaptará a las necesidades de cada persona, a las diferentes etapas del crecimiento y al ejercicio físico realizado. Es fundamental que la familia se alimente de forma equilibrada, variada y suficiente. Hoy por hoy, se relaciona la alimentación saludable con la prevención de determinadas enfermedades como las cardiovasculares o las derivadas de la obesidad. También está relacionada con la valoración que hacemos de nosotros mismos a través de nuestra imagen corporal y la aparición de trastornos alimentarios⁵

La alimentación, si bien es un acto biológico, está condicionado social, cultural y económicamente. En la mayoría de los casos no es el aporte nutritivo lo que provoca su consumo sino muchos factores como el precio, la facilidad y el tiempo que demanda su preparación, la aceptación social, etc.

Estos factores hacen que cada individuo se alimenten de distinta forma, por otra parte hay una falencia en la educación formal ya que ni en el ámbito de la educación pública, ni en la primaria se enseña educación alimentaria, ni se hace hincapié en una alimentación saludable, por lo contrario en los kioscos dentro de estas instituciones, los productos que ofrecen son de alto contenido de azúcar, grasas y sodio; así como también gran variedad de bebidas carbonatadas.⁶

Cuando los hábitos alimentarios son inadecuados, la alimentación termina siendo deficiente, la resistencia a las enfermedades disminuye, se retrasa el crecimiento y desarrollo normal, se afecta la productividad laboral y se reduce el rendimiento escolar. Una alimentación excesiva, unida a una vida sedentaria, favorece la aparición de muchas enfermedades.⁷

Mantener hábitos alimentarios en nuestra vida es fundamental para tener un individuo sano y una sociedad sana, se estima que entre el 30 % y el 40% de las comidas de los adolescentes es fuera de los hogares, lo que hace imposible a los padres controlar la alimentación de sus hijos, por eso es tan importante la educación nutricional y la creación de estos hábitos para que se pueda mantener tanto fuera como dentro del ámbito familiar acompañando al individuo durante toda su vida.⁸

Justificación:

Con el presente proyecto “MEJORAMIENTO DE PRÁCTICAS NUTRICIONALES EN LAS FAMILIAS DEL PUEBLO JOVEN LUIS ALBERTO SANCHEZ” se pretende mejorar la calidad de vida de la población, al promover practicas nutricionales adecuadas, con ello prevenir o retrasar la aparición de enfermedades, Los alimentos no son un premio, no son un castigo y tampoco deben ser un desahogo a las tensiones de una persona. Los alimentos y las comidas debe tener su lugar, su hora y su control, comer sanamente no significa que

tengamos que privarnos de todo lo que nos gusta: lo mejor es comer variado y saber que comer, cuando en que cantidades.

La Organización Mundial de la Salud en un estudio realizado el 2015 indica que la mala alimentación que se tendría será la causa fundamental para una baja esperanza de vida. En este sentido vemos que la alimentación es un proceso voluntario y consciente y por lo tanto educable; todo depende de una decisión libre del individuo. Por ello un cambio en los hábitos alimentarios hacia otros más sanos requiere de un profundo convencimiento.⁹

A través de la Ley N° 27657 - Ley del Ministerio de Salud, aprobada por el Congreso de la República el 17 de enero de 2002, se crea la Dirección General de Promoción de la Salud, incorporando así esta línea estratégica y prioritaria a la estructura funcional del Ministerio. Entre las funciones que le han sido asignadas se encuentran la formulación de políticas y planes de promoción de la salud concertada con los niveles regionales, así como, el diseño de estrategias de implementación de servicios y gestión sanitaria que incorporen el enfoque de promoción de la salud orientadas a la generación de comportamientos y entornos saludables.

El 15 de febrero del año 2005, mediante RM N° 111-2005/MINSA, fueron aprobados los “Lineamientos de Política de Promoción de la Salud”, que se constituyen en un importante documento normativo que facilitará el desarrollo de las acciones de promoción de la salud en el país y el cumplimiento de los objetivos funcionales asignados a la Dirección General de Promoción de la Salud. A través de sus Lineamientos de Políticas, la Dirección General de Promoción de la Salud apuesta a largo plazo a la construcción colectiva de una cultura de salud, orientada al desarrollo de prácticas de autocuidado que se organizan en comportamientos y/o estilos de vida saludables, basadas en intervenciones desarrolladas en los distintos escenarios que promueven la salud; contribuyendo a mejorar la calidad de vida de las personas. Esta visión de promoción de la salud, requiere establecer nuevas herramientas e instrumentos de seguimiento sobre factores y procesos que promuevan la salud.¹⁰

Dentro de los Objetivos de Desarrollo Sostenible la salud ocupa un lugar fundamental en el ODS 3 «Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades», articulado en torno a 13 metas que cubren un amplio abanico de la labor de la OMS. La mayoría de los ODS están relacionados directamente con la salud o contribuirán a la salud indirectamente.¹¹

Según ministerio del desarrollo e inclusión social -MIDIS, a través de sus programas sociales, está enfocado en la construcción de un país moderno sin pobreza y con mejor calidad de vida y acceso a las oportunidades de desarrollo para todas y todos. Es un organismo del poder ejecutivo cuyo objetivo principal es mejorar la calidad de vida de la población en situación de vulnerabilidad y pobreza, promover el ejercicio de sus derechos, el acceso a oportunidades y al desarrollo de sus propias capacidades. Por otro lado, otro de los programas sociales es el Qali Warma institución que brinda un servicio alimentario eficiente, oportuno y de calidad a todos los estudiantes de las diversas Instituciones educativas del estado.

Para el 2018, el 97% del presupuesto se destinará a los programas sociales para cerrar brechas de la pobreza para la inclusión social y la generación de oportunidades, de la siguiente manera: al programa Qali Warma el 35.6% del monto total; seguido de los programas Juntos y Pensión 65 con el 21.7% y 19.3%, respectivamente.

Así como el programa nacional Cuna Mas con 8.7%; Fondo de Cooperación del Desarrollo Social - Foncodes con 6.6 % y finalmente el Programa PAIS con el 1.6%, para la atención de las metas programadas en el periodo 2018.¹²

2.3. MARCO INSTITUCIONAL

2.3.1 DATOS DE LA CONTRAPARTE 01

Nombre: **Centro de Salud “TÚPAC AMARU”**

Sede Social: CALLE CAJAMARCA 390 P. J. TUPAC AMARU

Localidad: Departamento Lambayeque.

Provincia Chiclayo

Distrito Chiclayo

Teléfono: 074 - 271179

e-mail: cstupacamaruchiclayo@hotmail.com

Naturaleza Jurídica: Sin fines de lucro

Responsable del Proyecto: Dr. José Chira Sosa

Nombre: Dr. José Chira Sosa

Cargo : Jefe de Establecimiento.

El centro de salud “TÚPAC AMARU” se encuentra ubicado en el departamento de Lambayeque, Provincia de Chiclayo.

El nivel de complejidad del centro de salud “TÚPAC AMARU” categorizado I-3 pertenece a la Micro Red Chiclayo. Tiene una población asignada de 34.306 habitantes comprendidos en: 10 pueblos jóvenes y 8 urbanizaciones.

Tiene bajo su jurisdicción los siguientes sectores:

Urbanizaciones: Chiclayo, Primavera, Patazca, Santamaría, Miraflores, Leguía, San Isidro, San Luis.

Pueblos jóvenes: Porvenir, Santa Trinidad, Santa Rosa, Luis Heysen, Primavera, Ampliación Túpac Amaru, Túpac Amaru, Cois, Ricardo Palma, Mogrovejo.

MISIÓN:

Somos uno establecimiento de salud del primer nivel de atención de la Red Chiclayo que trabajamos en equipo actividades de promoción, prevención y recuperación, capacitados para identificar y referir a establecimientos de mayor complejidad resolutive en beneficio de la salud del individuo, familia y comunidad, conservando y respetando los principios, valores éticos que rigen el trabajo de salud.

VISIÓN:

Para el 2018 ser un establecimiento de salud de la GERESA Lambayeque - MINSA líder aplicando el modelo de atención integral de salud basado en familia y comunidad con recursos humanos comprometidos y competentes con la infraestructura acorde con el avance de la ciencia y la tecnología brindando atención con calidad y calidez a la población.

2.3.2 DATOS DE LA CONTRAPARTE 02

Nombre: **UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO ESCUELA DE ENFERMERÍA**

Sede Social: Av. San Josemaría Escrivá N° 855 - Chiclayo

Localidad: Departamento Lambayeque.

Provincia: Chiclayo

Distrito: Chiclayo

Teléfono: 074-606200 – Anexo: 1196

e-mail: www.usat.edu.pe

Información@usat.edu.pe

Naturaleza Jurídica:

Responsable del Proyecto en la Escuela de Enfermería - USAT:

Nombre:

Carranza García, Melissa Katherine

Cubas Ramírez Carmen Fiorella

Cargo : Enfermeras proyectistas

La **UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO (USAT)** se encuentra en la ciudad de Chiclayo, provincia del Departamento de Lambayeque, al norte del Perú.

La USAT es una Universidad de la Iglesia Católica, promovida y administrada por el Obispado de la Diócesis de Chiclayo. Actualmente la Escuela de Enfermería de la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo cuenta con una exitosa trayectoria académica, científica y humana, a la luz del Magisterio de la Iglesia Católica y la axiología USAT, que garantiza la formación de enfermeros líderes en el cuidado de la persona, familia y grupos humanos.

Nuestros estudiantes acceden al título profesional de Licenciada(o) en Enfermería, y podrán desempeñarse en las áreas asistenciales, docencia, investigación, administración y gerencia, así como de proyectos de inversión en salud, espacios donde sus egresados logran reconocimiento profesional a nivel

local, nacional e internacional. Asimismo luego pueden acceder al grado académico de magíster y doctor en ciencias de enfermería, así como a las diferentes especialidades del área.

Para ello la Escuela de Enfermería cuenta con:

- Docentes con grados académicos de Doctor, Magíster, y Especialistas en las diferentes áreas de enfermería.
- Prácticas clínicas con supervisión personalizada (5 estudiantes por profesora).
- Posibilidad de intercambio académico en prestigiosas universidades del mundo, para docentes y estudiantes.
- Convenios de cooperación interinstitucional con Ministerio de Salud, EsSalud, prestigiosas clínicas locales y de la capital, fundaciones de ayuda social, a nivel nacional e internacional.
- Infraestructura moderna y ambientes confortables para el trabajo académico.
- Laboratorios y simuladores para la realización de prácticas vivenciales previas.
- Programas de tutoría personalizada y asesoría académica personal en la elaboración de la tesis, cuya sustentación es inmediata a la culminación del X ciclo.
- Biblioteca virtual, biblioteca especializada y acceso on line a múltiples revistas, y base de datos de la especialidad.
- Los estudiantes, alcanzan un alto grado de preparación en el área investigativa, que los ha hecho merecedores de premios y distinciones en eventos, locales y nacionales.
- Los egresados muestran un posicionamiento laboral, en diferentes instituciones, demostrando competencia para las prestaciones de servicios de enfermería en los niveles preventivos promocionales, de recuperación y rehabilitación, así como la docencia, gerencia e investigación.
- La Escuela está adscrita a la Asociación Peruana de Facultades y escuelas de Enfermería (ASPEFEEN) y a la Asociación Latinoamericana de escuelas y Facultades de Enfermería (ALADEEFE) con sede en Brasil.

MISIÓN:

Formar integralmente a la juventud en Enfermería con excelencia académica, y científica para el cuidado humano de la persona, familia y comunidad, con base sólida en investigación, ética y gestión, contribuyendo al desarrollo y progreso de la sociedad, derecho de respeto a la libertad de conciencia y a los principios de la iglesia católica.

VISIÓN:

En el 2025, somos una escuela de Enfermería acreditada nacionalmente, que forme profesionales de enfermería de pre y pos grado del más alto nivel académico e investigativo, basado en sólidos principios católicos contando con docentes de prestigio nacional e internacional, y estamos comprometidos como agentes de cambio para el desarrollo social.¹³

2.4. FINALIDAD DEL PROYECTO

Contribuir al mejoramiento de la salud familiar del distrito de Chiclayo.

2.5. OBJETIVOS**GENERAL:**

Desarrollar adecuadas prácticas nutricionales en las familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez.

ESPECÍFICOS:

- Promover el bajo consumo de alimentos chatarras; grasas y carbohidratos.
- Desarrollar conocimiento adecuado de las familias en prácticas saludables del PP.JJ. Luis Alberto Sánchez.

2.6. METAS

- 50% de familias del Pueblo Joven Luis Alberto Sánchez consumen diariamente alimentos de la zona con un alto valor nutritivo.
- 50% de familias del Pueblo Joven Luis Alberto Sánchez conocen la importancia de buenas prácticas nutricionales.

2.7. BENEFICIARIOS

100 Familias del Pueblo Joven Luis Alberto Sánchez.

Para la selección de los beneficiarios se tendrá en cuenta los siguientes criterios:

- a) Deseo voluntario de participar en el proyecto.
- b) Familias involucradas y que tengan interés de mejorar sus hábitos nutricionales.
- c) Familias de bajo recurso económico.
- d) Familias que tengan un factor de riesgo por una mala alimentación.

2.8. PRODUCTOS

RESULTADO 1:

Se habrá desarrollado en las familias adecuados hábitos para una alimentación saludable.

RESULTADO 2:

Se habrá establecido horarios adecuados para contribuir con una buena alimentación.

RESULTADO 3:

Se habrá concientizado en las familias sobre la importancia de una alimentación balanceada.

RESULTADO 4:

Se habrá desarrollado un plan de Información Educación y Comunicación (IEC) para contribuir a una adecuada nutrición.

2.9. LOCALIZACIÓN FÍSICA Y COBERTURA ESPACIAL

El **Pueblo Joven Luis Alberto Sánchez**, se encuentra ubicado en la zona norte del centro de salud Túpac Amaru, a una distancia aprox. De 2 Km. (20 minutos caminando). Este terreno fue invadido por familias que emigraron de la sierra, quienes vinieron a residir a esta zona y en donde permanecen hasta la actualidad.

Por los caracteres de comunidad nuestra población está distribuida por un escenario urbano marginal. La población se atiende en su mayoría en este Centro de Salud, el cual se encuentra accesible a 20 minutos caminando, este establecimiento atiende 12 horas de 7:00 am a 7:00 pm, cuenta con recurso humano capacitado en donde se presta cuidados preventivo promocional, atención al daño, recuperación y rehabilitación.

Su clima es cálido y seco, con escasas precipitaciones pluviales, con variaciones de temperatura que fluctúan entre los 25°C y 33°C en verano y 14°C en invierno, con un promedio anual de 23.3°C; las temperaturas extremas son de 31°C en febrero y 14.7°C en el mes de julio, y con una altitud de 29 MSNM.

En la accesibilidad geográfica, la vía de acceso al centro de salud es la terrestre, aunque hay calles que aún no son asfaltadas, el medio de transporte más utilizados son:

Mototaxis, taxis, combis y también caminando.

En el pueblo joven Túpac Amaru, la población para ayudarse económicamente vende en las puertas de su casa comida como: ceviches, papa a la huancaína, papa rellena, refrescos, verduras, tubérculos, frutas, golosinas entre otros, así mismo también se dedican a ser recicladores con la finalidad de proporcionar un ingreso económico a sus familias.

Las viviendas del pueblo joven Túpac Amaru están construidas con material de adobe, presentan techos de estera, pisos de tierra, pisos de cemento, puertas de maderas, o fierro, y ladrillo en urbanizaciones.

Su relieve es llano, con pequeñas elevaciones y depresiones, producto de los milenarios rellenos aluviales y de la acción de los vientos. Destacan los médanos al noroeste, las depresiones de las ciénagas y el lecho seco del río Lobos, las dunas, la pampa de Eten, las playas del río y las marinas.

Entre las especies subsistentes de flora natural, están los sauces, espino, totora,

Educación: Cuenta con una institución educativa.

Ocupación: existen diferentes ocupaciones en Luis Alberto Sánchez, la gran mayoría de las mujeres son amas de casa, obreros, algunos son comerciantes (tiendas), mototaxistas y profesionales de diferentes áreas: policías, profesores, técnicos en enfermería y otros.

III. ESPECIFICACIÓN OPERACIONAL DE LAS ACTIVIDADES Y TAREAS A REALIZAR

RESULTADO 1:

Se habrá desarrollado en las familias adecuados hábitos para una alimentación saludable.

ACTIVIDAD 1.1:

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

Sesión Demostrativas sobre: Alimentos propias de la zona

DESCRIPCIÓN:

Esta actividad se desarrollará con las familias del P.J. Luis Alberto Sánchez, con la participación de los profesionales de la salud, con quienes se desarrollara y trabajará sesiones demostrativas, teniendo en cuenta que la alimentación sean propios de la zona sea variado, colorida y nutritivo, para despertar el interés en los niños nos ingeniaremos para que el plato sea bien preparado y atractivo; así estimularemos las ganas de comer y podemos fomentar en ellos nuevos hábitos nutricionales. Para el desarrollo de los talleres se contara con metodologías participativas y de integración.

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de segunda especialidad, personal de salud y familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez.

INSUMOS:

Platos, cucharas, cuchillo, tabla de picar, mantel, vasos, papel toalla, rotafolio, frutas, verduras, arroz, menestra, carnes, agua, refrigerios, etc.

ACTIVIDAD 1.2:**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD**

Taller de capacitación sobre: alimentación saludable

DESCRIPCIÓN:

Esta actividad se desarrollará con las familias del P.J Luis Alberto Sánchez, con la participación de los profesionales de la salud, con estos talleres concientizaremos a las familias para que les permitan mejorar su alimentación e incorporar nuevos conocimiento para aplicar en la práctica cotidiana y promover una buena alimentación.

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de la segunda especialidad, personal de salud y familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez.

INSUMOS:

Papel sabana, plumones (negro, rojo, verde), cinta maskintape cartulina de colores, goma, tijeras, gigantografía, papel crepe (celeste, amarillo, rojo), impresiones, copias, rotafolios, refrigerios, etc.

ACTIVIDAD 1.3:**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD**

Feria nutricional

DESCRIPCIÓN:

La feria será realizada por los profesionales de salud, en coordinación con la parroquia y municipalidad del distrito; donde ofertaremos los diversos alimentos nutritivos con la finalidad de dar a conocer los beneficios y el consumo de alimentos saludables propios de la zona.

Para el desarrollo de esta actividad se contara con metodologías participativas.

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de segunda especialidad, personal de salud, parroquia y familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez.

INSUMOS:

Frutas de la zona, platos de loza, cucharas, mantel, vasos, papel toalla, cartulinas, plumones, rotafolios, afiches, trípticos, globos, paliglobos, serpentinas, inflador, gigantografía, alquiler de equipo de sonido, etc.

RESULTADO 2:

Se habrá establecido horarios adecuados para contribuir con una buena alimentación.

ACTIVIDAD 2.1:**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:**

Taller sobre: La alimentación es importante, respeta tus horarios.

DESCRIPCIÓN:

Es muy importante tener horarios determinados para alimentarse a diario, debemos incorporar un reloj corporal que nos permita establecer horas determinadas para comer y así evitar desórdenes metabólicos y posibles enfermedades nutricionales.¹⁴

No perdamos en ningún momento el control sobre los alimentos que ingerimos, además de reservar un tiempo para ingerirlos lentamente y tranquilamente para que la digestión y asimilación de los mismos por parte del organismo se realice de la mejor manera posible.

Si no tenemos un adecuado horario de alimentación pues nos llevará a consumir más alimento y de manera más rápida, sin apenas masticar. Mantener unos correctos horarios de comidas es imprescindible para una buena alimentación.¹⁵

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de la segunda especialidad, personal de salud y familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez

INSUMOS:

Cartulina, plumones, goma, tijera, láminas, impresiones, copias, papel crepe, cinta maskintape, rotafolios, refrigerios, etc.

ACTIVIDAD 2.2:**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD**

Sesión educativa: establecer horarios de alimentación

DESCRIPCIÓN:

Se hará énfasis de los horarios de alimentación, ya que nuestro aparato digestivo es como una maquina cuando no comemos a nuestras horas afecta nuestro metabolismo, rendimiento físico y mental.

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de segunda especialidad, personal de salud y familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez.

INSUMOS:

Papel sabana, plumones (negro, rojo verde), cinta maskintape, cartulina de colores, goma, tijeras, láminas, papel crepe (celeste, amarillo, rojo), impresiones, copias, rotafolio, refrigerios, etc.

RESULTADO 3:

Se habrá concientizado en las familias sobre la importancia de una alimentación balanceada.

ACTIVIDAD 3.1**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:**

Talleres de capacitación a las familias

DESCRIPCIÓN:

Esta actividad se desarrollará con las familias del P.J Luis Alberto Sánchez, con la participación de los profesionales de la salud, con quienes se desarrollara y trabajara temas como: Importancia de una alimentación saludable, modelos y ventajas de una alimentación balanceada, importancia del consumo de tres frutas diarias e importancia de la ingesta de agua diaria, para el desarrollo de los talleres se contara con metodologías participativas y de integración.

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de la segunda especialidad, personal de salud y familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez

INSUMOS:

papel sabana, plumones (negro, rojo verde), cinta maskintape, cartulina de colores, goma, tijeras, láminas, papel crepe (celeste, amarillo, rojo), impresiones, copias, rotafolios, refrigerios, etc.

ACTIVIDAD 3.2:**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:**

Realización de un pasacalle

DESCRIPCIÓN:

Esta actividad permitirá realizar un pasacalle para sensibilizar y difundir a la población del pueblo joven Luis Alberto Sánchez sobre las prácticas nutricionales, la importancia de una vida sana y promover nuevas prácticas saludables.

RECURSO HUMANO:

Promotores de salud, profesionales del C.S, representantes de la municipalidad, representantes del comité multisectorial, estudiantes de segunda especialidad, y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.

INSUMOS:

Cartulina, plumones color (negro, rojo verde), gigantografía, trípticos, globos, globos pencil, inflador, paliglobos, pitos, matraca, serpentina, cinta maskintape, tijera, refrigerios, gorros, etc.

ACTIVIDAD 3.3:**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:**

Concurso de ensaladas nutritivas

DESCRIPCIÓN:

Esta actividad se desarrollará con las familias del P.J Luis Alberto Sánchez, con la participación de los profesionales de la salud y se coordinara con instituciones como: la municipalidad, centro de salud y parroquia; la preparación será con alimentos propios zona y se tomara en cuenta la combinación, el valor nutricional y la presentación de los platos; Para el desarrollo de los talleres se contara con metodologías participativas .y cada concursante tendrá que ponerle un nombre llamativo a su plato. El jurado estará a cargo del personal que trabaja en el establecimiento de salud.

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de la segunda especialidad, personal de salud, parroquia de la zona, municipalidad y familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez

INSUMOS:

Frutas, verduras, platos, fuentes de vidrio, cucharas, cartulina, plumones, gigantografía, etc.

RESULTADO 4:

Se habrá desarrollado un plan de Información Educación y Comunicación para contribuir a una adecuada nutrición.

ACTIVIDAD 4.1:**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:**

Elaboración de material educativo.

DESCRIPCIÓN:

Los materiales educativos están constituidos por todos los instrumentos de apoyo, herramientas y ayudas didácticas (guías, libros, materiales impresos y no impresos, esquemas, videos, diapositivas, imágenes, etc.) que construimos o seleccionamos con el fin de acercar a nuestros estudiantes al conocimiento y a la construcción de los conceptos para facilitar de esta manera el aprendizaje. Ahora bien, los materiales educativos realizados con la utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, son todos los anteriormente enunciados (exceptuado los impresos), con la característica fundamental de ser

representados en formato digital y transmitidos por medio de sistemas de telecomunicación.¹⁶

Se elaboraran material para ayudar a mejorar el proceso educativo. Por tanto, son recursos que se utilizan con unos objetivos determinados en el contexto de una intervención permitirá confeccionar afiches, trípticos, con fotos de prácticas saludables, los cuales se colocarán en lugares estratégicos para la difusión y promoción de adecuadas practicas nutricionales. Además, se confeccionará una gigantografía sobre prácticas saludables.

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de la segunda especialidad, personal de salud y familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez

INSUMOS:

Lápiz, cartulinas, hojas bond, goma, colores, plumones, tijera, cinta maskintape, papel crepe, impresiones, copias, láminas, gigantografía, globos pencil, inflador.

ACTIVIDAD 4.2:

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

Cuñas radiales

DESCRIPCIÓN:

Con el equipo se realizara un bosquejo; luego se validará en la población; teniendo en cuenta que el mensaje sea el adecuado y luego se llevará a las radios más utilizadas en la población; se difundirán los temas como: Adecuadas practicas nutricionales y hábitos de higiene: lavado de manos. El tiempo de duración de las cuñas radiales será de 25 segundos.

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de la Segunda Especialidad, personal de salud y personal radial.

INSUMOS:

Hojas bond, impresiones, cartilla informativa etc.

ACTIVIDAD 4.3:**NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:**

Visitas domiciliarias

DESCRIPCIÓN:

El personal de salud realizara visitas domiciliarias con la finalidad de verificar si las familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez están poniendo en prácticas los conocimientos adquiridos en las diversas actividades.

La visita domiciliaria es una herramienta de intervención, caracterizada por ser cercana, que ingresa a la intimidad de una familia; que tiene por fin, ser reparadora, que acompaña procesos, que orienta, que da contención y que vigila. Además, es una acción diferenciada de un gran propósito, siendo parte de un proyecto que como tiene como uno de sus componentes, la intervención familiar. Las visitas domiciliarias, ha sido un medio para que los profesionales de salud interactúen con las familias, siendo el hogar un ambiente ansiado para trabajar con las familias porque ofrece la oportunidad de observar las interacciones familiares, los patrones de adaptación, prácticas de crianza y los estilos de vida. Las familias aparecen en su aspecto más natural dentro de su espacio familiar.¹⁷

RECURSO HUMANO:

Estudiantes de la segunda especialidad, personal de salud y familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez

INSUMOS:

Cuaderno, cartulina, plumones, papeles, lapiceros, trípticos, tablero, hojas de registro, carnet de identificación del personal, refrigerio, gorros, polos, etc.

IV. MÉTODOS Y TÉCNICAS A UTILIZAR

Las metodologías de trabajo serán de corte participativo, buscando el involucramiento permanente de las familias del Pueblo joven Luis Alberto Sánchez.

Las actividades a realizar tendrán las siguientes características:

4.1 Motivación: A través de esta metodología se estimulará la participación activa de los beneficiarios así mismo establecer la confianza entre todos y dar al taller o sesiones educativas facilidades para su intervención.

Por otro lado servirá para elogiar y valorar la participación y el esfuerzo de cada persona, además se podrá estimular con un premio sorpresa.

4.2 Sesiones educativas: Actividad que se realiza con la población para contribuir al desarrollo de aprendizajes significativo a través del desarrollo de temas sobre la importancia de una alimentación saludable y el desarrollo de buenos hábitos nutricionales, como elementos preventivos en la aparición de muchas enfermedades.

4.3 Sesiones demostrativas: Esta actividad, es una metodología del “APRENDER HACIENDO”, tiene como finalidad fomentar en las familias, las práctica adecuadas de alimentación y nutrición, en base a preparaciones hechos con alimentos variados de la zona; adquieren y ejercitan conocimientos fundamentales de una alimentación balanceada y apropiada a lo largo del proceso de crecimiento del niño en cuanto a cantidad, calidad, consistencia y variedad de los alimentos. Una sesión demostrativa es, básicamente, una clase práctica sobre alimentación y nutrición.

V. DETERMINACIÓN DEL CALENDARIO DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES A REALIZAR	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
1.1 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Sesión demostrativa sobre alimentos propios de la zona	x	x	x									
1.2 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Taller de capacitación sobre alimentación saludable	x	x	x									
1.3 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Feria nutricional						x	x					
2.1 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Taller sobre alimentación								x	x			
2.2 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Taller horario de alimentación								x	x			
3.1 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Talleres de capacitación a las familias				x		x						
3.2 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Realización de un pasacalle				x		x						
3.3 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Concurso de ensaladas nutritivas										x	x	
4.1 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Elaboración de material educativo.	x	x				x				x		
4.2 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Cuñas radiales					x			x				x
4.3 NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Visitas domiciliarias								x		x		x

VI. DETERMINACIÓN DE LOS RECURSOS NECESARIOS

ACTIVIDADES	RECURSOS	
	RECURSOS HUMANOS	RECURSOS MATERIALES/ SERVICIOS
1.1: Sesión Demostrativas sobre: <ul style="list-style-type: none"> • Alimentos propias de la zona 	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez	Platos, cucharas, cuchillo, tabla de picar, mantel, vasos, rotafolio, frutas, verduras, arroz, menestra, carnes, agua, refrigerios, etc.
1.2: Taller de capacitación sobre: <ul style="list-style-type: none"> • Alimentación saludable 	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Papel sabana, plumones (negro, rojo, verde), cinta maskintape, Cartulina de colores, Goma, tijeras, gigantografía, papel crepe (celeste, amarillo, rojo), impresiones, copias, rotafolios, refrigerios, etc.
1.3: Feria nutricional:	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud, parroquia y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Frutas de la estación, rotafolios, afiches, trípticos, globos, paliglobos, infladores, gigantografía, etc.
2.1: Taller sobre: La alimentación es importante, respeta tus horarios.	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Cartulina, Plumones, Goma, tijera, láminas, impresiones, copias, papel crepe, cinta maskintape, rotafolios, refrigerios, etc.
2.2: Sesión educativa: Establecer horarios de alimentación	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Papel sabana, Plumones (negro, rojo verde), cinta maskintape, cartulina de colores, Goma, tijeras, láminas, papel crepe (celeste, amarillo, rojo), impresiones, copias, rotafolio, frutas , verduras , refrigerios, etc.

3.1:Talleres de capacitación a las familias	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Papel sabana, Plumones (negro, rojo verde), cinta maskintape Cartulina de colores, Goma, tijeras, láminas, papel crepe (celeste, amarillo, rojo), impresiones, copias, rotafolio, frutas , verduras , refrigerios, etc
3.2: Realización de un pasacalle.	Promotores de salud, profesionales del C.S, representantes de la municipalidad, representantes del comité multisectorial, estudiantes de Segunda Especialidad, y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Cartulina, Plumones color (negro, rojo verde), gigantografía, trípticos, globos, globos pencil, inflador, paliglobos, pitos, matraca, serpentina, cinta maskintape, tijera, refrigerios, gorros, etc.
3.3 Concurso de Ensaladas Nutritivas	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Frutas, verduras, platos, fuentes de vidrio, cubiertos, cartulina, plumones, gigantografía, etc.
4.1: Elaboración de material educativo.	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Lápiz, cartulinas, hojas bond, goma, colores, plumones, tijera, cinta maskintape, papel crepe, impresiones, copias, láminas, gigantografía, globos pencil, inflador.
4.2: Cuñas radiales:	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud, personal radial y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Trípticos, dípticos, etc.
4.3: Visitas domiciliarias.	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Cuaderno, Cartulina, Plumones, papeles, lapiceros, trípticos, tablero, hojas de registro, carnet de identificación del personal, refrigerio, gorros, polos, etc.

VII. CÁLCULO DE COSTOS Y PRESUPUESTO

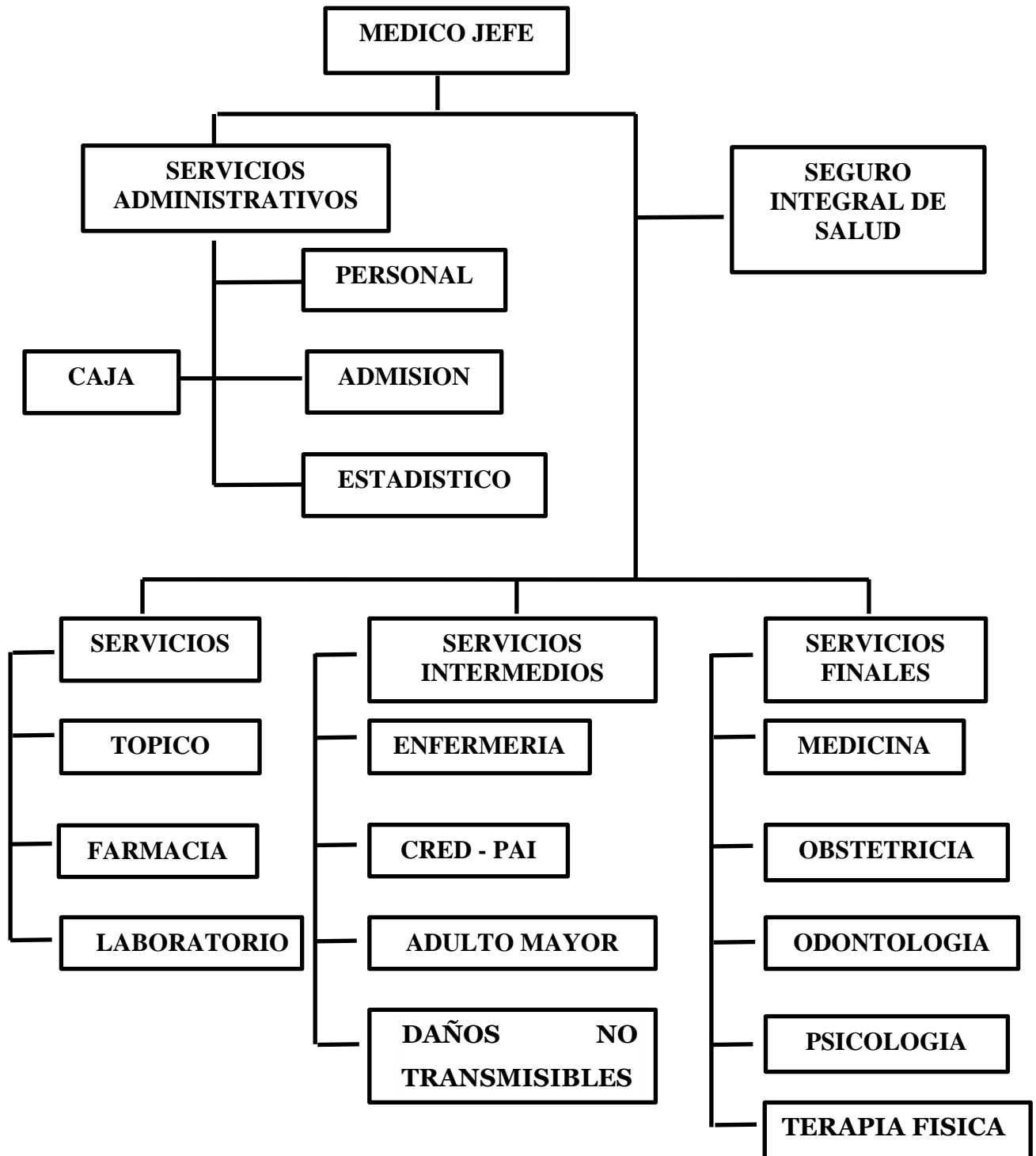
DESCRIPCIÓN	COSTO TOTAL S/.	Centro de Salud Túpac Amaru	USAT	Comunidad	MUNICIPALIDAD
TOTALES					
%					
A.I. Materiales y Suministros					
Act. 1.1. Sesión Demostrativas sobre: Alimentos propios de la zona	356	190	116	50	0
Act. 1.2 Taller de capacitación sobre: Alimentación Saludable.	342	142	150	50	0
Act.1.3 Feria Nutricional.	610	410	150	50	0
Act. 2.1 Taller sobre: La alimentación es importante, respeta tus horarios	252	102	150	50	0
Act. 2.2 Sesión educativa: establecer horarios de alimentación.	259.5	101.50	158	0	0
Act. 3.1 Talleres de capacitación a las familias.	403.5	103.50	250	50	0
Act. 3.2 Realización de un pasacalle.	1,250	360	740	150	0
Act. 3.3. Concurso de Ensaladas nutritivas	299	249	0	50	0
Act. 4.1 Elaboración de material educativo	295	138	157	0	0
Act. 4.2 Cuñas radiales	1,640	0	40	0	1,600
Act. 4.3 Visitas domiciliarias	495	105	340	50	0
A. II. Personal Local	73200	0	0	0	73200
A.V Funcionamiento	6650	0	500	0	6150
Gastos indirectos	2000	0	0	0	2000
TOTAL	88 052	1901	2751	450	82,950

Costo total del proyecto en Soles**: Nuevos Soles**

- Aporte solicitada C.S. TUPAC AMARU : 1901 Nuevo Soles
- Aporte solicitada a la USAT : 2,751 Nuevo Soles
- Aporte solicitada comunidad : 450 Nuevo Soles
- Aporte solicitada Municipalidad : 82950 Nuevos soles.

VIII. ADMINISTRACIÓN DEL PROYECTO

ORGANIGRAMA DE C.S. TUPAC AMARU



IX. INDICADORES DE EVALUACIÓN DEL PROYECTO

9.1. Indicadores Objetivo de Intervención

Al finalizar el proyecto al menos el 60 % de las familias del P.J. Luis Alberto Sánchez mejoraron la salud familiar en el distrito de Chiclayo.

9.2. Indicador Objetivo General

Al finalizar proyecto el 50% de las familias del P.P.J.J. Luis Alberto Sánchez desarrollan prácticas nutricionales.

9.3 Indicadores para los objetivos Específicos

- Al finalizar el proyecto el 50% de las familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez consumen alimentos con alto valor nutricional.
- Al finalizar el proyecto el 50% de las familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez conocen la importancia de una alimentación balanceada.

INDICADORES PARA LOS RESULTADOS

RESULTADO 1:

Al finalizar el proyecto el 60% de las familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez desarrollan adecuados hábitos para una alimentación saludable.

RESULTADO 2:

Al término del proyecto 50 % de familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez cuentan con un horario establecido para contribuir a una buena alimentación.

RESULTADO 3:

Al final del proyecto el 50 % de familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez con conocimientos sobre la importancia de una alimentación balanceada.

RESULTADO 4:

Al término del proyecto se contará con un plan de IEC desarrollado para contribuir a una adecuada nutrición.

X. FACTORES EXTERNOS CONDICIONANTES PARA EL LOGRO DE LOS EFECTOS E IMPACTO DEL PROYECTO

Los factores que contribuyen al desarrollo y éxito del proyecto es:

FACTORES EXTERNOS:

- La participación activa y empoderamiento de autoridades locales, gobierno local y la escuela profesional de Enfermería de la Universidad Santo Toribio de Mogrovejo; vienen generando espacios de concertación para la ejecución de las acciones coordinadas en forma conjunta.
- El involucramiento de las familias en el desarrollo de las actividades programadas en el proyecto han permitido asumir un nuevo rol de liderazgo, para contribuir al desarrollo de prácticas nutricionales saludables.
- La intervención y compromiso de los estudiantes de las universidades en el desarrollo de las actividades del proyecto.

XI. SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO

- El empoderamiento del gobierno local y del Ministerio de Salud va a permitir poner en marcha la continuidad del proyecto, asignándole un presupuesto anual y también designando un recurso humano para el seguimiento de las acciones.
- La articulación del proyecto con las diferentes instituciones privadas a través de convenios o alianzas estratégicas.

XII. IMPACTO AMBIENTAL

- La ejecución del presente proyecto no ocasionará daños al medio ambiente, puesto que se controlaran los residuos que sean producto de los talleres de capacitación o de las sesiones prácticas o demostrativas para lo cual se evitaría el uso de materiales descartable, se utilizara vasos de cartón o de vidrio.
- Por otro lado, los alimentos que se utilizarán en las sesiones demostrativas serán orgánicos, evitando en todo momento alimentos procesados y envasados.

XIII. SUGERENCIAS Y RECOMENDACIONES

SUGERENCIAS:

- Se sugiere a los representantes del gobierno regional y local prestar mayor atención en este tipo de proyecto puesto que el personal de salud debe constituir ejemplo para el cuidado de la salud.

RECOMENDACIONES:

- Se recomienda la implementación y ejecución de este proyecto, puesto que contribuye a sensibilizar a las familias para que puedan transformarse en agentes de cambio para una vida mejor quienes habrán enriquecido sus conocimientos y tendrán nuevos hábitos nutricionales.
- Sensibilizar al personal que labora en el Centro de Salud Túpac Amaru para que realice un trabajo en equipo junto con los agentes comunitarios; para el bienestar del pueblo Joven Luis Alberto Sánchez.
- Comprometer a toda la comunidad del Pueblo Luis Alberto Sánchez, para que participen activamente en las actividades programadas por el personal de salud y agentes comunitarios.

CONCLUSIONES

- Que exista compromiso verdadero y eficaz desde la máxima institución local; para que asuma de forma normativa, financiera, técnica y logística al pueblo Joven Luis Alberto Sánchez para mejorar las prácticas nutricionales.

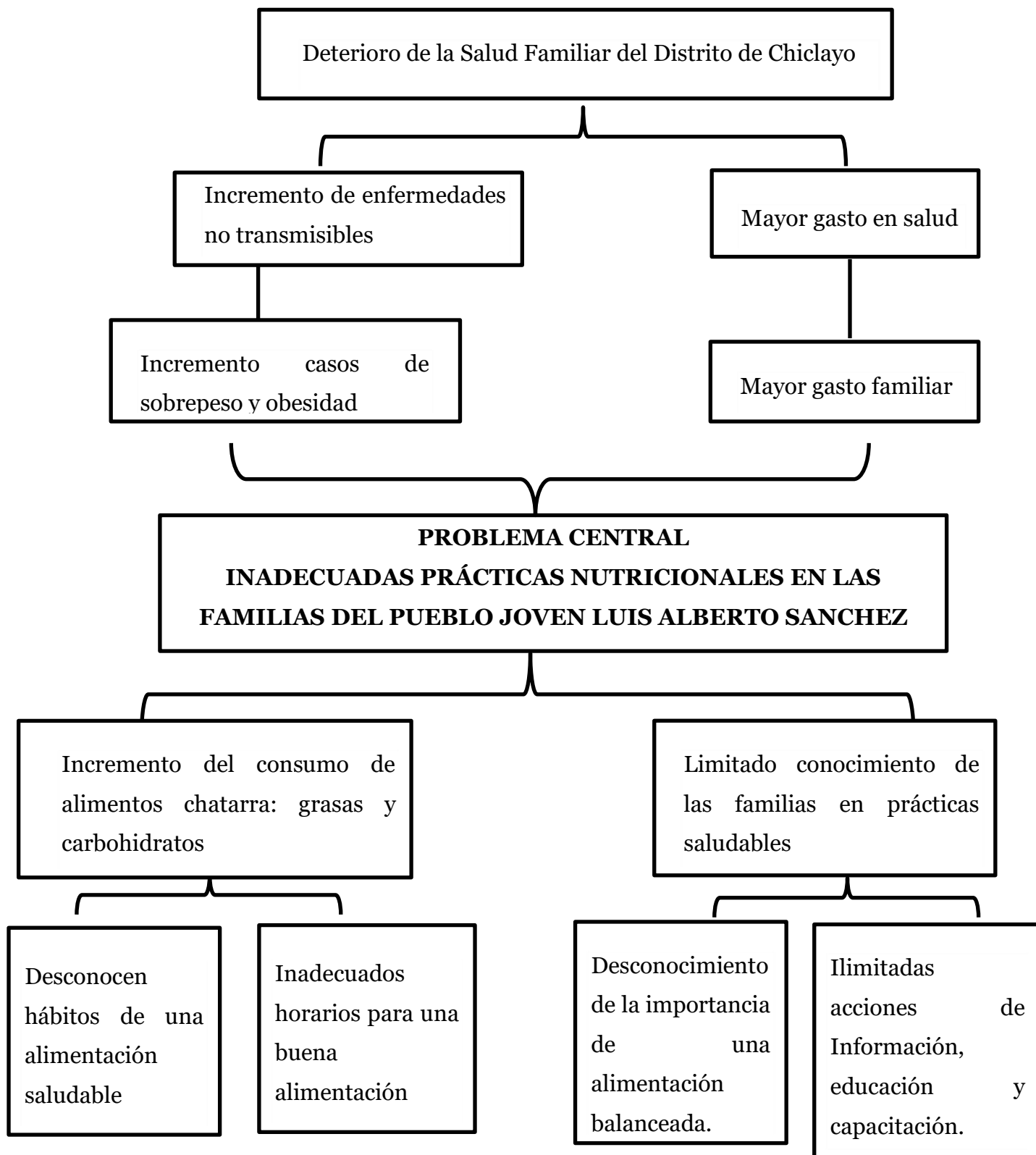
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Publicidad y alimentación saludable: un acercamiento a las percepciones de niños y amas de casa. [Internet]. Fecha de acceso 5 de mayo 2018. Disponible en: <https://core.ac.uk/display/143321272>.
2. Proyecto de salud y nutrición [Internet]. Fecha de acceso 4 Septiembre 2017 .Disponible a partir de: <http://repository.unac.edu.co/jspui/bitstream/11254/150/1/Trabajo%20de%20grado%20%28rev%29>
3. Una vida saludable educativa [Internet]. Lima, Perú; blogspot.pe. 2017. Fecha de acceso 4 de setiembre 2017. Disponible en: <http://ucnvidasaludable.blogspot.pe/2009/08/los-estilos-de-vida-saludable>
4. La importancia de la educación nutricional para una sociedad más sana y feliz | FEN [Internet]. Fecha de acceso 5 May 2018. Disponible en: <http://www.fen.org.es/blog/la-importancia-de-la-educacion-nutricional-para-una-sociedad-mas-sana-y-feliz>
5. Pérez A. (@AliciaPerCab) on Twitter [Internet]. Twitter.com. 2018 .Fecha de acceso 5 May 2018]. Available from: <https://twitter.com/AliciaPerCab>
6. Tesis: alimentación saludables Imgbiblio. Fecha de acceso 5 de mayo 2018. Disponible en: <http://imgbiblio.vaneduc.edu.ar/fulltext/files/TC111865.pdf>
7. Tesis Universidad de Wiener. Fecha de acceso 28 de mayo 2018 . Disponible en: <http://tesis.uwiener.edu.pe/Files/2014/TU201400036/0027.pdf>
8. Hábitos alimentarios. Fecha de acceso 28 de abril 2018. Disponible en : <http://imgbiblio.vaneduc.edu.ar/fulltext/files/TC111865.pdf>
9. Preparación y ejecución de talleres de capacitación. Fecha de acceso: 05 de mayo del 2018.Disponible en :<http://bibliotecavirtual.clac> from:<http://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/11157/CCLM.pdf?sequence=1>

10. Manual de comportamientos saludables [Internet]. Fecha de acceso 4 de septiembre de 2017. Disponible a partir de: [_http://biblioteca.icap.ac.cr/BLIVI/TESIS/2012/acuna_castro_yessika_sa_2012.pdf](http://biblioteca.icap.ac.cr/BLIVI/TESIS/2012/acuna_castro_yessika_sa_2012.pdf)
11. Promoción de la salud .MINSA [Internet]. Fecha de acceso 4 de septiembre de 2017. Disponible en: http://bvs.minsa.gob.pe/local/promocion/203_prom30.pdf.
12. Organización Mundial de la Salud. (2018). Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). Fecha de acceso 28 de abril 2018. Disponible en: <http://www.who.int/topics/sustainable-development-goals/es>.
13. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo (USAT) [Internet]. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo. 2018 .Fecha de acceso 5 de mayo 2018. Disponible en: <http://www.usat.edu.pe/acerca-de/>
14. Hondermann M. ¿Por qué es importante establecer horas para comer? - Postobón - Tómate la vida [Internet]. Postobón - Tómate la vida. Fecha de acceso 18 de mayo 2018. Disponible en: <http://tomatelavida.com.co/noticias/importante-establecer-horas-comer/>
15. La importancia de mantener los horarios de las comidas [Internet]. Fecha de acceso el 18 de mayo 2018. Disponible en: <https://www.vitonica.com/prevencion/la-importancia-de-mantener-los-horarios-de-las-comidas>
16. Materiales educativos. Fecha de acceso: 07 de abril del 2018. Disponibles en <http://aprendeenlinea.udea.edu.co/banco/html/materialeseducativos/>
17. Ministerio de la mujer y poblaciones vulnerables. Manual de visitas domiciliarias. Fecha de acceso: 08 de abril del 2018. Disponible en : https://www.mimp.gob.pe/Proyecto_Aprendiendo_Ayudando_2/documentos/manual_visitas_domiciliarias_2014.pdf
18. Guía de sesiones de Andahuaylas [Internet]. Fecha de acceso 5 de mayo 2018. Disponible en: http://www.care.pe/pdfs/cinfo/libro/Guia_sesiones_Andahuaylas.pdf

ANEXOS

ARBOL DE PROBLEMAS



ARBOL DE OBJETIVOS

Contribuir el mejoramiento de la Salud Familiar del Distrito de Chiclayo

Disminución de enfermedades
no transmisibles

Menor gasto en salud

Disminución de casos de sobrepeso y obesidad

Menor gasto familiar

**DESARROLLAR ADECUADAS PRÁCTICAS
NUTRICIONALES EN LAS FAMILIAS DEL PUEBLO
JOVEN LUIS ALBERTO SANCHEZ**

Promover el bajo consumo
de alimentos chatarra:
grasas y carbohidratos

Desarrollar un adecuado
conocimiento de las familias
en prácticas saludables

Cuentan con
hábitos de una
alimentación
balanceada.

Adecuados horarios
para una buena
alimentación

Conocen la
importancia de
una alimentación
balanceada.

Limitadas
acciones de
Información,
educación y
capacitación.

MARCO LÓGICO

	INDICADORES O. V.	MEDIOS VERIFICACION	SUPUESTOS
<p>FIN:</p> <p>Contribuir al mejoramiento de la salud familiar del distrito de Chiclayo.</p>	<p>Al 2026 el 60% de las familias mejoraron la salud familiar en el distrito de Chiclayo</p>	<p>Informe final</p>	<p>Gerencia Regional de Salud Lambayeque y Municipalidad de Chiclayo involucrada desde la planificación, ejecución y evaluación del proyecto de desarrollo local.</p>
<p>PROPÓSITO</p> <p>Desarrollar adecuadas prácticas nutricionales en las familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez.</p>	<p>Al finalizar proyecto el 60% de las familias del P.P.J.J Luis Alberto Sánchez desarrollan prácticas nutricionales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registro de asistencia de la población. ▪ Registro fotográfico. ▪ Informes. 	<p>Personal de salud se encuentra comprometido con la población</p>
<p>COMPONENTES:</p> <p>R1: Se habrá disminuido el consumo de alimentos chatarra en el Pueblo joven Luis Alberto Sánchez.</p>	<p>Al finalizar el proyecto el 60% de las familias del P.P.J.J Luis Alberto Sánchez tienen una alimentación saludable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registro de asistencia ▪ Fotografías ▪ Diseño metodológico ▪ Informe de taller 	<p>Interés de la población para cambiar hábitos alimenticios.</p>
	<p>Al finalizar el proyecto el 50% de las familias del P.P.J.J c cuentan con un horario establecido para</p>		

	contribuir a una buena alimentación.		
R2: Se habrá brindado conocimientos de prácticas saludables a las familias del pueblo joven Luis Alberto Sánchez.	<p>Al finalizar el proyecto el 50% de las familias del P.P.J.J Luis Alberto Sánchez conocen la importancia de una alimentación balanceada</p> <p>Al finalizar el proyecto se contará con un plan de IEC desarrollado para contribuir a una adecuada nutrición</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registro de asistencia ▪ Fotos ▪ Informe de participantes en las Jornadas saludables. ▪ Resolución de aprobación de proyecto 	Participación en las capacitaciones.

ACTIVIDADES:	RECURSOS HUMANOS	RECURSOS MATERIALES	COSTOS
1.1 Sesión Demostrativas sobre: <ul style="list-style-type: none"> Alimentos propias de la zona 	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Platos, cucharas, cuchillo, tabla de picar, mantel, vasos, rotafolio, frutas, verduras, arroz, menestra, carnes, agua, refrigerios, etc.	356
1.2 Taller de capacitación sobre: <ul style="list-style-type: none"> Alimentación saludable 	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Papel sabana, plumones (negro, rojo, verde), cinta maskintape, cartulina de colores, goma, tijeras, láminas, papel crepe (celestes, amarillo, rojo), impresiones, copias, rotafolio, refrigerios, etc.	342
1.3 Feria nutricional	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud ,parroquia y familias del P.J Luis Alberto Sánchez	Frutas de la estación, rotafolio, afiches, trípticos, globos, paliglobos, infladores, gigantografía, etc.	610
2.1. Taller sobre: La alimentación es importante, respeta tus horarios	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Cartulina, Plumones, Goma, tijera, láminas, impresiones, copias, papel crepe, cinta maskintape, rotafolios,	252

		refrigerios, etc	
2.2. Sesión educativa: Establecer horarios de alimentación	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez	Papel sabana, Plumones (negro, rojo verde), cinta maskintape, cartulina de colores, Goma, tijeras, láminas, papel crepe (celestes, amarillo, rojo), impresiones, copias, rotafolio, frutas , verduras , refrigerios, etc	259.5
3.1. Talleres de capacitación a las familias	Personal de salud y familias del P.P.J.J Luis Alberto Sánchez.	Cartulina, Plumones, Goma, tijera, láminas, impresiones, copias, papel crepe, cinta maskintape, rotafolios, refrigerios, etc.	403.5
3.2. Realización de un pasacalle.	Promotores de salud, profesionales del C.S, representantes de la municipalidad, representantes del comité multisectorial, estudiantes de Segunda Especialidad, y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Gigantografía, trípticos, globos pencil, inflador, paliglobos, pitos, matraca, serpentina, cinta maskintape, tijera, refrigerios, gorros, bloqueadores, aguas minerales, etc.	1250
3.3. Concurso de Ensaladas Nutritivas	Personal de salud y familias del P.P.J.J Luis Alberto Sánchez.	Frutas, verduras, platos, fuentes de vidrio, cubiertos, cartulina , plumones ,	299

		gigantografía, etc.	
4.1. Elaboración de material educativo.	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Lápiz, cartulinas, hojas bond, goma, colores, plumones, tijera, cinta maskintape, papel crepe, impresiones, copias, láminas, gigantografía, globos pencil, inflador.	295
4.2. Cuñas radiales	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud, personal radial y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Hojas bond, impresiones, cartilla informativa etc.	1640
4.3. Visitas domiciliarias	Estudiantes de Segunda Especialidad, personal de salud y familias del P.J Luis Alberto Sánchez.	Cuaderno, Cartulina, Plumones, papeles, lapiceros, trípticos, tablero, hojas de registro, carnet de identificación del personal, refrigerio, gorros, polos, etc	495

COSTOS DE EJECUCIÓN Y PRESUPUESTO

RUBRO	UNIDAD	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	COSTE TOTAL	Aportes en Soles				
					C. S. Túpac Amaru	USAT	COMUNIDAD	MUNICIPALIDAD	TOTAL
I. INFRAESTRUCTURA Y CONSTRUCCIÓN									
II. EQUIPOS MATERIALES Y SUMINISTROS				6,202	1,901.00	2,251.00	450.00	1,600.00	6,202
1.1 Sesión Demostrativas sobre: Alimentos propias de la zona				<u>356.00</u>	190.00	116.00	50.00	0	356.00
Platos de loza	DOCEN A	12	3.00	36.00	36.00				
Cucharas	DOCEN A	12	2.00	24.00	24.00				
Cuchillo	UNIDAD	3	2.00	6.00	6.00				
Tabla de picar	UNIDAD	3	10.00	30.00	30.00				
Mantel	UNIDAD	2	20.00	40.00	40.00				
Vasos de vidrio	DOCEN A	24	1.00	24.00	24.00				
Papel toalla	UNIDAD	2	3.5	7.00	7.00				
Rotafolio	UNIDAD	2	15.00	30.00		30.00			
Frutas	KILO	1	6.00	6.00	6.00				
Verduras	KILO	2	3.00	6.00	6.00				
Arroz	KILO	1	3.00	3.00	3.00				
Menestra	KILO	1	8.00	8.00	8.00				
Carnes	KILO	1	20.00	20.00		20.00			
Agua mineral	DOCEN A	3	10.00	30.00		30.00			

<u>SERVICIOS</u>									
Alquiler local	REUNIO N	1	50.00	50.00			50.00		
Refrigerio	TALLER	50	3.00	36.00		36.00			
1.2 Taller de capacitación sobre: alimentación saludable				<u>342.00</u>	142.00	150.00	50.00	0	342.00
Papel sabana	DOCEN A	12	0.50	6.00	6.00				
Plumones color (negro, rojo, azul)	DOCEN A	1	8.00	8.00	8.00				
Cinta maskintape 1 yarda	UNIDAD	5	2.50	12.50	12.50				
Cartulinas de colores	DOCEN A	6	0.50	3.00	3.00				
Goma bolsa	KILO	1	5.00	5.00	5.00				
Tijeras	UNIDAD	3	2.50	7.50	7.50				
Gigantografía	UNIDAD	1	50.00	50.00	50.00				
Papel crepé color (celeste, amarillo, rojo)	UNIDAD	5	1.00	5.00	5.00				
Impresiones	UNIDAD	30	0.50	15.00	15.00				
Copias	UNIDAD	50	0.10	5.00	5.00				
Rotafolios	UNIDAD	1	25.00	25.00	25.00				
<u>SERVICIOS</u>									
Alquiler local	REUNIO N	1	50.00	50.00			50.00		
Refrigerio	TALLER	50	3.00	150.00		150.00			
1.3 Feria Nutricional				<u>610.00</u>	410.00	150.00	50.00	0	610.00
Frutas de la zona	KILO	3	6.00	18.00	18.00				
Platos de loza	DOCEN A	12	3.00	36.00	36.00				
Cucharas	DOCEN	12	2.00	24.00	24.00				

	A								
Mantel	UNIDAD	2	10.00	20.00	20.00				
Vasos de vidrio	DOCEN A	24	1.00	24.00	24.00				
Papel toalla	UNIDAD	2	3.50	7.00	7.00				
Cartulinas	DOCEN A	4	1.00	4.0	4.0				
Plumones color (negro, rojo, azul)	DOCEN A	1	8.00	8.00	8.00				
Rotafolio	UNIDAD	1	25.00	25.00	25.00				
Afiches	CIENTO	50	3.00	150.00	150.00				
Tripticos	CIENTO	50	0.50	25.00	25.00				
Globos	BOLSA	1	8.00	8.00	8.00				
Paliglobos	UNIDAD	50	0.10	5.00	5.00				
Serpentina	UNIDAD	5	1.00	5.00	5.00				
Inflador	UNIDAD	1	5.00	5.00	5.00				
Gigantografia	UNIDAD	1	50.00	50.00	50.00				
SERVICIOS									
Alquiler de equipo de sonido	DÍA	1	50.00	50.00			50.00		
Refrigerio	TALLER	50	3.00	150.00		150.00			
2.1. Taller sobre: La alimentación es importante, respeta tus horarios.				252.00	102.00	150.00	0	0	252.00
Cartulinas	UNIDAD	10	1.00	10.00	10.00				
Plumones color (negro, rojo verde)	CAJA	1	8.00	8.00	8.00				
Goma bolsa	KG	1	6.00	6.00	6.00				
Tijeras	UNIDAD	3	3.50	10.50	10.50				
Laminas	UNIDAD	5	2.50	12.50	12.50				
Impresiones	UNIDAD	30	0.50	15.00	15.00				
Copias	UNIDAD	50	0.10	5.00	5.00				

Papel crepé color (celeste, amarillo, rojo)	UNIDAD	5	1.00	5.00	5.00				
Cinta maskintape 1 yarda	UNIDAD	2	2.50	5.00	5.00				
Rotafolio	UNIDAD	1	25.00	25.00	25.00				
SERVICIOS									
Refrigerio	TALLER	50	3.00	150.00		150.00			
2.2 Sesión educativa: Establecer horarios de alimentación				259.50	101.50	158.00	0	0	259.50
Papel sabana	DOCEN A	12	0.50	6.00	6.00				
Plumones color (negro, rojo verde)	CAJA	1	8.00	8.00		8.00			
Cinta maskintape 1 yarda	UNIDAD	2	2.50	5.00	5.00				
Cartulina de colores	UNIDAD	10	1.50	15.00	15.00				
Goma bolsa	KG	1	6.00	6.00	6.00				
Tijeras	UNIDAD	2	3.50	7.00	7.00				
Laminas	UNIDAD	5	2.50	12.50	12.50				
Papel crepé color (celeste, amarillo, rojo)	UNIDAD	5	1.00	5.00	5.00				
Impresiones	UNIDAD	30	0.50	15.00	15.00				
Copias	UNIDAD	50	0.10	5.00	5.00				
Rotafolio	UNIDAD	1	25.00	25.00	25.00				
SERVICIOS									
Refrigerio	DIA	50	3.00	150.00		150			
3.1 Talleres de capacitación a las familias				403.50	103.50	250.00	50.00	0	403.50
Papel sabana	UNIDAD	25	10.00	250.00		250.00			
Plumones color (negro, rojo verde)	CAJA	1	8.00	8.00	8.00				
Cinta maskintape 1 yarda	UNIDAD	2	2.50	5.00	5.00				

Cartulinas de colores	UNIDAD	10	1.50	15.00	15.00				
Goma bolsa	KG	1	6.00	6.00	6.00				
Tijeras	UNIDAD	2	3.50	7.00	7.00				
Laminas	UNIDAD	5	2.50	12.50	12.50				
Papel crepé color (celeste, amarillo, rojo)	UNIDAD	5	1.00	5.00	5.00				
Impresiones	UNIDAD	30	0.50	15.00	15.00				
Copias	UNIDAD	50	0.10	5.00	5.00				
Rotafolio	UNIDAD	1	25.00	25.00	25.00				
<u>SERVICIOS</u>									
Refrigerio	DÍA	1	50.00	50.00			50.00		
3.1 Realización de un pasacalle				1,250.00	360.00	740.00	150.00	0	1,250.00
Cartulina	UNIDAD	10	1.00	10.00	10.00				
Plumones color (negro, rojo verde)	UNIDAD	20	0.20	4.00	4.00				
Gigantografia	UNIDAD	1	50.00	50.00	50.00				
Tripticos	CIENTO	1	10.00	10.00	10.00				
Globos	UNIDAD	25	10.00	250.00		250.00			
Globos pencil	UNIDAD	25	10.00	250.00		250.00			
Inflador	DOCEN A	3	10.00	30.00	30.00				
Paliglobos	DOCEN A	36	3.00	108.00	108.00				
Pitos	DOCEN A	24	5.00	120.00	120.00				
Matraca	DOCEN A	24	2.00	4.00	4.00				
Serpentina	UNIDAD	5	1.00	5.00	5.00				
Cinta maskintape 1 yarda	UNIDAD	2	2.5	5.00	5.00				
Tijeras	UNIDAD	4	3.5	14.00	14.00				

Gorros	DOCEN A	24	10.00	240.00		240.00			
SERVICIOS									
Alquiler de movilidad	DIA	1	50.00	50.00			50.00		
Alquiler de equipo de sonido	DIA	1	50.00	50.00			50.00		
Refrigerio	DIA	1	50.00	50.00			50.00		
3.3 Concurso de Ensaladas Nutritivas				299.00	249.00	0	50.00	0	299.00
Frutas	KILO	3	7.0	21.00	21.00				
Verduras	KILO	3	4.00	12.00	12.00				
Platos de loza	DOCEN A	12	3.00	36.00	36.00				
Fuentes de vidrio	UNIDAD	4	10.00	40.00	40.00				
Cucharas	DOCEN A	36	2.00	72.00	72.00				
Cartulinas	UNIDAD	10	1.00	10.00	10.00				
Plumones color (negro, rojo verde)	CAJA	1	8.00	8.00	8.00				
Gigantografia	UNIDAD	1	50.00	50.00	50.00				
SERVICIOS									
Alquiler de equipo de sonido	DIA	1	50.00	50.00			50.00		
4.1 Elaboración de material educativo				295.00	138.00	157.00	0	0	295.00
Lapiz	CAJA	12	1.00	12.00	12.00				
Cartulinas	DOCEN A	24	1.00	24.00	24.00				
hojas bond	RESMA	1	15.00	15.00		15.00			
Goma bolsa	KG	6	6.00	36.00	36.00				
Colores	CAJA	2	10.00	20.00	20.00				
Plumones color (negro, rojo	CAJA	1	8.00	8.00	8.00				

verde)									
Tijeras	UNIDAD	4	4.00	16.00	16.00				
Cinta maskintape 1 yarda	UNIDAD	4	3.00	12.00	12.00				
Papel crepé color (celeste, amarillo, rojo)	UNIDAD	10	1.00	10.00	10.00				
Impresiones	UNIDAD	30	1.00	30.00		30.00			
Copias	GLOBAL	1	25.00	25.00		25.00			
Laminas	UNIDAD	4	3.00	12.00		12.00			
Gigantografia	UNIDAD	1	50.00	50.00		50.00			
Globos pencil	DOCEN A	2	10.00	20.00		20.00			
Inflador	UNIDAD	1	5.00	5.00		5.00			
4.2 Cuñas Radiales				1,640.00	0	40.00	0	1,600.00	1,640.00
hojas bond	RESMA	1	15.00	15.00		15.00			
Impresiones	UNIDAD	10	1.00	10.00		10.00			
Servicio radio	DIFUSIO N	20	80.00	1,600.00				1600	
Cartilla Informativa	DOCEN A	5	3.00	15.00		15.00			
4.3 Visitas Domiciliarias				495.00	105.00	340.00	50.00	0	495.00
Cuadernos	UNIDAD	5	5.00	25.00		25.00			
Cartulina	UNIDAD	5	1.00	5.00	5.00				
Plumones color (negro, rojo verde)	CAJA	1	8.00	8.00	8.00				
Hojas bond	RESMA	1	15.00	15.00		15.00			
Lapiceros	CAJA	1	20.00	20.00	20.00				
Tripticos	UNIDAD	40	0.2	8.00	8.00				
Tablero	UNIDAD	12	5.00	60.00	60.00				
Hojas de registro	UNIDAD	20	0.2	4.00	4.00				

Carnet de identificación del personal	UNIDAD	12	5.00	60.00		60.00			
Gorros	DOCEN A	12	10.00	120.00		120.00			
Polos	UNIDAD	12	10.00	120.00		120.00			
SERVICIOS									
Refrigerio	DIA	1	50.00	50.00			50.00		
A.III. PERSONAL LOCAL				73,200.00	0	0	0	73,200.00	73,200.00
Equipo Técnico									
Coordinador	MES	12	2,500.00	30,000.00				30,000.00	
Técnico responsable del proyecto	MES	12	3,000.00	36,000.00				36,000.00	
Asistente Contable	PERSON A	6	1,200.00	7,200.00				7,200.00	
A.V FUNCIONAMIENTO				6,650.00		500.00		6,150.00	6,650.00
Combustible seguimiento	GLOBAL	500.00	12.00	6,000.00				6,000.00	
Materiales de oficina	GLOBAL	1.00	500.00	500.00		500.00			
Gastos bancarios	GLOBAL	1.00	150.00	150.00				150.00	
SUBTOTAL COSTES DIRECTOS				2,000.00				2,000.00	2,000.00
TOTAL COSTES									
TOTAL				88,052.00	1,901.00	2,751.00	450.00	82,950.00	88,052.00