

Pan para hoy, panaderos para mañana

Category: Comunidad Productiva

9 de diciembre de 2024



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

1. 2. PAN PARA HOY... PANADEROS PARA MAÑANA

Pregunta impulsora:

¿Cómo podríamos desde nuestra institución educativa acompañar el desafío de instalar una panadería para abastecer la escuela y familias?

Contexto:

La Escuela está ubicada en un pequeño pueblo que se llama la Lucila, en el que hay dos comercios, y ninguno cuenta con panadería. Solo viene un panadero de la ciudad más cercana (San Cristóbal) 2 veces por semana. Esta realidad repercute en las necesidades de los habitantes y principalmente de la escuela porque es un alimento que diariamente los alumnos consumen. Teniendo en cuenta esta necesidad surge la idea de implementar este proyecto desde la comunidad educativa.

Objetivo general del proyecto:

- Educar para la producción y el trabajo y estar capacitados para enfrentar desafíos de un mundo laboral en constante transformación.
- Lograr aprendizajes significativos en los alumnos a través de la comprensión de un aspecto de la realidad.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

- Aprender un oficio y formar ciudadanos profesionales.
- Desarrollar capacidades y habilidades para identificar problemas, analizar datos y generar soluciones.
- Desarrollar habilidades como la comunicación, trabajo en equipo, empatía y colaboración.

- Crear una panadería y producir pan para la escuela y satisfacer las necesidades de las familias de la comunidad educativa y del pueblo.
- Tender redes hacia las instituciones de la comunidad para lograr un trabajo en conjunto.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Lengua

Matemática

Ciencias Sociales

Ciencias Naturales

Tecnología

Formación Ética y Ciudadana

Plástica

Contenidos curriculares:

Áreas curriculares involucradas
en el Proyecto

Contenidos Curriculares

Tecnología

Identificación del pan como producto tecnológico.

Procesos tecnológicos y de elaboración.

Materiales.

Ciencias Naturales

La alimentación

Crecimiento y salud.

Los materiales y sus cambios.

Matemática

Medidas.

Resolución de problemas.

Operaciones.

Lengua

Producción de textos.

Texto instructivo

Clases de palabras.

Formación Ética y Ciudadana

Reconocimiento de normas de seguridad e higiene.

Ciencias Sociales

Actividades humanas.

Circuito productivo.

Relaciones entre el producto y la necesidad de la población.

Plática

Representación

Producto final esperable:

El producto que se pretende lograr es la elaboración de diferentes de alimentos de panificación en una primera instancia pan, facturas y biscochos, mientras se ejecuta el proyecto, ampliar la variedad logrando llegar a la elaboración de pan de salvado, pan con semillas, pan dulce, etc.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto: 2024, 2025

Acciones a llevar a cabo:

- Investigar recetas, procedimientos, seguridad e higiene en la elaboración de los productos.
- Conocer una panadería para aprender sobre el proyecto a realizar.
- Elaboración de pan.

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Los recursos con los que cuenta la institución son: un sector de la casa que tiene una cocina, mesada, utensilios de cocina Podrían ser utilizados para crear una sala de elaboración.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Los recursos que se necesitarían para llevar a cabo esta producción serian:

- Ingredientes: Harina, agua, levadura, sal, y un agente leudante
- Utensilios para mezclar: Cuchara grande, espátula, lengua de cocina, varillas, o las manos
- Utensilios para amasar: Amasadora manual o eléctrica
- Utensilios para fermentar: Banetón o cesta de pan, y paños de lino o algodón para forrarlo
- Utensilios para hornear: Horno, piedra de hornear, bandeja metálica, o panera de silicona
- Utensilios para enfriar: Rejilla para enfriar
- Otros utensilios: Molde, cuchilla para «greñar», rasqueta, báscula, vaporizador, brocha, tijera, cortador de masa

Teniendo en cuenta que con la implementación de este proyecto estaremos elaborando alimentos, deberíamos estar en contacto con los integrantes del sindicato de panaderos de la ciudad más cercana y con la delegación de ASSAL más cercana a la localidad.

Organizaciones aliadas:

Comuna Local

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

En una primera instancia todos los integrantes de la comunidad educativa necesitarían realizar el curso de manipulación de alimentos, para poder trabajar de manera segura en la elaboración de los productos.

Además, se deberían dictar charlas con maestros panderos y reposteros para recibir una capacitación específica sobre la elaboración de productos de panificación.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

1. La evaluación debe ser constante, durante el proceso y además formativa. Teniendo en cuenta la significatividad de los aprendizajes que se lograrán.
 2.
 - Las actividades que se realizarán en la institución (proceso).
 - La participación, predisposición y entusiasmo de los alumnos y docentes.
 - Viabilidad del proyecto.
-

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

7. Divulgación – Socialización
 1. A través de reuniones y propagandas realizadas por los alumnos.
 2. Encuentros institucionales para socializar los avances del proyecto.

De los resultados:

7. Divulgación – Socialización

1. A través de reuniones y propagandas realizadas por los alumnos.
2. Encuentros institucionales para socializar los avances del proyecto.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Comunidad Educativa

Comuna Local

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 3

Estudiantes: 35

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Gretter, María del Rosario

Email del referente: rosario.lucila@hotmail.com