Institución Educativa Rural Bábega

Proyectos Productivos Pedagógicos

Agroindustria Alimentaria

Corregimiento de Bábega, Silos, Norte de Santander

2024

Justificación

Los Proyectos Pedagógicos Productivo (P.P.P), nacen con el decreto 1860 de 1994, donde el Ministerio de Educación Nacional de Colombia reglamenta los aspectos pedagógicos y organizativos de la Ley General de Educación (Ley 115 de 1.994).

Los PPP buscan aprovechar los recursos del entorno para desarrollar competencias y valores en los estudiantes, fomentando el emprendimiento.

La Institución Educativa Rural Bábega se enfoca en los grados décimo y undécimo en la producción de alimentos, logrando el aprovechamiento de las cosechas dadas en la región y el rescate de la elaboración de alimentos tradicionales de la región.

Objetivo principal

Integrar el aprendizaje académico con el desarrollo de la cultura emprendedora.

Objetivos específicos:

- Fomentar habilidades prácticas y competencias laborales en los estudiantes, preparándolos para el mundo del emprendimiento y el mercado laboral.
- Conectar los contenidos curriculares con actividades prácticas que tengan relevancia en la vida diaria de los estudiantes.
- Promover el espíritu emprendedor y la capacidad de los estudiantes para iniciar y gestionar proyectos productivos.
- Inculcar valores de sostenibilidad ambiental y responsabilidad social, promoviendo prácticas que beneficien a la comunidad y al entorno.
- Fomentar la colaboración y el trabajo en equipo entre estudiantes, docentes y la comunidad, fortaleciendo los lazos sociales y el sentido de pertenencia.
- Estimular la creatividad y la innovación en la resolución de problemas y en la creación de productos o servicios.
- Desarrollar la autonomía y las habilidades de liderazgo en los estudiantes, permitiéndoles tomar decisiones y asumir responsabilidades.

Población objetivo

Los Proyectos Productivos Pedagógicos se orientan de forma teórica basados en la cultura del emprendimiento desde los grados sexto a noveno y se realizan prácticas de producción de alimentos en los grados décimo y undécimo de la Institución Educativa Rural Bábega.

Metodología y estrategias pedagógicas:

En los Proyectos Pedagógicos Productivos (PPP), se aplican diversas metodologías y estrategias pedagógicas para fomentar el aprendizaje significativo y el desarrollo integral de los estudiantes. Algunas de las que más se aplican en la Institución Educativa Rural Bábega incluyen:

Enfoque Constructivista: Se basa en la idea de que los estudiantes construyen su propio conocimiento a partir de experiencias cotidianas y previas dentro del entorno estudiantil. En los PPP, la docente facilita el aprendizaje y orienta en la conceptualización, proporcionando contextos propios del corregimiento de Bábega o la región y los estudiantes descubren y construyen conocimientos por sí mismos

orientándolos a una propuesta de emprendimiento que se puede ejecutar en uno o varios periodos académicos.

Aprendizaje Colaborativo: Fomenta el trabajo en equipo y la cooperación entre los estudiantes de grado sexto a undécimo a través de actividades grupales, los estudiantes aprenden a comunicarse, resolver conflictos y tomar decisiones de manera conjunta.

Integración de TIC: Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) se utilizan para enriquecer el proceso de aprendizaje a través de videos o presentaciones que les han permitido investigar, documentar y dar a conocer en la red social institucional.

Evaluación Formativa: Se enfoca en el seguimiento continuo del progreso de los estudiantes. La docente proporciona retroalimentación constante para ayudar a los estudiantes a mejorar e investigar a fondo para alcanzar sus objetivos de aprendizaje

Estas metodologías y estrategias permiten que los PPP en la Institución Educativa Rural Bábega, sea una herramienta efectiva para el desarrollo de competencias y valores en los estudiantes, preparándolos para enfrentar los desafíos del mundo laboral y de emprendimiento.

Cronograma:

GRADO	PRIMER PERIODO ACADÉMICO (Febrero-abril)	SEGUNDO PERIODO ACADÉMICO (mayo-julio)	TERCER PERIODO ACADÉMICO (julio-septiembre)	CUARTO PERIODO ACADÉMICO (septiembre-noviembre)
SEXTO	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN
SEPTIMO	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN
OCTAVO	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN
NOVENO	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN	CONCEPTUALIZACIÓN
DÉCIMO	PRACTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	PRACTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	PRACTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	PRACTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
UNDÉCIMO	PRACTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	PRACTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	PRACTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	PRACTICA DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Recursos necesarios y esquema operativo:

Instrumentos y Equipos:

- Portátil: registro de fichas de producción u otros procesos
- Plataforma de Notas: registro de calificaciones
- Maquinaria: Empaquetadora, licuadora industrial, cilindradora, embutidora, nevera, horno entre otros necesarios para la elaboración de productos.

Dotaciones:

- Material de oficina: papel, bolígrafos, carpetas para mantener seguimiento de los procesos
- Mobiliario: mesas en acero, sillas, estanterías para almacenamiento, platillera

- Elementos BPM: Batas, cofias, guantes, tapabocas.

Inversión:

- Presupuesto para la compra de equipos y materiales
- Recursos financieros para imprevistos o daños en infraestructura

Recursos Humano:

Para la ejecución de Proyectos pedagógicos Productivos. una docente orienta desde el grado sexto al grado undécimo.

Perfiles:

La docente cuenta con el perfil en emprendimiento, comercio y es especialista en TIC.

Implementación:

P.P.P esta implementado como área desde hace más de 8 años, las prácticas que realizan los estudiantes de los dos últimos años se realizan en el antiguo laboratorio de física y química de la institución, aunque no está en óptimas condiciones de infraestructura, se cumplen con las 3 horas semanales estipuladas en el plan curricular; con los estudiantes de grado sexto a grado undécimo se desarrollan las orientaciones en cada salón de clases 2 horas por semana.

Resultados esperados y escenarios

Se ha cumplido con las metas trazadas en cuando a la orientación de aprendizaje y a la comercialización de productos para que los estudiantes puedan comprender la dinámica del emprendimiento, realización de ventas y hechura de balances.

Evaluación

En los grados de sexto a noveno se desarrolla como área sustentada en actividades evaluados en el saber, hacer y ser, de igual manera para grado decimo y undécimo está estipulado evaluar la practica desde la aplicación de las BPM hasta la elaboración y comercialización de los productos que como resultado se consigna en una ficha de producción y balance, que permite evidenciar como se establece los ingredientes que se utilizan, determinar los costos de producción, costos de venta, ventas obtenidas y el dinero con el que cuentan los estudiantes.

Esperamos lograr pronto la construcción de nuestro colegio y con ello la puesta de la formación técnica con el SENA en la Institución Educativa Rural Bábega.

ANEXO

FICHA DE PRODUCCIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BÁBEGA

FICHA DE PRODUCCIÓN-TERCER PERIODO

Fecha:___/___/2024 PREPARACIÓN:_____

Integrantes:_____

_____

PRODUCTO	CANTIDAD	COSTO
		$
		$
		$
		$
		$
		$
		$
	TOTAL:	$

PRODUCCIÓN

COSTO GENERAL DE INGREDIENTES	$
COSTOS FIJOS(servicios o implementos de aseo)	$
COSTO TOTAL GENERAL (INGREDIENTES + COSTOS FIJOS)	$
NUMERO DE PORCIONES:	
COSTO POR PORCION (Total costo general/Número de porciones):	$

COMERCIALIZACIÓN

VENTAS TOTALES GENERALES:	$
TOTAL VENTAS EN EFECTIVO DEL DIA	$
TOTAL VENTAS A CREDITO DEL DIA	$

BALANCE

iNGRESOS (ventas totales generales):	$
EGRESOS (Costo total general)	
SALDO EN CAJA (dinero de producciones anteriores):	$
TOTAL GANANCIAS(ingresos-egresos+saldo en caja):	$

Observaciones:_____

FIRMAS INTEGRANTES: _____

Recibido Profesora Eliyojana Vera Mogollón: