

Lienzo Culinario

Category: Comunidad Productiva

26 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Producción de pastas y panificados.

Pregunta impulsora:

¿Cómo se transforma la harina en distintos productos alimenticios a través de diferentes procesos de producción?

Contexto:

La EESO N°532 con modalidad en Agro y Ambiente, está ubicada 30 Km al oeste de la Ruta Nacional N°11, en Colonia La Camila, Departamento San Justo. En el ámbito rural, la producción de alimentos forma parte de la vida cotidiana de las familias y de la comunidad, transmitiéndose saberes y prácticas que se construyen a partir del trabajo, la experiencia y la colaboración. La harina, como materia prima fundamental, está presente en numerosas elaboraciones caseras y comunitarias, convirtiéndose en un recurso significativo para el aprendizaje escolar.

Este Proyecto de producción propone que los estudiantes exploren y pongan en práctica distintos procesos de transformación de la harina en productos alimenticios, tanto aquellos que requieren cocción como los que no, reconociendo las etapas del proceso productivo y el valor del trabajo manual y organizado. A través de la observación, la experimentación y el trabajo grupal, se promoverá la integración de saberes escolares con conocimientos propios del entorno rural. Durante el desarrollo del Proyecto se abordarán aspectos relacionados con la higiene y la seguridad en la elaboración de alimentos, el cuidado de los recursos disponibles, la planificación del trabajo y la importancia de la calidad del producto final. Asimismo, se fomentará la reflexión sobre la producción como una práctica vinculada a la auto sustentabilidad, la economía familiar y el fortalecimiento de los lazos comunitarios.

La propuesta busca generar aprendizajes significativos a partir del hacer, valorizando los saberes locales, el trabajo cooperativo y la responsabilidad, fortaleciendo el sentido de pertenencia a la escuela y a la comunidad rural.

Objetivo general del proyecto:

Promover el aprendizaje significativo a través de la producción de alimentos elaborados a partir de la harina, reconociendo los distintos procesos de

transformación, tanto con cocción como sin ella.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

Conocer y comprender los procesos de elaboración de alimentos a partir de la harina.

Aplicar normas de higiene y seguridad en la producción de los alimentos.

Planificar y realizar tareas productivas de manera organizada y responsable.

Trabajar de forma cooperativa, respetando roles y acuerdos.

Valorar los saberes locales y las prácticas productivas del entorno rural.

Impulsar el desarrollo económico personal y social.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Orientación en Contextos Laborales.

Matemática.

Economía.

Biología.

Taller de Economía y Administración.

Contenidos curriculares:

Orientación en Contextos laborales: Procesos productivos: Etapas, roles y organización del trabajo. Trabajo cooperativo y responsabilidad. Valor del trabajo y de la producción en el contexto local.

Matemática: Medidas de masa, volumen y tiempo. Proporciones y cálculos de cantidades. Porcentaje.

Economía: Producción de bienes, servicios y necesidades. Recursos, Costos y consumo responsable. Economía Familiar y comunitaria. Valor agregado a los productos elaborados.

Biología: alimentos y nutrientes. Higiene y seguridad alimentaria. Manipulación de los alimentos. Conservación de los alimentos.

Taller de Economía y administración: planificación de la producción. Organización de tareas y roles. Registros de gastos, insumos y producción. Presentación y evaluación del producto final.

Producto final esperable:

Elaboración de distintas pastas, elaboración de pizzas, pastafras, pan, budines y

tortas.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026, 2027

Acciones a llevar a cabo:

Búsqueda de precios de los materiales a utilizar.

Realización de las compras de la materia prima que se va a utilizar en cada elaboración.

Elaboración de los productos.

Ventas de los mismos.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT COCINA

KIT MATEMATICA

Organizaciones aliadas:

Comuna de la Localidad.

Familias.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alimentación y cocina saludable, Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos,

Economía circular, Educación financiera y comercialización, Emprendedorismo

Higiene y salud, Producción de podcast y streaming, Procesos productivos y

comercialización de alimentos, Seguridad e Higiene en el ámbito laboral

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Observación directa y sistemática durante el desarrollo del Proyecto.

Participación y trabajo en equipo.

Presentación y calidad del producto.

Autoevaluación y coevaluación del trabajo grupal.

Puesta en común y reflexión oral sobre la experiencia realizada.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

La divulgación del Proyecto se llevará a cabo mediante la exposición de los productos elaborados, y la presentación del proceso de trabajo a la comunidad educativa. Se compartirán registros visuales mediante las redes sociales promoviendo la participación de las familias y valorando el trabajo de los estudiantes.

De los resultados:

Redes Sociales de la institución.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Lienzo Culinario**

Institución: **E.E.S. ORIENTADA NRO 532**

CUE: **8204327**

Nivel/Modalidad: **Secundario/Común**

Localidad: **LA CAMILA**

Región/Zona: **Región 4**

Integrantes del proyecto:

Lezano, Dianela Virginia. Directora

Chiani, Ayelén. Docente

Zilli, Aldana. Docente
Pimentel, Alejandrina. Docente
Walesberg, Emilia. Docente

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 5

Estudiantes: 10

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Lezano, Dianela Virginia

Email del referente: danielalezano@hotmail.com