PERÚ Ministerio de la Producción

PROGRAMA NACIONAL "A COMER PESCADO"

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE
GERENCIA REGIONAL DE EDUCACIÓN

CERTIFICADO

PESCA Educa

En el marco del Plan de Intervención en las Instituciones Educativas de la región Lambayeque, el Programa Nacional "A Comer Pescado" del Ministerio de la Producción, otorgan el presente certificado a:

HUANAMBAL VASQUEZ EDITA MARIA – DNI 16676468

Por haber participado y culminado satisfactoriamente el **Taller de Capacitación Docente PESCAEduca, Bloque I:** *"Docente fortalecido en el conocimiento de la alimentación saludable y los valores nutricionales de los recursos hidrobiológicos",* aprobado con Resolución Gerencial Regional N° 0665-2022-GR.LAMB/GRED [4232414-2], desarrollado de forma virtual del 01 junio al 30 de octubre de 2022, con un total de **120** horas pedagógicas.

Lambayeque, 15 de enero de 2023.

MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN · REPÚBLICA DEL PERÚ · PROGRAMA NACIONAL "A COMER PESCADO"

FELIX FABIAN DE LA PUENTE VEGA
Coordinador Ejecutivo
Programa Nacional "A Comer Pescado"

GOBIERNO REGIONAL DE LAMBAYEQUE · GERENCIA REGIONAL DE EDUCACIÓN · GRED · LAMBAYEQUE
MAGDOYRI ARCE REYES
GERENTE REGIONAL

DR. MAGDOYRI ARCE REYES
Gerente Regional de Educación
Lambayeque

CONTENIDOS DESARROLLADOS:

TALLERES VIRTUALES:

SESIÓN 1: ARTICULANDO LA ESTRATEGIA.

Inclusión de las actividades de la estrategia PESCAEduca en los documentos de Gestión, PEI y PAT.

SESIÓN 2: APRENDIENDO EL VALOR NUTRICIONAL DE LOS RECURSOS HIDROBIOLÓGICOS.

Conociendo y valorando el valor nutricional y los beneficios del pescado.

SESIÓN 3: PESCA Y CONSUMO RESPONSABLE.

Conociendo las actividades relacionadas a la pesca y consumo responsable, cuidado del mar y las vedas de los productos hidrobiológicos.

SESIÓN 4: FORTALECEMOS NUESTRAS HABILIDADES PARA CREAR CUENTOS INCREÍBLES.

Creación de cuentos utilizando diversas técnicas.

SESIÓN 5: CREANDO MI CUENTO.

Diseño de cuentos creados utilizando la herramienta de Canva.

ACTIVIDADES PRESENCIALES:

ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN Y PROMOCIÓN:

Desarrollo de actividades que promueven el consumo de productos hidrobiológicos en los hogares

EXPERIENCIAS DE APRENDIZAJE Y SOCIALIZACIÓN:

Aplicación de lo aprendido en aula a través de experiencias de aprendizaje con las y los estudiantes.

PARTICIPACIÓN FERIA GASTRONÓMICA

Desarrollo de una feria gastronómica virtual con las y los estudiantes del aula con apoyo de los padres de familia

TALLERES DE MINICHEF

Desarrollo de actividades lúdicas con los y las estudiantes, promoviendo la creación de recetas divertidas a base de productos hidrobiológicos