

IDEAS QUE INSPIRAN PROYECTOS QUE TRANSFORMAN. INDUSTRIA ALIMENTICIA

Índice

1. Datos generales 3

2. Contexto 4

3. Propósito de la práctica 5

4. Descripción de la Buena Práctica 5

5. Resultados 9

6. Aprendizajes y recomendaciones 10

7. Referencias bibliográficas 11

BUENA PRÁCTICA EDUCATIVA

" ¡Ideas que inspiran, proyectos que transforman! ” Industria alimenticia



Título de la buena práctica:	¡Ideas que inspiran, proyectos que transforman! Industria alimenticia
Docente(s) responsable(s):	• María Eugenia Salazar Acevedo • Betzabel del Carmen Rivas Zúñiga • Reina del Castillo Jarquín • Víctor Manuel Taleno Mena • Néstor Javier Chávez Muñoz
Colegio	Teresiano Sagrado Corazón-Granada, Nicaragua
Nivel educativo:	Secundaria
Grado:	Décimo
Asignaturas:	• Educación para aprender a aprender y prosperar para el compromiso social (AEP) • Química • Ciencias Sociales • Lengua y Literatura • Tecnología
Periodo de implementación:	Segundo Semestre 2025

2. CONTEXTO

Al finalizar el primer semestre del año escolar 2025, algunas compañantes pedagógicas (Lic. Francis Hurtado, Lic. Brenda Gutiérrez e Ing. Reina del Castillo, realizaron un análisis de las prácticas pedagógicas implementadas hasta ese momento. Se identificó que, aunque cada asignatura desarrollaba proyectos y actividades acordes con sus objetivos de aprendizaje, estos se ejecutaban de forma independiente, lo que limitaba la integración de saberes y dificultaba que los estudiantes comprendieran la relación entre los contenidos de las diferentes asignaturas y su aplicación en contextos reales.

Como respuesta, se diseñó e implementó un proyecto interdisciplinario, mediante la metodología ABP, que permitió integrar los aprendizajes de las asignaturas: AEP, Ciencias Sociales, Lengua y Literatura, Química y Tecnología, tomando como eje central la elaboración de un producto alimenticio innovador.

3. Propósito de la práctica

Promover en los estudiantes el desarrollo de competencias científicas, tecnológicas, económicas, comunicativas y emprendedoras mediante la resolución de un desafío auténtico, utilizando la interdisciplinariedad.

4. Descripción de la Buena Práctica

Se diseñó una experiencia interdisciplinaria basada en la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), articulando los aprendizajes de AEP, Química, Ciencias Sociales, Lengua y Literatura y Tecnología. La experiencia propuso al estudiantado el reto de elaborar, de manera colaborativa, un producto alimenticio que respondiera a las necesidades de la comunidad.

Como parte del lanzamiento del proyecto , se realizó una jornada de apertura con la participación de una exalumna emprendedora, quien compartió su experiencia para motivar al estudiante. Posteriormente, se presentó el propósito del proyecto, su organización, cronograma, instrumentos de evaluación y el aporte de cada asignatura.

Planteamiento del reto: Se presentó la pregunta guía: **¿Cómo puede elaborarse un producto alimenticio innovador que, utilizando principios de la Química de los alimentos, sea económicamente viable y contribuya a mejorar la nutrición en nuestra comunidad?**



Se conformaron equipos de cuatro integrantes por afinidad, asignando los roles de coordinador, secretario, portavoz/comunicador y responsable de materiales. A su vez, por tratarse de la simulación de una microempresa, se establecieron los roles de gerente, Recursos Humanos, Marketing y Control de Calidad. Asimismo, se establecieron normas y compromisos de trabajo para favorecer la organización, participación y responsabilidad compartida. Mediante un sorteo, se asignó a cada equipo una materia prima (chile, naranja, papaya, tomate, papa, arroz).

Cada docente elaboró un instructivo con las orientaciones y productos esperados desde su asignatura, facilitando la comprensión de las actividades, criterios y responsabilidades durante el desarrollo del proyecto. Cada asignatura destinó una hora de clase semanal al desarrollo del proyecto, mientras que el resto de las horas se mantuvo conforme a la programación establecida. Se contó con un cronograma de actividades y con acompañamiento y retroalimentación permanente durante las diferentes fases del proyecto.

Investigación y planificación: A partir de la materia prima asignada, se desarrolló un proceso de investigación y planificación, desde las diferentes asignaturas, integrando conocimientos sobre emprendimiento, química de los alimentos, costos y presupuesto, investigación y comunicación escrita, así como herramientas tecnológicas. Se analizaron las características del consumidor y se planificó la elaboración del producto y los recursos necesarios.

Desarrollo del producto: Elaboraron el producto considerando aspectos nutricionales y principios de la química de los alimentos, costos de producción y viabilidad económica. También, se elaboró el informe de investigación aplicando las normas APA, 7.ª edición, y se utilizaron herramientas digitales para la creación del sitio Web y el video publicitario.

Durante el proceso, se realizaron dos ensayos previos a la presentación final, en los que los productos fueron sometidos a degustación por parte de los docentes, quienes brindaron observaciones y retroalimentación para realizar los ajustes y mejoras necesarios. Este proceso permitió fortalecer la calidad de las propuestas antes de su presentación final.

Presentación y evaluación: Como cierre de la experiencia, se presentaron los productos ante un jurado y los mismos compañeros de clase mediante degustaciones, videos publicitarios, sitios web e informes de investigación. Se valoraron tanto los productos elaborados como el proceso de aprendizaje, el trabajo colaborativo y la integración de los conocimientos de las diferentes asignaturas.

Al finalizar cada etapa del proyecto, los estudiantes realizaron procesos de autoevaluación y coevaluación, reflexionando sobre su aporte individual, el cumplimiento de sus responsabilidades y el desempeño del equipo.

¿Qué recursos o materiales se emplearon?

Recursos materiales	Tecnológicos	Académicos	Humanos
• Materia prima asignada (por ejemplo: chiltoma, tomate, chayote). • Utensilios y equipos de cocina para la elaboración del producto. • Envases, etiquetas y materiales para la presentación. • Materiales para la exposición del producto(Degustaciones del producto, mesa para exhibir el producto.	• Aula Tic • Sala de video • Computadoras, proyector. • Internet para la búsqueda de información (Google académico) • Videos educativos • Presentaciones electrónicas • Aplicaciones de Google: Hojas de cálculo, documentos, formularios de google. • Google Sites • Creación de carpetas • Chat Gpt • Canva, IA	• Instrumentos de evaluación • Instructivos elaborados por cada docente. • Normas APA 7.ª edición para la elaboración del informe	• Docente de las diferentes asignaturas. Acompáñantes pedagógicas. Estudiantes organizados en equipos cooperativos. Invitada especial ex alumna (emprendedora)

Presentación y evaluación: Como cierre de la experiencia, se presentaron los productos ante un jurado y los mismos compañeros de clase mediante degustaciones, videos publicitarios, sitios web e informes de investigación. Se valoraron tanto los productos elaborados como el proceso de aprendizaje, el trabajo colaborativo y la integración de los conocimientos de las diferentes asignaturas.

Al finalizar cada etapa del proyecto, los estudiantes realizaron procesos de autoevaluación y coevaluación, reflexionando sobre su aporte individual, el cumplimiento de sus responsabilidades y el desempeño del equipo.

¿Qué recursos o materiales se emplearon?

Recursos materiales	Tecnológicos	Académicos	Humanos
• Materia prima asignada (por ejemplo: chiltoma, tomate, chayote). • Utensilios y equipos de cocina para la elaboración del producto. • Envases, etiquetas y materiales para la presentación. • Materiales para la exposición del producto(Degustaciones del producto, mesa para exhibir el producto.	• Aula Tic • Sala de video • Computadoras, proyector. • Internet para la búsqueda de información (Google académico) • Videos educativos • Presentaciones electrónicas • Aplicaciones de google: Hojas de cálculo, documentos, formularios de google. • Google Sites • Creación de carpetas • Chat Gpt • Canva, IA	• Instrumentos de evaluación • Instructivos elaborados por cada docente. • Normas APA 7.ª edición para la elaboración del informe	• Docentes de las diferentes asignaturas. • Acompañantes pedagógicas. • Estudiantes organizados en equipos cooperativos. • Invitada especial (exalumna emprendedora) • Jurado calificador

5. Resultados

Aprendizajes alcanzados. Se logró integrar los conocimientos de las diferentes asignaturas en la elaboración de un producto alimenticio innovador, fortaleciendo el pensamiento crítico, la creatividad, la toma de decisiones y el uso de herramientas digitales.

Convivencia y trabajo colaborativo. Se favoreció la comunicación, el respeto, la responsabilidad compartida y la resolución de situaciones dentro de los equipos, fortaleciendo la participación y la convivencia.

Fortalecimiento de la práctica docente. Se fortaleció la coordinación y el trabajo colaborativo entre los docentes, evidenciando que la planificación interdisciplinaria y el acompañamiento conjunto favorecen aprendizajes más significativos, contextualizados e integrales.

Documentos que respaldan estos resultados

Evidencia 1

https://sites.google.com/cscteresiano.edu.ni/cooffe-bars/producto/beneficios-del-producto

Evidencia 2

https://sites.google.com/cscteresiano.edu.ni/cooffe-bars/producto/beneficios-del-producto

Evidencia 3

Vídeo 2025-10-01-201352730.mp4

6. Aprendizajes y recomendaciones

Aprendizajes y recomendaciones



La experiencia evidenció que el Aprendizaje Basado en Proyectos favorece la aplicación de los conocimientos en situaciones reales y el desarrollo de competencias disciplinares y transversales, fortaleciendo el protagonismo y el trabajo colaborativo del estudiante



Para futuras implementaciones, se recomienda realizar actividades de cohesión grupal antes de conformar equipos heterogéneos, fortalecer la planificación conjunta entre docentes y prever con anticipación los tiempos de cada fase, incluyendo la reflexión, evaluación formativa y la retroalimentación. Se considera pertinente ampliar la participación de las familias y socializar la experiencia con la comunidad educativa, especialmente con estudiantes de noveno grado.

Aprendizaje clave de la experiencia:

La principal enseñanza de esta experiencia es que el aprendizaje se fortalece cuando los estudiantes son protagonistas de su propio proceso y trabajan en situaciones reales que les permiten aplicar sus conocimientos.

7. Referencias bibliográficas

Johnson, D. W., Johnson, R. T., & Holubec, E. J. (1999). El aprendizaje cooperativo en el aula. Paidós.

https://www.ucm.es/data/cont/docs/1626-2019-03-15-JOHNSON%20El%20aprendizaje%20cooperativo%20en%20el%20aula.pdf

Sotomayor, C., Vaccaro, C., & Téllez, A. (2021). Aprendizaje Basado en Proyectos: Un enfoque pedagógico para potenciar los procesos de aprendizaje hoy. Fundación Chile.

https://www.educarchile.cl/sites/default/files/2021-09/ABP-un-enfoque-pedagogico-para-potenciar-aprendizajes.pdf

“El tiempo urge y apremian las circunstancias”

San Enrique de Ossó

Inspiración, Sentido y Esperanza