

# Espíritu navideño en la 1223

Category: Comunidad Pedagógica

17 de diciembre de 2024



## 1. INDAGACIÓN

### Tema /Subtemas:

Circuitos productivos/ Micro emprendimiento escolar

### Pregunta impulsora:

¿Cómo podríamos llevar a cabo la elaboración de budines y pan dulce en el taller de panadería de nuestra escuela?

### Contexto:

Debido a limitaciones económicas, durante varios años se pospuso la elaboración de productos navideños en el taller de panadería de nuestra escuela. Sin embargo, gracias a una reciente recaudación de fondos mediante una rifa, este año contamos con los recursos necesarios para invertir. El taller ofrece a nuestra comunidad la oportunidad de que los estudiantes desarrollen habilidades prácticas, conocimientos interdisciplinarios y valores fundamentales como el trabajo en equipo, la responsabilidad y la creatividad, fortaleciendo así la relación entre la teoría y la práctica en un entorno comunitario y abarcando aspectos educativos, sociales y de desarrollo personal, en línea con el contexto pedagógico.

### Objetivo general del proyecto:

Fomentar el aprendizaje integral y colaborativo mediante la gestión de una panadería escolar, donde se elaborarán panificados para la Navidad.

---

## 2. DISEÑO PEDAGÓGICO

### Objetivos de Capacidades y de Aprendizajes que se desarrollarán con el proyecto:

Capacidades y Aprendizajes:

Interpretar recetas, calcular cantidades y planificar tiempos de preparación.

Resolver imprevistos relacionados con las recetas o los ingredientes.

Aplicar operaciones básicas, proporciones y mediciones en la preparación de productos.

Colaborar y comunicarse efectivamente con compañeros para cumplir objetivos comunes, asumir roles y tareas dentro del proceso de producción, innovar en el diseño y presentación de los productos navideños: budín y pan dulce.

Diseñar decoraciones alusivas a la navidad y también en el empaquetado como en el diseño de logos y propagandas para promocionar los productos.

Analizar y acordar estrategias para comercializar los productos dentro de la comunidad escolar y fuera de ella.

Calcular costos, precios y posibles ganancias.

## **ÁREAS Y CONTENIDOS**

Matemática.

Ciencias Naturales.

Prácticas del Lenguaje

Ciencias Sociales

Educación Artística

Educación Tecnológica

Formación Ética y Ciudadana

### **Contenidos curriculares:**

Medición y cálculo: uso de medidas en gramos y porciones. Resolución de problemas: calcular cantidades según el número de porciones. Números y operaciones: sumas, restas, multiplicaciones y divisiones aplicadas al costo de los ingredientes y al presupuesto. Uso de fracciones y expresiones decimales de uso habitual.

Propiedades de los materiales: cambios físicos y químicos durante el proceso de elaboración como el crecimiento de la masa con levadura.

Nutrición: identificar ingredientes nutritivos.

Cuidado del medioambiente: uso responsable de los recursos.

Comprensión lectora: lectura de la receta y sus instrucciones. La escucha comprensiva de textos. Expresión oral. Producción escrita.

Cultura y tradiciones: origen del pan dulce. Recetas.

Decoración de los productos.

Identificación y utilización de utensilios de cocina.

Trabajo en equipo: colaboración, responsabilidad y cuidado de los materiales y limpieza de espacio de trabajo. Solidaridad.

### **Producto final esperable:**

Producción de budines y pan dulces.

---

### **3. PLANIFICACIÓN**

#### **Duración del proyecto:**

2024-2025

#### **Acciones a llevar a cabo:**

\*Planificación y organización del proyecto

\*Producción y preparación de los productos.

\*Degustación de los productos en la merienda (comedor escolar).

\*Promoción y venta de los productos

\*Realización de flyer y video sobre el proyecto.

#### **RECURSOS**

##### **Disponibles en la institución:**

Recursos humanos, materiales, financieros, físicos y pedagógicos.

##### **Necesarios para llevar adelante el proyecto:**

No se disponen de recursos tecnológicos para documentar el proyecto y una aula adaptada como espacio de trabajo ( se utiliza el comedor escolar).

##### **Organizaciones aliadas:**

Las actividades organizadas implican una comunicación y diagramación de las actividades con el espacio del comedor escolar.

---

### **4. FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:**

Se necesitan más capacitaciones en ABP

---

### **5. EVALUACIÓN**

## **Criterios e instrumentos de evaluación:**

Criterios de evaluación: participación y trabajo en equipo, aplicación de contenidos curriculares, creatividad y presentación, proceso y producto final, reflexión y aprendizaje.

Instrumentos de evaluación: rúbricas: habilidades prácticas como el uso de utensilios, preparación de recetas, trabajo en equipo, calidad del producto final, creatividad, participación, observación directa, autoevaluación, reflexiones.

---

## **6. SOCIALIZACIÓN**

### **Del proyecto:**

El proyecto se difundirá con un flyer que se compartirá con las familias por Whatsapp.

### **De los resultados:**

Los productos se exhibirán en la velada de fin de año y se degustarán. También se comunicará el destino de los fondos recaudados. Finalmente se comunicará a las familias y personal del establecimiento el trabajo realizado durante todo el proceso del ABP mediante un video.

### **Integrantes del proyecto:**

Maine Lorena- Docente de grado

Alumnos y familia

Personal de la institución

### **Cantidad estimada de participantes:**

Docentes y directivos: 2

Estudiantes: 12

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Tilio Alejandra

Email del referente: alejandrtilio1@gmail.com