PROYECTO CONSOLIDADO – PROGRAMA DE EDUCACIÓN FINANCIERA

ESCUELAS INTEGRALES – FASE 3

"EFV: SABORES QUE EMPRENDEN"

Educación Financiera Vivencial desde la Gastronomía Escolar

IDENTIFICACIÓN	INFORMACIÓN
Institución educativa	I.E. N.° 56006 Gaona Cisneros
Ubicación	Sicuani, provincia de Canchis, región Cusco – UGEL Canchis
Responsables	Dirección, equipo impulsor EFV y docentes participantes. Completar nombres y cargos oficiales.
Periodo	Experiencias precursoras desde 2025 y fortalecimiento durante 2026. Precisar fechas exactas con actas y plan operativo.
Ámbito	Inicial, primaria y secundaria, según participación efectivamente registrada.
Espacios	I.E. Gaona Cisneros y espacios comunitarios.

RESUMEN EJECUTIVO

"EFV: Sabores que Emprenden" es una experiencia de educación financiera vivencial que utiliza la gastronomía escolar y los productos del entorno de Sicuani y Canchis como contexto auténtico para desarrollar capacidades de planificación, ahorro, elaboración de presupuestos, cálculo de costos, fijación de precios, registro de ingresos y egresos, toma de decisiones y emprendimiento responsable. La propuesta articula Educación para el Trabajo (EPT) con otras áreas curriculares y convierte los aprendizajes financieros en decisiones concretas: identificar una necesidad, diseñar un producto, elaborar un prototipo, validarlo con posibles consumidores, organizar su producción y evaluar sus resultados.

La experiencia busca superar un tratamiento únicamente conceptual de la educación financiera. Los estudiantes aprenden haciendo, dialogando, calculando, probando sus ideas y reflexionando sobre las consecuencias de sus decisiones. Las ferias gastronómicas constituyen escenarios de aprendizaje y evaluación auténtica, no solamente espacios de exhibición o venta.

1. DATOS GENERALES Y RESUMEN DEL PROYECTO

Campo	Redacción consolidada
Nombre	EFV: Sabores que Emprenden – Educación Financiera Vivencial desde la Gastronomía Escolar.
Institución	I.E. N.° 56006 Gaona Cisneros, Sicuani, Canchis, Cusco.
Contexto	Comunidad con familias vinculadas, entre otras actividades, al comercio, los negocios y la agricultura. El entorno ofrece productos locales y saberes gastronómicos que pueden convertirse en oportunidades de aprendizaje.
Población	Estudiantes de los grados, secciones y niveles que participaron efectivamente de primero a quint Grado de secundaria
Equipo responsable	Dirección, equipo impulsor EFV, docentes de EPT y docentes de áreas curriculares participantes de forma organizada

2. PROBLEMA Y DIAGNÓSTICO INICIAL

Problema identificado

En la I.E. N.° 56006 Gaona Cisneros se identificó la necesidad de fortalecer la educación financiera mediante experiencias contextualizadas y sostenidas. Los aprendizajes sobre el uso responsable del dinero, la planificación de gastos, el ahorro, la diferenciación entre costos y precios, el cálculo de ingresos y ganancias y la toma de decisiones no siempre se trasladaban a situaciones prácticas cercanas a la vida cotidiana. Se requerían mayores oportunidades para que los estudiantes planificaran y gestionaran iniciativas emprendedoras, analizaran necesidades de consumidores y evaluaran la viabilidad de sus propuestas.

Causas y consecuencias

Causas	Consecuencias educativas que se busca revertir
Actividades financieras poco vinculadas con experiencias productivas del entorno.	Dificultad para aplicar conceptos financieros a decisiones concretas.
Oportunidades limitadas para desarrollar proyectos con ABP, metodologías activas y validación.	Emprendimientos basados en supuestos y no suficientemente contrastados con usuarios.
Articulación curricular y acompañamiento docente en proceso de fortalecimiento.	Aprendizajes financieros fragmentados y evidencias poco sistematizadas.
Necesidad de fortalecer registros de costos, ingresos, egresos y precios.	Riesgo de confundir ventas con ganancias y decidir sin información.

Evidencia del diagnóstico y línea de base

Respaldar el diagnóstico con encuestas iniciales, fichas de observación, entrevistas, producciones estudiantiles, actas, planificaciones y registros de experiencias previas. Completar los datos reales: número de estudiantes evaluados, fecha, instrumento y resultados. Si no hubo medición cuantitativa inicial, declararlo y presentar evidencia cualitativa verificable.

Indicador por completar	Dato real	Fuente y fecha
Estudiantes que elaboraban un presupuesto sencillo	En el area de educacion para el trabajo	Mes de Agosto
Estudiantes que distinguían costo, precio e ingreso	En las unidades de ept y matematicas	Mes de junio
Estudiantes que explicaban ahorro y priorización de gastos	Estudiantes exponiendo	Agosto y setiembre
Equipos que validaban su producto con posibles clientes	Ferias gastronomicas	
Docentes que integraban educación financiera en su planificación	Todo el nivel secundario	Mayo, actas

Situación inicial

Los estudiantes necesitaban oportunidades prácticas para organizar recursos, estimar costos, establecer precios razonables, reconocer la diferencia entre ingresos y ganancias, registrar operaciones, ahorrar y justificar decisiones. También era necesario fortalecer la investigación de clientes, la elaboración de prototipos, la retroalimentación y la mejora de productos.

3. INTENCIONALIDAD, PERTINENCIA Y OBJETIVOS

Transformación buscada

Transitar de aprendizajes financieros principalmente declarativos a una educación financiera vivencial, interdisciplinaria y contextualizada, en la que los estudiantes tomen decisiones informadas y gestionen proyectos gastronómicos con responsabilidad, creatividad, colaboración y pertinencia local.

Pertinencia para la comunidad

La gastronomía conecta la escuela con la vida familiar y productiva de Sicuani y Canchis. Las familias vinculadas al comercio y la agricultura, así como la disponibilidad de granos andinos y otros productos del entorno, ofrecen situaciones reales para valorar recursos, calcular costos, fijar precios, promover el ahorro, reconocer el trabajo de productores y emprender responsablemente. La feria en la Plaza de Armas de Sicuani amplía el aprendizaje al relacionar a los estudiantes con visitantes y potenciales consumidores.

Beneficiarios previstos

Directos: estudiantes de los niveles, grados y secciones que participan, según registro institucional. Indirectos: familias, docentes, directivos, productores locales y comunidad que interactúan con las actividades y reflexionan sobre consumo y emprendimiento responsable.

Objetivo general

Fortalecer las competencias de educación financiera y emprendimiento de los estudiantes de la I.E. N.° 56006 Gaona Cisneros mediante experiencias gastronómicas vivenciales, interdisciplinarias y contextualizadas, que les permitan planificar recursos, elaborar presupuestos, calcular costos y precios, gestionar ingresos y egresos, practicar el ahorro y tomar decisiones responsables.

Objetivos específicos

- Desarrollar conocimientos y prácticas financieras mediante situaciones vinculadas con la economía familiar, el comercio, la agricultura y la gastronomía local.
- Promover la planificación de emprendimientos gastronómicos con identificación de clientes, propuesta de valor, presupuesto, costos, precio, recursos y responsabilidades.
- Aplicar ABP, elementos de Design Thinking y validación de prototipos para diseñar, probar y mejorar productos.
- Articular áreas curriculares para aplicar aprendizajes matemáticos, comunicativos, científicos, sociales y ciudadanos en la gestión del emprendimiento.
- Fortalecer la participación de estudiantes, docentes y familias en experiencias de producción, exposición, comercialización responsable y reflexión financiera.
- Organizar evidencias verificables para evaluar aprendizajes, resultados y sostenibilidad.

Resultados esperados e indicadores

Resultado esperado	Indicador verificable (completar meta y resultado)
Aplicación de herramientas financieras.	124 estudiantes N.º y 90 % de estudiantes que elaboran presupuestos y registran costos, ingresos y egresos.
Desarrollo de propuestas gastronómicas.	N.º 24 equipos con propuesta de valor, boceto, PMV/prototipo y validación.
Decisiones informadas.	20 equipos que justifican ajustes con opiniones y datos.

Articulación docente.	Todas las areas áreas/docentes con unidades, sesiones o actividades integradas. Para el Proyecto
Participación comunitaria.	60 % de familias, visitantes y usuarios consultados o participantes.
Sistematización y continuidad.	Plan operativo, actas, instrumentos, repositorio y acuerdos de continuidad.

4. ORIGINALIDAD E INNOVACIÓN DE LA PROPUESTA

Práctica anterior

La educación financiera podía abordarse mediante explicaciones, ejercicios o actividades puntuales, con oportunidades limitadas para gestionar recursos y comprobar las consecuencias de las decisiones en un proyecto concreto. Las experiencias gastronómicas no siempre estaban integradas en una ruta que incluyera diagnóstico, planificación, prototipado, validación, cálculo financiero, feria y reflexión.

Elemento innovador

La innovación consiste en convertir la gastronomía escolar en un laboratorio vivencial de educación financiera. Los estudiantes no solo preparan alimentos: investigan necesidades, identifican clientes, diseñan una propuesta de valor, elaboran un PMV, calculan costos y precios, registran ingresos y egresos, reciben retroalimentación y mejoran sus productos. Se aprovechan productos y saberes locales y se articulan distintas áreas curriculares.

Relación con el problema

La propuesta sitúa los conceptos financieros en decisiones reales: cuánto comprar, qué cantidad producir, cómo evitar desperdicios, cómo calcular el costo unitario, qué precio permite cubrir costos, cómo registrar ventas y cómo administrar los recursos obtenidos. El ciclo de prototipar, probar, aprender y mejorar reduce la improvisación.

5. METODOLOGÍA Y RUTA DE IMPLEMENTACIÓN

Enfoque y metodología

Se adopta un enfoque vivencial, participativo e interdisciplinario. La ruta combina Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), elementos de Design Thinking y herramientas de gestión emprendedora. La educación financiera se integra en cada etapa.

Etapa	Acciones	Productos y evidencias
1. Sensibilización y diagnóstico	Explorar prácticas de ahorro, consumo y emprendimiento; reconocer necesidades de aprendizaje.	Diagnóstico, encuestas, actas y línea de base.
2. Identificación de oportunidades	Observar el entorno; reconocer productos locales, necesidades y posibles clientes.	Mapa de necesidades, entrevistas y reto.
3. Ideación y propuesta de valor	Generar alternativas, seleccionar idea y explicar el valor ofrecido.	Lluvia de ideas y propuesta de valor.
4. Planificación financiera	Listar insumos, cantidades y recursos; calcular costos, costo	Presupuesto, cuadro de costos y plan de trabajo.

	unitario, precio, ingresos y utilidad estimada.	
5. Boceto, prototipo y PMV	Dibujar producto/envase; elaborar versión inicial y definir qué supuesto probar.	Boceto fechado, fotos, prototipo y materiales.
6. Validación y mejora	Consultar usuarios, registrar opiniones, analizar costos y decidir ajustes.	Encuestas, análisis y registro de cambios.
7. Feria gastronómica	Distribuir roles de producción, exposición, ventas, finanzas, marketing, higiene y limpieza.	Cronograma, roles, lista de cotejo, acta y registros.
8. Evaluación y reflexión	Comparar lo planificado con lo realizado; revisar ingresos, gastos, saldos y aprendizajes.	Balance, informe, reflexiones y portafolio.

Participación de actores

Actor	Participación
Estudiantes	Investigan, diseñan, calculan, elaboran prototipos, validan, organizan y presentan productos; asumen roles.
Docentes	Integran educación financiera en planificaciones y sesiones; acompañan investigación, cálculos, prototipado y reflexión.
Dirección/equipo impulsor	Lideran, coordinan tiempos, espacios, acuerdos, recursos, alianzas y seguimiento.
Familias	Comparten saberes de comercio, agricultura, cocina y administración del presupuesto; apoyan según acuerdos.
Aliados/comunidad	Aportan orientación, recursos o retroalimentación cuando su participación esté documentada.

Ajustes durante el proceso

La implementación progresiva requiere ajustar el ritmo de articulación entre áreas, acompañar a docentes y asegurar que las evidencias no se reduzcan a fotografías de la feria. Se propone organizar un repositorio institucional en Drive para planificaciones, unidades, sesiones, instrumentos, actas, fotografías autorizadas, fichas de costos y productos. Se refuerza la validación previa del PMV y la revisión de costos para evitar producir sin conocer la aceptación del usuario o vender por debajo del costo.

6. PLAN DE ACTIVIDADES, CRONOGRAMA Y GESTIÓN

Actividad	Meta/producto	Periodo	Responsable	Evidencia
Socialización y acuerdos EFV	Acta, compromisos y ruta	mayo	Dirección/equipo EFV	Acta y asistencia
Diagnóstico financiero	Instrumento y línea de base	junio	Equipo EFV/docentes	Encuestas y consolidado

Articulación curricular	Planificaciones, unidades y sesiones	junio	Docentes participantes	Matriz, sesiones, Drive
Diseño de emprendimientos	Propuesta, presupuesto y costos	Unidad III	EPT/áreas articuladas	Fichas y presupuestos
Primera Feria Gastronómica	Feria y balance de aprendizajes	agosto	Comunidad educativa	Acta, programa, fotos y registros
Demo Day	Presentación, panel y retroalimentación	Antes de segunda feria	EPT/panel escolar	Rúbrica y fichas
Segunda Feria Gastronómica	Presentación de PMV y emprendimientos en Plaza de Armas de Sicuani	11/11/2026	Dirección, docentes y estudiantes	Acta, autorización, equipos, ventas y balance
Sistematización	Informe final y plan de continuidad	Cierre 2026	Equipo responsable	Informe e índice de anexos

Gestión de recursos y alianzas

Se gestionan recursos humanos, materiales, pedagógicos y organizativos: docentes, estudiantes, familias, insumos locales, utensilios, envases, material de difusión, fichas, rúbricas, espacios y horarios. Registrar aportes y gastos con transparencia, diferenciar recursos aportados de compras y conservar comprobantes o registros. Consignar solo alianzas respaldadas por actas, comunicaciones o evidencias.

7. ALCANCE Y BENEFICIARIOS

Nivel/grado	Sección	N.º participantes	N.º con evidencia	Fuente
Inicial		50		[Registro]
Primaria	A y B	105	[ ]	[Registro]
1.º secundaria	A y B	30	[ ]	[Nómina/asistencia]
2.º secundaria	A y B	36	[ ]	[Nómina/asistencia]
3.º secundaria	A y B	32	[ ]	[Nómina/asistencia]
4.º secundaria	A y B	39	[ ]	[Nómina/asistencia]
5.º secundaria	A y B	29	[ ]	[Nómina/asistencia]
TOTAL	—	321	[ ]	Consolidado

Otros participantes	Número	Fuente
Docentes	39	[Actas/listas]
Directivos	2	[Actas/listas]
Familias	180	[Registro]
Aliados/visitantes/usuarios consultados	20	[Registro feria/encuestas]

. 8. RESULTADOS E IMPACTO EN LOS ESTUDIANTES

Principales resultados a documentar

- Comprensión práctica de presupuesto, ahorro, costos, precio de venta, ingresos, egresos, saldo y utilidad.
- Capacidad para planificar una iniciativa gastronómica desde la necesidad del cliente hasta la presentación y evaluación.
- Uso de bocetos, prototipos y PMV para comprobar supuestos y realizar ajustes antes de producir a mayor escala.
- Desarrollo de colaboración, comunicación, creatividad, responsabilidad, higiene, organización y atención al cliente.
- Articulación de aprendizajes de distintas áreas curriculares.

Comparación antes/después

Aspecto	Situación inicial	Resultado al cierre	Evidencia
Presupuesto y planificación	desconocimiento de la aplicación a situaciones reales	Aplicación en sus ferias gastronómicas	Instrumento inicial/final
Cálculo de costos y precio	solo realizaba cálculos empíricos o desconectados	Determinación exacta del costo de producción y margen de ganancia por porción (ej. S/ 2.50)	Fichas de costos
Registro de ingresos y egresos	alta de control formal del dinero ingresado y gastado	Control claro y diario del flujo de dinero durante la venta del producto	Registro de caja
Validación de productos	creencia de que el producto se venderá solo por el gusto de los creadores	Comprobación real de la aceptación del público mediante pruebas y retroalimentación	Encuestas y PMV
Toma de decisiones	Decisiones basadas en suposiciones o adivinanzas	Elección fundamentada entre mantener, ajustar o cambiar el producto según datos	Rúbricas/reflexiones
Trabajo cooperativo	participación individualista o desorganizada en el aula	Reparto equitativo de roles (coordinador, vocero, registrador) y cooperación activa	Listas de cotejo

Resultados frente a objetivos y limitaciones

Al cierre, clasificar cada objetivo como alcanzado, parcialmente alcanzado o pendiente, explicando por qué y vinculándolo con un indicador y un anexo. Precisar dificultades reales: articulación entre áreas, disponibilidad de tiempo e insumos, cálculo de costos, validación, organización de roles, permisos o documentación. Por cada dificultad, registrar la respuesta adoptada y lo que queda pendiente.

9. PRoDUCTOS Y EVIDENCIAS DE LA EXPERIENCIA

Código	Evidencia/anexo	Qué demuestra	Fecha
E01	Acta de socialización y compromisos EFV	Acuerdos, responsables y participación.	junio
E02	Diagnóstico y línea de base	Problema y necesidades identificadas.	mayo
E03	Matriz de articulación curricular	Integración financiera entre áreas.	Junio
E04	Unidades y sesiones	Aplicación pedagógica.	junio
E05	Presupuestos, costos y registros	Aplicación de herramientas financieras.	julio
E06	Bocetos y propuestas de valor	Proceso de diseño.	agosto
E07	PMV/prototipos y fotografías	Construcción y experimentación.	Agosto
E08	Encuestas y fichas de validación	Opiniones reales y análisis de usuarios.	[ ]
E09	Demo Day y retroalimentación	Comunicación, análisis y ajustes.	
E10	Acta y registro de primera feria	Implementación de la experiencia.	julio
E11	Acta y registro de segunda feria	Participación y presentación pública.	11/11/2026 se encuentra en proceso
E12	Balance de ingresos, egresos y saldos	Gestión transparente y reflexión financiera.	Despues de cada feria gastronomica
E13	Evaluación final y reflexión estudiantil	Cambios de aprendizaje.	Noviembre
E14	Repositorio Drive e índice de anexos	Organización y continuidad documental.	Noviembre y diciembre

10. REFLEXIÓN Y APRENDIZAJES DEL PROYECTO

Aspectos que funcionaron

La gastronomía escolar ofrece una situación cercana y motivadora para integrar aprendizajes financieros. La elaboración de productos permite comprender que cada decisión tiene consecuencias: seleccionar ingredientes, calcular cantidades, evitar desperdicios, definir precios y atender al cliente. Las ferias y el Demo Day ofrecen oportunidades para comunicar, recibir preguntas y aprender de la retroalimentación.

Cabe resaltar que este año 2026 nuestra institucion cuenta on un taller de gastronomia donde lasa disttindas areas trabajan educacion financiera de forna transversal.

Dificultades y aprendizajes institucionales

La falta de, disponibilidad de recursos, cálculo de costos, validación, organización de roles, permisos y documentación. El aprendizaje institucional central es que la educación financiera debe desarrollarse de manera continua y articulada; EPT matematica y las demas areas acompaña la ruta emprendedora, cada área aporta aprendizajes específicos y los equipos registran el proceso completo, incluidos errores, ajustes y decisiones.

Este Proyecto surge como parte del complemento que viene realizando el año 2025 con una mira de fortalecer en nuestros estudiantes capacidades emprendedora para lo cual era necesario la educacion financiera al inicio parecia que era un tema nuevo pero en este oriceso se fureon sumando esfuerzos para continuar.

El tiempo fue un factor y dificultad para poder integrar en las unidades de aprendizaje

11. SOSTENIBILIDAD Y PROYECCIÓN

- ❖ Incorporar educación financiera vivencial en los instrumentos de planificación institucional y en las unidades de las áreas participantes.
- ❖ Institucionalizar una ruta anual: diagnóstico, diseño, presupuesto, PMV, validación, feria, balance y reflexión.
- ❖ Mantener un repositorio Drive organizado por año, nivel, grado, área y tipo de evidencia, con responsables de actualización.
- ❖ Conservar instrumentos comunes: presupuesto, costos, validación, lista de cotejo de feria, registro de caja y reflexión final.
- ❖ Promover participación de familias y actores locales para vincular aprendizajes con agricultura, comercio, producción y consumo responsable.

Responsables y ampliación

La Dirección garantiza la incorporación institucional y coordinaciones; el equipo impulsor realiza seguimiento; los docentes integran actividades en sus planificaciones; los estudiantes gestionan equipos y portafolios; las familias y aliados participan según acuerdos. La experiencia puede ampliarse a inicial y primaria con actividades apropiadas a la edad, y profundizarse en secundaria con proyectos, costos, precios, validación, flujo de caja y análisis de resultados.

12. CONCLUSIONES Y EXPEDIENTE DE EVIDENCIAS

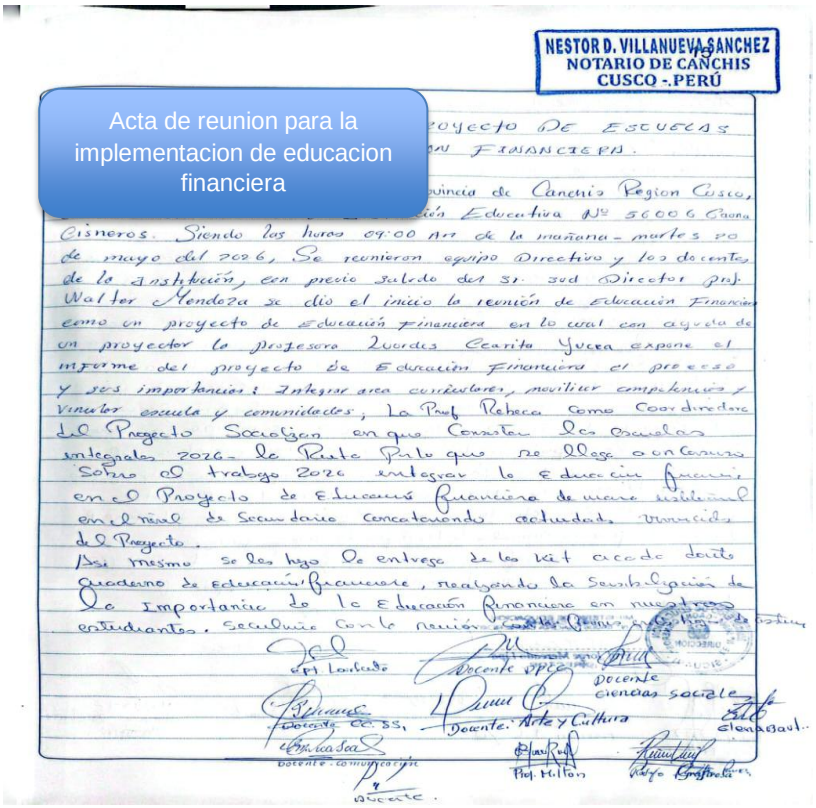
- EFV: Sabores que Emprenden es una estrategia pertinente para contextualizar la educación financiera en Sicuani y Canchis, vinculando escuela, gastronomía, agricultura, comercio y saberes familiares.
- La metodología vivencial permite aplicar herramientas financieras en decisiones concretas de planificación, presupuesto, costos, precios, ingresos, egresos y uso responsable de recursos.
- La elaboración y validación de bocetos, prototipos y PMV fortalece la investigación de necesidades, la escucha a usuarios y la mejora basada en evidencias.
- La articulación entre EPT y otras áreas amplía oportunidades de aprendizaje y debe consolidarse mediante planificación compartida, seguimiento y repositorio común.
- La sostenibilidad depende de institucionalizar la ruta pedagógica, medir cambios antes/después, asignar responsables y mantener evidencias verificables.

N.º	Anexo	Fecha	Ubicación/responsable
1	Acta de aprobación/socialización	Mayo	Institucion
2	Diagnóstico y línea de base	Junio	
3	Plan operativo y cronograma resolucion directoral	Junio	Direccion
4	Matriz de articulación curricular	Junio	Acta
5	Planificaciones, unidades y sesiones	Julio	
6	Presupuestos y registros financieros	Julio	
7	Bocetos, prototipos, PMV y validaciones	Agosto	
8	Instrumentos de evaluación y retroalimentación	agosto	

9	Actas y evidencias de ferias	Julio y noviembre ne proceso	
10	Balance financiero e informe de resultados	Julio y noviembre	
11	Evaluación final y compromisos de sostenibilidad	Noviembre en proceso	

Anexos.

compromise de kos maestros con la implementacion del Proyecto de educacion financiera





Anexo RESOLUCION DIRECTORAL DE LA APROBACION DEL PROYECTO

Resolución Directoral Nº 0025-2026 - IE N° 56006 "GAONA CISNEROS"

Sicuani, 15 de mayo del 2026

VISTO:

El Proyecto de Educación Financiera Vivencial denominado **"Sabores que Emprenden, Educación Financiera Vivencial desde la Gastronomía Escolar"**, elaborado para su implementación por los **docentes y estudiantes del VII ciclo del nivel Secundario de la Institución Educativa Integrada N.° 1233–56006 "Gaona Cisneros" de Sicuani**; y,

CONSIDERANDO:

Que, la **Ley N.° 28044, Ley General de Educación**, establece que la Institución Educativa es la primera y principal instancia de gestión del sistema educativo y tiene entre sus funciones diseñar, ejecutar y evaluar proyectos de innovación pedagógica y de gestión;

Que, el **Currículo Nacional de la Educación Básica** orienta el desarrollo de competencias que permiten a los estudiantes actuar de manera pertinente frente a situaciones reales de su contexto;

Que, el proyecto **"Sabores que Emprenden"** utiliza la gastronomía escolar como una situación real de aprendizaje para que los estudiantes del VII ciclo desarrollen aprendizajes relacionados con la **educación financiera y el emprendimiento**;

Que, la propuesta contempla que los estudiantes aprendan, mediante la práctica, a **elaborar presupuestos, calcular costos, determinar precios, registrar ingresos y gastos, promover el ahorro, tomar decisiones financieras y evaluar resultados**;

Que, la evaluación realizada en el marco de la **Ruta de Escuelas Integrales de Educación Financiera 2026** reconoce que el proyecto integra educación financiera, gastronomía escolar y emprendimiento, promoviendo el uso responsable de los recursos y la toma de decisiones financieras desde situaciones reales;

Que, por lo expuesto, resulta pertinente reconocer institucionalmente el proyecto y disponer su implementación durante el año escolar 2026, orientándolo al desarrollo de aprendizajes concretos y verificables en los estudiantes del VII ciclo;

De conformidad con la **Ley N.° 28044, Ley General de Educación; el Currículo Nacional de la Educación Básica; la Resolución Viceministerial N.° 095-2025-MINEDU; la Resolución Ministerial N.° 501-2025-MINEDU; y demás normas vigentes**;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1.° – RECONOCER Y APROBAR

Reconocer y aprobar la implementación del Proyecto de Educación Financiera Vivencial:

"SABORES QUE EMPRENDEN, EDUCACIÓN FINANCIERA VIVENCIAL DESDE LA GASTRONOMÍA ESCOLAR"

a ser desarrollado por los **docentes y estudiantes del VII ciclo del nivel Secundario de la Institución Educativa Integrada N.° 1233–56006 "Gaona Cisneros" de Sicuani**, durante el año escolar 2026.

ARTÍCULO 2.° – FINALIDAD

Establecer que el proyecto tiene como finalidad que los estudiantes **apliquen conocimientos y habilidades de educación financiera y emprendimiento en una experiencia gastronómica real**, tomando decisiones responsables sobre el uso de recursos y evaluando los resultados obtenidos.

ARTÍCULO 3.° – LOGROS DE APRENDIZAJE

Al finalizar el proyecto, se espera que los estudiantes sean capaces de:

1. **Identificar** una necesidad u oportunidad relacionada con la gastronomía de su contexto.
2. **Diseñar** una propuesta de producto gastronómico con valor para el consumidor.
3. **Elaborar** un presupuesto del emprendimiento.
4. **Calcular** los costos de producción.
5. **Determinar** un precio de venta sustentado en sus costos.
6. **Registrar** ingresos y gastos.
7. **Aplicar** prácticas de ahorro y uso responsable de los recursos.
8. **Analizar** los resultados económicos obtenidos.
9. **Proponer** mejoras a partir de los resultados.
10. **Sustentar y comunicar** el proceso y los resultados de su emprendimiento.

ARTÍCULO 4.° – ACTIVIDADES PRINCIPALES

Para alcanzar los aprendizajes previstos, los estudiantes desarrollarán, como mínimo, las siguientes actividades:

- Identificación de productos y oportunidades gastronómicas del contexto.
- Investigación de costos e insumos.
- Elaboración del presupuesto.
- Cálculo del costo unitario.
- Determinación del precio de venta.
- Elaboración de los productos gastronómicos.
- Organización de la feria o actividad de comercialización.
- Registro de ventas e ingresos.
- Cálculo de resultados.
- Evaluación del emprendimiento.
- Presentación y reflexión sobre los aprendizajes logrados.

ARTÍCULO 5.° – EVIDENCIAS

Se considerarán como principales evidencias del aprendizaje:

presupuesto, ficha de costos, cálculo de precios, registro de ingresos y gastos, producto gastronómico, registro de ventas, informe de resultados, portafolio y exposición final.

Estas evidencias deberán demostrar principalmente **qué aprendió el estudiante y cómo aplicó lo aprendido**, y no únicamente su participación en la actividad.

ARTÍCULO 6.° – RESPONSABLES

La implementación estará a cargo de los **docentes del VII ciclo del nivel Secundario**, quienes planificarán, desarrollarán, acompañarán y evaluarán las actividades del proyecto en articulación con las áreas curriculares correspondientes.

Los **estudiantes** asumirán un rol activo y/o protagónico en la investigación, planificación, producción, gestión financiera, comercialización, evaluación y comunicación de los resultados.

ARTÍCULO 7.° – EVALUACIÓN

Los aprendizajes serán evaluados mediante **criterios e instrumentos de evaluación**, considerando el proceso desarrollado por los estudiantes y las evidencias producidas durante las diferentes etapas del proyecto.

ARTÍCULO 8.° – PARTICIPACIÓN DE LAS FAMILIAS

Promover la participación de las familias como apoyo al proceso educativo, especialmente en las actividades de organización, feria gastronómica y valoración de los productos elaborados por los estudiantes.

ARTÍCULO 9.° – SISTEMATIZACIÓN

Disponer que los docentes responsables organicen y sistematicen las evidencias del proyecto, a fin de determinar los **logros, dificultades, resultados y oportunidades de mejora** alcanzados por los estudiantes.

ARTÍCULO 10.° – COMUNICACIÓN Y ARCHIVO

Disponer que la presente Resolución Directoral y los documentos que acrediten la ejecución del proyecto sean incorporados al archivo institucional para los fines pedagógicos y administrativos correspondientes.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
Prof. Jorge Mercado Lipa
DIRECTOR

Capacitacion a docents para l a planificacion de proyectos para las ferias gastronomicas

ACTA N.° 003-2026-I.E. N.° 56006 "GAONA CISNEROS"

ACTA DE CAPACITACIÓN DOCENTE EN PLANIFICACIÓN CURRICULAR, ABP E INTELIGENCIA ARTIFICIAL ' PROYECTO FONDEP

En la **Institución Educativa N.° 56006 "Gaona Cisneros"**, distrito de Sicuani, provincia de Canchis, departamento del Cusco, siendo las 8 00 am horas de la mañana del **23 de mayo de 2026**, se reunieron los docentes del **nivel secundaria**, en el marco de las actividades de implementación del proyecto de innovación educativa **"El ABP de los Sabores que Emprenden: la gastronomía escolar como estrategia vivencial para el desarrollo de competencias emprendedoras"**, impulsado con el apoyo del **FONDEP**.

La actividad tuvo como propósito **fortalecer las capacidades pedagógicas de los docentes para mejorar la planificación curricular e incorporar metodologías activas, especialmente el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), así como el uso pertinente de herramientas de Inteligencia Artificial (IA), como recursos de apoyo a la práctica pedagógica y al desarrollo del proyecto institucional.**

Durante la capacitación se abordaron los siguientes temas:

- Planificación curricular contextualizada y articulación con las necesidades del contexto de la I.E.
- Principios y estrategias del **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)**.
- Integración de situaciones significativas vinculadas con la **gastronomía, productos locales y emprendimiento**.
- Uso responsable y pedagógico de herramientas de **Inteligencia Artificial** para apoyar la planificación y generación de recursos educativos.
- Importancia del trabajo colaborativo docente para la implementación y sostenibilidad del proyecto **"Sabores que Emprenden"**.

ACUERDOS Y COMPROMISOS

1. Incorporar progresivamente estrategias de **ABP y metodologías activas** en las unidades y sesiones de aprendizaje.
2. Contextualizar las actividades pedagógicas considerando los productos, saberes, necesidades y oportunidades del entorno local.
3. Articular las diferentes áreas curriculares con las actividades del proyecto **"Sabores que Emprenden"**, especialmente con las experiencias vinculadas a la feria gastronómica.
4. Utilizar la Inteligencia Artificial de manera **responsable, crítica y pertinente**, como herramienta de apoyo a la planificación y no como sustituto del trabajo pedagógico docente.



5. Registrar y organizar las evidencias de implementación del proyecto para su seguimiento, reflexión y sistematización.

La capacitación constituye una acción de **fortalecimiento de capacidades docentes y mejora de la práctica pedagógica**, contribuyendo a la implementación, participación, reflexión y sostenibilidad del proyecto de innovación educativa.

Siendo las 1 pm horas, se dio por concluida la actividad, firmando los participantes en señal de conformidad.

Sicuani, 23 de mayo de 2026.









Elaboran sus presupuestos y costos para expender sus productos






MUNICIPALIDAD PROVINCI
DULCE MUNDO
2do "B"
LIMONADA
MAZAMORRA MORADA
TORTA DE ZANAHORIA
TORTA DE CAÑIHUA
PASTELITO DE QUINUA
Hecho con amor para endulzar tu día

Articulación de ls áreas para el Proyecto

Área curricular	¿Cómo se articula con el proyecto?	Evidencias que genera
Educación para el Trabajo	Diseña el emprendimiento, aplica Design Thinking, Lean Canvas, costos, precios, presupuesto y comercialización.	Plan de negocio, Lean Canvas, costos, libro de caja, ventas.
Matemática	Resuelve problemas de porcentajes, costos, ingresos, egresos, utilidad, descuentos, punto de equilibrio y gráficos estadísticos.	Hojas de cálculo, gráficos y registros financieros.
Comunicación	Elabora afiches, publicidad, campañas, entrevistas, discursos de venta y presentación del proyecto.	Afiches, guiones, videos y exposiciones.
Ciencia y Tecnología	Analiza el valor nutricional de los productos, normas de higiene, conservación y manipulación de alimentos.	Fichas nutricionales e informes experimentales.
Ciencias Sociales	Analiza la economía familiar, consumo responsable, identidad cultural y producción local.	Investigaciones y estudios del contexto económico.
Desarrollo Personal, Ciudadanía y Cívica	Promueve trabajo colaborativo, liderazgo, ética, responsabilidad y toma de decisiones financieras responsables.	Acuerdos, reflexiones y autoevaluaciones.
Arte y Cultura	Diseña la imagen del emprendimiento, logotipo, etiquetas, empaques y decoración de los stands.	Logos, etiquetas, empaques y material gráfico.
Educación Física	Promueve estilos de vida saludables mediante el consumo de alimentos nutritivos y la valoración de hábitos saludables.	Campañas y actividades de promoción de la salud.
Inglés	Elabora nombres comerciales, eslóganes, etiquetas y presentaciones sencillas del producto en inglés.	Etiquetas bilingües y material promocional.
Tutoría	Desarrolla hábitos de ahorro, consumo responsable, proyecto de vida y educación financiera para la vida.	Planes personales de ahorro y reflexiones.

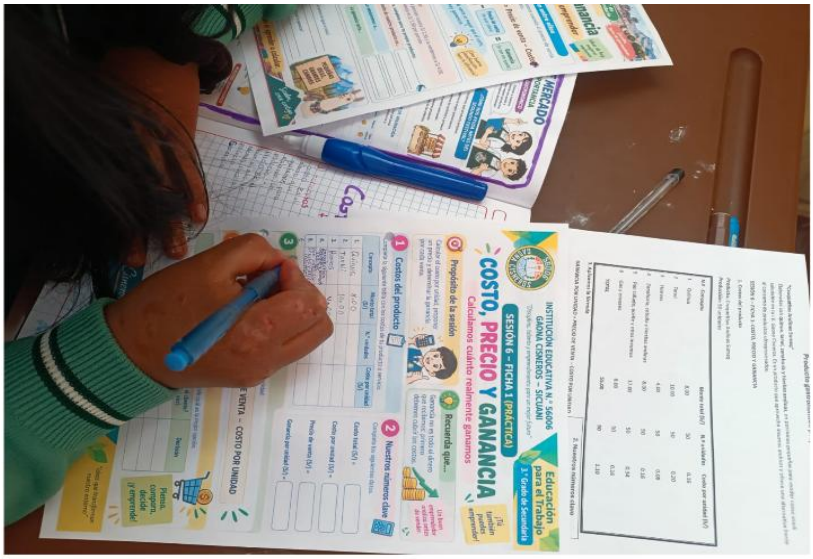


Estudiantes completando sus fichas de presupuesto





Docents brindadndo retroalimentacion





Estudiantes exponiendo sobre costos para su emprendmiento en la feria gastronomica



proyecto


DIOS ES AMOR



Implementacion de session de aprendizaje costos precio unitario

PERÚ	Gerencia Regional de Educación Cusco	Unidad de Gestión Local de Canchis	I.E. N.° 56006 Gaona Cisneros - Sicuani	Área: Educación para el Trabajo

SESIÓN DE APRENDIZAJE N.° 06

Medimos, aprendemos y verificamos viabilidad

Tercero de secundaria	Técnica activa: Test de degustación + tablero de métricas	Ruta: PLANIFICAMOS

I. DATOS GENERALES

I.E.	N.° 56006 Gaona Cisneros - Sicuani	Área	Educación para el Trabajo
Grado / Ciclo	Tercero / Ciclo VII	Duración	80 minutos
Unidad	Unidad III: Validamos nuestra idea gastronómica y demostramos su viabilidad	Docente	Lourdes Ccarita Yucra
Título	Medimos, aprendemos y verificamos viabilidad	Periodo	Del 14 al 18 de septiembre de 2026

II. SITUACIÓN SIGNIFICATIVA Y RETO

Los estudiantes continúan desarrollando su proyecto gastronómico de la Unidad III. En esta semana necesitan organizan resultados de validación, realizan mejoras y calculan inversión, costo unitario, precio, margen y punto de equilibrio básico. La tarea no busca "llenar una ficha", sino tomar una decisión útil para que el equipo llegue a la segunda feria con una propuesta documentada, organizada y viable.

RETO: ¿Qué nos dicen los datos de validación y los números sobre la viabilidad de nuestra propuesta?

III. PROPÓSITO DE LA SESIÓN

Que los estudiantes organicen y tomen decisiones su proyecto emprendedor mediante Test de degustación + tablero de métricas, generando una evidencia concreta que les permita avanzar sin improvisación hacia la Feria Gastronómica Escolar del 9 de octubre.

IV. PRODUCTO, EVIDENCIA E INSTRUMENTO

oducto de la sesión	Plan de costos, precio, organización y ajustes
dencia de endizaje	Plan de costos, precio, organización y ajustes.
rumento	Lista de cotejo

V. APRENDIZAJES ESPERADOS

Competencia	Capacidad	Desempeño precisado	Criterio de evaluaci
tiona proyectos de prendimiento nómico o social	Aplica habilidades técnicas / Evalúa resultados	Organiza recursos, costos, precio, roles y/o evidencias de validación para determinar la factibilidad de la propuesta.	Calcula, organiza y justifica decisiones económicas y operativ

VI. ENFOQUES TRANSVERSALES

Enfoque	Valor	Actitud observable
ntación al bien	Responsabilidad	Cumple acuerdos, cuida recursos y actúa con honestidad
úsqueda de la xcelencia	Superación personal	Verifica datos, anticipa riesgos y corrige antes de ejec

VII. PREPARACIÓN DE LA SESIÓN

Acciones previas de la docente	Recursos
rganiza el aula por equipos y deja visible el propósito de la sesión.	Aula organizada / propósito visibl
repara la guía breve de la técnica "Test de degustación + tablero e métricas".	Ficha de trabajo
eviso la evidencia de la sesión anterior para asegurar continuidad.	Folder o portafolio del proyecto
revé materiales específicos para recoger datos, probar, calcular o resentar.	Pizarra y plumones, Folder del proyecto, Calculadora o celular
iene listo el instrumento de evaluación y los criterios en lenguaje encillo.	Instrumento de evaluación

VIII. SECUENCIA DIDÁCTICA - 80 MINUTOS

INICIO - 15 min

Proceso / paso	Acciones de la docente	Acciones de los estudiantes	Recursos	Tiempo
Acogida y foco	Organiza equipos, recuerda un acuerdo clave: "decidimos con evidencia, no improvisamos".	Se ubican por roles y preparan evidencias previas.	Folder / pizarra	3 min
Motivación	Presenta una situación breve vinculada al reto: ¿Qué nos dicen los datos de validación y los números sobre la viabilidad de nuestra propuesta?	Comentan una respuesta inicial desde su experiencia.	Caso o pregunta	4 min
Saberes previos	Formula dos preguntas cortas para recuperar lo aprendido en la sesión anterior y conectar con el nuevo reto.	Relacionan conocimientos previos con la tarea del día.	Pizarra	3 min
Reto, propósito y criterios	Comunica el propósito y los criterios. Explica que la técnica central será "Test de degustación + tablero de métricas".	Parafrasean qué deben lograr y cómo sabrán que lo hicieron bien.	Criterios visibles	5 min

DESARROLLO - 55 min

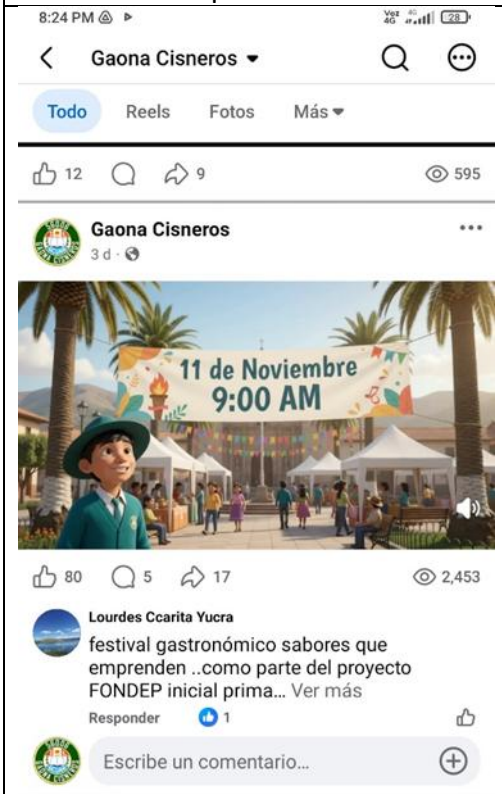
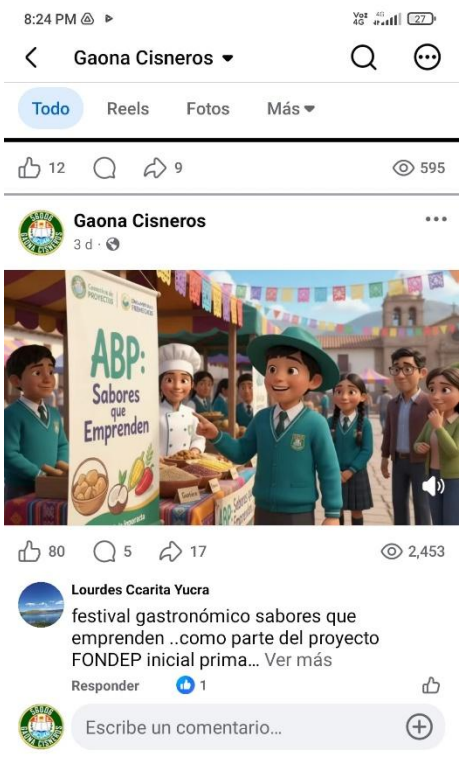
Proceso / paso	Acciones de la docente	Acciones de los estudiantes	Recursos	Tiempo
Medir	Guía el paso 1: Medir. Organizan respuestas del test: preferencia, intención de compra y precio aceptado. Formula preguntas, modela solo lo necesario y evita dar la respuesta al equipo.	Desarrollan el paso "Medir" en equipo, registran decisiones y sustentan brevemente con datos, observaciones o acuerdos.	Ficha de trabajo	12 min





Lourdes Ccarita Yucra
Profesora del Área

Evidencias de publicidad para el segundo festival gastronomico que se llevara el 11 de noviembre

Video enviado por el Facebook	Flyer enviado por WhatsApp
	
Enlace del Video:	**Audio mp 4 enviado por el facebook**
	

Flyer enviado por Facebook	Publicidad Trasmitido por Tv “Pachatusan”
	


PERÚ Ministerio de Educación
IE 56006 GAONA CISNEROS
★ NIVEL SECUNDARIA ★
56006 I.E. SICUANI GAONA CISNEROS
Formamos hoy, líderes del mañana
Proyecto:
ABP SABORES QUE EMPRENDEN:
"La gastronomia escolar como estrategia vivencial para el desarrollo de competencias emprendedoras"
APRENDEMOS
CREAMOS
EMPRENDEMOS
TRANSFORMAMOS
FECHA
11 DE NOVIEMBRE
LUGAR
PLAZA PRINCIPAL DE SICUANI
FESTIVAL GASTRONÓMICO
Cocinamos hoy, construimos nuestro futuro
TRADICIÓN QUE NOS UNE
SABORES + IDEAS = FUTURO
GASTRONOMÍA QUE EDUCA
EMPRENDIMIENTO QUE TRANSFORMA
ESTUDIANTES QUE INSPIRAN
COMUNIDAD QUE APOYA
EMPRENDER ES CRECER JUNTOS
¡VEN, DISFRUTA Y APOYA EL TALENTO DE NUESTROS ESTUDIANTES!