

ESCUELAS INTEGRALES (talleres de Emprendimiento)

EMPRENDE CON SABOR

Docente : Fanny Rocio Càrdenas Velàsquez

Aporte personal al proyecto.

Mi aporte personal fue participar responsablemente en la organización, elaboración y costeo de los productos, registrando los gastos y proponiendo mejoras para aprovechar adecuadamente los recursos.

¿Cómo contribuyen mis acciones al proyecto?

Mis acciones contribuyen al proyecto porque permiten llevar un mejor control del presupuesto, reducir gastos innecesarios y tomar decisiones para lograr un emprendimiento sostenible y rentable, trabajando de manera responsable y colaborativa.

Descripción :

¿Que realizaste ?

Las estudiantes participan en un taller de emprendimiento donde planifican, elaboran y presentan productos, organizando los materiales, distribuyendo responsabilidades y aplicando criterios de higiene, calidad, presentación y trabajo cooperativo.

2. ¿Cómo se relaciona con el proyecto de innovación de tu escuela?

Se relaciona porque el taller permitió aplicar conocimientos de presupuesto y gestión de costos, fortaleciendo las capacidades emprendedoras y el uso responsable de los recursos disponibles.

3. Si el proyecto se refiere a presupuesto, ¿cuál fue el aporte para contribuir a su implementación?

Contribuí elaborando el presupuesto del emprendimiento, registrando insumos, cantidades, precios, costos de producción, gastos y margen de utilidad, para determinar un precio de venta y estimar la ganancia.

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

PROPOSITO: Desarrollar habilidades emprendedoras mediante la elaboración de alitas BBQ y alitas acebichadas, identificando oportunidades de negocio, calculando costos de producción, aplicando criterios de calidad y presentación del producto.

FESTIVAL DE ALITAS

ALITAS ACEBICHADAS

- Ingredientes

- 4 Alitas de pollo 2da falange como el grafico
- Ramas de cilantro
- Ají limo
- 2 limones
- sal y pimienta a gusto
- 1 taza de harina sin preparar
- aceite para freír

Salsa

- 100 g de mayonesa
- Cilantro
- Ají limo
- 2 Limones
- Sal a gusto opcional



ALITAS BBQ

Ingredientes

- 8 alitas segunda falange
- 2 limones
- sal a gusto, pimienta
- 1tza de harina sin preparar
- Aceite para freír

Salsa

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de ketchup
- Agua o cubito de caldo de pollo
- 1 cucharada de mostaza
- 1 cucharada de azúcar blanca
- 2 limones.

Alitas picantes

Equipos utilizados

- Sarten pequeño, olla mediana para freír
- Espumadera, pinza grande
- 2 tazones o boll grandes, tabla pequeña.
- Plato o bandeja para apanar
- Cuchara grande, cuchara de palo, cuchillo pequeño (bien protegido)



Plato grande para presentación de las alitas 2 formas
Taper personal

USO OBLIGATORIO DE

Mandil delantal, cofia, guantes, secador personal

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

EMPRENDIMIENTO: ALITAS ACEBICHADAS

Producto: Alitas acebichadas

Cantidad a preparar: 25 alitas

Fecha: 29 / 09 / 2026

1. INSUMOS

Insumo	Unidad	Cantidad	Precio unitario	Importe
Alitas de pollo	kg	2,5 kg	S/ 12,00	S/ 30,00
Limón	kg	1 kg	S/ 5,00	S/ 5,00
Cebolla roja	kg	0,5 kg	S/ 4,00	S/ 2,00
Culantro	atado	1	S/ 2,00	S/ 2,00
Ají amarillo	kg	0,25 kg	S/ 8,00	S/ 2,00
Ajo	unidad	1	S/ 1,00	S/ 1,00
Kion	unidad	1	S/ 1,00	S/ 1,00
Sal y condimentos	paquete	1	S/ 3,00	S/ 3,00
Sillao	botella	1/2	S/ 5,00	S/ 2,50
Aceite	litro	1	S/ 8,00	S/ 8,00
Mayonesa	botella	1	S/ 5,00	S/ 5,00
Papa	kg	1 kg	S/ 4,00	S/ 4,00
Lechuga	unidad	1	S/ 2,00	S/ 2,00
Envases	unidad	25	S/ 0,30	S/ 7,50

Insumo	Unidad	Cantidad	Precio unitario	Importe
Servilletas	paquete	1	S/ 2,00	S/ 2,00
TOTAL DE INSUMOS				S/ 77,00

2. MANO DE OBRA

Para simplificar el ejercicio se considera S/ 4,27 por hora.

Actividad	Horas	Costo/hora	Total
Preparación y lavado	1 h	S/ 4,27	S/ 4,27
Preparación y cocción	1 h	S/ 4,27	S/ 4,27
Preparación y presentación	1 h	S/ 4,27	S/ 4,27
TOTAL MANO DE OBRA	3 h		S/ 12,81

3. GASTOS DE FABRICACIÓN

Consideramos el 10 % de los insumos.

$$S/ 77,00 \times 10 \% = S/ 7,70$$

Concepto	Importe
Gas, agua y electricidad	S/ 7,70

4. COSTO DE PRODUCCIÓN

Concepto	Importe
Insumos	S/ 77,00
Mano de obra	S/ 12,81
Gastos de fabricación	S/ 7,70
COSTO DE PRODUCCIÓN	S/ 97,51

$$\text{Costo de producción} = 77,00 + 12,81 + 7,70 = S/ 97,51$$

5. GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTA

Consideramos el 10 % del costo de producción.

$$S/ 97,51 \times 10 \% = S/ 9,75$$

Concepto	Importe
Publicidad, decoración y otros gastos de venta	S/ 9,75

6. COSTO TOTAL

Costo total = Costo de producción + Gastos administrativos y de venta

$$S/ 97,51 + S/ 9,75 = S/ 107,26$$

$$\text{COSTO TOTAL} = S/ 107,26$$

7. COSTO POR ALITA

Se prepararon 25 alitas:

$$S/ 107,26 \div 25 = S/ 4,29$$

$$\text{Costo de cada alita} = S/ 4,29$$

8. MARGEN DE UTILIDAD

Para el emprendimiento consideramos 30 % de utilidad.

$$S/ 107,26 \times 30 \% = S/ 32,18$$

$$\text{Ganancia esperada} = S/ 32,18$$

9. PRECIO DE VENTA

$$S/ 107,26 + S/ 32,18 = S/ 139,44$$

$$\text{Precio de venta total} = S/ 139,44$$

Por cada alita:

$$S/ 139,44 \div 25 = S/ 5,58$$

Como precio comercial, se puede redondear a:

PRECIO DE VENTA: S/ 6,00 POR ALITA

10. RESULTADO FINAL DEL EMPRENDIMIENTO

Si se venden las 25 alitas a S/ 6,00:

$$25 \times S/ 6,00 = S/ 150,00$$

CONCEPTO	MONTO
INGRESO POR VENTAS	S/ 150,00
Costo total	S/ 107,26
GANANCIA	S/ 42,74

RESULTADO

Ingreso: S/ 150,00

Gasto/costo total: S/ 107,26

Ganancia: S/ 42,74

TRABAJO EN EQUIPO PARA LOS EMPRENDIMIENTOS



EL EQUIPO EMPRENDEDOR ELABORANDO SUS PRODUCTOS



EMPRENDIMIENTOS LISTOS PARA LA VENTA



ATENDIENDO A LOS CLIENTES



DE MANERA CREATIVA LOS EMPRENDIMIENTOS



CREATIVIDAD EN EL CONTEXTO DE AREQUIPA



«Piensa en grande. Comienza pequeño».



- «El éxito llega cuando decides dar el primer paso».



«Donde veas un negocio exitoso, alguien tomó alguna vez una decisión valiente»



FOTOS QUE INSPIRAN NUESTRO EMPRENDIMIENTO





I.E NUESTRA SEÑORA DEL DIVINO AMOR

SESIÓN DE APRENDIZAJE N°



I.- DATOS GENERALES:

1.1.Profesor (a):	Fanny Càrdenas Velàscuez	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: - Preparan el área de trabajo respetando normas de higiene. - Seleccionan y pesan los ingredientes. - Trituran los plátanos. - Mezclan los ingredientes siguiendo la receta. - Colocan la mezcla en el molde. - Hornean el producto según las indicaciones. - 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. - Los 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@ienuestrasenoradeldivinoamorarequipa.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

A close-up photograph of a slice of banana bread. The slice is served on a white, scalloped-edge plate. It has a thick, moist texture with a golden-brown crust and a lighter interior. A single cinnamon stick is placed horizontally across the top of the slice. To the left of the plate, a silver fork rests on a piece of light brown burlap fabric. In the background, slightly out of focus, is a whole loaf of the same bread on a white plate, a bunch of yellow bananas, and a white mug filled with dark coffee. The entire scene is set on a dark wooden surface.

3.-TRABAJO TERMINADO FOTOS

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