

Proyecto: “CON LAS MANOS EN LA MASA”

Zona N°: 1

Nombre de la Institución: ESC. N° 257 CELIO SERRIZUELA.

Área: INDAGACIÓN DEL AMBIENTE NATURAL, SOCIAL Y TECNOLÓGICO

NIVEL: INICIAL

RESUMEN:

El pan ha representado el sustento básico e imprescindible en nuestra alimentación. Actualmente los niños desconocen en una gran mayoría como se elabora este alimento y cada vez es más difícil de disfrutar de la panadería artesanal que elabora sus panes a la vista de los consumidores.

Con la presente actividad los niños van a hacer pan con sus propias manos descubriendo un placer indescriptible para los cinco sentidos en especial el tacto, olfato y gusto, ejecutando algunas de las etapas de la panificación y observando otras de forma directa, tales como la fermentación y cocción, siendo al final protagonista directo.

PROBLEMA:

¿Cómo se hace el pan casero? ¿El trigo se transforma en harina? ¿Podré hacer el pan con mis manitos? ¿Qué sabor tiene?

HIPOTESIS:

Se hace con harina y otros ingredientes. El trigo cuando se muele se convierte en harina. Con mis manos podremos amasar la masa del pan. Tiene sabor a la levadura que lo aromatiza.

OBJETIVOS:

- Conocer la composición del pan: Harina de trigo, levadura, agua, sal y masa.
- Conocer la elaboración de la masa de nuestro padres o abuelos, confeccionando su propia masa.
- Descubrir cambios físicos (color, volumen) que se produce durante la cocción.
- Experimentar con los cinco sentidos los cambios originados en la masa elaborada por los niños hasta la obtención del pan.
- Realizar el pan casero con la ayuda de la familia.

METODOLOGIA:

La metodología utilizada fue la investigación en casa de como se realiza el pan casero.

En la indagación llevada a cabo con mis alumnos los contenidos a trabajar fueron la composición del pan, conocer la elaboración de la masa, sus cambios físicos durante la cocción.

Una vez que se explicitaron las ideas de los niños, adecue el desarrollo de las actividades de forma que todos los interrogantes planteados los incentiven a investigar.

Fue una gran utilidad llevar un registro de las expresiones verbales de los niños y sus producciones para luego diseñar la actividad como cierre.

Los niños registraron a través del dibujo los ingredientes para la elaboración del pan, se intercambiaron imágenes a través de la plataforma de whatsapp, exhibiendo sus producciones, se le compartió video educativo de Doki, mostrando los pasos de la producción del pan, esto motivo a los niños, en cual hicieron un video grabado con el permiso de sus padres, su manipulación con los ingredientes y el proceso del mismo.

Las conclusiones a las que llegaron los niños son:

- ✿ Se necesita tener la harina y otros ingredientes para hacer el pan casero.
- ✿ Que la harina proviene del trigo.
- ✿ Realizan la técnica de amasado, mezclando con sus manitos, creando su propia masa.
- ✿ El gluten no proporciona ni aroma ni **sabor** en sí mismo, mientras que el almidón junto con los lípidos proporcionan el carácter de la harina misma. Los almidones y lípidos en combinación con los enzimas propios de la harina y las bacterias (así como las **levaduras**) son las responsables del aroma del **pan**

ENLACE DEL VIDEO: <https://youtu.be/KRfRdxO0mk0>

