

**Título del proyecto: YOGUR NATURAL Y DIVERTIDO: UN PROYECTO DE INVESTIGACION PARA ALUMNOS DE PRIMER GRADO.**

**Entidad responsable del proyecto: INSTITUCION EDUCATIVA CONCENTRACION DE DESARROLLO RURAL LA GABARRA**

**Justificación:** El presente proyecto se plantea con el firme propósito de solucionar los hábitos alimenticios de los estudiantes de primer grado en los recesos de descanso de la jornada de la tarde. Teniendo en cuenta que el PND vigente gestiona y avala proyectos a mediano y largo plazo en pro de la comunidad y del desarrollo económico y social de su población.

**Objetivo principal:** Obtener aprendizajes significativos en el área de ciencias naturales por medio de la teoría- practica en segundo y tercer periodo en grado primero.

**Objetivos específicos:**

- Elaborar yogur casero con productos generados por la población del Catatumbo.
- Cambiar los hábitos alimenticios de los estudiantes de grado 1-01 de la jornada de la tarde.
- Generar aprendizaje útil a futuros emprendimientos de las familias de los estudiantes.
- Integrar a la comunidad educativa Directivos, docentes, padres de familia y estudiantes en un mismo centro de interés.
- Aprender por medio de la teoría- practica e insertar a los contenidos temáticos vistos durante el año y periodo a definir en el área de ciencias naturales.
- Despertar el espíritu investigativo en los niños de edad temprana donde se posibilite su capacidad de expresión y participación activa en los centros de interés.

**Población objetivo:** los estudiantes que hacen parte del proyecto corresponden a 13 niños con edades que oscilan entre 6 y 8 años, padres de familia de los estudiantes y docente titular de grado.

**Metodología y estrategias pedagógicas:** el proyecto será llevado a cabo en el año 2025 para el 2 y 3 periodo, los días miércoles de 5:20 a 6:15 de la tarde.

La primera fase del proyecto tiene como fin elegir nombre del grupo investigador, nombre del proyecto, logo y lema.

En la segunda fase los estudiantes realizarán actividades de clase relacionadas con las temáticas vistas en ciencias naturales.

La fase final estará enfocada a la transferencia de conocimiento y resultados por parte de los estudiantes a la comunidad educativa por medio de la exposición de lo visto, degustación del producto y comunicación a través de las redes sociales.

**Cronograma:** definir el tiempo (teniendo en cuentas las dinámicas de calendario escolar) que tomará la implementación del proyecto y si se han contemplado diferentes modalidades.

	abril	mayo	junio	julio	agosto	septiembre
Presentación del proyecto	X					
Realización de nombre del grupo investigador	X					
Nombre del proyecto	X					
logo	X					
lema	X					
Actividad # 1		X				
Actividad # 2			X			
Actividad # 3				X		
Actividad # 4					X	
Elaboración de yogur casero						X
Exposición del proyecto y degustación						X
Publicación del proyecto en redes sociales						X

**Recursos necesarios y esquema operativo:**

RECURSOS MATERIALES	RECURSOS HUMANOS
LECHE DE VACA, MANGO, YOGUR TRADICIONAL, AZUCAR	ESTUDIANTES
OLLA, MANTA, RESIPIENTE PLASTICO, GARRAFAS, RESIPIENTES PEQUEÑOS, CUCHARON	PADRES DE FAMILIA
IMPRESIONES, LIBRETAS, LAPICES, GORROS, STICKER, PENDON, CAMISETAS, DELANTALES, DISFRAZ, VIDEO BEAM, COMPUTADOR, IMPRESORA.	DOCENTE TITULAR
PARTICIPANTES	ROLES ACTORES DE FOCALIZACION
LUISA FERNANDA LAITON	DOCENTE (LIDER DEL PROYECTO)
MARIA LEONOR HERNANDEZ	MADRE DE FAMILIA (APOYO COCINA, ELABORACION DEL PRODUCTO)
YESSICA	MADRE DE FAMILIA (APOYO ENVASADO Y ETIQUETADO DEL PRODUCTO)
JACSON STIVEN CARRILLO HERNANDEZ	ESTUDIANTE: COCINA
YACMILLY ANDREINA HERNANDEZ MARTINEZ	ESTUDIANTE: COCINA
ARANZA VALENTINA DIAZ CRISTANCHO	ESTUDIANTE: ENVASADO
SARIANGELIS SAFIL MALDONADO RAMIREZ	ESTUDIANTE: ENVASADO
DANIELIS NATHALY MARQUEZ BALZA	ESTUDIANTE: ENVASADO
YAHINELYS CAROLINA RUJANO GONZALEZ	ESTUDIANTE: ENVASADO
WENDI SOFIA VACCA VILLASMIL	ESTUDIANTE: ETIQUETADO
SILVIA VARGAS ARIZA	ESTUDIANTE: ETIQUETADO
ALEANNYS ALIENDO	ESTUDIANTE: ETIQUETADO
JASBLEIDY	ESTUDIANTE: ETIQUETADO
LEINER MENESES	ESTUDIANTE: AYUDANTE DE COCINA
MELANY ELIZA ANGARITA PEREZ	ESTUDIANTE: AYUDANTE DE COCINA

**Resultados esperados y escenarios:** El resultado final está enfocado a la asimilación de contenidos y aprendizaje, elaboración y consumo del yogur natural en el horario de descanso de los estudiantes de 1- 01 de la jornada de la tarde generando un impacto a nivel general en los demás grupos y agentes de la comunidad estudiantil por medio de la comunicación , información y producción del mismo no solo en la institución sino también como evidencia en las redes sociales para otras instituciones interesadas en este u otros proyectos similares.

**Evaluación:** Describir los criterios y herramientas de evaluación, si las hay.

RUBRICA				
	EXCELENTE (4)	SATISFACIO (3)	ELEMENTAL (2)	INSUFIC (1)
ACTIVIDAD #1				
ACTIVIDAD #2				
ACTIVIDAD #3				
ACTIVIDAD #4				
ELABORACION				

## Anexos sugeridos

Propuesta técnica ampliada con la sustentación pedagógica y metodológica.

Costeo

Cronograma

MATERIAL	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	PROVEEDOR SUGERIDO
LECHE DE VACA	13 L	5000	73000	FINQUEROS DE LA ZONA
MANGO	52 U	500	26000	FINQUEROS DE LA ZONA
YOGURT TRADICIONAL	7 YOGURES DE 200 g	3500	24500	SUPERMERCADO DE LA ZONA
AZUCAR	1 K	5000	5000	SUPERMERCADO DE LA ZONA
OLLA	1	0	0	MADRE DE FAMILIA
MANTA	1	0	0	MADRE DE FAMILIA
RECIPIENTE PLASTICO	1	20000	20000	VENTA
GARRAFAS	6	RECICLADAS	0	DOCENTE
RECIPIENTES PEQUEÑOS	12	RECICLADOS	0	DOCENTE
CUCHARON	1	5000	5000	VENTA
IMPRESIONES	140	600	84000	PAPELERIA
LIBRETAS	13	750	9750	PAPELERIA
LAPICES	13	1000	13000	PAPELERIA
GORROS	2	12000	24000	COSTURERA
STICKER	2 GRANDES 13 MEDIANOS 50 PEQUEÑOS	5000 2500 500	10000 32500 25000	ESTAMPADOS
PENDON	1	80000	80000	ESTAMPADOS
CAMISETAS	13	17000	221000	VENTA
DELANTALES	2	12500	25000	COSTURERA
DISFRAZ	1	65000	65000	VENTA

IDEO BEAM	1	0	0	DOCENTE
COMPUTADOR	1	0	0	DOCENTE
IMPRESORA	1	0	0	PAPELERIA



## Proyecto de elaboración de productos químicos y alimenticios

**Objetivo:** Obtener aprendizajes significativos en el área de ciencias naturales por medio de la teoría- practica en segundo y tercer periodo en grado primero.

INICIO DEL PROYECTO	2do periodo miércoles de proyecto	9 de abril de 2025
PRESENTACIÓN DEL PROYECTO  (Estudiantes I.E. rural concentración de desarrollo de la Gabarra)	A los estudiantes de la Sede I.E. rural concentración de desarrollo de la Gabarra)  Grado primero  (primeros 12 estudiantes según promedio)	16 de abril de 2025
CREACIÓN TITULO, LEMA Y LOGO DEL PROYECTO	Nombre del proyecto  Lema  Logo	23 de abril de 2025

<p>DIA DE ACTIVIDADES ACADEMICAS DE CIENCIAS NATURALES</p>	<p>Elaboración de cartilla temática:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿de dónde proviene la leche? <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos constructores</li> <li>• La leche y sus derivados</li> </ul> </li> <li>• Consumo de leche en niños menores de edad.</li> </ul>	<p>30 de abril de 2025</p>
<p>PRACTICA DE LABORATORIO</p>	<p>Materiales:</p> <p>Leche pura de vaca</p> <p>Yogurt natural</p> <p>Fruta (mango)</p> <p>Azúcar</p> <p>Olla</p> <p>Recipiente con tapa</p> <p>Botella plástica</p> <p>Cobertor</p> <p>Leche en polvo</p> <p>Estufa</p>	<p>07 de mayo de 2025</p>

	<p>Termómetro</p> <p>Bolsa plástica negra</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• INFORME DE LABORATORIO</li> <li>• DIBUJOS PARA COLOREAR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INFORME DE LAB.</li> </ul> <p>Titulo</p> <p>Objetivo</p> <p>Procedimiento</p> <p>Resultados con dibujos</p> <p>Análisis y conclusiones con fotos</p> <p>(Grado 1ro)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• DIBUJOS PARA COLOREAR (1mero)</li> </ul>	<p>21 de mayo de 2024</p>
<p>ELABORACIÓN Y PRESENTACION DEL YOGURT CASERO A LA COMUNIDAD EDUCATIVA I. E. RURAL</p> <p>CONCENTRACION DE DESARROLLO DE LA GABARRA</p> <p>(Rector, Coordinadora, Psico orientadora, docentes de primero, jornada de la tarde padres de familia y estudiantes de grado</p>	<p>Invitaciones</p> <p>Exposición del proceso y elaboración del yogurt casero diapositivas</p> <p>Coplas</p> <p>Entrega de folletos informativos</p> <p>Entrega de souvenir y muestra</p>	<p>EN PROGRAMACIÓN CON EL SR. RECTOR ANTONIO SERRANO</p>

primero 01 que pertenecen al proyecto)	Niño disfrazado	
Video ilustrativo del proyecto compartido por medio tecnológico WhatsApp y subido con permiso de los padres a YouTube.  (Comunidad en general de la Institución Educativa rural Puerto Barco)	Enlace ( )	

**Nota:** El anterior proyecto pretende aprovechar recursos generados en el Catatumbo como lo es la leche de ganado propio de la región al igual que las frutas (mango) cultivadas en los hogares de nuestros estudiantes.

---

LUISA FERNANDA LAITON  
 Lic. En Biología y Química.  
 Esp. y Mg. En Tecnologías Educativas.



## Proyecto de elaboración de productos químicos y alimenticios

**Objetivo:** Obtener aprendizajes significativos en el área de ciencias naturales por medio de la teoría- practica en tercer y cuarto periodo período en grado primero.

### **Materiales:**

- ❖ Leche pura de vaca 10 litros
- ❖ Mangos maduros 14 unidades
- ❖ Azúcar 2 kilos
- ❖ Yogur natural 1 vaso
- ❖ Esencia 0.5 ml por litro
- ❖ Olla
- ❖ Recipientes reciclados
- ❖ Cobertor
- ❖ Embudo
- ❖ Etiquetas
- ❖ Cucharón

### **Procedimiento:**

1. Encargar la leche en las fincas vecinas de la región.
2. Hervir la leche.
3. Reposar 6 horas
4. Añadir en tobo grande.
5. Verter el vaso de yogur natural y revolver.
6. Añadir azúcar poco a poco y revolver.
7. Envasar.
8. Cubrir con un cobertor por 12 horas.
9. Picar el mango en cubos pequeños.

10. Agregar azúcar al gusto.
11. Hervir hasta consistencia de mermelada.
12. Reposar.
13. Agregar a cada recipiente 3 cucharadas.
14. Agregar a cada recipiente 0.5 ml de esencia.
15. enfriar
16. degustar

Resultados:

Se obtuvo de manera satisfactoria un producto nutritivo y rico al paladar con productos propios de la región y con un sabor innovador. El mango.

## Taller: ¿De dónde proviene la leche?

Grado: Primero de primaria



### 1 Inicio



#### Actividad 1: "La vaca y la leche"

- La leche proviene de las vacas.
- Lós campesinos ordeñan las vacas.
- La leche se lleva a una fábrica donde la limpian y la empacan.

### 2 Desarrollo



#### Actividad 2: Dibujo creativo

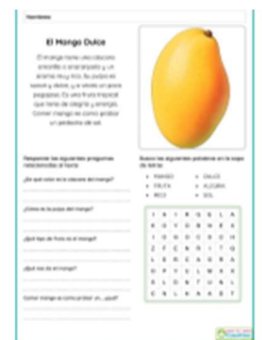
### 3 Cierre



#### Juego: ¿De dónde viene?

- ¿De dónde viene esto?  
De un animal o una planta?

**Tarea para la casa** Pregunta a un adulto en casa:  
Qué otros productos están hechos con leche?



### Comprensión lectora

Renata es una vaca muy simpática. Cuando Renata se maquila, sus ojos brillan de alegría. Renata disfruta tomar el sol en el campo, mientras bebe agua fresca del lago.



#### Responde las siguientes preguntas:

¿Quién es Renata?



¿Cómo se siente Renata cuando se maquila?



## Yogur Natural y Divertido: Un Proyecto de Investigación para Alumnos de Primer Grado



