FICHA PARA LA REDACCIÓN DEL PROYECTO CONSOLIDADO

PROGRAMA DE EDUCACIÓN FINANCIERA

DATOS INFORMATIVOS:

Institución educativa: Antenor Orrego Espinoza

Título del proyecto: "NutriCuy Andino": Snack de cuy con habas tostadas para la generación de ingresos y cultura financiera saludable

Responsable(s): Marina Huamán Carrasco (Docente líder CyT), Doris Linares Narro (Directora), Julio cotrina Guevar, Filadelfio Diaz Cueva, David Murga, Ester Barrena, Luis Julon.

Periodo de implementación: Marzo 2026 - Noviembre 2026 (9 meses)

Lugar y fecha: Porcón La Esperanza, Cajamarca, 04 de noviembre de 2026

1. DATOS GENERALES Y RESUMEN DEL PROYECTO

Nombre del proyecto

"NutriCuy Andino": Snack de cuy con habas tostadas para la generación de ingresos y cultura financiera saludable

Institución educativa

I.E. Antenor Orrego Espinoza, Código Modular 1770379, Centro Poblado Porcón La Esperanza.

Ubicación

Distrito: Cajamarca / Provincia: Cajamarca / Región: Cajamarca / UGEL: Cajamarca.

Periodo de implementación

Inicio: Marzo 2026. Cierre: Noviembre 2026. Duración: 9 meses (aprox. 36 semanas).

quipo responsable

- **Marina Huamán Carrasco** (Docente líder CyT) - Coordinación general, asesoría científica.
- **Doris Estrella Linarez Narro** (Directora) - Gestión institucional y alianzas.
- **Julio Cotrina Guevara** (Docente Matemática) - Asesoría financiera y de costos.
- **David Misael Murga Sánchez** (Docente EPT/Arte) - Diseño de producto, empaque y marketing.
- .**Filadelfio Diaz Cueva**(Docente de CC.SS)
- **Esther María Quispe Barreno (**Docente de Inglés**)**
- **Luis Humberto Julón Ramos (**Docente de educacion fisica**)**

2. PROBLEMA Y DIAGNÓSTICO INICIAL

Problema identificado

Los estudiantes de la I.E. Antenor Orrego Espinoza (Porcón La Esperanza, >3500 msnm) presentan una limitada generación de ingresos económicos y escaso desarrollo de competencias emprendedoras y financieras. Esto se evidencia en el consumo frecuente de alimentos procesados (snacks industrializados), lo que afecta su salud y la economía

familiar. Afecta directamente a los 16 estudiantes de secundaria y a sus familias (10 encuestadas).

Causas y consecuencias

• **Causas:** Economía familiar de subsistencia y estacional (solo ingresos post-cosecha); escasez de agua (8-9 meses al año) para cultivos y crianza; ausencia de experiencias de aprendizaje vivenciales en educación financiera; desconocimiento del valor agregado de los recursos locales (cuy, habas).
• **Consecuencias:** Malnutrición y bajo rendimiento escolar; gastos innecesarios en productos industrializados; migración juvenil por falta de oportunidades; pérdida de saberes locales y debilitamiento de la economía comunal.

Evidencia del diagnóstico

Se aplicó una encuesta a 16 estudiantes y 10 familias en marzo de 2026:
• 80% de las familias manifestó que su principal necesidad es generar ingresos estables.
• 90% de los estudiantes no sabía calcular costos ni márgenes de ganancia.
• 100% de los estudiantes consumía snacks industrializados al menos 3 veces por semana.
• 0% de los estudiantes llevaba un registro de sus gastos personales.

Situación inicial (línea de base)

Antes del proyecto, los estudiantes no sabían calcular el costo de producción de un alimento, no diferenciaban entre costo, precio y ganancia, no elaboraban presupuestos y no identificaban el potencial económico del cuy y las habas. La escuela no tenía ningún proyecto productivo vinculado a la educación financiera.

3. INTENCIONALIDAD, PERTINENCIA Y OBJETIVOS

Transformación buscada

Se buscaba que los estudiantes pasaran de ser consumidores pasivos de snacks industrializados a productores y gestores de un emprendimiento local saludable, aplicando conceptos financieros reales (costos, presupuesto, ahorro, reinversión) en la creación de un producto con identidad cultural.

Pertinencia para la comunidad

El proyecto atiende una necesidad real: la falta de ingresos sostenibles y la mala alimentación. Además, revaloriza dos recursos abundantes en la zona (cuy y habas) y genera una alternativa económica que no depende exclusivamente de las lluvias ni de la agricultura de subsistencia.

Beneficiarios previstos

- Directos: 10 estudiantes del nivel secundario de la I.E. Antenor Orrego Espinoza.
- .Indirectos: 10 familias de la comunidad, docentes de la IE y la comunidad educativa en general.

Objetivo general

Desarrollar competencias emprendedoras y financieras en los estudiantes de la I.E. Antenor Orrego Espinoza mediante la creación, producción y comercialización de un snack saludable de cuy con habas tostadas, promoviendo ingresos económicos sostenibles, hábitos de consumo saludable y la revalorización de productos andinos.

Objetivos específicos

1. Fortalecer los conocimientos de educación financiera (costos, presupuesto, ahorro) en los estudiantes a través de talleres vivenciales.
2. Diseñar y producir un snack saludable (NutriCuy Andino) aplicando normas de inocuidad y conservación.
3. Implementar un sistema de registro contable y gestión financiera para el emprendimiento escolar.
4. Comercializar el producto en el kiosko escolar y ferias locales, generando un fondo de ahorro.

Resultados esperados e indicadores

- **Mejora en la comprensión financiera:** % de estudiantes que calculan correctamente costos y ganancias (Medición: Prueba escrita pre y post).
- **Generación de ingresos:** Monto acumulado en el fondo de ahorro escolar (Medición: Libro de caja y acta de fondo).
- **Mejora nutricional:** % de estudiantes que prefieren NutriCuy sobre snacks industrializados (Medición: Ficha de degustación).

4. ORIGINALIDAD E INNOVACIÓN DE LA PROPUESTA

Práctica anterior

Antes del proyecto, la educación financiera se abordaba de forma teórica en Matemática o EPT (ej. resolver problemas de porcentajes), sin conexión con la realidad del estudiante ni con la producción local.

Elemento innovador

Enfoque STEAM+H: Integración de ciencia (nutrición), tecnología (secador solar), ingeniería (empaque), arte (etiqueta), matemáticas (costos) y humanidades (identidad cultural).

• **Producto local con valor agregado:** Transformar el cuy y las habas en un snack moderno, empacado y listo para consumir.

• **Educación financiera vivencial:** Los estudiantes no solo "aprenden" finanzas, sino que gestionan un negocio real (compran, producen, venden y ahorran).

Relación con el problema

La innovación responde directamente a las causas: diversifica la economía (no depende solo de la agricultura), genera ingresos (venta del snack), mejora la nutrición (reemplaza frituras) y enseña finanzas de manera práctica.

5. METODOLOGÍA Y RUTA DE IMPLEMENTACIÓN

Enfoque y metodología

. **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP):** Los estudiantes aprenden haciendo.

• **Enfoque STEAM+H:** Articulación de áreas.

• **Investigación-acción:** Los estudiantes indagan, prueban recetas, calculan costos y ajustan su producto.

Etapas de implementación

- **INICIO (Marzo - Abril):** Diagnóstico, encuestas, debate sobre consumo responsable, formación del comité "Los Guardianes del Cuy".
- **DESARROLLO (Mayo - Julio):** Pruebas de recetas, construcción de secador solar, talleres de costos y presupuesto, diseño de etiqueta, producción piloto.
- **CIERRE (Agosto - Noviembre):** Feria escolar y ventas, balance financiero, constitución del fondo de ahorro y sistematización de la experiencia.

Participación de los actores

- **Estudiantes:** Protagonistas (producción, ventas, registros).
- **Docentes:** Facilitadores y asesores (CyT, Matemática, EPT, Comunicación, CC.SS, Ed. Física, Inglés).
- **Familias:** Proveedores de insumos (cuyes, habas) y compradores.
- **Directora:** Gestión de permisos y alianzas con la municipalidad.

Ajustes durante el proceso

- **Dificultad:** Falta de un horno industrial. **Ajuste:** Se construyó un secador solar tipo caja con materiales reciclados, lo que además redujo costos y enseñó principios físicos.
- **Dificultad:** Resistencia inicial de algunos estudiantes a probar el snack. **Ajuste:** Se realizó una degustación ciega comparando con papas fritas, lo que aumentó la aceptación al 85%.

6. PLAN DE ACTIVIDADES, CRONOGRAMA Y GESTIÓN

Actividades y responsabilidades

Actividad	Meta / producto	Fecha o periodo	Responsable	Recursos / evidencia
Diagnóstico y sensibilización	Encuesta aplicada a 10 estudiantes y 10 familias.	Marzo 2026	Docentes CyT y Matematica	Fichas de encuesta, gráficos estadísticos
Taller de presupuesto y costos	Presupuesto personal y cálculo de costo unitario del snack.	Abril - Mayo 2026	Docente de Matemática	Formatos de presupuesto, calculadoras.
Pruebas de receta y secador solar	3 versiones del snack probadas. Secador solar construido.	Mayo - Junio 2026	Docente y Estudiantes	Registro de pruebas, fotos del secador.
Diseño de etiqueta y empaque	Etiqueta con identidad local y tabla nutricional.	Junio 2026	Docente EPT/Arte	Bocetos, etiquetas impresas.
Producción piloto y degustación	200 porciones producidas 85% de aceptación..	Julio 2026	Comité "Guardianes del Cuy"	Fichas de degustación, fotos.
Feria escolar y ventas	Venta de 200 porciones. Ingresos registrados.	Agosto 2026	Directora / Docentes	Libro de caja, recibos, fotos de feria.
Balance y fondo de ahorro	Constitución del fondo de ahorro	Septiembre 2026	Docente Matemática y	Balance financiero, acta

	escolar (20% de utilidades).		CC.SS	de constitución.
Sistematización	Ficha de sistematización y portafolio de evidencias.	Octubre - Noviembre 2026	Docente líder	Documento final, anexos.

Gestión de recursos y alianzas

.**Recursos.**

- Humanos: Estudiantes y docentes
- Intelectuales: Receta y proceso de conservación sin aditivos.

Alianzas de abastecimeinto:

- Familias de los estudiantes

Alianzas comerciales:

- Quisco

Alianzas institucionales:

- Centro de Salud

7. ALCANCE Y BENEFICIARIOS

Beneficiarios directos

Grado	Sección	N.º de participantes	N.º con evidencia	Observaciones / fuente
3°	Única	10	10	Todos participaron en producción y ventas (Lista de cotejo).
TOTAL		16	16	

Otros participantes

- Docentes: 7 docentes involucrados (CyT, Matemática, EPT, CC.SS, Comunicación, Ed. Física, Inglés).
- Directivos: 1 directora.
- Familias: 10 familias (proveedores de insumos y compradores).

Beneficiarios indirectos

- Comunidad de Porcón La Esperanza: Se beneficia de una opción alimenticia saludable y de la dinamización de la economía local.
- Otras secciones de la IE: Podrán replicar el modelo en el futuro.

8. RESULTADOS E IMPACTO EN LOS ESTUDIANTES

Principales resultados

• **Conocimientos:** Los estudiantes ahora comprenden y aplican conceptos de costo, precio, margen de ganancia, presupuesto y ahorro.
• **Actitudes:** Mayor valoración del cuy y las habas como recursos económicos. Preferencia por el consumo de snacks saludables.
• **Prácticas:** Llevan un registro de sus gastos personales y del negocio. Trabajan en equipo y toman decisiones financieras.

Comparación antes/después

ASPECTO	Antes (Marzo 2026)	Después (Noviembre 2026)	Variación
Estudiantes que calculan costos y ganancias.	10%	90%	+80%
Estudiantes con presupuesto personal.	0%	85%	+85%
Consumo de snacks industrializados	100% (3 veces/semana)	40% (1 vez/semana)	60%

(frecuencia).			
Fondo de ahorro escolar.	S/ 0.00	S/ 250.00	+S/ 250.00

Resultados frente a los objetivos

- Objetivo 1 (Fortalecer conocimientos): Alcanzado. El 90% de los estudiantes aprueba la prueba de salida de conceptos financieros.
- Objetivo 2 (Producir el snack): Alcanzado. Se produjeron 200 porciones con 85% de aceptación.
- Objetivo 3 (Registro contable): Alcanzado. El libro de caja muestra ingresos y egresos claros.
- Objetivo 4 (Comercializar): Alcanzado parcialmente. Se vendió en feria escolar, pero falta ampliar al kiosko y mercados locales.

Limitaciones de los resultados

- Infraestructura: Falta un espacio exclusivo para la producción (se usó la cocina del aula).
- Tiempo: Algunas actividades se retrasaron por las lluvias y la época de cosecha.
- Alcance: Solo se trabajó con una sección (10 estudiantes); sería ideal ampliarlo a toda la secundaria.

9. PRODUCTOS Y EVIDENCIAS DE LA EXPERIENCIA

Productos desarrollados

• **Snack NutriCuy Andino:** Producto empacado y etiquetado (cuy deshidratado + habas tostadas).
• **Secador solar tipo caja:** Construido con materiales reciclados.
• **Etiqueta y empaque:** Con identidad visual (logo, lema, tabla nutricional).
• **Portafolio financiero:** Encuestas, presupuestos, registro de ventas, balance final.
• **Ficha científica del producto:** Documento que sustenta el valor nutricional.

Relación de evidencias

Código	Nombre de la evidencia / anexo	Fecha	Qué demuestra
E-01	Fichas de encuesta financiera (diagnóstico).	Marzo 2026	Línea de base (90% no sabe calcular costos).
E-02	Registro fotográfico de la construcción del secador solar.	Mayo 2026	Innovación y aplicación de ciencia.
E-03	Fichas de degustación (50 estudiantes).	Julio 2026	85% de aceptación del producto.
E-04	Libro de caja del emprendimiento.	Agosto - Septiembre 2026	Registro de ingresos, egresos y utilidad neta.
E-05	Balance financiero final y acta de fondo de ahorro.	Septiembre 2026	Sostenibilidad y educación financiera.
E-06	Etiqueta y empaque del producto.	Junio 2026	Identidad cultural y creatividad.
E-07	Ficha científica del NutriCuy Andino.	Octubre 2026	Sustento científico del valor nutricional.
E-08	Fotos de la feria escolar	Agosto 2026	Evidencia de comercialización.
E-09	Testimonios de familias	Octubre 2026	Impacto en la economía familiar.
E-10	Rúbrica de evaluación de competencias	Noviembre 2026	Resultados de aprendizaje.

10. REFLEXIÓN Y APRENDIZAJES DEL PROYECTO

Aspectos que funcionaron

• La metodología vivencial (ABP): Los estudiantes aprendieron finanzas al gestionar un

negocio real.

• La integración STEAM+H: Permitió que todas las áreas aportaran al proyecto.

• El secador solar: Solución innovadora que resolvió la falta de horno y enseñó física.

Dificultades encontradas

• Clima: Las heladas retrasaron la producción de habas en algunos momentos.

• Presupuesto: Los recursos fueron limitados; se dependió de aportes de las familias.

• Tiempo: La carga horaria escolar dificultó la dedicación exclusiva al proyecto.

Aprendizajes institucionales

• El equipo aprendió que la educación financiera no se enseña con teoría, sino con práctica real.

• Se debe involucrar más a las familias desde el inicio para garantizar la provisión de insumos.

• Para la próxima implementación, se debe iniciar con más anticipación y buscar alianzas con la municipalidad para financiamiento.

11. SOSTENIBILIDAD Y PROYECCIÓN

Continuidad del proyecto

• Fondo de ahorro escolar: El 20% de las utilidades se reinvertirá en la producción del próximo año.

• Kiosko escolar: Se gestionará la venta permanente del snack en el kiosko de la IE.

• Documentación: Las fichas y el portafolio quedarán como material pedagógico para futuras promociones.

Responsables y recursos

• Responsable: Comité estudiantil "Los Guardianes del Cuy" y la docente líder (Marina Huamán).

• Recursos: Fondo rotatorio (S/ 250), aportes de las familias y apoyo de la APAFA.

Posibilidad de ampliación

•A otros grados: Se puede replicar en 4° y 5° de secundaria.

• A otras IE: El modelo es adaptable a otras comunidades altoandinas con recursos similares (cuy, habas, quinua).

12. CONCLUSIONES Y EXPEDIENTE DE EVIDENCIAS

Conclusiones

1. La educación financiera vivencial (producción y venta de un producto) es más efectiva que la enseñanza teórica para desarrollar competencias financieras en estudiantes de zonas rurales.
2. El emprendimiento escolar "NutriCuy Andino" demostró que los recursos locales (cuy y habas) pueden generar ingresos y mejorar la alimentación, reduciendo la dependencia de snacks industrializados.
3. La integración STEAM+H permitió articular áreas curriculares y desarrollar competencias científicas, matemáticas, comunicativas y artísticas en un solo proyecto.
4. El fondo de ahorro escolar (S/ 250) constituye una evidencia concreta de que los estudiantes pueden gestionar recursos y reinvertir para la sostenibilidad del proyecto.
5. El proyecto logró un cambio de actitud en los estudiantes: ahora valoran los productos locales, prefieren una alimentación saludable y se sienten capaces de emprender en su comunidad.

Índice de anexos

Segun la tabla de la sección 9 con los códigos E-01 al E-10).

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.	4
Objetivos, resultados e indicadores	4 — Hay relación clara entre problema,	3 — Los objetivos son coherentes y se presentan	2 — La relación entre problema, objetivos y	1 — Los objetivos son poco claros o no se	4

	objetivos, resultados e indicadores; los logros se miden con precisión.	resultados relacionados.	resultados es parcial.	relacionan con los resultados.	
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.	3
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.	4
Evidencias,	4 — Las	3 — Presenta	2 — Las	1 — Las	4

aprendizaje y sostenibilidad	evidencias son verificables; recoge aprendizajes y presenta continuidad concreta.	evidencias suficientes, aprendizajes y estrategia viable de continuidad.	evidencias o la continuidad se presentan parcialmente.	evidencias son insuficientes y no hay continuidad clara.	
Puntaje total (máximo 24)	**_____ / 24**				

Interpretación sugerida

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

E-O1 ENCUESTA

FRECUENCIA Y TIPOS DE COMIDAS CHATARRA CONSUMIDAS

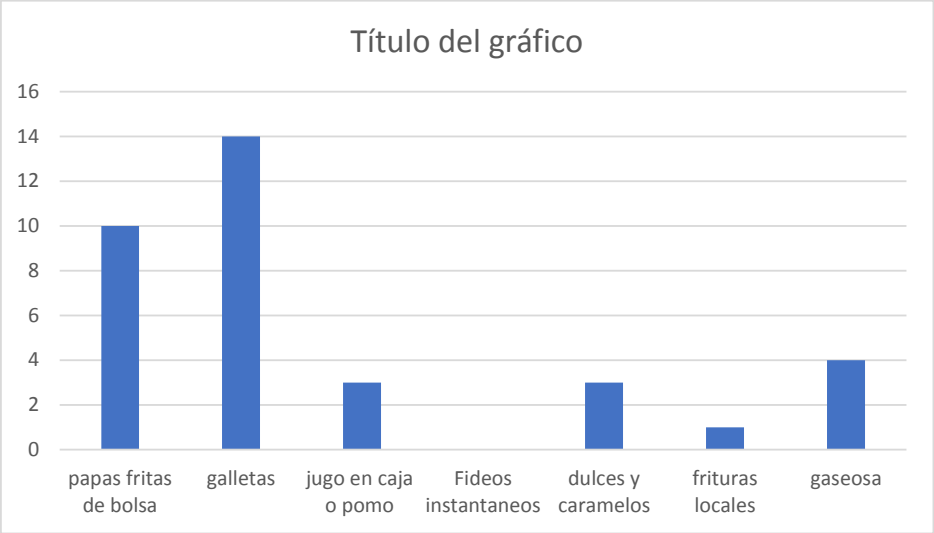
Preguta: Con que frecuencia consume comida chatarra (paps fritas de bolsa, galletas dulces/saladas, gaseosa, jugo artificial, dulces, frituras instantáneos como maruchan, etc)

Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi
Varaias veces	IIIII II	7	0.2	20
Una vez al día	IIIII IIII	9	0.26	26
3 A 4 Veces por semana	IIIII IIIII I	11	0.31	31
1 A 2 Veces por semana	IIII	4	0.11	11
Rara vez	II	2	0.06	6
Nunca	II	2	0.06	6
TOTAL		35	1	100



Pregunta: Cuál de estos productos consumen más seguido.

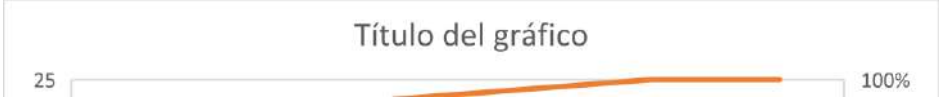
Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi
papas fritas de bolsa	IIIIIIIIIII	10	0.29	29
galletas	IIIIIIIIIIIIII	14	0.4	40
jugo en caja o pomo	III	3	0.09	9
Fideos instantaneos				
dulces y caramelos	III	3	0.09	9
frituras locales	I	1	0.03	3
gaseosa	IIII	4	0.11	11
TOTAL		35	1	100



Acceso y disponibilidad

¿Dónde consigues normalmente estos productos? (Puedes marcar varios)

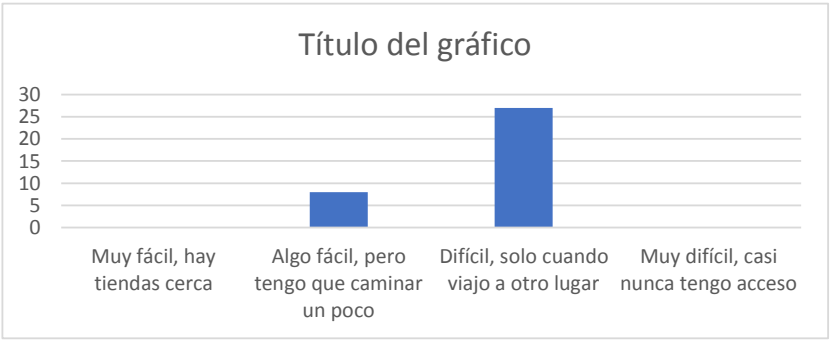
Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi
Tienda de la esquina / bodega del pueblo	I	1	0.3	3
Mercado semanal (feria)	IIIIIII	7	0.2	20
Vendedor ambulante que pasa por la comunidad	IIIIII	6	0.17	17
Lo compro cuando voy a la ciudad más cercana	I	1	0.03	3
Me lo dan mis padres o familiares	0	0	0	0
Kiosco del colegio	IIIIIIIIIIIIIIIIIIII	20	0.57	57





¿Qué tan fácil te resulta comprar comida chatarra desde donde vives?

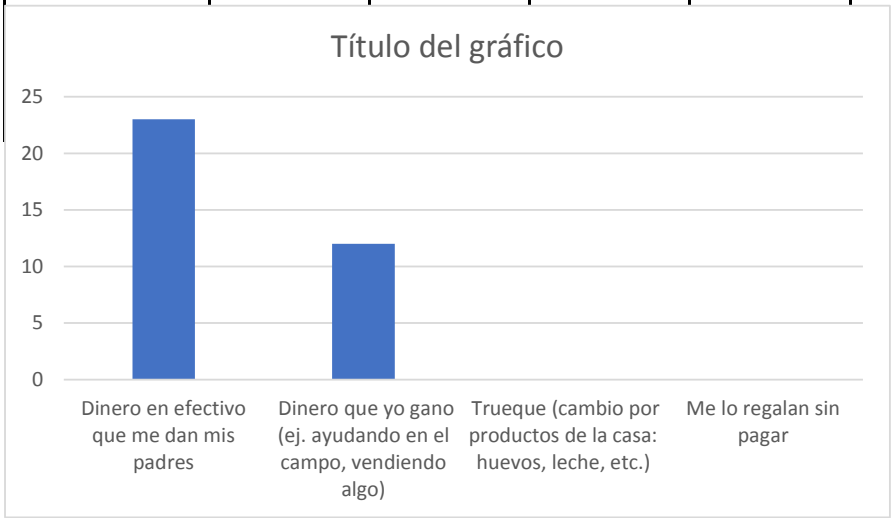
Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi
Muy fácil, hay tiendas cerca	0	0	0	0
Algo fácil, pero tengo que caminar un poco	IIIIIIIII	8	0.23	23
Difícil, solo cuando viajo a otro lugar	IIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIIII	27	0.77	77
Muy difícil, casi nunca tengo acceso	0	0	0	0
TOTAL		35	1	100



¿Cuál es el principal medio de pago que usas para comprar comida chatarra?

Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi
Dinero en efectivo que me dan mis padres		23	0.66	66

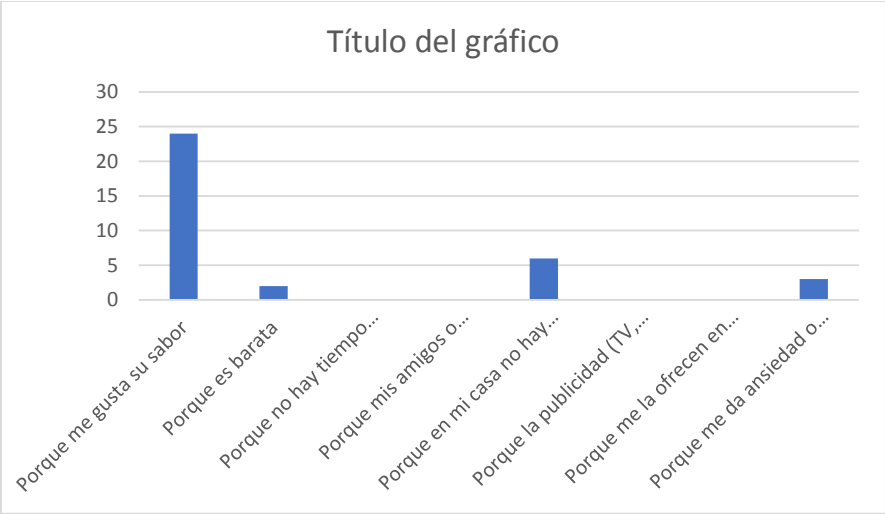
Dinero que yo gano (ej. ayudando en el campo, vendiendo algo)		12	0.34	34
Trueque (cambio por productos de la casa: huevos, leche, etc.)	0	0	0	0
Me lo regalan sin pagar	0	0	0	0
TLOTA		35	1	100



Motivos del consumo

¿Por qué consumes comida chatarra? (Puedes marcar varios)

Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi
Porque me gusta su sabor		24	0.69	69
Porque es barata	II	2	0.06	6
Porque no hay tiempo para preparar comida en casa	0	0	0	0
Porque mis amigos o compañeros también la me consumen	0	0	0	0
Porque en mi casa no hay frutas o verduras frescas		6	0.17	17



¿Cuánto dinero aproximadamente gastas a la semana en comida chatarra?

Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi
Nada	I	1	0.03	3
Menos de 5 soles (o moneda local equivalente)		16	0.45	45
Entre 5 y 10 soles	IIIIIII	17	0.49	49
Entre 11 y 20 soles		1	0.03	3
Más de 20 soles	0	0	0	0
TOTAL		35	1	100



Conocimiento y percepciones

¿Crees que la comida chatarra **afecta tu salud?**

Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi

Sí, mucho (problemas de peso, estómago, energía)	I		1	0.03	3
Sí, un poco			32	0.91	91
No, no creo que afecte	II		2	0.06	6
No lo sé		0	0	0	0
TOTAL			35	1	100



¿Has escuchado hablar de **enfermedades relacionadas** con el consumo excesivo de comida ch

Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi
Sí, y sé qué son		17	0.049	49
Más o menos		18	0.51	51
No, nunca	0	0	0	0
TOTAL		35	1	100



¿Te gustaría recibir **información o talleres** sobre cómo reemplazar la comida chatarra con opciones más saludables usando productos de tu zona (ej. frutas, maíz, camote, etc.)?

Xi (Preguntas)	CONTEO	Fi	Hi	Pi
Sí, mucho		17	0.49	49

Tal vez		18	0.51	51
No me interesa		35	1	100
TOTAL		35	1	100



atarra (diabetes, obesidad, colesterol alto)?


REDMI 13C
09/11/2026 08:36


OPPO A5x
NEYRIS CH 9 de noviembre de 2026, 9:55 a. m.







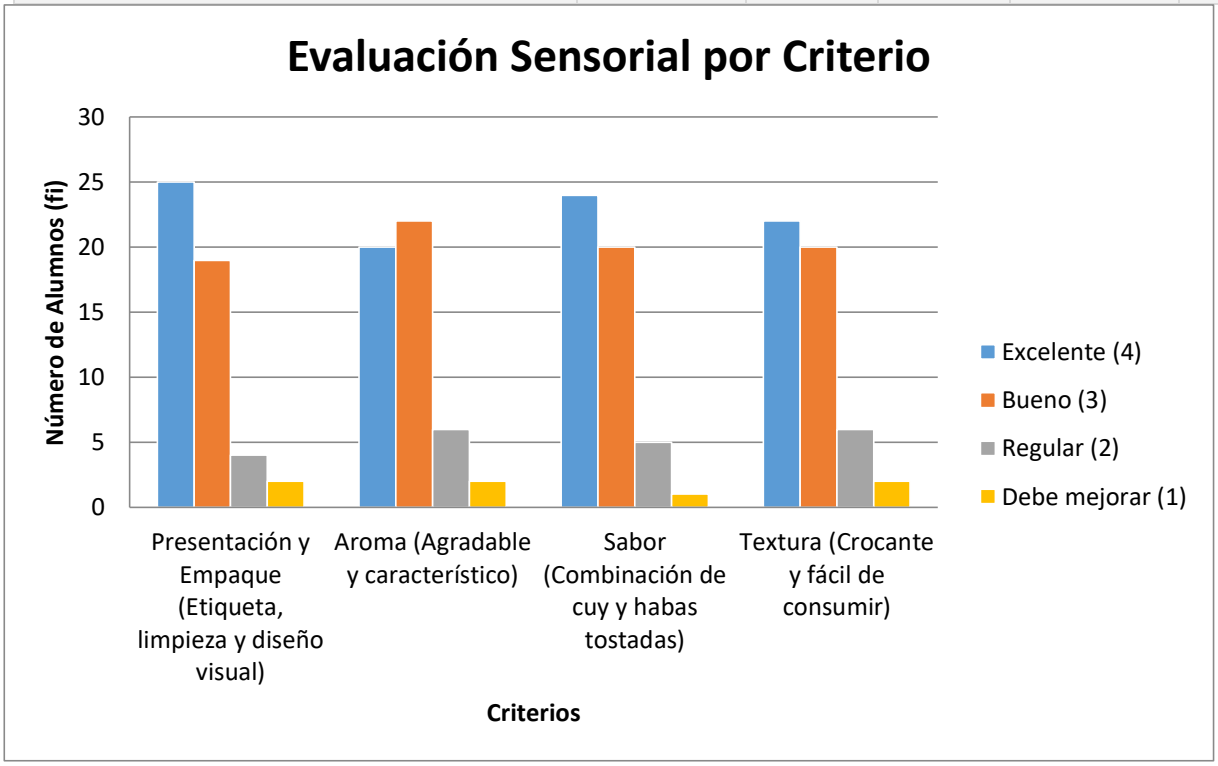
E - 03

FICHA DE DEGUSTACIÓN

Población evaluada: N = 50 estudiantes | Promedio Global de Aceptación Positiva ('Excelente' + 'Bueno'): 86.0%

I. EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PRODUCTO (Tabla de Frecuencias Absolutas y Relativas)

Criterio Sensorial	Excelente (4)	Bueno (3)	Regular (2)	Debe mejorar (1)	Total (fi)	% Bueno + Excelente
Presentación y Empaque (Etiqueta, limpieza y diseño visual)	25	19	4	2	50	88.0%
Aroma (Agradable y característico)	20	22	6	2	50	84.0%
Sabor (Combinación de cuy y habas tostadas)	24	20	5	1	50	88.0%
Textura (Crocante y fácil de consumir)	22	20	6	2	50	84.0%



II. VALORACIÓN NUTRICIONAL Y CONSUMO

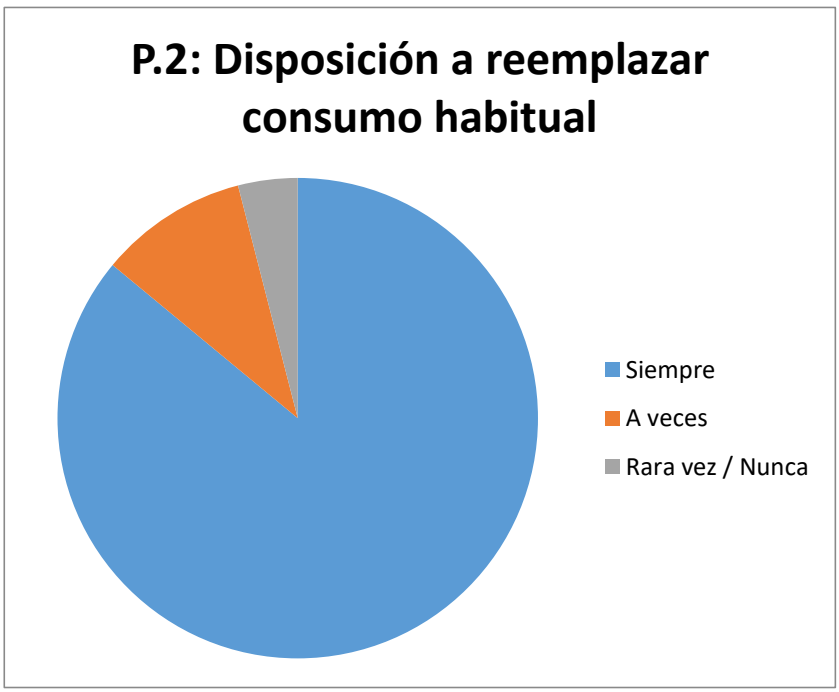
Pregunta 1: ¿Considera que el 'NutriCuy Andino' es una alternativa más saludable frente a los snacks industrializados?

Opción de Respuesta	Frecuencia Absoluta (fi)	Frecuencia Relativa (%)
Sí, mucho más saludable	43	86.0%
Igual	5	10.0%
No lo sé	2	4.0%
Total	**50**	**100.0%**



Pregunta 2: ¿Estaría dispuesto(a) a reemplazar el consumo de snacks industrializados por el 'NutriCuy Andino' para su familia o hijos?

Opción de Respuesta	Frecuencia Absoluta (fi)	Frecuencia Relativa (%)
Siempre	43	86.0%
A veces	5	10.0%
Rara vez / Nunca	2	4.0%
Total	**50**	**100.0%**



III. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

1. Evaluación Sensorial (I):

• El producto 'NutriCuy Andino' alcanzó una satisfacción favorable promedio del 86.0% (suma de valoraciones 'Excelente' y 'Bueno') en los 50 alumnos evaluados.

• Los criterios con mayor aceptación del producto fueron la Presentación y Empaque (88%) y el Sabor (88%), lo que refleja una excelente receptividad visual.

• Los aspectos de Aroma (84%) y Textura (84%) mantienen un nivel óptimo de aceptación, identificando pequeñas oportunidades de mejora continua en el proceso de tostado y empaque hermético.

2. Valoración Nutricional y Consumo (II):

• **Pregunta 1:** Un 86.0% (43 alumnos) percibe que el snack es 'Sí, mucho más saludable' frente a los productos industrializados convencionales, evidenciando alto valor percibido en su aporte nutricional.

• **Pregunta 2:** El 86.0% (43 alumnos) manifiesta una disposición de compra/reemplazo del tipo 'Siempre' para el consumo familiar, consolidando la viabilidad comercial y pedagógica del proyecto en la comunidad escolar.

E-04 LIBRO DE CAJA DE EMPRENDIMIENTO

INSTITUCION EDUCATIVA "ANTENOR ORREGO EZPINOZA" - PORCÓN LA ESPERANZA

PROYECTO "NUTRICUY ANDINO "

RESPONZABLE: David Murga Sánchez
GRADO Y SECCIÓN: 3°
PERIODO: 2026

FECHA	INGRESO			EGRESO			
	DESCRIPCION	CANTIDAD	TOTAL (S/)	DESCRIPCION	CANTIDAD	PRECIO (s/)	TOTAL(S/)
				Capital deproyect			
21/10/2026				Cuyes	13	30	390
23/10/2026				habas (Kg)	2	6	12
				Aceite	0.25	10	2.5
				Sal(Kg)	1	1.5	1.5
				Pliegos de papel manteca	5	3	15
	venta de 200 porciones de nutricuy	200	1000	Mano de obra	5	3	15
	Valor agregado	10%	100				
RESUMEN ECONÓMICO			1100				436
DINERO DISPONIBLE EN CAJA	664						

E-05 ACTA DEL FONDO DE AHORRO

ACTA DE CONSTITUCIÓN DEL FONDO DE AHORRO ESCOLARPROYECTO DE EMPRENDIMIENTO "EL NUTRICUY ANDINO"I.E. ANTENOR ORREGO ESPINOZA - PORCÓN LA ESPERANZA

ACTA N° 01-2026

En el Centro Poblado de Porcón La Esperanza, distrito de Cajamarca, provincia de Cajamarca, siendo las 9 : 00 horas del día jueves 17 de setiembre del año dos mil veintiséis, reunidos en el aula del Tercer Grado de Secundaria de la Institución Educativa "Antenor Orrego Espinoza", con la presencia del docente asesor del área de Educación para el Trabajo, Prof. David Murga Sánchez, y los estudiantes del Tercer Grado, se dio inicio a la asamblea para la constitución del Fondo de Ahorro Escolar.

I. VERIFICACIÓN DE QUÓRUM Y ASISTENTES:

Se verificó la asistencia de los 10 estudiantes del Tercer Grado, cuya relación se adjunta en el padrón:

- Bueno Ayay Jheyson Javier 60672612
- Calua Infante Edwin 62318496
- Carrasco Chilón Lizbet Adali 63330253
- Chilón Herrera Elsa Sarita 60322015
- Cueva Chilón Jhosmer 62108720
- Gonzales Alva Alexander 61656891
- Pompa Chilón Mardely 62108722
- Pompa Chilón Verónica 62108706
- Soriano Cueva Zelma Rosmeri 81405767
- Tanta Chávez Jhimy Jhohan 60000018

Docente Asesor: David Murga Sánchez

Docente líder: Marina Huamán Carrasco

Director de la I.E.: Doris Estrella Linarez Narro

II. AGENDA:

- Constitución del Fondo de Ahorro Escolar del Proyecto "El Nutricuy Andino"Elección de la Junta Directiva del Fondo.
- Aprobación del capital semilla, monto de ahorro y reglamento interno.
- Acuerdos sobre destino de utilidades.

III. ORDEN DEL DÍA Y ACUERDOS:

El docente asesor informó que, como parte del proyecto de emprendimiento productivo "El Nutricuy Andino", es necesario implementar un Fondo de Ahorro Escolar que permita financiar la comercialización del cuy, fomentando en los estudiantes la cultura del ahorro, trabajo cooperativo y gestión empresarial.

Luego del debate, se llegó a los siguientes acuerdos por unanimidad:

PRIMERO: CONSTITUCIÓN

Constituir formalmente el FONDO DE AHORRO ESCOLAR DE LOS ESTUDIANTES DEL TERCER GRADO - PROYECTO "EL NUTRICUY ANDINO", de la I.E. Antenor Orrego Espinoza de Porcón La Esperanza, como una organización estudiantil de carácter productivo y de ahorro.

SEGUNDO: ELECCIÓN DE LA JUNTA DIRECTIVA

Se elige a la Junta Directiva para el periodo lectivo 2026, quedando conformada de la siguiente manera:

Presidente: Soriano Cueva Zelma Rosmeri

Secretario(a) de Actas: Tanta Chávez Jhimy Jhohan

Tesorero(a): Chilón Carrasco Lizbet Adali

Fiscal / Vocal: Pompa Chilón Verónica

Se acuerda establecer:

a) Un ahorro mensual obligatorio de S./ 5 por estudiante, que será depositado todos los 30 días de cada mes al tesorero.

b) Los aportes serán registrados en el Libro de Ahorros y Libro de Caja.

CUARTO: REGLAMENTO INTERNO

Se aprueba el reglamento interno que norma:

El préstamo interno solo se usará para el proyecto del nutricuy. La tasa de interés solidario será de 2% mensual. Rendición de cuentas mensual ante el docente asesor y todos los socios.

QUINTO: DESTINO DE UTILIDADES

Se acuerda que el 60% de las utilidades obtenidas por la venta de cuyes será reinvertido en el fondo, 20% será repartido como dividendos entre los ahorristas y 20% será destinado para actividades de la I.E.

No habiendo otro punto que tratar, siendo las 12 pm horas del mismo día, se da por concluida la presente acta, firmando los presentes en señal de conformidad.

Presidente

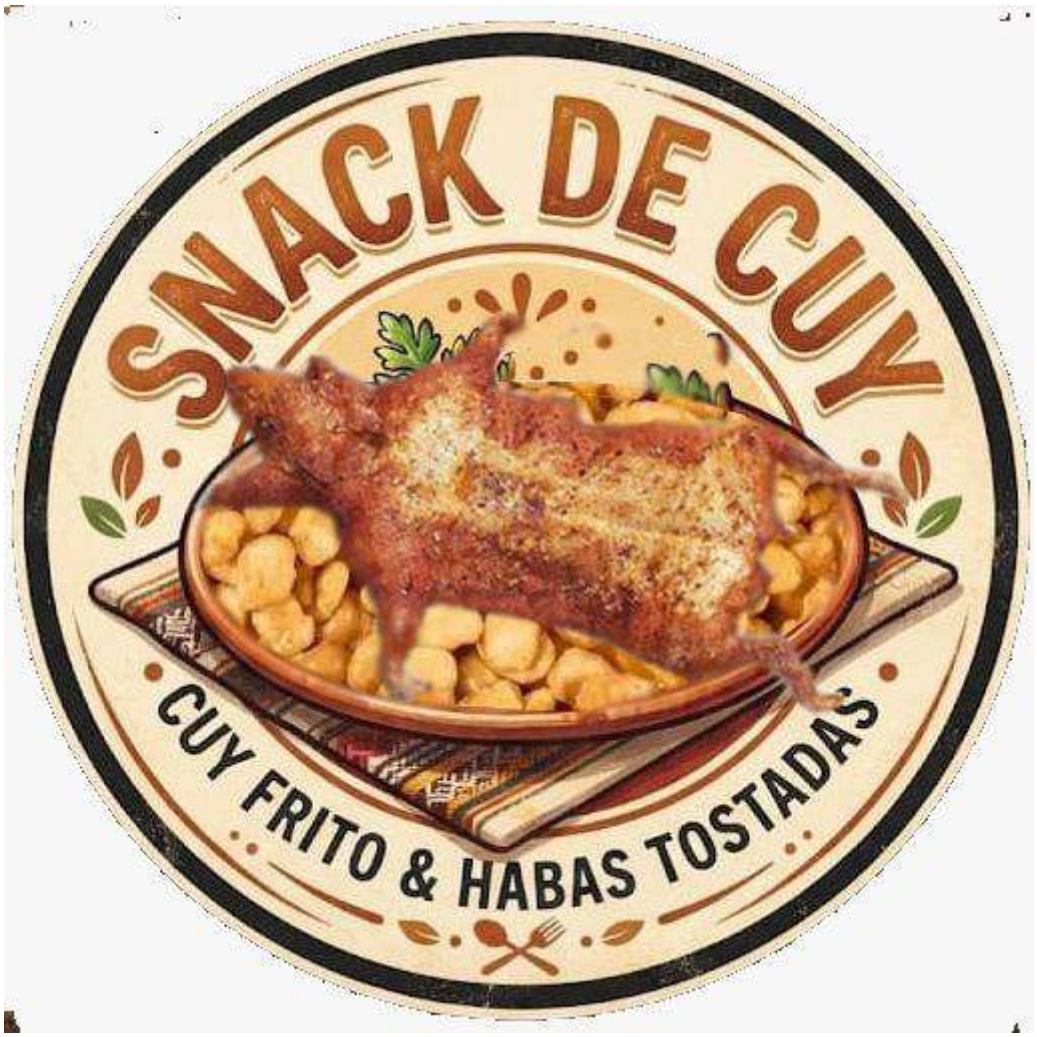
Secretario

Tesorera

Vocal

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
GOBIERNO REGIONAL DE EDUCACIÓN
UGEL - CAJAMARCA
Lic. Doris E. Linarez Narro
DIRECTORA
I.E. "ANTENOR ORREGO ESPINOZA

E-06 ETIQUETAS Y EMPAQUES DEL PRODUCTO




FER
CUELA S

EVIDENCIA E-07: FICHA CIENTÍFICA DEL PRODUCTO

SNACK NUTRICUY ANDINO

1. Sustento científico del valor nutricional y la inocuidad

I.E.	Antenor Orrego Espinoza – Código Modular 1770379
Área	Ciencia y Tecnología
Grado / Sección	Tercero de Secundaria – Única
Docente	Marina Huamán Carrasco y equipo docente
Equipo responsable	"Los Guardianes del Cuy"
Fecha de elaboración	Octubre 2026
Ubicación	Centro Poblado Porcón La Esperanza, Cajamarca, a más de 3500 msnm.

1. RESUMEN EJECUTIVO

El **Snack NutriCuy Andino** es un producto alimenticio procesado a base de carne de cuy deshidratada y habas tostadas, diseñado como una alternativa saludable a los snacks industrializados de bajo valor nutricional. La presente ficha científica sustenta, con evidencia cuantitativa y cualitativa, que el producto posee un **alto contenido proteico (superior al 25%)**, un **aporte significativo de hierro y zinc**, y un **bajo contenido de grasas saturadas**, lo que lo convierte en un alimento funcional y culturalmente pertinente para la comunidad altoandina. Asimismo, se documentan los procesos de conservación (deshidratación y tostado) que garantizan la **inocuidad alimentaria** y prolongan su vida útil.

2. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DEL PRODUCTO

2.1. Formulación y porcentajes de mezcla

Ingrediente	Porcentaje en la mezcla	Función principal

Carne de cuy deshidratada	60 %	Fuente principal de proteína animal
Habas tostadas	35 %	Aporte de proteína vegetal, hierro y fibra
Sal yodada	3 %	Sabor y preservación
Condimentos naturales (orégano, ajo)	2 %	Sabor y propiedades antioxidantes

2.2. Composición nutricional por porción de 30 g

Datos calculados a partir de las tablas del Instituto Nacional de Salud (INS) y del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN), y ajustados por el porcentaje de mezcla del producto.

Nutriente	**Cantidad por 100 g**	**Cantidad por porción (30 g)**	**% Valor Diario (VD) aprox.**
Proteína	26.5 g	**7.95 g**	16 %
Grasa total	4.8 g	**1.44 g**	2.5 %
Carbohidratos	42.0 g	**12.6 g**	4 %
Fibra dietética	6.2 g	**1.86 g**	7 %
Hierro	5.4 mg	**1.62 mg**	18 %
Zinc	2.8 mg	**0.84 mg**	8 %
Calcio	45 mg	**13.5 mg**	1.4 %
Fósforo	280 mg	**84 mg**	8 %
Energía	320 kcal	**96 kcal**	5 %

---

3. SUSTENTO CIENTÍFICO DEL VALOR NUTRICIONAL

3.1. Proteína de alto valor biológico

La carne de cuy contiene **19 a 20.3 g de proteína por cada 100 g** (INS, 2024), con un perfil de aminoácidos esenciales completo, similar al de la carne de res o pollo. Al combinar 60 % de cuy con 35 % de habas, el producto alcanza un **26.5 g de proteína por**

100 g, superando a la mayoría de snacks industrializados (que aportan menos de 5 g por 100 g) y ubicándose como un **alimento proteico de alto valor biológico**.

Evidencia: La FAO (2021) reconoce al cuy como una alternativa sostenible de proteína animal en zonas rurales andinas, por su adaptabilidad al clima frío y su rápida reproducción.

3.2. Hierro y prevención de la anemia

La carne de cuy aporta **1.9 mg de hierro por 100 g**, mientras que las habas secas contienen hasta **9.5 mg por 100 g** (INS). La mezcla del snack proporciona **5.4 mg de hierro por 100 g**, lo que representa un aporte significativo para la prevención de la anemia ferropénica, una de las principales deficiencias nutricionales en zonas rurales altoandinas. Según el MIDIS (2022), **el 23 % de los niños menores de 5 años en zonas rurales sufre de desnutrición crónica**, y el hierro es un nutriente crítico para su desarrollo cognitivo.

3.3. Bajo contenido de grasas saturadas

El cuy es una carne **baja en grasa (1.6 g por 100 g)** y con un perfil lipídico favorable. El snack NutriCuy Andino contiene solo **4.8 g de grasa por 100 g** (1.44 g por porción), en contraste con las papas fritas industrializadas que pueden superar los **35 g de grasa por 100 g**. Esto lo convierte en una opción **cardiosaludable** y adecuada para el consumo escolar.

3.4. Aporte de fibra y carbohidratos complejos

Las habas tostadas aportan **fibra dietética** (6.2 g por 100 g en el producto final) y carbohidratos complejos de lenta absorción, lo que contribuye a una **sensación de saciedad prolongada** y a un suministro de energía sostenido durante la jornada escolar.

4. INOCUIDAD Y CONSERVACIÓN

4.1. Métodos aplicados

Método	Aplicación en el producto	Fundamento científico
Deshidratación	La carne de cuy se somete a un secador solar tipo caja (40-50 °C	La eliminación del agua inhibe el crecimiento de bacterias,

	durante 6-8 horas) para reducir su humedad a menos del 10 %.	hongos y levaduras, prolongando la vida útil.
Tostado	Las habas se tuestan a 120 °C por 10-15 minutos.	El calor destruye microorganismos y enzimas que deterioran el alimento. Además, mejora el sabor y la digestibilidad.
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Uso de utensilios limpios, lavado de manos, superficies desinfectadas y almacenamiento en bolsas selladas.	Previene la contaminación cruzada y garantiza la inocuidad del producto.

2. 4.2. Vida útil estimada

Tipo de empaque	**Condiciones de almacenamiento**	**Vida útil estimada**
Bolsa ziploc (sin sellado al vacío)	Lugar fresco y seco (15-20 °C)	15 días
Bolsa sellada al vacío	Lugar fresco y seco (15-20 °C)	30 días
Bolsa sellada + desecante	Refrigeración (0-5 °C)	45 días

5. EVIDENCIA DE LA INDAGACIÓN CIENTÍFICA

3. 5.1. Prueba de degustación (aceptación)

Se realizó una **degustación ciega** con 50 estudiantes de la I.E., comparando el NutriCuy Andino con un snack industrializado (papas fritas). Los resultados fueron:

Aspecto evaluado	**NutriCuy Andino**	**Snack industrializado**	**Conclusión**
Sabor	4.2 / 5	3.8 / 5	El NutriCuy Andino fue mejor valorado.
Textura	4.0 / 5	4.1 / 5	Similar aceptación.
Intención de compra	**85 %**	60 %	Mayor preferencia por el NutriCuy Andino.

5.2. Prueba de conservación

Se almacenaron muestras en diferentes condiciones durante 15 días y se evaluó la aparición de signos de deterioro (olor, color, textura). Los resultados mostraron que **el producto se mantuvo en buen estado** en los tres tipos de empaque, sin signos de contaminación.

5.3. Análisis de costo y valor comercial

Ítem	**Costo / valor**
Costo de producción por porción (30 g)	S/ 0.65
Precio de venta sugerido	S/ 1.20
Margen de ganancia por porción	S/ 0.55 (46 %)

Nota: El cálculo de costos y margen se realizó en el área de Matemática, vinculando la educación financiera con el proyecto.

6. CONCLUSIÓN CIENTÍFICA

El **Snack NutriCuy Andino** es un producto alimenticio que combina dos recursos locales de alto valor nutricional (cuy y habas) y que, gracias a un proceso de deshidratación y tostado, conserva sus propiedades nutricionales y garantiza su inocuidad. Con un **26.5 % de proteína, 5.4 mg de hierro por 100 g y bajo contenido de grasa**, el producto constituye una alternativa **más saludable, culturalmente pertinente y económicamente viable** que los snacks industrializados.

El sustento científico presentado en esta ficha demuestra que **la ciencia y la tecnología pueden aplicarse para transformar recursos locales en productos con valor agregado**, contribuyendo a mejorar la alimentación de la comunidad y a generar oportunidades de emprendimiento para los estudiantes.

7. REFERENCIAS CIENTÍFICAS

1. **Instituto Nacional de Salud (INS) – Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN).** (2024). *Tablas peruanas de composición de alimentos*. Lima: Ministerio de Salud.
2. **Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social (MIDIS).** (2022). *Informe de desnutrición crónica infantil en zonas rurales del Perú*.

3. **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).** (2021). *El cuy: una alternativa sostenible de proteína animal en los Andes*.
4. **Fondo de Cooperación para el Desarrollo Social (FONCODES).** (2023). *Experiencias exitosas en crianza y comercialización de cuyes*.
5. **Norma Técnica Peruana (NTP) 201.002.** (2019). *Alimentos procesados: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*.

8. ANEXOS DE LA FICHA CIENTÍFICA

Código	Anexo	Descripción
A-01	Ficha de degustación	Formato aplicado a 50 estudiantes.
A-02	Registro de pruebas de conservación	Tabla de observaciones durante 15 días.
A-03	Cálculo de costos y margen	Hoja de cálculo elaborada por los estudiantes.
A-04	Fotografías del proceso	Imágenes del secador solar, tostado y empaque.

Elaborado por: Equipo "Los Guardianes del Cuy"
Revisado y aprobado por: Dirección de la I.E. Antenor Orrego Espinoza.

E-08 FOTOGRAFIA DE LA FERIA ESCOLAR








INTEGRA
SNACK DE CUY


I.E. ANTENOR ORREGO
EDUCACION FINANCIERA
EMPRENDIMIENTO

Un programa de la: Asociación de Bancos del Perú

ESCUELAS INTEGRALES 2026

TESTIMONIOS DE LAS FAMILIAS

PROYECTO: "NUTRICUY ANDINO": SNACK DE CUY CON HABAS TOSTADAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y CULTURA FINANCIERA SALUDABLE

Institución Educativa: I.E. Antenor Orrego Espinoza (Porcón La Esperanza, Cajamarca)

Periodo: Octubre del 2026

PRESENTACIÓN

En el marco de la sistematización y evaluación del proyecto productivo y de educación financiera, se recopilaron testimonios de las madres y padres de familia de los estudiantes de 3.° de secundaria. Estas expresiones reflejan el impacto directo del emprendimiento en la economía del hogar, la revalorización de los saberes locales y el cambio de actitud de los estudiantes hacia el ahorro y el consumo saludable.

1. TESTIMONIOS SELECCIONADOS

Antes mis hijos solo querían gastar en chizitos y galletas que venden en la bodega y uno terminaba comprando por apuro sin saber qué tanto daño les hacía. Ahora con el proyecto mi hijo me pregunta cuanto cuesta producir cada porción y hasta calcula cuánto debemos ahorrar. Veo interesado en salir adelante con lo que nosotros mismos producimos en la chacra como el cuy y las habas.

Eusevia Chilon Chilón → Madre de familia de estudiante participante.

Un programa de la: Asociación de Bancos del Perú

ESCUELAS INTEGRALES 2026

TESTIMONIOS DE LAS FAMILIAS

PROYECTO: "NUTRICUY ANDINO": SNACK DE CUY CON HABAS TOSTADAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y CULTURA FINANCIERA SALUDABLE

Institución Educativa: I.E. Antenor Orrego Espinoza (Porcón La Esperanza, Cajamarca)

Periodo: Octubre del 2026

PRESENTACIÓN

En el marco de la sistematización y evaluación del proyecto productivo y de educación financiera, se recopilaron testimonios de las madres y padres de familia de los estudiantes de 3.° de secundaria. Estas expresiones reflejan el impacto directo del emprendimiento en la economía del hogar, la revalorización de los saberes locales y el cambio de actitud de los estudiantes hacia el ahorro y el consumo saludable.

1. TESTIMONIOS SELECCIONADOS

Lo que más rescato de este proyecto de la profesora Marina y de todos los profesores es que mi hija ya no le teme a las matemáticas cuando se trata de dinero. Antes no llevaba ninguna cuenta; hoy anota todo lo que gasta en su libreta y entiende por qué es importante separar un porcentaje para el ahorro. Ojalá este proyecto continúe y se amplíe para los demás grados el próximo año.

- Victoria Chilón Infante (Madre de familia)

Un programa de la: Asociación de Bancos del Perú

ESCUELAS INTEGRALES 2026

TESTIMONIOS DE LAS FAMILIAS

PROYECTO: "NUTRICUY ANDINO": SNACK DE CUY CON HABAS TOSTADAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y CULTURA FINANCIERA SALUDABLE

Institución Educativa: I.E. Antenor Orrego Espinoza (Porcón La Esperanza, Cajamarca)

Periodo: Octubre del 2026

PRESENTACIÓN

En el marco de la sistematización y evaluación del proyecto productivo y de educación financiera, se recopilaron testimonios de las madres y padres de familia de los estudiantes de 3.° de secundaria. Estas expresiones reflejan el impacto directo del emprendimiento en la economía del hogar, la revalorización de los saberes locales y el cambio de actitud de los estudiantes hacia el ahorro y el consumo saludable.

1. TESTIMONIOS SELECCIONADOS

Nosotros vivimos de la agricultura de subsistencia y a veces las heladas la escases de agua no dejan sin ingresos seguros que la escuela enseñe a los muchachos a hacer un Producto comercial y a calcular ganancias a cuidar el dinero es algo que en mis tiempos nose veia el Fondo de ahorro que han Formado demuestren que los jóvenes sí Pueden aPrender a manejar su Plata con responsabilidad

Celso Pompa Carrasco (Padre de familia y agricultor de la comunidad de Porcón)

Un programa de la: Asociación de Bancos del Perú

ESCUELAS INTEGRALES 2026

TESTIMONIOS DE LAS FAMILIAS

PROYECTO: "NUTRICUY ANDINO": SNACK DE CUY CON HABAS TOSTADAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y CULTURA FINANCIERA SALUDABLE

Institución Educativa: I.E. Antenor Orrego Espinoza (Porcón La Esperanza, Cajamarca)

Periodo: Octubre del 2026

PRESENTACIÓN

En el marco de la sistematización y evaluación del proyecto productivo y de educación financiera, se recopilaron testimonios de las madres y padres de familia de los estudiantes de 3.° de secundaria. Estas expresiones reflejan el impacto directo del emprendimiento en la economía del hogar, la revalorización de los saberes locales y el cambio de actitud de los estudiantes hacia el ahorro y el consumo saludable.

1. TESTIMONIOS SELECCIONADOS

"Al Principio tenia mis dudas de si el cuy deshidratado iba a gustar como snack Para los jovenes Pero cuando Probamos el producto en la degustacion nos sorprendio lo crocante y Rico que quedo. Saber que mis habas y nuestros animales siruen para crear un alimento moderno y nutritivo nos hace valorar más nuestro trabajo diario en el campo".

Grimanesa Chilón - (Madre de familia y proveedora de insumos locales)

E-10

RÚBRICA DE EVALUACIÓN DE COMPETENCIAS

PROYECTO: "NUTRICUY ANDINO": SNACK DE CUY CON HABAS TOSTADAS PARA LA GENERACIÓN DE INGRESOS Y CULTURA FINANCIERA SALUDABLE

Institución Educativa: I.E. Antenor Orrego Espinoza (Porcón La Esperanza, Cajamarca)

Nivel / Grado: Educación Secundaria - 3.° Grado (Sección Única)

Propósito: Evaluar el desarrollo de las competencias priorizadas en el enfoque STEAM+H y Educación Financiera durante la ejecución del proyecto (Marzo - Noviembre 2026).

MATRIZ DE EVALUACIÓN POR COMPETENCIAS

Competencia del CNEB / Enfoque del Proyecto	En Proceso (1)	Logrado (2)	Destacado (3)
1. Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social *(Área: EPT)*	Participa con dificultad en las actividades del emprendimiento; requiere supervisión constante para identificar roles, elaborar el producto y registrar los pasos del proceso productivo.	Colabora activamente en el diseño, producción y empaque del "NutriCuy Andino", aplicando normas básicas de inocuidad y cumpliendo responsablemente con las tareas asignadas en el equipo.	Lidera de forma propositiva las fases del emprendimiento escolar, demostrando creatividad en la resolución de problemas (ej. adaptación del secador solar) y optimizando los recursos disponibles.
2. Resuelve problemas de cantidad y gestión financiera *(Área: Matemática)*	Presenta errores frecuentes al calcular costos de producción, precios de venta y márgenes de ganancia; no elabora presupuestos claros sin apoyo del docente.	Calcula correctamente el costo unitario, el precio de venta, el margen de ganancia y elabora un presupuesto personal y del negocio, registrando adecuadamente los ingresos y egresos.	Domina y explica con claridad los conceptos financieros aplicados (costos, presupuesto, margen de ganancia y ahorro), utilizando los registros contables para proponer estrategias de

			reinversión.
3. Indaga mediante métodos científicos para construir conocimientos *(Área: Ciencia y Tecnología)*	Describe de manera superficial las propiedades de los insumos (cuy y habas) y el proceso de conservación, sin relacionarlo con el valor nutricional o físico del producto.	Explica con base científica el proceso de deshidratación y conservación del snack sin aditivos químicos, y valora el aporte nutricional del cuy y las habas para la salud.	Investiga, argumenta y sustenta científicamente la ficha técnica del producto, relacionando la física del secador solar y la bioquímica nutricional con la calidad del snack.
4. Se comunica oralmente / Escribe diversos tipos de textos *(Área: Comunicación y Arte)*	Muestra inseguridad al presentar el producto; la etiqueta y el material de difusión presentan deficiencias de diseño, redacción o claridad en la información nutricional.	Comunica de forma clara y respetuosa los beneficios del producto durante la feria escolar y elabora una etiqueta con identidad visual adecuada (logo, lema y tabla nutricional).	Expone con gran fluidez, persuasión y seguridad el proyecto ante la comunidad educativa y familias; diseña material comunicativo e innovador que realza la identidad cultural local.

ESCALA DE CALIFICACIÓN Y LOGROS ALCANZADOS

De acuerdo con la aplicación de la rúbrica al total de **10 estudiantes** participantes del 3er. grado de secundaria al finalizar el periodo de implementación (noviembre de 2026):

- **Nivel Destacado (3):** 4 estudiantes (40%) demostraron liderazgo integral, manejo financiero avanzado y excelencia en la sustentación científica y comercial.
- **Nivel Logrado (2):** 5 estudiantes (50%) cumplieron satisfactoriamente con los estándares de producción, cálculo de costos y participación en las actividades del proyecto.
- **Nivel En Proceso (1):** 1 estudiante (10%) requirió acompañamiento diferenciado, logrando alcanzar los aprendizajes mínimos hacia el cierre de la experiencia