

Qué es una panadería

Persona y sociedad | Emprendimiento e Innovación

Descripción del Curso

Este curso de Emprendimiento e Innovación está diseñado para estudiantes de 5 a 6 años, con la finalidad de explorar, de forma sencilla y práctica, ideas relacionadas con la producción de alimentos y la iniciativa emprendedora desde la infancia. En la Unidad 3, los alumnos describen el proceso básico de hacer pan: mezclar, amasar y hornear. A través de un lenguaje claro y actividades lúdicas, la unidad busca que los niños identifiquen las tres fases del proceso y las expresen con vocabulario sencillo. Las actividades están pensadas para fortalecer la comprensión mediante la repetición, la observación y la representación: palabras clave (mezclar, amasar, hornear), descripciones breves de cada paso y la posibilidad de simular el proceso con imágenes, dramatización o dibujos. El curso enfatiza el desarrollo de habilidades comunicativas, cooperación en equipo y seguridad básica en actividades prácticas, promoviendo la curiosidad, la creatividad y la capacidad de aplicar lo aprendido a situaciones de la vida cotidiana. Aunque centrado en una experiencia concreta de panificación, el marco general del curso busca conectar conceptos de emprendimiento e innovación con experiencias reales y cercanas al alumnado, permitiendo que cada estudiante participe, pregunte y comparta sus ideas. Al finalizar la unidad, se espera que los estudiantes describan el proceso básico del pan en palabras simples, mencionen las palabras clave y representen el proceso de manera creativa, fortaleciendo su confianza para comunicar ideas y colaborar con otros.

Competencias

- Describe de forma clara y simple el proceso de hacer pan (mezclar, amasar, hornear) usando vocabulario adaptado a su edad.
- Demuestra habilidades de observación, escucha activa y seguimiento de instrucciones durante actividades prácticas.
- Participa y coopera con sus compañeros en tareas conjuntas, respetando turnos y roles.
- Comunica ideas y aprendizajes mediante representaciones visuales o dramatizaciones para compartir su comprensión.
- Aplica conceptos básicos de seguridad y cuidado en actividades culinarias adaptadas a su edad.

Requerimientos

- Materiales: harina, agua, sal, levadura, bol grande, cucharas, rodillo o manos para amasar, bandeja para hornear, papel encerado, vasos o recipientes transparentes para observar cambios.
- Equipo adecuado: delantal, cubrebocas o protección ocular si aplica, supervisión de un adulto durante las actividades de manipulación de ingredientes y el uso del horno seguro.

- Espacio y ambiente: mesa amplia y superficie limpia; área de juego/dramatización para representar el proceso; superficie de horneado protegida y segura.
- Recursos didácticos: tarjetas con palabras clave, imágenes del proceso, materiales para dibujo o dramatización (vestuario simple, pelucas, utensilios ficticios).
- Tiempo y organización: bloques de actividad de 20–30 minutos, con pausas para reflexión y retroalimentación; fechas y criterios de evaluación simples basados en participación y descripción verbal.

Unidades del Curso

Unidad 1: Unidad 1: ¿Qué es una panadería y qué productos se pueden encontrar?

Objetivos de Aprendizaje

- Reconocer que una panadería es un lugar donde se venden productos horneados como pan, bollos y pasteles.
- Usar palabras sencillas para nombrar algunos productos de panadería y describir su función básica.
- Mostrar en voz alta o por imágenes qué se encuentra dentro de una panadería.

Contenidos Temáticos

1. Tema: Qué es una panadería. Descripción breve: un lugar donde se hornean y venden productos hechos con harina, agua y levadura.
2. Tema: Productos que se venden. Descripción breve: pan, bollos, galletas, pastel y otros productos básicos.
3. Tema: Dónde podemos ver una panadería. Descripción breve: lugares de la comunidad donde se compra pan y dulces.

Actividades

1. **Actividad 1: Explorando el lugar** - En la clase, se mirarán imágenes o se visitará una panadería virtual para identificar qué se compra y qué se ve en el mostrador. Punto clave: reconocer el lugar y los productos básicos.
2. **Actividad 2: Juego de emparejar** - Emparejar imágenes de productos con sus nombres simples (pan, galleta, pastel). Refuerza vocabulario y asociación.

Evaluación

Evaluar si los estudiantes pueden identificar la panadería como lugar y nombrar al menos dos productos simples. Observación de participación, vocabulario utilizado y capacidad para describir lo visto.

Unidad 2: Unidad 2: Nombres de productos típicos de una panadería

Objetivos de Aprendizaje

- Nombrar al menos tres productos comunes de panadería (pan, galletas, pastel, bollos, etc.).

- Clasificar los productos en categorías simples (pan, galletas, pastel) con apoyo visual.
- Describir cada producto con palabras simples (qué es y para qué se usa).

Contenidos Temáticos

1. Tema: Productos típicos de panadería. Descripción breve: pan, galletas y pastel son ejemplos comunes que se venden.
2. Tema: Palabras simples para cada producto. Descripción breve: palabras claras y fáciles para nombrar cada artículo.
3. Tema: Clasificación básica. Descripción breve: ordenar productos según su tipo para entender diferencias.

Actividades

1. **Actividad 1: Tarjetas de producto** - Crear tarjetas con la imagen de un producto y su nombre. El alumnado identifica y pronuncia cada palabra.
2. **Actividad 2: Clasificación en tarjetas** - Colocar tarjetas en tres montones: pan, galletas, pastel. Se refuerza la clasificación y vocabulario.
3. **Actividad 3: Descripción rápida** - Describir en una frase corta cada producto (qué es y para qué se usa) en plática con un compañero.

Evaluación

Evaluar la capacidad de nombrar al menos tres productos y clasificarlos en sus categorías. Observación de pronunciación, uso de vocabulario y participación en las actividades.

Unidad 3: Unidad 3: Describir el proceso básico de hacer pan: mezclar, amasar y hornear

Objetivos de Aprendizaje

- Mencionar las palabras clave del proceso: mezclar, amasar, hornear.
- Describir de forma sencilla los tres pasos del proceso de hacer pan.
- Representar o simular el proceso (con imágenes, dramatización o dibujo) para afianzar la comprensión.

Contenidos Temáticos

1. Tema: Paso 1 – Mezclar. Descripción breve: combinar harina, agua y otros ingredientes.
2. Tema: Paso 2 – Amasar. Descripción breve: trabajar la masa hasta que esté suave y elástica.
3. Tema: Paso 3 – Hornear. Descripción breve: cocinar la masa en el horno para obtener pan cocido.

Actividades

1. **Actividad 1: Demostración de mezcla** - El docente muestra cómo se mezclan los ingredientes básicos en una bolsa o plato. Se enfatiza la observación de cambios en la masa.

2. **Actividad 2: Dramatización de amasar** - Los estudiantes simulan amasar con una masa de juguete o masa de plastilina, describiendo cada movimiento.
3. **Actividad 3: Juego de hornear** - Representación de la fase de horneado con una representación visual o mini-horno de juguete, destacando cambios de textura y color.

Evaluación

Evalúa si los estudiantes pueden mencionar y ordenar los tres pasos (mezclar, amasar, hornear) y describir cada uno con palabras simples. Observación de participación y uso de vocabulario clave.