



GEREDU - UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL CUSCO

IE MSE SFT "COMERCIO 41"

PLANIFICACIÓN SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 6

FECHA: _____

N° REGISTRO: _____ HORA: _____

TÍTULO: SABORES EN RUTA: ELABORAMOS Y REVISAMOS NUESTRO MAPA GASTRONÓMICO

I. DATOS INFORMATIVOS

GRE	CUSCO	UGEL	CUSCO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COMERCIO 41
GRADO	1º	SECCIÓN	ABC	CICLO	VI
ÁREA CURRICULAR	COMUNICACIÓN	DOCENTE	FLOR DE MARIA BARRIOS PEREZ	FECHA	Junio del 01 al 05
DURACIÓN	105 minutos: Bloque I 70 min / Bloque II 35 min				

II. PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE COMPETENCIAS Y CAPACIDADES	PRODUCTO O ACTUACIÓN	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO
Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna. Capacidades priorizadas: - Adecúa el texto a la situación comunicativa. - Organiza y desarrolla las ideas de forma coherente y cohesionada. - Utiliza convenciones del lenguaje escrito. - Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto escrito. Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna. - Obtiene información del texto. - Infiere e interpreta información. Se comunica oralmente en su lengua materna. - Adecúa, organiza y desarrolla sus ideas de forma coherente. - Interactúa estratégicamente con distintos interlocutores.	Mapa gastronómico de una región del Perú, acompañado de descripciones breves de platos, bebidas o ingredientes, ficha gastronómica y socialización oral breve.	- Planifica su mapa gastronómico considerando propósito, región, destinatario, información y recursos visuales. - Selecciona y organiza datos relevantes sobre platos, bebidas, ingredientes, origen, uso o significado cultural. - Elabora descripciones breves usando vocabulario sensorial, adjetivos calificativos y verbos en modo imperativo cuando corresponda. - Presenta la información de manera clara, sintética, visual y ordenada en el mapa gastronómico. - Revisa y corrige su producción usando una lista de cotejo, incorporando recomendaciones de mejora.	Lista de cotejo Ficha de revisión Registro de participación
PROPÓSITO DE LA SESIÓN		Elaborar, revisar y presentar un mapa gastronómico de una región del Perú que promueva su riqueza culinaria mediante textos breves, imágenes, iconos y recomendaciones dirigidas a la comunidad educativa.	
COMPETENCIA TRANSVERSAL / CAPACIDADES		ACTIVIDADES / ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	
Gestiona su aprendizaje de manera autónoma. - Define metas de aprendizaje. - Organiza acciones estratégicas. - Monitorea y ajusta su desempeño. Se desenvuelve en entornos virtuales generados por las TIC.		Planifica su producción con apoyo de preguntas guía, administra el tiempo de elaboración, revisa su avance con criterios y ajusta su mapa gastronómico a partir de la retroalimentación. Cuando sea posible, consulta información o imágenes de apoyo, verifica la procedencia de la información y organiza evidencias digitales o impresas para mejorar su mapa.	
ENFOQUE TRANSVERSAL		ACTITUDES	
Interculturalidad / Búsqueda de la excelencia		Valora la diversidad gastronómica del país y asume la revisión de su producción como oportunidad para mejorar su comunicación escrita y visual.	
VALORES		ACTITUDES	
Respeto a la identidad cultural / Superación personal			

III. SECUENCIA DE ACTIVIDADES - BLOQUE I (70 MINUTOS)

MOMENTOS	ACTIVIDADES/ESTRATEGIAS	MATERIALES Y RECURSOS	TIEMPO
INICIO	ACTIVIDAD ESPECÍFICA DEL PLAN LECTOR: lectura breve de texto elegido y comentario rápido de una idea interesante. La docente presenta el desafío del texto escolar: "Sabores en ruta, soy guía gastronómico del Perú". Las estudiantes observan las páginas y responden: ¿qué información debe tener un mapa gastronómico?, ¿para qué servirá?, ¿a quién estará dirigido? Se comunica el propósito, producto y criterios.	Texto escolar de Comunicación 1. Cuaderno, pizarra, plumones.	15 min
DESARROLLO DESARROLLO	Lectura orientada de la información del texto escolar; definición de mapa gastronómico, características y partes. La docente guía el subrayado de ideas clave: región, platos o bebidas, ingredientes, descripciones breves, leyenda, iconos, fotografías y recomendaciones. Observan el ejemplo de San Martín y la bebida "aguajina" e identifican: mapa, zona, imagen, descripción, origen, sabor, recomendación y vínculo con la identidad cultural. Planificación y construcción del producto. Cada estudiante elige una región del Perú, define propósito, destinatario, información y recursos visuales. Completa la ficha gastronómica de uno o dos platos, bebidas o ingredientes. Luego inicia la elaboración: dibuja o pega el mapa base, ubica zonas, selecciona imágenes, coloca título y empieza a redactar descripciones breves. La docente acompaña mesa por mesa, priorizando que todas avancen en la construcción.	Texto escolar. Resaltadores. Ficha de apoyo. Ficha gastronómica. Matriz de planificación. Mapa base o silueta. Hojas, cartulina, colores, imágenes, tijera, goma.	50 min
CIERRE	Socialización rápida de avances: dos o tres estudiantes muestran su planificación o boceto. Retroalimentación docente breve: "Ya elegiste la región; ahora precisa qué plato o bebida destacarás y qué recomendación darás al lector". Metacognición: ¿qué parte avancé?, ¿qué me falta construir?	Producciones en proceso. Preguntas de metacognición.	5 min



II. PROPÓSITO DEL BLOQUE

Concluir la elaboración del mapa gastronómico, revisarlo con una lista de cotejo, incorporar mejoras y socializarlo brevemente para valorar la riqueza gastronómica de la región elegida.

III. SECUENCIA DE ACTIVIDADES - BLOQUE II (35 MINUTOS)

MOMENTOS	ACTIVIDADES/ESTRATEGIAS	MATERIALES Y RECURSOS	TIEMPO
INICIO	La docente recuerda que este bloque será principalmente de producción, porque las estudiantes requieren tiempo para construir, ordenar, escribir y mejorar su mapa. Se revisan tres criterios: claridad de información, vocabulario sensorial y presentación visual ordenada.	Pizarra. Lista de cotejo. Mapa en proceso.	5 min
DESARROLLO	Construcción guiada del mapa gastronómico. Las estudiantes completan descripciones breves, ubican platos o bebidas, agregan iconos, fotografías, flechas, leyenda, colores y recomendaciones. La docente acompaña el trabajo y da retroalimentación puntual: "agrega una palabra sensorial", "ordena la descripción junto a la imagen", "usa un verbo que invite al lector: prueba, disfruta, conoce".	Mapa gastronómico en proceso. Colores, plumones, goma, imágenes. Banco de palabras.	18 min
DESARROLLO	Revisión en parejas y mejora final. Comparten su mapa y aplican la lista de cotejo: ¿la información está clara?, ¿cumple el propósito?, ¿usa lenguaje descriptivo y sensorial?, ¿la presentación ayuda a comprender? Cada estudiante corrige ortografía, mejora conectores, cambia palabras repetidas y agrega una recomendación si es necesario.	Lista de cotejo. Ficha de revisión. Producción final.	7 min
CIERRE	Publicación breve: algunas estudiantes presentan su mapa como guías gastronómicas en un minuto. Reflexión final: ¿qué parte fue más difícil?, ¿cómo ayudó la revisión de mi compañera?, ¿qué aprendí sobre la riqueza gastronómica del Perú?	Productos finales. Preguntas de metacognición.	5 min

FLOR DE MARIA BARRIOS PEREZ



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
GEREDU - UGEL CUSCO - "COMERCIO 41"
Lic. Miriam Valeria Barón Nuevo
SUBDIRECTORA

SUBDIRECCIÓN

ANEXOS PARA LA SESIÓN

ANEXO 1. FICHA GASTRONÓMICA

Nombre del plato, bebida o ingrediente	
Zona de origen	
Ingredientes principales	
Uso, beneficio o momento en que se consume	
Significado o historia para la comunidad	
Palabras sensoriales que usará	
Recomendación para el lector	

ANEXO 2. MATRIZ PARA PLANIFICAR EL MAPA GASTRONÓMICO

¿Cuál es el propósito de mi mapa?	Promover la riqueza gastronómica de mi región e invitar a otros a conocerla, disfrutarla y valorarla.
¿Qué región presentaré?	
¿A qué público me dirigiré?	Comunidad educativa: estudiantes, docentes y familias.
¿Qué información compartiré?	Platos, bebidas o ingredientes; origen, características, recomendaciones y significado cultural.
¿Qué recursos complementarios utilizaré?	Mapa, fotografías, dibujos, iconos, flechas, colores, leyenda y textos breves.



GEREDU - UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL CUSCO
IE MSE SFT "COMERCIO 41"
PLANIFICACIÓN SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 5

I.E. MSE SFT "COMERCIO 41"
SUB DIRECCIÓN
RECIBIDO
FECHA: 08 JUN 2026
N° REGISTRO: 5
HORA: ajuste

TÍTULO: EXPONEMOS ORALMENTE NUESTRO MAPA GASTRONÓMICO

I. DATOS INFORMATIVOS

GRE	CUSCO	UGEL	CUSCO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COMERCIO 41
GRADO	1º	SECCIÓN	ABC	CICLO	VI
ÁREA CURRICULAR	COMUNICACIÓN				
DOCENTE	FLOR DE MARIA BARRIOS PEREZ		FECHA	DEL 8 AL 12 DE JUNIO	

II. PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE		EVALUACIÓN		
COMPETENCIAS CAPACIDADES		PRODUCTO O ACTUACIÓN	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO
Se comunica oralmente en su lengua materna. Capacidades priorizadas: • Adecúa, organiza y desarrolla las ideas de forma coherente y cohesionada. • Utiliza recursos no verbales y paraverbales de forma estratégica. • Interactúa estratégicamente con distintos interlocutores. • Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto oral. Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna. Capacidades articuladas: • Organiza y desarrolla ideas de forma coherente. • Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto escrito.		Exposición oral del mapa gastronómico de una región del Perú, empleando una pauta organizada de introducción, desarrollo y cierre, con apoyo visual.	• Organiza su exposición con introducción, desarrollo y cierre, considerando el propósito y el público. • Presenta información clara sobre la región, los platos o bebidas y su valor cultural. • Utiliza lenguaje oral comprensible, expresivo y adecuado al público. • Emplea recursos no verbales y paraverbales (gestos, mirada, tono, pausas y volumen) para apoyar su exposición. • Usa soportes visuales pertinentes y ensaya para mejorar su desenvolvimiento.	Lista de cotejo Registro de participación
PROPÓSITO DE LA SESIÓN		Planificar, organizar y ensayar la exposición oral del mapa gastronómico para comunicar con claridad la riqueza culinaria de una región del Perú.		
COMPETENCIA TRANSVERSAL / CAPACIDADES		ACTIVIDADES / ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE		
GESTIONA SU APRENDIZAJE DE MANERA AUTÓNOMA.		Planifica su exposición con preguntas guía, ensaya, revisa su desempeño con criterios y ajusta su presentación a partir de la autoevaluación y la retroalimentación.		
SE DESENVUELVE EN ENTORNOS VIRTUALES GENERADOS POR LAS TIC		Cuando sea posible, organiza fichas de apoyo, imágenes o diapositivas sencillas para acompañar su exposición oral del mapa gastronómico.		
ENFOQUE TRANSVERSAL	VALORES	ACTITUDES		
Interculturalidad / Búsqueda de la excelencia	Respeto a la identidad cultural / Superación personal	Valora la riqueza gastronómica del Perú, expresa con respeto saberes culturales de las regiones y asume el ensayo y la mejora como parte de una exposición de calidad.		

III. SECUENCIAS DE LAS ACTIVIDADES

MOMENTOS	ACTIVIDADES/ESTRATEGIAS	MATERIALES Y RECURSOS	TIEMPO
INICIO	ACTIVIDAD ESPECÍFICA DEL PLAN LECTOR	Texto breve / libro de JMA	10
	La docente recupera el trabajo previo del mapa gastronómico y presenta el reto: "Hoy seremos guías gastronómicas y expondremos oralmente nuestra región para invitar a otros a conocerla y valorarla". A partir de las páginas del texto escolar, dialogan sobre qué es una exposición oral, cuál es su propósito y qué características debe tener. Se formulan preguntas orientadoras: ¿para qué expondremos?, ¿qué información no puede faltar?, ¿cómo debemos hablar ante el público?, ¿qué recursos no verbales y paraverbales nos ayudarán? Se comunica el propósito, el producto y los criterios de evaluación en lenguaje claro.	Texto escolar de Comunicación 1, mapa gastronómico elaborado, pizarra, plumones	10
DESARROLLO	Con apoyo del texto escolar, las estudiantes planifican su exposición oral respondiendo preguntas guía: qué información investigaron sobre la región, qué platos o bebidas presentarán, qué reflexión final compartirán y qué recursos de apoyo usarán. Luego organizan su pauta de exposición en tres partes: introducción, desarrollo y cierre. La docente modela brevemente una presentación oral usando un ejemplo sencillo, enfatizando la claridad, la secuencia de ideas y el uso del mapa como soporte visual. Después, en parejas o pequeños grupos, ensayan su exposición considerando: postura erguida, contacto visual, gestos naturales, tono de voz adecuado, volumen, pausas y desplazamiento	Texto escolar, mapa gastronómico, ficha de planificación, ficha de autoevaluación, cuaderno, lápiz, imágenes o fichas de apoyo	45



GEREDU - UNIDAD DE GESTIÓN EDUCATIVA LOCAL CUSCO

IE MSE SFT "COMERCIO 41"

I.E. MSE SFT "COMERCIO 41"

SUB DIRECCION

PLANIFICACIÓN SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 3

RECIBIDO

TÍTULO: DESCRIBIMOS PLATOS O PRODUCTOS GASTRONÓMICOS CON IDENTIDAD EN NUESTRO RECETARIO

FECHA: 25 ABR 2026

N° REGISTRO: 25

I. DATOS INFORMATIVOS

GRE	CUSCO	UGEL	CUSCO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COMERCIO 41
GRADO	1º	SECCIÓN	ABC	CICLO	VI
ÁREA CURRICULAR	COMUNICACIÓN				
DOCENTE	FLOR DE MARIA BARRIOS PEREZ			FECHA	25-29 de mayo

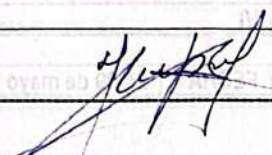
II. PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE		EVALUACIÓN	
COMPETENCIAS CAPACIDADES	PRODUCTO O ACTUACIÓN	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO
Escribe diversos tipos de textos en su lengua materna. - Adecúa el texto a la situación comunicativa. - Organiza y desarrolla las ideas de forma coherente y cohesionada. - Utiliza convenciones del lenguaje escrito. - Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto escrito. Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna. - Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto.	Producto final :Un recetario con descripción breve de los platos o producto gastronómico local, incorporando características sensoriales, valor cultural y vocabulario pertinente.	- Planifica su texto considerando propósito, destinatario y tema. - Describe características de sabor, aroma, textura, color, origen o preparación. - Organiza la información en párrafos breves y coherentes. - Usa adjetivos, conectores y signos de puntuación básicos. - Revisa y mejora su texto con apoyo de criterios.	Lista de cotejo
PROPÓSITO DE LA SESIÓN		Que las estudiantes planifiquen y escriban una descripción breve de un plato o producto gastronómico, usando lenguaje sensorial, datos culturales y recursos de coherencia para comunicar su valor e identidad.	
COMPETENCIA TRANSVERSAL / CAPACIDADES		ACTIVIDADES / ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	
Gestiona su aprendizaje de manera autónoma. - Define metas de aprendizaje. - Monitorea y ajusta su desempeño durante el proceso de aprendizaje.		Planifica su descripción, revisa su borrador con una lista de criterios y mejora el texto antes de presentarlo en su portafolio.	
ENFOQUE TRANSVERSAL	VALORES	ACTITUDES	
Igualdad de género / Búsqueda de la excelencia	Superación personal	Asume la revisión y la retroalimentación como oportunidades para mejorar la claridad, riqueza expresiva y presentación de su texto.	

III. SECUENCIAS DE LAS ACTIVIDADES

MOMENTOS	ACTIVIDADES/ESTRATEGIAS	MATERIALES Y RECURSOS	TIEMPO
INICIO	Plan Lector actividad específica con obras de JMA con preguntas y/o participación voluntaria		
	La docente presenta imágenes de platos o productos: chocado con queso, cuy al horno, tamal, quinua, pan chuta, adobo, chicha morada. Pregunta: ¿cómo describirían este plato para que alguien quiera probarlo?, ¿qué palabras usarían para hablar del sabor, aroma, textura y tradición? Se construye una lluvia de palabras sensoriales: crujiente, dulce, suave, aromático, picante, tradicional, nutritivo. Se comunica el propósito y los criterios de evaluación.	Imágenes de platos Pizarra Tarjetas sensoriales Plumones	15
DESARROLLO	Las estudiantes en equipos elaboran un recetario con las recetas que elaboraron Textualización: escriben una descripción de dos párrafos: primer párrafo sobre características y segundo párrafo sobre valor cultural o familiar, según la secuencia de la estructura de un recetario, podemos considerar los ejemplos del texto escolar. 124 pag Revisión: usan una lista breve para verificar si incluyeron adjetivos, conectores, mayúsculas, punto y	Cuaderno Diccionario Texto escolar	55

	coma cuando corresponda. publican sus productos para que los demás puedan valorarlos o sugerir mejoras.	Hojas	
CIERRE	Metacognición: • ¿Qué palabras me ayudaron a describir mejor? • ¿Mi texto permite imaginar el plato o producto? • ¿Qué mejoré después de revisar? • ¿Cómo aporta la descripción al producto final de la unidad? Compromiso: mejorar la descripción en casa e incorporar una frase final que invite a valorar o probar el plato.	Cuaderno Rúbrica Diálogo	10


FLOR DE MARIA BARRIOS PEREZ



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
GEREDU - UOEL CUSCO - COMERCIO 41
Lic. Fredy Villarroel Pareja
SUBDIRECTOR
SUBDIRECCION

LISTA DE COTEJO / RÚBRICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	LOGRADO	EN PROCESO	EN INICIO
1. Planificación del texto	Define con claridad propósito, destinatario, tema y datos principales.	Define algunos elementos de planificación.	No planifica o la planificación es incompleta.
2. Descripción sensorial	Incluye características variadas de sabor, aroma, color, textura u origen.	Incluye algunas características, pero requiere mayor detalle.	Presenta descripciones muy generales o repetitivas.
3. Organización de ideas	Organiza la descripción según la estructura de una receta y recetario claros y coherentes.	Organiza ideas comprensibles, aunque algunas requieren orden.	Presenta ideas desordenadas o poco claras.
4. Convenciones del lenguaje	Usa mayúsculas, punto, coma, adjetivos y conectores de manera pertinente.	Usa algunos recursos, pero con errores frecuentes.	Presenta dificultades notorias en puntuación y conexión de ideas.
5. Revisión y mejora	Revisa su texto y realiza mejoras evidentes según criterios.	Revisa algunos aspectos y mejora parcialmente.	No evidencia revisión o mejora del texto.

FICHA DE TRABAJO: PLANIFICO Y ESCRIBO MI DESCRIPCIÓN GASTRONÓMICA

Nombre y apellido: _____ Grado y sección: _____ Fecha: _____

Plato o producto elegido: _____

1	¿Cuál será el propósito de mi descripción?
2	¿A quién estará dirigida?
3	Características sensoriales: color, aroma, sabor, textura y presentación.
4	Ingredientes principales o datos de preparación que deseo mencionar.
5	¿Qué relación tiene con mi familia, colegio, Cusco o el Perú?
6	Escribe tu descripción en dos párrafos breves.



IE MSE SFT "COMERCIO 41"

PLANIFICACIÓN SESIÓN DE APRENDIZAJE N°

RECIBIDO

12 MAY 2026

TÍTULO: DESCUBRIMOS PREGONES Y SABORES QUE CUENTAN HISTORIAS

N° REGISTRO

HORA

I. DATOS INFORMATIVOS

GRE	CUSCO	UGEL	CUSCO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COMERCIO 41
GRADO	1°	SECCIÓN	ABC	CICLO	VI
ÁREA CURRICULAR	COMUNICACIÓN				
DOCENTE	FLOR DE MARIA BARRIOS PEREZ			FECHA	11 al 15 de mayo

II. PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE		EVALUACIÓN	
COMPETENCIAS CAPACIDADES	PRODUCTO O ACTUACIÓN	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	INSTRUMENTO
Lee diversos tipos de textos escritos en su lengua materna. Capacidades priorizadas: - Obtiene información del texto escrito. - Infiere e interpreta información del texto. - Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto. Comunica oralmente en su lengua materna. - Obtiene información del texto oral. - Interactúa estratégicamente con distintos interlocutores.	Producto parcial: lectura anotada de pregones gastronómicos. Producto final: ficha de análisis de un pregón, identificando propósito, destinatario, expresiones persuasivas y relación con la identidad cultural.	- Identifica información explícita en pregones y textos breves sobre gastronomía. - Reconoce el propósito comunicativo y el destinatario. - Infiere el sentido de expresiones llamativas o persuasivas. - Relaciona el pregón con la identidad cultural y el comercio local. - Participa oralmente con respeto y claridad al comentar sus ideas.	Lista de cotejo / ficha de análisis
PROPÓSITO DE LA SESIÓN		Que las estudiantes lean y analicen pregones gastronómicos para reconocer su propósito comunicativo, recursos expresivos y relación con la identidad cultural, valorando cómo la oralidad permite difundir productos y sabores de la comunidad.	
COMPETENCIA TRANSVERSAL / CAPACIDADES		ACTIVIDADES / ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	
Gestiona su aprendizaje de manera autónoma. - Define metas de aprendizaje. - Organiza acciones estratégicas. - Monitorea y ajusta su desempeño.		Formula una meta personal de lectura, identifica qué le ayuda a comprender un pregón y ajusta sus respuestas a partir de preguntas guía y retroalimentación.	
ENFOQUE TRANSVERSAL	VALORES	ACTITUDES	
Igualdad de género / Orientación al bien común	Igualdad y responsabilidad	Reconoce que mujeres y varones pueden participar creativamente en actividades comunicativas, culturales y emprendedoras, valorando los saberes de la comunidad.	

III. SECUENCIAS DE LAS ACTIVIDADES

MOMENTOS	ACTIVIDADES/ESTRATEGIAS	MATERIALES Y RECURSOS	TIEMPO
INICIO	Plan Lector actividad específica con obras de JMA con preguntas y/o participación voluntaria		
	ACTIVIDAD ESPECÍFICA DE LA UNIDAD La docente presenta imágenes de productos o platos conocidos del Cusco y pregunta: ¿qué frases usan los vendedores para llamar la atención?, ¿qué pregones han escuchado en mercados, ferias o calles? Motivación: se lee en voz alta un pregón breve: "¡Casera, caserita, lleve su choclo calentito, dulce como la sonrisa de Cusco!". Las estudiantes comentan qué producto se ofrece, a quién se dirige y qué palabras buscan convencer. Se comunica el propósito de la sesión y los criterios de evaluación.	Pizarra Plumones Imágenes o tarjetas de platos Pregón breve	15
DESARROLLO	La docente explica que el pregón es una expresión oral o escrita breve que anuncia, ofrece o promociona un producto usando ritmo, creatividad, repetición, apelación al destinatario y lenguaje persuasivo. Lectura guiada: (pag. 100- 108) se leen dos pregones gastronómicos. Las estudiantes subrayan el producto, el destinatario, expresiones llamativas y palabras que valoran el sabor, calidad o tradición. Modelado: la docente completa con el aula un ejemplo de ficha: producto, frase principal, propósito, destinatario, recursos expresivos y relación con la identidad local. Trabajo individual o en parejas: cada estudiante analiza un pregón distinto y responde preguntas literales e inferenciales. Socialización: comparten una expresión persuasiva y explican por qué puede atraer a un comprador. La docente retroalimenta para precisar propósito, destinatario e identidad cultural.	Texto escolar Comunicación 1 Cuaderno Pregones Lista de cotejo	55
CIERRE	Metacognición: ¿Qué aprendí sobre los pregones? ¿Cómo reconocí el propósito y el destinatario? ¿Qué palabras hacen más atractivo un producto? ¿Para qué me sirve analizar pregones en una unidad sobre gastronomía y emprendimiento? Compromiso: recopilar o escuchar en casa o en el barrio o en el mercado un pregón, frase o expresión usada para ofrecer un producto gastronómico.	Ficha Cuaderno Diálogo	10

FLOR DE MARIA BARRIOS PEREZ

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
GEREDU - UGEL CUSCO - "COMERCIO 41"SUBDIRECCIÓN
Valencia Barrantes
SUB DIRECTORA

LISTA DE COTEJO / RÚBRICA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	LOGRADO	EN PROCESO	EN INICIO
1. Identificación de información	Reconoce producto, destinatario y datos importantes del pregón.	Reconoce algunos datos, pero omite información relevante.	Presenta dificultad para ubicar datos básicos del pregón.
2. Propósito comunicativo	Explica con claridad para qué fue creado el pregón y a quién se dirige.	Reconoce el propósito de manera general.	No identifica con claridad el propósito ni el destinatario.
3. Inferencia de expresiones	Interpreta expresiones persuasivas y justifica su sentido.	Interpreta algunas expresiones con apoyo.	Tiene dificultad para explicar el sentido de las expresiones.
4. Relación con identidad	Relaciona el pregón con productos, costumbres o saberes de la comunidad.	Establece una relación básica con la identidad local.	No logra relacionar el pregón con la identidad cultural.
5. Participación oral	Comparte sus ideas con claridad, escucha y respeta intervenciones.	Participa con ideas comprensibles, aunque necesita mayor orden.	Participa poco o sus ideas no se comprenden con claridad.

PROPOSITOS DE APRENDIZAJE		COMPETENCIAS CAPACIDADES	
PROPOSITO DE LA SESION	ACTIVIDADES ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE	VALORES	ACTITUDES
Que los estudiantes lean y analicen pregones de productos locales para reconocer el propósito comunicativo, recursos expresivos y relación con la identidad cultural.	• Lectura silenciosa de los pregones. • Análisis de los recursos expresivos. • Identificación de la relación con la identidad cultural. • Participación oral.	• Honestidad. • Respeto. • Responsabilidad. • Trabajo en equipo.	• Participación activa. • Escucha atenta. • Respeto a las opiniones de los demás. • Responsabilidad.

SECUENCIAS DE LAS ACTIVIDADES		EVALUACIÓN	
TEMPO	MATERIALES Y RECURSOS	ACTIVIDADES ESTRATEGIAS	INDICADORES
15	• Pregon de productos locales.	Planificar la actividad específica con apoyo de las estrategias y actividades de aprendizaje.	INICIO
35	• Pregones de productos locales.	Desarrollar la actividad específica con apoyo de las estrategias y actividades de aprendizaje.	DESARROLLO
15	• Pregones de productos locales.	Cerrar la actividad específica con apoyo de las estrategias y actividades de aprendizaje.	CIERRE