CONSEJO UNIVERSITARIO
RESOLUCIÓN N° 0131-CU-ULCB-2026

Lima, 12 de noviembre del 2026

CONSIDERANDO:

La Resolución N° 068-CU-ULCB-2026 que aprueba la Política de Responsabilidad Social Universitaria,
El proyecto presentado por el Programa de Responsabilidad Social Universitaria denominado **"*Intervención educativa para mejorar los conocimientos en alimentación balanceada y loncheras nutritivas en dos colegios de Santiago de Surco en el marco de la intervención Lonchera Surcana*"** el mismo que se enmarca dentro del Convenio Específico de Cooperación Interinstitucional suscrito con la Municipalidad Distrital de Santiago de Surco; estando a lo propuesto y a lo acordado en sesión ordinaria realizada el 11 de noviembre del 2026 el Consejo Universitario:

RESUELVE:

PRIMERO: Aprobar el Proyecto de Responsabilidad Social Universitaria **"INTERVENCIÓN EDUCATIVA PARA MEJORAR LOS CONOCIMIENTOS EN ALIMENTACIÓN BALANCEADA Y LONCHERAS NUTRITIVAS EN DOS COLEGIOS DE SANTIAGO DE SURCO EN EL MARCO DE LA INTERVENCIÓN LONCHERA SURCANA"** que forma parte de la presente Resolución.

SEGUNDO: El Programa de Responsabilidad Social de la Universidad es el encargado de verificar su desarrollo.
Regístrese, comuníquese, cúmplase y archívese.

AUGUSTO ENRIQUE DALMAU GARCIA BEDOYA
Rector

Meri Consuelo Trigoso Guadalupe
Secretaria General

UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU

PROYECTO DE RESPONSABILIDAD SOCIAL PARA DOCENTES

I. DATOS INFORMATIVOS

1.1. Título del proyecto:

- Intervención educativa para mejorar los conocimientos en alimentación balanceada y loncheras nutritivas en dos colegios de Santiago de Surco en el marco de la intervención Lonchera Surcana

1.2. Semestre académico: 2026-2.

1.3. Facultad y programa universitario:

- Programa de Nutrición y Dietética.

1.4. Ubicación del proyecto:

- Colegios de Santiago de Surco, Lima, Perú:
  - Colegio Pablo María y Guzmán
  - Colegio Santa Isabel de Villa.

1.5. Duración:

Fecha de inicio: 16 de noviembre de 2026

Fecha de término: 30 de noviembre de 2026

1.6. Objetivo de Desarrollo Sostenible:

- ODS 2 Hambre cero, con énfasis en la meta 2.2. Contribución complementaria a los ODS 3 Salud y bienestar y 4 Educación de calidad.

1.7. Personal de la universidad:

- Docente responsable: Mg. Eduardo Morán Quiñones, docente a tiempo completo.
- Estudiantes colaboradores: María Fernanda Gónzales Robles y Jym Mardy Martin Quispe Herrera
- Docente o personal corresponsable: Mg. Gustavo Abad Fernández

1.8. Representantes de los beneficiarios:

- I.E. Pablo María y Guzmán: Sánchez Glorio, César Valentín, director del colegio.
- I.E. Santa Isabel de Villa: Obispo Monge, Marcos David, director del colegio

II. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA A ATENDER

Contexto y necesidad educativa

El proyecto se desarrollará en los colegios Pablo María y Guzmán y Santa Isabel de Villa, ubicados en Santiago de Surco. Los estudiantes proceden de un entorno socioeconómico medio bajo y se han identificado necesidades de educación alimentaria relacionadas con sobrepeso, obesidad, algunos casos de anemia y aprovechamiento de las Loncheritas.

Se reporta que los escolares consumen las Loncheritas y que algunas familias envían alimentos adicionales en cantidades que podrían no guardar relación con lo que el niño recibe y consume durante la jornada. Se requiere distinguir la función de cada entrega escolar según su horario, como desayuno o refrigerio, y su relación con el almuerzo y la cena.

La Municipalidad de Santiago de Surco describe Lonchera Surcana como una iniciativa de alimentación escolar y prevención de anemia en instituciones públicas, con participación de especialistas de la Universidad Le Cordon Bleu. Este antecedente proporciona un contexto local de articulación entre alimentación y educación. La presente intervención se centra en el componente educativo (Municipalidad de Santiago de Surco, s. f.).

La OMS reconoce la coexistencia de exceso de peso y deficiencias de micronutrientes. Por ello, el mensaje educativo debe orientarse a mejorar la alimentación y el entorno, sin utilizar la apariencia corporal como indicador de suficiencia nutricional (Organización Mundial de la Salud [OMS], 2025). La anemia puede tener causas nutricionales y no nutricionales. La educación sobre alimentos con hierro acompaña la prevención y la atención de salud, pero no sustituye el diagnóstico ni el tratamiento indicado (OMS, 2023).

III. OBJETIVOS

3.1. Objetivo general

Mejorar los conocimientos en alimentación balanceada y loncheras nutritivas de los estudiantes de primaria de dos colegios de Santiago de Surco, mediante dos sesiones educativas participativas con estructura AAMMEE aplicadas en ambas instituciones, en el marco de la intervención Lonchera Surcana.

3.2. Objetivos específicos

- Fortalecer los conocimientos de los escolares sobre alimentación balanceada, fuentes de hierro y combinaciones variadas de comidas y refrigerios.
- Reforzar los conocimientos sobre bebidas, cantidades y variedad en una lonchera nutritiva, sin estigmatizar el cuerpo ni aplicar restricciones generales a los escolares.

IV. POBLACIÓN BENEFICIARIA

Beneficiarios directos: estudiantes de 1.º a 6.º de primaria de ambos colegios. Las sesiones se realizarán por separado en cada institución. La cantidad prevista de beneficiarios se presenta en el cuadro y se ajustará según la asistencia registrada.

Institución Educativa	Escolares
I.E. Pablo María y Guzmán	108
I.E. Santa Isabel de Villa	280
Total	388

Para los escolares se adaptarán preguntas y ejercicios a dos niveles: 1.º a 3.º y 4.º a 6.º. Se considerarán las necesidades de lectura, visión, audición, movilidad o participación comunicadas por cada colegio, resguardando la información personal de los estudiantes.

V. JUSTIFICACIÓN

Respuesta a necesidades reales de la comunidad

El proyecto responde a las necesidades reportadas en ambos colegios: mejorar la comprensión de la alimentación balanceada y del papel de las loncheras nutritivas, así como reforzar conocimientos ante problemas de sobrepeso, obesidad y anemia. La participación de los estudiantes permite trabajar lo que el niño reconoce y elige durante su jornada escolar.

Las recomendaciones se expresarán mediante alimentos y preparaciones reconocibles, con alternativas según disponibilidad y presupuesto. Las Guías alimentarias para la población peruana aportan un marco cultural y alimentario pertinente, mientras que el recetario de refrigerios de primaria ofrece ejemplos de aplicación para esta etapa (Lázaro Serrano & Domínguez Curi, 2019; Salvatierra Ruiz & Domínguez Curi, 2022).

La educación requiere actividades de aplicación y un entorno de refuerzo. Un ensayo peruano con padres de escolares con exceso de peso encontró mejora del conocimiento nutricional, sin cambios significativos en hábitos o IMC para la edad durante el periodo estudiado. Esto sustenta medir aprendizaje y reconocer los límites de atribuir cambios clínicos a charlas breves (Iman Torres et al., 2026).

El proyecto priorizará un lenguaje respetuoso y ejemplos que no clasifiquen públicamente a los estudiantes por su peso. UNICEF describe la influencia de los entornos y los mensajes socioculturales en la alimentación y la imagen corporal, lo que respalda el cuidado del trato durante las actividades con los escolares (UNICEF, 2025).

Contribución a los Objetivos de Desarrollo Sostenible

ODS	Contribución prevista	Alcance verificable
2 Hambre cero	Meta 2.2: educación para mejorar la calidad de la alimentación y abordar distintas formas de malnutrición.	Conocimientos y decisiones sobre variedad, hierro y alimentación escolar.

3 Salud y bienestar	Promoción de prácticas de cuidado y de continuidad de atención cuando corresponda.	Resolución de casos y reconocimiento de límites de la educación grupal.
4 Educación de calidad	Aprendizaje aplicado y recursos para reforzar conocimientos en los escolares.	Actividades de aula y participación adaptada por edad.

La contribución se vincula con la Agenda 2030 (Naciones Unidas, 2015).

Contribución RSU

El proyecto vincula el conocimiento del programa de Nutrición y Dietética con las necesidades de la comunidad escolar. El docente responsable, el corresponsable y los estudiantes colaboradores contribuyen mediante el diseño y la aplicación de recursos educativos sobre alimentación balanceada y loncheras nutritivas.

VI. METODOLOGÍA

6.1. Enfoque y alcance

Intervención educativa participativa orientada a mejorar los conocimientos en alimentación balanceada escolar y loncheras nutritivas. Se realizarán dos sesiones temáticas por colegio, una sobre cada tema, durante la tercera y cuarta semana de noviembre. En total se desarrollarán cuatro charlas con estructura AAMMEE. La actividad no incorpora tamizaje clínico, prescripción dietética individual ni mediciones antropométricas o de hemoglobina.

6.2. Estructura AAMMEE

Se empleará la secuencia análisis, atención, motivación, mensaje, ejercicio y evaluación. El análisis partirá de la información disponible y se contrastará mediante una pregunta inicial. La estructura tiene antecedentes de uso en educación nutricional peruana. Los instrumentos de este proyecto son de elaboración propia y requerirán revisión de contenido (Iman Torres et al., 2026).

Momento	**Aplicación**
Análisis	Precisar conocimientos, necesidades, barreras y decisiones posibles de los escolares, sin suponer diagnósticos.
Atención	Presentar una imagen, pregunta u objeto para centrar el interés.
Motivación	Conectar el contenido con una situación cotidiana del participante.
Mensaje	Desarrollar tres ideas centrales con lenguaje y ejemplos apropiados.
Ejercicio	Armar, comparar, planificar o diseñar una actividad relacionada con el objetivo.
Evaluación	Aplicar una tarea o pregunta equivalente a la inicial y registrar el resultado.

6.3. Procedimiento de trabajo

- Preparar dos fichas de sesión y revisar la coherencia entre objetivos, contenido, ejercicios, respuestas y fuentes.
- Elaborar dos rotafolios base, tarjetas y recursos del plato, la lonchera y el día alimentario, además de dípticos que se desarrollarán posteriormente.
- Aplicar un registro inicial breve antes de explicar el tema, desarrollar las actividades según la secuencia AAMMEE y realizar una comprobación final equivalente.
- Registrar fecha, institución, público, asistentes y producto de la actividad.
- Preparar el informe final y entregar recursos de refuerzo.

6.4. Contenido del producto

6.5. Instrumentos y comparación antes y después

Para evaluar el impacto de la intervención en los conocimientos, se aplicará un cuestionario antes y después de cada sesión o se llevará un registro individual de las respuestas correspondientes a las imágenes que elija cada estudiante. Las respuestas iniciales y finales se compararán por tema. El equipo revisará los instrumentos antes de su aplicación.

6.6. Metas operativas propuestas

Cuatro charlas, dos por colegio, dos fichas educativas, dos rotafolios base y un kit reutilizable del plato y la lonchera. Aplicación del cuestionario o registro de respuestas antes y después de las cuatro charlas.

Sesión	Destinatarios	Contenido prioritario	Producto de aplicación
1	Escolares	Alimentación balanceada escolar, comidas del día, variedad, hierro e higiene.	Plato variado construido con tarjetas.
2	Escolares	Loncheras nutritivas: elecciones cotidianas de bebidas y refrigerios, hierro y cantidades.	Mejora justificada de una lonchera ilustrada.

y elaboración de un informe consolidado. Se prevé beneficiar a 388 escolares.

VII. CRONOGRAMA

El cronograma comprende el diagnóstico situacional, la ejecución de las cuatro actividades educativas correspondientes a los dos temas, el cierre del proyecto y la elaboración y entrega del informe. El mes Noviembre del 2026

N°	ACTIVIDADES	CRONOGRAMA			
		SEMANAS			
		1	2	3	4
01	Diagnóstico situacional	X			
02	Ejecución de 1.ª actividad: alimentación balanceada escolar en I.E. Pablo María y Guzmán		X	X	
03	Ejecución de 2.ª actividad: alimentación balanceada escolar en I.E.Santa Isabel de Villa		X	X	
04	Ejecución de 3.ª actividad: loncheras nutritivas en I.E. Pablo María y Guzmán		X	X	
05	Ejecución de 4.ª actividad: loncheras nutritivas en I.E. Santa Isabel de Villa			X	X
06	Cierre del proyecto				X
07	Elaboración y entrega del informe del proyecto				X

Programación de charlas por institución

Fecha	Colegios	Público	Sesión
Lun. 16/11/2026	I.E. Pablo María y Guzmán	Escolares	S1. Alimentación balanceada escolar
Mié. 18/11/2026	I.E. Santa Isabel de Villa	Escolares	S1. Alimentación balanceada escolar
Lun. 23/11/2026	I.E. Pablo María y Guzmán	Escolares	S2. Loncheras nutritivas

Mié. 25/11/2026	I.E. Santa Isabel de Villa	Escolares	S2. Loncheras nutritivas

Lunes: Pablo María y Guzmán. Miércoles: Santa Isabel de Villa. Las charlas de alimentación balanceada escolar se realizarán en la tercera semana de noviembre y las de loncheras nutritivas, en la cuarta semana.

VIII. PRESUPUESTO ASIGNADO

Financiamiento previsto: Programa de Responsabilidad Social Universitaria. El presupuesto comprende S/ 1 000,00 para materiales y un máximo de S/ 400,00 para transporte. Las cantidades y precios unitarios se definirán con cotizaciones antes de comprometer el gasto.

Actividad	**Total S/**
Producción de materiales y recursos educativos: rotafolios reutilizables, impresiones de apoyo, tarjetas, bases del plato y lonchera y consumibles.	1 000,00
Transporte del equipo y materiales para las cuatro charlas.	400,00
TOTAL	1 400,00

Referencias bibliográficas

Universidad Le Cordon Bleu. (2026). Anexo 1. Esquema de proyecto de responsabilidad social para docentes. En Resolución N.º 069-CU-ULCB-2026. Documento institucional.

Lázaro Serrano, M. L., & Domínguez Curi, C. H. (2019). Guías alimentarias para la población peruana. Instituto Nacional de Salud. https://repositorio.ins.gob.pe/items/79cad57d-b7a7-49da-8e4b-e134bd584c82

Salvatierra Ruiz, R. V., & Domínguez Curi, C. H. (2022). Refrigerios escolares saludables: primaria. Instituto Nacional de Salud. https://repositorio.ins.gob.pe/items/babdc685-83d6-4413-ab23-ba54c642d6a6

Ministerio de Salud. (2026, 16 de febrero). Energía y salud en el cole: recomendaciones para loncheras nutritivas. https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/1354611-energia-y-salud-en-el-cole-recomendaciones-para-loncheras-nutritivas

Organización Mundial de la Salud. (2023, 1 de mayo). Anemia. https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/anaemia

Organización Mundial de la Salud. (2025, 7 de mayo). Malnutrition. https://www.who.int/news-room/questions-and-answers/item/malnutrition

Iman Torres, A. J., López Padilla, E. G., Baneo Shapiama, L. J., Li Loo Kung, C. A., Dávila Panduro, S. K., Vásquez Chumbe, J. P., Castillo-Paredes, A., & Narrea Vargas, J. J. (2026). Influence of a nutrition education program on parental nutrition knowledge, dietary habits, and nutritional status in schoolchildren with excess weight. Nutrients, 18(4), 613. https://doi.org/10.3390/nu18040613

UNICEF. (2025). Protecting adolescent nutrition and mental health in Latin America and the Caribbean: Addressing obesogenic and sociocultural influences. https://www.unicef.org/lac/media/52926/file/Policy_Brief_Mental_Health_and_Nutrition.pdf.pdf

Municipalidad de Santiago de Surco. (s. f.). Loncherita Surcana. Recuperado el 26 de octubre de 2026. https://www.munisurco.gob.pe/loncheritasurcana/

Naciones Unidas. (2015). Transforming our world: The 2030 Agenda for Sustainable Development. https://sdgs.un.org/2030agenda

IX. ANEXOS

- 9.1. Dos fichas de sesiones educativas con estructura AAMMEE.
- 9.2. Instrumentos iniciales y finales y criterios de aplicación.

Magdalena del Mar,30 de octubre de 2026



Mg. Eduardo Morán Quiñones

Docente responsable



V.º B.º del Jefe del Programa de RSU

Dr. Luis Taramona Ruiz

9.1. Ficha de sesión educativa 1

Alimentación balanceada escolar

Público: Escolares de 1.º a 6.º de primaria. Tipo: Lúdica y demostrativa.

Objetivo general: Mejorar los conocimientos sobre la función de los alimentos y la variedad en la alimentación diaria.

Resultados observables

- Explicar por qué es importante variar los alimentos en sus comidas.
- Reconocer dos alimentos que aportan hierro.
- Armar una combinación e identificar una mejora posible.

Temario: Función de las comidas. Variedad del plato. Fuentes de hierro. Agua y refrigerios. Higiene y reconocimiento de hambre y saciedad. Relación entre casa y colegio.

Mensajes: Varío lo que como. Combino alimentos variados. Reconozco fuentes de hierro.

AAMMEE	Desarrollo de la sesión
Análisis	Recuperar con tarjetas qué reciben y cuándo lo consumen. Contrastar con la información disponible del colegio.
Atención	Mostrar el personaje con un plato incompleto.
Motivación	Ayudar al personaje a organizar su día de clases y juego.
Mensaje	Explicar los tres mensajes con alimentos familiares. Distinguir la entrega escolar de lo enviado desde casa.
Ejercicio	Armar un plato variado. Los escolares de 1.º a 3.º eligen imágenes y los de 4.º a 6.º justifican una combinación.
Evaluación	Aplicar el cuestionario o registrar las respuestas a las imágenes elegidas antes y después de la sesión.

Recursos: Plato grande, tarjetas, personaje ilustrado y preguntas de dos niveles.

Criterios de adaptación: Para 1.º a 3.º se priorizan imágenes y respuestas orales. Para 4.º a 6.º se añaden comparaciones. No se exige terminar toda la comida ni se emiten juicios sobre el cuerpo de los estudiantes. Las necesidades reportadas sobre sobrepeso y obesidad orientan el diseño, sin convertirlas en etiquetas frente al grupo.

Sustento: Lázaro Serrano y Domínguez Curi (2019), Salvatierra Ruiz y Domínguez Curi (2022), Ministerio de Salud (2026).

Duración y horario: _____

9.1. Ficha de sesión educativa 2

Loncheras nutritivas

Público: Escolares de 1.º a 6.º de primaria. Tipo: Resolución de retos ilustrados.

Objetivo general: Mejorar los conocimientos sobre la selección de alimentos y bebidas para una lonchera nutritiva.

Resultados observables

- Elegir una bebida apropiada entre ejemplos.
- Proponer una mejora de variedad o cantidad en un caso.
- Explicar cómo se relaciona su elección con lo recibido en el colegio.

Temario: Repaso de lo aprendido sobre el plato y la Loncherita. Bebidas habituales y agua. Refrigerios según la jornada. Fuentes de hierro y variedad. Presentación y cantidades. Publicidad de alimentos adaptada a los grados mayores. Elecciones alimentarias sin comparar cuerpos.

Mensajes: Pienso qué necesito para mi jornada. Comparo opciones. Explico una mejora posible.

AAMMEE	Desarrollo de la sesión
Análisis	Recuperar qué recuerdan de la sesión 1 y qué opciones conocen.
Atención	Presentar dos loncheras ilustradas con combinaciones diferentes.
Motivación	Resolver la misión de ayudar al personaje con alimentos disponibles.
Mensaje	Explicar los tres mensajes sin calcular calorías con los niños.
Ejercicio	Recorrer tres retos: bebida, combinación y complemento de lo recibido. Armar una lonchera con tarjetas, elegir y justificar.
Evaluación	Aplicar el cuestionario o registrar las respuestas a las imágenes elegidas antes y después de la sesión, utilizando un caso distinto al de la primera charla.

Recursos: Tres tarjetas de retos, envases ilustrados sin promoción comercial y piezas del kit.

Criterios de adaptación: Esta segunda charla aplica los conocimientos previos a decisiones cotidianas. En los grados menores se reduce la lectura. No se atribuye la obesidad a un solo alimento ni se utilizan ejemplos de compañeros.

Sustento: Salvatierra Ruiz y Domínguez Curi (2022), Ministerio de Salud (2026), UNICEF (2025).

Duración y horario: _____

9.2. Instrumentos iniciales y finales

Aplicación y registro

Aplicar el cuestionario antes de presentar el contenido y al finalizar, utilizando el mismo código por escolar para comparar sus respuestas. Para los niños pequeños, el facilitador leerá las preguntas, ofrecerá opciones ilustradas sin inducir la respuesta y registrará individualmente la imagen seleccionada.

Código	Colegio	Sesión	Respuestas antes	Respuestas después	Observaciones
_____	_____	_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____	_____	_____

Ficha escolar para sesiones 1 y 2

Ítem o tarea	Respuesta esperada
1. ¿La Loncherita es parte de lo que comes durante todo el día?	Sí. Se relaciona con las demás comidas.
2. Entre carne o pescado y gaseosa, ¿cuál aporta hierro?	Carne o pescado. Se adapta a las imágenes usadas.
3. En un plato con un solo alimento, ¿qué otra opción podrías añadir?	Una opción de otro grupo que aporte variedad.
4. Para acompañar el recreo, ¿elegirías agua segura o una bebida azucarada?	Agua segura como opción habitual.
5. Si ya recibes alimentos, ¿qué debes revisar antes de elegir otro refrigerio?	Qué recibí, cuándo y qué necesito para mi jornada.

Ficha breve de ejecución por charla

Fecha, colegio, público y sesión: _____

Asistencias y personas nuevas registradas:

_____

Registros pre y post completos y registros faltantes:

_____

Producto del ejercicio y principales observaciones:

_____

Adaptaciones realizadas o dificultades del contexto:

_____

Pregunta final de utilidad: ¿qué idea o actividad te resultó más útil? _____.

Sugerencia: _____.

Consolidación para el informe

El informe incluirá las actividades ejecutadas, las personas únicas y las asistencias, las respuestas iniciales y finales de los estudiantes y los productos. Se describirán los cambios de programación y las limitaciones. Los datos de salud que se incorporen servirán para caracterizar el contexto, con indicación de su fecha y procedencia, sin atribuir cambios clínicos a las charlas.

CONSEJO UNIVERSITARIO RESOLUCIÓN N° 069-CU-ULCB-2026

ANEXO 5

CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA (RSU)

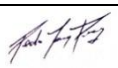
Se establecen las siguientes categorías de evaluación de los proyectos con su respectiva calificación del 1 al 5 conforme a los siguientes criterios, donde 1 es el más bajo y 5 es el más alto.
Títulos del proyecto a evaluar:

Intervención educativa para mejorar los conocimientos en alimentación balanceada y loncheras nutritivas en dos colegios de Santiago de Surco en el marco de la intervención Lonchera Surcana

Criterios	*Indicadores*	*Puntaje*
Pertinencia y coherencia	Los objetivos del Proyecto son coherentes y están relacionados con el problema a solucionar y la especialidad (estudiantes)	4
	Existe una estructura lógica entre los objetivos y las actividades del proyecto	4
	La justificación es coherente con el problema a solucionar	4
	Se describen claramente la metodología a emplear	4
	El proyecto cumple con el propósito establecido en los Ejes de la ULCB	4
Impacto y cobertura	El proyecto tiene un impacto en la comunidad o grupo objetivo que justifica el desarrollo del proyecto.	5
	La cobertura del proyecto impacta en un importante número de beneficiarios directos	5
	El proyecto contribuye a mejorar las necesidades de las organizaciones ejecutantes.	4
	El proyecto plantea mecanismos de trabajo participativo que favorezcan la integración y la participación	5
	El proyecto propuesto responde a las necesidades o demandas reales de la comunidad beneficiaria.	5
Participación de los integrantes del grupo*	Por lo menos en un 50% el equipo de participantes en el proyecto está conformado por estudiantes.	4
	Por lo menos en un 50% el equipo de participantes en el proyecto está conformado por docentes, egresado y personal administrativo.	4
	Por lo menos participa un integrante externo de la ULCB.	4
	El proyecto propuesto contribuye a la formación profesional de los estudiantes.	5
Sustentabilidad	El proyecto plantea mecanismos o posibilidades de continuar en el tiempo	4
	El proyecto plantea mecanismos o posibilidades para replicarse en el tiempo	4
	El proyecto genera una propuesta sostenible en los beneficiarios del proyecto.	4
Creatividad, Originalidad e innovación	El proyecto contempla una capacidad creativa en su propuesta.	4
	El proyecto refleja originalidad tanto en la ejecución como en las actividades planteadas	5
	El proyecto contempla una propuesta innovadora en la ejecución.	4
PUNTAJE TOTAL		**86**

***sólo en el caso de Proyectos RSU para docentes**

Proyecto aprobado:	100 - 61 Puntos
Proyecto observado	60 - 50 puntos
Proyecto no aprobado	menos a 49 puntos

Nombre	Cargo	Firma
Dr. Luis Taramona Ruiz	Jefe Programa RSU	
Mag. Pedro Pizarro Ramos	Miembro Comité consultivo RSU	
Mag. Rafael Valencia Fajardo	Miembro Comité consultivo RSU	