



## FORMATO DE CENTROS DE INTERES



### CENTRO DE INTERES CENTRO EDUCATIVO RURAL LOS CEDROS

#### 1. DATOS GENERALES

<b>TITULO DEL CENTRO DE INTERES</b>	Dulces cálculos con matemáticas y repostería.
<b>DOCENTE RESPONSABLE</b>	Leonardo Suárez Claro.
<b>GRADOS PARTICIPANTES Y CANTIDAD</b>	PREESCOLAR: 9 niños (as) PRIMERO: 2 niños (as) SEGUNDO: 3 niños (as) TERCERO: 3 niños (as) CUARTO: 6 niños (as) QUINTO: 3 niños (as)
<b>DURACION DEL PROYECTO</b>	Cuatro semanas, una por cada periodo académico.

#### 2. EJE DEL CENTRO DE INTERÉS

IDENTIFICA EL EJE DE SU CENTRO DE INTERES: Artes, Cultura, Deportes, Ciencia, Tecnología, Innovación, Educación para la paz, Literatura

Ciencias, tecnología e innovación.

#### 3. JUSTIFICACIÓN

Las matemáticas suelen percibirse como una materia abstracta y desafiante para muchos estudiantes. Sin embargo, cuando se vinculan con actividades cotidianas y significativas, como la repostería, se convierten en una herramienta poderosa para el aprendizaje. A través de este proyecto, se busca que los estudiantes de la sede Educativa Casa Blanca del Centro Educativo Rural Los Cedros comprendan y apliquen conceptos matemáticos en un contexto práctico y motivador, favoreciendo una experiencia de aprendizaje más significativa.

El proyecto dulces cálculos con matemáticas y repostería permite a los estudiantes desarrollar habilidades matemáticas esenciales como el cálculo de fracciones, sumas, restas, multiplicaciones, divisiones, conversiones de medidas, masa, volumen, proporcionalidad y análisis de datos. Al preparar diferentes postres, los niños refuerzan estos conocimientos y mejoran sus competencias en resolución de problemas y pensamiento crítico llevándolo a situaciones de la vida cotidiana. De esta manera, se busca una aproximación interdisciplinaria que haga las matemáticas más accesibles y comprensibles.

Además de los beneficios académicos, este proyecto promueve el trabajo colaborativo y el desarrollo de habilidades socioemocionales. La cocina es un espacio en el que los estudiantes deben comunicarse, organizarse y tomar decisiones en equipo, esto ayuda a fortalecer su autonomía y responsabilidad. Asimismo, se fomenta la creatividad y la innovación, ya que los



participantes podrán experimentar con sabores y presentaciones, relacionando la matemática con un enfoque artístico y práctico.

Finalmente, este proyecto responde a la necesidad de generar estrategias didácticas que hagan del aprendizaje una experiencia vivencial y entretenida. La articulación de la repostería con las matemáticas permite entender que el conocimiento no está aislado, sino que forma parte de la vida diaria. A largo plazo, esta metodología podría incentivar el interés de los estudiantes por el estudio de las ciencias y la tecnología, promoviendo un aprendizaje integral y perdurable en el tiempo.

#### 4. OBJETIVOS

##### OBJETIVO GENERAL

Integrar conceptos matemáticos en la preparación de postres y tortas, fomentando el aprendizaje significativo en los estudiantes de La sede educativa Casa Blanca del C.E.R Los Cedros.

##### OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Aplicar operaciones básicas (suma, resta, multiplicación y división) en la elaboración de recetas de postres y tortas.
2. Identificar fracciones en la medición y distribución de ingredientes.
3. Interpretar y representar datos obtenidos en la experiencia culinaria mediante gráficas.

#### 5. METODOLOGÍA

El proyecto se desarrollará mediante el enfoque de aprendizaje basado en proyectos (ABP), donde los estudiantes serán protagonistas de su aprendizaje a través de la elaboración de postres y una torta. Se trabajará con estrategias como la experimentación, el trabajo colaborativo y la resolución de problemas.

Cada postre estará asociado a un concepto matemático clave, abordado según el grado. Los estudiantes organizarán los ingredientes, realizarán cálculos y prepararán los postres en compañía y bajo la supervisión de los docentes y una madre de familia de apoyo. Seguido de una reflexión grupal sobre el proceso y aplicación de las matemáticas en la vida diaria.

#### 6. RECURSOS NECESARIOS



<b>MATERIALES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Ingredientes de cada receta.</li><li>✓ Material didáctico de apoyo como fichas, guías de aprendizaje de acuerdo al tema, marcadores, cartulinas, colores, lápices.</li><li>✓ Cuadernos y tablas de registro.</li><li>✓ Utensilios de cocina.</li></ul>
<b>INFRAESTRUTURA</b>	Sede educativa Casa Blanca
<b>RECURSOS HUMANOS</b>	Docentes, padres de familia y estudiantes.

## 7. ACTIVIDADES Y CRONOGRAMA

N°	ACTIVIDAD	FECHA	RESPONSABLE
1	Bocadillo de guayaba.	10 / 04 / 2025	Docente de la sede educativa, docente PTA, madre de familia y empleada del servicio de alimentación escolar PAE.
2	Gelatina de sabores con leche condensada.	12 / 06 / 2025	Docente de la sede educativa, docente PTA, madre de familia y empleada del servicio de alimentación escolar PAE.
3	Galletas de coco.	25 / 07 / 2025	Docente de la sede educativa, docente PTA, madre de familia y empleada del servicio de alimentación escolar PAE.
4	Torta de ahuyama.	06 / 11 / 2025	Docente de la sede educativa, docente PTA, madre de familia y empleada del servicio de alimentación escolar PAE.

## 8. EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO

Criterios de evaluación del Centro de Interés.

- ✓ Observación del trabajo en equipo.
- ✓ Resolución de problemas matemáticos.
- ✓ Reflexiones escritas sobre los aprendizajes.
- ✓ Evaluación de productos finales (postres y torta).



## 9. RESULTADOS ESPERADOS

N	LOGROY Y APRENDIZAJES
1	Mejorar la comprensión y aplicación de conceptos matemáticos.
2	Desarrollo de habilidades para el análisis y resolución de problemas.
3	Fortalecimiento del trabajo en equipo y la autonomía.
4.	Mayor motivación para el aprendizaje de las matemáticas mediante conceptos prácticos.

## 10. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1	Se considera esta propuesta viable en razón de que está adecuada al contexto escolar, se utilizan frutas, utensilios y recursos humano disponible en la sede educativa como lugar de ejecución.
2	Se recomienda ampliar la variedad de postres para incluir opciones que permitan trabajar otros conceptos matemáticos. Asimismo, se podría fortalecer la evaluación con instrumentos como rúbricas de desempeño
3	Sería beneficioso involucrar a las familias en el proceso, promoviendo la preparación de recetas en casa y reforzando la conexión entre la escuela y el hogar. Finalmente, se podría considerar la posibilidad de integrar más áreas del conocimiento, como ciencias naturales (cambios de estado de la materia en la cocina) o lengua castellana (redacción de recetas y presentación oral de resultados).

Lic. LEONARDO SUÁREZ CLARO  
C.C No. 1064840422  
Docente sede Casa Blanca

FIRMA DEL DOCENTE RESPONSABLE