

Título

"¡Organizamos nuestro presupuesto para la Feria Gastronómica usando FlorIsoles!"

Área

Matemática

Grado

1.º de secundaria

Duración

90 minutos

Situación significativa

En nuestra institución educativa se realizará una **Feria Gastronómica**, en la que los estudiantes participarán organizando y ofreciendo diferentes platos, bebidas o postres. Para realizar esta actividad necesitan conocer cuánto dinero deben invertir, cuánto gastarán en los ingredientes y materiales, cuánto esperan recaudar y qué cantidad de **FlorIsoles** podrían obtener como ganancia.

Por ello, los estudiantes asumirán el reto de **elaborar un presupuesto para un puesto gastronómico**, utilizando operaciones con números naturales y decimales, y tomando decisiones responsables sobre sus gastos.

Reto

¿Cómo podemos elaborar un presupuesto utilizando FlorIsoles para saber cuánto necesitamos invertir, cuánto podemos recaudar y cuánto podríamos ganar en nuestra Feria Gastronómica?

PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

Que los estudiantes **elaboren y analicen un presupuesto para la Feria Gastronómica**, calculando costos, ingresos y ganancias en **FlorIsoles**, y tomando decisiones económicas responsables a partir de sus resultados.

COMPETENCIA

Resuelve problemas de cantidad.

Capacidades

- Traduce cantidades a expresiones numéricas.
- Comunica su comprensión sobre los números y las operaciones.
- Usa estrategias y procedimientos de estimación y cálculo.
- Argumenta afirmaciones sobre las relaciones numéricas y las operaciones.

Desempeño

El estudiante **representa situaciones de compra, venta, inversión, ingreso y ganancia mediante operaciones con números naturales y decimales; realiza cálculos con precisión y explica sus procedimientos al elaborar un presupuesto para la Feria Gastronómica.**

CONOCIMIENTOS MATEMÁTICOS

- Operaciones con números naturales.
- Adición y sustracción.
- Multiplicación.
- División.
- Números decimales.
- Costo total.
- Precio de venta.
- Ingreso total.
- Ganancia.
- Presupuesto.

ENFOQUES TRANSVERSALES

Orientación al bien común

Valor: Responsabilidad.

Los estudiantes utilizan responsablemente los recursos y toman decisiones considerando las necesidades del grupo.

Búsqueda de la excelencia

Valor: Superación personal.

Los estudiantes revisan sus cálculos y buscan mejorar la organización de su presupuesto.

INICIO - 15 minutos

La docente presenta la situación:

"Nuestra institución realizará una Feria Gastronómica y cada equipo tendrá que organizar un pequeño puesto. Para ello contamos con nuestra moneda escolar: los FlorIsoles."

Puedes mostrar algunos ejemplos:

1 FlorIsol = moneda escolar

Luego planteas:

- Tenemos **50 FlorIsoles** para comprar ingredientes. Queremos preparar 20 vasos de refresco.
- Cada postre tendrá un precio de venta. ¿Cómo podemos saber si nuestro puesto tendrá ganancias?

Preguntas para activar saberes previos

- ¿Qué entendemos por presupuesto?
- ¿Qué gastos tendríamos en una feria gastronómica?
- ¿Qué diferencia existe entre gasto e ingreso?
- ¿Cómo sabemos cuánto dinero necesitamos?
- Si gastamos 80 FlorIsoles y recaudamos 120 FlorIsoles, ¿qué ocurrió?
- ¿Cómo podemos calcular nuestra ganancia?

Conflicto cognitivo

Si tenemos solamente 100 FlorIsoles para invertir, pero nuestro presupuesto cuesta 125 FlorIsoles, ¿podemos realizar el proyecto tal como está? ¿Qué decisiones podríamos tomar?

DESARROLLO - 55 minutos

ACTIVIDAD 1: "Conozcamos nuestro presupuesto"

Organiza a los estudiantes en equipos de 4 o 5.

Cada equipo recibe una propuesta gastronómica. Por ejemplo:

EQUIPO 1 - Vasos de ensalada de frutas

Producto	Cantidad	Precio
Plátano	10	12 FlorIsoles
Manzana	10	18 FlorIsoles
Papaya	1	8 FlorIsoles
Yogur	2	10 FlorIsoles
Vasos	20	6 FlorIsoles
Cucharitas	20	4 FlorIsoles
Servilletas	1 paquete	3 FlorIsoles

Pregunta:

¿Cuánto dinero necesitan para preparar su producto?

Los estudiantes calculan:

$$12 + 18 + 8 + 10 + 6 + 4 + 3 = 61 \text{ FlorIsoles}$$

Costo total = 61 FlorIsoles

ACTIVIDAD 2: "¿A cuánto venderemos?"

Ahora cada equipo decide el precio de venta.

Por ejemplo:

Prepararán **20 vasos** de ensalada de frutas.

Deciden vender cada vaso a:

5 FlorIsoles

Entonces:

$$20 \times 5 = 100 \text{ FlorIsoles}$$

Ingreso esperado:

100 FlorIsoles

Costo:

61 FlorIsoles

Ganancia:

$$100 - 61 = 39 \text{ FlorIsoles}$$

Ganancia esperada: 39 FlorIsoles

ACTIVIDAD 3: "Nuestro presupuesto gastronómico"

Cada equipo completa una ficha:

MI PRESUPUESTO EN FLORISOLES

Nombre del puesto: _____

Producto que venderemos: _____

Concepto	FlorIsoles
Ingredientes	_____
Materiales	_____
Decoración	_____
Otros gastos	_____
INVERSIÓN TOTAL	_____

VENTAS

Concepto	Cantidad
Productos preparados	_____
Precio de venta por unidad	_____
INGRESO TOTAL	_____

RESULTADO

Ingreso total: _____ FlorIsoles

Inversión: _____ FlorIsoles

Ganancia: _____ FlorIsoles

ACTIVIDAD 4: "¿Podemos mejorar nuestro presupuesto?"

Aquí puedes generar un pequeño desafío.

Nuestro equipo tiene un presupuesto máximo de **80 FlorIsoles**.

Pero después de realizar los cálculos descubren que necesitan:

92 FlorIsoles.

Preguntas:

- ¿Cuántos FlorIsoles nos faltan?
- ¿Qué gasto podríamos reducir?
- ¿Podemos cambiar algún ingrediente?
- ¿Podemos comprar una cantidad menor?
- ¿Cómo modificaríamos nuestro presupuesto para no superar los 80 FlorIsoles?

Esto hace que la actividad no sea solamente de cálculo, sino también de **toma de decisiones**.

SOCIALIZACIÓN - 10 minutos

Cada equipo presenta:

1. Qué producto venderá.
2. Cuánto invertirá.
3. Cuánto gastará.
4. A qué precio venderá.
5. Cuánto espera recaudar.
6. Cuál será su ganancia.
7. Qué decisión tomó para mejorar su presupuesto.

La docente puede preguntar:

"¿Por qué eligieron ese precio?"

"¿Cómo comprobaron que su cálculo es correcto?"

"¿Qué sucedería si venden solamente la mitad de sus productos?"

Esta última pregunta es excelente para trabajar **estimación y análisis del presupuesto**.

CIERRE - 10 minutos

Metacognición

Los estudiantes responden:

¿Qué aprendí hoy?

¿Cómo calculé el costo total?

¿Cómo calculé la ganancia?

¿Por qué es importante elaborar un presupuesto antes de realizar una compra o actividad?

Ticket de salida

Un grupo invirtió **75 FlorIsoles** en preparar sus productos. Vendió todos sus productos y obtuvo **120 FlorIsoles**.

- a) ¿Cuánto recaudó?
- b) ¿Cuánto ganó?
- c) ¿Cuántos FlorIsoles más tendría que recaudar para obtener una ganancia de 60 FlorIsoles?

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Criterio	Lo logró	En proceso
Identifica los gastos del puesto gastronómico.	☐	☐
Calcula correctamente el costo total.	☐	☐
Calcula los ingresos utilizando los FlorIsoles.	☐	☐
Determina la ganancia o pérdida.	☐	☐
Organiza la información en un presupuesto.	☐	☐
Explica las estrategias utilizadas.	☐	☐
Toma decisiones considerando su presupuesto.	☐	☐

Evidencia

Presupuesto de un puesto gastronómico elaborado en equipo, expresado en FlorIsoles, que incluye inversión, costos, precio de venta, ingresos y ganancia esperada.

Instrumento

Lista de cotejo.