Producir para crecer

Category: Comunidad Productiva
9 de diciembre de 2024

INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Producción de panificados

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos crear una panadería escolar que nos permita producir nuestro propio desayuno, generar ingresos y un servicio para nuestra comunidad?

Contexto:

“El pan de Cepeda”, así decían los clientes de otras localidades que se acercaban a comprar a una antigua panadería perteneciente a Don Santiago Zupanovich, famoso por su producción, no por la cantidad sino por la calidad de sus productos elegidos de un sabor único y artesanal. Esta panadería funcionó hasta fines de la década del noventa, desde entonces en el pueblo, donde se encuentra nuestra escuela secundaria, no hay una panadería, lo que significa que los comercios deben comprar el pan en otras localidades para revender.

El proyecto de poner en funcionamiento una panadería en la escuela, les dará la oportunidad de aprender a producir panificados, no sólo para su propio consumo, sino también para venderlos en la comunidad y generar ingresos para que sean utilizados en eventos, viajes o gastos de nuestros estudiantes.

Las nuevas herramientas de producción que se van a promover en los estudiantes les permitirán desarrollar habilidades emprendedoras y de producción, que les servirán en el futuro, conectándose con un producto tradicional del pueblo que ellos no conocieron.

También comenzarán a hacerse cargo de otras responsabilidades, por ejemplo en la realización del producto, ya que la elaboración de alimentos debe responder a ciertos requisitos específicos en la producción de los mismos. Por otro lado, deberán reorganizar los tiempos para dejar todos los espacios de la escuela utilizados en condiciones, ya que el edificio se comparte con la escuela primaria.

Objetivo general del proyecto:

● Promover acompañar y evaluar programas que desarrollen el talento emprendedor de los alumnos.

DISEÑO PEDAGÓGICO

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

✔ Indagar, adquirir nuevos conocimientos.
✔ Desarrollar trabajo en equipo.
✔ Valorar el trabajo como fuente de ingreso.
✔ Interpretar los emprendimientos como generadores de empleo, innovación, empoderamiento personal.
✔ Impulsar el desarrollo económico personal y social.

ÁREAS Y CONTENIDOS

● Economía: Factores productivos. Productividad. Eficiencia técnica y económica. Costo total, medio, ingreso y beneficio.

● Administración: Planificación estratégica y operativa. Análisis FODA. Habilidades blandas para trabajar de forma efectiva con los demás (trabajo en equipo, comunicación, motivación, resolución de conflictos, etc.).
Técnicas de producción. Precio. Stock e inventario. Comercialización (Segmentos de mercado, packaging, logística, publicidad).

● Biología: Seguridad e higiene en los alimentos. Manipulación de los mismos.

● Matemática: Razones, proporciones, porcentaje. Magnitudes. Estadística y probabilidad.

● Orientación en Contexto Laborales: Trabajo independiente, emprendedurismo. tipos de emprendimientos, características. cualidades de los emprendedores (FODA personal), estudio de mercados, comercialización del producto.
● Sistema de Información Contable: Análisis de la información, documentación comercial y registro contable.
● Educación Tecnológica: Procesos productivos, tipos de actividades. Trabajo en equipo.

Contenidos curriculares:

● Economía: Factores productivos. Productividad. Eficiencia técnica y económica. Costo total, medio, ingreso y beneficio.

● Administración: Planificación estratégica y operativa. Análisis FODA. Habilidades blandas para trabajar de forma efectiva con los demás (trabajo en equipo, comunicación, motivación, resolución de conflictos, etc.).
Técnicas de producción. Precio. Stock e inventario. Comercialización (Segmentos

de mercado, packaging, logística, publicidad).

● Biología: Seguridad e higiene en los alimentos. Manipulación de los mismos.

● Matemática: Razones, proporciones, porcentaje. Magnitudes. Estadística y probabilidad.

● Orientación en Contexto Laborales: Trabajo independiente, emprendedurismo. tipos de emprendimientos, características. cualidades de los emprendedores (FODA personal), estudio de mercados, comercialización del producto.
● Sistema de Información Contable: Análisis de la información, documentación comercial y registro contable.
● Educación Tecnológica: Procesos productivos, tipos de actividades. Trabajo en equipo.

Producto final esperable:

Elaboración de pizzas, Tortas, budines, galletitas y dulces de frutas de estación

---

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto: 2024, 2025

Acciones a llevar a cabo:

Averiguar precios de los materiales a utilizar.
Compra de materia prima.
Elaboración de productos

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Disponibles en la institución. Espacio de la cocina de la escuela. Heladera. Horno pizzero.

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Cocina nueva ya que la que está en uso no le funciona bien las hornallas, ni el horno. Heladera. Amasadora. Procesadora. Moldes de budineras, tortas, pizzeras. Utensillos varios.

Organizaciones aliadas:

c).Organizaciones aliadas. Escuela primaria. Negocios para que podamos ofrecer los productos.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Actividades previas de indagación:
Los estudiantes investigarán sobre los diferentes tipos de panificados, los procesos de producción, los equipos y herramientas necesarios, para seleccionar el más factible.

✔ Implementar cursos de capacitación: A través del aval de la institución educativa, se hará una capacitación interna con la visita de profesionales en la manipulación de alimentos para conocer los protocolos de seguridad e higiene alimentaria. Se busca promover el compromiso con su labor, impulsando el aprendizaje constante para enseñar de manera más efectiva a los alumnos. Se invitará a una chef profesional que lleva adelante un emprendimiento en el pueblo para que los instruya en la elaboración de productos para frezar. Esto permitirá crear un ambiente favorable que despierte el interés en cada clase.

✔ Realizar Charlas Informativas dirigidas a los padres o tutores: en el salón de la escuela, se dictará una capacitación adecuada de los temas más relevantes sobre la “Panificación” a los alumnos. Para ello, se entregarán folletos ilustrativos para que cada familia esté al tanto del proyecto que comenzará a realizarse, haciendo hincapié principalmente, en que esta nueva manera de trabajar nos va a permitir como comunidad educativa crecer, no sólo en contenidos a trabajar en el espacio áulico, sino al trabajo en equipo. Es fundamental fortalecer la interacción entre la escuela y las familias, para que los estudiantes se sientan apoyados ante esta nueva oportunidad de aprendizaje. Muchas familias, por falta de conocimiento, suelen restar importancia a esta nueva forma de trabajar en la escuela por tal motivo es relevante tener una comunicación fluida y enriquecedora con ellos.

✔ Los estudiantes tendrán la oportunidad de decidir qué tipos de panificados producirán, cómo organizarán la panadería escolar, cómo fijarán los precios y cómo comercializarán sus productos. También elegirán la forma en que presentarán su proyecto de producción a la comunidad productiva y a la comunidad en general.

A lo largo del proyecto, los estudiantes reflexionarán sobre sus aprendizajes, los desafíos que enfrentaron, las habilidades que desarrollaron y cómo el proyecto les ha ayudado a comprender mejor cómo llevar adelante un emprendimiento y la responsabilidad de producir alimentos. Estas reflexiones se registrarán en diarios de aprendizaje.

Los alumnos recibirán retroalimentación de sus compañeros, docentes y miembros de la comunidad sobre sus planes, procesos y productos. Utilizarán esta información para revisar y mejorar su trabajo, perfeccionando la panadería escolar y los panificados que producen.

La toma de decisiones siempre implica voluntad y no permite procedimientos neutros. Por ello, es crucial insistir en la importancia de la discusión como un mecanismo esencial para superar la situación. Las discusiones abiertas invitan a los beneficiarios a desempeñar un papel activo y son la base para analizar las alternativas. No obstante, dependiendo del caso, también se pueden utilizar técnicas sistematizadas para adoptar decisiones más efectivas.

Al finalizar el proyecto, los estudiantes presentarán su panadería escolar, los panificados que producen y su plan de negocios a la comunidad. Además, venderán sus productos en la escuela.

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

6.1. Criterios que se tendrán en cuenta para evaluar el “éxito” del proyecto.

Evaluación formativa a través de observaciones, revisión de diarios de aprendizaje y evaluación de habilidades blandas.
Autoevaluación y coevaluación de los estudiantes.
Retroalimentación de la comunidad sobre la panadería escolar y los productos.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

7. Divulgación, socialización.
Para la divulgación de los productos elaborados se utilizaran las redes sociales de la institución, folletos para entregar en los negocios.
7.1. Del proyecto. Redes sociales, etiquetas, folletos.
De los resultados: Redes sociales de la institución.

De los resultados:

7. Divulgación, socialización.
Para la divulgación de los productos elaborados se utilizaran las redes sociales de la institución, folletos para entregar en los negocios.
7.1. Del proyecto. Redes sociales, etiquetas, folletos.
De los resultados: Redes sociales de la institución.

IDENTIFICACIÓN

Integrantes del proyecto:

Fontana, Alberto Ariel Director
Maldonado, Valeria Coordinadora Pedagógica
Grassini, Romina Docente
Kulka, Maria Paula Docente
Alba, Georgina Docente
Benitez, Lucia Docente
De Angelo Betiana Docente
Orlandini, Yamila Docente
Banelli, Araceli Docente

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 9
Estudiantes: 20

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Maldonado, Valeria
Email del referente: escuela_cepeda@hotmail.com