
PROYECTO DE INVESTIGACIÓN PEDAGÓGICA PRODUCTIVA
“PREPARANDO PAN, AMASANDO SABER”

Presentado por:

Hover Andrés Loto (docente dinamizador)

Johan Cantor (Rector)

Institución Educativa Patio Bonito – Líbano, Tolima
Año 2025

1. Título del Proyecto

Preparando pan, amasando saber: Estrategias pedagógicas para el fortalecimiento de competencias académicas y técnicas a través de la panadería escolar en contextos rurales

Resumen

El proyecto pedagógico productivo **“Preparando pan, amasando saber”**, desarrollado por la Institución Educativa Patio Bonito del municipio de Líbano, Tolima, busca integrar la formación académica con la práctica productiva a través de la implementación de una panadería escolar. Este proyecto tiene como objetivo principal fortalecer las competencias técnicas, académicas y sociales de los estudiantes mediante una metodología de aprendizaje basado en proyectos (ABP), articulando áreas del conocimiento como matemáticas, lenguaje, ciencias, tecnología, ética, artística e inglés. Además, promueve el uso de ingredientes locales como el café, el plátano, la yuca y el cacao, fortaleciendo la identidad cultural y fomentando el emprendimiento rural. La articulación con el SENA permite certificar las competencias adquiridas, proyectando a los estudiantes hacia mejores oportunidades laborales. Esta iniciativa responde a las necesidades sociales y económicas de una comunidad rural afectada por la pobreza y el conflicto, generando impacto educativo, económico y cultural en el territorio.

Palabras clave

Educación rural, panadería escolar, emprendimiento, aprendizaje basado en proyectos, formación técnica, identidad cultural, SENA, proyecto pedagógico productivo.

Introducción

La Institución Educativa Patio Bonito, ubicada en el municipio de Líbano, Tolima, se enfrenta a retos significativos derivados de su contexto rural, como el acceso limitado a oportunidades de formación técnica, escasos recursos económicos y condiciones sociales complejas. Ante esta realidad, surge el proyecto pedagógico productivo **“Preparando pan, amasando saber”**, una iniciativa que combina el aprendizaje académico con el desarrollo de competencias prácticas en panadería y repostería, mediante la implementación de una panadería escolar como espacio formativo y productivo.

Este proyecto busca fortalecer las capacidades técnicas, emprendedoras y sociales de los estudiantes, mientras se promueve el sentido de pertenencia y se rescatan elementos culturales de la región, mediante el uso de ingredientes autóctonos como el café, el plátano, la yuca y el cacao. La propuesta se articula con el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), entidad que ofrece formación y certificación en competencias laborales, contribuyendo a mejorar la empleabilidad de los egresados.

A través de una metodología de aprendizaje basado en proyectos (ABP), se integran diversas áreas del conocimiento con experiencias reales de producción y comercialización, generando una estrategia educativa integral que impacta positivamente en la calidad de vida de los estudiantes y sus familias, y que al mismo tiempo, fortalece la economía local y el tejido social de la comunidad.

2. Planteamiento del Problema

La Institución Educativa Patio Bonito, ubicada en una zona rural del municipio de Líbano, Tolima, enfrenta una serie de dificultades estructurales que afectan directamente el proceso de enseñanza-aprendizaje. Entre estas se encuentran la limitada oferta educativa técnica, la escasez de recursos didácticos, la baja conectividad, y una población estudiantil que en su mayoría pertenece a familias de estrato socioeconómico 1, con altos niveles de vulnerabilidad. A esto se suman los rezagos académicos y la desmotivación de los estudiantes, derivada de una enseñanza tradicional desvinculada de su realidad cotidiana.

Muchos jóvenes culminan su formación básica y media sin herramientas prácticas que les permitan enfrentar el mundo laboral o generar proyectos de vida sostenibles. Esta situación se agrava por la falta de espacios productivos dentro de la escuela que fomenten el emprendimiento y la vinculación activa con la comunidad. La violencia histórica en la zona, sumada a la desarticulación entre lo que se enseña en el aula y las necesidades reales del entorno, genera un vacío que limita las oportunidades de transformación social y económica.

En este contexto, se hace urgente implementar estrategias pedagógicas contextualizadas, que conecten los saberes escolares con la cultura local, las necesidades del territorio y el desarrollo de competencias técnicas. De allí surge el interrogante central de este proyecto: **¿Cómo puede una panadería escolar convertirse en una herramienta pedagógica que integre la formación académica, técnica y emprendedora, generando impacto positivo en los estudiantes y en su comunidad rural?**

3. Justificación

La implementación del proyecto **“Preparando pan, amasando saber”** responde a una necesidad sentida de la comunidad educativa rural de Patio Bonito: articular la educación formal con la formación técnica, el emprendimiento y el desarrollo local. Esta iniciativa busca romper con la lógica de una escuela aislada de su contexto, para transformarla en un escenario activo de producción, aprendizaje significativo y desarrollo humano integral.

La propuesta se fundamenta en la pedagogía productiva y en el aprendizaje basado en proyectos (ABP), que permiten a los estudiantes desarrollar competencias desde la práctica, integrando conocimientos de diversas áreas del saber como matemáticas, lenguaje, ciencias naturales, inglés, tecnología, ética y artística. A través del trabajo en la panadería escolar, los estudiantes no solo refuerzan sus aprendizajes, sino que adquieren habilidades prácticas para la vida laboral, fomentan el pensamiento crítico, el trabajo colaborativo y la autonomía.

Además, el uso de ingredientes locales como el café, la yuca, el plátano y el cacao fortalece la identidad cultural, incentiva el consumo de productos autóctonos y dinamiza la economía campesina. La articulación con el SENA es un componente clave del proyecto, ya que ofrece formación técnica de calidad, acceso a certificaciones laborales y la posibilidad de que los estudiantes construyan una trayectoria formativa más sólida.

El impacto de este proyecto no se limita al ámbito educativo, sino que también tiene implicaciones sociales y económicas: mejora las perspectivas de empleabilidad de los jóvenes, fortalece el tejido social, promueve la seguridad alimentaria y genera una visión más positiva del territorio. En suma, “Preparando pan, amasando saber” se justifica como una apuesta transformadora que convierte la escuela en motor de desarrollo comunitario.

4. Objetivos

Objetivo General

Implementar una panadería escolar como estrategia pedagógica que permita el desarrollo de competencias académicas, técnicas, sociales y empresariales en los estudiantes, fomentando el emprendimiento rural comunitario.

Objetivos Específicos

- Capacitar a los estudiantes en técnicas de panadería y repostería utilizando productos locales.
- Transversalizar el proyecto con las diferentes áreas del currículo escolar.
- Certificar las competencias adquiridas mediante la alianza con el SENA.
- Fortalecer la identidad cultural mediante el uso de ingredientes autóctonos.
- Fomentar la creación de una marca y el desarrollo de estrategias de comercialización.

5. Marco Teórico

La pedagogía productiva promueve la integración del conocimiento teórico con la práctica, en donde el estudiante se convierte en sujeto activo del proceso de aprendizaje (Dewey, 1938). Según el modelo de Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), los estudiantes desarrollan habilidades de investigación, análisis y resolución de problemas mediante la ejecución de actividades prácticas y contextualizadas (Thomas, 2000). Proyectos similares en otras regiones, como el desarrollado en el Colegio San José Obrero en Antioquia, evidencian el impacto positivo de las panaderías escolares en la formación técnica, la generación de ingresos y la vinculación comunitaria.

6. Metodología

- **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP):** cada fase del proyecto permite integrar aprendizajes reales con conocimientos académicos.
- **Trabajo interdisciplinario:** se vinculan áreas como lenguaje, matemáticas, inglés, química, física, sociales, artística, tecnología, ética y valores.
- **Formación técnica y práctica:** talleres con apoyo del SENA en panadería, higiene alimentaria, creación de marca y empaques.
- **Producción y comercialización real:** se elaborarán productos para venta en la escuela y la comunidad.
- **Evaluación continua:** seguimiento al progreso de los estudiantes y del impacto del proyecto.

7. Cronograma de Ejecución

Actividad	Fecha Inicio	Fecha Fin	Responsable
Diagnóstico institucional y social	Mayo 2025	Junio 2025	Docentes
Articulación con el SENA	Junio 2025	Julio 2025	Rector
Adquisición de equipos	Julio 2025	Agosto 2025	Consejo Directivo
Capacitación en higiene y manipulación de alimentos	Agosto 2025	Octubre 2025	SENA
Formación técnica en panadería	Agosto 2025	Octubre 2025	SENA
Producción piloto y ajustes	Octubre 2025	Octubre 2025	Docentes
Elaboración de pan por estudiantes	Noviembre 2025	Noviembre 2025	Docentes y rector
Creación de marca y empaques	Noviembre 2025	Noviembre 2025	SENA
Inicio formal de operación	Febrero 2026	En adelante	Docentes
Feria comercial “PAN BONITO”	Junio 2026	Junio 2026	Estudiantes
Evaluación del impacto del proyecto	Julio 2026	Julio 2026	Consejo Académico

8. Resultados Esperados

- Formación de estudiantes con competencias técnicas en panadería.
- Implementación de una panadería escolar autosostenible.
- Creación de productos con identidad cultural.
- Fortalecimiento de valores como el trabajo en equipo, la responsabilidad y la solidaridad.
- Generación de ingresos y apoyo económico para la institución y la comunidad.

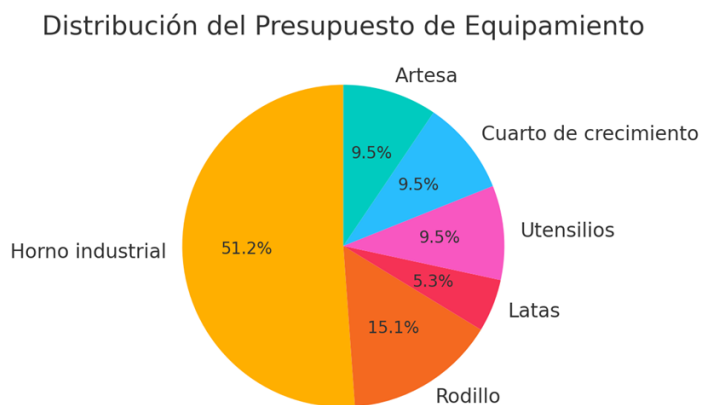
9. Plan de Sostenibilidad

- Venta regular de productos panificados.
 - Reinversión en insumos y mantenimiento.
 - Comité de emprendimiento escolar.
 - Formación continua con el SENA.
 - Participación comunitaria y alianzas con el sector privado.
-

10. Presupuesto Estimado

Total, estimado de inversión inicial: \$21.126.900 COP
(Esta inversión cubre horno industrial, amasadora, rodillo, utensilios, cuarto de crecimiento, etc.)

Gráfico: Distribución de la Inversión Inicial



11. Conclusión

“Preparando pan, amasando saber” es un proyecto pedagógico transformador que convierte el aula en un espacio de experimentación, producción y crecimiento. Articula el conocimiento académico con las realidades del contexto rural, ofreciendo oportunidades concretas para el desarrollo personal, educativo y económico de los estudiantes y su comunidad.

El proyecto pedagógico productivo **“Preparando pan, amasando saber”** representa una estrategia innovadora y transformadora que trasciende el aula tradicional al integrar la teoría con la práctica, adaptándose a las condiciones y necesidades del contexto rural de la Institución Educativa Patio Bonito. Al implementar una panadería escolar como eje articulador del proceso educativo, se ha logrado promover el desarrollo integral de los estudiantes, fortaleciendo no solo competencias académicas, sino también habilidades técnicas, sociales, éticas y emprendedoras.

A través de la metodología de aprendizaje basado en proyectos (ABP), los estudiantes han adquirido conocimientos aplicables a situaciones reales, incrementando su motivación y sentido de pertenencia hacia la escuela y su comunidad. La inclusión de ingredientes autóctonos como el café, la yuca, el plátano y el cacao, además de rescatar prácticas culturales y saberes tradicionales, dinamiza la economía local y contribuye a la revalorización del entorno como fuente de conocimiento y sostenibilidad.

La articulación con el SENA fortalece el componente técnico del proyecto, garantizando la formación de calidad y la certificación de competencias laborales, lo que amplía significativamente las oportunidades de inserción laboral y emprendimiento para los jóvenes rurales. Asimismo, la participación de las familias y la comunidad en el desarrollo del proyecto ha generado cohesión social, fortaleciendo los vínculos institucionales y comunitarios.

En este sentido, “Preparando pan, amasando saber” no solo cumple con los propósitos educativos de la institución, sino que se consolida como una experiencia replicable de innovación pedagógica, con un impacto concreto en el mejoramiento de la calidad educativa, el empoderamiento estudiantil y el desarrollo comunitario sostenible.

A MANERA DE REFLEXIÓN

El proyecto “**Preparando pan, amasando saber**” representa mucho más que una propuesta educativa centrada en la enseñanza de técnicas de panadería. Es una apuesta por la transformación de la escuela rural en un espacio dinámico, pertinente y comprometido con las realidades sociales, culturales y económicas de su comunidad. En este sentido, se convierte en una experiencia de innovación pedagógica que rompe con el modelo tradicional de enseñanza, al incorporar prácticas significativas y contextualizadas que conectan el saber con el hacer.

Este proyecto demuestra que cuando se reconocen y valoran los saberes del territorio, se abren caminos para una educación más incluyente, relevante y transformadora. La elaboración de pan —una actividad aparentemente sencilla— se convierte en una poderosa herramienta para enseñar matemáticas, química, lenguaje, ética, arte y emprendimiento. Pero más allá de los contenidos académicos, este proceso fomenta el sentido de pertenencia, la autoestima, la colaboración, la creatividad y la responsabilidad entre los estudiantes, quienes encuentran en el aula-taller un espacio para soñar, construir y proyectar sus vidas.

Además, el proyecto fortalece el vínculo entre la escuela y la comunidad, al involucrar activamente a padres de familia, organizaciones aliadas como el SENA y actores locales que contribuyen al éxito de la iniciativa. La articulación interinstitucional se revela como una estrategia clave para garantizar la sostenibilidad y la pertinencia de los procesos formativos, así como para ampliar el horizonte de oportunidades de los jóvenes rurales.

En contextos marcados por la exclusión, la pobreza y la violencia, como lo es la vereda Patio Bonito del municipio de Líbano, Tolima, la educación debe asumir un rol activo en la transformación social. Este proyecto reafirma que la escuela no solo debe enseñar contenidos, sino también formar sujetos capaces de liderar procesos de cambio, de reconocer sus raíces y de contribuir al desarrollo de su comunidad. Así, “Preparando pan, amasando saber” deja una huella profunda en sus

participantes y abre camino a nuevas formas de concebir la educación rural con dignidad, creatividad y sentido.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- Dewey, J. (1938). Experience and Education. Macmillan.
Thomas, J. W. (2000). A Review of Research on Project-Based Learning.
The Autodesk Foundation.
- MEN (2013). Lineamientos para la implementación de Proyectos
Pedagógicos Productivos. Ministerio de Educación Nacional de Colombia.
SENA (2024). Manual de formación técnica en panadería artesanal.
Servicio Nacional de Aprendizaje.
- UNESCO (2016). Educación para la ciudadanía global: Temas y objetivos
de aprendizaje. París.