# UNIDAD DE APRENDIZAJE Nº III

**TITULO: Elaboramos panes y pasteles y otros productos en nuestro taller de Industrias Alimentarias**

## I. DATOS GENERALES:

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **GRE** | GEREDU CUSCO | | **UGEL** | Quispicanchi | | **Código Modular IE** | | 0488866 | |
| **Institución Educativa** | JOSE CARLOS MARIATEGUI | | | | | **Lugar** | Quispicanchi | **Distrito** | Quiquijana |
| **Área Curricular** | EDUCACIÓN PARA EL TRABAJO | | | | | **Grado y sección** | | 4to A,B,C,D | |
| **Duración de la unidad** | **Horas semanales** | 3 | **N° Semanas** | 13 | **Duración** | Del 14 de setiembre al 12 de diciembre 2026 | | **Periodo** | III Trimestre |
| **Docente** | Hernan Villafuerte Chino | | | | | | | | |

## II. SITUACIÓN SIGNIFICATIVA Y RETO:

**• Planteamiento de la situación significativa:**

- **Planteamiento de la situación significativa:** En la comunidad de Quiquijana, los estudiantes del 4.º grado de secundaria de la I.E. José Carlos Mariátegui tienen entre 14 y 16 años y se encuentran en la etapa de la adolescencia media. En el mes de noviembre se realiza la tradicional festividad de Todos los Santos, dinamizando la economía local y la elaboración de t'anta wawas y caballos de pan. Sin embargo, se observa un consumo continuo de alimentos procesados y una oportunidad no aprovechada de dar valor agregado a la producción agropecuaria local mediante la transformación de insumos en el taller escolar.
- Paralelamente, como identifica el proyecto institucional de innovación financiera **"Ruta de Escuelas Integrales 2026: Qullqita wiñachiyta yachay"**, un porcentaje significativo de estudiantes combina sus estudios con faenas agrícolas en las chacras familiares y traslados temporales a zonas mineras (como Puerto Maldonado y Puno). Esto genera que los jóvenes manejen dinero en efectivo bajo una lógica de consumo inmediato y reactivo en compras de moda, distractores tecnológicos o gastos hormiga, careciendo de un fondo de emergencia y desconectando sus ingresos de su Proyecto de Vida y continuidad educativa.
- De acuerdo con los resultados de la evaluación diagnóstica, la principal necesidad de aprendizaje del grado se ubica en la capacidad de **Aplica habilidades técnicas**, donde el 60% de los estudiantes se encuentra en nivel B (Proceso). Para atender esta necesidad formativa y productiva, se desarrollará el contenido del **Capítulo 4: Validamos el ciclo de**

**vida del cliente en la microempresa** del texto de EPT, integrando como evidencia formal de desempeño el manejo del **Cuaderno de Campo Financiero** y la retención obligatoria del **30% de las utilidades (Meta Ancla)** para alimentar las **Alcancías de Resiliencia Escolar** y financiar sus estudios técnicos o superiores.

- **Reto:** ¿Cómo podemos elaborar y comercializar productos innovadores de panadería, pastelería y derivados lácteos (t'anta wawas, panes salados y dulces, queso de chancho, yogures y helados) aplicando normas de inocuidad en el taller de industrias alimentarias, validando el ciclo de vida del cliente en la microempresa y gestionando responsablemente nuestros costos y el ahorro del 30% (Meta Ancla) para participar en el concurso escolar de Todos los Santos y en la feria comunitaria Expo-Ahorro y Proyecto de Vida

## III. PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE:

.....

.....

### 3.1. Competencia del área y competencias transversales

| COMPETENCIA Y CAPACIDADES | | ESTANDAR DE APRENDIZAJE: VII CICLO | DESEMPEÑOS | EVALUACIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | CRITERIOS | EVIDENCIA DE UNIDAD | INSTRUMENTO |
| Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social. | **Crea propuestas de valor** | Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social cuando integra activamente información sobre una situación, genera explicaciones y define patrones sobre las necesidades de los usuarios para crear una solución viable que considera aspectos éticos y culturales. Implementa sus ideas combinando habilidades técnicas y proyectando recursos en diversos escenarios. Trabaja cooperativamente recombinando roles y coordina | Integra información sobre el ciclo de vida del cliente para diseñar soluciones viables en el ámbito alimentario y de emprendimiento escolar | ▪ Formula propuestas de valor validando el producto obtenido en el taller de industrias alimentarias<br>▪ técnicas de manipulación e higiene para la elaboración de panes, t'anta wawas, yogurt, helados y derivados cárnicos en el taller<br>▪ Organiza el trabajo en equipo para la producción eficiente y la participación en el concurso institucional de t'anta wawas<br>▪ Calcula el presupuesto, la estructura de costos y la | **Portafolio técnico y financiero:** Compendio con las recetas respectivas de panes salados y dulces, muestras elaboradas en el taller para su comercialización en el concurso escolar, junto con los balances de ingresos/egresos | Lista de cotejo |
| | **Aplica habilidades técnicas** | | Opera herramientas, máquinas e insumos en el taller de industrias alimentarias con criterios de bioseguridad y calidad | | | |
| | **Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas** | | Organiza equipos de trabajo asumiendo roles con responsabilidad durante la producción y la comercialización | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | actividades resolviendo conflictos de forma constructiva. Evalúa procesos y resultados parciales analizando el equilibrio inversión-beneficio y la satisfacción del usuario, incorporando mejoras para aumentar la calidad y eficiencia. | | rentabilidad del proyecto, asignando la reserva de ahorro obligatoria del 30% (Meta Ancla) en su Cuaderno de Campo Financiero | y metas de ahorro del Cuaderno de Campo Financiero que evidencian la ejecución del proyecto Escuelas Integrales. | |
| | **Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento** | | Evalúa con un grupo determinado sobre el producto para las mejoras posteriores, calculando costos de producción y presupuestos | | ▪ | |

## 3.2. Competencia del área y competencias transversales

| COMPETENCIA Y CAPACIDADES | | ESTANDAR DE APRENDIZAJE : VII CICLO |
|---|---|---|
| **Se desenvuelve en entornos virtuales generados por las TIC** | 1.Personaliza entornos virtuales<br>2.Gestiona información del entorno virtual<br>3.Interactúa en entornos virtuales.<br>4. **Crea objetos virtuales en diversos formatos** | Se desenvuelve en los entornos virtuales cuando interactúa en diversos espacios (como portales educativos, foros, redes sociales, entre otros) de manera consciente y sistemática administrando información y creando materiales digitales en interacción con sus pares de distintos contextos socioculturales expresando su identidad personal |
| **Gestiona su aprendizaje de manera autónoma** | 1.Define metas de aprendizaje<br>2.Organiza acciones estratégicas para alcanzar metas<br>3.Monitorea y ajusta su desempeño durante el proceso de aprendizaje | **Gestiona** su aprendizaje de manera autónoma al darse cuenta de lo que debe aprender, al establecer prioridades en la realización de una tarea tomando en cuenta su viabilidad, y por ende definir metas personales respaldándose en sus potencialidades y oportunidades de aprendizaje. **Comprende** que debe organizarse lo más realista y específicamente posible y que lo planteado sea alcanzable, medible y considere las mejores estrategias, procedimientos, recursos, escenarios basado en sus experiencias y previendo posibles cambios de cursos de acción que le permitan alcanzar la meta. **Monitorea** de manera permanente sus avances respecto a las metas de aprendizaje previamente establecidas al evaluar el nivel de logro de sus resultados y la viabilidad de la meta respecto de sus acciones; si lo cree conveniente realiza ajustes a los planes basado en el análisis de sus avances y los aportes de los grupos de trabajo y el suyo propio mostrando disposición a los posibles cambios |

## 3.3. Enfoques Transversales

| ENFOQUE | VALORES | ACTITUDES OBSERVABLES |
|---|---|---|
| • **Enfoque de derechos** | Libertad y responsabilidad | Se promueven oportunidades para que los estudiantes ejerzan sus derechos en la relación con sus pares y adultos. |
| • **Enfoque inclusivo** | Respeto por las diferencias | Docentes y estudiantes demuestran tolerancia, apertura y respeto a todos y cada uno, evitando cualquier forma de discriminación basada en el prejuicio a cualquier diferencia |

| | | |
|---|---|---|
| • **Enfoque de interculturalidad** | Justicia | Disposición a actuar de manera justa, respetando el derecho de todos, exigiendo sus propios derechos y reconociendo derechos a quienes les corresponde |

## IV. SECUENCIA DE ACTIVIDADES Y SESIONES DE APRENDIZAJE

| Nº ACTIVIDAD Y TITULO DE LA ACTIVIDAD | Sesiones de aprendizaje | DURACIÓN | CAPACIDADES | CRITERIOS DE VALUACION | EVIDENCIA | INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Organización del taller y Preparación de panes y pasteles y otros en el taller de industrias alimentarias. | **Sesión 1:** Bioseguridad y acondicionamiento del taller de industrias alimentarias. | 3hrs | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>• Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | • Formula propuestas de valor validando el producto obtenido en el taller de industrias alimentarias.<br>• Ejecuta técnicas de manipulación e higiene para la elaboración de panes, t'anta wawas.<br>▪ Organiza el trabajo en equipo para la producción eficiente y la participación en la producción de panes dulces y salados.<br>▪ Ejecuta técnicas de manipulación e higiene | ▪ **Manos, utensilios, maquinarias limpias y ordenados.**<br>▪ **Replica en la producción de panes y pasteles**<br>▪ **Replicas en la elaboración de panes y pasteles elaborados de calidad .**<br>▪ Panes y pasteles elaborados con sus | **Lista de cotejo** |
| | **Sesión 2:** Elaboración de panes salados y dulces | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>• Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |
| | **Sesión 3: Elaboración de Queso de chancho.** | 3hs | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |
| | **Sesión 3: Elaboración de yogur y helados** | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Sesión 5:**Replica en la elaboración de panes y pasteles. | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | para la elaboración de panes, y pasteles. | respectivas recetas<br>▪ | |
| | **Sesión 6:** Elaboración de pizzas | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | Presenta el producto final, balance contable de ventas y apertura de alcancías en la ceremonia del Ch'allay del Ahorro | Tanta wawas comercializadas, balance financiero del año y alcancías con ahorro acumulado | |
| | **Sesión 7:**Replica en la elaboración de pizzas | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |
| | **Sesión 8:**Elaboración de tartaletas | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |
| | **Sesión 9:** Replica en la elaboración de tartaletas | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |
| | **Sesión 10:**Elaboración de panetones | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | • Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |
| | **Sesión 11:**Replica en la elaboración de panetones | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |
| | **Sesión 12:** Preparación para el concurso de pan pillo y t'tanta Wawas | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |
| | **Sesión 13:** Concurso de pan pillo y t'anta wawas. | 3hr | • Crea propuestas de valor<br>• Aplica habilidades técnicas<br>• Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas<br>Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento | | | |

## V. MATERIALES Y RECURSOS EDUCATIVOS

- Horno de panificación, mesas de acero inoxidable, balanzas grameras, bandejas, jarras medidoras y amasadora.
- Insumos de panadería y pastelería: harinas, levadura, manteca, azúcar, sal, esencias y caretas de yeso.
- Materiales del Proyecto Escuelas Integrales: Cuadernos de Campo Financiero, Alcancías de Resiliencia moldeadas en arcilla o reciclaje, fichas de presupuesto rural y plantillas de control del 30% de ahorro

Lugar y fecha……..

| | | |
|---|---|---|
| …….. | …….. | ……..... |
| **Firma y sello del (a) director(a)** | **Firma y sello del (a) docente (a)** | **Firma y sello del (a) coordinador(a) pedagógico (a)** |