

UNIDAD DE APRENDIZAJE

«Promovemos el consumo de la carne de cuy para combatir la anemia y desarrollamos propuestas gastronómicas emprendedoras»

I. DATOS GENERALES

Período (mes/año)		Nombres y Apellidos	David Murga
Gerencia Regional de Educación		Cargo	Docente de Aula
Unidad de Gestión Educativa Local		Nivel	Secundaria
Institución Educativa		Teléfono	9030553690
Ubicación		Turno	mañana
Número de estudiantes a su cargo		Grado(s) / Sección(es)	Tercero
Duración de la Unidad de Aprendizaje		Semanas y días	25 días 4 Semana

II. SITUACIÓN SIGNIFICATIVA

La Institución Educativa Antenor Orrego Espinoza se encuentra ubicada a 3500 m.s.n.m., en una zona andina donde las familias enfrentan desafíos económicos y se dedican principalmente a la crianza tradicional de cuyes y ganado ovino para su subsistencia. A pesar de contar con esta riqueza agropecuaria en sus propios hogares, se ha evidenciado en la comunidad estudiantil y local un alto índice de desnutrición y anemia, especialmente en niños, adolescentes y mujeres gestantes. Esto se debe, en gran medida, al desconocimiento del alto valor proteico y del hierro que posee la carne de cuy, así como a la falta de diversificación en su preparación y consumo diario, destinándolo muchas veces solo a festividades o a la venta informal.

III. PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE

Área	Competencias	Capacidades	Desempeños	Estándar de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
Educación para el trabajo	Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social	Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento	Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.	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	Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento analizando el equilibrio entre inversión y beneficio, la satisfacción de los usuarios y los beneficios sociales y ambientales generados, incorporando mejoras para aumentar la calidad del producto o servicio y la eficiencia de los procesos.

III. PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE

				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 re combinado 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	
--	--	--	--	--	--

Competencias Transversales	Capacidades Transversales
• Se desenvuelve en los entornos virtuales generados por las TIC	• Interactúa en entornos virtuales

Enfoque Transversal	Valores	Actitudes / Acciones Observables
• Enfoque Orientación al bien común	• Responsabilidad	• Disposición a apoyar incondicionalmente a personas en situaciones comprometidas o difíciles • Disposición a valorar y proteger los bienes comunes y compartidos de un colectivo • Disposición a reconocer a que ante situaciones de inicio diferentes, se requieren compensaciones a aquellos con mayores dificultades

III. PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE

- Identificación afectiva con los sentimientos del otro y disposición para apoyar y comprender sus circunstancias

IV. PRODUCTO FINAL

Producto final: Un portafolio digital que integra la propuesta de valor de un producto gastronómico innovador a base de carne de cuy, diseñado para combatir la anemia, junto con un plan de acción que detalla los recursos, las Buenas Prácticas de Manufactura, el proceso de elaboración, el envasado y la evaluación de resultados del proyecto emprendedor.

V. SECUENCIA DE ACTIVIDADES

Sesión	Información de la Clase
1	TÍTULO El cuy como súper alimento: Análisis nutricional y diagnóstico de la anemia en la comunidad escolar ASIGNATURA Educación para el trabajo PROPÓSITO Analizar el valor nutricional de la carne de cuy como fuente de hierro y proteínas, y diagnosticar la prevalencia de anemia en la comunidad educativa para fundamentar la propuesta de valor del proyecto emprendedor. COMPETENCIAS Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social CAPACIDADES Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento DESEMPEÑOS Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas. CAMPO TEMÁTICO El cuy como súper alimento: Valor nutricional y combate contra la anemia EVIDENCIA Infografía digital que compare el contenido nutricional del cuy con otros alimentos (pollo, res, pescado) y un breve informe diagnóstico sobre la percepción del consumo de cuy en la comunidad escolar (encuesta aplicada a 10 familias).
2	TÍTULO Buenas Prácticas de Manufactura: Protocolos de higiene y manipulación segura del cuy para la producción alimentaria ASIGNATURA Educación para el trabajo PROPÓSITO Diseñar un protocolo de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) adaptado a la crianza y procesamiento del cuy, considerando normas sanitarias y condiciones de la zona andina, para garantizar la inocuidad del producto final.

V. SECUENCIA DE ACTIVIDADES

	COMPETENCIAS Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social CAPACIDADES Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento DESEMPEÑOS Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas. CAMPO TEMÁTICO Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) e higiene en la manipulación del cuy EVIDENCIA Protocolo escrito de BPM (mínimo 8 pasos) que incluya diagrama de flujo del proceso de faenado, almacenamiento y preparación, con checklist de verificación sanitaria.
3	TÍTULO Innovación gastronómica: Formulación de un producto nutritivo a base de cuy para combatir la anemia ASIGNATURA Educación para el trabajo PROPÓSITO Formular una propuesta de producto gastronómico innovador a base de carne de cuy (ej. hamburguesa, nuggets, paté, conserva) que maximice el aporte de hierro y proteínas, aplicando principios de diseño culinario y análisis de costos. COMPETENCIAS Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social CAPACIDADES Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento DESEMPEÑOS Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas. CAMPO TEMÁTICO Innovación gastronómica: Formulación de productos nutritivos a base de cuy EVIDENCIA Ficha técnica del producto innovador (nombre, ingredientes, proceso de elaboración, valor nutricional estimado, costo unitario, porción sugerida) y prototipo físico o maqueta del producto.
4	TÍTULO Presentación, envasado y evaluación de la propuesta de valor: Portafolio digital del proyecto emprendedor ASIGNATURA Educación para el trabajo PROPÓSITO Integrar todos los componentes del proyecto en un portafolio digital que incluya el plan de acción, el diseño de envasado, la evaluación de resultados y la propuesta de valor final, para presentar el emprendimiento a potenciales inversionistas o consumidores. COMPETENCIAS Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social CAPACIDADES

V. SECUENCIA DE ACTIVIDADES

Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento

DESEMPEÑOS

Determina los recursos que se requiere para elaborar una propuesta de valor y genera acciones para adquirirlos. Formula un plan de acción para elaborar la propuesta de valor considerando alternativas de solución ante contingencias o situaciones imprevistas.

CAMPO TEMÁTICO

Presentación, envasado y evaluación de la propuesta de valor

EVIDENCIA

Portafolio digital completo (PDF o sitio web) que contenga: diagnóstico nutricional, protocolo BPM, ficha técnica del producto, diseño de empaque (etiqueta con información nutricional), plan de acción detallado con recursos y cronograma, y evaluación de impacto potencial (encuesta de aceptación a 5 personas).

VI. MATERIALES Y RECURSOS, REFLEXIONES DEL APRENDIZAJE

Materiales y Recursos

- Proyector multimedia y computadora con acceso a internet para presentar diapositivas, videos y recursos interactivos sobre el valor nutricional del cuy, BPM y ejemplos de productos innovadores.
- Hojas de papel bond, cartulinas, marcadores, colores, tijeras y goma para la elaboración de infografías, fichas técnicas y prototipos físicos.
- Ejemplares impresos o digitales de tablas de composición nutricional de alimentos (cuy, pollo, res, pescado) y guías de BPM del Ministerio de Salud o SENASA.
- Material de laboratorio básico (balanzas, recipientes, termómetros) para simular procesos de pesado y control de temperatura, si es posible.
- Encuestas impresas o formularios digitales (Google Forms) para la recolección de datos sobre percepción del consumo de cuy y aceptación del producto.
- Muestras reales o imágenes de empaques y etiquetas de productos alimenticios para inspirar el diseño de envasado.
- Acceso a plataformas digitales (Canva, Google Sites, PowerPoint) para la creación del portafolio digital.
- Textos de apoyo: normativa sanitaria local, recetarios andinos y estudios sobre anemia infantil.

Reflexiones sobre el aprendizaje

- ¿Qué avances tuvieron los estudiantes en sus aprendizajes?
- ¿Cuáles son las mayores dificultades que se observan en los estudiantes al terminar esta unidad didáctica?
- ¿Qué aprendizajes debo reforzar en la siguiente experiencia de aprendizaje?