



PER
U

Gerencia Regional
de Educación Cusco

Unidad de Gestión
Local de
Canchis

I.E. N° 56006 Gaona
Cisneros Sicuani

Área:
Educación Para el
Trabajo



SESIÓN DE APRENDIZAJE N.º 05

Calculamos costos para emprender con responsabilidad

I. Datos generales

Datos	Información
I.E.	N.º 56006 Gaona Cisneros – Sicuani
Área	Educación para el Trabajo
Grado / Ciclo	1.º y 2.º de secundaria – Ciclo VI
Unidad	"Sabores de Sicuani: emprendemos desde nuestros saberes, lengua y cultura"
Título	Calculamos costos para emprender con responsabilidad
Docente	Lourdes Ccarita Yucra
Duración	70 minutos
Periodo	Del 29 de junio al 03 de julio de 2026

La sesión corresponde a la quinta actividad de la unidad, orientada a calcular costos de ingredientes, materiales, presentación, precio de venta y posible ganancia del producto gastronómico.

II. Situación significativa de la sesión

Los estudiantes del VI ciclo vienen organizando el Festival Gastronómico Escolar Intercultural "Sabores de Sicuani". Ya eligieron una receta familiar o comunal y organizaron su propuesta gastronómica; sin embargo, antes de preparar y vender su producto necesitan saber cuánto invertirán, qué costos tendrán, a qué precio podrían vender y si obtendrán ganancia o pérdida.

Frente a esta situación, se plantea el siguiente reto:

¿Cómo calculamos los costos de nuestro producto gastronómico para fijar un precio justo, recuperar la inversión y obtener una ganancia responsable?

Esta sesión corresponde a la quinta actividad de la unidad, en la que se espera que los estudiantes calculen costos de ingredientes, materiales, presentación, precio de venta y posible ganancia.

III. Propósito de la sesión

Los estudiantes **elaboran un plan básico de costos de su emprendimiento gastronómico escolar**, calculando costo total, ingreso total y ganancia estimada, para tomar decisiones responsables antes de producir y vender en el Festival Gastronómico Escolar Intercultural "Sabores de Sicuani".

IV. Producto, evidencia e instrumento

Elemento	Descripción
Producto de la sesión	Plan básico de costos del emprendimiento gastronómico escolar.
Evidencia de aprendizaje	de Ficha de trabajo desarrollada con el cuadro de costos, precio de venta, cantidad a vender, ingreso total y ganancia estimada.
Instrumento de evaluación	de Escala valorativa.

V. Aprendizajes esperados

Competencia	Capacidad	Desempeño precisado	Criterios de evaluación
Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social	Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento.	Calcula costos básicos de ingredientes, materiales, presentación y precio aproximado de venta, considerando el uso responsable de recursos locales.	Calcula costo total, ingreso total y ganancia estimada de su producto gastronómico.
Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social	Crea propuestas de valor.	Reconoce si su propuesta gastronómica puede generar ingreso o beneficio para el equipo.	Propone un precio de venta coherente con sus costos y con el público escolar.
Gestiona su aprendizaje de manera autónoma	Organiza acciones estratégicas para alcanzar sus metas.	Organiza datos, operaciones y acuerdos de equipo para completar su plan básico de costos.	Participa en equipo, registra información ordenada, revisa sus cálculos y mejora su propuesta.

PER
UGerencia Regional
de Educación CuscoUnidad de Gestión
Local de
CanchisI.E. N° 56006 Gaona
Cisneros SicuaniÁrea:
Educación Para el
Trabajo

VI. Enfoques transversales

Enfoque	Valor	Actitud observable
Intercultural	Respeto a la identidad cultural	Valora las recetas familiares y los productos locales de Sicuani como oportunidades de emprendimiento.
Orientación al bien común	Responsabilidad y cooperación	Trabaja con honestidad, comparte tareas y toma decisiones pensando en el beneficio del equipo.
Búsqueda de la excelencia	Superación personal	Revisa sus cálculos, reconoce errores y mejora su propuesta de costos.

VII. Preparación de la sesión

Acciones previas de la docente	Recursos
Organiza el aula por equipos de emprendimiento.	Ficha de trabajo de la sesión.
Revisa que cada equipo tenga su receta elegida y su Canvas Escolar.	Receta elegida y Canvas Escolar.
Prepara un ejemplo breve de cálculo de costos.	Pizarra, plumones.
Prevé el uso de calculadora o celular para operaciones básicas.	Calculadora o celular.
Tiene lista la escala valorativa.	Instrumento de evaluación.

La ficha de trabajo se usará como recurso durante la lectura inicial, el análisis del caso y la elaboración del plan básico de costos.

VIII. Secuencia didáctica – 70 minutos

INICIO – 15 minutos

Proceso pedagógico	Acciones de la docente	Acciones de los estudiantes	Recursos	Tiempo
Acogida y organización	Saluda cordialmente, organiza a los estudiantes en sus equipos de emprendimiento y recuerda acuerdos breves: escuchar con respeto, participar, cuidar materiales y cumplir el rol asignado.	Se ubican en equipos, preparan su ficha, receta, Canvas Escolar y calculadora.	Aula organizada	3 min
Motivación	Presenta brevemente el caso de la ficha de trabajo: un estudiante vendió su producto en una feria, pero perdió dinero porque no calculó sus costos.	Escuchan o leen el caso y comentan qué situación les parece problemática.	Ficha de trabajo	4 min
Recuperación de saberes previos	Pregunta: ¿qué gastos hacemos para preparar un producto?, ¿qué es costo?, ¿qué es precio?, ¿qué es ganancia?, ¿vender bastante siempre significa ganar? Registra palabras clave en la pizarra.	Responden desde sus experiencias familiares, escolares o comerciales.	Pizarra y plumones	3 min
Problematización	Plantea la pregunta central: ¿podemos vender todo nuestro producto y aun así perder dinero? ¿Por qué?	Dialogan y reconocen que antes de vender se debe calcular cuánto se invierte y cuánto se recupera.	Pregunta oral	3 min
Propósito y criterios	Comunica el propósito, el producto de la sesión y los criterios de evaluación.	Escuchan, preguntan si tienen dudas y reconocen qué deben elaborar.	Pizarra	2 min

Criterios presentados a los estudiantes:

- Identifica costos de ingredientes y materiales.
- Calcula costo total, ingreso total y ganancia.
- Propone un precio de venta responsable.
- Explica si su propuesta genera ganancia, pérdida o solo recupera la inversión.
- Participa en equipo y revisa sus cálculos.

PER
UGerencia Regional
de Educación CuscoUnidad de Gestión
Local de
CanchisI.E. N° 56006 Gaona
Cisneros SicuaniÁrea:
Educación Para el
Trabajo**DESARROLLO – 45 minutos**

Proceso pedagógico / didáctico	Acciones de la docente	Acciones de los estudiantes	Recursos	Tiempo
Comprensión del problema	Orienta la lectura breve del caso de la ficha. Luego pregunta: ¿cuál fue el error?, ¿por qué perdió dinero?, ¿qué debió hacer antes de vender?	Responden las preguntas de la ficha y explican la causa de la pérdida económica.	Ficha de trabajo	8 min
Construcción del aprendizaje	Explica con ejemplos sencillos los conceptos: costo total, precio de venta, cantidad a vender, ingreso total y ganancia. Escribe las fórmulas: Ingreso total = precio de venta × cantidad a vender y Ganancia = ingresos – costos totales .	Relacionan los conceptos con su propio producto gastronómico y registran las fórmulas.	Pizarra, ficha	7 min
Modelamiento del procedimiento	Desarrolla un ejemplo de la ficha paso a paso: suma ingredientes, agrega materiales, obtiene costo total, calcula ingreso total y determina la ganancia.	Siguen el procedimiento, verifican operaciones y realizan preguntas si tienen dudas.	Ficha, pizarra, calculadora	8 min
Aplicación cooperativa	Indica que cada equipo complete el plan básico de costos de su producto gastronómico. Precisa que deben registrar ingredientes, materiales de presentación, costo total, precio de venta, cantidad a vender, ingreso total y ganancia.	Completan la ficha usando su receta elegida y su Canvas Escolar. Se distribuyen funciones: lector, calculador, registrador y verificador.	Ficha de trabajo, receta, Canvas, calculadora	15 min
Acompañamiento y retroalimentación	Recorre los equipos, revisa avances y formula preguntas: ¿incluyeron todos los ingredientes?, ¿consideraron envases o servilletas?, ¿todo ingreso es ganancia?, ¿ese precio permite recuperar lo invertido?, ¿es justo para sus compañeros?	Corrigen operaciones, completan datos faltantes, ajustan precio o ganancia y mejoran su plan básico de costos.	Ficha desarrollada	5 min
Toma de decisiones	Solicita que cada equipo escriba una conclusión breve: si su emprendimiento genera ganancia, pérdida o solo recupera la inversión.	Escriben su conclusión y justifican el precio de venta elegido.	Ficha de trabajo	2 min

CIERRE – 10 minutos

Proceso pedagógico	Acciones de la docente	Acciones de los estudiantes	Recursos	Tiempo
Socialización	Invita a dos o tres equipos a presentar su producto, costo total, precio de venta, ingreso total y ganancia estimada.	Presentan brevemente sus resultados y explican si su precio es conveniente.	Ficha desarrollada	4 min
Evaluación	Verifica que la ficha tenga los datos principales y recoge la evidencia para valorarla con la escala.	Entregan su ficha de trabajo desarrollada.	Escala valorativa	2 min
Metacognición	Pregunta: ¿qué aprendimos hoy?, ¿qué cálculo fue más difícil?, ¿por qué es importante calcular antes de vender?, ¿qué debemos mejorar?	Responden oralmente o por escrito en su ficha/cuaderno.	Cuaderno o ficha	3 min
Proyección	Explica que en la siguiente sesión usarán su plan de costos para organizar roles, recursos, tiempos y responsabilidades de preparación.	Anotan qué dato deben confirmar o mejorar para la próxima sesión.	Cuaderno	1 min

PER
UGerencia Regional
de Educación CuscoUnidad de Gestión
Local de
CanchisI.E. N° 56006 Gaona
Cisneros SicuaniÁrea:
Educación Para el
Trabajo

IX. Evaluación

Evidencia a evaluar

Ficha de trabajo desarrollada con el plan básico de costos del emprendimiento gastronómico escolar.

Debe contener:

- Nombre del producto gastronómico.
- Ingredientes y costos.
- Materiales de presentación.
- Costo total.
- Precio de venta.
- Cantidad a vender.
- Ingreso total.
- Ganancia estimada.
- Conclusión sobre si genera ganancia, pérdida o recuperación de inversión.

Escala valorativa

Crterios	Inicio	En proceso	Logro esperado	Logro destacado
Identifica costos de ingredientes y materiales.	Registra datos incompletos o poco relacionados con el producto.	Registra algunos costos, pero omite datos importantes.	Registra los costos principales de ingredientes y materiales.	Registra costos completos, ordenados y realistas.
Calcula costo total, ingreso total y ganancia.	Tiene dificultad para realizar los cálculos.	Realiza cálculos con algunos errores.	Calcula correctamente costo total, ingreso total y ganancia.	Verifica, corrige y explica sus cálculos.
Propone precio de venta responsable.	Propone un precio sin relación con los costos.	Propone un precio, pero lo justifica parcialmente.	Propone un precio que permite recuperar la inversión y generar ganancia.	Propone un precio justo, viable y sustentado.
Explica la viabilidad económica de su propuesta.	No logra explicar si gana o pierde.	Explica con poca claridad si recupera o gana.	Explica si su propuesta genera ganancia, pérdida o recuperación de inversión.	Sustenta su conclusión con cálculos claros y decisiones responsables.
Participa en el trabajo de equipo.	Participa poco o no cumple acuerdos.	Participa con apoyo.	Participa activamente y cumple su responsabilidad.	Apoya a sus compañeros y contribuye a mejorar el trabajo común.

X. Actividad de extensión

Cada equipo confirma con su familia o en el mercado local los **precios reales o aproximados** de los ingredientes y materiales que usará, para mejorar su plan básico de costos antes de la siguiente sesión.

XI. Reflexión docente

¿Qué lograron los estudiantes?	¿Qué dificultades se presentaron?	¿Qué debo mejorar para la siguiente sesión?

Lourdes Ccarita Yucra
Profesora del Área