



B Retirando la corteza del sauce con cuidado



C Cortando las ramas del sauce (11cm)



D Los tallos de sauce son remojados de un día para otro



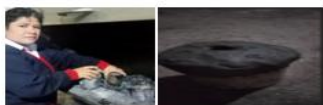
E Los tallos de sauce serán secados bajo sombra



F Preparando la arcilla para cubrir la lata donde están ubicados los tallos de sauce



G Las latas con los tallos de sauce son llevadas al horno para ser carbonizadas aproximadamente 2 horas a una temperatura alta



H Están listos para ser utilizados en las diferentes



Logo de emprendimiento

Fotografías – Imágenes

Taller de capacitación a maestros del CEBA "San Marcos"



Entrega del carboncillo vegetal a los maestros del CEBA "San Marcos"



Concurso de dibujo utilizando el carboncillo vegetal con estudiantes del CEBA



Socializar el proyecto del carboncillo vegetal con Instituciones Educativas de la Provincia de San Marcos



Participación en la feria organizada por la UGEL San Marcos

Ganadores del Concurso Nacional del FONDEP 2025
CÓDIGO: CNPIE2025-024792



¿Cómo sumarse?

1. Si eres estudiante conviértete como protagonista
2. Si eres padre, madre de familia o vecino apoyo comunitario
3. Si eres aliado estratégico o voluntario: soporte técnico y alianzas
4. Si formas parte de una Institución Educativa intégrate a través de las experiencias
5. Establecer alianzas con instituciones Educativas de la zona rural de la Provincia de San Marcos

Proyecciones para el proyecto "Elaboración del carboncillo vegetal a través del sauce"

Corto plazo de 0 a 3 meses

1. Implementación y organización inicial.
2. Producción, fortalecimiento pedagógico y resultados esperados

Mediano plazo de 4 a 9 meses

1. Consolidación del proceso productivo
2. Aplicación formativa en aulas y talleres
3. Evaluación y mejora continua

Largo plazo de 10 a 18 meses

1. Sostenibilidad e institucionalidad del proyecto
2. Proyección comunitaria
3. Impacto ambiental y educativo
4. Resultados esperados

«AÑO DE LA ESPERANZA Y EL FORTALECIMIENTO DE LA DEMOCRACIA»



Centro de Educación Básica Alternativa CEBA "San Marcos"

Proyecto: Elaboración del carboncillo vegetal a través del sauce.





Principales actividades y productos

1 SENSIBILIZACIÓN EDUCATIVA



Concientizando a la comunidad educativa

2 ELABORACIÓN DEL CARBONCILLO VEGETAL A TRAVÉS DEL SAUCE

A Recogiendo las ramas del sauce para elaborar el carboncillo vegetal



Propósito

El propósito de esta propuesta es implementar y consolidar el proyecto de carboncillo vegetal en el CEBA “San Marcos” para fortalecer de manera significativa (y alineada con el perfil de egreso) competencias priorizadas y transversales de los estudiantes, promoviendo:

la creación de proyectos desde lenguajes artísticos,

la gestión responsable de recursos económicos,

la gestión de proyectos de emprendimiento económico y social,

y el desarrollo de competencias sociales, ambientales y de impacto comunitario,

y asegurar, mediante la institucionalización del proyecto y la capacitación docente, su continuidad y sostenibilidad para futuras generaciones.

Participantes	Aliados
Centro de Educación Básica Alternativa CEBA “San Marcos”	UGEL San Marcos
8 docentes	Municipalidad Provincial de San Marcos
50 padres	Escuela Superior de Formación Artística “Mario Urteaga” Cajamarca
109 estudiantes	39 instituciones Educativas de la zona urbana de la Provincia de San Marcos.
Instituciones Educativas urbanas de la provincia de San Marcos.	Instituto APOYO
1250 estudiantes	
1200 familias	

Descripción y trayectoria

Problemática:

En el CEBA “San Marcos” (Cajamarca), la falta de acceso oportuno a materiales educativos por razones económicas afecta gravemente la continuidad del aprendizaje y limita el desarrollo de competencias al inicio del año escolar. Esta problemática se evidencia en las actas de evaluación, donde los estudiantes en nivel de inicio alcanzan el 42% en “Gestiona responsablemente los recursos económicos”, el 41% en “Gestiona proyectos de emprendimiento económico y social” y el 44% en “Crea proyectos desde los lenguajes artísticos”.

Esta situación genera consecuencias críticas como la desmotivación, desigualdad educativa y serias dificultades para ejecutar proyectos prácticos. Además, la dependencia de materiales comerciales tradicionales incrementa el impacto ambiental negativo. Ante este panorama, resulta urgente implementar una estrategia pedagógica que promueva el uso de materiales alternativos, sostenibles y de bajo costo, fortaleciendo la participación estudiantil.

Propuesta:

En el año 2024 surgió una propuesta pedagógica innovadora orientada a involucrar activamente a los estudiantes ante sus necesidades económicas. La iniciativa consistió en elaborar el carboncillo vegetal a través del sauce, aprovechando un recurso ecológico propio de la zona. Su implementación generó logros significativos alineados al perfil de egreso, mejorando competencias en lenguajes artísticos, gestión de recursos económicos y proyectos de emprendimiento. El fortalecimiento de capacidades sociales y ambientales evidenció un impacto positivo y transformador en la comunidad educativa. Por ello, consolidando este éxito, en el año 2025 el proyecto se consagró ganador en el concurso nacional del FONDEP.