



REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER
MUNICIPIO DE TEORAMA

CENTRO EDUCATIVO EL FARACHE

Decreto de creación No. 000339 de 11 de agosto de 2004. Arts. 188 y 189

Decreto de modificación No. 00252 de 12 de Abril de 2005. Art. 224 y 225

Lic. de funcionamiento y aprobación de Estudios. Res. No. 009431 de 13 de noviembre de 2024

NIT: 900177462-4

DANE: 25480000108

PROYECTO CENTROS DE INTERES

“La cocina endulza nuestra vida y nos relaciona
con la productividad”

11 de AGOSTO de 2004
**CER EL FARACHE
2025**

MUNICIPIO TEORAMA

PTAFI 3.0

“Educando sembramos futuro”

2025

1

“Centro Educativo Rural “El Farache”. Educando Sembramos Futuro”

Vereda El Farache cel.: 3102173536 E-mail: cerelfarache@yahoo.com.co



TABLA DE CONTENIDO

1. TITULO
2. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA
3. JUSTIFICACIÓN
4. OBJETIVO GENERAL
5. POBLACIÓN OBJETIVO/ BENEFICIARIA
6. DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA
7. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES Y RESPONSABLES
8. RECURSOS NECESARIOS- PRESUPUESTO
9. RESULTADOS ESPERADOS
10. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO



1. TITULO DEL PROYECTO:

Centro de Interés: “La cocina endulza nuestra vida y nos relaciona con la productividad”

2. Identificación del problema (lectura del contexto):

El análisis de los resultados de la encuesta realizada en el centro educativo El Farache revela una diversidad de intereses entre los estudiantes, destacándose áreas como Ciencias Naturales, Deportes, Tecnologías, Arte y Literatura. Esta variedad refleja la amplitud de preferencias y talentos presentes en la comunidad estudiantil, lo que sugiere la importancia de implementar enfoques pedagógicos que puedan atender y potenciar estas diferentes áreas, promoviendo un aprendizaje más integral y contextualizado.

A pesar del interés en actividades prácticas, creativas y relacionadas con la innovación y el emprendimiento, existe una desconexión significativa entre las áreas académicas tradicionales y las necesidades emocionales y sociales de los estudiantes. Esta brecha puede deberse a que los modelos educativos convencionales tienden a centrarse principalmente en la transmisión de conocimientos teóricos, dejando de lado aspectos fundamentales como el desarrollo de habilidades socioemocionales, la motivación intrínseca y la participación activa de los estudiantes.

Esta situación dificulta la creación de ambientes de aprendizaje motivadores, creativos y seguros emocionalmente, que integren diferentes disciplinas y fomenten tanto el conocimiento científico como el bienestar emocional. La falta de una pedagogía que combine contenidos académicos con la atención a las necesidades afectivas puede generar desinterés, ansiedad o falta de compromiso por parte de los estudiantes, afectando su rendimiento y su desarrollo integral.

Además, se observa la necesidad de diseñar propuestas pedagógicas innovadoras que conecten los intereses de los estudiantes con contenidos científicos, sociales y químicos, promoviendo su participación activa, la creatividad, el pensamiento crítico y el espíritu emprendedor. Estas propuestas deben estar alineadas con metodologías participativas, aprendizaje basado en proyectos, intercambios interdisciplinarios y el uso de tecnologías educativas que hagan el proceso de aprendizaje más relevante y motivador.

Es fundamental también que estas estrategias pedagógicas apoyen el desarrollo socioemocional de los estudiantes, fomentando habilidades como la empatía, la resolución de conflictos, la autoestima y la gestión emocional. Esto contribuirá a crear un ambiente escolar más inclusivo, respetuoso y seguro, donde los estudiantes se sientan valorados y motivados a explorar sus intereses y talentos.

El principal problema a abordar en el centro educativo El Farache es la falta de una integración efectiva entre las áreas académicas tradicionales y las necesidades afectivas y sociales de los estudiantes.

Esta desconexión limita la creación de ambientes educativos motivadores, de emprendimiento, inclusivos y emocionalmente seguros, que respondan a su desarrollo integral y promuevan una formación más completa, que prepare a los estudiantes no solo en conocimientos académicos,

3

“Centro Educativo Rural “El Farache”. Educando Sembramos Futuro”

Vereda El Farache cel.: 3102173536 E-mail: cerelfarache@yahoo.com.co



sino también en habilidades socioemocionales y competencias para la vida.

[Ver anexo \(lectura de contexto\)](#)

3. Justificación

El presente proyecto surge de la necesidad de aprovechar y potenciar el interés identificado en los estudiantes del centro educativo El Farache, donde un 19,2% de los alumnos de postprimaria muestra un interés significativo por la cocina y la gastronomía. Este interés, respaldado por docentes capacitados en el área, responde a la vez a la tendencia de los jóvenes hacia actividades prácticas, creativas y colaborativas, que fomentan habilidades fundamentales para su desarrollo integral.

La cocina no solo es una actividad placentera y cotidiana, sino que también constituye un espacio de aprendizaje multidisciplinario que integra conocimientos de ciencias naturales, arte, tecnología y cultura. Como señalan autores como Gómez y Sánchez (2018), la gastronomía permite desarrollar competencias en planificación, higiene, gestión de recursos y creatividad, aspectos esenciales para la autonomía y la formación de ciudadanos responsables y emprendedores. Además, la cocina promueve valores como la colaboración, la responsabilidad y la innovación, fortaleciendo las relaciones sociales entre los estudiantes y facilitando un ambiente de aprendizaje participativo.

Este centro de interés se fundamenta en varias razones clave:

1. **Desarrollo de habilidades prácticas y de vida:** La preparación de alimentos enseña técnicas culinarias, higiene, manejo de recursos y planificación, habilidades que contribuyen a la autonomía personal y a la preparación para la vida cotidiana (Díaz, 2019).
2. **Fomento de la creatividad y la innovación:** La experimentación con ingredientes y recetas estimula la creatividad y la capacidad de innovación, permitiendo a los estudiantes expresar su talento y explorar nuevas ideas en la gastronomía.
3. **Impulso a la colaboración y el trabajo en equipo:** La realización de actividades culinarias en grupos favorece la comunicación efectiva, la cooperación y el sentido de responsabilidad compartida, fortaleciendo los lazos sociales y promoviendo un ambiente inclusivo.
4. **Integración de cultura, ciencia y alimentación:** La cocina permite abordar temas de historia, cultura alimentaria, nutrición y ciencia, enriqueciendo el proceso de aprendizaje y promoviendo una visión global y cultural del mundo (Martínez, 2017).
5. **Contribución a la productividad y el emprendimiento:** La gestión de proyectos culinarios, emprendimientos en el área alimentaria y actividades relacionadas fomentan una actitud emprendedora en los estudiantes, preparándolos para futuros desafíos laborales y empresariales.
6. **Respuesta a intereses y pasatiempos de los estudiantes:** La actividad culinaria combina aspectos manuales, artísticos y tecnológicos que motivan a los jóvenes, promoviendo su participación activa y el disfrute del proceso de aprendizaje.

El centro de interés “La cocina endulza nuestra vida y nos relaciona con la productividad” responde a las características y necesidades de la comunidad educativa de El Farache, promoviendo un aprendizaje significativo y práctico. Además, esta iniciativa contribuye al desarrollo de habilidades sociales, creativas y productivas que favorecen la formación integral de los estudiantes, en línea con las tendencias pedagógicas actuales que buscan promover la

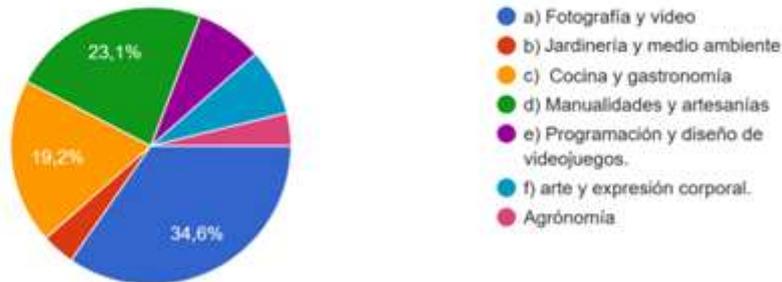
4



participación activa y el aprendizaje contextualizado.

3. ¿Tienes algún pasatiempo o afición que te gustaría explorar más en la escuela?

26 respuestas



4. Objetivo general

Fomentar la participación activa y el interés de los estudiantes del centro educativo El Farache en **actividades culinarias** relacionadas con la gastronomía, integrando conocimientos de ciencias, cultura y emprendimiento, para fortalecer sus habilidades socioemocionales, promover el trabajo en equipo, incentivar la creatividad emprendedora y acercar a los padres de familia a la sede, creando un espacio de convivencia y colaboración que contribuya a su desarrollo integral.

Objetivos Específicos:

- ✓ Diseñar e implementar talleres de cocina creativa y participativa que integren contenidos interdisciplinarios y fomenten habilidades emprendedoras, promoviendo la motivación y el aprendizaje práctico de los estudiantes en la sede del centro educativo.
- ✓ Desarrollar actividades de participación conjunta entre estudiantes y padres de familia, mediante jornadas gastronómicas y eventos culinarios en la sede, que fortalezcan los lazos familiares, la cercanía con la comunidad educativa y impulsen el espíritu emprendedor en los jóvenes.
- ✓ Promover habilidades socioemocionales en los estudiantes, como la empatía, la responsabilidad y la colaboración, a través de proyectos culinarios y actividades emprendedoras que involucren a toda la comunidad educativa y fomenten un ambiente de inclusión, seguridad emocional y vocación emprendedora.

Población objetivo/beneficiaria

El proyecto “La cocina endulza nuestra vida y nos relaciona con la productividad” tiene como población objetivo principalmente NNJA en edades de 3° a 9° de primaria y postprimaria, de la **sede Jurisdicciones de CER El Farache**, en un contexto de desplazamiento y estrato socioeconómico

A continuación, se presenta un resumen detallado de la población objetivo y las características relevantes:

Población Objetivo del Proyecto:

5

“Centro Educativo Rural “El Farache”. Educando Sembramos Futuro”

Vereda El Farache cel.: 3102173536 E-mail: cerelfarache@yahoo.com.co



- **Edad y Grado Escolar:**

- 10 niños y niñas de **3 a 5 años de primaria** en edades 9 y 11 años.
- 27 NNJA de **6 a 9 años de postprimaria** en 11 y 18 años.

5. Descripción de la propuesta

La propuesta de formación integral está basada en el PLAN DE FORMACIÓN INTEGRAL – PFI, realizado por el docente tutor PTAFI 3.0 del CER el FARACHE, el cual surgió después de realizarse la lectura de contexto, evidenciando las necesidades, así como los intereses y perspectivas de los estudiantes, docentes, directivos y acudientes. De igual manera teniéndose en cuenta los espacios que tiene la institución y la disposición de algunos docentes por liderar otras oportunidades de aprendizaje a los estudiantes.

Teniendo en cuenta el PFI, socializado y avalado por el consejo académico y consejo directivo en el cual se institucionaliza y se incluye en el componente pedagógico del PEI la creación de cuatro centros de interés para los cuales se necesitan recursos de inversión para ellos.

Estos centros de interés surgen como respuesta a la creación de otras oportunidades de aprendizaje para los estudiantes en pro de la formación integral de los NNJA.

El PFI contempla metas, acciones de desarrollo, armonización curricular, productos y evidencias, recursos, responsables, cronograma y acciones de seguimiento y evaluación.

Intencionalidad pedagógica

El propósito fundamental de este proyecto es incentivar en los estudiantes un reconocimiento profundo y significativo sobre la importancia de la cocina en nuestra vida cotidiana, resaltando no solo su dimensión práctica, sino también su valor cultural, histórico y social. Se busca despertar en los niños y niñas una actitud de respeto y aprecio por las tradiciones culinarias, promoviendo un sentido de identidad y pertenencia a través del conocimiento de diversas manifestaciones gastronómicas.

Mediante la implementación de actividades lúdicas, creativas y reflexivas, se pretende fortalecer habilidades motrices finas y gruesas, así como capacidades cognitivas relacionadas con la planificación, la atención y la resolución de problemas. Además, se fomenta el desarrollo de habilidades sociales, como la comunicación efectiva, la cooperación, la empatía y el respeto por la diversidad cultural presente en las prácticas alimentarias de diferentes comunidades.

Este proyecto también busca promover la autonomía en los niños y niñas al involucrarlos en procesos de preparación de alimentos, incentivando la responsabilidad y el trabajo en equipo. De esta manera, se espera que los estudiantes no solo adquieran conocimientos sobre la cocina, sino que también desarrollen actitudes de respeto, curiosidad y valoración por la diversidad cultural, entendiendo que la gastronomía es un puente que conecta historia, cultura y comunidad. En definitiva, el proyecto pretende formar individuos críticos, creativos y respetuosos, capaces de apreciar y valorar la riqueza cultural que se expresa a través de la cocina en sus diferentes formas.



Plan de trabajo

Necesidad priorizada	Metas	Acciones de desarrollo (incluye el diseño de algunos centros de interés como propuesta para alcanzar la meta).	Armonización curricular (área con la que se articula)	Productos o evidencias (ejemplo: manual de convivencia reajustado)	Recursos	Responsables	Cronograma (aportar el enlace)	Acciones de seguimiento y evaluación	Observaciones (si hay lugar a ellas)
Necesidad priorizada: Se identifica la necesidad de fortalecer las competencias productivas, pedagógicas	Implementar un recetario pedagógico que enseñe técnicas de preparación de alimentos con ingredientes locales y nutritivos. Fomentar el espíritu emprendedor mediante la creación de microempresas alimentarias	<ol style="list-style-type: none"> Exploración de recetas tradicionales Los estudiantes investigan y recopilan recetas tradicionales de su región, documentando ingredientes y pasos en fichas o portafolios, fortaleciendo su identidad cultural y habilidades de investigación. Taller de higiene y seguridad en la cocina Realización de prácticas y demostraciones sobre 	Área Integradora: Ciencia Naturales, Lenguaje Interdisciplinariedad: Ciencias sociales, Artística PPT: Aprovechamiento del Tiempo Libre	Manual de recetas y recetario pedagógico actualizado. Manuales de buenas prácticas de higiene alimentaria. Microproyectos productivos y planes de negocio. Fotografías y registros de actividades prácticas y	Ingredientes locales, utensilios de cocina, materiales didácticos (cartulinas, fichas, fichas ilustradas). Recursos TIC: tablets, computadores, recursos multimedia, plataformas	Coordinador del proyecto pedagógico. Docentes de áreas como Ciencias Naturales, Matemáticas, Lengua Castellana	(Se incluye al final del proyecto)	Reuniones periódicas de monitoreo con docentes y comunidad. Registro de avances en portafolios y fichas de seguimiento. Evaluaciones formativas y sumativas de competencias técnicas,	Socializar las acciones de desarrollo con la comunidad educativa.



<p>cas y sociales de los estudiantes en un contexto rural afectado por el conflicto armado, promoviendo la cultura de la paz, la legalidad, y el desarrollo sostenible a través de un enfoque pedagógico que articule los saberes tradicionales</p>	<p>sostenibles. Desarrollar competencias en gestión empresarial y financiera. Promover el trabajo colaborativo y la autogestión en proyectos productivos, involucrando a la comunidad educativa y fortaleciendo el tejido social.</p>	<p>buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria, promoviendo hábitos responsables en la manipulación de alimentos.</p> <p>3. Experimentos sensoriales con sabores y texturas Los alumnos experimentan con diferentes ingredientes, identificando sabores y texturas, desarrollando capacidades de análisis sensorial y experimentación.</p> <p>4. Elaboración de recetas sencillas de postres Seguimiento de recetas básicas para preparar postres, promoviendo habilidades de lectura, medición y secuenciación, así como trabajo en equipo.</p> <p>5. Creación de recetarios colaborativos Los estudiantes diseñan y presentan recetarios con instrucciones claras y</p>		<p>eventos de comercialización. Portafolios de los estudiantes con evidencias de procesos y aprendizajes. Informes de evaluación y seguimiento de los proyectos.</p>	<p>digitales. Espacios físicos adecuados para talleres de cocina y emprendimiento. Personal responsable: docentes, coordinadores, comunidad educativa, actores locales y familiares</p>	<p>a y Tecnologías. Líderes comunitarios y representantes de las familias. Estudiantes como protagonistas activos del proceso.</p>	<p>sociales y actitudinales. Retroalimentación continua para ajustar estrategias y garantizar la sostenibilidad del proyecto.</p>	
---	---	---	--	--	---	--	---	--



<p>es con prácticas innovadoras en gastronomía y emprendimiento.</p>		<p>fotografías, fomentando la creatividad, la comunicación y la organización.</p> <p>6. Diseño de microempresas alimentarias Desarrollo de ideas para micro proyectos productivos en repostería, incluyendo planificación, costos, y estrategias de comercialización, promoviendo el espíritu emprendedor.</p> <p>7. Práctica de técnicas de conservación y presentación Talleres sobre métodos de conservación de alimentos y técnicas decorativas para postres, fortaleciendo la creatividad y el cuidado en la presentación.</p> <p>8. Simulación de ventas y mercadeo Organización de ferias o puestos escolares donde</p>						
--	--	--	--	--	--	--	--	--



		<p>los estudiantes venden sus productos, aplicando conocimientos de marketing y gestión empresarial.</p> <p>9. Investigación de ingredientes nutritivos locales Los estudiantes investigan y presentan las propiedades nutricionales de ingredientes autóctonos, promoviendo la alimentación saludable y el valor de los recursos locales.</p> <p>10. Elaboración y evaluación de productos finales Preparación de postres en grupos, evaluación entre pares y con la comunidad, promoviendo la retroalimentación, el trabajo en equipo y el reconocimiento del esfuerzo.</p>						
--	--	---	--	--	--	--	--	--



Estrategias didácticas y pedagógicas

1. **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP):**
 - Los estudiantes investigarán, diseñarán y elaborarán recetas, creando recetarios digitales o impresos.
 - Se estimulará que los estudiantes integren conocimientos de ciencias, arte, tecnología y cultura en sus proyectos culinarios.
2. **Participación Familiar Activa:**
 - **Jornadas Gastronómicas:** Se organizarán ferias o concursos culinarios donde las familias participen en la preparación, decoración y exposición de productos.
 - **Talleres de Cocina en Familia:** Se realizarán talleres donde padres, madres, estudiantes y docentes cocinen juntos, compartiendo saberes y fortaleciendo vínculos afectivos.
 - **Tareas para el Hogar:** Se asignarán actividades de cocina en familia, como preparar recetas sencillas, con registros fotográficos y relatos, que serán presentados en la escuela.
3. **Dinámicas de Exploración Sensorial y Reflexión:**
 - Se promoverán actividades sensoriales que involucren a las familias, como degustaciones, comparación de ingredientes y juegos de sabores, para fortalecer la percepción y valoración cultural.
4. **Uso de Recursos Multimedia y Tecnologías:**
 - Videos, aplicaciones y plataformas digitales para compartir recetas, experiencias y resultados con la comunidad educativa y las familias.
5. **Evaluación Participativa y Reflexiva:**
 - Se realizará seguimiento mediante portafolios, registros fotográficos y entrevistas, incluyendo la percepción de padres, docentes y estudiantes sobre los aprendizajes y la participación familiar.

Acciones Específicas para Incluir a los Padres y Madres:

- **Reuniones de sensibilización y motivación:** Convocar a las familias para explicar el propósito del proyecto y su rol en la formación de los niños.
- **Talleres de cocina en familia:** Programar fechas específicas para que los padres acompañen a sus hijos en actividades prácticas, fomentando la convivencia y el aprendizaje conjunto.
- **Participación en ferias y eventos:** Invitar a las familias a participar en ferias gastronómicas, donde puedan exhibir y vender productos elaborados en conjunto.
- **Tareas y actividades para el hogar:** Enviar fichas o videos instructivos para que las familias realicen actividades culinarias en casa, promoviendo la continuidad del aprendizaje y el fortalecimiento de los vínculos familiares.
- **Espacios de diálogo y retroalimentación:** Crear espacios periódicos para que las familias compartan sus experiencias, sugerencias y logros relacionados con el proyecto.

Metodologías Complementarias:

- **Trabajo en equipo y cooperativo:** Fomentar la colaboración entre estudiantes y familias en todas las actividades.
- **Narración de historias y relatos culturales:** Incentivar que los padres compartan historias relacionadas con recetas familiares y tradiciones culinarias.
- **Resignificación del tiempo escolar y familiar:** Distribuir las actividades de modo que las familias puedan acompañar a los estudiantes en horarios flexibles, promoviendo la



participación continua y significativa.

1. Cronograma de actividades y responsables

El presente cronograma presenta una planificación detallada de los centros de interés destinados a promover el desarrollo integral de los estudiantes a través de actividades significativas en diversos ámbitos. Cada centro de interés ha sido diseñado con objetivos específicos que buscan potenciar habilidades, valores y conocimientos en áreas clave como la lectura y la oralidad, el movimiento y la creatividad, las artes y manualidades, y la gastronomía. La organización de las actividades, con su frecuencia, horarios y responsables, asegura una distribución equilibrada que fomenta la participación activa, la colaboración y el aprendizaje significativo. A través de estas propuestas, se busca crear ambientes estimulantes y enriquecedores que motiven a los estudiantes a explorar, aprender y expresarse, fortaleciendo así su crecimiento personal y académico en un marco de inclusión y respeto por la diversidad.





REPUBLICA DE COLOMBIA
 DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER
 MUNICIPIO DE TEORAMA
 CENTRO EDUCATIVO EL FARACHE

Decreto de creación No. 000339 de 11 de agosto de 2004. Arts. 188 y 189
 Decreto de modificación No. 00252 de 12 de Abril de 2005. Art. 224 y 225
 Lic. de funcionamiento y aprobación de Estudios. Res. No. 009431 de 13 de noviembre de 2024
 NIT: 900177462-4
 DANE:25480000108

CENTRO DE INTERES		“La cocina endulza nuestra vida y nos relaciona con la productividad”		
Actividades	Frecuencia	Horario	Responsable	
1. Exploración de recetas tradicionales Descripción: Los estudiantes investigan y recopilan recetas típicas de su región, documentando ingredientes y pasos en fichas o portafolios. Objetivo: Fortalecer su identidad cultural y desarrollar habilidades de investigación y documentación culinaria.	Mes de mayo de 2025	1 hora semanales	Amaide Madariaga Nevardo Alvares Yasmín Ascanio	
2. Taller de higiene y seguridad en la cocina Descripción: Se realizan prácticas y demostraciones sobre buenas prácticas de higiene y seguridad alimentaria. Objetivo: Promover hábitos responsables en la manipulación de alimentos para garantizar su seguridad y salud.	Mes de junio de 2025	2 hora semanales	Amaide Madariaga Nevardo Alvares Yasmín Ascanio	
3. Experimentos sensoriales con sabores y texturas Descripción: Los alumnos experimentan con diferentes ingredientes, identificando y describiendo sabores y texturas. Objetivo: Desarrollar capacidades de análisis sensorial y fomentar la experimentación en la cocina.	Mes de Julio de 2025	1 hora semanales	Amaide Madariaga Nevardo Alvares Yasmín Ascanio	
4. Elaboración de recetas sencillas de postres Descripción: Los estudiantes siguen recetas básicas para preparar diferentes postres, aplicando técnicas de medición y secuenciación. Objetivo: Promover habilidades de lectura, medición, trabajo en equipo y precisión en la cocina.	Mes de agosto de 2025	1 hora semanales	Amaide Madariaga Nevardo Alvares Yasmín Ascanio	
5. Creación de recetarios colaborativos Descripción: Los alumnos diseñan y presentan recetarios con instrucciones claras y fotografías, trabajando en equipo. Objetivo: Fomentar la creatividad, la comunicación efectiva y la organización.	1 al 15 de septiembre de 2025	1 hora semanales	Amaide Madariaga Nevardo Alvares Yasmín Ascanio	
6. Diseño de microempresas alimentarias Descripción: Se desarrollan ideas para pequeños negocios en repostería, incluyendo planificación,	15 al 30 de septiembre	1 hora semanales	Amaide Madariaga Nevardo Alvares	



REPUBLICA DE COLOMBIA
 DEPARTAMENTO NORTE DE SANTANDER
 MUNICIPIO DE TEORAMA
 CENTRO EDUCATIVO EL FARACHE

Decreto de creación No. 000339 de 11 de agosto de 2004. Arts. 188 y 189
 Decreto de modificación No. 00252 de 12 de Abril de 2005. Art. 224 y 225
 Lic. de funcionamiento y aprobación de Estudios. Res. No. 009431 de 13 de noviembre de 2024
 NIT: 900177462-4
 DANE:25480000108

costos y estrategias de venta. Objetivo: Promover el espíritu emprendedor y habilidades de gestión empresarial.	de 2025	s	Yasmín Ascanio
7. Práctica de técnicas de conservación y presentación Descripción: Talleres sobre métodos de conservación de alimentos y técnicas decorativas para postres. Objetivo: Fortalecer la creatividad y el cuidado en la presentación de productos alimenticios.	1 al 15 de octubre de 2025	1 hora semanal	Amaide Madariaga Nevardo Alvares Yasmín Ascanio
8. Simulación de ventas y mercadeo Descripción: Los estudiantes organizan ferias o puestos escolares para vender sus productos, aplicando conocimientos de marketing. Objetivo: Desarrollar habilidades comerciales, de gestión y trabajo en equipo.	15 al 30 de octubre de 2025	2 hora semanal	Amaide Madariaga Nevardo Alvares Yasmín Ascanio
9. Investigación de ingredientes nutritivos locales Descripción: Los alumnos investigan y presentan las propiedades nutricionales de ingredientes autóctonos. Objetivo: Promover una alimentación saludable y valorar los recursos alimenticios de su comunidad.	1 al 15 de noviembre de 2025	1 hora semanal	Amaide Madariaga Nevardo Alvares Yasmín Ascanio
10. Elaboración y evaluación de productos finales Descripción: Preparan postres en grupos, realizando evaluaciones entre pares y con la comunidad. Objetivo: Fomentar la retroalimentación constructiva, el trabajo colaborativo y el reconocimiento del esfuerzo y la calidad del producto.	15 al 30 de noviembre de 2025	2 hora semanal	Amaide Madariaga Nevardo Alvares Yasmín Ascanio



2. Recursos necesarios - presupuesto:

El presente presupuesto ha sido elaborado para respaldar y potenciar el desarrollo de los diferentes centros de interés que enriquecen la experiencia educativa de nuestros estudiantes. Cada centro de interés ha sido diseñado con el propósito de promover habilidades específicas y fomentar la creatividad, la expresión y la interacción en un ambiente estimulante y seguro. A continuación:

"La cocina endulza nuestra vida y nos relaciona con la productividad" promueve el aprendizaje sobre la alimentación, la colaboración y la responsabilidad a través de actividades culinarias que conectan la vida cotidiana con valores de productividad y comunidad.

Este presupuesto busca dotar a cada centro de interés de los recursos necesarios para ofrecer experiencias educativas enriquecedoras, promoviendo un desarrollo integral y significativo para nuestros estudiantes.

PRESUPUESTO DE COMPRA DE MATERIALES DE CENTRO DE INTERES CULINARIA-CER EL FARACHE, TEORAMA; NORTE DE SANTANDER				
ITEM	DESCRIPCION	CANT	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	NEVERA NO FROST	1	\$ 2.500.000	\$ 2.500.000
2	LICUADORA PROFESIONAL	1	\$ 800.000	\$ 800.000
3	PICADORA ELÉCTRICA	1	\$ 300.000	\$ 300.000
4	MÁQUINA EMBUTIDORA	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000
5	GRAMERA	1	\$ 50.000	\$ 50.000
6	REGULADOR PARA ESTUFA	1	\$ 50.000	\$ 50.000
7	ESTUFA CON HORNO	1	\$ 1.500.000	\$ 1.500.000
8	HORNO ELÉCTRICO MULTIUSOS	1	\$ 500.000	\$ 500.000
9	MOLINO DE CARNE SEMI INDUSTRIAL	1	\$ 60.000	\$ 60.000
10	ENVASE DE GAS PROPANO 40 LIBRAS	1	\$ 200.000	\$ 200.000
11	MESA DE ACERO INOXIDABLE 90 x 60	1	\$ 500.000	\$ 500.000
12	JUEGO DE OLLAS MEDIANAS	1	\$ 300.000	\$ 300.000
13	SET UTENCIOS DE COCINA	1	\$ 100.000	\$ 100.000
14	BATIDORA	1	\$ 400.000	\$ 400.000
15	SET DE PONCHERAS	1	\$ 150.000	\$ 150.000
16	SET DE REFRACTARIAS	1	\$ 250.000	\$ 250.000
17	SET DE AROS METÁLICOS	1	\$ 80.000	\$ 80.000
18	RODILLO	1	\$ 100.000	\$ 100.000
20	GUANTES Y PAÑOS DE COCINA	1	\$ 100.000	\$ 100.000
TOTAL				\$9.440.000



3. Resultados esperados

Los resultados esperados de este proyecto son:

1. Incremento en la participación activa y motivación de los estudiantes:
 - Mayor asistencia y compromiso en actividades relacionadas con sus intereses.
 - Actitud positiva hacia el aprendizaje, entusiasmo y curiosidad por explorar nuevas áreas.
2. Desarrollo de habilidades y competencias clave:
 - Mejora en lectura, escritura, expresión oral, motricidad, trabajo en equipo, liderazgo, innovación y habilidades científicas y tecnológicas.
 - Fomento del pensamiento crítico, la creatividad y la resolución de problemas a través de actividades prácticas y experienciales.
3. Transformación de las prácticas pedagógicas en el aula:
 - Implementación de metodologías centradas en los intereses de los estudiantes, promoviendo ambientes flexibles, participativos y colaborativos.
 - Diversificación de estrategias didácticas con recursos multimedia, proyectos interdisciplinarios y actividades contextualizadas.
 - Promoción de la autonomía y protagonismo del estudiante en su proceso de aprendizaje.
4. Mejoramiento del clima escolar y fortalecimiento de la convivencia:
 - Creación de un ambiente escolar inclusivo, positivo y motivador.
 - Fomento de valores como respeto, cooperación, tolerancia y empatía mediante actividades grupales y proyectos conjuntos.
5. Impacto en el contexto familiar y comunitario:
 - Fortalecimiento de la relación entre la escuela y las familias mediante su participación activa en actividades.
 - Mayor sentido de pertenencia y colaboración en la comunidad.
 - Participación en eventos, ferias y actividades culturales que valoren y promuevan las tradiciones y recursos locales.
6. Educación contextualizada y relevante:
 - Logro de un aprendizaje significativo y ajustado a la realidad social, cultural y económica del entorno rural.
 - Desarrollo de conocimientos y habilidades que permitan a los estudiantes afrontar desafíos del contexto y promover proyectos que beneficien a su comunidad.
7. Cultura de innovación y emprendimiento desde edades tempranas:
 - Despertar en los estudiantes el interés por áreas de emprendimiento, finanzas básicas y tecnología.
 - Prepararlos como ciudadanos responsables, creativos y emprendedores.
8. Sostenibilidad y continuidad del proceso:
 - Establecimiento de un modelo de centros de interés que pueda mantenerse y adaptarse a futuras necesidades, promoviendo una cultura de innovación pedagógica y participación activa permanente.

En conjunto, estos resultados contribuirán a una formación más integral, equitativa y contextualizada, fomentando en los estudiantes habilidades, valores y conocimientos necesarios para ser protagonistas de su aprendizaje y agentes de cambio en su entorno familiar y comunitario.



4. Evaluación y seguimiento:

La evaluación y seguimiento son componentes fundamentales para garantizar la efectividad, pertinencia y sostenibilidad del proyecto. A continuación, se presenta una evaluación integral, abordando las áreas de Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Lenguaje y Matemáticas, en línea con los objetivos del proyecto y las estrategias pedagógicas propuestas.

1. Área de Ciencias Sociales

Objetivos de evaluación:

- Valorar el nivel de reconocimiento y valoración de las tradiciones culinarias y culturales de la comunidad.
- Detectar el impacto del proyecto en la participación comunitaria y en el fortalecimiento de la identidad cultural.
- Evaluar la integración de conocimientos sobre alimentación saludable y recursos locales en la comunidad.

Instrumentos y metodologías:

- Cuestionarios y entrevistas a estudiantes, docentes, familias y líderes comunitarios para recopilar percepciones sobre el valor cultural de la gastronomía y la participación en ferias y eventos.
- Observación participativa en actividades comunitarias y ferias gastronómicas para valorar la interacción y el compromiso de los estudiantes.
- Portafolios que incluyan investigaciones sobre recetas tradicionales, historias culturales relacionadas con la gastronomía y registros fotográficos de actividades.
- Reuniones periódicas con actores comunitarios para valorar la percepción de impacto y promover su participación activa en la sostenibilidad del proyecto.

Indicadores de éxito:

- Incremento en la participación de las familias y comunidad en actividades relacionadas con la gastronomía.
- Reconocimiento y apropiación de tradiciones culinarias en las presentaciones y ferias.
- Evidencias de conocimientos sobre recursos locales y su relación con la cultura y la economía local.

2. Área de Ciencias Naturales

Objetivos de evaluación:

- Medir el desarrollo de habilidades científicas relacionadas con la experimentación sensorial, higiene y conservación de alimentos.
- Valorar la comprensión de conceptos de nutrición, ingredientes locales y procesos de conservación.
- Detectar avances en la aplicación de prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

Instrumentos y metodologías:

- Rubricas para evaluar la precisión en la realización de experimentos sensoriales y la aplicación de técnicas de conservación.
- Registros de observación durante talleres prácticos y actividades de manipulación y preparación de alimentos.
- Cuestionarios de conocimientos previos y posteriores a las actividades sobre ingredientes nutritivos y procesos biológicos de conservación.
- Portafolios donde los estudiantes documenten procedimientos, resultados de experimentos y reflexiones.



Indicadores de éxito:

- Mejoras en la precisión y responsabilidad en la manipulación de alimentos.
- Capacidad para identificar ingredientes nutritivos y explicar sus propiedades.
- Uso correcto de técnicas de higiene y conservación.

3. Área de Lenguaje

Objetivos de evaluación:

- Valorar la mejora en habilidades de lectura, escritura y expresión oral a través de la elaboración de recetarios, instrucciones y presentaciones.
- Detectar avances en habilidades de comunicación, organización de ideas y creatividad textual.
- Promover la participación activa en debates, narraciones y exposiciones relacionadas con la gastronomía.

Instrumentos y metodologías:

- Análisis de recetarios, fichas de investigación y registros escritos de las actividades.
- Uso de rúbricas para evaluar la claridad, coherencia y creatividad en las producciones escritas y orales.
- Grupos de discusión y entrevistas para valorar la participación y comprensión de conceptos.
- Portafolios que recopilen narraciones, informes y presentaciones orales.

Indicadores de éxito:

- Incremento en la calidad y cantidad de producciones escritas y orales relacionadas con el proyecto.
- Mejoras en la organización y coherencia en la comunicación.
- Participación activa en debates y presentaciones.

4. Área de Matemáticas

Objetivos de evaluación:

- Medir la comprensión y aplicación de conceptos matemáticos en actividades de medición, planificación y gestión de microempresas.
- Evaluar la capacidad de realizar cálculos relacionados con costos, precios y beneficios en los microproyectos alimentarios.
- Valorar la precisión en el manejo de datos y en la elaboración de presupuestos y registros.

Instrumentos y metodologías:

- Evaluaciones formativas mediante actividades prácticas de medición y cálculo durante la planificación de recetas y microempresas.
- Portafolios con registros financieros, presupuestos y análisis de costos realizados por los estudiantes.
- Talleres de resolución de problemas matemáticos aplicados a la gestión de emprendimientos.
- Uso de rúbricas para valorar la exactitud y lógica en los cálculos y registros.

Indicadores de éxito:

- Mejoras en la precisión en mediciones y cálculos financieros.
- Capacidad para elaborar presupuestos y análisis de costos en los proyectos.
- Uso correcto de unidades y conceptos matemáticos en contextos reales.

Seguimiento General:

- Reuniones mensuales del equipo de docentes y coordinadores para analizar avances y



dificultades.

- Registro sistemático en bitácoras y portafolios digitales o en papel de las evidencias y progresos.
- Evaluaciones bimestrales con informes que permitan ajustar estrategias pedagógicas.
- Encuestas de satisfacción y percepción a estudiantes, docentes, familias y comunidad para valorar el impacto social y cultural.
- Organización de ferias, exposiciones y eventos de cierre para evidenciar logros y fortalecer el sentido de pertenencia.

En síntesis, la evaluación y seguimiento deben ser participativos, integrados y continuos, permitiendo ajustar acciones y evidenciar el impacto en las áreas académicas, sociales, culturales y emocionales. Este proceso contribuirá a garantizar que el proyecto logre sus objetivos y promueva un desarrollo integral en la comunidad educativa de El Farache.



5. Bibliografía

- Díaz, M. (2019). *Habilidades para la vida en la educación primaria: estrategias y actividades*. Editorial Pedagógica.
- Gómez, L., & Sánchez, R. (2018). *La gastronomía como herramienta pedagógica: una mirada interdisciplinaria*. Revista Educación y Cultura, 22(3), 45-59.
- Martínez, A. (2017). *Cultura, alimentación y tradición: aportes para la educación en valores*. Ediciones Cultura Viva.
- Ministerio de Educación Nacional. (2020). *Lineamientos para la educación en contextos rurales*. Colombia.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2019). *Currículo y pedagogía en escenarios rurales*. UNESCO Publishing.
- Pérez, J. (2016). *Emprendimiento y desarrollo de competencias en estudiantes de secundaria*. Universidad de Antioquia.
- Rodríguez, F. (2015). *Metodologías activas en el aula: aprendizaje basado en proyectos*. Ediciones Pedagógicas.
- Sánchez, M. (2018). *Educación socioemocional en la escuela: enfoques y prácticas*. Editorial Educación Integral.
- Secretaría de Educación de Norte de Santander. (2021). *Plan de estudio y recursos para la educación rural*. Gobernación de Norte de Santander.
- UNICEF. (2017). *Guía para la promoción de habilidades socioemocionales en contextos escolares vulnerables*. UNICEF.

