

“La masa madre”

Zona de supervisión: N° 2

Nombre de la Institución: Escuela de Nivel Inicial Niñez Tucumana

Área: Indagación del Ambiente Natural, Social y Tecnológico

Nivel: Inicial

Sección: 4 años

División: “C”

Resumen

La propuesta surgió teniendo en cuenta el contexto al cual pertenecen el grupo de alumnos de la sala. Se considero relevante que los niños descubrieran que existe una levadura natural con la cual tienen la posibilidad de elaborar pan en casa con muy pocos ingredientes y de forma fácil e interesante.

Preguntas que dieron lugar a un trabajo de investigación:

Luego de la observación de un video:

- ¿Qué creen que es esa mezcla?
- ¿Es una pintura?
- ¿Es una pasta?
- ¿Para que servirá?

Hipótesis que surgieron:

- Es gaseosa.
- Es soda con harina.
- Es gelatina.

Metodología:

- Formulación de hipótesis.
- Experiencia directa.
- Indagación.
- Elaboración de conclusiones.

Narrativa

Luego de plantear las preguntas mencionadas arriba, se establecieron las hipótesis. Otra pregunta que realicé fue ¿Cuáles son los ingredientes para preparar pan?

Ingredientes para realizar el pan, según los aportes de las familias:

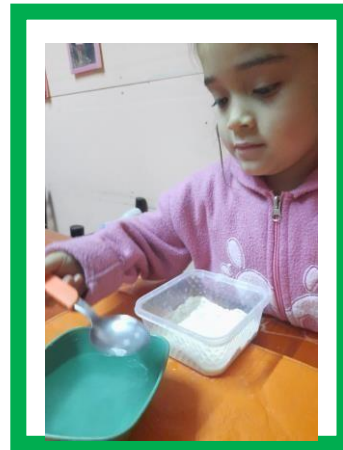
- Harina, agua, sal, grasa y levadura.

Pregunta problematizadora ¿Se podrá hacer pan sin levadura?

- No (respuesta general).

Luego de que expliqué a los niños que la masa madre es una levadura natural, propuse elaborar una y observar si se produce algún cambio en ella al pasar los días.

Registro de la preparación de la masa madre



La alimentación de la masa se la realizaba diariamente como así también el registro fotográfico y gráfico. En el día 3, pregunté a los niños como era el olor al abrir el frasco y sus respuestas fueron que tenía olor fuerte no muy agradable, argumentaron también que observaron que tenía burbujas en la superficie, que había aumentado de tamaño comparado con los registros anteriores y por la marca que habían realizado en el frasco.

Registro día dos



Registro día tres y cuatro



El día cinco propuse a los niños elaborar pan utilizando esa masa madre como reemplazo de la levadura industrial que está acostumbrada a usar la mamá generalmente para hacer pan. Envié un video donde se explicaba en forma sencilla como realizarlo.

Luego de la preparación debían dejarlo reposar en la heladera hasta el día siguiente para recién hornearlo y como ese día era sábado, recién el lunes pudieron compartir las fotitos del pan que había elaborado cada familia.

Con este trabajo los niños pudieron confrontar sus ideas previas e hipótesis registradas el primer día a medida que realizaban la experiencia con la masa madre.

Algunas conclusiones y voces de los niños al finalizar esta experiencia fueron:

- Se puede elaborar pan con levadura industrial y con masa madre. Es una levadura natural y casera.
- Se puede usar la masa madre para hacer pizza.
- Me gustó mucho hacer el pan con mi mamá y compartirlo.
- ¡Estaba muy rico!

Elaboración del pan

Enlace al video del proyecto: <https://www.youtube.com/watch?v=bJuNQrJ-oPE&feature=youtu.be>

