FICHA PARA LA REDACCIÓN DEL PROYECTO CONSOLIDADO

PROGRAMA DE EDUCACIÓN FINANCIERA

Institución educativa: *Esther Festini de Ramos Ocampo*

Título del proyecto: *"Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela"*
V Festival "Sabores con Valor"
"Celebrando la Peruanidad y Gestionando Responsablemente nuestros Recursos"

Responsable(s):

Yaringaño Mayta Jorge Raúl - Diretor
Armijo Santos Hugo German - Sub Director
Gómez Pascual Yvy Rosario – Coordinadora del Proyecto
Horna Alarcón Rita Lastenia– Coordinadora de Ciencias Sociales
Cerdan Chávez Yvonne – Coordinadora de DPCC
Zegarra Arellano Rita Micaela – Coordinadora de EPT
Ballasco Molina Carmen – Docente de CCSS
Janampa Mansilla Doris Carolina - Docente de CCSS
Villafuerte Reyes Manuela Carmen - Docente de CCSS -
Grados Picho Gabriel - Docente de CCSS
Gutarra Luque Mónica Miribel - Docente de Arte y Cultura
Isidro Álvarez Roberto Carlo - Docente de Arte y Cultura

Periodo de implementación: *5 meses (marzo a julio 2026)*

Lugar y fecha: *21 de julio (local principal en la Av. Tupac Amaru)*
22 de julio (local contingencia Urbanización El Parral)

Indicaciones para la redacción

- Complete todos los apartados pertinentes. Si alguno no corresponde a la experiencia, indíquelo brevemente y explique por qué.
- Describa hechos concretos; evite afirmaciones generales sin sustento.
- En el diagnóstico y los resultados, incorpore datos cuantitativos cuando estén disponibles: cantidades, porcentajes, fechas y comparación entre situación inicial y final.
- Relacione el problema identificado con los objetivos, las actividades realizadas y los resultados alcanzados.
- Identifique y numere las evidencias (fotografías, instrumentos, producciones, registros, encuestas, actas u otros anexos).
- Proteja los datos personales de estudiantes y familias al incorporar evidencias.

1. DATOS GENERALES Y RESUMEN DEL PROYECTO

2. PROBLEMA Y DIAGNÓSTICO INICIAL

Problema identificado

En la comunidad educativa de la I.E. Esther Festini de Ramos Ocampo se identificó que un importante número de estudiantes presentaba limitaciones para gestionar responsablemente sus recursos económicos y tomar decisiones financieras informadas. Esta situación se evidenciaba en las dificultades para elaborar presupuestos, diferenciar ingresos y gastos, calcular costos, reconocer la importancia del ahorro y evaluar las posibilidades de inversión y rentabilidad.

Asimismo, las estudiantes necesitaban fortalecer su comprensión sobre las relaciones entre producción, comercialización y consumo de bienes y servicios, especialmente en actividades económicas cercanas a su realidad, como la preparación y comercialización de alimentos.

Esta problemática se relacionaba también con la necesidad de fortalecer el reconocimiento de la gastronomía peruana como patrimonio cultural y como una oportunidad para desarrollar iniciativas de emprendimiento sostenible.

Causas y consecuencias

Entre las principales causas identificadas se encuentran:

- *Escasa aplicación práctica de los conocimientos de educación financiera en situaciones cotidianas.*
- *Limitadas oportunidades para desarrollar experiencias de emprendimiento y gestión económica dentro de la institución educativa.*
- *Insuficiente cultura de planificación económica y ahorro en algunos entornos familiares.*
- *Dificultades para relacionar los contenidos curriculares con las actividades productivas y comerciales de la comunidad.*
- *Escasos espacios de aprendizaje que integren la identidad cultural, la educación financiera y el emprendimiento.*

Como consecuencia, las estudiantes podían presentar dificultades para administrar sus recursos, planificar gastos, identificar costos de producción y tomar decisiones económicas responsables. También existía la necesidad de generar mayores oportunidades para reconocer el valor económico, histórico y cultural de la gastronomía peruana.

Evidencia del diagnóstico

La problemática fue identificada mediante el análisis de las necesidades de aprendizaje de las estudiantes y la observación de las limitaciones para aplicar conocimientos financieros en situaciones prácticas.

Como evidencia documental se cuenta con la ficha descriptiva inicial del proyecto de la Ruta de Escuelas Integrales 2026, en la cual se registró la problemática institucional y se estableció como población beneficiaria estimada a 1114 estudiantes.

No se dispone, en la información consolidada, de porcentajes de una encuesta inicial ni de resultados de una evaluación diagnóstica cuantificada. Por ello, estos datos no se presentan como resultados estadísticos comprobados.

Para sustentar este apartado se consideran:

- *Ficha descriptiva del proyecto de educación financiera 2026.*
- *Plan de trabajo del V Festival Gastronómico e Histórico.*
- *Sesiones de aprendizaje y fichas de educación financiera.*
- *Instrumentos de evaluación y producciones de las estudiantes.*

Situación inicial (línea de base)

Antes de la intervención, las estudiantes requerían fortalecer sus conocimientos y habilidades para elaborar presupuestos, reconocer costos fijos y variables, calcular inversiones, establecer precios de venta y determinar ganancias.

Asimismo, necesitaban desarrollar experiencias que les permitieran comprender el funcionamiento de una actividad económica desde la adquisición de insumos hasta la comercialización de un producto.

En el ámbito cultural, se identificó la necesidad de profundizar la investigación sobre el origen histórico, geográfico y cultural de los platos representativos de las regiones del Perú, reconociendo la diversidad de tradiciones y los aportes de las diferentes culturas a nuestra gastronomía.

Situación inicial (línea de base)

Antes de la intervención, las estudiantes requerían fortalecer sus conocimientos y habilidades para elaborar presupuestos, reconocer costos fijos y variables, calcular inversiones, establecer precios de venta y determinar ganancias.

Asimismo, necesitaban desarrollar experiencias que les permitieran comprender el funcionamiento de una actividad económica desde la adquisición de insumos hasta la comercialización de un producto.

En el ámbito cultural, se identificó la necesidad de profundizar la investigación sobre el origen histórico, geográfico y cultural de los platos representativos de las regiones del Perú, reconociendo la diversidad de tradiciones y los aportes de las diferentes culturas a nuestra gastronomía.

3. INTENCIONALIDAD, PERTINENCIA Y OBJETIVOS

Transformación buscada

Se buscó transformar el aprendizaje de la educación financiera, pasando de una enseñanza principalmente conceptual a experiencias prácticas y contextualizadas en las que las estudiantes pudieran planificar, organizar y administrar recursos económicos mediante la simulación de una microempresa gastronómica escolar.

Se esperaba que desarrollaran capacidades para elaborar presupuestos, calcular costos, establecer precios, registrar ingresos y egresos, analizar ganancias y tomar decisiones responsables, integrando estos aprendizajes con la valoración de la identidad cultural peruana.

Pertinencia para la comunidad

El proyecto respondió a una necesidad concreta de la comunidad educativa: fortalecer la cultura financiera de las estudiantes mediante situaciones vinculadas con su vida cotidiana y familiar.

La gastronomía peruana constituye una manifestación de nuestra diversidad histórica y cultural, además de representar una actividad económica presente en numerosas familias. Por ello, permitió contextualizar los aprendizajes financieros y relacionarlos con los recursos naturales, las actividades productivas, el comercio y el consumo responsable.

La propuesta resultó pertinente porque vinculó los aprendizajes escolares con la realidad económica y cultural de las estudiantes, promoviendo capacidades útiles para su desenvolvimiento personal, familiar y ciudadano.

Beneficiarios previstos

*El proyecto estuvo dirigido a las estudiantes de primero a quinto grado de secundaria de la I.E. Esther Festini de Ramos Ocampo, con una población beneficiaria aproximada de **1114 estudiantes**.*

También se consideró la participación de 12 docentes de las áreas de CC. SS, DPCC, EPT y Arte y Cultura involucradas, así como de las familias y la comunidad educativa, mediante actividades de investigación, organización, presentación y difusión del festival.

Objetivo general

Fortalecer las competencias de educación financiera de las estudiantes mediante el reconocimiento y la valoración de la gastronomía regional y nacional del Perú, desarrollando capacidades de planificación, organización y gestión responsable de los recursos económicos a través de experiencias de aprendizaje interdisciplinarias y la ejecución del proyecto "Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela" V Festival Gastronómico e Histórico "Sabores con Valor".

Objetivos específicos

1. *Investigar el origen histórico, geográfico y cultural de los platos representativos de las diferentes regiones del Perú, valorando la diversidad y el patrimonio gastronómico nacional.*
2. *Desarrollar capacidades para elaborar presupuestos, identificar costos fijos y variables, calcular inversiones y proyectar ingresos y ganancias en actividades de emprendimiento gastronómico.*
3. *Promover la toma de decisiones económicas responsables mediante la planificación de gastos, el uso adecuado de los recursos, el ahorro y el consumo consciente.*
4. *Fortalecer el trabajo cooperativo, el liderazgo y la responsabilidad de las estudiantes mediante la organización de comisiones para la gestión de los stands gastronómicos.*
5. *Promover prácticas de ecoeficiencia y sostenibilidad mediante el uso responsable de los insumos y la adecuada segregación de residuos durante el festival.*

Resultados esperados e indicadores

***Resultado esperado 1:** Las estudiantes elaboran presupuestos para la preparación y comercialización de platos regionales.*

- *Indicador: Al menos el 80 % de las estudiantes participantes elabora correctamente un presupuesto, identificando ingresos, gastos y costos de producción.*
- *Evidencias: Presupuestos, matrices de costos, fichas financieras y portafolios.*

***Resultado esperado 2:** Las estudiantes comprenden y aplican conceptos básicos de educación financiera.*

- *Indicador: Al menos el 80 % demuestra conocimientos sobre ahorro, inversión, costos, ingresos y ganancias mediante situaciones prácticas.*
- *Evidencias: Rúbricas, proyectos de emprendimiento, registros financieros y evaluaciones.*

***Resultado esperado 3:** Las estudiantes valoran la gastronomía como expresión de identidad cultural.*

- *Indicador: Los equipos presentan información histórica, geográfica y cultural del plato seleccionado.*
- *Evidencias: Infografías, trípticos, exposiciones y fotografías de los stands.*

***Resultado esperado 4:** Las estudiantes participan responsablemente en la organización del festival.*

- *Indicador: Las aulas participantes organizan sus comisiones y presentan los productos y registros correspondientes.*
- *Evidencias: Actas, listas de participación, fotografías y reportes de las comisiones.*

4. ORIGINALIDAD E INNOVACIÓN DE LA PROPUESTA

Práctica anterior

Tradicionalmente, los contenidos relacionados con el ahorro, los ingresos, los gastos y la administración de los recursos económicos se abordaban principalmente mediante explicaciones, ejercicios y situaciones hipotéticas en el aula, con limitadas oportunidades para aplicarlos en experiencias concretas de producción y comercialización.

Las actividades de celebración de las Fiestas Patrias también podían desarrollarse principalmente desde una perspectiva cultural y festiva, sin integrar de manera sistemática el análisis financiero de los productos presentados.

Elemento innovador

La innovación consistió en integrar la educación financiera con la investigación histórica y cultural de la gastronomía peruana mediante un proyecto interdisciplinario que culminó con la realización del proyecto "Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela" V Festival Gastronómico e Histórico "Sabores con Valor".
Las estudiantes asumieron el papel de emprendedoras escolares y organizaron sus stands como pequeñas unidades de negocio, desarrollando actividades de:

- *Investigación del origen histórico y geográfico de los platos.*
- *Identificación de ingredientes y recursos necesarios para su elaboración.*
- *Elaboración de matrices de costos y presupuestos.*
- *Diferenciación de costos fijos y variables.*
- *Cálculo de inversión inicial y precios de venta.*
- *Registro de ingresos y egresos.*
- *Análisis de ganancias y pérdidas.*
- *Uso de tickets económicos o moneda interna para organizar las transacciones del festival.*
- *Elaboración de materiales de difusión cultural.*
- *de organización, producción, comercialización y evaluación económica.*

Aplicación de medidas de higiene, ecoeficiencia y segregación de residuos.

Una característica innovadora fue la incorporación de una simulación de gestión empresarial escolar que permitió relacionar los conocimientos financieros con una experiencia real.

Relación con el problema

La propuesta respondió directamente a las dificultades identificadas porque permitió que las estudiantes aplicaran los conocimientos financieros en una actividad concreta y significativa.

La elaboración de presupuestos y el cálculo de costos contribuyeron a fortalecer la planificación económica; la simulación de comercialización permitió comprender la relación entre inversión, ingresos y ganancias; y la investigación gastronómica favoreció la valoración de la identidad cultural y de los recursos productivos del país.

5. METODOLOGÍA Y RUTA DE IMPLEMENTACIÓN

Enfoque y metodología

El proyecto se desarrolló mediante un enfoque interdisciplinario, participativo y contextualizado, articulando las competencias curriculares con situaciones prácticas de educación financiera y emprendimiento.

Se utilizaron estrategias de aprendizaje basado en proyectos, investigación, trabajo cooperativo, resolución de problemas, simulación de actividades económicas y exposición de productos.

Las competencias priorizadas del área de Ciencias Sociales fueron:

Competencia 1: Gestiona responsablemente los recursos económicos.

Capacidades:

- *Comprende las relaciones entre los elementos del sistema económico y financiero.*
- *Toma decisiones económicas y financieras.*

Aplicaciones:

- *Elaboración de presupuestos.*
- *Identificación de costos fijos y variables.*
- *Cálculo de inversión y precio de venta.*
- *Registro de ingresos y egresos.*
- *Análisis de ganancias y rentabilidad.*

Competencia 2: Construye interpretaciones históricas.

Capacidades:

- *Interpreta críticamente fuentes diversas.*
- *Comprende el tiempo histórico.*
- *Elabora explicaciones sobre procesos históricos.*

Aplicaciones:

- *Investigación del origen de los platos.*
- *Reconocimiento del mestizaje y la fusión cultural.*
- *Identificación de las tradiciones gastronómicas regionales.*
- *Explicación de la relación entre historia, geografía y alimentación.*

También se articularon aprendizajes de DPCC y Arte y Cultura.

Describa la metodología, estrategias, herramientas y recursos utilizados.

Etapas de implementación

Etapa 1. Planificación y sensibilización

Se presentó el proyecto a las estudiantes, se socializaron sus objetivos y se organizaron los equipos de trabajo por aulas. Se identificaron conocimientos previos sobre gastronomía peruana y educación financiera.

Etapa 2. Investigación histórica, geográfica y gastronómica

Las estudiantes investigaron platos representativos de las regiones del Perú, su procedencia, ingredientes, tradiciones y relación con los recursos naturales y las actividades productivas.

Elaboraron materiales informativos para sus stands, como trípticos, infografías y exposiciones.

Etapa 3. Educación financiera y elaboración de presupuestos

Se desarrollaron actividades para identificar los recursos necesarios, calcular los costos de los ingredientes, diferenciar costos fijos y variables, determinar la inversión inicial y establecer precios de venta.

Cada equipo organizó su plan financiero y proyectó los posibles ingresos y ganancias de su emprendimiento gastronómico.

Etapa 4. Organización y simulación de gestión económica

Se organizaron las comisiones de trabajo por aula: histórica y cultural; financiera y logística; y ecoeficiencia y protocolo.

Asimismo, se planteó la utilización de tickets económicos o moneda interna para organizar las transacciones durante el festival y fortalecer la comprensión de los mecanismos de intercambio y control financiero.

Etapa 5. Ejecución del V Festival Gastronómico e Histórico

El 21 de julio (local principal en la Av. Tupac Amaru) y el 22 de julio (local contingencia Urbanización El Parral) del 2026 se desarrolló el proyecto "Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela" V Festival Gastronómico e Histórico "Sabores con Valor", con la presentación de los stands gastronómicos e históricos. Las estudiantes expusieron sus investigaciones, presentaron sus productos y aplicaron los conocimientos financieros desarrollados durante el proyecto.

Etapa 6. Evaluación y reflexión

Se consideró la evaluación formativa mediante rúbricas, revisión de presupuestos, observación del trabajo cooperativo y análisis de los resultados económicos de cada aula.

Se planteó que cada equipo elaborara un balance de ingresos, egresos y ganancias o pérdidas, como parte de la reflexión sobre la gestión de su emprendimiento.

Participación de los actores

- ***Estudiantes:*** *investigaron, organizaron equipos, elaboraron presupuestos, calcularon costos, prepararon materiales informativos, participaron en los stands y desarrollaron actividades de emprendimiento.*
- ***Docentes:*** *planificaron y orientaron las experiencias de aprendizaje, facilitaron fuentes de información, asesoraron los cálculos financieros y evaluaron los productos.*
- ***Coordinación del área de Ciencias Sociales:*** *articuló las actividades pedagógicas y acompañó la implementación del festival.*
- ***Equipo directivo:*** *brindó orientación y apoyo institucional para el desarrollo de la experiencia.*
- ***Familias:*** *constituyeron un referente de los saberes gastronómicos y de las prácticas económicas cotidianas, además de formar parte de la comunidad convocada a la actividad.*

Ajustes durante el proceso

Durante la implementación se consideró necesario organizar las responsabilidades de las estudiantes mediante comisiones específicas para evitar la concentración de tareas y mejorar el control de los recursos.

Asimismo, se incorporó la propuesta de tickets económicos como mecanismo de organización de las transacciones y se reforzó la elaboración previa de presupuestos para evitar gastos no planificados.

Se estableció la necesidad de realizar ensayos de distribución de stands, aplicar medidas de higiene y organizar la segregación de residuos antes, durante y después del festival.

6. PLAN DE ACTIVIDADES, CRONOGRAMA Y GESTIÓN

Actividades y responsabilidades

Detalle actividades, metas, fechas, responsables y recursos. Puede completar la matriz siguiente o anexar el cronograma.

Actividad	Meta / producto	Fecha o periodo	Responsable	Recursos / evidencia
Planificación y sensibilización	*Proyecto socializado y equipos organizados*	*Abril 2026*	*Equipo directivo y docentes participantes*	*Plan de trabajo, registros y fotografías*
Investigación gastronómica e histórica	*Investigación de platos regionales y materiales informativos*	*Mayo-junio 2026*	*Docentes y estudiantes*	*Fuentes, fichas, trípticos e infografías*
Taller de educación financiera	*Elaboración de matrices de costos y presupuestos*	*Julio 2026*	*Docentes de Ciencias Sociales*	*Fichas financieras y presupuestos*
Organización de stands y comisiones	*Equipos organizados y funciones distribuidas*	*Julio 2026*	*Docentes y representantes de aula*	*Registros de organización y fotografías*
V Festival Gastronómico e Histórico "Sabores con Valor"	*Presentación de stands gastronómicos e históricos*	*21 de julio de 2026* *22 de julio de 2026*	*Dirección, coordinación del área y docentes participantes*	*Fotografías, videos, productos y registros*

Gestión de recursos y alianzas

La gestión de los recursos se organizó mediante la planificación de los insumos necesarios para cada stand, considerando ingredientes, utensilios, menaje, materiales de decoración y recursos para la difusión cultural.

Las estudiantes elaboraron presupuestos para estimar la inversión requerida y organizar el uso de los recursos disponibles. Se promovió la adquisición responsable de insumos y la reutilización de materiales cuando fuera posible.

Se consideró la participación de las familias como apoyo en la transmisión de conocimientos gastronómicos y experiencias de organización económica familiar. Asimismo, se promovió la colaboración entre docentes y áreas curriculares para integrar los aprendizajes.

7. ALCANCE Y BENEFICIARIOS

Beneficiarios directos

*La población beneficiaria prevista fue de **1114 estudiantes de primero a quinto grado de secundaria**. El número real de participantes y de estudiantes con evidencias debe consolidarse mediante las listas de asistencia, registros por aula y portafolios del proyecto.*

Grado	Sección	N.º participantes	N.º con evidencia	Observaciones / fuente
1.º	*A, B, C, D. F, G y H*	240	*8*	*Registros*
2.º	*A, B, C, D. F, G y H*	216	*8*	*Registros*
3.º	*A, B, C, D. F, G y H*	210	*8*	*Registros*
4.º	*A, B, C, D. F, G y H*	126	*8*	*Registros*
5.º	*A, B, C, D. F, G y H*	160	*8*	*Registros*
Total	***1.º a 5.º = 40 secciones***	952 aprox	*8*	*Registros*

Otros participantes

Número de docentes, directivos, familias u otros actores involucrados.

12 docentes

500 familias que apoyaron a sus hijas en el proyecto "Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela" V Festival Gastronómico e Histórico "Sabores con Valor"

Beneficiarios indirectos

Las familias de las estudiantes y la comunidad educativa, debido a que los aprendizajes desarrollados pueden trasladarse a la planificación de los gastos familiares, la valoración del ahorro, el consumo responsable y el reconocimiento de oportunidades de emprendimiento.

También se beneficia la comunidad local mediante la difusión de la gastronomía peruana y el reconocimiento de los saberes culturales y productivos de las diferentes regiones del país.

8. RESULTADOS E IMPACTO EN LOS ESTUDIANTES

Principales resultados

La implementación del proyecto permitió desarrollar una experiencia interdisciplinaria que articuló los aprendizajes de educación financiera con la identidad cultural y la gastronomía peruana.

Entre los principales aprendizajes promovidos se encuentran:

- *Reconocimiento de la importancia de planificar los recursos económicos antes de realizar una actividad productiva.*
- *Identificación de costos fijos y variables en la elaboración de productos gastronómicos.*
- *Elaboración de presupuestos para calcular la inversión necesaria.*
- *Comprensión de la relación entre precio de venta, ingresos, egresos y ganancias.*
- *Reconocimiento del ahorro y la administración responsable de los recursos.*
- *Investigación del origen histórico y geográfico de los platos peruanos.*
- *Fortalecimiento del trabajo cooperativo, el liderazgo y la comunicación.*
- *Desarrollo de prácticas de higiene, orden y cuidado ambiental.*

La experiencia del festival brindó un contexto concreto para que las estudiantes relacionaran los contenidos escolares con la organización de una actividad económica y cultural.

Comparación antes/después

Aspecto	*Situación inicial*	*Aprendizaje desarrollado mediante el proyecto*
Elaboración de presupuestos	*Dificultades para organizar ingresos y gastos.*	*Elaboración de presupuestos para los stands gastronómicos.*
Identificación de costos	*Limitada diferenciación entre costos fijos y variables.*	*Identificación y registro de costos de ingredientes, menaje y decoración.*
Gestión económica	*Escasas experiencias prácticas de administración de recursos.*	*Simulación de microempresa y organización de tickets económicos.*
Emprendimiento	*Limitadas oportunidades de aplicación de conocimientos financieros.*	*Diseño y presentación de propuestas gastronómicas.*
Identidad cultural	*Necesidad de profundizar en el origen de los platos regionales.*	*Investigación y exposición histórica y geográfica de la gastronomía peruana.*
Trabajo colaborativo	*Necesidad de fortalecer la distribución de responsabilidades.*	*Organización en comisiones histórica-cultural, financiera-logística y ecoeficiencia-protocolo.*

Resultados frente a los objetivos

El proyecto desarrolló acciones orientadas al cumplimiento de sus objetivos:

1. ***Valoración de la identidad cultural:*** *se incorporó la investigación histórica, geográfica y gastronómica de los platos representativos del Perú mediante materiales informativos y exposiciones.*
2. ***Fortalecimiento de la educación financiera:*** *se planteó y desarrolló la elaboración de presupuestos, matrices de costos y cálculos de inversión y precios de venta.*
3. ***Promoción del emprendimiento:*** *las estudiantes organizaron sus propuestas gastronómicas mediante stands que simularon pequeñas unidades de negocio.*
4. ***Trabajo cooperativo:*** *se estableció una estructura organizativa por comisiones con responsabilidades diferenciadas.*
5. ***Ecoeficiencia:*** *se incorporaron acciones de higiene, orden y segregación de residuos como parte de la organización del festival.*

El nivel de logro de cada objetivo deberá establecerse mediante la revisión de las rúbricas, los productos elaborados, las listas de participación y los informes financieros de las aulas.

Limitaciones de los resultados

Entre los aspectos que requieren fortalecimiento se encuentran la necesidad de contar con instrumentos cuantitativos de entrada y salida, consolidar los resultados financieros por aula y registrar sistemáticamente la participación individual de las estudiantes.

Asimismo, se requiere fortalecer el análisis de la rentabilidad real, diferenciando la inversión inicial, los ingresos obtenidos, los gastos ejecutados y las ganancias netas.

9. PRODUCTOS Y EVIDENCIAS DE LA EXPERIENCIA

Productos desarrollados

Como parte del proyecto se consideraron los siguientes productos pedagógicos:

- *Investigación histórica y geográfica de platos típicos de las regiones del Perú.*
- *Trípticos e infografías sobre la gastronomía y la identidad cultural.*
- *Matrices de costos de producción.*
- *Presupuestos por aula y por stand.*
- *Cálculo de inversión inicial y precios de venta.*
- *Propuestas de emprendimiento gastronómico.*
- *Stands gastronómicos e históricos.*
- *Organización de comisiones estudiantiles.*
- *Simulación de tickets económicos.*
- *Registros de ingresos y egresos.*
- *Balances de pérdidas y ganancias.*
- *Rúbricas de evaluación y portafolios.*

Relación de evidencias

Código	*Nombre de la evidencia / anexo*	*Fecha*	*Qué demuestra*
E-01	*Plan de trabajo del V Festival "Sabores con Valor"*	*Marzo a abril 2026*	*Organización, objetivos, metodología y responsabilidades.*
E-02	*Ficha descriptiva del proyecto "Sabores del Perú"*	*junio 2026*	*Diagnóstico, objetivos y población beneficiaria prevista.*
E-03	*Acta de colegiado*	*Junio 2026*	
E-04	*Sesión de aprendizaje y fichas de educación financiera*	*Mayo-julio 2026*	*Desarrollo de actividades pedagógicas y aprendizajes.*
E-05	*Ficha de aprendizaje*	*Julio 2026*	*Aplicación de conocimientos financieros y planificación económica.*
E-06	*Medio de difusión - Gigantografía*	*Junio-julio 2026*	*Investigación y valoración de la identidad cultural por medio de la preparación*
E-07	*Registro fotográfico y audiovisual del festival*	*21 y 22 de julio de 2026*	*Implementación y presentación de los stands.*
E-08	*Rúbricas y fichas de evaluación*	*Julio 2026*	*Evaluación de las competencias y criterios establecidos.*

10. REFLEXIÓN Y APRENDIZAJES DEL PROYECTO

Aspectos que funcionaron

La integración de la educación financiera con la gastronomía peruana permitió contextualizar los aprendizajes y relacionarlos con actividades económicas cercanas a la realidad de las estudiantes.

La organización de equipos y comisiones favoreció la distribución de responsabilidades y permitió integrar conocimientos históricos, financieros, culturales y ambientales.

Asimismo, la elaboración de presupuestos y matrices de costos brindó herramientas concretas para comprender la importancia de planificar antes de emprender una actividad económica.

El festival constituyó un espacio de socialización de aprendizajes, comunicación y valoración de la diversidad gastronómica nacional.

Dificultades encontradas

Entre los desafíos que deben considerarse en la sistematización se encuentran:

- *La necesidad de fortalecer los conocimientos matemáticos para calcular costos, porcentajes y ganancias.*
- *La organización y control de los recursos económicos por cada equipo.*
- *La diferenciación entre inversión, gasto, ingreso y ganancia neta.*
- *La disponibilidad de información confiable sobre los costos de los insumos.*
- *La necesidad de consolidar los instrumentos de evaluación y los registros financieros.*
- *La organización de los tiempos y responsabilidades de las diferentes comisiones.*

Aprendizajes institucionales

La experiencia permitió reconocer la importancia de desarrollar proyectos interdisciplinarios que relacionen las competencias curriculares con situaciones reales y significativas.

Se identificó que la educación financiera adquiere mayor sentido cuando las estudiantes tienen oportunidades de planificar, calcular, tomar decisiones y evaluar los resultados de sus acciones.

Para próximas implementaciones se recomienda aplicar una evaluación diagnóstica y final, establecer formatos estandarizados de presupuesto y balance financiero, fortalecer la participación familiar y realizar un seguimiento de los aprendizajes después de la actividad central.

11. SOSTENIBILIDAD Y PROYECCIÓN

Continuidad del proyecto

Se propone dar continuidad al proyecto "Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela" mediante su incorporación en las experiencias de aprendizaje de las áreas curriculares involucradas.

Las acciones de continuidad comprenderán:

- *Incorporación permanente de actividades de educación financiera en las sesiones de aprendizaje.*
- *Desarrollo de talleres sobre presupuesto, ahorro, consumo responsable y emprendimiento.*
- *Organización de nuevas experiencias gastronómicas y culturales.*

- *Fortalecimiento de la investigación de los recursos naturales y productivos de las regiones del Perú.*
- *Elaboración de portafolios de evidencias y registros financieros por aula.*
- *Participación de las familias en actividades de valoración de los saberes gastronómicos y económicos.*

Responsables y recursos

La experiencia puede ampliarse a todos los grados y secciones de secundaria mediante proyectos relacionados con la producción y comercialización de productos regionales, el análisis de las actividades económicas locales y la elaboración de propuestas de emprendimiento sostenible.

También puede adaptarse a otras instituciones educativas mediante la selección de productos representativos de sus respectivas regiones, conservando el enfoque de educación financiera, identidad cultural, trabajo colaborativo y sostenibilidad.

Posibilidad de ampliación

Conclusiones

1. *El proyecto "Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela" respondió a la necesidad de fortalecer las competencias financieras de las estudiantes mediante experiencias prácticas vinculadas con la gastronomía peruana, integrando los aprendizajes escolares con situaciones de la vida cotidiana y familiar.*
2. *La implementación del V Festival Gastronómico e Histórico "Sabores con Valor", realizado el 22 de julio de 2026, constituyó una experiencia de aprendizaje interdisciplinaria que articuló la educación financiera con la investigación histórica, geográfica y cultural de los platos representativos del Perú.*
3. *La elaboración de presupuestos, matrices de costos y propuestas de emprendimiento permitió desarrollar situaciones prácticas para comprender la importancia de planificar los recursos, diferenciar costos, calcular inversiones y tomar decisiones económicas responsables.*
4. *La organización de las estudiantes en comisiones histórica-cultural, financiera-logística y de ecoeficiencia-protocolo promovió el trabajo cooperativo, el liderazgo, la responsabilidad y el cuidado del ambiente durante el desarrollo de las actividades.*
5. *La experiencia constituye una oportunidad para fortalecer la educación financiera como aprendizaje permanente en la institución educativa. Su impacto deberá consolidarse mediante el seguimiento de los aprendizajes, la comparación de evaluaciones iniciales y finales y la sistematización de las evidencias de participación y desempeño.*

12. CONCLUSIONES Y EXPEDIENTE DE EVIDENCIAS

Conclusiones

*1. El proyecto **"Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela"** permitió responder a las dificultades identificadas en las estudiantes para gestionar responsablemente sus recursos económicos, mediante experiencias prácticas que fortalecieron la planificación, elaboración de presupuestos, identificación de costos y toma de decisiones financieras responsables.*

*2. La implementación del V Festival Gastronómico e Histórico **"Sabores con Valor"**, desarrollado los días 21 y 22 de julio de 2026, constituyó una experiencia interdisciplinaria innovadora que articuló las áreas de Ciencias Sociales, DPCC, Educación para el Trabajo y Arte y Cultura, vinculando la educación financiera con la investigación y valoración de la gastronomía como expresión de la identidad cultural peruana.*

3. La participación de las estudiantes en la organización de los stands gastronómicos, la elaboración de matrices de costos, los presupuestos y la simulación de emprendimientos les permitió comprender la relación entre inversión, ingresos, egresos y ganancias, así como desarrollar habilidades de liderazgo, trabajo cooperativo, comunicación y responsabilidad en la administración de los recursos.

4. La experiencia evidenció que los aprendizajes financieros adquieren mayor significado cuando se aplican a situaciones reales y cercanas al contexto de las estudiantes. Asimismo, permitió identificar aspectos por mejorar, como el fortalecimiento de las habilidades matemáticas, el control de los recursos económicos y la diferenciación entre inversión, gasto y ganancia neta.

5. El proyecto constituye una experiencia educativa con posibilidades de continuidad y ampliación institucional, por lo que resulta necesario incorporar permanentemente actividades de educación financiera en las experiencias de aprendizaje, fortalecer la participación de las familias y establecer evaluaciones de entrada y salida que permitan medir objetivamente los avances y el impacto de los aprendizajes en las estudiantes.

.

Índice de anexos

Enumere los anexos con código, nombre, fecha y breve descripción. Verifique que cada afirmación importante tenga una evidencia de respaldo.

Código	Nombre de la evidencia / anexo	Fecha	Qué demuestra
A-01	Plan de trabajo del V Festival "Sabores con Valor"	Marzo a abril 2026	Organización, objetivos, metodología y responsabilidades.
A-02	Ficha descriptiva del proyecto "Sabores del Perú"	junio 2026	Diagnóstico, objetivos y población beneficiaria prevista.
A-03	Acta de colegiado	Junio 2026	
A-04	Sesión de aprendizaje y fichas de educación financiera	Mayo-julio 2026	Desarrollo de actividades pedagógicas y aprendizajes.
A-05	Ficha de aprendizaje	Julio 2026	Aplicación de conocimientos financieros y planificación económica.
A-06	Medio de difusión - Gigantografía	Junio-julio 2026	Investigación y valoración de la identidad cultural por medio de la preparación
A-07	Registro fotográfico y audiovisual del festival	21 y 22 de julio de 2026	Implementación y presentación de los stands.
A-08	Rúbricas y fichas de evaluación	Julio 2026	Evaluación de las competencias y criterios establecidos.

- **Anexo 01:**. Plan de trabajo del V Festival Gastronómico e Histórico “Sabores con Valor”.

I.E “Esther Festini de Ramos Ocampo”

PLAN DE TRABAJO

V

FESTIVAL GASTRONÓMICO E HISTÓRICO "SABORES CON VALOR"

“Celebrando la Peruanidad y Gestionando Responsablemente nuestros Recursos”

I. Datos Informativos

- **Institución Educativa:** I.E. Esther Festini de Ramos Ocampo]
- **Área Curricular:** Ciencias Sociales
- **Grado y Sección:** 1.° a 5.° de Secundaria
- **Directora: Jorge Yaringaño Mayta**
- **Coordinadora del Área:** Rita Horna Alarcón
- **Equipo Docente:** Profesores del área de Ciencias Sociales
  - Ballasco Molina Carmen
  - Janampa Mansilla Doris
  - Gómez Pascual Yvy
  - Horna Alarcón Rita
  - Villafuertes Reyes Manuela
  - Grados Picho Gabriel
- **Fecha de Ejecución:** 22 de julio de 2026

II. Fundamentación

El presente Plan de Trabajo surge de la necesidad de conmemorar nuestro aniversario patrio promoviendo una ciudadanía activa, orgullosa de su herencia histórica y cultural, pero dotada a su vez de herramientas prácticas para afrontar los retos económicos del entorno.

La gastronomía peruana es un motor económico y un reflejo del mestizaje cultural derivado de nuestra historia. A través de este proyecto integrador, las estudiantes investigarán el origen histórico de nuestros platos bandera (vínculo con la competencia *Construye interpretaciones históricas*) y, al mismo tiempo, organizarán el festival bajo un modelo de simulación de microempresa, elaborando presupuestos, analizando costos de producción, fijando precios éticos y calculando el margen de ganancia o punto de equilibrio (vínculo con la competencia *Gestiona responsablemente los recursos económicos*).

III. Objetivos

Objetivo General:

- Promover la identidad nacional y el patriotismo en el marco de las Fiestas Patrias a través de un Festival Gastronómico, aplicando capacidades de gestión financiera y cultura tributaria en el diseño y ejecución de los proyectos de aula.

Objetivos Específicos:

- Investigar y valorar el contexto histórico, geográfico y cultural de los insumos y platos típicos de las diferentes regiones del Perú.
- Diseñar y ejecutar un **Plan Financiero de Presupuesto y Costos** por aula, utilizando herramientas de educación financiera (cálculo de costos fijos, variables, inversión y rentabilidad).
- Fomentar el trabajo cooperativo, el liderazgo estudiantil a través de las brigadas y municipios escolares, y el consumo responsable.

IV. Competencias y Capacidades del Área

Competencia	Capacidades	Desempeños Orientados al Plan
Gestiona responsablemente los recursos económicos.	• Comprende las relaciones entre los elementos del sistema económico y financiero.	• Propone alternativas para el uso responsable de los recursos en el diseño de su microemprendimiento gastronómico.
	•Toma decisiones económicas y financieras.	• Formula un presupuesto familiar o de aula considerando los costos de producción, la inversión inicial y el precio de venta sugerido.
Construye interpretaciones históricas.	• Comprende el tiempo histórico. • Elabora explicaciones sobre procesos históricos.	• Explica el origen histórico y cultural de los platos típicos (fusión incaica, española, africana, asiática) reconociendo la permanencia de tradiciones.

V. Cronograma de Actividades

Fase 1: Planificación y Diseño Financiero
Semana 1 (Inicios de Julio)

- Presentación del proyecto a las estudiantes.
- Formación de equipos por aulas (cada equipo representa una región del Perú o un stand del festival).
- **Taller de Educación Financiera:** Elaboración de la matriz de costos (ingredientes, menaje, decoración del stand) y cálculo del precio de venta del plato.

Fase 2: Indagación Histórica y Geográfica
Semana 2

- Investigación del trasfondo histórico y geográfico de los platos elegidos.
- Elaboración del material informativo para el stand (trípticos, infografías que incluyan la cadena de valor del producto, desde el agricultor hasta el consumidor).

Fase 3: Simulación de Gestión y Moneda Escolar
Semana 3

- Implementación de un sistema de "Tickets Económicos" o moneda interna para evitar el manejo de efectivo directo por las estudiantes el día del evento (fomento del orden bancario/financiero).
- Ensayo general de la distribución de stands y medidas de bioseguridad y gestión de residuos.

Fase 4: Día Central del Festival y Balance
Semana 4 (Vísperas de Fiestas Patrias)

- **Mañana:** Apertura de los stands gastronómicos e históricos. Evaluación de los jurados.
- **Tarde (Post-evento):** Cierre financiero en el aula. Cada equipo elabora su **Balance de Pérdidas y Ganancias** para determinar la rentabilidad real de la actividad.

VI. Estructura Organizativa del Stand (Por Aula)

Para garantizar el orden y que se cumplan las pautas pedagógicas, cada aula se dividirá en tres comisiones de trabajo dirigidas por las propias estudiantes:

1. **Comisión Histórica y Cultural:** Encargadas de la exposición oral ante los jurados y visitantes sobre el origen del plato, el valor nutricional y las ecorregiones involucradas en la producción de sus insumos.
2. **Comisión Financiera y Logística:** Encargadas del control de inventarios, la administración de los tickets del aula, el registro contable de las ventas y la compra transparente de insumos.
3. **Comisión de Ecoeficiencia y Protocolo:** Encargadas de la limpieza antes, durante y después del festival, asegurando la correcta segregación de residuos (orgánicos e inorgánicos) cuidando el medio ambiente.
4.

VII. Evaluación del Plan de Trabajo

La evaluación será formativa y procesal. Se utilizará una rúbrica que medirá el desempeño de las estudiantes en las dos competencias priorizadas.

- **Indicadores de éxito del proyecto:**
- El 100% de las aulas presenta su hoja de presupuesto aprobada antes de la elaboración de los platos.
- Las estudiantes explican con lenguaje técnico económico conceptos como inversión, costo fijo, costo variable y ganancia neta durante la sustentación de sus stands.
- Presentación del informe financiero final por aula firmado por las representantes de la comisión financiera.

VIII. Anexo Pedagógico: Plantilla Contable para las Aulas

Esta tabla se les entregará a las estudiantes durante las sesiones introductorias de educación financiera para que calculen sus números antes de vender:

Insumo / Recurso	Cantidad	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)	Tipo de Costo (Fijo / Variable)
Ejemplo: Pollo para el Arroz con pollo	*3 kg*	*S/ 11.00*	*S/ 33.00*	*Variable*
Ejemplo: Manteles para adornar la mesa	2	S/ 5.00	S/ 10.00	Fijo (Se vuelve a usar)
Inversión Total Requerida (S/):			**[Suma Total]**	

Fórmula del Éxito Comercial Escolar:

IV)Rúbrica de Evaluación: I Festival Gastronómico e Histórico "Sabores con Valor"

- **Competencia Principal:** Gestiona responsablemente los recursos económicos.
- **Competencia Asociada:** Construye interpretaciones históricas.

Criterios de Evaluación	Logro Destacado (AD)	Logro Previsto (A)	En Proceso (B)	En Inicio (C)
Diseño del Presupuesto y Gestión de Costos *(Competencia: Gestiona responsablemente*	Elabora un presupuesto de aula impecable, diferenciando con exactitud costos fijos, variables e inversión. Calcula con precisión matemática el punto de equilibrio y el precio de venta sugerido.	Elabora el presupuesto identificando la mayoría de los costos fijos y variables. Calcula el precio de venta de forma lógica, cubriendo la inversión inicial del aula.	Presenta un presupuesto básico, pero confunde algunos costos fijos con variables. El cálculo del precio de venta presenta ligeros errores matemáticos.	El presupuesto está incompleto, no distingue tipos de costos o presenta pérdidas económicas por falta de cálculo en la inversión.
Comprensión del Sistema Financiero y Tributario *(Competencia: Gestiona responsablemente*	Sustenta con lenguaje técnico económico el flujo de caja de su stand. Explica con claridad la importancia de la cultura tributaria y cómo la informalidad afecta el desarrollo del país.	Explica de forma clara cómo administraron los "tickets económicos" del aula y reconoce la diferencia entre las ganancias brutas y netas del festival.	Describe de manera superficial el manejo del dinero del aula, mostrando dificultades para explicar conceptos como rentabilidad o ganancia neta.	Solo registra ingresos y egresos de dinero de forma mecánica, sin comprender el impacto o la lógica del sistema financiero simulado.
Análisis del Contexto Histórico y Geográfico *(Competencia: Construye interpretaciones)*	Explica con rigurosidad el origen histórico y la fusión cultural de su plato bandera. Sustenta cómo la geografía y los pisos ecológicos del Perú proveen los insumos utilizados.	Explica el origen histórico del plato típico y menciona qué regiones o culturas aportaron a su creación tradicional.	Menciona datos históricos aislados sobre el plato o la región, pero no logra articular una explicación sobre la fusión cultural o el mestizaje.	Se limita a exponer la receta o preparación del plato, omitiendo el trasfondo histórico, cultural y geográfico solicitado.
Trabajo Cooperativo y Ecoeficiencia *(Enfoque Transversal)*	Demuestra un liderazgo proactivo en su comisión. Asegura que su stand mantenga el residuo cero mediante una correcta segregación de desechos orgánicos e inorgánicos.	Trabaja en equipo de manera armoniosa en las tareas asignadas. Colabora activamente con la limpieza y el orden del espacio de su aula antes y después del evento.	Participa en las actividades del equipo solo si se le solicita de manera directa. Muestra un cumplimiento intermitente de las normas de higiene y orden.	Presenta dificultades para trabajar en equipo, delegar o asumir funciones. No colabora con la limpieza o el manejo responsable de los residuos de su stand.

- **Anexo 02: Ficha descriptiva del proyecto de la Ruta de Escuelas Integrales 2026**

RUTA DE ESCUELAS INTEGRALES 2026

FICHA DESCRIPTIVA DEL PROYECTO

1. DATOS GENERALES DE LA IE

Nombre de la Institución Educativa	ESTHER FESTINI DE RAMOS OCAMPO
Código modular	0437277
Nivel educativo	EBR - SECUNDARIA
Región	LIMA METROLITANA
UGEL	04
Nombre del proyecto *(Propuesta inicial)*	**Sabores del Perú: Forjando Identidad y cultura financiera desde la Escuela**
Número de docentes participantes	14
Número de estudiantes beneficiados estimado	1114
Áreas curriculares involucradas	CCSS/DPCC/ARTE Y CULTURA

2. LA PROBLEMÁTICA

2.1. Descripción de la problemática financiera

¿Cuál es la principal problemática vinculada a educación financiera identificada en su comunidad educativa y cuál es al menos una causa que la explique?

En la comunidad educativa de la Institución Educativa Esther Festini de Ramos Ocampo se ha identificado que un importante número de estudiantes presenta limitadas competencias para gestionar de manera responsable sus recursos económicos y tomar decisiones financieras informadas. Esta situación se evidencia en las dificultades para elaborar presupuestos, planificar gastos, promover el ahorro y analizar costos y beneficios en actividades vinculadas a su vida cotidiana y familiar.

Asimismo, se observa que muchos estudiantes desconocen la relación existente entre la producción, comercialización y consumo de bienes y servicios, especialmente aquellos relacionados con la gastronomía peruana, actividad que forma parte de la dinámica económica de numerosas familias de la comunidad.

Entre las principales causas de esta problemática se encuentran la escasa aplicación práctica de la educación financiera en contextos reales de aprendizaje, la limitada cultura de planificación económica en algunos entornos familiares y la falta de espacios que permitan a los estudiantes desarrollar experiencias significativas relacionadas con el emprendimiento y la gestión responsable de los recursos.

Esta realidad hace necesario implementar estrategias pedagógicas innovadoras que vinculen la educación financiera con el reconocimiento y valoración de nuestra riqueza cultural y gastronómica, promoviendo aprendizajes útiles para la vida y el ejercicio de una ciudadanía responsable.

3. OBJETIVO DEL PROYECTO

¿Qué busca lograr el proyecto en relación a la problemática identificada?

Fortalecer en las estudiantes las competencias de educación financiera mediante el reconocimiento y valoración de la gastronomía regional del Perú como una oportunidad para desarrollar capacidades de planificación, organización y gestión responsable de los recursos económicos. A través de experiencias de aprendizaje contextualizadas, las estudiantes analizarán los costos de producción, elaborarán presupuestos, identificarán ingresos y gastos, evaluarán posibilidades de ahorro y emprendimiento, y tomarán decisiones financieras informadas relacionadas con la preparación y comercialización de productos gastronómicos.
Asimismo, se promoverá una cultura de responsabilidad económica, consumo consciente y uso sostenible de los recursos locales, fomentando iniciativas emprendedoras que integren identidad cultural, creatividad, sostenibilidad y cuidado del medio ambiente. De esta manera, las estudiantes fortalecerán su autonomía financiera, su espíritu emprendedor y su capacidad para contribuir al desarrollo económico de sus familias y comunidades, valorando al mismo tiempo la riqueza gastronómica como parte fundamental del patrimonio cultural peruano.

4. LA SOLUCIÓN

4.1. Propuesta de solución

¿Qué acción o propuesta principal desarrollarán para resolver el problema?

*Implementar el proyecto interdisciplinario **"Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela"**, orientado a que las estudiantes desarrollen competencias financieras a partir del conocimiento, valoración y difusión de la diversidad gastronómica peruana. Mediante la investigación de platos representativos de su localidad, región y del país, las estudiantes analizarán los recursos utilizados en su elaboración, calcularán costos de producción, elaborarán presupuestos, proyectarán ingresos y ganancias, y diseñarán propuestas de emprendimiento sostenibles vinculadas a la gastronomía.*
Asimismo, el proyecto promoverá el reconocimiento del patrimonio histórico, cultural y natural de su región, permitiendo que las estudiantes comprendan la relación entre los recursos locales, las actividades económicas y las oportunidades de desarrollo sostenible. A través de experiencias prácticas, fortalecerán su capacidad para tomar decisiones económicas responsables, valorar el ahorro, administrar adecuadamente los recursos disponibles y reconocer la importancia del presupuesto familiar como herramienta para mejorar la calidad de vida.
De esta manera, se busca formar estudiantes con identidad cultural, conciencia económica y espíritu emprendedor, capaces de valorar sus raíces, aprovechar responsablemente los recursos de su entorno y contribuir al desarrollo económico y social de su comunidad mediante iniciativas innovadoras y sostenibles.

4.2. ¿Cómo trabajarán la propuesta? (Ruta del proyecto)

Describa de manera ordenada: Etapas del proyecto (inicio, desarrollo, cierre u otras), actividades principales en cada etapa, rol de docentes y estudiantes y recursos e insumos.

Etapa	Actividades específicas	Descripción	Rol del docente	Rol del estudiante	Recursos / insumos
Inicio	Sensibilización y diagnóstico	Identificación de conocimientos previos sobre gastronomía peruana y educación financiera.	Orienta y motiva el proyecto.	Participa y comparte experiencias	Encuestas, fichas,
Investigación	Estudio de platos regionales y costos	Investigación de ingredientes, origen cultural y costos de producción.	Facilita fuentes de información y guía el trabajo.	Investiga, registra y analiza información.	Internet, libros, fichas de trabajo.

Desarrollo	Elaboración de presupuestos y planes de negocio	Cálculo de costos, ganancias, ahorro e inversión para la preparación o venta de platos regionales.	Asesora el cálculo y la toma de decisiones financieras.	Elabora presupuestos y propuestas de emprendimiento.	Elaboración de presupuestos, fichas financieras.
Producción y difusión	Feria gastronómica y financiera	Presentación de proyectos, degustación y exposición de presupuestos elaborados.	Organiza y acompaña la feria.	Expone productos y resultados.	Stands, afiches, materiales de difusión.
Cierre	Evaluación y reflexión	Análisis de aprendizajes, logros y oportunidades de mejora.	Evalúa y retroalimenta.	Reflexiona sobre su aprendizaje.	Rúbricas, portafolios, encuestas.

5. CRONOGRAMA TENTATIVO

Complete o describa: Actividades, responsables y periodos aproximados de trabajo

Actividad	Responsable	Tiempo
Planificación y sensibilización	Equipo directivo y docentes participantes	Abril 2026
Investigación gastronómica y financiera	Docentes y estudiantes	Mayo - Junio 2026
Elaboración de presupuestos y proyectos	Docentes y estudiantes	Julio 2026
Organización de feria gastronómica	Comité organizador	Marzo – julio 2026
Presentación	Comunidad educativa	Marzo - 2026
Ejecución y evaluación del proyecto	Docentes participantes	Julio 2026
Sistematización y cierre	Docentes participantes	Julio 2026

6. RESULTADOS ESPERADOS E IMPACTO

6.1. Resultados esperados en los estudiantes

¿Qué aprendizajes se espera que logren los estudiantes en relación a la educación financiera y las competencias priorizadas?

- Elaboran presupuestos considerando ingresos, gastos y ganancias.
- Aplican conceptos básicos de ahorro, inversión y emprendimiento.
- Toman decisiones económicas responsables en situaciones reales.
- Valoran la gastronomía peruana como expresión de identidad cultural.
- Desarrollan competencias de investigación, comunicación y trabajo colaborativo.
- Fortalecen las competencias de las áreas de Ciencias Sociales, DPCC y Arte y Cultura.

6.2. Impacto esperado y evidencias

¿Qué cambios se espera generar en la institución educativa y/o comunidad (estudiantes, docentes, familias, cultura financiera, emprendimientos, etc.)?

Impacto esperado

- Fortalecimiento de la cultura financiera en estudiantes y familias.
- Mayor valoración de la diversidad cultural y gastronómica del Perú.
- Desarrollo de iniciativas de emprendimiento escolar sostenibles.
- Integración de la educación financiera en experiencias de aprendizaje interdisciplinarias.
- Participación activa de las familias en actividades formativas y productivas.

¿Cómo se evidenciarán estos logros? (mencione dos indicadores y evidencias que recogerán, por ejemplo: productos de estudiantes, registros, fotos, videos, encuentras, etc.)

Indicadores y evidencias
Indicador 1: El 80% de los estudiantes participantes elabora correctamente un presupuesto relacionado con la preparación o comercialización de un plato regional.
Evidencias:

- Presupuestos elaborados.
- Fichas de costos y ganancias.
- Portafolio de evidencias.

Indicador 2: El 80% de los estudiantes demuestra conocimientos sobre ahorro, costos e ingresos en situaciones prácticas.
Evidencias:

- Proyectos de emprendimiento.
- Fotografías y videos de la feria gastronómica.
- Rúbricas de evaluación.
- Encuestas de percepción a estudiantes y familias.
- Registros de participación.

7. INTEGRANTES ADICIONALES DEL EQUIPO (Opcional)

En esta sección se puede corregir datos de los integrantes o añadir nuevos integrantes al equipo. Completar TODAS las columnas con los datos y asegurar que sean correctos.

DNI	NOMBRE Y APELLIDOS	CARGO EN LA IE *(DIRECTIVO, COORDINADOR, DOCENTE)*	ÁREA DE TRABAJO	CELULAR	CORREO	PUNTO DE CONTACTO *(MARCAR CON X, MÍNIMO 2 DOCENTES)*
08128774	Yvonne Cerdán Chávez	Coordinadora de DPCC	DPCC		Yvo_2006@hotmail.com	988124547

- **Anexo 03:** Acta de Colegiado

ACTA DE REUNIÓN DE TRABAJO COLEGIADO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	**IE ESTHER FESTINI DE RAMOS OCAMPO**				
ÁREA	**Ciencias Sociales**				
FECHA	30/06/2026	**HORA DE INICIO**	8.00pm.	**HORA DE TÉRMINO**	9.30 pm

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Los docentes de Ciencias Sociales se reunieron bajo la dirección de la coordinadora de ciencias sociales Rita Horna, con la finalidad de coordinar, planificar y establecer acuerdos para la organización y ejecución del **V FESTIVAL GASTRONÓMICO**, actividad institucional orientada a fortalecer la identidad cultural, valorar la diversidad gastronómica del Perú y promover la participación activa de las estudiantes.

De la agenda se desprendió:

1. Realizar el V Festival Gastronómico en la fecha establecida por la institución educativa.
2. Establecimiento de acuerdos y compromisos para garantizar el éxito de la actividad.
3. Promover la participación activa de todos los grados y secciones de secundaria.
4. Necesidad de reajustar la Planificación del Festival, la comisiones de trabajos en equipos por parte de las estudiantes .
5. Cada sección será responsable de investigar y presentar platos típicos representativos, considerando su historia, ingredientes y procedencia.
6. Los docentes tutores coordinarán con los estudiantes y padres de familia la organización y presentación de los stands gastronómicos.
7. Los estudiantes elaborarán carteles, afiches y materiales informativos para ambientar sus respectivos espacios.
8. Se promoverá la preparación y presentación de alimentos en condiciones adecuadas de higiene, limpieza y conservación.
9. Informes del trabajo realizado en las aulas: Presupuestos, selección de platos típicos, organización de equipos de trabajo, como son: Expositoras por competencias, elaboración de material ejemplo Tríptico, murales, afiches, ambientación del aula con motivos de Fiestas Patrias y Festival Gastronómico.
10. Actividad del V Festival Gastronómico: 21 de julio para el 1er grado, en el local central, 22 de julio en el local de contingencia de 2°, 3°, 4° y 5°, en ambos turnos.

ACUERDOS Y/ O COMPROMISOS

- Realizar el Festival Gastronómico en dos fechas, con la finalidad de que los docentes del área puedan estar presentes en ambos locales escolares.
- Promover la integración y el trabajo colaborativo entre las estudiantes.
- Elaboración de criterios de evaluación del área de ciencias sociales, empleando una lista de cotejo, el que será empleado por los mismos docentes del área.
- El tiempo máximo de ponencia es de 10 minutos , para desarrollar las 3 competencias y presentar el plato típico.
- Invitar a los directivos para la visita de las aulas en exposición.
- Se realizará una reunión de coordinación previa al evento para evaluar los avances y atender las dificultades que pudieran presentarse.

N°	DOCENTE ASISTENTES
01	Ballasco Molina, Carmen
02	Horna Alarcón Rita Lastenia.
03	Villafuertes Reyes Manuela
04	Janampa Mansilla Doris
05	Gómez Pascual Yvy
06	Grados Picho Gabriel

- **Anexo 04: Sesión de aprendizaje desarrolladas por las áreas participantes (ejemplo)**

IV UNIDAD DE APRENDIZAJE:

Imperialismo, Guerras y revoluciones y el desafío de alimentarnos bien en el siglo XXI"

SESIÓN 17: "Sabores de mi tierra: El Festival Gastronómico Festiniano"

ÁREA DE CIENCIAS SOCIALES	Competencia: - Construye Interpretaciones históricas. - Gestiona Responsablemente el Espacio y el Ambiente. - Gestiona Responsablemente los Recursos Económicos	Semana: Del 13/07 al 17/07
Propósito de la sesión: Que las estudiantes expliquen cómo la gastronomía peruana es el resultado de un largo proceso de mestizaje cultural y cómo el uso sostenible de nuestros recursos geográficos (ecorregiones y pisos altitudinales) ha consolidado nuestra identidad histórica y dinamizado la economía familiar y regional.		
Desempeños: Explica el origen de la gastronomía peruana reconociendo los aportes de las culturas prehispánicas, hispánicas, africanas y asiáticas. Utiliza fuentes históricas para analizar cómo evolucionó un plato típico a lo largo del tiempo. Identifica el origen geográfico (regiones, ecorregiones) de los insumos clave de nuestra cocina. Promueve el consumo responsable e informado de productos locales, analizando cómo impacta en la economía familiar y de los productores regionales.		
Producto de la sesión: Infografía histórica-geográfica del "Plato de mi Tierra" (Preparatoria para el festival gastronómico escolar). Cada equipo elabora un presupuesto básico para la simulación o presentación de su plato en el festival gastronómico.		
SITUACIÓN SIGNIFICATIVA		
En la Institución Educativa, se observa con entusiasmo la proximidad de las celebraciones por la identidad peruana, marco en el cual se organiza el festival gastronómico **"Sabores de mi tierra"**. Sin embargo, muchas estudiantes disfrutan de los platos típicos (como el ceviche, el lomo saltado o la causa) sin conocer la profunda historia de mestizaje, las rutas de intercambio comercial o los diversos pisos ecológicos de donde provienen sus insumos. *¿Cómo se refleja la historia de las migraciones y el mestizaje en los platos que consumimos hoy?* *¿Qué rol juega la megadiversidad geográfica del Perú en la variedad de nuestra cocina?* *¿Cómo podemos promover el consumo de productos locales para apoyar la economía de nuestra región?*		
SECUENCIA DIDÁCTICA (DESARROLLO DE ACTIVIDADES)		
1. Inicio (15 minutos) • **Motivación:** La docente inicia proyectando imágenes de tres platos sumamente populares del Perú: la **Causa Rellena**, el **Anticucho** y el **Arroz Chaufa**. Se les invita a observar detenidamente los ingredientes visibles. • **Saberes Previos:** Se lanza una pregunta al pleno: *¿Sabían que el limón del ceviche no es originario del Perú? ¿O que el anticucho nació de una adaptación en la época virreinal?* Las estudiantes participan compartiendo qué platos se cocinan en sus hogares y de qué regiones provienen sus familias. • **Problematización:** *Si quitáramos los insumos que llegaron de Europa y Asia, ¿cómo sería nuestra comida? ¿Qué nos dice nuestra gastronomía sobre la convivencia de diferentes culturas en el pasado?* • **Comunicación del Propósito:** Se da a conocer el título de la sesión, las competencias a trabajar y el producto final que elaborarán en equipos.		

Desarrollo (60 minutos)

Actividad 1: El mapa de los insumos (Gestión del espacio)

- Se divide a las estudiantes en equipos de trabajo.
- A cada grupo se le entrega un mapa físico del Perú (con las regiones naturales o pisos altitudinales) y una lista de ingredientes nativos (papa, ají amarillo, quinua, maíz, camote) y traídos/foráneos (cebolla, limón, carne de res, arroz, ajo).
- **Reto:** Deben ubicar en el mapa de dónde proviene cada ingrediente original de un plato seleccionado para el festival, reconociendo el valor geográfico de nuestro territorio.

Actividad 2: Análisis de fuentes: "La cocina como archivo histórico" (Interpretación histórica)

- La docente proporciona lecturas breves sobre la evolución de la cocina peruana:

- *Fuente A:* El uso del *uchu* (ají) y la deshidratación de la papa en el Tahuantinsuyo.
- *Fuente B:* La llegada de los ingredientes hispanos y la cocina afroperuana (interiores y anticuchos).
- *Fuente C:* La influencia de la migración china y japonesa en el siglo XIX (el uso del wok y el sillao).

- Las estudiantes analizan las fuentes y completan un cuadro de doble entrada donde identifican la época, el aporte cultural y el impacto en la mesa actual.

Actividad 3: "El presupuesto de nuestro stand" (3.ª Competencia)
Reto: Cada equipo elabora un presupuesto básico para la simulación o presentación de su plato en el festival gastronómico.
Análisis: Las estudiantes deben identificar:
Costos de producción: Precio de los insumos en el mercado local (comprando directamente a productores o mercados mayoristas para optimizar recursos).
Consumo responsable: Explicar por qué elegir insumos de temporada y de origen nacional beneficia tanto al bolsillo del hogar como a la economía de los agricultores peruanos (dinamización de la economía local).
Valor agregado: Cómo el festival se convierte en una oportunidad de emprendimiento escolar.
Actividad Económica 4:
Construcción del Producto

- Cada equipo empieza a diseñar el bosquejo de su **Infografía "Sabores de mi Tierra"**.
- La infografía debe contener de manera obligatoria:
  1. Nombre del plato elegido para el festival escolar.
  2. Línea de tiempo o breve reseña del mestizaje del plato (Historia).
  3. Mapa señalando las regiones del Perú que proveen los insumos principales (Geografía).
  4. Una propuesta para revalorizar el trabajo de los agricultores locales (Economía/Ambiente).

Cierre (15 minutos)

- **Evaluación / Socialización:** Una representante de cada equipo presenta la síntesis de su infografía en un "museo itinerante" dentro del aula.
- **Metacognición:** Se reflexiona a partir de las siguientes preguntas escritas en la pizarra:
  - *¿Qué aprendí hoy sobre el origen de lo que como diariamente?*
  - *¿Cómo me ayuda el análisis geográfico a entender la variedad de nuestra gastronomía?*
  - *¿De qué manera el festival gastronómico fortalece nuestra convivencia escolar e identidad?*

E. EVALUACIÓN
Lista de Cotejo para el Producto (Infografía Histórico-Geográfica)

Criterios de Evaluación	Logrado	En Proceso	En Inicio	Observaciones
Interpretación Histórica: Explica con claridad el proceso de mestizaje cultural evidenciado en los ingredientes y origen del plato.				
Gestión del Espacio: Identifica y ubica correctamente las regiones geográficas o ecorregiones peruanas de donde provienen los insumos del plato.				
Valoración Económica/Ambiental: Propone acciones concretas para promover el consumo de productos locales y sostenibles en el festival gastronómico.				
Organización y Síntesis: La infografía es visualmente clara y utiliza fuentes confiables de información.				
Propone un presupuesto claro y realista para la adquisición de los insumos del plato elegido.				

- **Anexo 05: Ficha de aprendizaje**

PRESUPUESTO PARA PREPARAR O VENDER COMIDA REGIONAL

Competencia	Capacidad	Propósito de la clase
Gestiona responsablemente los recursos económicos	Comprende las relaciones entre los elementos del sistema económico y financiero. Toma decisiones económicas y financieras.	Aplicar nociones básicas de educación financier mediante la elaboración de presupuestos relacionados con la preparación o venta de comi regional.

La educación financiera juega un papel crucial en la alimentación saludable al permitir a las personas elaborar presupuestos, tomar decisiones informadas sobre el dinero y priorizar alimentos nutritivos, incluso con limitaciones de tiempo o ingresos. Un mejor control financiero empodera a los individuos para reducir gastos innecesarios, invertir en alimentos más sanos como frutas de estación y arroz integral, y evitar opciones procesadas y perjudiciales, lo cual reduce la inseguridad alimentaria y mejora la salud general.

¿QUÉ ES UN PRESUPUESTO?

Un presupuesto es un plan que permite organizar el dinero antes de realizar una actividad económica. Sirve para calcular cuánto dinero se necesita invertir, cuánto se espera ganar y si el negocio será rentable.

Las familias, empresas y emprendedores utilizan presupuestos para evitar gastos innecesarios y administrar mejor sus recursos.

Ejemplo:

Si una estudiante desea vender arroz con pollo en una feria gastronómica, primero debe calcular cuánto gastará en ingredientes y materiales antes de determinar cuánto cobrará por cada porción.

CONCEPTOS BÁSICOS DE EDUCACIÓN FINANCIERA

1. Inversión

Es el dinero que se utiliza inicialmente para adquirir los recursos necesarios para producir o vender un bien o servicio.

Ejemplos:

- Compra de ingredientes.
- Compra de envases descartables.
- Compra de utensilios.

Pregunta para analizar:

¿Se puede preparar un plato sin invertir dinero previamente

.....
.....
.....
.....

2. Gastos

Son todos los desembolsos de dinero necesarios para realizar una actividad económica.

Tipos de gastos

a) Gastos directos

Son aquellos relacionados directamente con la elaboración del producto.

Ejemplos:

- Carne
- Arroz
- Verduras
- Condimentos

b) Gastos indirectos

Son aquellos que ayudan a producir o vender el producto.

Ejemplos:

- Gas

- Electricidad
- Transporte
- Bolsas y envases

3. Ingresos

Son las cantidades de dinero que se obtienen por la venta de productos o servicios.

Fórmula

Ingresos = Cantidad vendida × Precio de venta

Ejemplo

20 porciones × S/ 8 = S/ 160

Los ingresos representan el dinero que entra al negocio.

4. Ganancia

Es el beneficio económico que queda después de descontar todos los gastos.

Fórmula

Ganancia = Ingresos – Gastos

Ejemplo

Ingresos = S/ 160

Gastos = S/ 100

Ganancia = S/ 60

5. Ahorro

Es la parte del dinero que se guarda para utilizarla en el futuro.

El ahorro permite:

- Reinvertir en el negocio.
- Comprar más materiales.
- Enfrentar emergencias.
- Alcanzar metas personales.

Ejemplo

Si una persona obtiene una ganancia de S/ 60 y decide ahorrar S/ 20, tendrá un fondo para futuras inversiones.

SALUD FINANCIERA

La salud financiera es la capacidad de administrar adecuadamente el dinero para cubrir necesidades, enfrentar imprevistos y alcanzar metas personales o familiares.

Una persona tiene buena salud financiera cuando:

- Cumple sus obligaciones económicas.
- Controla sus gastos.
- Mantiene hábitos de ahorro.
- Planifica sus compras.
- Toma decisiones responsables con su dinero.

BENEFICIOS DE UNA BUENA SALUD FINANCIERA

Planificación y presupuesto

Permite organizar los ingresos y gastos para cubrir necesidades importantes.

Consumo responsable

Ayuda a comparar precios y elegir productos de mejor calidad.

Control de gastos impulsivos

Evita compras innecesarias y favorece el uso eficiente del dinero.

Bienestar personal y familiar

Reduce el estrés económico y mejora la calidad de vida.

Prevención de dificultades económicas

Facilita enfrentar emergencias y alcanzar objetivos a largo plazo.

ACTIVIDAD PRÁCTICA

Elaboramos el presupuesto de nuestro plato para la IV Feria Gastronómica

Concepto	Cantidad	Costo Unitario (S/)	Costo Total (S/)
Ingredientes			
Envases y utensilios			
Transporte			
Otros gastos			
TOTAL DE GASTOS			

Proyección de ventas

Concepto	Datos
Número de porciones a vender	
Precio de venta por porción	

Ingreso total esperado	

Cálculo de la ganancia
Ganancia = Ingresos – Gastos

Ganancia esperada: _____



- **Anexo 06:** Materiales de difusión- Gigantografía



- **Anexo 07:** Registro fotográfico y audiovisual del festival del 22 de julio de 2026.













- **Anexo 08:** Instrumentos y rúbricas de evaluación.

Rúbrica de Evaluación: ***"Sabores del Perú: Forjando identidad y cultura financiera desde la escuela"***

V Festival "Sabores con Valor"

"Celebrando la Peruanidad y Gestionando Responsablemente nuestros Recursos"

- **Competencia Principal:** Gestiona responsablemente los recursos económicos.
- **Competencia Asociada:** Construye interpretaciones históricas.

Criterios de Evaluación	Logro Destacado (AD)	Logro Previsto (A)	En Proceso (B)	En Inicio (C)
Diseño del Presupuesto y Gestión de Costos *(Competencia: Gestiona responsablemente*	Elabora un presupuesto de aula impecable, diferenciando con exactitud costos fijos, variables e inversión. Calcula con precisión matemática el punto de equilibrio y el precio de venta sugerido.	Elabora el presupuesto identificando la mayoría de los costos fijos y variables. Calcula el precio de venta de forma lógica, cubriendo la inversión inicial del aula.	Presenta un presupuesto básico, pero confunde algunos costos fijos con variables. El cálculo del precio de venta presenta ligeros errores matemáticos.	El presupuesto está incompleto, no distingue tipos de costos o presenta pérdidas económicas por falta de cálculo en la inversión.
Comprensión del Sistema Financiero y Tributario *(Competencia: Gestiona responsablemente*	Sustenta con lenguaje técnico económico el flujo de caja de su stand. Explica con claridad la importancia de la cultura tributaria y cómo la informalidad afecta el desarrollo del país.	Explica de forma clara cómo administraron los "tickets económicos" del aula y reconoce la diferencia entre las ganancias brutas y netas del festival.	Describe de manera superficial el manejo del dinero del aula, mostrando dificultades para explicar conceptos como rentabilidad o ganancia neta.	Solo registra ingresos y egresos de dinero de forma mecánica, sin comprender el impacto o la lógica del sistema financiero simulado.
Análisis del Contexto Histórico y Geográfico *(Competencia: Construye interpretaciones)*	Explica con rigurosidad el origen histórico y la fusión cultural de su plato bandera. Sustenta cómo la geografía y los pisos ecológicos del Perú proveen los insumos utilizados.	Explica el origen histórico del plato típico y menciona qué regiones o culturas aportaron a su creación tradicional.	Menciona datos históricos aislados sobre el plato o la región, pero no logra articular una explicación sobre la fusión cultural o el mestizaje.	Se limita a exponer la receta o preparación del plato, omitiendo el trasfondo histórico, cultural y geográfico solicitado.
Trabajo Cooperativo y Ecoeficiencia *(Enfoque Transversal)*	Demuestra un liderazgo proactivo en su comisión. Asegura que su stand mantenga el residuo cero mediante una correcta segregación de desechos orgánicos e inorgánicos.	Trabaja en equipo de manera armoniosa en las tareas asignadas. Colabora activamente con la limpieza y el orden del espacio de su aula antes y después del evento.	Participa en las actividades del equipo solo si se le solicita de manera directa. Muestra un cumplimiento intermitente de las normas de higiene y orden.	Presenta dificultades para trabajar en equipo, delegar o asumir funciones. No colabora con la limpieza o el manejo responsable de los residuos de su stand.

ANEXO 1. RÚBRICA DE AUTOEVALUACIÓN DEL PROYECTO

Marque el nivel que mejor describa la evidencia disponible en cada criterio. Esta autoevaluación permite identificar aspectos que conviene fortalecer antes de presentar el proyecto.

Criterio	Destacado (4)	Satisfactorio (3)	En proceso (2)	Inicio (1)	Puntaje
Intencionalidad, problema y pertinencia	4 — Define con claridad el problema, sus causas y contexto; evidencia una transformación clara y pertinente.	3 — Describe claramente el problema y su contexto; la intención de cambio es coherente.	2 — Describe el problema de forma general; la pertinencia está sustentada parcialmente.	1 — El problema o la intención son poco claros y la pertinencia no está sustentada.	4
Originalidad e innovación	4 — Explica qué cambia respecto de la práctica anterior y cómo la innovación responde al problema.	3 — Identifica elementos innovadores y los relaciona con el problema.	2 — Menciona innovación, pero no demuestra claramente su aporte.	1 — No identifica ni sustenta un elemento innovador.	3
Objetivos, resultados e indicadores	4 — Hay relación clara entre problema, objetivos, resultados e indicadores; los logros se miden con precisión.	3 — Los objetivos son coherentes y se presentan resultados relacionados.	2 — La relación entre problema, objetivos y resultados es parcial.	1 — Los objetivos son poco claros o no se relacionan con los resultados.	3
Implementación y gestión	4 — Presenta ruta ordenada con actividades, metas, responsables, tiempos, recursos y ajustes.	3 — Presenta claramente etapas, actividades, responsables y tiempos.	2 — La secuencia, metas, responsables o gestión están incompletos.	1 — Solo enumera actividades o brinda información insuficiente.	4
Alcance, resultados e impacto	4 — Cuantifica el alcance y demuestra cambios en estudiantes con evidencias; compara antes y después cuando es posible.	3 — Identifica la población alcanzada y presenta resultados con evidencias.	2 — Las evidencias no permiten valorar claramente el alcance o impacto.	1 — Menciona actividades sin sustento suficiente del impacto.	3
Evidencias, aprendizaje y sostenibilidad	4 — Las evidencias son verificables; recoge aprendizajes y presenta continuidad concreta.	3 — Presenta evidencias suficientes, aprendizajes y estrategia viable de continuidad.	2 — Las evidencias o la continuidad se presentan parcialmente.	1 — Las evidencias son insuficientes y no hay continuidad clara.	4
Puntaje total (máximo 24)	**____21____ / 24**				

Interpretación sugerida

- 22–24 puntos: Consolidado destacado
- 17–21 puntos: Consolidado
- 12–16 puntos: En consolidación
- 6–11 puntos: Requiere fortalecimiento