## insignia 7094Unidad de Gestión Educativa Local N.º 01-JEC

IE. N° 7094 – SASAKAWA

Av. El Sol y Ruta C

Villa el Salvador

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

SEGUNDA UNIDAD DE APRENDIZAJE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***ÁREA*** | E.P. T | ***GRADO Y SECCIÓN*** | *1ro A, B, C, D* | ***DURACIÓN*** | *4H* | ***DOCENTE*** | **LUZ SILVA** | ***FECHA*** | **06-05-2025** |
| ***TÍTULO DE LA SESIÓN*** | Elaboramos UN RECETARIO DE CEVICHE: “PLATO BANDERA DEL CALLAO” | | ***CAMPO TEMÁTICO*** | El **campo temático** de esta sesión es la **GASTRONOMÍA TÍPICA DEL CALLAO**, específicamente centrada en el **CEVICHE** como plato bandera de la región. | | | | ***N° Sesión*** | 04 |

***II.PROPÓSITO DE APRENDIZAJE:***

|  |
| --- |
| Los estudiantes serán capaces de **elaborar un recetario de ceviche del Callao** que incluya una variedad de recetas típicas de la región, destacando sus ingredientes, preparación y particularidades culturales, demostrando solidaridad y empatía a través del trabajo colaborativo. |

***III. COMPETENCIAS, CAPACIDADES, DESEMPEÑOS***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***COMPETENCIA***  ***DEL AREA*** | ***CAPACIDADES*** | ***DESEMPEÑOS*** | ***META DE APRENDIZAJE*** | ***EVIDENCIA*** | ***INSTRUMENTO*** |
| ***EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO*** | GESTIONA PROYECTOS DE EMPRENDIMIENTO ECONÓMICO O SOCIAL | * Investiga y selecciona al menos [número] recetas de ceviche que son representativas de la tradición culinaria del Callao." (Relacionado a propuesta de valor) * "Organiza la información de cada receta de manera clara y secuencial en el recetario, incluyendo ingredientes, preparación y, opcionalmente, alguna nota cultural o histórica." (Relacionado a propuesta de valor y planificación) * "Distribuye tareas y responsabilidades de manera equitativa dentro del equipo para la elaboración del recetario, respetando los tiempos acordados y las ideas de los demás." (Relacionado a trabajo cooperativo) *  "Utiliza herramientas digitales (si aplica) para diseñar y presentar el recetario de manera atractiva y organizada." (Relacionado a gestión de recursos y TIC) | * **Meta de Aprendizaje (Revisada):** Al finalizar la sesión, cada equipo presentará un **recetario de ceviche del Callao** que contenga al menos [determinar el número] recetas diferentes, con descripciones claras y detalladas, y una presentación organizada, evidenciando colaboración y valoración de la gastronomía local. | **Evidencia: Recetario de Ceviche del Callao (físico o digital).** | Lista de cotejo. |
|  | ***COMPETENCIAS TRANSVERSALES/CAPACIDADES Y OTRAS COMPETENCIAS RELACIONADAS*** | | | | |
| Gestiona su  aprendizaje de manera autónoma | Define metas de aprendizajes | **Define metas de aprendizaje:** Podríamos añadir: "Determina qué necesita aprender en relación con la elaboración del recetario y establece tareas específicas." | | **Plan de trabajo individual o de equipo:** Un documento breve donde los estudiantes identifican las tareas necesarias para elaborar el recetario (investigar recetas, redactar, diseñar, etc.) y cómo se van a organizar para llevarlas a cabo. | |
| **Se desenvuelven en los entornos virtuales generados por la TIC** | Gestiona información del entorno virtual | **-Se desenvuelve en los entornos virtuales generados por las TIC:** ¿Cómo se utilizarán las TIC en esta sesión? (Investigación de recetas, diseño del recetario, etc.) Añade un desempeño relacionado, como "Utiliza herramientas digitales para buscar información sobre recetas de ceviche del Callao y para organizar el contenido del recetario." | | | |

***IV. . VALOR Y ACTITUD***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***ENFOQUE TRANSVERSAL*** | ***VALOR*** | ***ACTITUDES*** |
| Educación en valores éticos y ciudadanos | -VALORACIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL Y SOLIDARIDAD | - "Muestra interés y respeto por las recetas tradicionales de ceviche del Callao como parte de la identidad cultural de la región."  -"Colabora activamente con sus compañeros de equipo, aportando ideas y recursos para la creación del recetario."  - "Escucha y considera las diferentes perspectivas y conocimientos sobre el ceviche del Callao que aportan los miembros de su equipo." |

***V. SECUENCIA DIDACTICA***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***MOMENTOS*** | ***METODOLOGÍA Y/O ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE*** | ***T*** | ***RECURSOS Y***  ***MATERIALES*** |
| ***INICIO***  ***Problematización***  ***Motivación***  ***Saberes previos***  ***Propósito y organización*** | **INICIO (40'):**   * **Problematización:** Podrías iniciar con preguntas que generen interés sobre el ceviche del Callao, su importancia cultural y gastronómica, o los desafíos de recopilar recetas tradicionales. * **Motivación:** Mostrar imágenes atractivas de ceviche del Callao, contar alguna anécdota sobre su origen o preparación, o incluso traer algún ingrediente fresco para que los estudiantes lo identifiquen. * **Saberes Previos:** Preguntar a los estudiantes qué saben sobre el ceviche, si han probado el del Callao, qué ingredientes conocen, si saben cómo se elabora un recetario, etc. * **Propósito y Organización:** Presentar claramente el propósito de la sesión (elaborar el recetario), la evidencia que se espera (el recetario), y cómo se organizará el trabajo en equipos. | 40´ | Pizarra  Plumones  Papelote  R. Humanos |
| ***DESARROLLO***  ***Gestión y acompañamiento del aprendizaje*** | **DESARROLLO (100'):**   * **Gestión y acompañamiento del aprendizaje:** Detalla las actividades que realizarán los estudiantes:   + **Investigación:** ¿Dónde buscarán las recetas? (Fuentes proporcionadas, internet, entrevistas a familiares, etc.)   + **Selección:** ¿Cómo elegirán las recetas para el recetario? (Criterios: representatividad del Callao, variedad, claridad de la receta, etc.)   + **Elaboración:** ¿Cómo se organizará la información de cada receta? (Ingredientes, preparación, fotos/dibujos, datos curiosos, etc.)   + **Diseño del recetario:** ¿Cómo se presentará visualmente el recetario? (Organización de las páginas, uso de imágenes, etc.)   + **Trabajo en equipo:** ¿Cómo se distribuirán las tareas dentro de cada equipo? * **Rol del Docente:** Monitorear el trabajo de los equipos, brindar apoyo y orientación, responder preguntas, fomentar la colaboración y el respeto. | 100´ | Pizarra  Plumones  Papelote  R. Humanos  Fotocopia |
| ***CIERRE***  ***Evaluación*** | **Cierre (20 min)**  Cierre**:**   * Puesta en común de los avances de cada equipo. * Reflexión sobre el proceso de elaboración del recetario, los aprendizajes, las dificultades y cómo las superaron. * Preguntas metacognitivas: ¿Qué aprendieron sobre el ceviche del Callao? ¿Cómo se sintieron trabajando en equipo? ¿Qué habilidades desarrollaron? ¿Cómo pueden aplicar lo aprendido en otras situaciones? | 20 | Pizarra  Plumones  Papelote  R. Humanos |
| ***ACTIVIDADES DIFERENCIADAS PARA ESTUDIANTES INCLUSIVOS*** | **DESEMPEÑO ADAPTADO PARA ESTUDIANTES INCLUSIVOS** | | |
|
| • Es importante especificar qué adaptaciones se realizarán para atender las necesidades de los estudiantes con diferentes estilos y ritmos de aprendizaje. Esto podría incluir:   * Adaptación de materiales (textos más sencillos, apoyos visuales). * Agrupamientos flexibles. * Tiempos extendidos para algunas tareas. * Diferentes formas de participación y expresión. * Apoyo individualizado. | | |

***VI. EVALUACIÓN:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***TIPO DE EVALUACIÓN*** | ***EVIDENCIA(S)*** | ***INSTRUMENTO(S) DE EVALUACIÓN*** |
| **Tipo:** Formativa | Bien identificado: **Recetario(s) de Ceviche**. | Lista de cotejo |

***VII. REFLEXIONES SOBRE LA ENSEÑANZA – APRENDIZAJE/ RETROALIMENTACION***

|  |
| --- |
| - ¿Qué avances tuvieron mis estudiantes? ¿Qué dificultades tuvieron mis estudiantes? ¿Qué aprendizajes debo reforzar en la siguiente sesión? ¿Qué actividades, estrategias y materiales funcionaron y cuáles no? |

--------------------------- ----------------------------------------

***Docente del área Coordinadora Pedagógica***

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***Subdirectora directora***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LISTA DE COTEJO 1° A** | | | | | |
| **U1: SESIÓN** | | **DOCENTE: DEISY LOAYZA ERAZO** | | | |
| **COMPETENCIA: CANTIDAD** | | C1.  ***Traduce cantidades a expresiones numéricas*** | | | |
| N° | **APELLIDOS Y NOMBRES** | **Desarrolla en pares la ficha de trabajo realizada.** | **Crea, resuelve y expone una situación de contexto real que involucra intervalos.** | **Cumple la meta trazada en la tarea realizada.** | **Cumple con el RI institucional.** |
| **1** |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |  |
| **11** |  |  |  |  |  |
| **12** |  |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |  |
| **14** |  |  |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |  |
| **16** |  |  |  |  |  |
| **17** |  |  |  |  |  |
| **18** |  |  |  |  |  |
| **19** |  |  |  |  |  |
| **20** |  |  |  |  |  |
| **21** |  |  |  |  |  |
| **22** |  |  |  |  |  |
| **23** |  |  |  |  |  |
| **24** |  |  |  |  |  |
| **25** |  |  |  |  |  |
| **26** |  |  |  |  |  |
| **27** |  |  |  |  |  |
| **28** |  |  |  |  |  |
| **29** |  |  |  |  |  |
| **30** |  |  |  |  |  |
| **31** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LISTA DE COTEJO 1° B** | | | | | |
| **U1: SESIÓN: ¿Cómo cuidamos nuestra salud al comprender y representar información sobre intervalos?** | | **DOCENTE: DEISY LOAYZA ERAZO** | | | |
| **COMPETENCIA: CANTIDAD** | | C1.  ***Traduce cantidades a expresiones numéricas*** | | | |
| N° | **APELLIDOS Y NOMBRES** | **Desarrolla en pares la ficha de trabajo realizada.** | **Crea, resuelve y expone una situación de contexto real que involucra intervalos.** | **Cumple la meta trazada en la tarea realizada.** | **Cumple con el RI institucional.** |
| **1** |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |  |
| **11** |  |  |  |  |  |
| **12** |  |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |  |
| **14** |  |  |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |  |
| **16** |  |  |  |  |  |
| **17** |  |  |  |  |  |
| **18** |  |  |  |  |  |
| **19** |  |  |  |  |  |
| **20** |  |  |  |  |  |
| **21** |  |  |  |  |  |
| **22** |  |  |  |  |  |
| **23** |  |  |  |  |  |
| **24** |  |  |  |  |  |
| **25** |  |  |  |  |  |
| **26** |  |  |  |  |  |
| **27** |  |  |  |  |  |
| **28** |  |  |  |  |  |
| **29** |  |  |  |  |  |
| **30** |  |  |  |  |  |
| **31** |  |  |  |  |  |