

SESIÓN DE APRENDIZAJE

“Planning a Typical Arequipa Recipe”

I. DATOS INFORMATIVOS

Institución educativa	I.E. Las Flores	Área	Inglés
Docente	Giovana Sarai Quispe Huillca	Grado	3.º de secundaria
Duración	90 minutos	Organización	Equipos de 5 estudiantes
Unidad / contexto	Hábitos, alimentación y entorno regional	Fecha	05/10/2026
Título	Planning a Typical Arequipa Recipe	Producto	Receta en inglés + presupuesto simple

II. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE

Los estudiantes, organizados en equipos de cinco, elaboran una receta en inglés de un plato típico de una provincia de Arequipa. Identifican ingredientes y cantidades, organizan los pasos de preparación y calculan un presupuesto referencial, comparando precios y tomando decisiones sencillas para usar responsablemente el dinero.

Competencia	Capacidades	Criterios de evaluación	Evidencia
Escribe diversos tipos de textos en inglés como lengua extranjera.	Adecúa el texto a la situación comunicativa. Organiza y desarrolla ideas de forma coherente. Utiliza convenciones del lenguaje escrito de manera pertinente.	Organiza una receta con título, ingredientes, cantidades y pasos. Usa vocabulario básico de alimentos y verbos de cocina. Emplea conectores de secuencia. Registra costos y calcula un presupuesto sencillo.	Receta grupal en inglés con presupuesto aproximado y presentación en cartulina.
Se comunica oralmente en inglés como lengua extranjera.	Expresa ideas breves y comprensibles. Interactúa con sus compañeros durante el trabajo colaborativo.	Participa en la organización del trabajo y explica una parte de la receta o del presupuesto.	Participación durante la elaboración y breve socialización del producto.

III. RECURSOS LINGÜÍSTICOS

Vocabulario: ingredients, recipe, price, cost, budget, kilo, gram, cup, spoon, potato, meat, vegetables, onion, garlic, oil, milk, cheese.

Verbos de cocina: wash, peel, cut, chop, boil, fry, mix, add, cook, serve.

Conectores: First, Then, Next, After that, Finally.

Expresiones útiles: We need... / How much is...? / It costs... / We need two kilos of...

IV. SECUENCIA DIDÁCTICA

Momento / tiempo	Actividades	Recursos
INICIO 15 min	La docente presenta la imagen o nombre de uno o dos platos típicos de Arequipa y conversa brevemente con los estudiantes sobre sus ingredientes. Recupera vocabulario conocido de alimentos y cantidades. Luego plantea la pregunta: “How much money do we	Pizarra, imágenes de platos, plumones.

	need to prepare this dish?" y explica que el reto de la sesión será elaborar, en equipos de cinco, una receta en inglés considerando también cuánto costaría prepararla. Se comunica el propósito y los criterios de evaluación.	
DESARROLLO 60 min	1. Los estudiantes forman equipos de cinco integrantes y trabajan con el plato de la provincia de Arequipa que les corresponde. 2. Cada equipo identifica el nombre del plato, los ingredientes principales y las cantidades necesarias. La docente acompaña el uso de vocabulario en inglés y recuerda expresiones como "We need..." y unidades como kilo, gram, cup y spoon. 3. Los equipos reciben o registran precios referenciales de los ingredientes. Comparan alternativas y calculan un presupuesto aproximado. Comentan qué podrían cambiar o elegir para no gastar de más sin afectar la preparación. 4. Después organizan la receta con cinco partes: Name of the dish, Province, Ingredients and quantities, Preparation y Approximate budget. Para los pasos usan verbos de cocina y los conectores First, Then, Next, After that y Finally. 5. Cada integrante asume una responsabilidad durante el trabajo: ingredientes, cantidades, precios, redacción de pasos o presentación. Sin embargo, el equipo revisa en conjunto el producto antes de darlo por terminado. 6. La docente monitorea, resuelve dudas de vocabulario y realiza retroalimentación breve en función de los criterios establecidos.	Ficha o cuaderno, diccionario, calculadora, precios referenciales, cartulina o borrador.
CIERRE 15 min	Dos o tres equipos comparten brevemente su trabajo. Cada equipo explica al menos un ingrediente, un paso de preparación y el costo aproximado del plato. Para cerrar, los estudiantes responden oralmente: What did you learn today? Why is it important to compare prices? La	Productos de los equipos, pizarra.

	docente refuerza la idea de que planificar una compra y comparar precios ayuda a tomar decisiones responsables.	
--	---	--

V. ORGANIZACIÓN DEL EQUIPO

Para asegurar la participación de los cinco integrantes, cada equipo distribuye las siguientes responsabilidades:

- Integrante 1: registra los ingredientes.
- Integrante 2: organiza las cantidades.
- Integrante 3: registra y compara los precios.
- Integrante 4: redacta los pasos de preparación en inglés.
- Integrante 5: organiza la presentación y apoya la exposición.

VI. INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN – LISTA DE COTEJO

Criterios	Sí	En proceso	Observaciones
Presenta el nombre del plato y la provincia correspondiente.			
Incluye ingredientes y cantidades comprensibles en inglés.			
Ordena la preparación mediante conectores de secuencia.			
Emplea verbos de cocina adecuados.			
Registra precios y obtiene un presupuesto aproximado.			
Participa y cumple una responsabilidad dentro del equipo.			

VII. REFLEXIÓN DOCENTE

¿Qué aprendizajes lograron los estudiantes?

¿Qué dificultades se presentaron durante el trabajo en equipo?

¿Qué aspecto debe reforzarse en la siguiente sesión?

Firma del docente

Firma del director