



SESIÓN DE APRENDIZAJE N°

I.- DATOS GENERALES:

1.1. Profesor (a):	Fanny Cárdenas Velásquez	Grado:	4to
1.2. Nivel:	Secundaria	Sección:	A
1.3. Tiempo:	2 horas	fecha	15-06 2026

II. TÍTULO DE LA SESIÓN

“keke de plátano”

ENFOQUE TRANSVERSAL	COMPETENCIA TRANSVERSAL	CAMPO TEMÁTICO
Enfoque de Orientación al bien común	Docentes y estudiantes ponen en práctica las normas de convivencia para crear un ambiente agradable de respeto, cuidado y ejercicio de una ciudadanía democrática.	Mise en place Elaboración de keke Elaboración de presupuesto

ESTÁNDAR:. Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social cuando se cuestiona sobre una situación que afecta a un grupo de usuarios y explora sus necesidades y expectativas para crear una alternativa de solución viable y reconoce aspectos éticos y culturales así como los posibles resultados sociales y ambientales que implica. Implementa sus ideas empleando habilidades técnicas, anticipa las acciones y recursos que necesitará y trabaja cooperativamente cumpliendo sus roles y responsabilidades individuales para el logro de una meta común, propone actividades y facilita a la iniciativa y perseverancia colectiva. Evalúa el logro de resultados parciales relacionando la cantidad de insumos empleados con los beneficios sociales y ambientales generados; realiza mejoras considerando además las opiniones de los usuarios y las lecciones aprendidas.

III. APRENDIZAJES ESPERADOS

COMPETENCIA	CAPACIDADES	DESEMPEÑOS	CRITERIO DE EVALUACIÓN
Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social.	Crea propuestas de valor. Aplica habilidades técnicas.	- Identifica necesidades y preferencias de los consumidores relacionadas con productos de repostería saludable o casera. - Propone características diferenciadoras para el queque de plátano (sabor, presentación, valor nutritivo o empaque). - Explica cómo su producto puede generar valor para los clientes.	- Identifica una necesidad o preferencia del cliente para diseñar su producto. - Propone elementos innovadores que diferencian su queque de plátano. - Utiliza correctamente los insumos y utensilios durante la elaboración. - Aplica técnicas adecuadas de preparación e higiene alimentaria. - Presenta un producto final con características de calidad y buena presentación. - Sustenta la propuesta de valor de su producto ante sus compañeros.

Propósito de la sesión: Elaborarán un queque de plátano aplicando técnicas básicas de repostería e identificarán su propuesta de valor para satisfacer necesidades de potenciales consumidores, considerando la calidad, presentación e innovación del producto.

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Inicio:

Saludo y presentación del propósito de la sesión.

Observación de imágenes o muestras de productos de repostería elaborados con plátano.

Preguntas de reflexión:

- ¿Por qué algunas personas prefieren productos elaborados con ingredientes naturales?
- ¿Qué características harían más atractivo un queque de plátano?

Presentación del reto:

“Elaborar un queque de plátano que pueda convertirse en un producto atractivo para un emprendimiento.”

Desarrollo

- Organización de equipos de trabajo.
- Revisión de la receta, materiales e insumos.
- Identificación de posibles clientes y definición de una propuesta de valor.

Elaboración del queque de plátano

Los estudiantes:

1. Preparan el área de trabajo respetando normas de higiene.
2. Seleccionan y pesan los ingredientes.
3. Trituran los plátanos.
4. Mezclan los ingredientes siguiendo la receta.
5. Colocan la mezcla en el molde.
6. Hornean el producto según las indicaciones.
7. Realizan el enfriado y presentación final.

Monitoreo

- El docente orienta el uso correcto de utensilios y técnicas.
- Verifica el cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.
- Formula preguntas sobre la propuesta de valor del producto.
- Las estudiantes presentan su presupuesto

Cierre

Reflexión

Los estudiantes responden:

- ¿Qué aprendimos hoy?
- ¿Qué dificultades encontramos durante la elaboración?
- ¿Cuál es el costo de producción.?
- ¿Cómo podríamos mejorar nuestro producto para venderlo en el mercado?

Metacognición

- ¿Qué habilidades técnicas puse en práctica?
- ¿Cómo contribuyó la propuesta de valor a mejorar mi producto?
- ¿Qué haría diferente en una próxima elaboración?

VII. INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN (LISTA DE COTEJO)

Criterios

Sí No

Identifica necesidades del consumidor

Propone una característica diferenciadora

Utiliza correctamente los insumos y utensilios

Sigue los procedimientos técnicos establecidos

Mantiene normas de higiene y seguridad

Presenta adecuadamente el producto final

Su presupuesto costo de producción es correcto

IV. EVALUACION

- **FINALIDAD=** formativa
- **PRODUCTO=** cuadro comparativo
- **INSTRUMENTO=** lista de cotejo

V. MATERIALES O RECURSOS A UTILIZAR

- **Texto, Lapicero, papelotes, cañón, laptop, plumones, parlantes. Fotocopias**

Docente

V.B Coordinación.

Ministerio de Educación DREA-UGEL Arequipa Norte I.E. Nuestra Señora del Divino Amor 	<i>Práctica</i> TALLER DE EMPRENDIMIENTO <i>Prof. del curso: Fanny Cárdenas V.</i> Email. fannycardenas@ienuestrasenoradeldivinoamoraarequipa.edu.pe	SECUNDARIA
---	--	-------------------

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD:

Conocer y aplicar técnicas y elaboración de presupuesto en la elaboración un KEKES DE PLATANO

KEKITO Crumble de PLATANO

Es sabroso, esponjoso, húmedo... y con el crocante ideal.

1.- Ingredientes

150 g mantequilla
90g azúcar rubia cristales pequeños
80 g azúcar blanca
4 huevos
3 plátanos
Vainilla
250 g harina sin preparar
1cdtas bicarbonato
1 taza leche fresca
½ cda nuez moscada
Crumble (va encima antes de hornear)
50 g harina
50 g azúcar rubia
60 g mantequilla
40g de pecanas
Molde rectangular 22x11 aprox u otro
Papel manteca en la base



Equipos utilizados

Traer blanza

2 bol grandes, molde rectangular 22 x 11 cuchara de palo plana, espátulas de goma, batidora

Mandil delantal, cofia, barbijo

Taper para su porción bolsa de plástico grande.

2.-Procedimiento DESCRIBE PASO A PASO EL PROCESO DE LA ELABORACION (PUEDE ADICIONAR FOTOS)

3.-TRABAJO TERMINADO FOTOS

HOJA DE PRESUPUESTO

Denominación del producto :

Díames.....año

Elementos De Costo	Unidad De Medida	Cantidad Usada	Precio Unitario	Importe Total
1.-Insumos				

Total de gastos

2.- Mano de obra Sueldo mínimo s/.1025/30 = 31 31.00/8hrs = 3.90	horas			
3.- Gastos de fabricación (se saca de los gastos del material 10% a 15%)				
4.- Costos de producción Sale dl total de gastos + mano de obra +gasto de fabricación				
5.- Gastos administrativos y venta (se saca del costo de producción con un 10 % a 15%)				
6.- Costo total (costos de producción + gastos de administración y venta)				
7.- Margen de utilidad Se saca del costo total con un 30% 0 50%				
8.- Precio venta				
9.- IGV				
TOTAL				

INGRESO	GASTO	GANANCIA
---------	-------	----------

En Taller elaborando las propuestas de emprendimiento



