



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

CENTRO DE INTERES

PROYECTO PEDAGÓGICO PRODUCTIVO: PAN Y NÚMEROS

Presentado por:

Yolanda Marulanda Sierra-Docente
Miriam Rosalba Anteliz Gelves- docente

INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO DE CHINACOTA

MUNICIPIO DE CHINACOTA

SEDE DOS LOS ALAMOS

2025

“Formando hombres y mujeres útiles al campo y al desarrollo de la sociedad”
Carrera 3 calle 6N-92 Barrio Pueblo Paja - correo: jaquivilla@gmail.com – Celular
3222184235



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

PRESENTACIÓN

El presente documento corresponde al diseño y proyección del Proyecto Pedagógico Productivo: Pan y Números, desarrollado por las docentes de la Sede Dos Los Álamos del Instituto Técnico Agropecuario de Chinácota. Este proyecto surge como una estrategia de enseñanza que articula los contenidos de las áreas básicas con actividades prácticas en el contexto rural, permitiendo fortalecer las competencias matemáticas, científicas, comunicativas y ciudadanas de los estudiantes.

La panadería escolar se convierte en el eje integrador de aprendizajes, motivando a los niños y niñas a aplicar los conocimientos adquiridos en situaciones reales. La propuesta se desarrolla bajo los principios del “aprender haciendo”, la interdisciplinariedad, el trabajo colaborativo, y la participación de las familias como actores fundamentales del proceso formativo.

YOLANDA MARULANDA SIERRA
DOCENTE

MIRIAM ANTELIZ GELVES
DOCENTE



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

CONTENIDO

1. TÍTULO DEL PROYECTO
2. JUSTIFICACIÓN
3. OBJETIVO GENERAL
4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS
5. LECTURA DE CONTEXTO
6. POBLACIÓN BENEFICIADA
7. INTENCIONALIDAD PEDAGÓGICA
8. COMPONENTES PEDAGÓGICOS
9. METODOLOGÍA
10. ACTIVIDADES PRINCIPALES
11. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES 2025
12. RECURSOS NECESARIOS
13. EVALUACIÓN
14. IMPACTO ESPERADO



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

1. TÍTULO DEL PROYECTO

PAN Y NÚMEROS

Una propuesta pedagógica productiva para el desarrollo de competencias matemáticas, científicas y ciudadanas en básica primaria a través de la panadería escolar.

2. JUSTIFICACIÓN

En el contexto rural de la vereda Honda Norte de Chinácota, es fundamental ofrecer experiencias educativas que vinculen el conocimiento académico con la realidad cotidiana de los estudiantes. "Pan y Números" responde a esta necesidad, integrando saberes de matemáticas, ciencias naturales y lenguaje a través de la elaboración de productos de panadería. Esta metodología permite:

1. Aplicar conceptos matemáticos en situaciones reales.
2. Comprender procesos científicos mediante la observación y experimentación.
3. Desarrollar habilidades comunicativas en contextos significativos.
4. Fomentar valores como la responsabilidad, la cooperación y la higiene.

Además, el proyecto fortalece el vínculo entre la escuela y la comunidad, promoviendo la participación de las familias en el proceso educativo.



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

3. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar competencias básicas en matemáticas, ciencias naturales, lenguaje y competencias ciudadanas mediante la implementación de un proyecto de panadería escolar, favoreciendo aprendizajes significativos en un contexto rural.

4. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aplicar operaciones matemáticas en situaciones reales.
- Reconocer y utilizar fracciones, medidas y unidades de masa, volumen, tiempo y temperatura.
- Observar y describir procesos físicos y químicos durante la panificación.
- Fortalecer habilidades comunicativas a través de la lectura, la escritura y la oralidad.
- Fomentar el trabajo en equipo, el liderazgo, la responsabilidad y la autonomía.
- Promover buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.

5. LECTURA DE CONTEXTO

La Sede Dos Los Álamos está ubicada en la vereda Honda Norte de Chinácota, una zona rural con potencial turístico y productivo. La población escolar atiende niños desde transición hasta quinto grado. Se hace necesario vincular el aprendizaje escolar a la realidad cotidiana del entorno, aprovechando los recursos disponibles y fortaleciendo el vínculo escuela, familia y comunidad.

6. POBLACIÓN BENEFICIADA

- Estudiantes de Transición a Quinto grado.
- Docentes de las áreas básicas.
- Padres de familia.
- Comunidad educativa en general.



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

7. INTENCIONALIDAD PEDAGÓGICA

El proyecto busca promover aprendizajes activos mediante la experiencia directa, en concordancia con los principios del “aprender haciendo” y el desarrollo de competencias integradas. Se basa en una enseñanza interdisciplinaria que potencia el desarrollo cognitivo, emocional, social y ético del estudiante.

8. COMPONENTES PEDAGÓGICOS

a. Áreas involucradas y estándares:

Matemáticas:

- Números naturales, fracciones y operaciones básicas.
- Pensamiento métrico: unidades de medida.
- Representación de datos.
- Geometría: formas y cuerpos.

Ciencias Naturales:

- Cambios de estado de la materia.
- Fermentación y transformación química.
- Uso de instrumentos de medición.
- Higiene y nutrición.

Lengua Castellana:

- Comprensión de textos (recetas, poemas, cuentos).
- Producción escrita (registros, descripciones en cuadernos y guías).
- Expresión oral (exposiciones, reflexiones).

Competencias Ciudadanas:

- Trabajo colaborativo y resolución de conflictos.



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

- Cuidado del entorno y valores comunitarios.

9. METODOLOGÍA

El proyecto se desarrolla a través de talleres mensuales de panadería, siguiendo una secuencia didáctica con tres momentos:

1. **Inicio:** Motivación, repaso de saberes previos, formulación de preguntas.
2. **Desarrollo:** Preparación del pan, registro de procedimientos, aplicación de conceptos.
3. **Cierre:** Evaluación del taller, reflexión y conexión con otras áreas.

Se utilizan estrategias activas: trabajo en grupos, prácticas, y exposición de resultados.

10. ACTIVIDADES PRINCIPALES

- Preparación de diferentes tipos de pan (dulce, salado, integral, etc.).
- Juegos matemáticos con ingredientes y medidas.
- Lectura y análisis de textos narrativos y científicos.
- Registro en cuadernos.
- Feria escolar: exposición de productos y aprendizajes.

11. CRONOGRAMA ACTIVIDADES AÑO 2025

DOCENTE: MIRIAM ANTELIZ Y YOLANDA MARULANDA			HORAS: 2 HORAS SEMANALES		
PROYECTO PAN Y NUMEROS		RESPONSABLES: DOCENTES Y ALUMNOS DE GRADOS: 0° A 5°			
PERIODO 1					
FECHAS	OBJETIVOS	CONTENIDOS DE TRANSVERSALIDAD	ACTIVIDADES	PRODUCCION	RECURSOS
SEMANAS COMPRENDIDAS DEL 21 DE FEBRERO AL 28 DE MARZO	♥ Conocer qué tipo de alimentos nos hacen bien y nos nutren; ♥ Conocer cómo cuidar	<u>MATEMÁTICAS</u> ♥ Medida (utilizando instrumentos convencionales y no convencionales); ♥ Conteo, Suma, resta y multiplicación ♥ Espacio:	♥ Para verificar y/o evaluar el grado de conocimiento que los niños poseen acerca del tema, en primer lugar se llevará adelante una indagación en ese sentido. Concretamente, se	PAN DE DULCE	RECURSOS ECONÓMICOS el cual cada padre de familia contribuye con los ingredientes disfrutando del producto final.



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

	la salud y el cuerpo; ♥Diferenciar qué tipo de alimentos nos hacen bien y cuáles, en exceso, nos perjudican; ♥Conocer hábitos alimenticios.	♥Cantidades; ♥Relaciones de desigualdad: más que, menos que, mayor que, menor que. ♥Agregar, quitar, partir, repartir, avanzar, retroceder. ÁMBITO NATURAL Y SOCIAL ♥Instituciones y trabajadores; ♥El cuidado de la salud; ♥Relaciones entre trabajos, herramientas y maquinaria. ♥Apropiación y reconocimiento de hábitos necesarios para cuidar la salud; ♥Normas que se deben respetar en cuanto a la salud; ♥Reconocimiento de los diferentes usos que las personas les dan a los animales y plantas. LENGUAJE ♥Relatar lo que se ha observado o escuchado; ♥Escuchar; conversar sobre diferentes temas; * Argumentar, opinar y justificar; ♥Producción de textos, introducción de características del género y recursos del lenguaje literario.	les preguntará cuáles son sus hábitos alimentarios; qué comidas son sus preferidas; cuáles son, según sus puntos de vista, aquellas que pueden perjudicar la salud. ♥ Una vez realizada la indagación, investigaremos acerca de los diferentes tipos de alimentos y comidas. ♥ Confección de un cuadro en el que se diferenciarán los alimentos en dos categorías: aquellos que, consumidos en exceso pueden dañar nuestra salud, y los otros que no lo hacen. Presentación de una carpeta viajera que los niños llevarán a sus casas, y en la que sus familiares deberán volcar información que luego será trabajada en el jardín.	PAN DE SAL	RECURSO HUMANO: • Docente • Alumnos SALÓN DE PANADERÍA: Horno e implementos de cocina IMPLEMENTOS QUE HIGIENE Delantales • Tapabocas • Guantes • Gorros TALLERES: Fotocopias Colores Marcadores lapiz
PERIODO 2					
SEMANAS COMPRENDIDAS ENTRE EL 30 DE MARZO AL 12 DE JUNIO	♥ Conocer qué tipo de alimentos nos hacen bien y nos nutren; ♥Conocer cómo cuidar la salud y el cuerpo; ♥Diferenciar qué tipo de alimentos	MATEMÁTICAS ♥Medida (utilizando instrumentos convencionales y no convencionales); ♥Conteo, Suma, resta y multiplicación ♥ Espacio; ♥Cantidades; ♥Relaciones de desigualdad: más que, menos que, mayor que, menor que.	♥ Clasificación de alimentos según los beneficios que traen al organismo (por ejemplo, los cítricos, al tener proporciones de vitamina C, contribuyen a disminuir las probabilidades de sufrir resfríos). ♥ Presentación de la pirámide nutricional. Nos	ROSCONES PAN INTEGRAL	RECURSOS ECONÓMICOS el cual cada padre de familia contribuye con los ingredientes disfrutando del producto final. RECURSO HUMANO: • Docente • Alumnos SALÓN DE PANADERÍA:



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

	nos hacen bien y cuáles, en exceso, nos perjudican; ♥Conocer hábitos alimenticios.	♥Agregar, quitar, partir, repartir, avanzar, retroceder. ÁMBITO NATURAL Y SOCIAL ♥Instituciones y trabajadores; ♥El cuidado de la salud; ♥Relaciones entre trabajos, herramientas y maquinaria. ♥Apropiación y reconocimiento de hábitos necesarios para cuidar la salud; ♥Normas que se deben respetar en cuanto a la salud; ♥Reconocimiento de los diferentes usos que las personas les dan a los animales y plantas. LENGUAJE ♥Relatar lo que se ha observado o escuchado; ♥Escuchar; conversar sobre diferentes temas; * Argumentar, opinar y justificar; ♥Producción de textos, introducción de características del género y recursos del lenguaje literario.	informamos sobre el orden que ocupan y la importancia de llevar adelante una dieta balanceada. ♥ Recortamos imágenes de alimentos: reconocemos qué nos hace bien, qué debemos comer, qué nos hace mal si lo comemos en exceso; cuándo comer (desayuno, merienda y cena). ♥ Vinculamos a los alimentos con la energía. Hablamos del crecimiento, de la importancia que los alimentos adquieren en nuestro correcto desarrollo físico y mental.		Horno e implementos de cocina IMPLEMENTOS QUE HIGIENE Delantales • Tapabocas • Guantes • Gorros TALLERES: Fotocopias Colores Marcadores lapiz
PERIODO 3					
SEMANAS COMPRENDIDAS ENTRE EL 6 DE JULIO AL 11 DE SEPTIEMBRE	♥ Conocer qué tipo de alimentos nos hacen bien y nos nutren; ♥Conocer cómo cuidar la salud y el cuerpo; ♥Diferenciar qué tipo de alimentos nos hacen bien y cuáles, en exceso, nos perjudican;	MATEMÁTICAS ♥Medida (utilizando instrumentos convencionales y no convencionales); ♥Conteo, Suma, resta y multiplicación ♥ Espacio; ♥Cantidades; ♥Relaciones de desigualdad: más que, menos que, mayor que, menor que. ♥Agregar, quitar, partir, repartir, avanzar, retroceder. ÁMBITO NATURAL Y SOCIAL	♥ Salud: cómo cuidar nuestro cuerpo. ♥ Nos referimos a la conservación de los alimentos. Mediante la observación de los envases de diferentes productos, aprenderemos a leer datos de importancia, como la fecha de vencimiento, condiciones de conservación. El respeto de la cadena de frío.	PAN DE QUESO PAN DE MAIZ	RECURSOS ECONÓMICOS el cual cada padre de familia contribuye con los ingredientes disfrutando del producto final. RECURSO HUMANO: • Docente • Alumnos SALÓN DE PANADERÍA: Horno e implementos de cocina IMPLEMENTOS QUE HIGIENE Delantales



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

	♥Conocer hábitos alimenticios. ♥Instituciones y trabajadores; ♥El cuidado de la salud; ♥Relaciones entre trabajos, herramientas y maquinaria. ♥Apropiación y reconocimiento de hábitos necesarios para cuidar la salud; ♥Normas que se deben respetar en cuanto a la salud; ♥Reconocimiento de los diferentes usos que las personas les dan a los animales y plantas. <u>LENGUAJE</u> ♥Relatar lo que se ha observado o escuchado; ♥Escuchar; conversar sobre diferentes temas; * Argumentar, opinar y justificar; ♥Producción de textos, introducción de características del género y recursos del lenguaje literario.	Demostración práctica: someteremos un alimento a condiciones inapropiadas para verificar cómo se deteriora y se vuelve no apto para el consumo. ♥ Preguntamos en qué lugares se venden los alimentos (carnicería, panadería); dónde se fabrican y qué herramientas se utilizan. Descripción de trabajos, profesiones u oficios vinculados con la cadena de producción y comercialización de los alimentos. Recorrida por el barrio del jardín en la que se observará en qué comercios se vende la comida. ♥ Invitación a un profesional nutricionista para aclarar algunas ideas y evacuar las dudas de los niños.	• Tapabocas • Guantes • Gorros TALLERES: Fotocopias Colores Marcadores lápiz	
PERIODO 4 }				
SEMANAS COMPRENDIDAS ENTRE EL 14 DE SEPTIEMBRE AL 21 DE NOVIEMBRE	♥ Conocer qué tipo de alimentos nos hacen bien y nos nutren; ♥Conocer cómo cuidar la salud y el cuerpo; ♥Diferenciar qué tipo de alimentos nos hacen bien y cuáles, en exceso, nos perjudican; ♥Conocer hábitos alimenticios.	<u>MATEMÁTICAS</u> ♥Medida (utilizando instrumentos convencionales y no convencionales); ♥Conteo, Suma, resta y multiplicación ♥ Espacio; ♥Cantidades; ♥Relaciones de desigualdad: más que, menos que, mayor que, menor que. ♥Agregar, quitar, partir, repartir, avanzar, retroceder. <u>ÁMBITO NATURAL Y SOCIAL</u> ♥Instituciones y trabajadores;	♥ Leemos cuentos, adivinanzas, trabalenguas, relacionados con la alimentación. ♥ Juego-trabajo. Jugamos al supermercado. ♥ Juego de avance de casilleros. ♥ Se le pedirá a cada niño que confeccione un menú alimenticio para un día, aplicando todos los conocimientos adquiridos acerca de los beneficios y perjuicios de cada alimento. PAN ALIÑADO PAN DE JAMON Y QUESO	RECURSOS ECONÓMICOS el cual cada padre de familia contribuye con los ingredientes disfrutando del producto final. RECURSO HUMANO: • Docente • Alumnos SALÓN DE PANADERÍA: Horno e implementos de cocina IMPLEMENTOS QUE HIGIENE Delantales • Tapabocas • Guantes • Gorros

“Formando hombres y mujeres útiles al campo y al desarrollo de la sociedad”
Carrera 3 calle 6N-92 Barrio Pueblo Paja - correo: jaquivilla@gmail.com – Celular 3222184235



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

		♥ El cuidado de la salud; ♥ Relaciones entre trabajos, herramientas y maquinaria. ♥ Apropiación y reconocimiento de hábitos necesarios para cuidar la salud; ♥ Normas que se deben respetar en cuanto a la salud; ♥ Reconocimiento de los diferentes usos que las personas les dan a los animales y plantas. <u>LENGUAJE</u> ♥ Relatar lo que se ha observado o escuchado; ♥ Escuchar; conversar sobre diferentes temas; * Argumentar, opinar y justificar; ♥ Producción de textos, introducción de características del género y recursos del lenguaje literario.			TALLERES: Fotocopias Colores Marcadores lapiz
--	--	--	--	--	---

12. RECURSOS NECESARIOS

- 1. Materiales de panadería:** Harina, levadura, mantequilla, huevos, leche, esencias, sal, azúcar.
- 2. Utensilios:** Moldes, tazones, cucharas, rodillos, horno, balanza, vasos medidores.
- 3. Material escolar:** Cartulinas, marcadores, cuadernos, lápices, reglas.
- 4. Elementos de higiene:** Delantales, gorros, guantes, toallas.

13. EVALUACIÓN

- Observación y registro de participación.
- Resolución de problemas en contexto.



INSTITUTO TÉCNICO AGROPECUARIO DE CHINÁCOTA

DANE: 254172000233 - NIT: 890501381-0 –
Licencia de funcionamiento 007157 del 16 de noviembre del 2023

- Cuaderno del proyecto: evidencia escrita.
- Autoevaluación y coevaluación del trabajo en grupo.
- Evaluación final mediante feria escolar.

14. IMPACTO ESPERADO

- Fortalecimiento de competencias básicas y ciudadanas.
- Mayor participación de las familias en procesos escolares.
- Mejoramiento de la convivencia escolar.
- Desarrollo de una cultura de emprendimiento y apropiación del entorno.