**PROGRAMACIÓN ANUAL DEL CUARTO GRADO DE SECUNDARIA 2025**

**INDUSTRIA ALIMENTARIA**

**I. DATOS INFORMATIVOS**

* 1. Institución Educativa : N° 051 Clorinda Matto de Turner
  2. Directora : Severo Lazo Lazo
  3. Subdirectora : Ketty Rosales Chipana - Gudelia Jara Mendoza
  4. Área : **Educación Para el Trabajo – Especialidad: INDUSTRIA ALIMENTARIA**
  5. Grado : **Cuarto** **de secundaria**
  6. Secciones : A, B, E y D
  7. Número de horas : 08 horas pedagógicas semanales
  8. Docentes : Lic. Silvia Lina Tambo Campos

: Lic. Sara Milagros Luciano de la Cruz

**II. DESCRIPCIÓN GENERAL**

En el cuarto grado de Secundaria, en el Área de Educación Para el Trabajo se busca consolidar los niveles de logro alcanzados en el VII ciclo, en función de los estándares de aprendizaje de la competencia planteados en los mapas de progreso y articular los niveles de logro correspondientes al sexto ciclo. En este grado se espera que el estudiante:

**Crea Propuestas de Valor**: Genera alternativas de solución creativas e innovadoras a través de un bien o servicio que resuelva una necesidad no satisfecha o un problema social que investiga en su entorno, evalúa la pertinencia en sus alternativas de solución validando sus ideas con las personas que busca beneficiar o impactar, y la viabilidad de las alternativas de solución en base a criterios para seleccionar una de ellas y diseña una estrategia que le permita poner en marcha su idea definiendo objetivos y metas y dimensionando los recursos y tareas.

**Aplica Habilidades Técnicas:** Al operar herramientas, máquinas o programas de software, y desarrollare métodos y estrategias para ejecutar los procesos de producción de un bien o la prestación de un servicio aplicando principios técnicos, implica seleccionar o combinar aquellas herramientas, métodos o técnicas en función de requerimientos específicos aplicando criterios de calidad y eficiencia.

**Trabaja Cooperativamente para lograr Objetivos y Metas:**  Al integrar esfuerzos individuales para el logro de un objetivo en común organizar el trabajo en equipo en función de las habilidades diferentes que puede aportar cada miembro, asumir con responsabilidad su rol y las tareas que implica desempeñándose con eficacia y eficiencia. Al reflexionar con experiencia de trabajo y la de los miembros del equipo para generar un clima favorable, mostrando tolerancia a la frustración, aceptando distintos puntos de vista y consensuando ideas.

**Evalúa los Resultados del Proyecto de Emprendimiento**: Al determinar en qué medida los resultados finales o parciales generaron los cambios esperados en la atención del problema o necesidad identificada; emplea la información para tomar decisiones e incorporar mejoras al diseño del proyecto. Analizando los posibles impactos en el ambiente y la sociedad, y formular estrategias que permitan la sostenibilidad del proyecto en el tiempo.

Asimismo, las estudiantes de este ciclo experimentan una serie de transiciones a nivel físico, emocional, psicológico, social y mental que conllevan cambios en la manera de procesar y construir conocimientos e interactuar con otros. En esta etapa, las adolescentes afianzan su identidad y personalidad respecto de sus gustos e intereses Empiezan a cuestionarse sobre diversos aspectos de su vida (personal, familiar, social y escolar). Fortalece su pensamiento crítico y metacognitivo, Finalmente está en la búsqueda de constante aceptación y pertenencia; asimismo replantea sus relaciones interpersonales; cuestiona la autoridad y vive con intensidad su vida afectiva.

Finalmente, los **campos temáticos** más saltantes a abordar durante el año corresponden a: Normas de prevención de riesgos y accidentes, diagramas DOP. DAP. SCAMPER, Design thinking, Canvas, Ideas de negocio, Tics Office, Condiciones de trabajo y salud laboral. Proyectos Modulares terminales de panadería y pastelería, emprendimiento, situación problemática, necesidades de su campo de interés, organización de los equipos emprendedores, aprendizajes STEAM, roles del equipo emprendedor, metodología del design thinking, empatizar, reto o desafío, idear, prototipar, evaluar; Lean Canvas, segmento de clientes, problema, propuesta de valor, solución, canales de venta, fuente de ingresos, estructura de costos, métricas clave, ventaja única, planificación las actividades utilizando el diagrama de Gantt, ejecuta lo planificado en el diagrama Gantt, validación el lienzo de modelo de negocio Lean Canvas, evaluación el proyecto de emprendimiento realizado.

**III. ESTÁNDAR DE APRENDIZAJE**

|  |
| --- |
| ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE (Nivel esperado al final del ciclo VII) |
| Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social **cuando integra activamente información sobre una situación que afecta a un grupo de usuarios,** **genera explicaciones y define patrones sobre sus necesidades y expectativas para crear una alternativa de solución viable** que considera aspectos éticos y culturales y redefine sus ideas para generar resultados sociales y ambientales positivos. Implementa sus ideas **combinando habilidades técnicas,** proyecta en función a escenarios las acciones y recursos que necesitará **y trabaja cooperativamente recombinado sus roles y responsabilidades individuales para el logro de una meta común**, coordina actividades y colabora a la iniciativa y perseverancia colectiva resolviendo los conflictos a través de métodos constructivos. Evalúa los procesos y resultados parciales, analizando el equilibrio entre inversión y beneficio, la satisfacción de usuarios, y los beneficios sociales y ambientales generados. **Incorpora mejoras en el proyecto para aumentar la calidad del producto o servicio y la eficiencia de procesos.** |

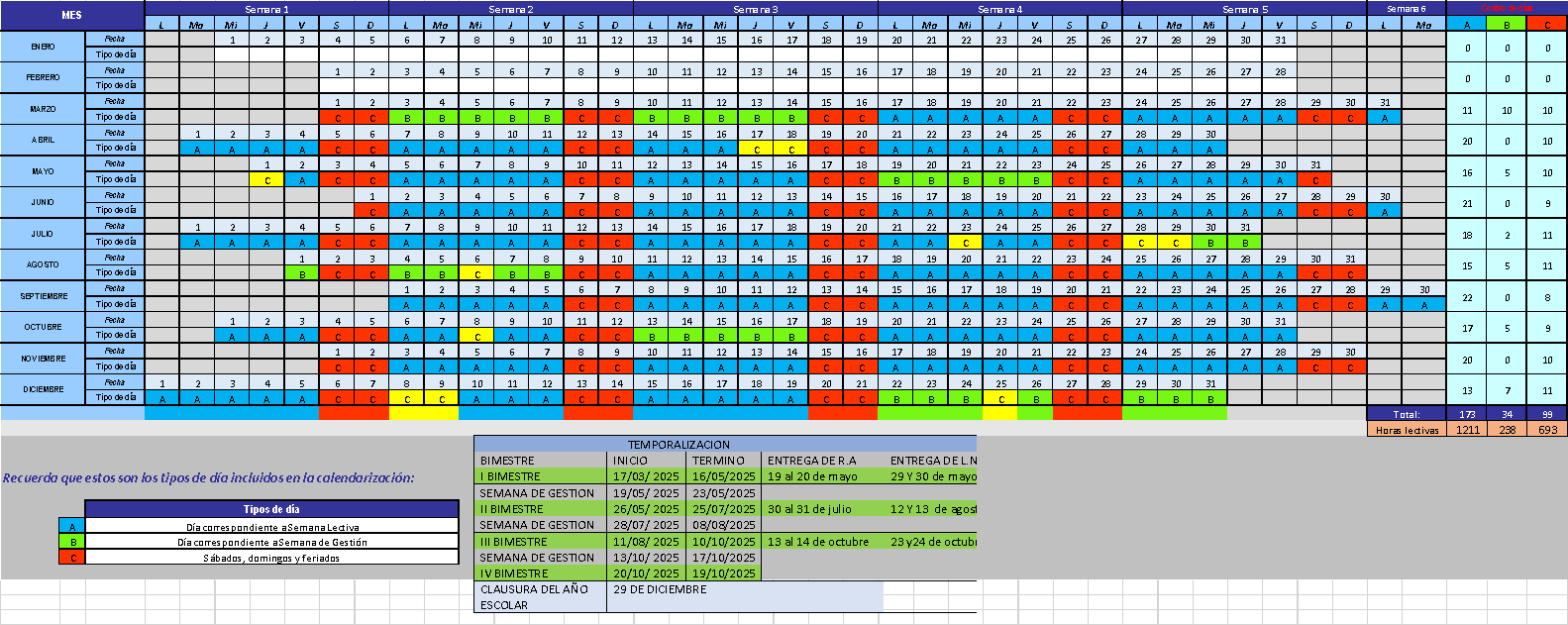
**III. PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **COMPETENCIA** | **CAPACIDADES** |  | | | |
| **U1** | **U2** | **U3** | **U4** |
| **9**  **semanas** | **9**  **semanas** | **9**  **semanas** | **9**  **semanas** |
| **GESTIONA PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO ECONÓMICO SOCIAL** | **Crea Propuestas de Valor** | **X** | **X** | **X** | **X** |
| **Aplica Habilidades Técnicas** | **X** | **X** | **X** | **X** |
| **Trabaja Cooperativamente para lograr Objetivos y Metas** | **X** | **X** | **X** | **X** |
| **Evalúa los resultados del proyecto de Emprendimiento** | **X** | **X** | **X** | **X** |
| **SE DESENVUELVE EN ENTORNOS VIRTUALES GENERADOS POR LAS TIC** | **Personaliza entornos virtuales.** |  |  |  | **X** |
| **Gestiona información del entorno virtual.** |  |  | **X** |  |
| **Interactúa en entornos virtuales.** |  |  |  |  |
| **Crea objetos virtuales en diversos formatos.** |  |  | **X** |  |
| **GESTIONA SU APRENDIZAJE DE MANERA AUTÓNOMA.** | **Define metas de aprendizaje.** | **X** |  |  |  |
| **Organiza acciones estratégicas para alcanzar sus metas de aprendizaje.** |  | **X** |  |  |
| **Monitorea y ajusta su desempeño durante el proceso de aprendizaje.** |  |  |  | **X** |
| **ENFOQUES TRANSVERSALES** | | **U1** | **U2** | **U3** | **U4** |
| **De derechos** | |  |  |  | **X** |
| **De atención a la diversidad** | | **X** |  |  |  |
| **Intercultural** | |  | **X** |  |  |
| **Bien común** | |  |  |  | **X** |
| **Ambiental** | | **X** |  |  |  |
| **igualdad de género** | |  |  | **X** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **UNIDAD / SITUACION SIGNIFICATIVA** | **DURACIÓN** | **CAMPOS TEMÁTICOS** | **EVIDENCIA** |
| **UNIDAD I: "MI PROYECTO DE EMPRENDIMIENTO DE PANES INDUSTRIALES Y DECORATIVOS"**  En la institución educativa Clorinda Matto de Turner con SFT, ubicada en San Martín de Porres, las estudiantes del cuarto grado de secundaria es un momento crucial para fomentar hábitos saludables. La alimentación, la nutrición y los buenos hábitos de alimentación son esenciales para su crecimiento integral, tanto físico como emocional. Se observa que muchos estudiantes tienen prácticas inadecuadas en cuanto a la alimentación y desconocen los principios de una nutrición saludable. Esta situación afecta negativamente su salud, su rendimiento escolar y también los estudiantes deben practicar el respeto y buen trato en la convivencia diaria en todos los espacios en que se desarrollan, principalmente en el taller. El respeto y el buen trato contribuyen al respecto a un adecuado desarrollo emocional, psicológico y social de los niños, además son conscientes que en la actualidad los problemas económicos, sociales y de salud a nivel local, regional, nacional y mundial, afectan a la economía familiar.  Los estudiantes se enfrentan al reto de mejorar sus hábitos de salud y los de su comunidad. Se plantean preguntas clave: ¿Cómo podemos identificar los alimentos que mejor contribuyen a nuestra nutrición? ¿Qué tipos de alimentos son esenciales para una buena salud? ¿Qué estrategias podemos realizar para lograr que los estudiantes consuman alimentos saludables? ¿Qué prácticas de higiene debemos adoptar en el aula y durante la preparación de alimentos? Se investigará el valor nutricional de los alimentos, las propiedades funcionales de los alimentos, técnicas de elaboración de alimentos saludables, así como la práctica de higiene durante la preparación de alimentos. Los estudiantes proponen prototipos de alimentos para mantener una buena salud practicando los hábitos de higiene en la preparación de los alimentos.  Frente a esta situación: ¿Cómo nos organizaremos? ¿Qué debemos tener en cuenta para convivir mejor en el aula? ¿Qué haremos para tener una buena convivencia en el taller? ¿Cómo elaborar ideas de negocio innovadoras y solucionen necesidades de los clientes? ¿Cómo hacer que las estudiantes desarrollen las habilidades de generar ideas de negocio? ¿Cómo podemos prevenir riesgos y accidentes? ¿Cómo podemos promover el emprendimiento a través de los recursos sostenibles de la comunidad de acuerdo a los talleres de la especialidad?  En esta unidad las estudiantes movilizaran diversos aprendizajes vinculados a: las normas de convivencia, los diagramas que se usan para definir el tiempo y las formas secuenciales del proceso de elaboración de los proyectos, las cuales les permitirán enfrentarse a la producción de proyectos de pastelería en la elaboración de ´panes industriales y a las exigencias del cliente como un consumidor innovador y exigente. Del mismo modo las estudiantes desarrollarán actividades para presentar sus ideas de negocio innovadoras y que resuelvan una necesidad de un segmento de cliente. | **09 SEMANAS** | * Ideas de negocio. * DOP y DAP. * Elaboración de panes industriales. * Capacidades emprendedoras. * Etapas del proyecto de emprendimiento: **preparación, creación.** * Metodología del design thinking * Empatizar. * Definir. * Idear. * Prototipar – Evaluar * IMPLEMENTACIÓN: Lean Canvas * Segmento de clientes * Problema * Propuesta de valor * Solución * Canales de venta * Fuente de ingresos * Estructura de costos * Métricas clave * Ventaja Única | * Carteles: Normas de Convivencia. * Organizador visual * Diseños * Diagramas DOP. DAP. De sus proyectos. * Proyectos de panadería industrial: marraqueta, integral, chapla, hamburguesa pan de hot dog , etc. * Prototipo de su proyecto de emprendimiento * Lienzo Lean Canvas. |
| **Unidad II:** **“ELABORANDO PASTELES Y BOCADITOS DECORATIVOS CON MIRAS A NUESTRA PARTICIPACIÓN EN EL CONCURSO “CREA Y EMPRENDE”**  Orgullosos de nuestra identidad cultural y costumbres participamos en el Crea y emprende (junio-julio)  Junio y julio son meses clave para fortalecer la identidad cultural y el espíritu emprendedor en Perú, culminando con el concurso Crea y Emprende. Los estudiantes de la I.E. tienen la oportunidad de explorar y valorar las diversas manifestaciones culturales de nuestro país, especialmente en el ámbito de las industrias alimentarias. Se busca que los estudiantes se identifiquen con su herencia cultural y la utilicen como base para desarrollar proyectos innovadores y relevantes para su comunidad. A pesar de la riqueza cultural del Perú, se observa una carencia de ideas innovadoras en el área de industrias alimentarias entre los estudiantes. Es necesario fortalecer la conciencia cívica y patriótica a través de proyectos de emprendimiento que reflejen la identidad cultural y contribuyan al desarrollo sostenible. Los estudiantes se preguntan: ¿Cómo podemos crear emprendimientos innovadores en industrias alimentarias que representan nuestra identidad cultural? ¿Cómo pueden nuestros proyectos mejorar la calidad de vida en el Perú? Los estudiantes diseñan y presentan su proyecto de emprendimiento en industrias alimentarias de acuerdo a las bases del concurso de Crea y Emprende organizado por el MINEDU. Además, se realizarán actividades que permitirán a los estudiantes valorar y respetar la diversidad cultural durante el desarrollo de los proyectos relacionados a la elaboración de productos como tortas utilizando como insumos frutos tradicionales.  En esta unidad las estudiantes se movilizaran diversos aprendizajes vinculados a: las normas de convivencia, los diagramas que se usan para definir el tiempo y las formas secuenciales del proceso de elaboración de los proyectos, las cuales les permitirán enfrentarse a la producción de proyectos de pastelees y bocaditos decorativos de acuerdo a las exigencias del cliente como un consumidor innovador y exigente. Del mismo modo las estudiantes desarrollarán actividades para presentar sus ideas de negocio innovadoras y que resuelvan una necesidad de un segmento de cliente. | **09 SEMANAS** | * Tics: manejo de office básico, Word, Excel, etc. * Etapas del proyecto de emprendimiento personal: **preparación, creación.** * Empatizar, definir, idear, prototipar, evaluar * Lean Canvas: segmento de clientes, problema, propuesta de valor, solución, canales de venta, fuente de ingresos, estructura de costos, métricas clave, ventaja Única | * Hoja de cálculo * Diagramas DOP. DAP. de sus proyectos. * Proyectos de pastelería, profiteroles, empanadas de bodas, relámpagos, pionono, bizcotela, etc. * Prototipo de su proyecto de emprendimiento personal * Lienzo Lean Canvas. |
| **Unidad III:** Unidad III: “ELABORANDO PASTELES DE MASA HOJALDRE Y BOCADITOS POR LA EDUCACIÓN TÉCNICA” …. **Tendria q tener un nombre relacionado con la unidad I. podría ser: Elaborando PANES INDUSTRIALES Y DECORATIVOS II"**  **Vivimos momentos de integración en la celebración por la Semana de la Educación Técnica (agosto-setiembre)**  La Semana de la Educación Técnica es un evento muy esperado por los estudiantes clorindianos, lleno de actividades como conferencias, deportes y la expo feria. Es una oportunidad para que los estudiantes muestren sus habilidades técnicas y proyectos de emprendimiento. Este periodo se desarrolla entre agosto y octubre, proporcionando un marco temporal adecuado para la planificación y ejecución de proyectos. Los estudiantes se preguntan sobre la importancia de la educación técnica, tanto para su desarrollo personal como para el progreso de su comunidad y el país. También reflexionan sobre cómo la educación técnica puede impulsar el emprendimiento y generar oportunidades económicas. Surgen interrogantes como: ¿Por qué es importante la educación técnica? ¿Cuál es el aporte en la educación técnica en la IE, la comunidad y el país? ¿Por qué es importante la educación técnica para los emprendimientos? ¿Qué emprendimientos se presentarán en la expo feria?  ¿Cómo desarrollamos sus habilidades emprendedoras? ¿Cómo aplican estas habilidades para elaborar y exponer sus proyectos de emprendimiento? ¿Cómo adquieren habilidades prácticas para elaborar panes de industriales? ¿Cómo mejorar cada día los procesos de producción de sus proyectos a base de masa de biscochos? ¿Cómo diseñar su proyecto de emprendimiento personal en su campo de interés?  Los estudiantes diseñarán, elaborarán y presentarán proyectos de emprendimiento innovadores en la expo feria de la Semana de la Educación Técnica. Participan activamente en las diversas actividades programadas, demostrando habilidades técnicas y trabajo en equipo. Se integran de manera efectiva con sus pares y docentes, fomentando un ambiente de colaboración y aprendizaje mutuo. | **09 SEMANAS** | * DOP y DAP. * Elaboración de panes industriales y decorativos. * Etapas del proyecto de emprendimiento: **Planificación, ejecución, evaluación.** * Planifica las actividades, utilizando el diagrama de Gantt * DOP, afiches, AIDA, diagrama de Gantt * Validación del Lienzo Lean Canvas * Evaluación el proyecto de emprendimiento | * Diseños * Diagramas DOP. DAP. De sus proyectos. * Proyectos de panadería industrial donas, croissant, tres puntas, pizza, Ciabatta, carioca, caracol, pan campesino etc. * Prototipo evaluado de su proyecto de emprendimiento * Lienzo Lean Canvas validado. |
| **Unidad IV: “ELABORANDO PASTELES DE MASA HOJALDRE Y BOCADITOS”**  **Navidad Clorindiana: Creando Sabores, impulsando Emprendimientos. (octubre-noviembre-diciembre)**  Las tradiciones y costumbres familiares de la Navidad tienen gran trascendencia en los estudiantes clorindianos, y es oportuno que los estudiantes tomen conciencia y practiquen valores como el amor, la justicia y la paz, así como adapten sus proyectos de emprendimiento para esta fecha especial. Frente a esta situación, los estudiantes se preguntan: ¿Cómo podemos crear productos alimenticios innovadores y atractivos que capturen el espíritu navideño y satisfagan las demandas del mercado local? ¿Qué técnicas y procesos podemos utilizar para garantizar la calidad y seguridad de nuestros productos navideños? ¿Cómo podemos diseñar estrategias de comercialización efectivas para nuestros emprendimientos navideños? Los estudiantes diseñan y producen una línea de productos alimenticios navideños con ingredientes locales, que sean atractivos para la comunidad clorindiana, aplicando los conocimientos adquiridos en la elaboración de pasteles y bocaditos en masa hojaldre, Asimismo, elaboran estrategias de comercialización y venta para los productos navideños, considerando aspectos como el empaque, la presentación y la promoción. | **09 SEMANAS** | * Bocaditos Características, clasificación. * DOP y DAP. * Etapas del proyecto de emprendimiento personal: **Planificación, ejecución, evaluación.** * Planifica las actividades, utilizando el diagrama de Gantt * DOP, afiches, AIDA, diagrama de Gantt * Validación del Lienzo Lean Canvas * Evaluación el proyecto de emprendimiento | * Hojas de cálculo * Diagramas DOP. DAP. de sus proyectos. * Proyectos de bocaditos: mil hojas, orejas, pañuelos, strudel, conos herrajes etc. * Prototipo evaluado de su proyecto de emprendimiento personal * Lienzo Lean Canvas validado personal. |

**VI.-{CALENDARIZACIÓN:**





|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Calendarización del Año Escolar 2025 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Nombre de la IE:** | | | | **0051 CLORINDA MATTO DE TURNER** | | | | | | | | | | | | |  | **Modelo de servicio:** | | | | |  | **S T** | | | |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **Nivel o Ciclo:** | | |  | **Secundaria** | | | | | |  | **Modalidad:** | | | **EBR** | | | | | | |  | **Turno:** | | **Mañana - Tarde** | | | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **PERIODOS** | **MESES** | **DIAS CALENDARIOS** | | | | | **ACTIVIDADES** |
| I BIMESTRE | MARZO | L | M | M | J | V |  |
| 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 31 |  |  |  |  |
| ABRIL |  | 1 | 2 | 3 | 4 |  |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 28 | 29 | 30 |  |  |
| MAYO |  |  |  | 1 | 2 | Dia de la madre 9 de mayo |
| 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
| II BIMESTRE | JUNIO | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Dia del medio ambiente 5 de junio  Juramentación de brigadieres y brigadas Escolares 6 de junio  Dia del padre jueves 12 de junio  Lectura en el parque 10 de junio |
| 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 30 |  |  |  |  |
| JULIO |  | 1 | 2 | 3 | 4 | Dia del maestro viernes 4 de julio  25 de julio Celebración de fiestas patrias y I Dia del logro |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 28 | 29 | 30 | 31 |  |
| III BIMESTRE | AGOSTO |  |  |  |  | 1 | Lectura en el parque 12 de agosto |
| 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| SETIEMBRE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 23 de setiembre Dia de la juventud  24 de setiembre Semana técnica |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 29 | 30 |  |  |  |
| OCTUBRE |  |  | 1 | 2 | 3 | 7 de octubre Olimpiada Deporte Escolar  23 de octubre Aniversario de la IE |
| 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
| IV BIMESTRE | NOVIEMBRE | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |  |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| DICIEMBRE | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 12 de diciembre Dia del logro II  18 de diciembre Chocolatada navideña  19 despedida de 4to a 5to |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**V. V.-**

**V. EVALUACIÓN**

|  |
| --- |
| **ORIENTACIONES DE EVALUACIÓN** |
| **V. EVALUACIÓN**  **A. Evaluación diagnóstica:**   * Se toma al inicio del año escolar. * Según los resultados, el docente reajustará su planificación. * El docente identificará a aquellos estudiantes que requieren reforzamiento o nivelación   **B. Evaluación formativa:**   * Es permanente y permite al docente tomar decisiones sobre sus procesos de enseñanza. * Permite al estudiante autorregular sus procesos de aprendizaje. * Se debe incorporar estrategias de evaluación congruentes con las características y necesidades individuales y colectivas del grupo. - Algunas técnicas e instrumentos de evaluación que se podrían usar en este proceso en el área de Comunicación son: * Rúbricas * Pruebas escritas * Registro anecdótico * Lista de cotejo * Fichas de autoevaluación y coevaluación para potenciar las habilidades sociales como el trabajo en equipo, participación activa, etc |

|  |  |
| --- | --- |
| TÉCNICAS | INSTRUMENTOS |
| * Observaciones sistemáticas * Situaciones orales de evaluación (diálogo, exposiciones) * Pruebas escritas | * Listas de cotejo * Pruebas objetivas * Pruebas de ejecución * Rúbricas |

**VI. MATERIALES Y RECURSOS**

|  |  |
| --- | --- |
| ***PARA EL DOCENTE:*** | ***PARA EL ESTUDIANTE:*** |
| * CNEB. MINISTERIO DE EDUCACIÓN * CODE –OIT. MANUAL DE EMPRESAS * MINEDU CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA * DISEÑANDO LA PROPUESTA DE VALOR * GENERACIÓN DE IDEAS DE NEGOCIOS – ALEXANDER OSTERWALDER | * DESIGN THINKING – MAURICIO VIANNA Y OTROS. * ÚTILES DE ESCRITORIO: CUADERNO, LAPICERO, REGLA, COLORES, TAJADOR, LÁPIZ, PLUMONES, PAPELOTE, GOMA, CINTA MASKETAPE, CINTA DE EMBALAJE. * MATERIALES E INSUMOS PARA LOS PROYECTOS MODULARES. * EMPRENDEDORES GESTIONANDO NEGOCIOS MUNICIPALIDAD DE LIMA. |

**VII. ACTIVIDADES**

* Visitas de estudio a Talleres, Empresas e Instituciones de nivel superior.
* Concurso Nacional Crea y Emprende 2019. (5to. Grado)
* Participar en las actividades de la I.E. con las Instituciones aliadas de Convivencia Escolar, Comisión de riesgos y Desastres en Simulacros y Simulaciones programadas, los días:

Primer Simulacro de Sismo: 19 de abril.

Segundo Simulacro de Sismo: 31 de mayo.

Tercer Simulacro de Sismo: 11 de julio.

Cuarto Simulacro de Sismo: 11 de octubre.

Quinto Simulacro de Sismo: 22 de noviembre.

* Expo-Feria del área EPT. Con motivo de la Celebración de la educación Técnica (Setiembre)
* Plan Lector Institucional (PLI) Mural: Docentes Motivadores de la Lectura (Setiembre)
* Festival de Danzas Folklóricas (Pro-Fondos. Taller de Estética Personal).
* Elaboración de material educativo y didáctico.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **KETTY ROSALES CHIPANA** |  | **PATRICIA RIVERA CARO** |  | **SARA MILAGROS LUCIANO DE LA CRUZ** |  | **SILVIA TAMBO CAMPOS** |