SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 01– UNIDAD DIDÁCTICA Nº 04 – BIMESTRE Nº 04

I. TÍTULO DE LA SESIÓN
"Calculamos lo invertido: estructuramos los costos de nuestro producto"

II. DATOS GENERALES			
Institución educativa:	Julio Cesar Benavente Diaz		
Docente:	Estefanny Velazque Farfan		
Nivel:	Secundaria		
Área:	Educación para el trabajo		
Fecha:	Del 19-10 al 23-10	**Reprogramado:**	
Grado y sección:	4° ABC		
Duración:	135 minutos.		

III. PROPÓSITO DE APRENDIZAJE Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

PROPÓSITO			EVALUACIÓN	
DESCRIPCIÓN	**COMPETENCIAS Y CAPACIDADES DEL ÁREA**	**DESEMPEÑOS DEL GRADO**	**EVIDENCIAS**	**INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS**
El estudiante determinar y clasificar los costos fijos y variables involucrados en la producción del bien o servicio del emprendimiento.	**Gestiona proyectos de emprendimiento económico** ➢ Crea propuesta de valor ➢ Aplica habilidades técnicas ➢ Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas ➢ Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento.	• Formula la estructura de costos y presupuestos para determinar el punto de equilibrio y la rentabilidad del proyecto.	Ficha de clasificación de costos fijos y variables del emprendimiento	**Escala de valoración** ▪ Clasifica los costos fijos y variables del emprendimiento al estructurar el presupuesto inicial con precisión y rigurosidad técnica.
	COMPETENCIAS Y CAPACIDADES TRANSVERSALES	**DESEMPEÑOS DEL GRADO**	**EVIDENCIAS**	**INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN Y CRITERIOS**
	Gestiona su aprendizaje de manera autónoma • Organiza acciones estratégicas para alcanzar sus metas de aprendizaje	Organiza un cronograma de trabajo en equipo para cumplir con las fases de evaluación y ensayo del pitch dentro de las 8 semanas programadas, realizando autorregulaciones continuas.	• Cronograma de trabajo en equipo.	**Escala de valoración** Establece una secuencia organizada de tareas para la elaboración del informe e instrumentos de evaluación, monitoreando su cumplimiento según el tiempo establecido

IV. ENFOQUES TRANSVERSALES

ENFOQUES TRANSVERSALES	VALORES	ACTITUDES
Enfoque Ambiental	Justicia y solidaridad.	▪ Disposición a evaluar los impactos y costos ambientales de las acciones y actividades cotidianas, y a actuar en beneficio de todas las personas, así como de los sistemas, instituciones y medios compartidos de los que todos dependemos.
Enfoque inclusivo o de atención a la diversidad	Confianza en la persona.	▪ Disposición a depositar expectativas en una persona, creyendo sinceramente en su capacidad de superación y crecimiento por sobre cualquier circunstancia.

V. SECUENCIA DIDÁCTICA

Inicio (20 minutos):

- La docente saluda cordialmente a los estudiantes.
- La docente recuerda los acuerdos de convivencia. Haciendo énfasis al buen trato y el respeto entre todos los miembros de la comunidad educativa.
- La docente brinda una pequeña **motivación** a través de una dinámica.
  Formamos un círculo y la docente menciona elementos o gastos asociados a la producción de productos locales de Huarocondo.
  - ✓ Alquiler de local
  - ✓ Harina de trigo
  - ✓ Pago de agua mensual
  - ✓ Compras de empaque por unidad
  - ✓ Sueldo fijo del personal
  - ✓ Insumos agrícolas.

  Si el gasto es independiente de la cantidad producida (costo fijo) caminan al lado IZQUIERDO
  Si el gasto cambia según la cantidad de unidades que se producen (costos variables) caminan al lado DERECHO.
- La docente extrae los **saberes previos** a través de las siguientes preguntas:
  - ✓ ¿Qué gastos realiza su equipo cuando preparan o elaboran la primera muestra/prototipo de su producto?
  - ✓ Si hoy no elaboramos ninguna unidad de nuestro producto, ¿igual tendríamos que pagar algún servicio o alquiler? ¿Por qué?
- Se genera **problematización** a través de la siguiente situación y pregunta:
  "Un equipo de emprendimiento de Huarocondo elabora pan de trigo tradicional. Venden 100 panes al día a S/ 0.50 cada uno y recaudan S/ 50.00. El equipo afirma que su ganancia neta es de S/ 50.00 porque el horno es de la abuela de un integrante y la leña la recogieron del campo. ***¿Es real esta ganancia? ¿Qué costos están omitiendo y qué pasaría si aumentan la producción a 1,000 panes diarios?"***
- Se presenta a los estudiantes el **propósito** de la sesión: determinar y clasificar los costos fijos y variables involucrados en la producción del bien o servicio del emprendimiento.
- Además, da a conocer los **criterios de evaluación**: Clasifica los costos fijos y variables del emprendimiento al estructurar el presupuesto inicial con precisión y rigurosidad técnica.

Desarrollo (90 minutos):

- Se inicia con **la gestión y acompañamiento de los aprendizajes.**
- La docente da a conocer la unidad de aprendizaje

TITULO: "Nuestro emprendimiento deja huella: evaluamos su impacto y comunicamos nuestros logros"

PLANTEAMIENTO DE LA SITUACIÓN

En el distrito de Huarocondo, los estudiantes de 4° grado de secundaria de la I.E. "Julio Cesar Benavente Diaz" han implementado prototipos e iniciativas de emprendimiento orientadas a poner en valor los recursos locales y responder a necesidades de su entorno. En un contexto globalizado donde el comercio internacional y la interconexión digital imponen modelos de consumo estándar, surge el desafío de fortalecer y revalorar la identidad cultural local (como la gastronomía, la agricultura y las tradiciones ancestrales de Huarocondo) para posicionar proyectos con identidad propia y alcance sostenible.
Sin embargo, para asegurar la viabilidad y continuidad de sus proyectos, los equipos de trabajo necesitan determinar con precisión sus costos, evaluar la viabilidad económica y el impacto ambiental-social generado en la comunidad, así como validar su propuesta frente a potenciales clientes y aliados. Frente a esta situación nos preguntamos:
Reto: ¿Cómo podemos evaluar la viabilidad económica y el impacto ambiental y social de nuestro emprendimiento, comunicando eficazmente la propuesta de valor con identidad cultural Huarocondino a través de medios digitales e interacciones efectivas para convencer a posibles aliados o clientes?

PRODUCTO: Informe de evaluación y pitch de venta.

- Ahora la docente hace una explicación breve mediante esquemas en la pizarra la clasificación formal de los costos:
  - ✓ **Costos Fijos (CF):** Gastos que permanecen constantes en un periodo, independientemente de la cantidad producida (ej. alquiler, sueldos fijos, servicios básicos fijos).
  - ✓ **Costos Variables (CV):** Gastos que cambian en proporción directa al volumen de producción (ej. materia prima, insumos directos, empaques por unidad).
  - ✓ **Costo Total (CT):** CT = CF + CV
  - ✓ **Ejemplo práctico contextualizado:** se analiza un cuadro de costos de un plato de lechón de Huarocondo, diferenciando insumos unitarios de servicios generales.
- Después se indica formar equipos de trabajo, se entrega la ficha de trabajo, cada equipo recibe una ficha y realizan lo siguiente, se brinda consigna:
  - ✓ Lista detallada de todos los recursos e insumos que requiere su prototipo/proyecto.
  - ✓ Clasificación precisa en la tabla entre Costo Fijo (CF) y Costo Variable (CV).
  - ✓ Cálculo del Costo Fijo Total, Costo Variable Total y Costo Total del lote de producción inicial.

- ✓ Estimación del Costo Variable Unitario (CVU = {Costo Variable Total} {Unidades Producidas}.
- ✓ Y punto de equilibrio.

- La docente acompaña con preguntas orientadoras:
  - ✓ ¿Por qué clasificaron la energía eléctrica o el gas como fijo/variable en su proceso especifico?
  - ✓ ¿han considerado el valor de trabajo/tiempo de los propios integrantes del equipo? ¿Por qué es un error común colocar s/0.00 a la mano de obra propia?
  - ✓ ¿Cómo influyen los costos de transporte desde Huarocondo hacia Anta o Cusco en su estructura de costos?
- En base a ello se brinda retroalimentación a cada equipo y se planteando algunas preguntas más como:
  - ❖ ¿Les puedo ayudar en algo? ¿tienen alguna dificultad?
  - ❖ ¿Qué diferencia fundamental me permite distinguir un costo fijo de uno variable en mi proyecto?
  - ❖ ¿Por qué es indispensable para la viabilidad de nuestro emprendimiento en Huarocondo tener una estructura de costos bien calculada antes de fijar el precio de venta?
- Luego un representante de cada equipo seleccionados al azar expone brevemente su ficha de trabajo.
- Se brinda algunas recomendación y sugerencias, además se agradece la participación.

Cierre (15 minutos):

- La docente durante toda la sesión de aprendizaje evalúa con ayuda del instrumento de evaluación.
- El docente recoge las intervenciones de los estudiantes a las preguntas de **reflexión**:
  - ¿Qué hemos aprendido hoy?
  - ¿Cómo aprendí hoy?
  - ¿En qué parte del trabajo empleé más tiempo?
- El docente se despide de los estudiantes y da por finalizada la sesión del día de hoy.

VI. MATERIALES O RECURSOS A UTILIZAR

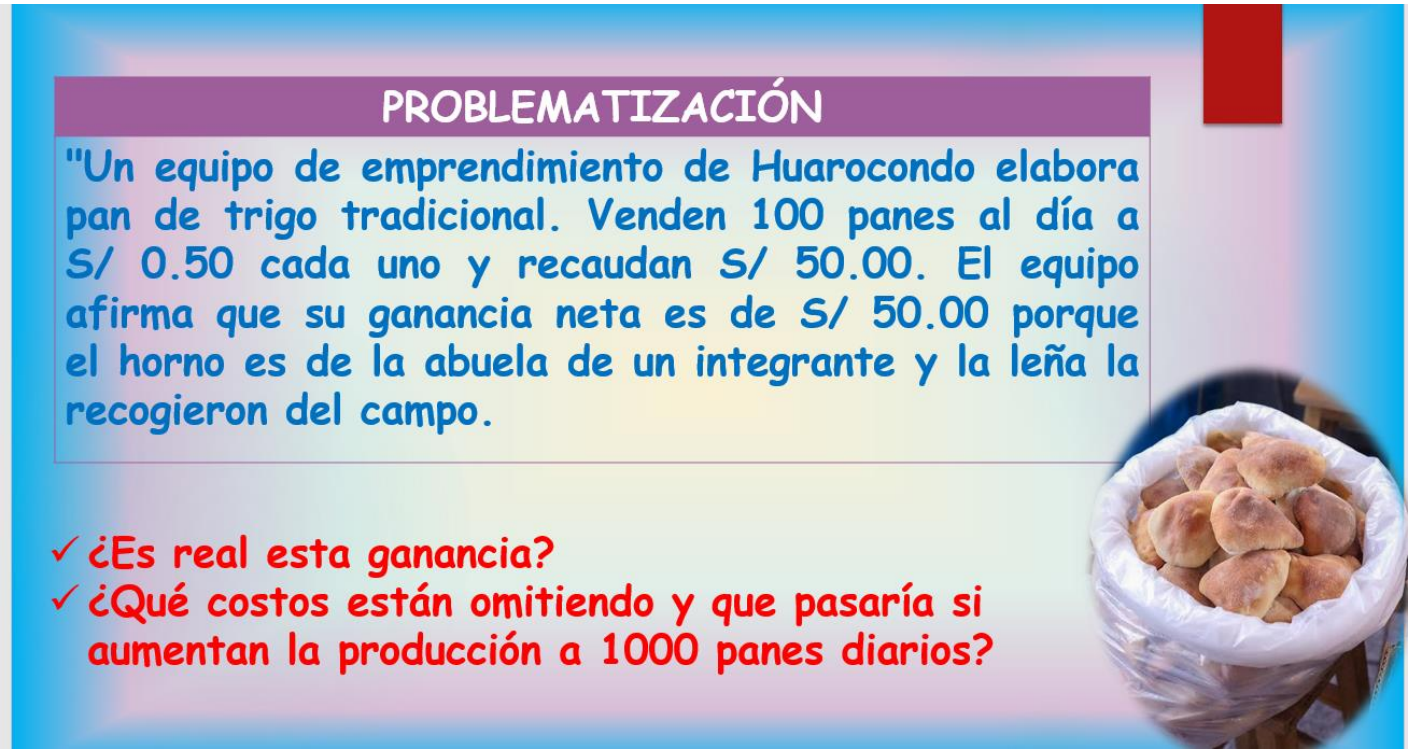
- Proyector, plumones, cuaderno, etc.

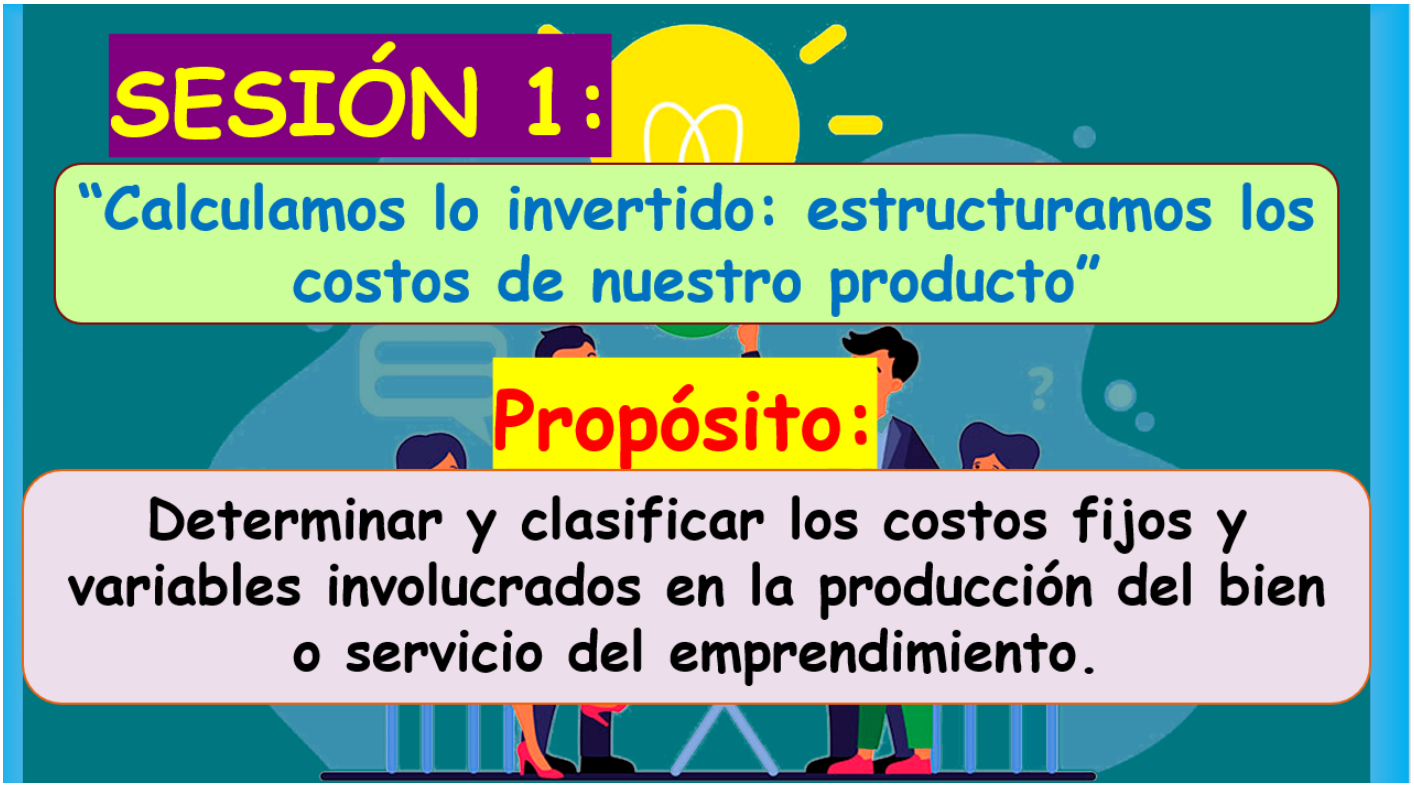
_____ DOCENTE

_____ COORDINADOR

ANEXOS

Diapositivas de la sesión





A. Costos Variables (Insumos Unitarios y Materia Prima Directa)

Son aquellos gastos que varían en función de la cantidad de platos que se producen. A mayor producción, mayores costos variables

Insumo / Materia Prima (Para 10 porciones)	Cantidad	Costo Unitario (S/.)	Costo Total (S/.)
Carne de cerdo (Lechón)	3 kg	S/. 18.00	S/. 54.00
Chicha de jora y condimentos (ají mirasol, ajo, sal, pimienta)	1 porción estándar	S/. 12.00	S/. 12.00
Papas nativas y camote	2.5 kg	S/. 4.00	S/. 10.00
Leña e insumos de cocción directa	1 atado / paquete	S/. 8.00	S/. 8.00
Envases ecoamigables y servilletas	10 unidades	S/. 0.50	S/. 5.00
TOTAL COSTOS VARIABLES (CV)			**S/. 89.00**

B. Costos Fijos (Servicios Generales y Gastos Operativos)

Son aquellos gastos que la familia o el emprendedor debe asumir independientemente de si vende pocos o muchos platos en el día o mes (alquileres, servicios, depreciación de equipos). Para este cálculo proporcional por lote de producción o jornada, se consideran estimaciones estándar:

Concepto de Gasto Fijo (Asignado al día de producción)	Costo (S/.)
Alquiler proporcional del espacio de cocina / horno comunal	S/. 15.00
Servicio de agua y electricidad (proporcional al uso)	S/. 5.00
Gas doméstico o mantenimiento de equipos	S/. 10.00
TOTAL COSTOS FIJOS (CF)	**S/. 30.00**