

Ministerio de  
EDUCACIÓN



GOBIERNO DE LA  
PROVINCIA DE  
CÓRDOBA

SECRETARÍA DE ESTADO DE EDUCACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ESTADO DE PROMOCIÓN DE  
IGUALDAD Y CALIDAD EDUCATIVA

SALA DE 3, 4 y 5 AÑOS

Colección

*Pensar la enseñanza, tomar decisiones*

EDUCACIÓN INICIAL

Campo de conocimiento: Ciencias  
Sociales, Naturales y Tecnología

Unidad didáctica

*“La panadería de mi barrio...: ampliando la  
mirada hacia el entorno social, natural y  
tecnológico”*

ÁREA DE DESARROLLO CURRICULAR

## A MODO DE INTRODUCCIÓN

### El por qué y el para qué de esta Colección

Esta planificación forma parte de una Colección que hemos denominado ***PENSAR LA ENSEÑANZA, TOMAR DECISIONES***, integrada por diversos materiales de desarrollo curricular producidos por los equipos técnicos del Área de Desarrollo Curricular de esta Subsecretaría, así como por especialistas y docentes invitados a participar, con el propósito de acompañar a las instituciones y a los docentes en los procesos de implementación del Diseño Curricular y su resignificación en contexto.

La Colección está destinada a compartir algunas **propuestas posibles de planificación de la enseñanza para distintas salas y campos de conocimiento de la Educación Inicial. Se han incluido, además, algunos desarrollos didácticos con el propósito de mostrar alternativas de implementación en cuanto a actividades de aprendizaje, intervenciones docentes, modalidades de organización y gestión de la clase, recursos.**

Todos los materiales que integran esta serie han sido producidos a partir de algunas intencionalidades claves:

- ◆ Recuperar los aportes y decisiones didácticas que han sido construidos con directivos y docentes en las diferentes instancias de capacitación. En este sentido, algunas de las planificaciones retoman propuestas elaboradas colectivamente en los encuentros de trabajo con maestros de la provincia de Córdoba.
- ◆ Enfatizar la importancia de entender el proceso de planificar como estrategia de *organización del tiempo didáctico* y como instancia de *toma de decisiones* que implica reflexionar sobre el objeto de enseñanza y aprendizaje, las finalidades formativas de cada espacio curricular, los sujetos destinatarios, los contextos, las condiciones de enseñanza, los modos de intervención docente.

- ◆ Priorizar aquellos saberes que, en tanto orientadores y organizadores de la enseñanza en cada campo de conocimiento, actúan como referentes de la tarea docente en torno a *“las posibilidades de aprendizaje de los niños pequeños, de las potencialidades, desde todo lo que pueden aprender en los primeros años”* (Diseño Curricular de la Educación Inicial, p. 7).
- ◆ Mostrar diversas alternativas que permitan visualizar de qué manera podrían articularse los contenidos involucrados en los aprendizajes esperados en cada campo, a fin de evitar la fragmentación y favorecer experiencias educativas integrales, culturalmente situadas, que enriquezcan las trayectorias personales, escolares y sociales de los estudiantes.
- ◆ Compartir con los maestros diversos modos de organizar, secuenciar y abordar los aprendizajes y contenidos seleccionados, así como la previsión de estrategias y recursos que contribuyan a generar ambientes de aprendizaje que permitan que *todos* los niños puedan desarrollar sus potencialidades.

**Estos materiales no constituyen una propuesta cerrada ni mucho menos incuestionable. Tampoco pretenden constituirse en ejemplos a seguir, ya que no los anima una intención prescriptiva. El propósito es que lleguen a las escuelas para entrar en diálogo con lo producido por los equipos directivos y docentes, para generar discusión, para suscitar ideas superadoras. Y esto es así, porque es en cada sala donde se concreta, para la Educación Inicial, *“su intención educativa específica e irremplazable y su condición de espacio de aprendizaje, habilitador y promotor del desarrollo personal y social de los niños”* (Diseño Curricular de la Educación Inicial, p. 37).**

## “La panadería de mi barrio...: ampliando la mirada hacia el entorno social, natural y tecnológico”

### FUNDAMENTACIÓN

El pan representa para las sociedades uno de los alimentos y preparaciones conocidas y seguras, transmitidas, aprendidas y recreadas en sociedad; que a través de los lugares, tiempos y culturas específicas se ha transformado, adquiriendo configuraciones particulares.

Recuperar este alimento, que forma parte de los consumos esenciales de nuestra sociedad, será un espacio propicio para que se descubran las tradiciones fusionadas en las preparaciones, su reelaboración de acuerdo con los productos y tecnologías actuales.

La observación, la reflexión y la experimentación nos permitirán iniciar a los niños y niñas en el conocimiento del proceso de cómo un alimento llega a la mesa de sus hogares. Desde lo social este abordaje posibilitará la construcción de nociones acerca de los diferentes trabajos y roles y las distintas personas que participan en ese proceso.

Como cualquier abordaje, demanda una preparación previa por parte del docente, recorriendo los lugares a visitar, la búsqueda de información sobre los procesos para poder decidir los contenidos a ser trabajados dentro de este recorte. También requiere de la indagación de los conocimientos previos de los niños y de las “hipótesis” que sostienen frente a los temas propuestos.

Esta Unidad Didáctica implica un recorte de la realidad que intentará el reconocimiento de los aspectos naturales, sociales y culturales/tecnológicos que lo conforman, realizando una selección de contenidos referidos al contexto, tomados del Diseño Curricular para la Educación Inicial del campo de conocimiento Ciencias Sociales, Naturales y Tecnología.

La opción de planificar el proyecto relacionado solamente con *Ciencias Sociales, Naturales y Tecnología* obedece a la organización curricular por campos de conocimiento pero también implica necesariamente su interrelación con los demás espacios. Del mismo modo, debe considerarse la articulación con las restantes actividades del Jardín. Dicha selección se lleva a cabo en las salas de 3, 4 y 5 años, enmarcada en el contexto institucional, habiendo graduado los contenidos y teniendo en cuenta las posibilidades e intereses de los niños.



### OBJETIVOS COMUNES A TODAS LAS SALAS

- Ampliar la noción de ambiente, comenzando el reconocimiento de la diversidad social, natural y tecnológica.
- Identificar los productos tecnológicos del ambiente cercano y relacionarlos con las necesidades que satisfacen.

- Iniciarse en la observación, búsqueda, registro, interpretación y comunicación acerca de la realidad.
- Enriquecer el vocabulario incorporando progresivamente palabras del lenguaje específico.
- Identificar el pan como parte de la alimentación y su importancia en las diferentes culturas.
- Compartir experiencias con sus pares experimentando sensaciones, olores, texturas, colores, etc. del entorno a conocer.
- Identificar los ingredientes para la elaboración y tipos de panes que se consumen.
- Disfrutar el juego en sus múltiples situaciones.

#### **OBJETIVOS SALA DE 4 AÑOS**

- Afianzarse en la exploración, la observación, experimentación y anticipación.
- Conocer algunas normas de higiene para la preparación y cocción del alimento.

#### **OBJETIVOS SALA DE 5 AÑOS**

- Manipular objetos y materiales aplicando normas de seguridad.
- Identificar materiales, herramientas, máquinas, artefactos inventados por el hombre.
- Explicar el valor nutritivo del pan, cómo se realiza, cuáles son los pasos para su elaboración, etc.
- Resolver problemas donde surja la necesidad de medir.
- Iniciarse en prácticas de escritura exploratoria.

## CONTENIDOS

Cada contenido seleccionado brinda la posibilidad de ser abordado desde una secuencia didáctica

### 3 Y 4 AÑOS

- Los materiales y sus cambios.
- Exploración del ambiente cercano, identificando los elementos que lo constituyen.
- Identificación de la importancia de la alimentación para la vida, el crecimiento y la salud.
- Reconocimiento de los materiales que intervienen en el proceso de elaboración.
- Identificación del pan como producto tecnológico.

### 4 AÑOS Y 5 AÑOS

- Representación de objetos mediante dibujos.
- Reconocimiento de algunas normas de seguridad e higiene.
- Reconocimiento de la diversidad en el ambiente natural y social.
- Reconocimiento de la relación que existe entre la salud y la calidad de los alimentos.
- Identificación de la relación entre el pan como producto tecnológico y la necesidad que satisface.
- Identificación de la transformación de los materiales durante el proceso de elaboración.
- Utilizar diversos modos de medir.
- Textos escritos y orales.

### PREGUNTAS PROBLEMATIZADORAS

**¿Qué es el pan? ¿Cómo se elabora? ¿Quiénes trabajarán en su elaboración? ¿Cuáles son los pasos para su elaboración? ¿Qué máquinas se usan? ¿Por qué se transforman los elementos por la aplicación de calor?**

## DIMENSIONES: CONTEXTOS DE ANÁLISIS

DIMENSIÓN ESPACIAL	DIMENSIÓN SOCIAL	DIMENSIÓN TECNOLÓGICA	DIMENSIÓN NATURAL
<ul style="list-style-type: none"><li>• La cuadra</li><li>• La panadería</li><li>• El barrio</li></ul>	<p>3 AÑOS:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Maestro panadero</li><li>▪ Maestro pastelero</li><li>▪ Vendedor</li><li>▪ Cajero</li></ul> <p>4 y 5 AÑOS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Comerciante</li><li>▪ Vendedor</li><li>▪ Cajero</li><li>▪ Clientes</li></ul>	<p>3 AÑOS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Receta</li><li>▪ Ingredientes</li><li>▪ Experiencia de amasado y horneado por las maestras.</li></ul> <p>4 AÑOS</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Amasadora</li><li>▪ Moldeadora</li><li>▪ Horno, tipos.</li><li>▪ Mobiliario</li><li>▪ Caja registradora.</li><li>▪ Expositores</li><li>▪ Stand de venta</li><li>▪ Vidriera</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Materiales</li><li>▪ Transformaciones</li><li>▪ Mezclas</li></ul>

### TIEMPO ESTIMADO

Se sugiere estimar los tiempos de desarrollo de este plan de acuerdo con las características institucionales y del grupo de niños. Desde esta propuesta, se considera propicio destinar entre 20 días y 30 días.

### RECURSOS MATERIALES:

Se considerarán principalmente aquellos recursos con los que cuenta la institución y los que puedan estar al alcance en el entorno cercano al Jardín.

## ACTIVIDADES SUGERIDAS:

### 3 AÑOS

- Reconocimiento de olores, texturas; observación y exploración de distintos pancitos, miga, cáscaras, harina, sal, etc.; formas, tamaños; degustación.
- Identificación por su forma y sabor: juego de adivinanzas.
- Visitamos la panadería.
- Investigamos acerca de la elaboración del pan y su venta.
- Compramos pan.
- Averiguamos la receta.
- Hacemos pan y lo cocinamos en el Jardín.
- Compartimos el pan en la merienda.



### 4 y 5 AÑOS

- Presentación de una situación problemática "En casa se acabó el pan" ¿Qué podemos hacer?
- Indagamos acerca de cómo podrían resolver esta situación, realizando un debate de ideas y soluciones; las ponemos en común y elegimos aquella que resulte más aceptable y adaptable al grupo.
- ¿Podemos hacer el pan en casa?
- Proponemos investigar con ayuda de la familia acerca de su elaboración, lugares de cocción, amasado, etc.
- Explorar previamente el lugar a visitar para ajustar consignas y determinar las posibilidades de observación tanto del recorrido como del lugar seleccionado para ser estudiado.





- Visita a la fábrica de pan, comercio, etc.
- Diferenciamos al maestro pastelero del panadero, etc., y los demás roles indagando en el ambiente.
- Averiguamos dónde se compran los ingredientes, cuáles son y de dónde provienen.
- Preguntamos cómo se hace.
- Graficamos los procesos de elaboración del pan en la panadería.
- Averiguamos la receta de mamá, abuela, tía, otros pueblos.
- Contamos la historia del pan en otros contextos culturales.
- Hacemos pan: "Somos maestros panaderos".
- Jugamos a su elaboración y a la panadería: Invitamos a los niños a transformar la sala en una panadería. Elegimos un nombre.
- Tocamos y manipulamos, mezclamos con las manos, cortamos con cortapastas, etc.
- Conversamos sobre algunas normas de seguridad e higiene para la elaboración de los productos de panificación.
- Elaboramos productos de panadería poniendo en práctica las normas de seguridad e higiene.
- Confeccionamos bandejas, delantales, sombreros.
- Preparamos la exposición de todo lo elaborado y trabajado.
- Realizamos distintas mediciones a partir de unidades no convencionales: taza, cuchara, vaso, etc.
- Registramos las medidas mediante dibujos en la receta.
- Escritura exploratoria y graficado de recetas.
- Escucha de diversas experiencias, relatos, historias, etc.
- Dramatización de roles: canciones, movimientos, mediante el juego de ficción.
- Confección de elementos para jugar y decoración de la panadería.
- Interpretamos corporalmente canciones.

## **ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

- Entusiasmar y entusiasmarse con las actividades diseñadas, para despertar interés en la transmisión, brindando un clima de confianza, respeto y libertad.
- Intervenir creativamente para superar dificultades que pudieran presentarse, estando atento al desarrollo del plan de trabajo.
- Comunicar la palabra con otro tipo de representaciones, adecuando la comunicación a las situaciones de interacción.
- Disfrutar el juego en sus múltiples situaciones.
- Posibilitar que los niños consideren situaciones, defiendan sus posiciones, intenten procedimientos, establezcan acuerdos.
- Brindar espacios y tiempos de comunicación entre los niños.
- Posibilitar la realización de anticipaciones, exploración y observación secuenciada.
- Buscar información y sistematizarla para ser profundizada.
- Confrontar ideas y opiniones.
- Observar, investigar, explorar, experimentar.
- Plantear problemas para resolver.
- Estimular la participación de todos los niños.
- Incentivar al grupo a comprometerse con sus acciones.
- Proponer diferentes situaciones de juego y estimular a los niños a participar en los mismos.

## **EVALUACIÓN DE LOS APRENDIZAJES**

Mediante una grilla de seguimiento, se ordenarán los siguientes criterios, que han sido elaborados en relación con los objetivos propuestos:

CRITERIOS	Estudiantes				
¿Reconoce algunos objetos naturales, sociales y tecnológicos?					
¿Identifica algunos productos tecnológicos de su ambiente cercano?					
¿Demuestra interés por los procesos de observación, exploración y experimentación en el ambiente abordado?					
¿Puede nombrar algunos cambios en los materiales a partir de mezclas, acción del calor, etc.?					
¿Puede nombrar algunas normas de higiene y seguridad en los procesos de producción?					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavarse las manos.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpiar la mesa para amasar.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar utensilios limpios.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uso de barbijos, cofias, delantales, guantes descartables, etc.</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precaución en el uso de herramientas: amasadora, mezcladora, cuchillos, horno, etc.</li> </ul>					
¿Realiza mediciones a partir de unidades no convencionales?					
¿Se anima a realizar algún tipo de escritura?					
¿Puede expresar sus ideas, opiniones, incorporando palabras del lenguaje específico?					
¿Disfruta de las situaciones de juego compartidas con sus pares?					
¿Participa de las acciones propuestas?					
¿Aporta ideas?					
¿Aporta información?					
¿Propone soluciones a los problemas planteados?					
Trabaja:					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Individualmente?</li> </ul>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Grupalmente?</li> </ul>					

**EVALUACIÓN DEL PROCESO DE ENSEÑANZA:** mediante un informe escrito y de acuerdo con las estrategias de enseñanza previstas, se realizará un análisis de la intervención docente, destacando los logros, las dificultades y la reorientación de las acciones, así como nuevas propuestas que den continuidad al proceso de enseñanza.