

“Año de la Esperanza y el Fortalecimiento de la Democracia”



TÍTULO

“Elaboramos proyectos artísticos vinculados a la revaloración de la gastronomía local”



I. DATOS INFORMATIVOS:

UGEL	CANCHIS		
I.E.	“56006 GAONA CISNEROS” - SICUANI		
NIVEL	Secundario	SEMANA	18
CICLO	VII	DURACIÓN	70 minutos
ÁREA CURRICULAR	ARTE Y CULTURA	FECHA:	21/07/2026
GRADO/SECC	CUARTO	B	DOCENTE: CUYO CCACHURA, HERNAN ALEX

II. DESCRIPCIÓN DE LA SESIÓN

Los estudiantes desarrollan la **fase de elaboración** del producto del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), mediante la creación de una propuesta artística vinculada a la feria gastronómica escolar. **Sabores que emprenden**. Elaborarán una pintura comunicativa sobre el plato chicharrón de alpaca, integrando elementos visuales, información gastronómica, beneficios nutricionales, proceso de preparación e identidad cultural local.

La producción será desarrollada mediante equipos especializados: un grupo realizará exclusivamente la pintura del plato; otro grupo elaborará creativamente la representación de los beneficios del consumo; otro grupo diseñará la secuencia visual del proceso de preparación; otro grupo organizará la representación artística de los ingredientes; y el último grupo desarrollará los elementos gráficos relacionados con la identidad cultural, presentación y bases del emprendimiento gastronómico.

III. APRENDIZAJES ESPERADOS

PROPÓSITO DE LA SESIÓN	 Los estudiantes elaboran colaborativamente un proyecto artístico-comunicativo que revalora la gastronomía local mediante la representación visual del chicharrón de alpaca, aplicando recursos del lenguaje artístico para comunicar identidad, nutrición, tradición y emprendimiento.
EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE	 Proyecto artístico-comunicativo del emprendimiento gastronómico escolar: “Muestra artística del chicharrón de alpaca: identidad, sabor y nutrición”.  La evidencia integra:  Pintura del plato final.  Ingredientes necesarios.  Proceso de preparación.  Beneficios del consumo responsable.  Elementos culturales andinos.  Información relacionada con la feria gastronómica.

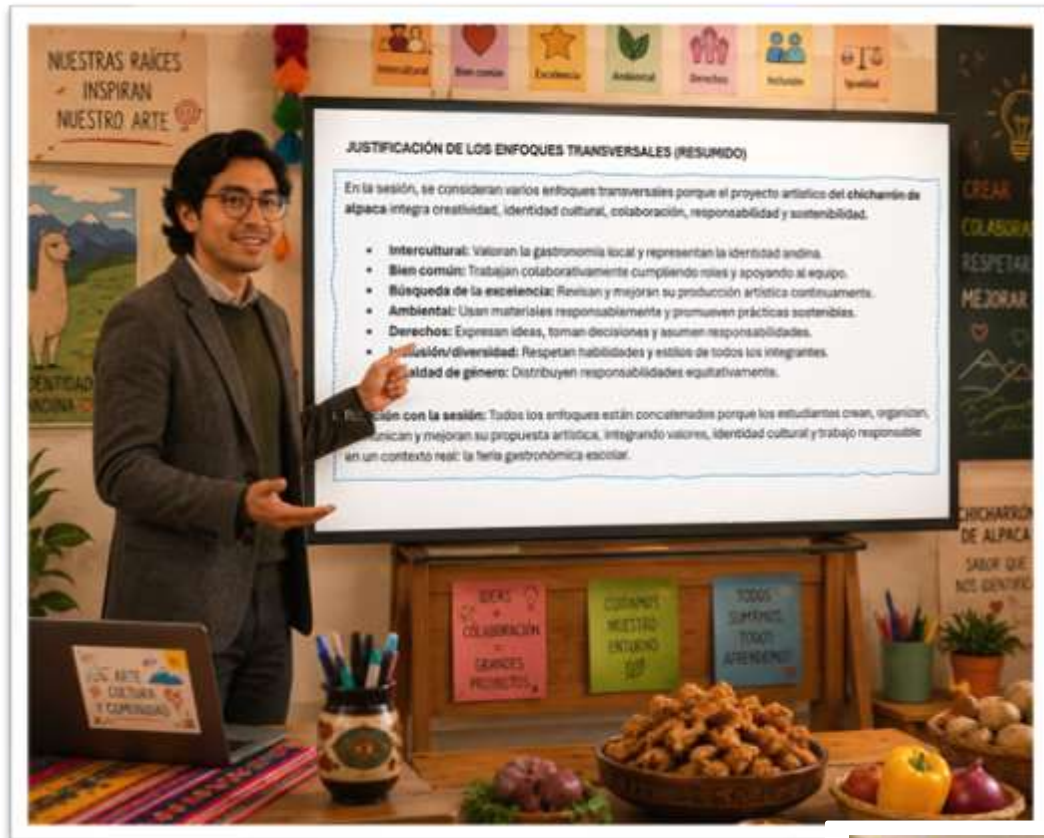
COMPETENCIAS	 Crea proyectos desde los lenguajes artísticos
CAPACIDADES	 Explora y experimenta los lenguajes artísticos.  Aplica procesos creativos.  Evalúa y comunica sus procesos y proyectos.
DESEMPEÑO	 Organiza y desarrolla una propuesta artística colaborativa que responde al reto del ABP, incorporando referentes culturales del contexto, experimentando técnicas visuales y ajustando decisiones durante el proceso creativo.
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	 Elabora una propuesta artística colaborativa sobre el chicharrón de alpaca, utilizando elementos del lenguaje visual para comunicar su valor gastronómico, nutricional y cultural, incorporando referentes locales y mejorando su producción artística.
INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN	 Rúbrica de evaluación

COMPETENCIAS TRANSVERSALES

COMPETENCIA	CAPACIDADES	DESEMPEÑO PRECISADO	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
GESTIONA SU APRENDIZAJE DE MANERA AUTÓNOMA	- Define metas de aprendizaje. - Organiza acciones estratégicas para alcanzar sus metas. - Monitorea y ajusta su desempeño durante el proceso de aprendizaje	 Organiza y planifica las actividades necesarias para elaborar su propuesta artística vinculada a la gastronomía local, asumiendo responsabilidades dentro de su equipo, gestionando sus tiempos y realizando ajustes para mejorar su producción.	 Planifica las actividades de su equipo según el propósito del proyecto artístico.  Cumple responsablemente el rol asignado durante la elaboración del producto.  Evalúa sus avances y realiza mejoras considerando la retroalimentación recibida.
SE DESENVUELVE EN ENTORNOS VIRTUALES GENERADOS POR LAS TIC	- Gestiona información del entorno virtual. - Crea objetos virtuales en diversos formatos.	 Utiliza recursos digitales para buscar, seleccionar y organizar información relacionada con la gastronomía local, los beneficios nutricionales de la carne de alpaca y referentes visuales que fortalezcan su propuesta artística.	 Selecciona información e imágenes digitales pertinentes para enriquecer su proyecto artístico.  Utiliza herramientas digitales de manera responsable para comunicar y mejorar su producción.  Organiza información visual y textual para la presentación de su propuesta gastronómica.

ENFOQUE TRANSVERSAL	VALORES	ACTITUDES
INTERCULTURAL	Respeto a la identidad cultural y diálogo intercultural.	Los estudiantes valoran la gastronomía local como una manifestación cultural propia de su comunidad, reconocen los saberes ancestrales relacionados con la preparación del chicharrón de alpaca y representan artísticamente elementos de su identidad andina con respeto y orgullo.
ORIENTACIÓN AL BIEN COMÚN	Responsabilidad y solidaridad.	Los estudiantes trabajan colaborativamente, cumplen los roles asignados dentro de sus equipos, comparten materiales y apoyan a sus compañeros para lograr un producto artístico colectivo orientado a la feria gastronómica escolar.
BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA	Superación personal y mejora continua.	Los estudiantes revisan sus producciones artísticas, aceptan sugerencias, realizan ajustes y buscan mejorar la calidad estética y comunicativa de su propuesta sobre el chicharrón de alpaca.

AMBIENTAL	Responsabilidad ambiental	Los estudiantes utilizan responsablemente los materiales artísticos, evitan desperdicios, mantienen limpio su espacio de trabajo y promueven prácticas sostenibles durante la elaboración del proyecto gastronómico-artístico.
DE DERECHOS	Libertad y responsabilidad	Los estudiantes expresan sus ideas creativas libremente, participan en la toma de decisiones del equipo y asumen responsablemente sus compromisos dentro del desarrollo del proyecto artístico.
INCLUSIVO O ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD	Respeto por las diferencias y equidad	Los estudiantes reconocen las habilidades y aportes de cada integrante, respetan diferentes formas de expresión artística y garantizan la participación activa de todos los miembros del equipo.
IGUALDAD DE GÉNERO	Igualdad y respeto	Los estudiantes distribuyen responsabilidades sin distinción de género, valorando las capacidades, ideas y aportes de cada integrante durante la elaboración del proyecto artístico.



ORGANIZACIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO

- 
Grupo 1: Equipo de representación pictórica del plato.
 Responsabilidad: Realizar la pintura principal del chicharrón de alpaca, composición, colores, textura y presentación visual.
- 
Grupo 2: Equipo de beneficios nutricionales.
 Responsabilidad: Representar de manera artística los aportes del consumo de carne de alpaca mediante gráficos, símbolos e información breve.
- 
Grupo 3: Equipo del proceso de preparación.
 Responsabilidad: Diseñar una secuencia visual creativa que explique los pasos de elaboración del plato.
- 
Grupo 4: Equipo de ingredientes.
 Responsabilidad: Representar los ingredientes mediante ilustraciones, composición artística y clasificación de productos locales.
- 
Grupo 5: Equipo de identidad cultural y presentación.
 Responsabilidad: Elaborar elementos gráficos vinculados con la cultura andina, emprendimiento gastronómico y presentación final para la feria.



IV. SECUENCIA DIDÁCTICA DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJES SEGÚN ABP - FASE DE APLICACIÓN

MOMENTO / TIEMPO	PROCESOS PEDAGÓGICOS Y FASE ABP	ACTIVIDADES DEL DOCENTE	ACTIVIDADES DE LOS ESTUDIANTES	RECURSOS / EVIDENCIAS
INICIO 10 min	Motivación – Recuperación de saberes previos – Presentación del propósito Fase ABP: Aplicación del producto artístico	- Da la bienvenida y recuerda el propósito del proyecto gastronómico-artístico. - Presenta el reto: ¿Cómo podemos comunicar mediante una propuesta artística el valor cultural, nutricional y gastronómico del chicharrón de alpaca para la feria escolar? - Muestra ejemplos de composiciones visuales gastronómicas y orienta la observación mediante preguntas. ¿Qué elementos visuales hacen atractivo un plato? ¿Cómo podemos representar la identidad andina mediante el arte? ¿Qué información debe conocer el público de la feria? - Socializa los criterios de evaluación del producto final.	- Observan referentes visuales y analizan sus características artísticas. - Expresan ideas sobre cómo representar el plato desde el arte. - Recuperan información sobre ingredientes, preparación y beneficios del chicharrón de alpaca. - Reconocen los criterios que orientarán la elaboración del producto.	- Recursos: -Imágenes referenciales, ficha técnica gastronómica, bases de la feria. -Evidencia: -Ideas iniciales y acuerdos de trabajo.
DESARROLLO 50 min	Fase ABP: Aplicación y elaboración del producto proceso creativo: exploración, producción, revisión y mejora	Actividad 1: Organización del trabajo artístico - Organiza a los estudiantes en cinco grupos de cuatro integrantes. - Orienta que cada equipo asuma una responsabilidad específica: Grupo 1: Pintura del plato. Grupo 2: Beneficios nutricionales. Grupo 3: Proceso de preparación. Grupo 4: Ingredientes del plato. Grupo 5: Identidad cultural y presentación gastronómica. Actividad 2: Elaboración del producto artístico. - Acompaña el proceso creativo mediante preguntas orientadoras: ¿El diseño comunica claramente el mensaje? ¿Los colores y formas ayudan a destacar la información? ¿La propuesta representa nuestra identidad local? ¿Qué mejoras pueden realizar? - Brinda retroalimentación permanente según los criterios establecidos. Actividad 3: Integración y mejora del producto - Orienta la unión de los trabajos parciales para construir una propuesta artística integral. - Promueve una revisión entre equipos mediante la estrategia “dos logros y una mejora”.	- Se organizan según sus responsabilidades. - Elaboran los componentes asignados aplicando técnicas artísticas: dibujo, pintura, composición visual, uso del color, símbolos culturales. - Representan creativamente: el plato final, ingredientes, pasos de preparación beneficios nutricionales, identidad cultural andina. - Revisan sus avances y realizan ajustes considerando la retroalimentación recibida. - Integran sus aportes en un único producto artístico para la feria gastronómica.	-Recursos: -Cartulina -Témperas -Pinceles -Plumones -Lápices de color -Regla -Materiales reciclados. -Ficha técnica del chicharrón de alpaca. Evidencias: -Bocetos -Producciones parciales -Pintura artística final -Registro del proceso creativo.
CIERRE 10 min	Socialización – Evaluación formativa – Metacognición Fase ABP: Evaluación del producto elaborado	- Solicita que cada equipo presente brevemente su aporte al proyecto artístico. Formula preguntas de reflexión: ¿Qué decisión artística permitió comunicar mejor nuestro mensaje? ¿Qué dificultad enfrentamos durante la elaboración? ¿Qué mejora realizamos después de la retroalimentación? ¿Cómo contribuye nuestro producto a valorar la gastronomía local? Realiza retroalimentación final destacando logros y aspectos de mejora para la presentación en la feria.	- Presentan el producto artístico elaborado. - Explican las decisiones tomadas durante el proceso creativo - Reflexionan sobre sus aprendizajes y dificultades. - Registran compromisos de mejora antes de la presentación final.	Recursos: -Rúbrica de evaluación. Evidencias: -Producto artístico -Exposición breve del equipo. -Reflexión metacognitiva.

V. MATERIALES Y RECURSOS POR UTILIZAR EN LA SESIÓN

MATERIALES Y RECURSOS	FUENTES DE SUSTENTO PEDAGÓGICO
 Cartulinas, papelotes, témperas, pinceles, plumones, lápices de color, regla, imágenes referenciales, ficha técnica gastronómica, bases del festival gastronómico y materiales reutilizables.	 Ministerio de Educación del Perú. (2016). Programa Curricular de Educación Secundaria. Lima: MINEDU.  Ministerio de Educación del Perú. (2019). Planificación, mediación y evaluación de los aprendizajes en la Educación Secundaria. Lima: MINEDU.  Ministerio de Educación del Perú. (2024). Metodologías activas para el desarrollo de habilidades de pensamiento de orden superior. Lima: MINEDU.  Ministerio de Educación del Perú. (2026). Fascículo 2: ¿Qué es una situación significativa? Lima: MINEDU.  Parramón, J. M. (2014). Curso Práctico de dibujo y pintura. Edición Parramón Paidotribo tercera edición.  I.E. N.º 56006 Gaona Cisneros. (2026). Unidad de aprendizaje N.º 3: “Sabores que emprenden: arte, memoria e identidad gastronómica de Sicuani”. Sicuani.  I.E. N.º 56006 Gaona Cisneros. (2026). Ficha descriptiva del proyecto ABP “Sabores que emprenden”. Sicuani.

VI. ORIENTACIONES DE MEDIACIÓN DOCENTE

-  El docente orienta a los estudiantes en la planificación y elaboración del proyecto artístico, promoviendo la creatividad, autonomía y trabajo colaborativo.
-  Acompaña el proceso creativo mediante preguntas reflexivas, orientadas a mejorar la composición visual, el uso de colores, formas, texturas y la intención comunicativa del producto.
-  Brinda retroalimentación oportuna durante la elaboración de la pintura, ayudando a los estudiantes a realizar ajustes y mejorar su propuesta artística.
-  Promueve la valoración de la gastronomía local y la identidad cultural andina, relacionando el arte con la revaloración del chicharrón de alpaca como producto representativo de la comunidad.
-  Fomenta la participación equitativa de todos los integrantes, fortaleciendo la responsabilidad, organización y cumplimiento de roles dentro del equipo.
-  Orienta la autoevaluación y coevaluación del producto final, identificando logros y aspectos de mejora antes de la presentación en la feria gastronómica.

VII. ACTIVIDAD / PROYECCIÓN PARA LA SIGUIENTE SESIÓN

Actividad de proyección:

Los estudiantes culminarán y perfeccionarán su proyecto artístico gastronómico para la presentación en la feria gastronómica del **24 de julio**, realizando los últimos ajustes de diseño, organización visual y presentación del producto.

Acciones previstas:

-  Revisan y mejoran la pintura e información complementaria del chicharrón de alpaca según los criterios de evaluación.
-  Organizan la presentación del stand gastronómico integrando el producto artístico, ingredientes, proceso de preparación y beneficios nutricionales.
-  Preparan la explicación oral del proyecto para comunicar al público la importancia cultural y gastronómica del plato.
-  Coordinan responsabilidades finales del equipo para la participación en la feria gastronómica.

Evidencia esperada:

Producto artístico finalizado y presentación preparada para la feria gastronómica escolar del 24 de julio.

VIII. INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

RÚBRICA DE EVALUACIÓN

GRUPO 1: REPRESENTACIÓN PICTÓRICA DEL PLATO

Responsabilidad: Elaborar la pintura artística del chicharrón de alpaca.

CRITERIO	AD (LOGRO DESTACADO)	A (LOGRO ESPERADO)	B (EN PROCESO)	C (EN INICIO)
Representación visual del plato	Representa el chicharrón de alpaca con gran realismo, creatividad, proporción, volumen y detalles visuales.	Representa claramente el plato utilizando adecuadamente formas, colores y detalles principales.	Representa parcialmente el plato, presentando dificultades en proporción, color o composición.	La representación no permite identificar claramente el plato.
Uso de elementos artísticos	Combina colores, texturas, luces y sombras logrando una composición expresiva y atractiva.	Utiliza adecuadamente colores, formas y texturas para comunicar la propuesta.	Utiliza algunos elementos artísticos con poca intención comunicativa.	Presenta dificultades para aplicar elementos del lenguaje visual.
Calidad estética del producto	La pintura presenta excelente acabado, orden y cuidado artístico.	La producción presenta limpieza, organización y adecuado acabado.	Requiere mejorar limpieza, orden y detalles técnicos.	El producto presenta poco avance y requiere acompañamiento.

GRUPO 2: REPRESENTACIÓN DE BENEFICIOS NUTRICIONALES

Responsabilidad: Comunicar creativamente los beneficios del consumo de carne de alpaca.

CRITERIO	AD (LOGRO DESTACADO)	A (LOGRO ESPERADO)	B (EN PROCESO)	C (EN INICIO)
Comunicación de información nutricional	Comunica información nutricional precisa mediante recursos visuales creativos e innovadores.	Representa claramente los beneficios nutricionales mediante imágenes y textos breves.	Presenta información incompleta o poco organizada.	No logra comunicar adecuadamente los beneficios del consumo.
Relación entre imagen y mensaje	Integra símbolos, gráficos e ilustraciones que fortalecen significativamente el mensaje.	Relaciona adecuadamente imágenes y contenido informativo.	La relación entre imagen y mensaje requiere mejoras.	Presenta imágenes sin relación clara con la información.
Creatividad en la presentación	Presenta una propuesta visual original, atractiva y fácil de comprender.	Presenta una propuesta ordenada y comprensible.	Presenta una propuesta básica con poca creatividad.	Requiere mayor orientación para desarrollar la propuesta.

GRUPO 3: PROCESO DE PREPARACIÓN DEL PLATO

Responsabilidad: Representar visualmente la elaboración del chicharrón de alpaca.

CRITERIO	AD (LOGRO DESTACADO)	A (LOGRO ESPERADO)	B (EN PROCESO)	C (EN INICIO)
Secuencia del proceso culinario	Representa de manera creativa, ordenada y detallada todas las etapas de preparación.	Representa las principales etapas del proceso de elaboración.	Representa algunas etapas, pero presenta desorden o falta información.	No logra representar adecuadamente el proceso.
Claridad visual de la información	Utiliza recursos gráficos que permiten comprender fácilmente el procedimiento.	Presenta imágenes y textos comprensibles.	La explicación visual requiere mayor organización.	La información resulta poco comprensible.
Incorporación de higiene y responsabilidad	Incluye prácticas adecuadas de higiene y preparación responsable.	Considera aspectos básicos de limpieza y organización.	Presenta información limitada sobre higiene.	No incorpora aspectos relacionados con higiene.

GRUPO 4: REPRESENTACIÓN DE INGREDIENTES

Responsabilidad: Representar artísticamente los ingredientes del chicharrón de alpaca.

CRITERIO	AD (LOGRO DESTACADO)	A (LOGRO ESPERADO)	B (EN PROCESO)	C (EN INICIO)
Identificación de ingredientes	Representa correctamente todos los ingredientes resaltando productos locales y andinos.	Representa los principales ingredientes necesarios para la preparación.	Identifica algunos ingredientes con poca claridad.	Presenta dificultades para reconocer los ingredientes.
Valoración de productos locales	Destaca creativamente los productos andinos como parte de la identidad gastronómica.	Reconoce la importancia de los ingredientes locales.	Menciona algunos productos sin profundizar su valor cultural.	No evidencia valoración de los productos locales.
Organización artística	Presenta una composición equilibrada, atractiva y creativa.	Organiza adecuadamente imágenes y elementos visuales.	La composición necesita mayor orden y creatividad.	La presentación requiere mayor orientación.

GRUPO 5: IDENTIDAD CULTURAL Y PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Responsabilidad: Elaborar elementos visuales relacionados con cultura andina y presentación del stand.

CRITERIO	AD (LOGRO DESTACADO)	A (LOGRO ESPERADO)	B (EN PROCESO)	C (EN INICIO)
Incorporación de identidad cultural	Integra símbolos, colores y elementos culturales andinos con alto sentido artístico y pertinencia.	Incorpora elementos culturales relacionados con la comunidad.	Incluye algunos elementos culturales poco desarrollados.	No incorpora referentes culturales.
Diseño para la feria gastronómica	Elabora una presentación visual atractiva, innovadora y adecuada para el público.	Presenta un diseño organizado y funcional para la feria.	La presentación requiere mejoras en organización y atractivo visual.	La propuesta no responde al propósito de la feria.
Comunicación del valor gastronómico	Comunica claramente la importancia cultural del chicharrón de alpaca como patrimonio local.	Comunica adecuadamente el valor gastronómico del plato.	El mensaje cultural es poco claro.	No logra comunicar el valor del producto.

RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE LAS COMPETENCIAS TRANSVERSALES

CRITERIO	AD (LOGRO DESTACADO)	A (LOGRO ESPERADO)	B (EN PROCESO)	C (EN INICIO)
Planifica las actividades de su equipo según el propósito del proyecto artístico.	Organiza estratégicamente las actividades del equipo, distribuye responsabilidades, gestiona tiempos y propone acciones para mejorar el desarrollo del proyecto artístico.	Planifica las actividades del equipo considerando el propósito del proyecto y organiza adecuadamente las responsabilidades asignadas.	Planifica parcialmente las actividades y requiere orientación para organizar responsabilidades y tiempos.	Presenta dificultades para organizar las actividades del equipo y requiere acompañamiento constante.
Cumple responsablemente el rol asignado durante la elaboración del producto.	Cumple su rol con iniciativa, compromiso y colaboración, aportando ideas que fortalecen significativamente el producto artístico grupal.	Cumple responsablemente las tareas asignadas y participa activamente en la elaboración del producto.	Cumple parcialmente sus responsabilidades y necesita apoyo para integrarse al trabajo colaborativo.	No evidencia responsabilidad en el cumplimiento del rol asignado.
Evalúa sus avances y realiza mejoras considerando la retroalimentación recibida.	Reflexiona críticamente sobre su trabajo, identifica oportunidades de mejora y realiza cambios significativos para optimizar la propuesta artística.	Revisa sus avances, incorpora sugerencias y realiza mejoras en su producción.	Reconoce algunas dificultades, pero realiza pocos ajustes después de la retroalimentación.	No evalúa sus avances ni incorpora sugerencias para mejorar su trabajo.
Selecciona información e imágenes digitales pertinentes para enriquecer su proyecto artístico.	Busca, analiza y selecciona información e imágenes digitales relevantes, confiables y coherentes con la intención artística y cultural del proyecto.	Selecciona información e imágenes digitales adecuadas para complementar su propuesta artística.	Selecciona información o imágenes con apoyo y requiere mejorar su pertinencia.	Utiliza información o imágenes poco relacionadas con el proyecto o necesita orientación permanente.
Utiliza herramientas digitales de manera responsable para comunicar y mejorar su producción.	Emplea herramientas digitales de manera creativa, ética y eficiente para fortalecer la calidad comunicativa del proyecto artístico.	Utiliza herramientas digitales adecuadamente para complementar y comunicar su propuesta.	Utiliza herramientas digitales de manera limitada y requiere apoyo para aplicarlas.	Presenta dificultades para utilizar recursos digitales en el desarrollo del proyecto.
Organiza información visual y textual para la presentación de su propuesta gastronómica.	Integra información visual y textual de manera creativa, ordenada y atractiva, facilitando la comprensión del público durante la feria gastronómica.	Organiza adecuadamente imágenes y textos para comunicar la propuesta gastronómica.	Presenta información parcialmente organizada y requiere mejorar la distribución visual.	La información visual y textual se presenta desordenada o incompleta.

.....
 CUYO CCACHURA, HERNAN ALEX
 DOCENTE DEL ÁREA DE ARTE Y CULTURA

.....
 VºBº SUB DIRECCIÓN