

**ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR  
PEDAGÓGICA PRIVADA PUKLLASUNCHIS  
PROGRAMA DE FORMACIÓN INICIAL DOCENTE  
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE EDUCACIÓN INICIAL**



**Elaboración del Pan Huaro en Metodología de ABP para  
Fortalecer la Identidad cultural con estudiantes de 5 años de la  
IEI N°627 Huaro, Quispicanchi, Cusco, Perú, en el año 2023**  
Tesis para optar el título profesional de Licenciado en Educación  
Inicial

**AUTORAS:**

Br. Ccasa Condori, Dina (ORCID: 0009-0002-9194-659X)  
Br. Quispe Quispe, Kelly Marie Lee (ORCID: 0009-0004-4317-0461)

**ASESORES:**

Mg. Guevara Zambrano, Carlos Andrés (ORCID:0000-0002-2972-3929)

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

Contextualización de estrategias y/o modelos pedagógicos en contextos  
socioculturales

CUSCO – PERÚ  
2026

**ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR  
PEDAGÓGICA PRIVADA PUKLLASUNCHIS  
PROGRAMA DE FORMACIÓN INICIAL DOCENTE  
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE EDUCACIÓN INICIAL**



**Elaboración del Pan Huaro en Metodología de ABP para Fortalecer la  
Identidad cultural con estudiantes de 5 años de la IEI N°627 Huaro,  
Quispicanchi, Cusco, Perú, en el año 2023**

Tesis para optar el título profesional de Licenciado en Educación Inicial

**Presentada por:**

Br. Ccasa Condori, Dina (ORCID: 0009-0002-9194-659X)

Br. Quispe Quispe, Kelly Marie Lee (ORCID: 0009-0004-4317-0461)

**APROBADO POR:**

**PRESIDENTE DEL JURADO:**

\_\_\_\_\_  
Dra. Cecilia María Eguiluz Duffy

**PRIMER MIEMBRO DEL JURADO:**

\_\_\_\_\_  
Mg. María Graciela Guevara Valdivia

**SEGUNDO MIEMBRO DEL JURADO:**

\_\_\_\_\_  
Prof. Lourdes Cecilia Mar Salgado

**ASESOR(A) DE TESIS:**

\_\_\_\_\_  
Mg. Carlos Andrés Guevara Zambrano

Cusco, 4 de mayo de 2026

## Resumen

Esta investigación explora la elaboración del pan Huaro como una forma de recuperar los saberes ancestrales. Para ello, hemos aplicado la metodología del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) con el objetivo de profundizar el vínculo entre el conocimiento ancestral y la educación intercultural bilingüe. La metodología cualitativa utilizada considera el aspecto vivencial como un elemento crucial para asegurar un aprendizaje significativo de las matemáticas. En el primer capítulo, presentamos la historia del pan y la importancia de su elaboración en la educación inicial. Analizamos cómo este proceso puede contribuir al desarrollo de habilidades y conceptos en las diferentes áreas en matemática, tales como peso, tiempo, forma, tamaño, texturas y nociones de cantidad (mucho, poco), personal social como, su identidad cultural. En el segundo capítulo, abordamos la metodología del ABP, incluyendo estrategias vivenciales y experiencias directas en la educación inicial. Explicamos cómo el ABP puede ser utilizado para integrar oficios comunitarios y experiencias prácticas en el currículo educativo. En el tercer capítulo, discutimos sobre la identidad cultural, su relación con el currículo educativo y los objetivos de su aplicación en la educación inicial. Examinamos cómo la etnomatemática puede enriquecer el aprendizaje de las matemáticas al integrar conocimientos y prácticas culturales en el proceso educativo.

*Palabras clave:* Educación Inicial, Metodología de ABP, Identidad cultural.



## **Pisi Rimayllapi Willasaiky**

Kay mask'ayqa Huaro t'anta ruwaymanta t'aqwirikun, ñawpaq yachaykunata kutichipunapaq. Chaypaqmi, Proyecto-Based Learning (PBL) nisqa metodología nisqawan yanapachikurqayku, ñawpaq yachaykunawan, iskay simipi kawsaypura yachaywan tinkuchiya astawan ukhunchanapaq. Chay metodología cualitativa llamk'achisqaqa, yachay experiencial nisqatam qhawarin, huk elemento crucial hina, matemáticas nisqa yachay allin kananapaq. Ñawpaq kaq rakipiq, t'antapa historianmanta, warmakuna yachachiypi wakichisqa kaynin ancha allin kasqanmantam riqsichiyku. Analizayku imaynatas kay ruway yanapanman yachaykunata, hamut'aykunata ima wiñananpaq imaymana áreas de matemáticas nisqapi, imaynan llasay, pacha, rikch'ay, sayay, textura, hinallataq nociones de cantidad (aswan, pisilla), hinallataq desarrollo social hinallataq personal, identidad cultural nisqapipas. Iskay kaq rakipiq, PBL nisqapa metodología nisqamanta rimarinchik, chaypim kachkan estrategias experimentales nisqamanta, chaynallataq experiencias directas nisqamanta educación infantil nisqamanta. Sut'inchayku imaynatas PBL nisqawan ayllu artesanía nisqakunata, experiencia práctica nisqakunatapas yachaypaq curriculum nisqaman churakunman chayta. Kimsa kaq rakipiq rimarinchikmi identidad cultural nisqamanta, curriculum educativo nisqawan tupasqanmanta, chaynallataq educación infantil nisqapi imakuna ruwanapaq kasqanmanta. Qhawayku imaynatas etnomatemáticas yupay yachayta qhapaqyachinman, yachay puriymán cultura yachaykunata, ruwaykunata ima huñuspa.

*Chanin rimaykuna:* Ñawpaq Wawakuna Yachay, Sasachakuypi Yachaypa ruwaynin, Identidad Cultural.



## **Abstract**

This research explores the making of Huaro bread as a way to recover ancestral knowledge. To this end, we have applied Project-Based Learning (PBL) methodology to deepen the link between ancestral knowledge and intercultural bilingual education. The qualitative methodology used considers experiential learning as a crucial element for ensuring meaningful mathematics learning. In the first chapter, we present the history of bread and the importance of its preparation in early childhood education. We analyze how this process can contribute to the development of skills and concepts in different areas of mathematics, such as weight, time, shape, size, texture, and notions of quantity (much, little), as well as social and personal development, including cultural identity. In the second chapter, we address the PBL methodology, including experiential strategies and direct experiences in early childhood education. We explain how PBL can be used to integrate community crafts and practical experiences into the educational curriculum. In the third chapter, we discuss cultural identity, its relationship to the educational curriculum, and the objectives of its application in early childhood education. We examine how ethnomathematics can enrich mathematics learning by integrating cultural knowledge and practices into the educational process.

*Keywords:* Early Childhood Education, Problem-Based Learning Methodology, Cultural Identity.



## **Reconocimiento**

Expresamos nuestro más sincero reconocimiento a la Escuela de Educación Superior Pedagógica Privada Pukllasunchis, institución que nos acogió durante nuestra formación profesional en Educación Inicial. Agradecemos profundamente por brindarnos una educación de calidad, basada en valores, compromiso social y un enfoque intercultural que promueve el respeto, la valoración de la diversidad y el diálogo entre culturas, aspectos fundamentales en nuestro desarrollo personal y académico.

Asimismo, reconocemos la valiosa labor de sus docentes, quienes con dedicación, paciencia y profesionalismo contribuyeron significativamente en nuestro proceso de aprendizaje, motivándonos a alcanzar nuestras metas y a formarnos como educadoras comprometidas con la niñez, la inclusión y la construcción de una sociedad más justa y diversa.

Finalmente, agradecemos a esta prestigiosa institución por haber sido el espacio donde consolidamos nuestros conocimientos, fortalecimos nuestras habilidades y desarrollamos una mirada pedagógica intercultural, construyendo así las bases de nuestro futuro profesional.



## **Dedicatoria**

Dedico este trabajo, con profundo amor y gratitud, a mi madre, quien desde el cielo ha iluminado cada paso de mi camino. Su recuerdo, su fortaleza y su amor infinito han sido la luz que me ha guiado en los momentos más difíciles y el motor que me impulsa a seguir adelante.

A ella, que aunque ya no está físicamente, ha sabido poner en mi camino a personas de gran corazón, quienes con su apoyo, cariño y confianza han contribuido significativamente a que hoy pueda alcanzar uno de mis más grandes objetivos.

Este logro es también suyo, porque vive en cada esfuerzo, en cada paso y en cada sueño cumplido.

Dina Ccasa Condori

Dedico la presente tesis a mis queridos hijos, Salem, Joaquín y Lía, quienes han sido mi mayor inspiración y el motor que impulsó cada paso de este camino.

Su amor, paciencia y comprensión me dieron la fuerza necesaria para perseverar en los momentos difíciles y continuar adelante sin rendirme. Cada logro alcanzado es también suyo, porque en ustedes encontré la razón más profunda para seguir creciendo y superándome.

Con todo mi amor, este esfuerzo está dedicado a ustedes.

Kelly Marie Lee Quispe Quispe

## ÍNDICE

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| INTRODUCCIÓN .....                                                                                                 | 1  |
| CAPÍTULO I .....                                                                                                   | 2  |
| PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....                                                                                    | 2  |
| Descripción Del Problema .....                                                                                     | 2  |
| Pregunta de investigación.....                                                                                     | 4  |
| Objetivos.....                                                                                                     | 4  |
| General .....                                                                                                      | 4  |
| Específicos.....                                                                                                   | 4  |
| Alcances .....                                                                                                     | 4  |
| Justificación .....                                                                                                | 5  |
| Viabilidad y Limitaciones.....                                                                                     | 6  |
| Viabilidad .....                                                                                                   | 6  |
| Limitaciones .....                                                                                                 | 7  |
| CAPÍTULO II .....                                                                                                  | 8  |
| MARCO TEÓRICO.....                                                                                                 | 8  |
| Antecedentes.....                                                                                                  | 8  |
| Nacionales .....                                                                                                   | 8  |
| Internacionales.....                                                                                               | 10 |
| Base Teórica .....                                                                                                 | 11 |
| La Elaboración del Pan e Importancia en la Educación Inicial.....                                                  | 11 |
| Aprendizaje Basado En Proyectos (ABP) y Oficios Comunitarios.....                                                  | 16 |
| La Identidad Cultural a Partir de Actividades Comunitarias y su Vínculo con el Currículo de Educación Inicial..... | 20 |
| La Elaboración del Pan como una Actividad Comunitaria que Fortalece la Identidad Cultural.....                     | 22 |
| Integración De La Identidad Cultural En El Currículo De Educación Inicial..                                        | 23 |
| El Currículo Y La Identidad Cultural .....                                                                         | 24 |
| Desarrollo De Competencias Interculturales.....                                                                    | 24 |
| Fortalecimiento del sentido de identidad y pertenencia .....                                                       | 24 |
| CAPÍTULO III .....                                                                                                 | 26 |
| MARCO METODOLÓGICO .....                                                                                           | 26 |
| Contexto .....                                                                                                     | 26 |
| Población Participante .....                                                                                       | 27 |
| Alcances Y Enfoque Metodológico.....                                                                               | 28 |
| Diseño De Investigación.....                                                                                       | 28 |
| CAPÍTULO IV .....                                                                                                  | 31 |

|                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| RESULTADOS .....                                                                                        | 31 |
| Resultados Fase Uno: .....                                                                              | 31 |
| Recoger Saberes sobre la Elaboración de Pan Huaró .....                                                 | 31 |
| Cambios en el Proceso de Elaboración de la Harina (Breve historia de la Harina de Trigo en Huaró) ..... | 31 |
| Proceso de Elaboración del Pan .....                                                                    | 33 |
| Cambios en la Elaboración del Pan Huaró .....                                                           | 35 |
| Resultados Fase Dos:.....                                                                               | 36 |
| Experiencia de Aprendizaje en ABP.....                                                                  | 36 |
| La Metodología del ABP con los Saberes del Pan Huaró .....                                              | 37 |
| Resultados Fase Tres:.....                                                                              | 52 |
| Sistematización de la aplicación del ABP y su resultado en los niños .....                              | 52 |
| CAPÍTULO VII .....                                                                                      | 69 |
| CONCLUSIONES.....                                                                                       | 69 |
| Conclusiones Fase uno .....                                                                             | 69 |
| Conclusiones Fase Dos .....                                                                             | 69 |
| Conclusiones Fase Tres .....                                                                            | 70 |
| Conclusión General .....                                                                                | 71 |
| Integrar Mediante el ABP los Saberes de la Elaboración del Pan Huaró .....                              | 71 |
| RECOMENDACIONES .....                                                                                   | 72 |
| REFERENCIAS.....                                                                                        | 74 |
| ANEXOS .....                                                                                            | 75 |
| Anexo 1: Entrevista 1- Sabio Marcos Samochuallpa.....                                                   | 75 |
| Anexo 2: Entrevista 2 - Señora Aguida .....                                                             | 82 |
| Anexo 3: Entrevista señora Aquilina Contreras (AC) (84 años) .....                                      | 83 |
| Anexo 4: Proyecto de Aprendizaje .....                                                                  | 84 |



## INTRODUCCIÓN

Hemos elegido la elaboración del pan Huarero como motivación para esta investigación debido a la constatación de que en el distrito se están perdiendo los saberes ancestrales relacionados con su preparación. Esta actividad es históricamente significativa, ya que el arte tradicional de elaborar el pan está asociado a conocimientos sagrados y respeta el uso de ingredientes originales. Sin embargo, la técnica de elaboración se está perdiendo debido a factores como razones económicas, monopolios sobre los ingredientes, la falta de acceso a molinos adecuados y el cambio climático. Estos factores han contribuido a una disminución del interés en mantener la tradición de la elaboración del pan de manera ancestral.

El objetivo principal de esta investigación es integrar los saberes ancestrales mediante la metodología del Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) con estudiantes de 5 años en la IEI N°627 Huarero, Quispicanchi, Cusco, durante el año 2023. Nos proponemos recoger los saberes ancestrales relacionados con la panadería y su asociación con los procesos de aprendizaje didácticos, en analizar cómo las nociones matemáticas ancestrales sobre cantidades se traducen en expresiones numéricas e integrar estos conocimientos con conceptos matemáticos, construir su aplicación a los estudiantes.

Adoptamos un enfoque intercultural y vivencial que explora las capacidades sensoriales de los niños y niñas, promoviendo el aprendizaje concreto de las matemáticas a través de la experiencia directa y la participación activa. Consideramos que la investigación cualitativa es la más adecuada en este contexto, ya que permite captar mejor las dinámicas sociales y los aspectos de la oralidad. La metodología del ABP facilita la incorporación de saberes ancestrales en el aprendizaje de matemáticas y personal social integrando el conocimiento sobre la elaboración del pan Huarero y permitiendo a los estudiantes un aprendizaje significativo.

Seleccionamos el segundo ciclo de educación inicial como el nivel más adecuado para desarrollar esta investigación. Esperamos que las conclusiones contribuyan a la recuperación de saberes ancestrales y gastronomías tradicionales, y que puedan beneficiar a la comunidad educativa y, potencialmente, a la comunidad local en términos económicos. Gracias al ABP, hemos instalado y puesto en funcionamiento un horno artesanal en el jardín, lo que permitirá a los estudiantes continuar practicando la elaboración del pan Huarero de manera tradicional.

## **CAPÍTULO I**

### **PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

#### **Descripción Del Problema**

Es de amplio conocimiento que, en la mayoría de las instituciones educativas, tanto a nivel Rural y Urbano, los niños y niñas reciben una enseñanza tradicional; esto quiere decir, que el aprendizaje se torna mecánico o memorístico donde el alumno incluso sigue siendo considerado como un sujeto pasivo frente al proceso complejo que viene a ser el aprendizaje. No se atiende verdaderamente las necesidades, capacidades y habilidades de los niños y niñas.

Ahora, en las distintas comunidades campesinas de nuestro país, muchos niños y niñas tienen que trasladarse a pie diariamente a sus centros educativo, al llegar se encuentran con un salón que lamentablemente no cuenta con los recursos educativos necesarios y para desfortuna de los estudiantes quizá docente que no toma en cuenta ni siquiera los saberes comunitarios. Y como refiere Rengifo (2005) las escuelas desde su nacimiento siempre han estado enfocadas en la enseñanza del castellano, la ciencia y las innovaciones así echando por la borda todo tipo de sabiduría campesina; además de su pérdida.

Las familias en el distrito de Huaró, tienen como actividad principal la elaboración de panes. Esta actividad es muy comercial y al mismo tiempo es costumbrista, ya que es una actividad que se transmite de generación en generación. Un claro ejemplo es el famoso pan de Huaró que es conocido a nivel nacional e internacional e incluso se prepara en las comunidades de diferentes formas y con un sabor único que identifica a cada lugar.

Es una actividad que se realiza a diario en la que los niños y niñas también son parte de estos procesos junto a sus padres, así como en las IE que se realiza solo en fechas específicas, como en el mes de octubre por el día de Todos los Santos. El pan en el distrito es considerado como un alimento diario desde la época de la invasión de los españoles aproximadamente entre los siglos XIV y XV, que se utiliza en rituales religiosos y sociales como un alimento cotidiano.

En las instituciones educativas infantiles (IEI) de Huaró, la elaboración de pan es una actividad que se lleva a cabo con fines educativos, pero no necesariamente con el enfoque cultural ancestral característico de la región. En este contexto, la práctica del pan no se ajusta completamente a las técnicas tradicionales que han sido transmitidas a lo largo de generaciones.

Desde una perspectiva educativa, la participación en la elaboración del pan con niños del nivel inicial favorece el desarrollo de habilidades cognitivas y motoras clave. Los niños aprenden a comparar y agrupar elementos según características como tamaño, longitud y peso, lo cual refuerza su comprensión matemática. Además, el proceso de

conteo de los panes elaborados y el uso de números ordinales (1°, 2°, etc.) contribuyen a su conocimiento sobre cantidad y secuencia.

La actividad también fomenta la imaginación y la creatividad al permitirles dar forma a los panes, lo cual enriquece su desarrollo socioemocional y expresivo. Aunque en las IEI de la zona se incorpora la elaboración de pan dentro del currículo nacional, es fundamental reconocer que esta práctica educativa, a pesar de su valor formativo, no siempre refleja el profundo conocimiento ancestral ni la identidad cultural auténtica asociada con la tradición panadera de Huaro. La actividad en las instituciones educativas, por lo tanto, ofrece una oportunidad para integrar elementos culturales en el proceso educativo, enriqueciendo la experiencia de los niños y ayudando a preservar la identidad cultural local.

Según el ABP para que los niños y niñas logren y alcancen los aprendizajes esperados, la enseñanza debe partir desde su propio interés y enfatizando el contexto en el que se desarrollan los estudiantes, además el proyecto que queremos aplicar debe ser motivador, significativo y que despierte el interés a medida que se va desarrollando el proyecto y le invite a investigar, buscar información para concretar sus dudas y reemplazar la enseñanza tradicional, irrelevante y poco significativa por la enseñanza contextualizada de acuerdo a la diversidad cultural de cada estudiante

En el departamento del Cusco, una de las actividades más rentables y que se realizan de forma cotidiana es la panadería, por ello las familias y dentro de ellos los niños y niñas suelen consumir pan en sus desayunos diarios, sandwich y en su lonchera, etc.- Sin embargo en las I.E. desconocen la importancia, como un saber ancestral y cultural sobre su elaboración y variedades de formas y sabores del pan si aplicamos como una estrategia educativa ABP en las diferentes áreas los niños y niñas se desarrollan no sólo culturalmente sino que también académicamente practicando habilidades en sus quehaceres diarios. En la mayoría de I.E.I elaboran pan en una fecha específica, es tomada como una actividad costumbrista, mas no como una actividad fructífera y significativa que puede potenciar muchas capacidades y habilidades de los niños y niñas.

En el Perú según el último censo manufacturero 2007 realizado por el Ministerio de la Producción, la concentración de panaderías después de Lima se ubica en Arequipa (siete por ciento), La Libertad y Piura (cinco por ciento cada uno), así como el Callao (4.5 por ciento), Lambayeque (4.4 por ciento), Junín (cuatro por ciento) y Cusco (3.2 por ciento). de este dato se puede deducir que el Perú es un país en el que la panadería es una actividad rentable y con alto impacto social, por lo que podemos afirmar que la gran mayoría de niños y niñas en el país consumen pan al menos una vez al día.- Enfocándonos desde el lado educativo, el tema de elaboración de panes se ha ido perdiendo a través de los años y junto a ello los saberes ancestrales y culturales que nuestros antepasados nos dejaron, por lo tanto no se le da la importancia suficiente a esta actividad tan potente y

significativa para los niños y niñas, ya que está demostrado que su aprendizaje es más relevante y pertinente culturalmente.

Como investigadoras hemos analizado que para un mejor aprendizaje memorable es más sustancial aplicar el ABP considerando las capacidades y habilidades de cada área del Currículo Nacional.

La elaboración de pan en estos últimos años se ha convertido en una actividad costumbrista, por lo que podemos afirmar que solo se prepara en algunas fechas específicas sin considerar los procesos ancestrales y culturales para su elaboración y, con ello se va perdiendo poco a poco los saberes ancestrales, distintas maneras de contar, pesar y medir los ingredientes, e interactuar saberes que nuestros padres y abuelos nos dejaron lo cual se muere junto a la tradición original. Así mismo existe la etnomatemática, el cual tiene como propósito tomar la cultura local y demostrar que en ella está inserta la matemática sobre la elaboración de pan que podrían enriquecer nuestros salones de clase, convirtiéndolos así en interculturales. Las matemáticas son una herramienta muy importante en nuestras vidas desde el nivel inicial, pero de qué nos sirve si solo memorizamos y no vivenciamos. Por ello consideramos el ABP como estrategia para hacer nuestras sesiones más significativas donde los niños y niñas aprendan a ser autónomos y construyan sus aprendizajes de manera vivencial.

### **Pregunta de investigación**

¿Cómo integrar los saberes de la elaboración del pan Huaró, mediante el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) en un aula de educación inicial para fortalecer la identidad cultural con estudiantes de 5 años de la IEI N°627 Huaró, Quispicanchi, Cusco, en el año 2023?

### **Objetivos**

#### **General**

Integrar mediante el ABP los saberes de la elaboración del pan huaró en un aula de 5 años IEI N°627 Huaró, Quispicanchi, Cusco, en el año 2023 para fortalecer la identidad y los aprendizajes.

#### **Específicos**

- Recoger los saberes que tiene la comunidad de Huaró sobre la elaboración del pan.
- Integrar los saberes de la comunidad sobre el pan Huaró, mediante la metodología de aprendizaje basado en proyectos que pueda ser aplicada especialmente al Área Personal Social.
- Sistematizar la aplicación del ABP e identificar el resultado del proyecto en los niños.

### **Alcances**

La investigación que se va desarrollar, tendrá un alcance predominantemente descriptivo, debido a que se analiza un problema de investigación, lo que se busca con

esta investigación es mostrar de qué manera se aplica la metodología ABP para integrar los saberes de la elaboración del pan Huaro que permita la revalorizar los saberes ancestrales en panadería con estudiantes de 5 años de la IEI N°627 Huaro, Quispicanchi, Cusco, en el año 2023. Para ello se identificarán los saberes ancestrales en torno a la elaboración del pan en el distrito de Huaro y finalmente se aplicará la estrategia ABP en las diferentes áreas del currículo que permitirá conocer y valorar estos conocimientos.

### **Justificación**

En el distrito de Huaro actualmente, los niños del nivel inicial 5 años, presentan serias dificultades en el aprendizaje de las diferentes áreas, en específico el de matemática y personal social, esto hace que al ser evaluados haya quedado demostrado que los niños y niñas han dificultado en el desarrollo de las capacidades y habilidades esperados para su nivel. Esto es debido a la falta de recursos educativos por parte de los docentes, además sus estrategias de enseñanza son muy tradicionales, donde los niños y niñas aprenden de manera mecánica, con libros y fichas que les limita a razonar; además hace falta de docentes con capacidad para la enseñanza intercultural, ya que ello permite que los niños aprendan de manera contextualizada, respetando su identidad cultural. Es por esto que esta investigación busca integrar los saberes ancestrales en panadería con la elaboración de panes, mediante la estrategia ABP para preservar la identidad cultural con estudiantes de 5 años de la IEI N°627 Huaro, Quispicanchi, Cusco, en el año 2023.

Esto es importante porque en el distrito de Huaro, la elaboración de panes se ha convertido en una actividad comercial, con el fin de obtener ingresos económicos, mas no como una actividad ancestral, que tiene mucho valor histórico y que también se puede practicar en las IEI, con el fin de revalorar los saberes ancestrales, en los que están inmersos los sabios y sabias del distrito Huaro, quienes pueden ayudar a comprender más sobre el tema. Otra de las razones por la que consideramos necesario investigar este tema es que los niños y niñas de 5 años puedan aprender las áreas curriculares de una forma divertida y significativa a través de la elaboración de panes, lo cual les permite desarrollar habilidades, destrezas y capacidades, haciendo uso de su creatividad e imaginación para aprender.

Por la pérdida del saber vinculado a la elaboración del pan huaro ancestral: Consideramos que en el distrito de huaro, los comuneros están perdiendo el interés por elaborar el pan tradicional y representativo. Estos conocimientos, que han sido transmitidos de generación en generación, son fundamentales para preservar la identidad cultural y las prácticas culinarias únicas de la región. Sin embargo, las formas modernas de elaboración y los cambios en los métodos de enseñanza y producción han contribuido a la disminución de estas prácticas tradicionales.

Problemas en el aprendizaje significativo en los niños y niñas: Hemos constatado que en las escuelas de nivel inicial se observan problemas en el aprendizaje de los estudiantes, debido a la falta de estrategias educativas adecuadas, la cual impide que desarrollen habilidades y capacidades fundamentales que dificulta un aprendizaje significativo desde las primeras etapas de su desarrollo. Por este motivo hemos visto implementar estrategias educativas más dinámicas, activas y adaptadas a las necesidades de los estudiantes para mejorar su experiencia de aprendizaje y promover un desarrollo integral.

Falta de enseñanza de acuerdo con la diversidad cultural de la institución educativa: En las instituciones educativas muchas veces la diversidad cultural es restringida, rechazada y señalada, por tal motivo el aprendizaje en los estudiantes resulta limitada, hay carencia de un aprendizaje compartido desde su cultura, tradición y costumbres, desde ese punto de vista hemos optado por integrar la identidad cultural para fortalecer los saberes ancestrales y poner en práctica a través de un proyecto.

Una integrante es del Distrito de Huaró: Tiene una conexión con la comunidad lo cual ha influido intensamente en su perspectiva educativa y la importancia de practicar los conocimientos ancestrales. Mediante su experiencia, nos pudo compartir importantes prácticas y técnicas tradicionales de la localidad para enriquecer esta investigación. La presencia de la integrante en el equipo, aporta diversidad y fortalece el vínculo de educación intercultural del distrito, así como la identidad cultural, mostrando cómo los saberes locales pueden enriquecer la educación.

## **Viabilidad y Limitaciones**

### ***Viabilidad***

Este proyecto de investigación es viable debido a que disponemos de los recursos necesarios para su ejecución y es de nuestro interés. Primero, contamos con el permiso de la dirección y los docentes encargados del aula de la IEI N° 627 Huaró, con quienes compartiremos tiempos y experiencias de aprendizaje. Asimismo, esto nos permitirá trabajar con la población de niños y niñas de 5 años y de esta manera garantizar que nuestra investigación se lleve a cabo en un entorno adecuado y con el apoyo de los involucrados.. Segundo, disponemos de los materiales tecnológicos como: laptop, celular e internet, que ayudarán con los temas o dudas que saldrán a medida que se realiza la investigación. Tercero, también contamos con libros (físicos y virtuales) a disposición. Cuarto, debido a que nuestra investigación requiere materiales que serán usados para la elaboración de panes disponemos de lo siguiente: Tenemos insumos para su elaboración y un horno físico. Por último, contamos con los recursos económicos para cubrir los gastos extras, de igual manera tenemos el tiempo necesario desde el siguiente semestre para

realizar la investigación, ya que es fundamental para culminar nuestra formación profesional.

### ***Limitaciones***

Las limitaciones que hemos enfrentado fue en relación al cronograma de las sesiones, algunas de estas no se dieron en el tiempo previsto y eso causó un desequilibrio en la programación pero que al final pudimos resolverlo, realizando modificaciones.



## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **Antecedentes**

##### **Nacionales**

Benites (2019), en su tesis “Los Saberes que desarrolla el niño y niña en el Contexto Familiar y Comunal”, en la Universidad Peruana Cayetano Heredia- Lima-Perú. Tiene como objetivo explicar los diversos saberes culturales que han desarrollado los niños a partir de su convivencia en la comunidad. El autor sostiene que ellos son los principales protagonistas en la adquisición de los diversos saberes y oficios comunales, así mismo, resalta que, a través de las actividades que realizan diariamente los niños y niñas desarrollan múltiples habilidades, en muchas ocasiones descubiertos y explorados por iniciativa propia. Estos aprendizajes a su vez son aprovechados para la creación de sus propios juegos en el contexto comunal. En ese sentido el autor pone en evidencia que la diversidad de saberes que los niños y niñas adquieren en su entorno desde temprana edad resulta altamente significativa y les será útil a lo largo de sus vidas.

Como reafirma Ruth Yhubitza Cabezas Vargas y Yaneth Mayumi Escalante Escobar(2022), en su tesis “Importancia de los saberes ancestrales en la identidad cultural en los niños de 5 años”. Sostiene que la identidad cultural está referida al componente cultural que se moldea desde edades tempranas a través de nuestras costumbres, hábitos, fiestas, bailes, modos de vida, y todo aquello que forma parte de nuestro folklore y que es expresión misma de nuestro pasado y presente con proyección al futuro. Con relación a los autores mencionados, Salgado reafirma que la identidad cultural refiere a los saberes ancestrales y se ejecuta desde edades tempranas, ello por intermedio de las costumbres, modos de vida, festividades y todo lo referido a los saberes ancestrales hasta la comunicación con las nuevas generaciones (p.25).

Por otro lado Sanmartin(2022), en su tesis para optar el título de Magister en Innovación en Educación, “Implementación del aprendizaje Basado en Proyectos como una Metodología Activa para aumentar la Motivación y el Rendimiento Escolar en los niños de Educación Inicial II”, tiene como objetivo comparar el nivel de motivación y rendimiento escolar de los niños de 4 y 5 años al emplear el aprendizaje basado en proyectos(ABP), como metodología activa, frente a metodologías tradicionales en los niños de educación inicial II. La autora menciona que el ABP es una metodología en el que los estudiantes son capaces de desarrollar habilidades, actitudes y trabajo en equipo desde su propio interés. También hace una comparación de las metodologías tradicionales con las actuales, dando énfasis al ABP como una medio de enseñanza en el cual se articulan varias experiencias formativas para los estudiantes, creando aprendizajes sólidos y significativos para que puedan desenvolverse exitosamente en situaciones de su vida diaria.(p. 21)

Por ello para sustentar nuestro proyecto sobre la elaboración del pan huario, tomamos como referencia la revista de Ríos(2009) quien señala que en América se le llamaba pan a todo grano o cereal que, al ser amasado y cocido podía ser consumido. El pan, tal como lo conocemos hoy, llegó al Perú con la conquista de los españoles. Sin embargo, mucho antes de este acontecimiento, los incas ya utilizaban el término “pan” para referirse al sancu, una mezcla de harinas de granos andinos muy nutritivas que al ser mezcladas con agua, se emplea en rituales de sacrificio.

También se incluyen en esta categoría alimentos como las humitas que se servían en las fiestas y se ofrecían como obsequio. Sin embargo, con la llegada de los españoles, se empieza a producir el trigo a nivel nacional y junto a ello la elaboración de panes de maíz tanto como de trigo, el cultivo de trigo se intensifica en el país y las esposas de los españoles enseñan a las mujeres indígenas a elaborar pan. A medida que esta práctica se expande, cada localidad empieza a insertar sus costumbres y formas de preparar, adaptando los ingredientes disponibles según su contexto. De este modo, se genera una fusión entre los insumos traídos del exterior y los productos locales, es así como.

Según Nieto(2020) da a conocer que cuando los españoles llegan al Cusco hacen el primer sembrío de trigo en el distrito de Oropesa lugar donde resulta que el grano de trigo de buena calidad, desde entonces los pobladores de Oropesa inician con la elaboración de panes. Así mismo en el distrito de Huaru se empieza a producir y consumir el pan de Oropesa mezclada con otros cereales a causa de que la industria de la cervecería se instala en cusco, por lo cual se inicia la producción de cebada alemana y el trigo, se instalan molineras en el distrito de huaru y cusipata. Nieto destaca que la producción de trigo y elaboración de pan inicia aproximadamente en el siglo XIX. Desde ese entonces el pan de Huaru se va haciendo popular por algunas características particulares de elaboración y sabor.

Es así que la elaboración de panes en la antigüedad se realizaba con ingredientes naturales como la manteca de chanco, la borra que se saca de la chicha de maíz, harina de trigo, un poco de sal, azúcar y agua. Con el paso del tiempo, este proceso ha experimentado transformaciones importantes principalmente por la implementación de maquinaria que realiza tareas que antes eran hechas manualmente. Esta mecanización no sólo ha modificado las técnicas, sino también el significado cultural del proceso, el cual antiguamente implicaba la participación activa de las personas, acompañada de prácticas tradicionales, creencias y rituales que en la actualidad se van perdiendo. Por ello esta investigación busca revalorar los conocimientos ancestrales relacionados con el pan artesanal y compartirlos con los niños y niñas, como parte del fortalecimiento de la identidad cultural.

En esta misma línea de investigación Llanos M.(2021) en su estudio titulado “Estrategias didácticas que utilizan las docentes del nivel inicial y el logro de aprendizaje en el área de matemática en la Universidad Católica los Ángeles Chimbote-Perú”, cuyo objetivo fue plantear el plan de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del poblado de oropesa a través de un museo del pan. En su análisis, se identificó que la etnomatemática está inmersa en las actividades cotidianas que cada comunidad realiza. Es decir, los niños y niñas participan activamente en diversas actividades productivas, domésticas y culturales, entre otras; del mismo modo en el caso de la elaboración de panes acontece lo mismo, los conocimientos etnomatemáticos se evidencian al momento de desarrollar estas actividades cotidianas, el niño o niña imparte de manera innata sus conocimientos matemáticos asimilados en su contexto sociocultural, el cual conlleva a desarrollar las nociones matemáticas y su identidad cultural en el caso de los estudiantes del nivel inicial. Esta perspectiva es respaldada por Carbajal y Pozo (2019 ,p.23).

### ***Internacionales***

Pradanos(2015), investigó la cocina como recurso didáctico educativo infantil, en la Universidad de Valladolid- España- Palencia, su objetivo general es Promover una alimentación saludable a través de elaboraciones sencillas de cocina. La autora menciona que con esta estrategia lo que queremos lograr es que los niños tengan un aprendizaje evolutivo en el cual sus aprendizajes son autónomos y les ayuda a desarrollar sus habilidades motoras y finas al usar la cocina como una estrategia y de esta manera transformar esta experiencia en una experiencia vivencial en el cual permitirá a los niños hacerlo de manera voluntaria y divertida; además facilitara sus conocimientos tomando en cuenta el trabajo colaborativo y en equipo. Del mismo modo, desarrollar también las relaciones comunicativas entre ellos y compartiendo sus diferentes culturas al interactuar sobre su lugar de procedencia.

Fabio (2018), estudio en su tesis para optar el título de doctor en historia, antropología, arte y patrimonio,el sabor de mano en la masa del pan: artesanía, tradición y actualidad, en la universidad de Barcelona- España. Tiene como objetivo general comprender y demostrar la importancia del panadero artesano y su sensibilidad panadera el mantenimiento de la artesanía del pan en las panaderías tradicionales y/o artesanas en nuestros días actuales.

En la revista latinoamericana de investigacion en matematica educativa (2015)”La Etnomatemática como campo académico se ha posicionado durante los últimos años como una alternativa, dentro de muchas otras, para resignificar la escuela y los currículos escolares desde una perspectiva sociocultural de la educación [matemática], donde se haga efectiva la interculturalidad como apuesta política y sea posible”

Según un artículo de la escuela Alegra Libre de España da a conocer qué "hacer pan tiene otras ventajas: con poco esfuerzo conseguimos un alimento de gran calidad, fomentamos la manipulación manual, que favorece el proceso de desarrollo neuronal de nuestros hijos, y nos permite observar cómo se encuentra el niño". Esta escuela activa

### **Base Teórica**

#### ***La Elaboración del Pan e Importancia en la Educación Inicial***

##### **Historia de la Elaboración del Pan en el Perú**

La elaboración del pan en Perú tiene una larga historia que refleja una evolución significativa en la tradición culinaria. Según Bourgeois y Larpent (1995), el pan ha sido un alimento esencial durante unos 7000 a 8000 años, comenzando como una pasta plana y no fermentada hecha de granos machacados y cocida sobre piedras calientes. Estos métodos antiguos de panificación en Perú son comparables a los primeros métodos utilizados en la antigua civilización egipcia. En Egipto, alrededor del 3000 a.C., se descubrió que la fermentación de la masa producía burbujas de aire, resultando en un pan más ligero y sabroso. Este descubrimiento marcó el inicio de técnicas avanzadas de fermentación, que también se aplicaron a la elaboración de cerveza, como se documenta en bajorrelieves egipcios (Aleixandre, 1996). Este avance en la técnica de fermentación no solo mejoró la calidad del pan sino que también tuvo un impacto duradero en la panificación en diversas culturas.

En Perú, la historia del pan está profundamente arraigada en las tradiciones indígenas que se han combinado con influencias europeas tras la llegada de los conquistadores. Las civilizaciones andinas, como los Incas, utilizaban ingredientes locales como el maíz, la quinua y el trigo. Sin embargo, el pan en su forma más similar al europeo empezó a llegar con la colonización española. La influencia de los españoles introdujo técnicas europeas de panificación, incluyendo métodos avanzados de fermentación. Esta mezcla de tradiciones indígenas y técnicas europeas dio lugar a una variedad de panes tradicionales que aún se mantienen en la región, como el pan Huaró.

Actualmente el pan en el Perú, sigue siendo un alimento primordial en la dieta de todos los peruanos, el cual pone en flote la riqueza cultural y la persistencia de las tradiciones ancestrales. En los lugares rurales, como el distrito de Huaró, la elaboración del pan ha trascendido los tiempos, por lo cual sigue siendo una práctica tradicional arraigada en las costumbres locales, con técnicas de elaboración tradicionales que han sido preservadas a lo largo de los años.

La elaboración del pan es fundamental para la cultura alimentaria y tiene un impacto económico significativo. Culturalmente, el pan representa una tradición importante que se transmite a través de generaciones, ayudando a conservar las prácticas culinarias locales. En términos económicos, la producción de pan apoya a las comunidades al fomentar la

economía local, promoviendo productos autóctonos y contribuyendo al desarrollo y sostenibilidad de la región. Así, la actividad panadera no solo enriquece la identidad cultural, sino que también fortalece la economía de las comunidades al mantener vivas las tradiciones y generar oportunidades económicas.

Las técnicas tradicionales del pan son importantes dentro de una cultura, ya que mantiene una conexión con el pasado, que si la mantenemos viva perdurará con el tiempo. Vivimos en un mundo globalizado, donde cada vez la modernidad está reemplazando las técnicas ancestrales de la elaboración del pan, que son fundamentales para preservar la identidad cultural. Además, las técnicas tradicionales ofrecen una valiosa oportunidad para la educación intercultural, permitiendo a las nuevas generaciones aprender sobre sus raíces a través de métodos prácticos y significativos. Sin embargo, con la realidad educativa que enfrentamos en la actualidad, las nuevas generaciones tendrán menos oportunidades de conocer de sus costumbres y tradiciones.

En resumen, la elaboración del pan en nuestro país obedece a la evolución cultural y gastronómica a lo largo de los siglos. Preservar las tradiciones, es vital para nuestra identidad cultural, asimismo, fundamental para la educación y la economía local. Por otro lado, integrar métodos tradicionales y modernos aporta significativamente a la historia culinaria del país y resalta la conservación de los conocimientos ancestrales.

### **Importancia de la Elaboración Tradicional del Pan en la Educación Inicial**

La enseñanza de la elaboración tradicional del pan en las escuelas del nivel inicial, es fundamental para la preservación y transmisión de conocimientos ancestrales. Este proceso es especialmente relevante en comunidades rurales, donde las prácticas culturales y las tradiciones tienen un valor significativo en la cohesión social. En estos contextos, el conocimiento de los oficios tradicionales, como la elaboración del pan huaro, se convierte en un importante vehículo para mantener y reforzar la identidad cultural. Desde una perspectiva antropológica, el pan Huaro, más allá de ser un alimento esencial en la vida del hombre en la actualidad, actúa como un símbolo que enlaza el pasado con el presente. Este pan simboliza una tradición culinaria, como un reflejo del saber y las costumbres de generaciones anteriores (Giro, 2001).

### **La Elaboración del Pan Huaro**

La elaboración del pan huaro, implica el uso de prácticas y técnicas ancestrales, utilizando ingredientes autóctonos y naturales de la comunidad para conservar sus raíces y su historia. Transmitir estos saberes a los niños de como preparar el pan tradicional, es proporcionar las habilidades prácticas de los ancestros, y comprender el significado cultural. Este conocimiento tradicional será significativo para valorar su cultura y procedencia de su pueblo. La práctica de estas técnicas tradicionales fortalece el vínculo

entre los jóvenes y sus raíces culturales, contribuyendo a la preservación de la identidad colectiva (Giro, 2001 & Saignes, 1999).

Desde una perspectiva biográfica, la transmisión de conocimientos sobre la elaboración del pan Huaro puede tener un impacto duradero en la vida de los niños. Además, la participación de los niños en todo el proceso que comprende la elaboración del pan les permite desarrollar habilidades manuales, la paciencia y el trabajo en equipo que son fundamentales para su desarrollo personal y social. Y algo muy importante, la conexión tangible con sus antepasados. De esta manera también se incentiva e inspira a los jóvenes a la exploración y valoración de las distintas prácticas tradicionales que alberga su entorno. (Saignes, 1999).

El enfoque etnográfico destaca que la enseñanza sobre la elaboración del pan Huaro puede desempeñar un papel importante en la revitalización de la cultura local frente a la globalización. En un contexto donde las influencias externas amenazan con desvincular las prácticas culturales tradicionales, educar a los niños sobre la preparación de este pan tradicional en las escuelas rurales actúa como una forma de resistencia cultural. Integrar el conocimiento sobre el pan Huaro en el currículo escolar no solo enseña a los estudiantes habilidades prácticas, sino que también les ayuda a comprender y valorar la importancia cultural de estas tradiciones. De este modo, se asegura que las nuevas generaciones mantengan vivas estas costumbres, reforzando así la identidad cultural de la comunidad y promoviendo la continuidad de su patrimonio en tiempos modernos (Giro, 2001).

Por lo tanto, la enseñanza del pan Huaro, es significativo porque tiene un desarrollo pedagógico en la motricidad fina y trabaja la concentración al momento de ejecutarla. Además tiene relación con lo económico. Aprender a elaborar el pan es fomentar la autonomía, trabajo en equipo, obtener un producto, ofrecer a la comunidad y de esta manera adquirir un beneficio económico, promoviendo el emprendimiento en su región. Este enfoque también puede contribuir a la creación de una red de apoyo comunitario, donde el conocimiento y los recursos se comparten para el beneficio colectivo (Giro, 2001).

En definitiva, la enseñanza de la elaboración del pan Huaro tradicional a los niños va más allá del simple desarrollo de habilidades culinarias. Desde una visión antropológica se permite la preservación y el fortalecimiento de la identidad cultural, desarrollo personal y social en su presente y futuro del niño, incluso, fortaleciendo la sabiduría y práctica cultural de su localidad. En fin, que los conocimientos tradicionales sean parte de la escuela asegura que las futuras generaciones mantengan vivo el legado cultural de su comunidad y de esta manera promover un sentido de orgullo, pertenencia y autosuficiencia.

## **Historia del pan Huaro**

Según Matto de Turner en su libro tradiciones cusqueñas (1976), la primera persona que sembró los granos de trigo fue, Pedro Castillo de Nocedo en el año 1530 esclavo de Cortés, quien en su porción de arroz encontró algunos granos de oro, los tomó y los echó cerca a la tierra de Orpesa, gracias a este personaje este cereal creció y cambió la historia de este lugar.

Fue en Cusco que crecieron los primeros granos de trigo, las cuales fueron importadas y llevadas a la ciudad de los virreyes por Maria de Escobar.

El historiador Inca Garcilaso de la Vega, menciona que su padre, Andrés de la Vega realizó una fiesta en la cual invitó a sus amigos a degustar los tres primeros espárragos cosechados en las alturas de Cusco.

Los granos de trigo que se producían en la provincia de Quispicanchis en ese tiempo eran los mejores porque el pan que elaboraban en sus distritos eran los más ricos y nutritivos como el pan de oropesa.

En el año 1563 los primeros días de julio se celebró una fiesta por la cosecha del trigo, era como los sueños del Faraón unas mazorcas llenas de grano, festejaron esta alegría con guitarras y pipas de vino, pusieron una tela con la imagen de Nocedo y el trigo, sus paisanos, ofrecieron una parte de esta mazorcas de trigo al Templo de Santo Domingo para las hostias y la gente honraba a Pedro Castillo de Nocedo con esta frase “Dios lo tenga en la mejor de su gloria”.

En la época de transición, Cuzco ya tenía una panadería organizada, era un taller artesanal dirigido por hombres indígenas, pero las mujeres eran las encargadas de dirigir y controlar, la elaboración del pan junto con los oficiales españoles o dueños. Se dice que las mujeres indígenas fueron las primeras en aprender a realizar la elaboración del pan, gracias a sus patronas europeas con la modalidad del horno de piedra o ladrillo.

Según Ríos (1996) En el siglo XVI en Lima fue importante la participación de las panaderas mujeres indígenas o esclavas, quienes eran las encargadas de realizar el horneado de los panes para los navíos y el ejército, dirigidas por las españolas, dueñas del negocio.

Sin otras que en ellos vieron los indios, los tuvieron por hijos del Sol y se rindieron con tan poca resistencia como hicieron, y después acá también han mostrado y muestran la misma admiración y reconocimiento cada vez que los españoles sacan alguna cosa nueva que ellos no han visto, cómo ver molinos para moler trigo, y arar bueyes, hacer arcos de bóveda de cantería en las puentes que han hecho en los ríos, que les parece que todo aquel gran peso está en el aire; por las cuales cosas y otras que cada día ven, dicen que merecen los españoles que los indios los sirvan.

### **Tradiciones y cultura en la elaboración del pan Huario**

A fines del siglo XVI en el Perú se cultivaba el trigo en todo el virreinato en la parte costa, sin embargo aún se elaboraba el pan de maíz, pasó el tiempo donde el maíz fue reemplazado por el trigo. En Cusco, a pesar que ya desde el año 1539 se cultivaba el trigo y ya existía un molino, la elaboración del pan de trigo no se realizaba. En cañete y los valles templados de la costa y sierra se extiende la cosecha de trigo convirtiéndose en el virreinato del Perú en el granero de América del Sur, pero esto no duró mucho tiempo, a causa de la epidemia de roya (honguillo parásito de varios cereales) ocurrida en 1687.

En Lima del siglo XVI fue imposible agremiar a los panaderos debido a muchos intereses personales y en el XVII los panaderos tenían que tener un sello y que sus panes salieran con sus respectivos símbolos de cada horno, esto era supervisado por el Cabildo. A fines del siglo XVIII ya los panaderos obtuvieron su gremio, donde las panaderías eran considerados centros de industrias dedicadas a realizar panes, al mismo tiempo las personas que lo realizaban eran forzados a realizar esta actividad como los esclavos, presos con el objetivo de corregir su conducta y cumplir su condena.

En el XIX en Lima, ya había diversos personajes quienes elaboraban el pan como, los bizcocheros indios o zambos, los bizcochuelos mestizos y los panaderos o repartidores de pan.

Según la autora Ríos en el Perú se ha encontrado más de ciento veinte panes en los diferentes regiones del Perú, en el libro Panes del Perú por investigador Andrés Ugaz Cruz, teniendo algunas particularidades o ingredientes semejantes como, la borra de chicha o la manteca de chanco. El pan ha tenido una gran trascendencia a lo largo del tiempo y este ha sido un alimento nutritivo y fundamental en la mesa de las familias, también el pan es importante en los ritos ceremoniales de la agricultura y ganadería que cada lugar celebra o poniendo como ofrenda a sus difuntos, y según a sus tradiciones y costumbres de cada cultura, así como lo menciona la autora Ríos.

En Cusco , el pan chuta de Oropesa, es muy solicitado por la gente, el pan de Huario y el pan de rejilla también. Queda demostrado que el Perú presenta múltiples variantes de pan regional que se ha ido desarrollando a lo largo de varios períodos históricos y aún subsistirá mientras tenga demanda entre la clientela local y foránea

### **Receta para la elaboración del pan Huario**

En el distrito de Huario, podemos encontrar que la receta ancestral sobre la elaboración del pan Huario ha ido cambiando cronológicamente y por lo tanto los ingredientes también han sufrido cambios. La elaboración del pan Huario antiguamente era con ingredientes naturales como, la borra de chicha (hecha de maíz), la manteca de chanco, harina de trigo y sal.

Hoy en día estos ingredientes, han sido reemplazados por ingredientes industrializados como, la manteca de chanco por la levadura, la harina de trigo, por la harina blanca. Según la autora Ríos en el Perú se ha encontrado más ciento veinte panes en los diferentes doce regiones del Perú, en el libro Panes del Perú por el investigador Andrés Ugaz Cruz que recorrió por tres años, teniendo algunas particularidades o ingredientes semejantes como, la borra de chicha o la manteca de chanco para la elaboración del pan.

### ***Aprendizaje Basado En Proyectos (ABP) y Oficios Comunitarios***

#### **ABP: una Metodología Eficaz para el Trabajo con Niños**

El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) tiene sus raíces en las teorías educativas progresistas de principios del siglo XX, y uno de sus pioneros más influyentes es John Dewey, un filósofo y pedagogo estadounidense, promovió la idea de "aprender haciendo" y defendió que la educación debe estar centrada en la experiencia del estudiante.

El ABP es un enfoque pedagógico en el que los estudiantes adquieren conocimientos y habilidades trabajando durante un período prolongado de tiempo para investigar y responder a una pregunta, problema o desafío complejo. En lugar de aprender de manera pasiva, los estudiantes se involucran activamente en el proceso de aprendizaje, desarrollando competencias como la investigación, la colaboración, la comunicación y el pensamiento crítico. El ABP permite una integración significativa de contenidos curriculares con experiencias prácticas, haciendo que el aprendizaje sea más relevante y motivador para los estudiantes.

El Aprendizaje Basado en Proyectos es también un método de enseñanza en el que los estudiantes ganan conocimiento y habilidades al trabajar durante un período de tiempo extendido para investigar y responder a una pregunta, problema o desafío auténtico, complejo y atractivo.

Según UNICEF(2014), el Buck Institute for Education (BIE), define al Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) como un método extendido de investigación que involucra a los estudiantes para adquirir conocimientos y habilidades significativas. A través de este proyecto de investigación se logra promover el aprendizaje activo y significativo mediante la exploración profunda de temas relevantes que nacen del interés de los estudiantes.(p. 11)

#### **Fases para Implementar el ABP**

El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) se estructura en una serie de fases que permiten alcanzar un objetivo determinado. Estas etapas facilitan la organización y el desarrollo efectivo de los proyectos educativos. Vergara (2015) propone las siguientes fases para implementar el ABP:

### Sorpréndete

Esta fase responde a la pregunta de cómo nace un proyecto. Debe ser planteado, escuchado y negociado por los alumnos, docentes y padres de familia. Una vez realizado este proceso, se activa la ocasión del proyecto.

### Decide hacer

En esta etapa es crucial lograr una intención clara y explícita, lo que Vergara denomina como la "ingeniería del deseo". El profesorado debe generar el compromiso necesario para dedicar el tiempo y esfuerzo requeridos para desarrollar el proyecto de investigación y acción respecto a la fase previa.

### Diseño del Proyecto

Esta fase corresponde a la dirección de la mirada, respondiendo a cómo se iniciará el proyecto. Implica recoger los intereses del grupo, construir un grupo inteligente, mejorar las interacciones y usar la motivación de los estudiantes para fortalecer el objetivo del proyecto.

Comprende la estrategia del proyecto y la gestión del trabajo grupal. Es fundamental el aporte igualitario de cada integrante del grupo. Los alumnos se agrupan en actividades de aprendizaje concretas donde deberán usar distintos recursos del pensamiento creativo. Aquí se desarrolla el proyecto, generando efectos en la comunidad, en el centro educativo y en las vidas de los alumnos.

### Herramientas para visibilizar el proyecto

Consiste en el recojo y procesamiento de la información, evidenciada por fotos, videos, apuntes, notas, etc. Esto permite documentar y visibilizar el proceso y los resultados del proyecto.

### Evaluar

Comprende la evaluación de los resultados del aprendizaje y la reflexión sobre el proyecto. Esta fase permite valorar el impacto del proyecto y los aprendizajes adquiridos. Evaluar es observar si los niños y niñas siguieron los pasos del proceso y si además, adquirieron tanto habilidades como los aprendizajes previstos.

### **Relevancia y Contexto Cultural**

El ABP, cuando se vincula con los oficios comunitarios, permite a los estudiantes aprender de manera contextualizada y relevante. Al involucrarse en actividades tradicionales como la elaboración del pan Huaro, los estudiantes no solo adquieren habilidades prácticas, sino que también exploran la historia, las técnicas y la importancia cultural de estos oficios en su comunidad. Este enfoque fomenta un aprendizaje más profundo y significativo, ya que los estudiantes ven la aplicación real de los conocimientos académicos en su vida cotidiana.

### **Interdisciplinariedad y Aprendizaje Integral:**

Mediante la integración de oficios comunitarios en el ABP, se promueve un aprendizaje interdisciplinario. Por ejemplo, la elaboración del pan Huaro puede ser un punto de partida para enseñar matemáticas (medición de ingredientes, proporciones), ciencias (reacciones químicas durante la fermentación y cocción), historia (orígenes y evolución del oficio) y estudios sociales (impacto del pan en la economía local y las prácticas culturales). Este enfoque integral ayuda a los estudiantes a conectar diversos campos del conocimiento y a desarrollar una comprensión holística de su entorno.

### **Identidad Cultural y Sentido de Pertenencia:**

El ABP enfocado en oficios comunitarios fortalece la identidad cultural de los estudiantes y su sentido de pertenencia a la comunidad. Participar en actividades que son parte de la herencia cultural de su comunidad permite a los estudiantes valorar y preservar su cultura. Este proceso no solo enriquece su formación académica, sino que también contribuye a la cohesión social y a la transmisión de saberes ancestrales a las nuevas generaciones.

### **Enfoque Intercultural en el ABP**

#### **Valoración de la Diversidad Cultural:**

Un enfoque intercultural en el ABP reconoce y valora la diversidad cultural presente en la comunidad educativa. Al incorporar oficios comunitarios en el currículo, se legitiman y celebran las prácticas culturales de diversas comunidades. Esto fomenta el respeto y la apreciación por la diversidad cultural entre los estudiantes, promoviendo un ambiente inclusivo y equitativo.

#### **Diálogo de Saberes:**

El enfoque intercultural en el ABP facilita un diálogo de saberes, donde el conocimiento tradicional y el conocimiento académico se integran y enriquecen mutuamente. Por ejemplo, en la elaboración del pan Huaro, los conocimientos transmitidos por los ancianos de la comunidad sobre las técnicas tradicionales pueden complementarse con conocimientos científicos sobre la fermentación y la nutrición. Este diálogo interdisciplinario y cultural enriquece el aprendizaje y fomenta una comprensión más amplia y profunda.

#### **Participación de la Comunidad:**

El ABP con un enfoque intercultural implica la participación activa de la comunidad en el proceso educativo. Los padres, abuelos y otros miembros de la comunidad pueden desempeñar un papel crucial al compartir sus conocimientos y habilidades con los estudiantes. Esta colaboración intergeneracional y comunitaria no solo enriquece el aprendizaje de los estudiantes, sino que también fortalece los lazos entre la escuela y la comunidad.

## **El ABP en la Educación Inicial**

El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) en la educación inicial se presenta como una metodología educativa transformadora que apoya el desarrollo integral de los niños en una etapa crítica de su psicoevolución. Según Cascabeles y Carrillo (2015), el ABP en la Educación Infantil no solo facilita el desarrollo de capacidades propias de esta etapa, sino que también prepara a los alumnos para enfrentar situaciones cotidianas con éxito (p. 6). Esta metodología ofrece un enfoque que va más allá de la mera transmisión de conocimientos, permitiendo a los niños aprender a través de la exploración y la resolución de problemas reales y significativos.

De acuerdo con Aritio, Berges et al. (s. f.), la función del docente en el ABP es predominantemente orientativa. Los educadores guían a los alumnos para que encuentren soluciones a los problemas que surgen en el proyecto de manera autónoma, promoviendo un ambiente en el que los niños se sienten motivados a participar activamente en la planificación y ejecución del proyecto (p. 5). Este enfoque no solo fomenta la participación activa y la disposición colaborativa de los estudiantes, sino que también permite a los docentes proporcionar la orientación necesaria para el aprendizaje eficaz.

A medida que el proyecto avanza, los estudiantes desarrollan intereses relacionados con la comunidad escolar o el entorno exterior, así como con sus experiencias y relaciones sociales. Esto se traduce en una alta motivación por parte de los alumnos, quienes se sienten involucrados y comprometidos con el aprendizaje (Aritio, Berges et al., s. f., p. 10). El ABP demuestra ser una metodología adecuada para trabajar con estudiantes de diversas características, ya que estimula el interés por investigar y vivir el aprendizaje en función de sus capacidades, curiosidades y el contexto en el que se encuentran.

UNICEF, según Majo y Vaquero (2014), identifica tres objetivos principales para los proyectos en el ABP:

1. Dar respuesta o solución a una situación o problema específico: Este objetivo implica la intervención en el entorno mediante acciones como campañas de concientización o la creación de juegos para días de lluvia en la escuela.
2. Investigar o evaluar un problema, asunto o tema complejo: Aquí, el foco está en comprender temas relevantes para los alumnos, como la contaminación de un cuerpo de agua cercano o la inmigración reciente en su región.
3. Diseñar, elaborar o construir un producto: En este caso, los estudiantes crean un producto concreto, como un modelo de motor eficiente o una escultura, lo que les permite aplicar sus conocimientos de manera práctica y creativa (UNICEF, 2014, pp. 11-12).

Vergara (2015) destaca que el ABP es una técnica didáctica que conecta el aprendizaje escolar con el sentido de vida de los estudiantes. Este enfoque facilita la

implementación de cada fase del proyecto, proporcionando material y recursos para recoger información, gestionar el trabajo, analizar y evaluar el proyecto, e incorporar elementos como las inteligencias múltiples (Vergara, 2015, p. 27). De esta manera, el ABP no solo cuestiona los supuestos tradicionales de la educación, sino que también ofrece una vía práctica para conectar el aprendizaje con la realidad y las experiencias de vida de los estudiantes.

### ***La Identidad Cultural a Partir de Actividades Comunitarias y su Vínculo con el Currículo de Educación Inicial***

#### **Concepto De Identidad Cultural**

Para Bonfil Batalla (1987), la identidad cultural es “la conciencia de pertenencia a un grupo social con el que se comparte un sistema de símbolos y significados que se han construido y reconstruido históricamente”. Esta definición enfatiza que la identidad cultural no es solo un conjunto de tradiciones estáticas, sino un proceso activo de creación y recreación de significados en respuesta a las condiciones históricas y sociales.

Para Arguedas (1987), “la identidad cultural es un proceso dinámico que se construye a través de la interacción social y la continuidad de las tradiciones” (p. 45). Este concepto es crucial para el desarrollo infantil, ya que la identidad cultural contribuye a la formación de la autoimagen y el sentido de pertenencia en los niños. Por eso, la identidad cultural debemos entenderla como una construcción social y simbólica que se forja en la intersección de la historia y la experiencia cotidiana, y que es fundamental para la cohesión y la lucha por los derechos culturales de los pueblos. Es decir, que la identidad cultural es como un álbum de fotos de nuestra comunidad, lleno de tradiciones y costumbres que heredamos y seguimos creando día a día. Nos hace sentir parte de un grupo especial con formas propias de pensar y vivir, que aprendemos de nuestros abuelos y adaptamos a nuestra vida actual. Esta identidad nos da fuerza y nos ayuda a mantener nuestra forma de vida, incluso frente a otras culturas. En la escuela, aprender sobre nuestra identidad cultural nos conecta con nuestras raíces y nos enseña a valorar quiénes somos y quiénes podemos llegar a ser.

La educación no puede ser homogénea, tiene que ir de acuerdo a la cultura de cada pueblo, respetando sus propias particularidades y cosmovisión. Para que la educación cambie y sea buena, primero es necesario el cambio del docente de modo que tenga más cariño y respeto a su propia cultura. La educación debe tener también como objetivo la formación de personas que valoren y vivencien la diversidad cultural y que respeten las culturas existentes.

Según PRATEC(2005) la diversidad cultural, se integra y se adopta a una actitud de respeto hacia las diferentes tradiciones culturales presentes en su entorno.

Promover la participación activa de docentes, alumnos, padres de familia y comunidad ha sido muy importante para poner en acción y relación a la Institución Educativa con la comunidad y de esta manera valorar su saber local. Si se llega a ello, se lograra llegar un sentimiento de cariño y respeto entre la escuela y comunidad.

#### El currículo y las matemáticas

De acuerdo con la GEREDU, en su Propuesta Pedagógica Regional de Educación Inicial Ciclo II Aprobado como política educativa regional con Resolución Directoral N.º 1673 (2017),

Del mismo modo, Gavarrete (2021) afirma que el rol del docente es fundamental , por ello podemos sustentar que “El desarrollo de ese aprendizaje contextual plantea para el docente el desafío de presentar problemas relacionados con un contexto conocido por el alumno, para que resuelva dichos problemas en un proceso de experimentación cooperativa, donde aprenda y aplique lo aprendido, y esté en condiciones de transferir los nuevos conocimientos aprendidos a otros contextos útiles de su vida”. Cuando el docente tiene como desafío desarrollar aprendizajes significativos en sus estudiantes, podrá presentar problemas con relación a su contexto, en donde el estudiante sea el protagonista de su aprendizaje, capaz de resolver tales problemas a medida que vaya experimentando en su entorno de aprendizaje y donde tenga la capacidad de aprender y aplicar lo aprendido. Otro de los objetivos de la etnomatemática es también lograr que los estudiantes tengan las condiciones de transferir los conocimientos aprendidos a otros contextos necesarios de su vida, es por eso que puedo afirmar que pukllasunchis como escuela tiene como prioridad enseñar de la vida para la vida, una forma de fortalecer la identidad.

El saber ancestral es un conocimiento importante para la vida porque nos enseña con la práctica y nos lleva a experimentar, sentir, tocar, hacer, interactuar con los demás, desarrollando así sus habilidades motrices gruesas y finas del niño. El currículo enfatiza el pensamiento lógico matemático y la lectoescritura dejando a un lado las costumbres , saberes y tradiciones de los pueblos, sin tomar en cuenta que allí es donde el aprendizaje es significativo, así como lo menciona.

El Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas es una organización no gubernamental peruana dedicada a la investigación y promoción de los derechos de los pueblos indígenas en los Andes que menciona en uno de sus libros titulado “El saber ancestral” que el estado peruano enfatiza que los aprendizajes curriculares están más vinculados en la lectoescritura y el pensamiento lógico matemático sin estimar las costumbres, tradiciones y saberes que las comunidades ofrecen ya que el Perú es un territorio diverso que puede ofrecer una educación más trascendental. “enseñar la ciencia y la técnica a la niñez andina, pero también comprender y vivenciar la sabiduría de la

comunidad sin que uno de ellos domine al otro”. de esta manera crear un vínculo más efectivo con la comunidad y escuela.

### ***La Elaboración del Pan como una Actividad Comunitaria que Fortalece la Identidad Cultural***

La panadería tradicional y la cocina en general son pilares fundamentales en la construcción y preservación de la identidad cultural de una comunidad. En el contexto de la educación intercultural bilingüe (EBI), enseñar a los niños sobre la elaboración del pan tradicional y otras prácticas gastronómicas no solo transmite conocimientos técnicos y habilidades prácticas, sino que también inculca valores culturales y sociales esenciales. La gastronomía tradicional, con sus recetas, técnicas y significados, actúa como un vehículo de transmisión de la historia y las tradiciones de la comunidad. A través de la práctica culinaria, los estudiantes aprenden sobre los recursos naturales locales, los ciclos agrícolas y las festividades que marcan el calendario cultural de su entorno. Esta integración de la cocina en el currículo escolar refuerza el sentido de pertenencia y continuidad histórica, permitiendo a los niños conectar de manera profunda con sus raíces culturales (Bonfil Batalla, 1987).

La incorporación de la panadería tradicional y la cocina en la educación fomenta la creación de una identidad cultural sólida y resiliente. Las actividades culinarias en el aula proporcionan un espacio para la interacción intergeneracional, donde los conocimientos y las técnicas ancestrales se transmiten de los mayores a los más jóvenes. Este proceso preserva las tradiciones culinarias y fortalece los lazos comunitarios y la cohesión social. Además, la gastronomía tradicional promueve la valoración de la diversidad cultural, ya que cada comunidad tiene sus propias especialidades y formas de preparación que reflejan su historia y su relación con el entorno. Al integrar estas prácticas en la educación, se fomenta el respeto y el aprecio por la cultura propia y la de otros, lo que es crucial para el desarrollo de competencias interculturales en los estudiantes (Valcárcel, 1959).

### **Tradiciones Locales Y Festividades**

La participación en festividades locales como la celebración de la Virgen del Carmen o la elaboración del pan Huaro, según Hugo Núñez, puede ser una herramienta educativa poderosa. Núñez (2003) argumenta que “las festividades y prácticas tradicionales actúan como vehículos de transmisión cultural que refuerzan la identidad y el sentido de pertenencia de los infantes y jóvenes” (p. 76).

### **Artes y Oficios Tradicionales**

Incorporar técnicas y prácticas tradicionales en actividades educativas es esencial para el aprendizaje significativo. María Jesús Fernández sostiene que “la integración de las artes y oficios tradicionales en el currículo permite a los estudiantes conectar con su patrimonio cultural de manera práctica y vivencial” (Fernández, 2010, p. 102).

En ese sentido, incorporar las prácticas tradicionales en el currículo de la educación inicial es esencial para lograr el aprendizaje significativo, porque permite que los estudiantes tengan una conexión directa con su identidad cultural de manera práctica y vivencial.

### **Narrativas y Leyendas Locales**

El uso de cuentos y leyendas locales en el aula también es fundamental para la transmisión cultural. Según Luis Felipe de la Fuente, “las narrativas locales enriquecen el currículo al ofrecer a los niños un marco cultural con el que pueden identificarse y entender su entorno” (de la Fuente, 2008, p. 89). Al narrar, los sucesos, acontecimientos que han pasado se recupera y valora los conocimientos ancestrales como la elaboración del pan y darle un valor significativo a la nueva generación de hoy, y con esto se enriquece el currículo al identificarse con su cultura.

## ***Integración De La Identidad Cultural En El Currículo De Educación Inicial***

### **Enfoque Curricular**

Adaptar el currículo para incluir contenidos que reflejen la diversidad cultural es clave. Beatriz Arrieta sostiene que “un currículo culturalmente inclusivo no solo enriquece el aprendizaje, sino que también valida las experiencias culturales de los estudiantes” (Arrieta, 2012, p. 134).

Es la forma de cómo se estructura, visualiza y organiza y se ejecuta el proceso educativo acerca del currículo y del trabajo curricular ya que es un contexto socio cultural para que así los estudiantes puedan aprender desde la experiencia.

### **Metodología Didáctica**

La integración de actividades culturales en el aprendizaje diario puede realizarse a través de proyectos temáticos. Según Jorge Luna, “los proyectos basados en prácticas tradicionales, como la elaboración de pan, permiten a los niños aprender de manera contextualizada y significativa” (Luna, 2015, p. 57). La actividad tradicional de elaborar el pan de manera cotidiana, en una institución educativa a través de proyectos como el ABP, permite que las niñas y los niños promueven el valor que tienen los oficios comunitarios y el respeto por los saberes ancestrales, por todo ello es necesario mencionar que la escuela debe estar vinculada con la comunidad, ya que de esa forma podremos fortalecer la identidad desde la educación.

### **Ejemplos De Prácticas Educativas Comunitarias**

#### **Proyectos temáticos**

Desarrollar proyectos educativos centrados en temas culturales, como la panadería tradicional, se alinea con las recomendaciones de Sonia Ortega, quien señala que “los proyectos temáticos permiten a los niños explorar y entender su cultura a través de

experiencias directas” (Ortega, 2017, p. 98). Con los proyectos educativos realizamos una forma de aprender más práctica y directa a través de su propio interés y exploración.

#### Colaboración con la comunidad

Involucrar a miembros de la comunidad en la escuela es una manera de fortalecer la enseñanza de tradiciones y técnicas tradicionales. Humberto Milla destaca que “la colaboración comunitaria en la educación fortalece el vínculo entre la escuela y la cultura local, proporcionando una educación más rica y contextualizada” (Milla, 2019, p. 122). La sabiduría de los ancestros es primordial para la enseñanza de la educación dentro de la Institución y así vincular a la comunidad y la escuela.

#### Evaluación y retroalimentación

Para evaluar el impacto de la integración cultural, es esencial utilizar métodos que reflejen la efectividad de estas prácticas. Ana María Paz sugiere que “la evaluación debe considerar no solo los logros académicos, sino también el desarrollo del sentido de identidad y pertenencia” (Paz, 2020, p. 142).

### ***El Currículo Y La Identidad Cultural***

Según el programa curricular de Educación Inicial (2016) el interés de la educación en esta nivel se guía para favorecer la formación personal y social de los niños y niñas impulsando y apoyando en su proceso de formación de su identidad a partir de su amor propio y conocimientos teniendo en cuenta sus costumbres, creencias y tradiciones de su familia.

Fomentar la construcción de su identidad cultural en los niños y niñas desde el Currículo Nacional es una forma de valorar sus raíces, costumbres y tradiciones que se va dando de generación en generación.

### ***Desarrollo De Competencias Interculturales***

La exposición a la diversidad de culturas y tradiciones favorece el proceso de aprendizaje de los estudiantes, así mismo fomenta el respeto por la diversidad. Carlos Cueto señala que la relación con las distintas tradiciones culturales es esencial para que los estudiantes tengan una amplia perspectiva intercultural, también inculca a que los estudiantes aprendan a darle valor a las diferencias y convivan de manera más armónica para construir una sociedad más inclusiva y respetuosa entre todos.(Cueto, 2018, p. 111).

### ***Fortalecimiento del sentido de identidad y pertenencia***

La incorporación de elementos culturales en el currículo educativo nacional tiene un impacto positivo en la mejora de autoestima y cohesión social de los estudiantes. Según Maria Elena López, menciona que los conocimientos y valoración de una cultura es elemental para fortalecer la identidad personal y la conexión con la comunidad. Al promover el reconocimiento de las tradiciones y costumbres locales en una institución educativa,

ayuda a que los estudiantes desarrollen el sentido de pertenencia a un grupo social, comunidad y nación para enriquecer la educación.

Según Rengifo, la escuela y la comunidad deben caminar juntas, en un diálogo constante y colaborativo, para que los saberes ancestrales puedan ser compartidos, reconocidos y valorados dentro del proceso educativo. Esta integración permite que dichos conocimientos, profundamente enraizados en la historia, cosmovisión y prácticas culturales de los pueblos originarios, se conviertan en un aprendizaje auténtico y vinculado a la realidad del estudiante.

Cuando la escuela se abre a la comunidad y reconoce la riqueza de sus tradiciones, se fomenta una educación más inclusiva y significativa, que no solo transmite contenidos académicos, sino también valores, historias y formas de vivir en armonía con el entorno. Esta relación entre lo ancestral y lo académico contribuye a una formación más integral, donde el conocimiento no se impone, sino que se construye colectivamente.

Además, al darle un lugar legítimo a estos saberes en el nivel inicial, se asegura su preservación y transmisión de generación en generación, fortaleciendo la identidad cultural y el sentido de pertenencia de los estudiantes. De esta forma, la educación se transforma en un puente entre culturas, promoviendo la interculturalidad, el respeto mutuo y la construcción de un futuro más equitativo y consciente de sus raíces.



### CAPÍTULO III

#### MARCO METODOLÓGICO

##### Contexto

La presente investigación donde realizamos fue en la I.E.I Cuna-Jardín N°627 Huaro, está ubicada en la calle San Martín S/N, Distrito de Huaro, Provincia Quispicanchi, Región Cusco. Esta institución cuenta con 11 años, fue fundada el cinco de septiembre del 2012, atiende a un total de 95 estudiantes entre niños y niñas, cuenta con: 5 aulas, un aula de 2 años, un aula de 3 años, un aula de 4 años y un aula de 5 años. Cuenta con cinco servicios higiénicos(unos para docentes, dos para niños y dos para niñas), patio amplio con cancha deportiva, áreas verdes, cocina y juegos como: rodadero, subibaja y pasamanos. En inicial se hacen actividades como: deportes y psicomotricidad. Cuenta con una directora, 5 docentes, 1 auxiliar , 1 personal de limpieza y cocina.

En el distrito de Huaro cada año se celebra su aniversario, en el cual la I.E.I. Cuna-Jardín N°627, es participe, realizando danzas tradicionales, una de las actividades más relevantes del lugar. su lengua materna en el Distrito de Huaro es el Quechua, sin embargo solo hablan el castellano y algunos ambos.



Foto: Distrito de Huaro

Contexto demográfico: La Institución Educativa Cuna- Jardín N°627, está ubicado en el distrito de Huaro, provincia de Quispicanchi, departamento de Cusco.

El distrito cuenta con un centro de salud, un centro de salud mental comunitario, una IE con los tres niveles, inicial, primaria y secundaria, además un Centro de Educación Básica Especial (CEBE).

La institución Educativa Inicial se encuentra a dos cuadras de la pista principal, en la calle san martin al borde del río huaro. Por el norte de la IEI se encuentran las chacras de maizales, por el este se encuentra el río huaro y al borde algunas casas de material noble de la familia pillaca, al sur hay una librería y varias tiendas, a dos cuadras esta la pista principal y el puente huaro. Al oeste se ubica el estadio municipal.

Los apus protectores son: Apu wiracochan, Cunyawani, Curi.

Según el censo realizado en el año 2007 hay un total de 4 366 habitantes, de los cuales el trabajo de investigación se realizará con 15 niños de 5 años.

Contexto Social: Hemos elegido el distrito de huaro ya que en este territorio ancestralmente se han dedicado a la elaboración del pan huaro, este alimento es muy tradicional en todo el Cusco debido al sabor y al consumo diario de cada familia, en esta población del distrito de huaro el pan lleva el mismo nombre de este distrito que es pan huaro elaborado desde hace muchos años atrás, en este contexto los saberes y conocimientos ancestrales en la elaboración del pan huaro son muy ricos ya que existen aproximadamente 12 panificadoras de elaboración de panes de allí la variedad de sabores y exquisitez del pan huaro.

Contexto cultural: Los primeros pobladores del antiguo WARO, fueron los CHUCCHIS, tienen su origen en la cultura WARI que se estableció en esta zona, posteriormente recibieron influencia de los TIAHUANACOS , que dejaron como testimonio una huaca en forma de pirámide invertida frente a la actual Capilla de Canincunca, de los NAZCAS, de los PARAKAS y de los Siete Reinos Aymara.

"Huario" fue asiento de unos sabios legendarios, los Waros. Estos hechiceros fueron famosos por sus predicciones y leían el futuro en el fuego, soplando las llamas con larguísimos canutos de plata. Fueron también expertos curanderos y conocían las propiedades de una serie de plantas medicinales que usaban para curar las enfermedades".

La lengua que más predomina en este distrito es el quechua ya que la mayoría de los habitantes son de sus comunidades y en la capital hablan el castellano como segunda lengua.

### **Población Participante**

Nuestra población participante en la Institución Educativa Inicial Cuna- Jardín n°627 de Huaro, aula 5 años, cuenta con 15 estudiantes, de los cuales 8 son niñas y 7 niños.



| GRADO  | VARONES | MUJERES | TOTAL |
|--------|---------|---------|-------|
| 5 AÑOS | 07      | 08      | 15    |
| TOTAL  | 07      | 08      | 15    |

## Alcances Y Enfoque Metodológico

### Diseño De Investigación

|                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| OBJETIVO GENERAL: Integrar mediante el ABP los saberes de la elaboración del pan huaro en un aula de 5 años IEI N°627 Huaro, Quispicanchi, Cusco, en el año 2023 para fortalecer la identidad y los aprendizajes. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                          |
| FASE 1: Recoger los saberes de la comunidad de Huaro sobre la elaboración del pan.                                                                                                                                | <p>Actividad 1: entrevista a la docente de aula.</p> <p>La entrevista se realizará dentro del aula de 5 años de la institución.</p> <p>técnica: entrevista</p> <p>Instrumento: cuestionario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Datos generales de la maestra:</li> <li>• ¿Dónde estudio?</li> <li>• ¿Lugar de nacimiento y donde vive?</li> <li>• ¿Qué edad tiene?</li> <li>• ¿Por qué eligió la carrera?</li> <li>• ¿Cuánto tiempo está ejerciendo su carrera?</li> <li>• ¿Tiene alguna especialidad?</li> <li>• ¿Tendrá familia?</li> <li>• ¿Conoce sobre panadería?</li> <li>• ¿Qué piensa sobre la educación?</li> <li>• ¿Qué estrategias utiliza usted para el aprendizaje de los niños y niñas?</li> <li>• ¿Tiene algún conocimiento sobre el ABP?</li> <li>• ¿Alguna vez ha trabajado mediante el ABP?</li> <li>• ¿cree usted que este tipo enseñanza sea significativo para los niños y niñas?</li> <li>• ¿Qué objetivos a corto plazo tiene con los niños y niñas?</li> </ul> | 11 de septiembre de 2023 |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | <p>Actividad 2: entrevistar a un sabio comunal</p> <p>Técnica: entrevista.</p> <p>Instrumento: guía de entrevista.</p> <p>datos personales del sabio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuál es su nombre?</li> <li>• ¿Cuántos años tiene?</li> <li>• ¿Dónde es su lugar de nacimiento?</li> <li>• ¿Hasta qué edad estudió?</li> <li>• ¿Ha estudiado para ser panadero?</li> <li>• ¿Cómo aprendió a hacer pan?</li> <li>• ¿Desde cuándo tiene mano para hacer pan?</li> <li>• ¿Por cuánto tiempo se dedicó a la panadería?</li> <li>• ¿Como se hacía antiguamente el pan?</li> <li>• ¿Qué ingredientes utilizaban?</li> <li>• ¿Usted cree que los niños y niñas del nivel inicial puedan aprender haciendo pan? ¿Como? ¿Por qué?</li> <li>• ¿Qué piensa sobre la educación en la actualidad?</li> </ul> | <p>12 de<br/>setiembre</p> |
|  | <p>Actividad 3: entrevista a través de grupos focales</p> <p>Técnica: encuesta</p> <p>Instrumento: cuestionario</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Cuál es su nombre?</li> <li>• ¿cuántos años tienen?</li> <li>• ¿Qué número de hermanos son?</li> <li>• ¿les gusta el pan?</li> <li>• ¿En qué momentos del día comen pan?</li> <li>• ¿saben hacer pan? ¿Quién les enseñó?</li> <li>• ¿les gustaría saber más sobre el pan?</li> <li>• ¿les gustaría ver la elaboración de panes?</li> <li>• ¿Alguna vez observaron hacer el pan? ¿Qué instrumentos utilizan?</li> <li>• ¿saben qué ingredientes tiene el pan?</li> <li>• ¿Cuántos panes harán los panaderos?</li> </ul>                                                                                                                                | <p>13 septiembre</p>       |

|                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ¿Qué formas y tamaños tienen los panes?</li> <li>• ¿Por cuánto tiempo se pondrá los panes al horno?</li> <li>• ¿conocen algún panadero?</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |                      |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------|--------------------|-----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                                                                                                                                                                             | <p>Actividad 4: clasificar los saberes de los sabios a las áreas curriculares especialmente al área de personal social.</p> <table> <tr> <th>saberes</th> <th>sabio</th> <th>áreas curriculares</th> <th>resultado</th> </tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table> | saberes              | sabio     | áreas curriculares | resultado |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| saberes                                                                                                                                                                                     | sabio                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | áreas curriculares   | resultado |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| FASE 2: Integrar los saberes de la comunidad sobre el pan Huaro mediante un metodología de aprendizaje basado en proyectos que pueda ser aplicada especialmente al Área de Personal Social. | <p>Actividad 1: análisis de datos sobre el currículo</p> <p>Una vez obteniendo la información de las entrevistas de los docentes, sabios y niños analizaremos los datos del currículo del área de personal social.</p>                                                                                                                                                           | 14 y 15 de setiembre |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                             | <p>Actividad 2: revisar la estrategia ABP</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leer capacidades e introducción del currículo</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                  |                      |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                             | <p>Actividad 3: Contrastar el currículo nacional con el ABP</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| FASE 3: Sistematizar la aplicación del ABP e identificar el resultado del proyecto en los niños                                                                                             | <p>Actividad 1: Planificación de la metodología ABP con los saberes ancestrales de elaboración de panes en el área de personal social.</p> <p>Técnica:</p> <p>Instrumento:</p>                                                                                                                                                                                                   | 16 y 17 de setiembre |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                             | <p>Actividad 2: presentación del proyecto ABP a los niños y niñas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 18 de setiembre      |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                             | <p>Actividad 3: visita del sabio comunal en el aula de 5 años.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 19 de setiembre      |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                                                                                             | <p>Actividad 4: aplicación de la estrategia ABP con los niños y niñas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 20 de setiembre      |           |                    |           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

## **CAPÍTULO IV**

### **RESULTADOS**

En esta investigación acerca de los saberes ancestrales sobre la elaboración del pan Huaro, nos dimos cuenta que esta práctica tradicional es muy importante no solo para la región del Cusco, sino para el país, además, los ingredientes con que se ha elaborado han sido importante por su origen natural. Asimismo, hemos comprendido, que los hornos en los que antiguamente se elaboraba el pan fueron hechos de diferentes materiales, entre ellos, arcilla, sal de maras y guano de cuy.

La importancia de este saber tradicional también la hemos integrado y llevado al aula de clases en la Cuna- jardín N°627 del distrito de Huaro, vinculando estos saberes con nuestro ejercicio pedagógico. Por eso, para presentar estos resultados, lo vamos a hacer describiendo cada una de las fases de la investigación desarrollada, y dentro de cada fase, la categorización correspondiente a cada objetivo específico que nos propusimos.

#### **Resultados Fase Uno:**

##### ***Recoger Saberes sobre la Elaboración de Pan Huaro***

Para la primera fase nos hemos propuesto recoger los saberes que tiene la comunidad de Huaro sobre la elaboración del pan artesanal, dentro de las actividades que realizamos se encontraba la entrevista a algunos sabios de la comunidad, especialmente al Señor Marcos Samochuallpa de 75 años, quien tiene amplia experiencia en la elaboración del pan Huaro y a la señora Aquilina Contreras Iturriaga de 84 años, a quien elegimos por su experiencia en la elaboración del pan huaro y como docente ya jubilada en la institución donde estamos realizando la investigación.

Al realizar la entrevista al sabio obtuvimos información valiosa de los saberes ancestrales que son conocimientos y vivencias que tienen las comunidades, con sus rituales, costumbres y tradiciones, estos elementos son tan sustanciales dentro de un pueblo que con el pasar de los años se está perdiendo.

##### ***Cambios en el Proceso de Elaboración de la Harina (Breve historia de la Harina de Trigo en Huaro)***

Al realizar esta entrevista uno de los saberes que encontramos es el proceso de la elaboración de la harina el cual ha ido cambiando a lo largo del tiempo. Al principio se realizaba la molienda de este cereal en molinos que eran impulsados por agua como lo explica el señor Marcos Samochuallpa cuando nos dice: “antes el molino funcionaba con agua por eso estaba al lado de un río”.

Lo que nos llama la atención es que la materia prima para hacer la harina de trigo lo traían desde dos lugares de la provincia de Acomayo, uno de ellos era el distrito de Rondocan y el otro era el anexo de Pirque, este último situado cerca del pueblo de Papres

Parará, antes eran estos lugares solamente donde se producía este cereal, el cual, luego era distribuido en diferentes regiones, especialmente gran parte de este cereal se quedaba en la zona de Huaro.

En el distrito de Huaro, el cereal se llevaba hasta Mayumaran, la parte más alta de Huaro, donde se ubican los molinos principales, los cuales funcionaban con agua del río Huaro, que impulsan las astas del molino aprovechando la fuerza natural de este elemento, el cual con su fuerza de caída, hacían girar el sistema interno, y una de las piedras molía el trigo hasta convertirlo en harina de trigo. A medida que pasaba el tiempo, estos molinos ya no se construían al lado de los ríos, puesto que el funcionamiento que era con agua, fue reemplazado por motores a base de gasolina, esto debido a la escasez de agua en la zona ya que sin este elemento el molino no funciona, una calle en Huaro, llamada Oliart era donde se encontraban los molinos que eran impulsados por gasolina.

Así mismo, estos molinos después de sufrir cambios según la autora Matto de Turner (1976) comenta que el trigo llega al Perú a finales del siglo XVI esto nos hace referir que el proceso de la introducción de este cereal en el Perú ha tenido cambios, como lo manifiesta también el señor Marcos Samochuallpa de 75 años cuando nos explica cómo ha ido transformándose la elaboración de esta harina y este cambio también nos revela que las comunidades se han ido adaptando a la modernidad utilizando e implementando los elementos que van surgiendo a lo largo de los procesos de la industrialización y transformación de la sociedad.

Marcos Samochuallpa nos comparte en la entrevista que los granos de trigo eran favorables cuando el clima era cálido y la cosecha era unos grandes granos de trigo y esto mismo la autora lo menciona en su libro afirmando que la costa del Perú es una de ellas, en el sur en Cusco en la provincia de Quispicanchis, distrito de Huaro los granos de trigo se adaptaron muy bien por el sector de Oropesa, entonces al elaborar el pan, era más sustancioso, rico y nutritivo por tener unos ingredientes naturales como: la borra de chicha, la manteca de chancho y el trigo.

Estos ingredientes ancestrales marcan la diferencia en la elaboración ancestral, por lo tanto en lo cultural sobre este oficio, identificamos la identidad cultural en relación a cómo esta actividad tan significativo y práctico, ha ido marcando en cada época de su trascendencia así como lo menciona la autora Ríos (2009), que cada lugar tiene su forma de hacer el pan según sus recursos y materia prima, y esta actividad ha ido pasando de generación en generación pero, que actualmente en el distrito de Huaro el pan se elabora con ingredientes procesados y de manera industrializada, a diferencia de antes que lo elaboraban con ingredientes naturales.

Luego de esta reflexión podemos darnos cuenta que el trigo ha sido un elemento domesticado por nuestros ancestros en el Perú, a pesar de que este cereal no es peruano,

su origen es europeo, sin embargo la sabiduría de nuestros ancestros ha generado que se adapte esta semilla y coja las cualidades propias de nuestros territorios, al hacerlo no solamente la semilla se adaptó, también nuestros ancestros, sus prácticas, costumbres y saberes se adaptaron con ella, generando elementos necesarios que les permita sostenerse y alimentarse con estos alimentos, esto nos habla también de cómo las comunidades sostienen su identidad la transforman y la adaptan para también subsistir con los alimentos que van llegando y se van transformando.

### ***Proceso de Elaboración del Pan***

Al realizar la entrevista al Señor Marcos Samochuallpa nos dimos cuenta que antiguamente en el distrito de Huaró había pocos hornos “esa fecha hemos trabajado constantemente, pero poco horno había pe”, de los pocos que había él menciona que pudo ver varios de los más antiguos, “los primeros hornos más antiguos, yo también he visto, pero no he visto ya trabajar, de acá (señalando el lugar del horno), en calle Bolívar, de familia Vizcarra”.

Teniendo en cuenta que el señor Samochuallpa nacido en 1949, ahora tiene 75 años, él pudo observar los hornos más antiguos, nos explica que el primer horno del distrito fue el de la familia Vizcarra, luego de la familia Oliart y así sucesivamente todos en el distrito empezaron a construir sus hornos.

Considerando lo que nos explica el señor Marcos, un horno tiene una duración de por lo menos 100 años, por lo tanto, los hornos antiguos vistos por el señor Marcos, posiblemente fueron elaborados en el año 1897 es por esto que podríamos inferir que en el distrito de Huaró se elaboraba el pan desde a fines del siglo XVI.

Esta información también es resaltada por la autora Sirley Ríos quien afirma que la llegada del trigo al Perú se dio aproximadamente en los años 1535, en los primeros años de la conquista española. A fines del siglo XVI en muchos lugares del país el maíz fue reemplazado por el trigo. Ya en el año 1539 a pesar de que se cosechaba el trigo aún se consumía el pan de maíz, en la misma fecha llegó el trigo a la ciudad del Cusco, se empezó a cosechar y la elaboración del pan empezó a aumentar, se empezaron a construir los primeros hornos en el distrito de Oropesa, seguidamente se extendió por todo Quispicanchi siendo Huaró el segundo distrito en tener hornos.

Ya entre los años 1500 y 1600 se inició la elaboración del pan de trigo en estas zonas, por tal motivo en el distrito de Huaró aún se conservaba el horno más antiguo perteneciente a la familia Vizcarra que pudo ser desde esa época. También la autora confirma los ingredientes con los que el pan era elaborado en esa época así como, la borra, la manteca de chanco, del mismo modo menciona los implementos como, la batea de madera, los ganchos para jalar el pan del horno y la pala para introducir los panes al horno estos utensilios son indispensables para elaborar y hornear el pan.

Sin embargo, en ese entonces, la elaboración del pan no tenía la popularidad que ahora tiene. A medida que pasaron los años en el distrito de Huaró, la señora de apellido García, también construyó su horno, en el cual elaboraba el pan tradicional de trigo. El señor Marcos nos cuenta que esta señora, vendía sus panes a los pobladores del distrito. Del mismo modo cuenta que en burros y canastas gigantes, estos panes frescos eran llevados al Cusco, desde tempranas horas de la mañana cuando dice “Y llevaba en los burros al Cuzco a la madrugada”, “ para las 4 o 5 de la mañana listo ya el pan.”. Al llegar a la ciudad del Cusco a pie en ciertas horas, cuando dice “ Al Cuzco, en tres horas, cuatro horas. A pie. A pie” esto debido a la falta de transporte. Los burros eran amarrados en Polvorapampa, este nombre debido a que antiguamente era el aeropuerto, por el hecho que los aviones aterrizaron levantando bastante polvo se llamó de esa forma al lugar, actualmente en el lugar está el Seguro social de Salud.

Luego de haber amarrado a los burros la señora García empezaba a ofrecer sus panes en el Cusco, dice que cuando las personas preguntaban de dónde era el pan, la señora respondía que era de Huaró. De esa manera con el pasar del tiempo se fue haciendo conocido el pan Huaró. También menciona que este pan era elaborado con productos naturales como el trigo molido (harina de trigo) ,la borra de chicha para fermentar, azúcar para endulzar y la manteca de chanco la cual era extraída de las lechonadas que realizaban en el distrito. Todos estos ingredientes hacen que el pan Huaró sea especial y con un sabor único.

Además este pan Huaró en aquellos años donde el señor Marcos fue joven, observó que se elaboraba diariamente, sin embargo en la fiesta del 16 de julio fiesta de la Virgen del Carmen se elaboraba un pan especial llamado “costra” la cual tiene algunas características especiales en su forma, pero los ingredientes de su elaboración son las mismas que el pan normal.

Finalmente a medida que pasaron los años gracias al avance industrial el señor Marcos construyó su horno aproximadamente a sus 29 años en el año 1978. En ese momento empezaron a comprar máquinas para frotar ya que antiguamente como menciona el sabio “ Si a puro pulso nomas” todo era a pulso, incluso menciona a la primera persona quien compró una frotadora industrial para hacer más fácil su trabajo cuando nos dice “y de ahí nos hemos comprado, primerito ha comprado la señora de apodo zorra, al medio” (refiriéndose al lugar donde la señora tenía su horno) después de esta persona el señor Marcos es la segunda persona en comprar una frotadora traída desde Arequipa, el recalca que las máquinas para hacer pan eran mejor comprarlas de Arequipa que de Cusco porque no brindaban garantía, también menciona que el aún conserva esa máquina y tiene un funcionamiento óptimo hasta el momento.

A medida que pasó el tiempo llegaron empresas quienes ofrecían harina de trigo procesada, primero las vendían en talegas de tela, luego cambiaron a costales de papel las que ahora conocemos. El señor Marcos Comenta que gracias a la facilidad que estas Harinas procesadas les brindaba cambiaron la harina de trigo por la harina procesada y es así que el pan Huaro hasta el momento perdura con el nombre más no con el sabor y originalidad que antes tenía.

Después de analizar la experiencia del sabio Marcos, que desde una perspectiva cultural, podemos afirmar que en el distrito de Huaro, el pan ha sido parte fundamental de la identidad de los Huareños durante muchos años. Esta tradición ha llevado a la comunidad a adoptar diversas formas de elaboración del pan, convirtiéndolo en un alimento indispensable y en un sustento económico para muchas familias.

Hoy en día, los pobladores de Huaro continúan con el oficio de la panadería, aunque este proceso ha experimentado numerosos cambios. Las modificaciones en los ingredientes, en la forma de hornear y en el sabor del pan reflejan una evolución que, a pesar de todo, mantiene viva esta tradición

### ***Cambios en la Elaboración del Pan Huaro***

Los cambios en el proceso de elaboración del Pan Huaro comenzaron con la llegada de la industrialización, un momento importante en la historia del distrito. Esta transformación trajo consigo beneficios significativos, como la mejora en la mano de obra de los panaderos. Cada horno podía contar con su propio molino y máquinas para amasar la masa, así como diversas formas de obtener harina de trigo, Así como lo menciona el Señor Marcos ".A motor era. Antiguos motores eran, pues."

A lo largo de la historia, siempre se han producido diferentes clases de pan, generalmente en función del tipo de harina utilizada o del grado de refinamiento de la misma. Así, encontramos panes elaborados con harina de trigo, que reflejan la diversidad y riqueza cultural de cada región. Esto permitió que el pan se produjera de manera más eficiente y con una calidad superior, gracias a la incorporación de nuevos ingredientes como levadura, harina fina de trigo, azúcar, anís, canela, manteca vegetal y sal, además de otros ingredientes según las preferencias de cada panadero.

Sin embargo esta diversidad se fue reduciendo a medida que comenzaron a elaborar el pan de una manera más homogénea, para reducir costos y unificar procesos, esto fue parte también de procesos industriales, que por fortalecer el aspecto económico de la elaboración del pan, se perdió el aspecto artesanal, y con ello la reducción o pérdida de diversidad de panes, así como lo resalta el señor Marcos Samochuallpa cuando nos menciona "Ahora, pucha, la harina ya está fabricada, procesada. No es como antes..."

Así mismo, la industrialización también trajo consigo efectos negativos. Muchas personas se volvieron más sedentarias debido a la disminución del esfuerzo físico en el

proceso de elaboración del pan. Como resultado, la harina de trigo perdió parte de su calidad nutricional, ya que el proceso de producción industrial puede reducir su valor nutritivo, lo que afecta especialmente a los niños y a la población en general. Esto también lo resalta el señor Marcos cuando nos dice que le preocupa “el pan ha perdido su sabor, y no alimenta como debe ser”.

La calidad nutricional es fundamental en la alimentación, y al experimentar estos cambios, la autora Sirley Ríos (2009) sostiene que la elaboración del pan ha sido una actividad principal desde tiempos antiguos. Del mismo modo, estudios recientes indican que cada tipo de pan es distinto, ya que las personas han adaptado este alimento a su contexto particular.

Al investigar las costumbres del distrito de Huaro, hemos llegado a la conclusión de que la elaboración del pan es la actividad principal de esta comunidad. Esta práctica no solo representa una tradición cultural rica, sino que también es fundamental para la economía local, ya que constituye el sustento de numerosas familias.

Con el paso del tiempo, hemos observado que el proceso de hacer pan ha evolucionado considerablemente. Aunque muchas de las técnicas tradicionales se mantienen, ha habido un cambio notable en la calidad de los ingredientes utilizados, con un aumento en la utilización de productos industriales en lugar de ingredientes naturales. Este cambio ha afectado no solo el sabor y la textura del pan, sino también su valor nutricional.

Durante nuestra investigación, decidimos experimentar con la elaboración del pan Huaro utilizando métodos e ingredientes tradicionales. Al hacerlo, hemos podido comparar el pan que se produce hoy en día con el que se hacía en el pasado. Esta experiencia nos ha permitido constatar que el pan hecho con ingredientes ancestrales tiene una textura notablemente suave y un sabor mucho más agradable al paladar. Además, es un alimento que aporta un alto valor nutritivo, lo cual es especialmente importante para el desarrollo de niños y niñas en la comunidad.

## **Resultados Fase Dos:**

### ***Experiencia de Aprendizaje en ABP***

Para la segunda fase nos propusimos integrar los saberes que obtuvimos del sabio Marcos Samochuallpa de la comunidad de Huaro sobre la elaboración del pan huaro, mediante la metodología de aprendizaje basado en proyectos (ABP) hemos diseñado sesiones de aprendizaje con la información que obtuvimos del sabio y que puedan ser aplicadas especialmente en el área de Personal Social, así mismo en Matemática y Comunicación. Con esta metodología los niños serán los protagonistas que irán descubriendo desde su propia iniciativa, se planificará y guiará esta investigación con estas observaciones que hemos encontrado en los niños, será un aprendizaje memorable y

práctica en el cual los niños buscarán información desde sus propios saberes e interactúan entre ellos y así llegaremos a un ambiente creativo y motivador con experiencias propiamente de ellos, y con estas interrogantes que se obtendrá en estas actividades ¿como era el pan huaro antiguamente? podremos resolver la investigación.

### ***La Metodología del ABP con los Saberes del Pan Huaro***

El Aprendizaje Basado en Proyectos es una metodología en el cual los estudiantes desarrollan sus habilidades, desde su propio interés y necesidad de ellos, donde los niños y las niñas son los protagonistas de esta actividad tan creativa y significativa con la ayuda de la maestra como guía de esta experiencia.

Utilizando la metodología del ABP, hemos propuesto como tema transversal la elaboración del pan huaro, desde el área de personal social, ya que al tomar en cuenta el currículo nacional para integrar las competencias y capacidades, nos damos cuenta que con esta área es posible proponer alternativas para el aprendizaje con los niños tomando en cuenta su tradición y costumbre, desde la cual ellos se relacionan cotidianamente; de esta manera, con este proyecto de doce sesiones de clase, podemos desarrollar diversas habilidades en los estudiantes.

Para integrar los testimonios recogidos en la fase uno dentro de metodología de aprendizaje basado en proyectos hemos investigado cómo ha evolucionado la elaboración del pan huaro en este distrito, hemos trabajado con pobladores que se dedican a este oficio, como el señor Marcos Samochuallpa, uno los pobladores más longevos de la comunidad de Huaro que aún sigue realizando la elaboración del pan, junto con su esposa que años atrás se dedicó también a esta actividad y gracias a esta información pudimos integrar todos los saberes en el diseño y ejecución de nuestra planificación de las clases.

Para explicar este proceso, vamos a presentar cada una de las sesiones de clase destacando los saberes que se integraron y explicando cuál fue el propósito por el cual lo integramos de esa manera.

#### **Sesión Uno: ¡Nos Vamos de visita al horno!**

Propósito: Resolver problemas de forma, movimiento y localización

Para esto nos propusimos contarles un cuento acerca de Pepito y Rosita que habla sobre un croquis para llegar a un horno, para que luego los niños y niñas hagan físicamente el recorrido por el espacio desde el colegio hasta el horno del distrito de Huaro, que queda a cuatro calles del colegio. Después de esta actividad, y al llegar al salón, los niños dibujan el croquis de este recorrido hecho por Pepito y Rosita y ahora por ellos.

Para la sesión uno, hemos incorporado, más que los saberes recogidos en testimonios, ha sido, el diario vivir de los niños, ya que ellos están conectados con esta actividad que se realiza en Huaro, porque esta comunidad se desarrolla social y económicamente en torno al pan, por lo tanto la visita del horno era primordial para nuestra

investigación, porque es un lugar donde comienza y se ejecutan todas las experiencias de aprendizaje que buscamos para este proyecto.

En esta sesión de clase pudimos trabajar con el área de Matemática, tomando en cuenta la competencia “resuelve problemas de forma, movimiento y localización”. Al abordar la competencia del área de matemática de localización los niños primeramente observan todo lo que está a su alrededor y de esa manera empiezan a ubicarse y localizar la dirección hacia dónde se dirigen, una vez claro dónde quieren ir, se realiza la visita al horno tomando en cuenta sus lateralidades, derecha, izquierda, de frente y de esta manera concretamos esta competencia curricular.



### **Sesión dos: “Conociendo el Pan Huaro”**

El propósito es compartir información sobre lo que conocen del pan Huaro con sus propias palabras.

En esta sesión de aprendizaje nos propusimos a realizar las siguientes actividades principales, los niños y niñas recordarán la visita al horno del día anterior, después se ubicaran en semicírculo para dialogar sobre lo que les gustaría aprender a partir de la experiencia anterior. Utilizando un cuadro de doble entrada con las siguientes interrogantes: ¿qué haré? ¿cómo lo haré? ¿qué necesitamos?, las cuales son respondidas por los niños y niñas y son anotadas en la pizarra tomando en cuenta sus saberes previos.

Para esta sesión, hemos considerado los conocimientos previos de los estudiantes, ya que muchas de sus familias tienen horno en casa o saben cómo elaborar pan. Por esta razón, hemos priorizado escuchar sus experiencias y anotarlas, con el fin de integrar sus intereses en el proyecto propuesto y tener como base para iniciar la siguiente sesión.

En esta sesión de clases, nos enfocamos en el área de Comunicación, trabajando específicamente en la competencia 'se comunica oralmente en su lengua materna'. Para abordar esta competencia, comenzamos con una lluvia de ideas en la que cada estudiante tuvo la oportunidad de compartir sus conocimientos sobre el pan Huaro y las tradiciones familiares en torno a su elaboración. De esta forma, los estudiantes pudieron expresar lo que sabían sobre este alimento y cómo lo preparan en sus hogares, promoviendo la participación activa y el intercambio de experiencias.

La maestra actuó como guía, facilitando la conversación y ayudando a que todos los estudiantes pudieran escuchar y aprender de las experiencias de sus compañeros. Para hacer la actividad más dinámica y participativa, organizamos a los estudiantes en un semicírculo, lo que permitió una comunicación más fluida y cercana. Esta disposición favoreció un diálogo más directo y significativo, creando un ambiente de aprendizaje colaborativo donde todos se sintieron cómodos al compartir sus ideas.

### **Sesión Tres: “El triguito viajero”**

El propósito de esta sesión fue, compartir hechos y momentos importantes sobre los saberes previos de la elaboración del pan que obtiene de su historia familiar.

En esta tercera sesión, comenzamos con una actividad motivacional para captar la atención de los estudiantes. Les presentamos una adivinanza que decía: "Soy de color amarillo, tengo muchas espigas de oro, y gracias a mi existencia puedes comer el pan de cada día. ¿Quién soy?". Esta adivinanza les permitió reflexionar sobre el tema central de la sesión, que era el trigo.

Luego, procedimos a escuchar el cuento “El triguito viajero”, el cual narra la historia de cómo el trigo llegó al Perú, específicamente al distrito de Huaro. Para complementar la narración, utilizamos el libro que habíamos elaborado previamente, lo cual ayudó a hacer la experiencia más interactiva y significativa para los estudiantes. A continuación, para

reforzar lo aprendido, colocamos imágenes relacionadas con la historia en la pizarra, de modo que los estudiantes pudieran visualizarlas y conectar mejor los conceptos.

Finalmente, se organizaron en grupos de cinco, y cada grupo tuvo la oportunidad de narrar el cuento de manera voluntaria, utilizando las imágenes como apoyo. Durante esta actividad, los estudiantes colaboran entre sí, compartiendo ideas y ayudándose mutuamente para contar la historia de la manera más completa posible.

Para el desarrollo de esta sesión, hemos considerado que los estudiantes compartan hechos y momentos importantes relacionados con los saberes previos sobre la elaboración del pan, basados en sus historias familiares. De esta manera, se les invita a reflexionar sobre sus experiencias personales. Además, se busca que profundicen y compartan sus ideas a través del cuento "El triguito viajero", el cual narra hechos significativos sobre la llegada del trigo al Perú y cómo este ingrediente fundamental dio lugar al proceso de elaboración del pan en su localidad. Al contar esta historia, se pretende que los estudiantes comprendan cómo ha evolucionado esta actividad a lo largo del tiempo, hasta llegar a la forma en que se realiza actualmente en el distrito.

En esta sesión se trabajó con el área de Personal social la competencia "Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común", el hecho de contar la historia de la llegada del trigo a esta región permitió desarrollar en los niños la participación entre sí, compartiendo y escuchando las diferentes perspectivas que tienen acerca del trigo y de esta historia.



#### **Sesión cuatro: "Conocen los molinos antiguos de su localidad"**

El propósito es "Conocer los molinos de su localidad e interactuar entre ellos"

Las actividades que se trabajó en esta sesión es que los niños arman los rompecabezas donde las siluetas estaban dispersas en el aula y luego descubren que la figura armada es de un molino, después dialogan en un semicírculo para interactuar sobre lo que conocen del molino y lo que les

gustaría aprender de este objeto, a través de una maqueta los estudiantes observan cómo es su funcionalidad, y cómo se obtenía el trigo molido para elaborar el pan, en este proceso los niños manipulan la maqueta y experimentan realizando la molienda del trigo.

En este aprendizaje los estudiantes comparten lo que conocen de los molinos de su comunidad interactuando entre ellos, manifestando si alguna vez vieron ese objeto y para lo cual a través de una maqueta se mostró el funcionamiento del molino y ellos pudieron realizar esta actividad tan importante y tradicional.

En esta sesión lo que hicimos fue integrar el testimonio del señor Marcos, y lo hemos integrado con información de fuentes verídicas de internet, con la intención de dialogar saberes tradicionales con información académica, para corroborar la historia, y esta información fue la que luego compartimos con los estudiantes.

Con la información que nos dio el señor marco nos dimos cuenta que los molinos de antes tenían una característica Y es que fueran de piedra ya que esto aporta unos nutrientes a la harina posteriormente y los de ahora al ser Industrial ya no tienen esta característica por lo que la calidad nutricional de la harina no es la misma esta reflexión la ganamos con el testimonio señor Marcos y se la transmitimos a los niños a través de la presentación de la maqueta del molino de piedra y el molino moderno y mientras ellos armaban ambas maquetas explicamos la distinción y las propiedades que tienen de piedra con el actual.

En esta sesión se trabajó con el área de personal social la competencia “Construye su Identidad”, al escuchar una breve historia sobre la funcionalidad de los molinos, datos que recogimos del sabio de la comunidad y lo plasmamos a través de una maqueta y con esto lograr que observen, manipulen la maqueta y conocer como antes realizaban las moliendas de trigo y fortalecer las costumbres, con esta experiencia a hecho que los niños disfruten ese momento y entre ellos interactúen desde sus saberes previos sobre los



molinos de su localidad identificando así sus raíces y como sus ancestros trabajaban el trigo para la elaboración del pan y como lo hacen hoy en día.

### **Sesión cinco: “Descubren los implementos de un horno”**

Propósito: “Conocer cuáles son los implementos del horno y cómo se utilizan”.

La actividad principal que se trabajó es que los niños descubran los implementos del horno que están ocultos dentro de una “bolsa sorpresa”. La bolsa sorpresa es grande y de color negro para que los niños no puedan visualizar su contenido, de esta forma los niños y niñas realizan un semicírculo para escuchar a la profesora quien dará algunas especificaciones de los implementos del horno y su utilidad.

Al dialogar con el sabio Marcos Samochuallpa y la visita a los diferentes hornos más antiguos del distrito, hizo que los estudiantes estén motivados en conocer más de su comunidad y al mismo tiempo adquieran información al observar los materiales que se utiliza para el horneado y elaboración del pan, los niños quedaron asombrados, de cómo llega el pan a su familia cada mañana, qué ingredientes se utiliza, que materiales tienen. Con este desarrollo de actividad los niños disfrutaron y compararon los materiales que algunos de ellos tienen en casa con los del hornos que visitaron e interactuaron entre ellos con sus propias palabras y desde sus inquietudes. De esta manera el aprendizaje es constructivo y retador para seguir investigando y crear una experiencia trascendental porque lo recordarán y compartirán con sus familias y amigos.

En esta sesión los niños vivenciaron el reconocimiento de los implementos de un horno ya que la mayoría de las familias de los estudiantes tiene como actividad principal la elaboración de pan, a partir de ello los estudiantes comparten sus conocimientos sobre la utilidad de cada instrumento para la elaboración del pan, así como también hacen una simulación de elaboración del pan, con ayuda de los implementos de material reciclado que llevaremos al aula.

En esta sesión se trabajará con el área de Matemática con la competencia “Resuelve problemas de cantidad” los niños contarán los materiales que necesita en un horno para elaborar el pan de manera natural y asociando cantidades.

Y lo que queremos lograr es que los niños conozcan los números cardinales al sacar los implementos de la bolsa sorpresa en la cual se tomará en cuenta qué implemento saldrá primero, segundo, tercero, etc. Por lo tanto los niños contarán también cuántos objetos de trabajo se necesitan en un horno.

Así mismo se tomará en cuenta el área de Personal Social, con su competencia “Construye su Identidad” al compartir e interactuar sobre sus saberes previos de los materiales del horno.

En el área de Comunicación con su competencia “Se comunica oralmente en su lengua materna” al interactuar con sus propias palabras acerca de sus conocimientos de los materiales que se necesita para un horno.

Y en la competencia “Construye su Identidad” queremos que los niños interactúen y compartan sus conocimientos previos acerca de los implementos del horno y de lo que observaron en el horno a sus compañeros, familiares y maestra.



#### **Sesión seis: “Visitar a los hornos del distrito de Huaró”**

Propósito: Conocer los hornos tradicionales del distrito de Huaró,

En esta sesión, se les contará un cuento donde Julio, un niño muy curioso, decidió ir de visita a un lugar donde veía que todos los días sacaban canastas de pan. La narración de esta historia motivará a los niños a salir de la institución educativa a conocer un horno del distrito, al llegar al horno tendrán la oportunidad de manipular los materiales u objetos con el cual se realiza el pan. Además podrán adquirir más información sobre lo que concierne la elaboración del pan directamente con el dueño del horno y compartir sus saberes previos.

En esta actividad se visitará los hornos tradicionales de la comunidad de Huaró, uno de los hornos es del sabio Marcos Samochuallpa construido con material tradicional del lugar, cómo son; conos hechos de barro de arcilla, sal de maras, cabello y vidrio.

Gracias a la disponibilidad del señor Marcos por esta visita los estudiantes observarán y compartirán sus conocimientos previos acerca de los materiales del horno que se necesita para construir un horno al manipular y vivenciar de cerca cada implemento. Les dejará un aprendizaje significativo y relevante porque ellos serán los protagonistas de buscar la información que necesitan, lo que se busca con esta sesión es que los estudiantes tengan esta experiencia vivencial y que la visita al horno les deje una huella memorable de aprendizaje para toda la vida.

En esta sesión se trabajará con el área de Personal Social, con la competencia “Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común”, al realizar esta competencia los niños vincularon sus saberes previos con sus compañeros que no conocían de los implementos del horno y esto ayudará a que entre ellos convivan, se comuniquen con naturalidad y con sus propias palabras a sus compañeros y cómo llegar al horno; en orden y cumpliendo los acuerdos tomados antes de salir, por ejemplo en pares y tomados de la mano.



### **Sesión siete: “Descubriendo el horno artesanal”**

Propósito: Reconocen cómo se realiza un horno artesanal,

En esta sesión se realizó la actividad de completar una silueta de un horno tradicional, en la cual los niños irán completando la figura con los materiales que falta para darle forma de un horno artesanal (antes de iniciar la actividad la maestra les entrega imágenes de las partes de un horno) dándole, forma y estilo de un horno tradicional, a partir de ello, descubren cómo es un horno, sus partes y que se necesita para construir, luego comparten voluntariamente y exponen sobre lo que comprendieron de las partes del horno tradicional y los materiales con los que se construye. Para esta actividad se utilizó como apoyo la silueta ya terminada por ellos.

En esta actividad se desplazan del jardín hacia el horno del Señor Marcos Samochuallpa sabio de la comunidad, compartirán información de cómo es un horno artesanal, los niños mencionan que sus familias construyen con materiales de su localidad, estos son los conos hecho de barro de arcilla, pelos de personas, vidrio partidos en pedazos y el sabio afirma esta información y le dice que al final se pasa con arcilla fina para sellar cualquier agujero que tenga el horno y de esta manera construyen un horno artesanal.

Una de las áreas que se aplica en esta sesión es Matemática con la competencia “Resuelve problemas de cantidad” con la intención de que los estudiantes desarrollen la noción de los números ordinales. En el cual los niños podrán establecer cuál de los materiales va primero, segundo, tercero ,... para la construcción de un horno artesanal.

El siguiente área es Personal Social con la competencia de “Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común” lo que se busca desarrollar con esta área es fortalecer los acuerdos de los niños entre compañeros y tener una convivencia de respeto y amabilidad.

Al vincular curricularmente esta sesión, los estudiantes realizan acciones orientadas al bienestar común a partir de diálogos de interés colectivo, integrando sus conocimientos previos sobre los hornos tradicionales de su localidad. Así mismo con el área de matemática los niños deben expresar su comprensión de los números ordinales empleando un lenguaje matemático.

### **Sesión ocho: “Proponen un espacio para construir un Horno tradicional”**

Propósito: Proponen un espacio dentro de la IE donde se elaborará el horno tradicional y dialogan las formas de conseguir ayuda monetaria para lograr la construcción del horno.

Nuestras actividades principales seran realizar un recuento sobre la actividad del día anterior, sobre la visita del horno del sabio Marcos Samochuallpa en el cual los niños mencionan todo lo observado; las partes del horno, materiales que se utilizan para construir el horno y el proceso de construcción del horno, se seleccionará a tres estudiantes del aula, quienes serán los encargados de designar un lugar dentro de la institución para construir el horno artesanal.

Con la visita que se realizará al horno del señor Marcos Samochuallpa, buscamos motivar a que los niños propongan la construcción de un horno tradicional dentro de la institución. El objetivo es que puedan elaborar el pan como sus antepasados, promoviendo así la continuidad de estos saberes como parte de su aprendizaje en el desarrollo de su psicomotricidad fina. Para integrar los saberes, se preparó la sesión de la siguiente manera, en primer lugar se hace un recuento de los aprendizajes que obtuvieron los estudiantes al momento de visitar los diferentes hornos, dentro de estas visitas se recolectó

información válida sobre la construcción de un horno y los materiales con las está compuesto. En segundo lugar hacemos un recuento sobre las partes de un horno, materiales y forma de construcción. En esta sesión se eligió el lugar de la construcción del horno en la cual los niños interactuaron entre ellos, donde podrían construir un horno, haciendo un tanteo de su tamaño y forma por lo tanto, se considerara a niños que ya tienen un horno en casa y a partir de ese conocimiento ellos serán los encargados de ubicar la construcción del horno.

Se trabajará con el área de Personal Social, teniendo en cuenta la competencia “Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común”, los niños en esta actividad queremos que por iniciativa propia propongan y colaboren en actividades colectivas en el nivel de aula de la I.E. orientadas a la revaloración del pan Huaró y plantean la construcción de un horno en la institución y de esta manera mantener su identidad cultural al elaborar el pan tradicional de la comunidad de Huaró.

### **Sesión nueve: “Las variedades del pan Huaró”**

Propósito: Que los niños y niñas reconozcan a través de la lectura de imágenes las variedades del pan Huaró y su importancia

Las actividades que se realizan en esta sesión es, los niños observan una caja de sorpresa donde se les realiza las siguientes preguntas: ¿Qué observan en la mesa? ¿Qué creen que hay en la caja? ¿Qué forma tiene? ¿De color es la caja?. De tal forma los niños encontrarán dentro de la caja imágenes de las variedades del pan Huaró, realizarán una lectura a través de imágenes sobre las variedades de pan huaró, para que de esta manera escuchen la explicación del pan Huaró.

En esta sesión los niños reconocen la variedad de panes, gracias a la explicación del sabio de la comunidad que compartió a través de sus propias experiencias que vivió, esto ayudó a que los niños interactúan y socializan sobre los tipos de pan que consumen en su comunidad y sus familias observando la imágenes que se presenta en el aula, como el pan pagas, pan huaró, pan.... Estos panes eran sabrosos y nutritivos con ingredientes naturales del lugar.

Los niños con esta sesión empezarán a diferenciar los panes que antes consumían con los panes que hoy en día consumen y notarán el sabor, la forma y el tamaño de los panes que hace años elaboraban.

Áreas trabajadas y vinculación curricular: En esta sesión trabajaremos con el área de Comunicación, teniendo en cuenta la competencia de “Se comunica oralmente en su lengua materna”, con esta competencia los niños interactuarán con sus propias palabras sobre la variedad de panes que sus familias consumen y elaboran en el horno.



### **Sesión diez: “Conocen los ingredientes y el valor nutricional del pan Huaro”**

Propósito: Es conocer cuales son los ingredientes del pan Huaro y su valor nutricional.

Nuestras actividades realizadas en esta sesión fueron, que los niños y niñas tienen que observar los ingredientes del pan huaro que será presentada en la mesa como (harina de trigo, borra, manteca, sal y azúcar), de esta manera los niños podrán observar los ingredientes y la importancia de su valor nutricional a través de un relato, después tendrán la oportunidad de manipular estos ingredientes, y forman grupos de 5 y dialogan sobre lo que están tocando, que textura tienen y que sabor sienten al probarlos.

En esta sesión a través de la información recopilada del Yachaq sobre los ingredientes del pan Huaro tradicional. Algunos estudiantes comparten espontáneamente sus conocimientos previos acerca de los ingredientes presentados y logran identificar su valor nutricional con ayuda de la maestra. Así mismo conocen la importancia de consumir el pan tradicional de su localidad y cómo esta forma de consumo ayuda la economía de sus familias.

Trabajamos con el área de comunicación, teniendo como competencia “Se comunica oralmente en su lengua materna”. Priorizando la información del Yachaq, vinculamos estos saberes a una sesión de aprendizaje, con el objetivo de dar valor a sus tradiciones y costumbres y que los estudiantes se sientan identificados y orgullosos de ser parte de ello.



### **Sesión once: “ Los ingredientes y el proceso de preparación del pan Huaro”**

Propósito: Identifica los ingredientes y el proceso de preparación del pan tradicional a través de un recetario,

Descripción de la sesión: Las actividades principales que trabajamos fueron realizar una dinámica llamada: Ritmo a gogo” donde se les invitara a los niños y niñas a ubicarse en un círculo e inicia la actividad diciendo: “Ritmo (da tres palmadas), a gogo diga usted los ingredientes del pan Huaro por ejemplo Trigo, manteca, azúcar, etc. Los niños van nombrando los productos que se avanzó en la anterior sesión, observan y leen los papelotes en los que está escrito los ingredientes y la preparación del pan huaro. Completan la silueta con la receta del pan Huaro, iniciando con el título, los ingredientes (harina de trigo, manteca de chanco, sal, azúcar, borra de chicha) y la preparación.

En esta sesión los niños, identifican los ingredientes que el yachaq nos indico para la elaboración del pan e indica que ahora se hace con harina procesada, levadura y antes se utilizaba harina de trigo, borra de chicha y manteca de chanco y con estos ingredientes

la elaboración del pan era más nutritivo y tenía un sabor exquisito y que llegó a ser el más solicitado en todas partes del departamento de la ciudad del Cusco .

En esta sesión trabajamos con el área de Comunicación, teniendo en cuenta la competencia “Lee diversos tipos de textos” los niños observarán las imágenes que la maestra mostrará mediante un papelote en el cual está escrito los ingredientes y la preparación del pan huaro y ellos leerán, para lograr este objetivo, formaremos grupos de cinco y se les entregará siluetas de un recetario de cómo se elabora el pan, este recetario tendrá un título, los ingredientes y la preparación del pan huaro artesanal en el cual cada grupo irá pegando en el papelote que estará en la pizarra según como corresponde cada silueta y de esta manera cada grupo podrán leer su papelote y compartirán con sus compañeros.

También tomaremos en cuenta la competencia “Crea proyectos desde los lenguajes artísticos”, los niños observan las imágenes de los dibujos e intercambian información y su opinión sobre, los ingredientes y la preparación del pan Huaro artesanal.



### **Sesión doce: “Elaboran el pan Huaro tradicional”**

Propósito: Lee textos instructivos siguiendo los pasos de la preparación del pan Huaro tradicional

Las actividades que se trabajarán en esta sesión es, que los niños escuchan la canción el panadero para tener conexión con lo que vamos a realizar luego ,Leen el recetario individualmente de manera voluntaria con la ayuda de las imágenes que observan y de las siguientes preguntas, inician con la preparación del pan Huaro en grupos siguiendo secuencialmente los pasos con apoyo del texto y la compañía de una persona adulta. Primero, revisa que los ingredientes estén completos, mezclan todos los ingredientes

secos y luego añaden los ingredientes líquidos. Desarrollando la coordinación óculo-manual y óculo-podal al momento de estar parados en la mesa y manipular la masa. Del mismo modo desarrollan las siguientes nociones matemáticas.

Para esta sesión los niños reconocerán los ingredientes para hacer el pan y a partir de eso realizaremos la elaboración del pan como el yachaq nos indicó, integrando la harina de trigo natural, la manteca, la borra de chicha, azúcar y sal, también tomamos las formas de como eran antes este alimento tan elemental en la mesa de las familias de Huaro, como el pan pagas, el pan.....

En esta sesión trabajamos con el área de Matemática con la competencia „Resuelve problemas de cantidad. realiza seriaciones por tamaño, longitud y grosor, al reconocer las variedades del pan Huaro y al realizar comparaciones entre los panes que van amasando y dando forma, utiliza los números ordinales “primero”, “segundo”, “tercero”, “cuarto”, “quinto” en el momento de la elaboración del pan.

Y en el área de Psicomotricidad se trabajará con la competencia “Se desenvuelve de manera autónoma a través de su motricidad”, con esta competencia se realizará acciones y movimientos de coordinación óculo-manual y óculo-podal que requieren mayor precisión. Lo realizarán en diferentes situaciones de la elaboración del pan, ajustándose a los límites espaciales y a las características de los panes, materiales y/o herramientas que utilizan, según sus necesidades, intereses y posibilidades, al manipular la masa con sus manos trabajarán su psicomotricidad fina y su postura.







### **Resultados Fase Tres:**

#### ***Sistematización de la aplicación del ABP y su resultado en los niños***

En esta fase deben describir Cuáles fueron los beneficios que obtuvieron los estudiantes a nivel de aprendizajes y a nivel de identidad estos beneficios pueden ser agrupados por el conjunto de sesiones o pueden ser detallados por ejemplo beneficios en cuanto a la identidad reconocimiento del territorio los niños se dieron cuenta de su territorio luego de este proyecto y aprendieron a conocerlo porque xy beneficios en cuanto a la afirmación de sus saberes culturales los niños valoran ahora lo que saben su mamá sus papás ven el pan como algo importante esto nos damos cuenta cuando pongo un testimonio y luego una foto de algo que evidencia eso.

#### **Sesión uno: ¡Nos vamos de visita a un horno!**

Que los estudiantes, durante la visita al horno más antiguo del distrito, sean capaces de identificar los hitos señalados en el croquis del distrito desde su ubicación actual. Además, deberán establecer relaciones espaciales al orientarse y coordinar sus movimientos, de modo que puedan desplazarse correctamente, ubicarse en el espacio y localizar los hitos a lo largo del trayecto hacia el horno.



### ***Fortalecimiento de la Orientación Espacial***

Los estudiantes fueron capaces de orientarse correctamente al observar el croquis del distrito, lo que les permitió identificar su ubicación inicial. A medida que avanzaban, desplazaron sus movimientos de forma coordinada, buscando los hitos marcados en el croquis. Cada vez que encontraban uno de esos puntos, lo señalaban o marcaban con un lápiz para confirmar su ubicación. Además, durante el recorrido, comenzaron a contar cuántas cuadras iban cruzando, lo que les permitió llevar un registro del trayecto que recorrían mientras se dirigían hacia el horno.

### ***Curiosidad por los Saberes ancestrales del pan***

Durante la sesión, cuando los estudiantes llegaron al horno, tuvimos la oportunidad de recoger algunos saberes previos sobre el horno, sus funciones y su utilidad. Además, los niños demostraron un notable interés en aprender más acerca del horno tradicional que estaban observando. Como docentes y guías, aprovechamos esta curiosidad y les preguntamos si les gustaría investigar más sobre el tema. La respuesta fue positiva, lo que nos permitió planificar futuras actividades relacionadas con este tema.

### ***Sesión dos: Conociendo el pan Hvaro***

Los logros que esperamos alcanzar durante esta sesión son que los estudiantes puedan expresar, de manera clara y con sus propias palabras, los conocimientos previos que tienen sobre el pan hvaro, es decir, lo que ya saben acerca de su preparación, sus ingredientes, y su importancia cultural. A través de una lluvia de ideas, los estudiantes intercambiarán información y compartirán sus opiniones sobre lo que les gustaría aprender en relación con el pan hvaro. Este ejercicio les permitirá reflexionar sobre el proceso de

elaboración del pan tradicional, discutiendo cómo creen que podrían hacerlo y qué recursos o herramientas necesitan para lograrlo. De esta manera, buscamos fomentar su participación activa y su capacidad para identificar los pasos necesarios para alcanzar sus objetivos de aprendizaje sobre este tema.



### ***Expresión Oral, Participación y Confianza***

Los estudiantes lograron expresar sus opiniones de manera abierta y compartir sus propuestas sobre lo que les gustaría aprender a lo largo del proyecto propuesto. A través de este proceso, demostraron interés y participación activa, contribuyendo con ideas y sugerencias sobre los aspectos que desean explorar y conocer más profundamente durante el desarrollo del proyecto.

### ***Socialización y Reconocimiento de Saberes***

En esta sesión, logramos observar cómo los niños y niñas compartieron información valiosa sobre la elaboración del pan huaro que habían aprendido en sus familias, cada estudiante aportaba saberes que sabían por su familia, y estos fueron resaltados por los sabios, permitiendo un intercambio de conocimientos, los estudiantes aportaron experiencias personales y tradiciones familiares que enriquecieron el tema, permitiendo indirectamente, que los niños se reconozcan en su proceso de aprendizaje.

### ***Sesión tres: El cuento “El triguito viajero”***

El objetivo de esta sesión es que, a través del cuento, los estudiantes comprendan la historia de la llegada del trigo al Perú y al distrito de Huaro. Además, buscamos que logren interiorizar, mediante el uso de imágenes, que estas historias forman parte de su

identidad cultural. También se pretende que los estudiantes reconozcan que la elaboración del pan, como oficio tradicional, ha sido una práctica que se ha mantenido a lo largo del tiempo y sigue siendo una actividad vigente en la actualidad.



### ***Reconocer el Proceso de un Saber Común***

Los estudiantes comprendieron la elaboración del pan como un oficio tradicional en su localidad. Durante la sesión, compartieron historias familiares, mencionando que la mayoría de las familias en el distrito tienen un horno y elaboran pan casi a diario. Sin embargo, algunos niños, especialmente aquellos que son migrantes, conocían el pan, pero no estaban familiarizados con su proceso de elaboración, por ello, cuando se presentó la elaboración, para varios de ellos fue muy revelador, saber lo que pasaba antes de ver el pan en su mesa, esto favoreció la curiosidad y el interés, motivando el aprendizaje sobre esta tradición.

### ***Saberes Compartidos y Sentido de Comunidad***

Todos los niños, al escuchar el cuento y las historias familiares compartidas por sus compañeros, encontraron aspectos en común entre ellos, compartían experiencias, y les hacía sentir más cercanos entre sí, lo que notamos en este proceso es que este tipo de actividades les permitió desarrollar la capacidad de valorarse a sí mismos, y sentirse parte de una comunidad, al conocer y entender las tradiciones y vivencias de su entorno, indirectamente se fortalece su identidad, y poco a poco, su sentido de pertenencia.

### ***Sesión cuatro: Conocen los Molinos Antiguos de su Localidad.***

En el desarrollo de esta sesión, se espera que los estudiantes comprendan la historia de los molinos que se encuentran en su localidad, así como su funcionalidad. A través de esta comprensión, aprenderán cómo estos molinos permiten triturar la harina de trigo, lo que finalmente da lugar al pan huaro tradicional, elaborado antiguamente con harina de trigo natural. Además, se espera que los estudiantes sean capaces de diferenciar

los molinos antiguos de los actuales, reconociendo las transformaciones tecnológicas que han tenido lugar a lo largo del tiempo.



### ***Tradición y Modernidad en un Mismo Saber***

Los estudiantes mostraron un gran interés por conocer la historia y la función de los molinos en su localidad, lo que contribuyó a un aprendizaje significativo y a una participación activa a lo largo de toda la sesión. Durante la discusión, los estudiantes compartieron que conocen lugares cercanos en su comunidad donde aún se pueden encontrar restos de los molinos antiguos, lo que generó en ellos un deseo de visitarlos para aprender más sobre su historia y funcionamiento.

Además, pudieron identificar las diferencias entre los molinos antiguos y los modernos, explicando cómo varía su funcionalidad y cómo han evolucionado a lo largo del tiempo. En sus intervenciones, también comentaron que la mayoría de las familias en la localidad poseen pequeños molinos en sus hogares para procesar alimentos, pero expresaron que les gustaría tener un molino más grande, como los antiguos molinos de agua que utilizaban sus ancestros, para poder mejorar y expandir la producción de harina, tal como lo hacían en tiempos pasados.

Esta sesión, permitió ahondar en la valoración de las herramientas tradicionales como el molino de piedra, y la relación de este tipo de herramientas con la naturaleza, como por ejemplo, el agua, que tuvo un importante valor, y sobre la cual pudimos reflexionar en clase con los niños.

También pudimos reconocer la importancia de la modernidad mediante el uso de maquinaria que facilita varios procesos, sin embargo, también el efecto de estas en la relación con la naturaleza, aspectos que no se pudieron fortalecer ampliamente en clase, pero que quedan en nuestra reflexión como docentes.

La información que obtuvimos del sabio fue de gran valor, ya que, gracias a estos saberes, pudimos estructurar la sesión de manera efectiva, lo que contribuyó a su éxito. Los conocimientos compartidos por el sabio permitieron que los estudiantes se interesan

profundamente por aprender sobre las costumbres y tradiciones de las familias de sus compañeros, particularmente en lo relacionado con los molinos de agua y su función histórica.

Los estudiantes pudieron comprender cómo estos molinos, que eran utilizados en el pasado, jugaban un papel importante en la elaboración del pan de trigo tradicional. Este conocimiento despertó en los estudiantes una mayor curiosidad y motivación por entender cómo estos elementos culturales se conectan con el proceso de producción del pan, y cómo esa tradición sigue viva en la actualidad. De esta manera, la sesión no solo cumplió su propósito de enseñar sobre los molinos y el pan, sino que también permitió a los estudiantes apreciar y valorar las tradiciones familiares de sus compañeros.

### **Sesión cinco: Descubren los Implementos de un Horno**

Al conocer los implementos del horno, esperamos que los estudiantes logren realizar seriaciones basadas en el tamaño, la longitud y el grosor de los objetos. Además, deberán utilizar correctamente los números ordinales, como "primero", "segundo", "tercero", "cuarto", y "quinto", al nombrar y ordenar los implementos del horno. De esta manera, los estudiantes podrán reconocerse como parte de su familia y comunidad, ya que estos implementos no solo tienen una función práctica, sino que también son elementos clave de su identidad cultural y tradicional.

### ***Creatividad y Colaboración***

Además de los logros esperados en el área de matemáticas, los estudiantes tuvieron la oportunidad de manipular los implementos del horno, lo que les permitió experimentar de manera práctica con los objetos que habían aprendido a ordenar y clasificar. A lo largo de la sesión, surgió espontáneamente un juego en el que los estudiantes comenzaron a interpretar el rol de panaderos, lo que reflejaba la curiosidad y el interés que se despertaron en ellos durante el desarrollo de la actividad. Este juego no solo les permitió reforzar el conocimiento sobre el proceso de elaboración del pan, sino que también favoreció la creatividad y la colaboración entre los estudiantes, integrando el aprendizaje práctico con el disfrute de explorar nuevas experiencias.

### ***Conexión entre el Pasado y el Presente***

Los saberes ancestrales estuvieron presentes en cada una de las actividades desarrolladas durante esta sesión, ya que al hablar de los implementos del horno, no solo nos referimos a su uso práctico, sino también a la importancia de tomar conciencia de los conocimientos tradicionales que forman parte de la identidad de la localidad en la que los estudiantes están inmersos. Este enfoque les permitió a los niños reflexionar sobre la conexión entre el pasado y el presente, comprendiendo que la elaboración del pan huaro es un proceso que involucra varios pasos y el uso de implementos específicos, que se han transmitido a lo largo de generaciones. Así, los estudiantes pudieron reconocer la

importancia de estos saberes ancestrales, entendiendo que para llegar a hacer un pan huaro, se deben seguir tradiciones y procesos que han perdurado con el tiempo.



### **Sesión seis: Visita a los hornos del Distrito de Huaró**

En esta sesión, el principal logro que esperamos es que los estudiantes logren consolidar y afianzar lo aprendido en las sesiones anteriores, aplicando ese conocimiento en un contexto más práctico. El objetivo es que puedan conocer diferentes tipos de hornos tradicionales utilizados en la elaboración del pan huaro, y que tengan la oportunidad de ver en tamaño real los implementos que se utilizan en estos hornos, lo que les permitirá conectar de manera más directa con los conceptos previos que han aprendido sobre la elaboración del pan. Además, se busca que los estudiantes interactúen con los dueños de los hornos, quienes compartirán sus experiencias y conocimientos sobre cómo se lleva a cabo este oficio. Durante esta interacción, los estudiantes podrán hacer preguntas sobre cualquier duda o curiosidad que tengan respecto al proceso de fabricación del pan, los implementos utilizados o las tradiciones asociadas. Este enfoque les permitirá tener una experiencia más enriquecedora y realista, ya que podrán aprender de primera mano sobre las técnicas y saberes locales, mientras desarrollan habilidades de investigación y curiosidad en un entorno práctico.

#### **Historia y Tradición**

Como resultado de esta visita a los hornos, nos dirigimos a uno de los hornos más antiguos del distrito, donde tuvimos la suerte de encontrar al sabio mientras elaboraba pan de trigo. Esta experiencia fue muy significativa para los estudiantes, ya que el sabio estuvo dispuesto a compartir sus conocimientos y enseñanzas con ellos. Durante la visita, nos mostró varios espacios dedicados al proceso de elaboración del pan, además de algunas máquinas e implementos antiguos que todavía conserva y utiliza. Gracias a las preguntas de los estudiantes, descubrimos que, en tiempos pasados, el horno se alimentaba con plantas específicas, pero que en la actualidad se utiliza leña para este fin. El sabio también nos relató la historia del pan huaro, detallando cómo y cuándo se hizo famoso en la región.

Para concluir la visita, los niños tuvieron la oportunidad de probar el pan recién elaborado por el sabio, lo que les permitió vivenciar de manera directa la tradición y el proceso que habían aprendido.

#### Fortalecimiento del Sentido de Pertenencia

Los saberes ancestrales les permitieron comprender la historia detrás del pan huaro y la importancia cultural de este oficio en su comunidad. Además, al aprender sobre los procesos tradicionales y las historias de sus ancestros, los estudiantes valoraron más sus raíces y la identidad cultural local, lo que fortaleció su sentido de pertenencia. Esta experiencia no solo enriqueció su comprensión sobre la elaboración del pan, sino que también los inspiró a mantener vivas estas tradiciones en sus propias familias y comunidades.

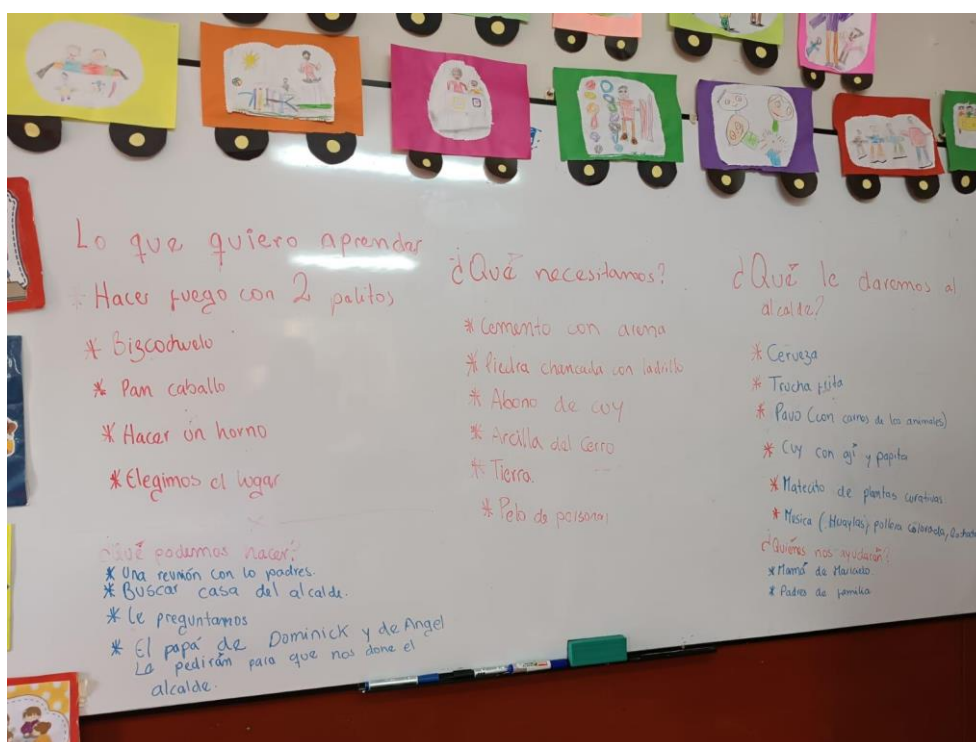
#### Sesión siete: Descubriendo el Horno Artesanal

Los logros que esperamos en esta sesión son que los estudiantes puedan identificar y reconocer las distintas partes que conforman un horno tradicional, comprendiendo también los materiales con los que está construido, como la arcilla o el ladrillo, y el propósito de cada uno de estos elementos en el funcionamiento del horno. Además, se espera que los estudiantes utilicen los números ordinales (como 'primero', 'segundo', 'tercero', etc.) para reconocer y ordenar el proceso de construcción del horno, desde la preparación de la base hasta la colocación de los implementos y la puesta en funcionamiento del horno. Este enfoque les ayudará a entender la secuencia de pasos necesarios para construir un horno funcional. A través de este aprendizaje, los estudiantes podrán conectar este conocimiento con su identidad cultural, ya que los hornos tradicionales son una parte importante de las costumbres y la historia de su comunidad. Este reconocimiento no solo les permitirá valorar más las tradiciones locales, sino también comprender cómo estas herramientas han sido fundamentales en la vida cotidiana de sus familias y de la comunidad en general.



### **Conexión Práctica con las Tradiciones**

En esta sesión, además de los logros académicos esperados, los estudiantes demostraron un gran interés por la idea de construir un horno y tener uno en su institución educativa. Esta propuesta, surgida de su entusiasmo y creatividad, nos causó una gran impresión como docentes, ya que no solo reflejaba el interés de los niños por aprender más sobre el proceso de elaboración del pan, sino que también mostraba su deseo de conectar de manera práctica con las tradiciones de su comunidad. Esta sugerencia nos inspiró y nos llevó a considerar la posibilidad de hacer realidad este proyecto, brindando a los estudiantes una experiencia aún más profunda y significativa. La idea de tener un horno en la escuela no solo enriquecería su aprendizaje sobre la elaboración del pan, sino que también fomentaría el trabajo colaborativo y el sentido de pertenencia a su cultura.



### **Integración de Saberes**

Los saberes ancestrales jugaron un papel fundamental en la mejor comprensión del proceso de construcción del horno y los materiales necesarios. Estos conocimientos previos, transmitidos a través de las generaciones, ayudaron a los estudiantes a entender de manera más clara cómo se construye un horno tradicional y la función de cada uno de los materiales utilizados, como la arcilla, la piedra o la leña. Además, muchos de los niños ya tenían conocimientos previos sobre cómo elaborar un horno, lo que enriqueció aún más su participación en la actividad. Esta base de saberes previos hizo que su participación fuera significativa, ya que pudieron conectar lo que ya sabían con lo que aprendieron durante la sesión, y así, el aprendizaje se hizo más significativo y relevante para ellos.

### **Sesión ocho: Proponen un espacio para construir un Horno tradicional**

A partir de la sesión anterior, en la que los estudiantes expresaron su interés por construir un horno tradicional en la institución educativa, decidimos tomar en cuenta su propuesta. En esta sesión, los logros que esperamos son que los estudiantes propongan un espacio dentro de la institución donde se pueda construir el horno tradicional. Este proyecto no solo permitirá preservar y mantener viva la tradición de elaborar el pan Huaro, sino que también brindará a los estudiantes una experiencia práctica y directa con las costumbres locales. Además, este espacio se convertirá en un lugar significativo dentro de la escuela, donde los estudiantes podrán conectar aún más con su identidad cultural y fomentar el trabajo colaborativo para lograr su objetivo.

#### ***Capacidad para asumir Responsabilidades***

La motivación de los niños por construir un horno fue realmente emocionante. No solo mostraron un gran interés en designar un espacio adecuado dentro de la institución para su construcción, sino que también demostraron una iniciativa admirable al pensar en las posibles maneras de obtener los recursos necesarios. A través de su creatividad y colaboración, los estudiantes sugirieron que podrían investigar sobre quienes podrían ayudarnos con el presupuesto para llevar a cabo el proyecto. Esta propuesta surgió de ellos mismos, reflejando su compromiso con la idea y su capacidad para asumir responsabilidades en la realización de un proyecto significativo para su comunidad educativa.

#### ***Generar y Ejecutar Ideas***

Los saberes ancestrales fueron claves en esta sesión, ya que gracias a ellos pudimos guiar a los estudiantes en su proceso de reflexión y aprendizaje. Estos conocimientos tradicionales les proporcionaron una base sólida sobre la importancia y el funcionamiento de los hornos, lo que les permitió generar ideas brillantes y creativas para proponer soluciones en el marco de este proyecto. La conexión con sus raíces y tradiciones les permitió pensar en formas prácticas y significativas de llevar a cabo la construcción del horno, demostrando un alto nivel de compromiso y creatividad.

“Proponen un espacio para construir un Horno tradicional”

### **Sesión nueve: Las variedades del pan Huaro.**

Para esta sesión, esperamos que los estudiantes intercambien información sobre las diferentes variedades del pan Huaro, compartiendo también cómo se elabora este pan en sus propias familias. A través de este intercambio de conocimientos, los estudiantes podrán conocer distintas formas y métodos de preparación del pan en su comunidad. Además, se buscará que desarrollen su motricidad fina al momento de moldear las diversas variedades del pan Huaro, lo que les permitirá mejorar su coordinación y destreza manual. Esta experiencia no solo fortalecerá su comprensión sobre la tradición del pan Huaro, sino

que también fomentará la participación activa y el aprendizaje compartido entre los estudiantes.

### ***Curiosidad y Exploración***

Los resultados que obtuvimos en esta sesión fueron bastante reveladores para nosotros como docentes y para los estudiantes. Durante la actividad, los estudiantes descubrieron que existía un tipo de pan conocido como 'pagas', el cual se utilizaba antiguamente como una forma de pago para los maestros horneros. Este dato fue completamente nuevo para ellos, ya que no tenían conocimiento previo sobre este tipo de pan. La revelación causó una gran curiosidad entre los estudiantes, quienes comenzaron a preguntar sobre el tamaño real de este pan y cómo se producía. Este nuevo aprendizaje despertó su interés no solo por el pan 'pagas', sino también por otras tradiciones y costumbres relacionadas con la elaboración del pan Huaro, lo que generó un ambiente de cuestionamiento y exploración.



### ***Fortalecimiento y Vínculo con la Identidad Cultural***

Al momento de responder las interrogantes de los niños, fue fundamental tener en cuenta los saberes ancestrales del sabio. Gracias a sus conocimientos, pudimos dar respuestas claras y precisas a las preguntas de los estudiantes, lo que permitió que su comprensión del tema se profundizará. Los saberes del sabio no solo nos ayudaron a resolver dudas, sino que también enriquecieron la experiencia de aprendizaje de los estudiantes, ya que pudieron conectar la información con las tradiciones y prácticas locales. Esto facilitó un entendimiento más completo de los procesos involucrados en la elaboración del pan Huaro y fortaleció su vínculo con la identidad cultural de su comunidad.

Sesión dies: Conocen los ingredientes y el valor nutricional del pan Huaro

En esta sesión, los estudiantes deberán intercambiar información sobre el valor nutricional del pan Huaro tradicional. A través de este intercambio, se busca que comprendan la importancia de este alimento en la dieta de los niños y las familias de su localidad.

### ***Desarrollo Sensorial***

Al observar los ingredientes reales del pan Huaro, los estudiantes mostraron gran interés, participando activamente y compartiendo sus experiencias familiares. La curiosidad les permitió manipular, oler y sentir las texturas de cada ingrediente. Además, sorprendió que muchos opinaron que podían conseguir los ingredientes en sus casas, lo que los emocionó aún más y los motivó a elaborar su propio pan tradicional.



### ***Identidad y Vínculo Comunal***

Esto permitió que los estudiantes comprendieran que, antiguamente, el pan Huaro se elaboraba con ingredientes naturales, como el trigo y otros productos que se sembraban y cosechaban en la localidad. De esta manera, los estudiantes lograron entender la procedencia de su identidad cultural y cómo su comunidad estaba directamente vinculada a la producción de este alimento tradicional.

### **Sesión once: Los ingredientes y el proceso de preparación del pan huaro.**

La intención de esta sesión es que los estudiantes comprendan las diferentes partes de una receta y, al preparar el pan Huaro, observen los efectos que produce la mezcla de los ingredientes en el proceso de elaboración. A través de esta experiencia práctica, se busca que los estudiantes no solo aprendan la secuencia de la receta, sino también cómo cada ingrediente contribuye al resultado final del pan, desarrollando una comprensión más profunda del proceso tradicional de elaborar el pan.

### ***Capacidad para Compartir Aprendizajes***

Los niños no sólo comprendieron las partes de una receta, sino que al final de la sesión, todos tuvieron la oportunidad de exponer la receta del pan Huaro, sin que nadie tuviera dificultades. Este logro reflejó su comprensión completa del proceso y su capacidad para compartir lo aprendido de manera clara y coherente.

### ***Sabiduría Ancestral***

La receta, al estar basada en ingredientes naturales, representó un aprendizaje significativo para los estudiantes, ya que estos saberes fueron adquiridos gracias al sabio de la comunidad. Este conocimiento ancestral les permitió conectar de manera más profunda y valorar la importancia de los ingredientes naturales en la elaboración del pan Huaro.

### **Sesión doce: Elaboran el pan Huaro tradicional**

En esta sesión lo que queremos lograr es que los niños al elaborar el pan huaro desarrollen la psicomotricidad fina y gruesa ya que esto ayudará al niño a tener destreza para escribir, el equilibrio, el conteo hasta el cinco en números cardinales, socializar con los demás, respetar los acuerdos, y una experiencia a partir de sus intereses, a tener voluntad de de las cosas

### ***Fomentar la Identidad***

Al realizar esta sesión los niños lograron interiorizar de cómo se elaboraba el pan artesanal de Huaro ya que ellos vivenciaron este proceso realizando los diferentes variedades de panes y al final disfrutaron y saboreando el pan y socializaron entre ellos que al elaborar el pan con los ingredientes ancestrales es más rico y nutritivo, luego compartieron con sus familiares y así fomentar su identidad cultural de su comunidad



### ***Desarrollo de Habilidades***

Los beneficios que hemos logrado con los niños es que ellos conocieron más de sus costumbres tradicionales y la elaboración del pan tradicional e interactuaron sus maneras de hacer su pan en sus familias, desarrollan la psicomotricidad fina al manipular los ingredientes tanto sensorial y corporal, manteniendo su postura al amasar la masa, ellos fueron los protagonistas y vivenciaron todo el proceso de esta investigación.

### ***Facilidad para Socializar***

Cuando los niños aprenden a través de experiencias cercanas a su realidad contextual, para ellos resulta más fluido el proceso de socializar sus comprensiones, y tienen más facilidad para explicar a otros compañeros lo que van entendiendo ya que los términos con los que se relacionan son familiares. Esto mismo lo planteó el autor Saignes, año 1999 cuando mencionó que la elaboración del pan les permitía a los estudiantes desarrollar habilidades manuales, la paciencia y el trabajo en equipo que son fundamentales para su desarrollo personal y social, además resulta ser una experiencia

que inspira a la exploración y valoración de las distintas prácticas tradicionales de la comunidad.

La facilidad para socializar nace desde el propio interés de los niños. En la comunidad donde viven es común la elaboración del pan por eso al presentar el proyecto relacionado con el tema, los niños mostraron un gran entusiasmo. Ese mismo día comenzaron a conversar sobre cómo podrían hacerlo, si conocían hornos, si alguna vez habían preparado pan o si les gustaría intentarlo. Algunos incluso compartieron sus experiencias personales; “yo hice pan con esta forma” o “me gusta el pan wawa y el pan caballo”.

Estas conversaciones centradas en un tema cercano y familiar le resultaron divertidas y significativas. A medida que hablaban los niños empezaron a socializar sus aprendizajes previos lo cual facilitó un proceso de comunicación más fluido y espontáneo. Esto confirma que cuando se trabaja con experiencias de aprendizaje vinculadas al contexto y vivencias propias de los niños ellos se expresan con mayor naturalidad confianza y libertad

#### ***Fortalecimiento de Identidad (Vinculación de la Educación con la Comunidad)***

Segun Grimaldo Rengifo Vasquez (2005) nos menciona la gran importancia que tiene la cultura, la comunidad y la educación cuando hacen un gran equipo, Grimaldo nos afirma que es muy importante hacer tejidos vivenciales de niño y la niña en su comunidad, porque esto permite que el aprendizaje sea más significativo, haciendo que la acción educativa del aula hacia la comunidad sea una forma de transformar la comunidad en otra aula.

El tema que hemos escogido para trabajar con los niños y niñas, ha sido de gran impacto, ya que, además de despertar mucho interés en ellos, les ha permitido relacionarse fácilmente con nuestra propuesta, debido a que viven inmersos en este oficio. La mayoría de sus familias se dedican a la elaboración del pan lo que ha facilitado un vínculo entre los aprendizajes del aula y los conocimientos del hogar. De esta manera los niños han podido compartir sus saberes previos y, a la vez fortalecer a través de nuestras experiencias

Para profundizar en estos aprendizajes, como investigadoras acudimos al sabio de la comunidad lo que nos permitió enriquecer el proyecto con conocimientos ancestrales. Cabe destacar que muchos niños y familiares no conocían en detalle la historia del pan, ni como su elaboración ha cambiado con el tiempo. Este proceso se convirtió en una oportunidad para aprender juntos, fortalecer la identidad cultural y valorar el oficio tradicional de la comunidad a través de la socialización y el intercambio de saberes. El vínculo entre la escuela y la comunidad debe construirse en armonía con las costumbres y tradiciones de Cada pueblo ya que esto permite fortalecer la identidad de los niños y niñas respetando las particularidades y la cosmovisión de su entorno en este proyecto se

han fortalecido los saberes propios de los estudiantes partiendo de su cultura y contexto y reconociendo los conocimientos ancestrales relacionados con la elaboración del pan y sus ingredientes.

Con el apoyo del sabio Marcos Samochuallpa, se rescataron los ingredientes tradicionales y se valoró la importancia de este alimento de la vida familiar y comunitaria los niños fueron los protagonistas del proyecto: manipularon los ingredientes identificaron cuáles son naturales y cuáles son industriales y comprendieron su importancia dentro del proceso.

De esta manera lograron fortalecer su identidad cultural a través de la elaboración del pan revalorizando las prácticas culturales de su comunidad. Es fundamental que este tipo de experiencia se promuevan desde un nivel inicial a través de un aprendizaje práctico vivencial y significativo.

### ***Importancia de un Proyecto de Aprendizaje en ABP en el Nivel Inicial***

El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) tiene sus raíces en las teorías educativas progresistas de principios del siglo XX, y uno de sus pioneros más influyentes es John Dewey, un filósofo y pedagogo estadounidense quien promovió la idea de "aprender haciendo" y defendió que la educación debe estar centrada en la experiencia del estudiante.

El ABP es un enfoque pedagógico en el que los estudiantes adquieren conocimientos y habilidades trabajando durante un período prolongado de tiempo para investigar y responder a una pregunta, problema o desafío complejo. En lugar de aprender de manera pasiva, los estudiantes se involucran activamente en el proceso de aprendizaje, desarrollando competencias como la investigación, la colaboración, la comunicación y el pensamiento crítico. El ABP permite una integración significativa de contenidos curriculares con experiencias prácticas, haciendo que el aprendizaje sea más relevante y motivador para los estudiantes.

El Aprendizaje Basado en Proyectos es también un método de enseñanza en el que los estudiantes ganan conocimiento y habilidades al trabajar durante un período de tiempo extendido para investigar y responder a una pregunta, problema o desafío auténtico, complejo y atractivo.

### ***Potencial como Educadoras sobre el Proyecto de Investigación en las Aulas del Nivel Inicial***

Teniendo en cuenta la participación de un docente en un aula del nivel inicial, hemos observado que, en muchas ocasiones, se pone énfasis en difundir las tradiciones y formas de vida de cada comunidad a la que se lleva la educación. Sin embargo, este esfuerzo suele centrarse únicamente en el respeto a la lengua originaria, dejando de lado aspectos fundamentales como la cosmovisión y el saber propio de culturas con una

vigencia milenaria. Esta visión parcial provoca que, en lugar de fortalecer la identidad cultural de los estudiantes, se les someta a la adopción de costumbres y tradiciones ajenas. Esta situación en gran medida se debe a la falta de docentes capacitados en enfoques interculturales, lo que genera que los estudiantes ignoren o incluso desconozcan su propia realidad cultural y social.



## **CAPÍTULO VII**

### **CONCLUSIONES**

#### **Conclusiones Fase uno**

Respecto al objetivo uno, nos propusimos recoger los saberes del distrito de Huaró sobre la elaboración del tradicional pan Huaró, a través de entrevistas y visitas a los diferentes hornos que existen en la zona. Como resultado de este proceso, descubrimos que el pan huaró posee una historia rica y profunda, ligada a festividades, costumbres y diversos elementos culturales que intervienen en su producción hasta llegar al producto final.

Para alcanzar este objetivo, contamos con el valioso aporte de un Yachaq muy respetado en el distrito, don Marcos Samoqhualpa, quien, a pesar de su avanzada edad, fue una figura clave en nuestra investigación. Su conocimiento y experiencia nos permitieron comprender la dimensión cultural e histórica que encierra la elaboración de este pan.

Durante esta fase, tomamos conciencia de la importancia de conocer y valorar aquello que nos representa e identifica como pobladores del distrito. Asimismo, comprendimos la relevancia de transmitir estos saberes a las nuevas generaciones, nuestros estudiantes, para que desde temprana edad puedan reconocerse en sus raíces culturales y tradicionales.

Como docentes, asumimos el compromiso de compartir con nuestros estudiantes toda información recopilada en estas entrevistas y visitas, fortaleciendo así su identidad cultural y su sentido de pertenencia.

#### **Conclusiones Fase Dos**

Respecto al objetivo específico aplicar el Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) nos damos cuenta que esta estrategia permitió integrar de manera significativa los saberes de la comunidad de Huaró sobre el pan artesanal, generando experiencias vivenciales, participativas y significativas en las que los niños y niñas fueron los protagonistas activos. Además podemos decir que fue significativa ya que para los niños aprender a partir de prácticas que son cercanas a ellos que son propias de su día a día de su familia de su entorno hace que el aprendizaje realmente sea más cercano hace que el aprendizaje para ellos sea más fluido porque estamos hablando de experiencias que son propias que son locales y que les permiten a ellos reconocerse a través de esas prácticas y con ellas asociar diferentes conocimientos como competencias del área de comunicación de matemáticas de personal social por lo que podemos decir que diseñar un proyecto de aprendizaje desde las prácticas culturales de un entorno facilita y hace que el aprendizaje sea más fluido y más significativo para los estudiantes.

A través de esta metodología, los estudiantes no solo conocieron la procedencia del trigo, los tipos de pan y la construcción del horno tradicional, sino que también desarrollaron habilidades investigativas, comunicativas y sociales. Una de las evidencias más valiosas de este proceso fue la propuesta de los propios niños y niñas de construir un horno artesanal en la institución educativa. Esta iniciativa, acogida con entusiasmo, permitió y permitirá dejar una huella permanente y memorable en los niños, que también enriquecerá el aprendizaje en diversas áreas curriculares. Tal es el caso en el área de, Personal Social, puesto que se fortaleció la competencia de construir su identidad a partir del reconocimiento de sus raíces culturales; en Matemática, se aplicaron conocimientos al resolver problemas de cantidad; en Comunicación, se fomenta la expresión oral y escrita en su lengua materna; y en el área de Psicomotricidad, se promovió el desarrollo de la motricidad fina.

Esta experiencia demuestra que la educación puede y debe partir del contexto cultural de los estudiantes, integrando los saberes comunitarios para formar ciudadanos conscientes, con identidad y sentido de pertenencia.

### **Conclusiones Fase Tres**

Respecto al objetivo específico tres, nos propusimos sistematizar la aplicación del ABP, esta sistematización sirvió como una propuesta educativa, donde los niños fueron los protagonistas de su aprendizaje que vivenciaron, experimentaron y disfrutaron de lo que estuvieron aprendiendo.

Nos dimos cuenta que muchos de los estudiantes no tenían conocimientos sobre el arraigo cultural que conlleva la elaboración del pan huaro. Así mismo, notamos el entusiasmo que pusieron al momento de proponer la construcción del horno en la institución. Con todo lo aprendido, hemos conseguido que todos los estudiantes desarrollen varios aprendizajes, evitando caer en la enseñanza tradicional que conlleva el mecanismo. Fue una experiencia de aprendizaje significativa ya que ayudó a los niños a conocer sus tradiciones sin ser sometidos a un aprendizaje forzoso.

Al realizar la planificación de las sesiones con las diferentes actividades para el aprendizaje de los estudiantes lo realizamos con mucho cuidado con toda la información del Yachaq Marcos en el cual obtuvimos más de lo que esperamos al llevar a cabo la sistematización en su aprendizaje tanto en lo personal, como en grupo por ejemplo había un niño que no era del lugar, él era de Lima él se conectó con todas las actividades de la elaboración del pan desde el inicio hasta el final de la investigación Entonces vamos viendo esas cosas tan significativas en los estudiantes

El proceso investigativo de la sistematización nos permitió darle valor e importancia a cada paso que realizamos en la planificación y en la experiencia de las actividades vivenciales durante la aplicación del proyecto. nos dimos cuenta que pasamos

por alto porque en ese momento no lo tomamos en cuenta y al revisar cada sesión logramos más de lo planificado porque se fortaleció el vínculo entre escuela y comunidad y además hemos aportado sin quererlo al fortalecimiento de la identidad comunitaria de los niños a volverse a firmar en sus prácticas culturales y a que se sientan seguros de sí mismos de lo que han hecho para compartirlo con otras personas que incluso no son de sus no corresponden a su comunidad como el caso del niño de Lima entonces la sistematización nos permite reconocer procesos pedagógicos investigativos culturales sociales que no habíamos previsto y que han salido después de revisar cada una de las etapas de nuestra investigación por lo que es muy importante sistematizar experiencias después de haberlas aplicado para que profesionalmente nos demos cuenta de cuáles son los logros que hemos obtenido hasta este momento .

### **Conclusión General**

#### ***Integrar Mediante el ABP los Saberes de la Elaboración del Pan Huaro***

Finalmente, nuestro objetivo general fue integrar mediante el ABP los saberes de la elaboración del pan Huaro tomando en cuenta las entrevistas del Sabio Marcos Samochualpa y llevarlo al aprendizaje de los niños y de esta manera fortalecer la identidad cultural que es la base para la transformación de un pueblo y valorarlo desde esta primera infancia .

El ABP fue una herramienta base para nuestro proyecto de investigación. Con esta metodología se logró que los niños y niñas desarrollen un pensamiento crítico al momento de investigar, analizar y buscar soluciones ante una situación. Asimismo, estimular la creatividad, colaboración, trabajo en equipo y el desarrollo de su autonomía, convirtiéndose en protagonistas de su aprendizaje. Por otro lado, sin proponerlo inicialmente, nos dimos cuenta que esta estrategia favoreció incluso en el desarrollo socioemocional, ya que cuando los niños socializan con sus pares, aumentaron su motivación porque hablaban de un tema que a ellos les interesaba, que les resultaba cercano, con el que se conectaron con su entorno y, además, lo integraron como parte del desarrollo de sus habilidades en la resolución de problemas. En fin, no solo el ABP, sino la integración de saberes locales, permite que nuestros niños y niñas sean personas capaces y competentes al enfrentarse a las distintas situaciones de la realidad, desde su propia comprensión cultural.

Al concluir esta investigación nos damos cuenta que el aprendizaje de los niños fue significativo y valoraron, no sólo lo que el sabio nos compartió en lo referente a la elaboración del pan Huaro, sino otros saberes asociados a este saber principal.

## RECOMENDACIONES

En esta investigación encontramos además de nuestros objetivos propuestos que cuando uno realiza una investigación que sea propia no para que salga desde el corazón y y que eso sea su motivación para que ellos puedan seguir adelante y que la educación mientras que tú seas consciente de lo que quieres darles a los niños vas a lograr este muchas cosas no tanto no solamente de parte tuya sino que también recibes el aprendizaje de ellos que ellos y a veces Algunas cosas cuando tú estás realizando por ejemplo las sesiones minutos es a veces uno piensa que nosotros hicimos todas las respuestas Pero no es así los niños también nos enseñan

Lo que yo recomendaría no al conectarse con la comunidad es que dentro de la comunidad también hay un aprendizaje a veces están en ellos pero como nosotros los maestros No indagamos no va no miramos más allá nos perdemos lo que todos aprendizaje o de toda esa esa información que nosotros podemos tener con la comunidad porque la comunidad siempre siempre nos va a enseñar y ellos siempre tienen información muy valiosa que nosotros vamos a poder tomarlos porque porque tenemos que relacionarlo con con el entorno no del aprendizaje No solamente traerlo nosotros no sino al tú conectar con la relación o el entorno que que estás haciendo tu investigación es más rica el aprendizaje de los niños porque se envuelven en ese mundo que estamos tomando de ellos y con lo que nosotros tenemos Entonces al juntarse más valioso Y entonces nos damos cuenta también y recomendamos que como profesoras de inicial tengamos la humildad para reconocer que no lo tenemos que saber todo y más bien en convertirnos en puentes entre nosotras como maestras y que conocemos de pedagogía para integrar pedagógicamente todos los saberes que existen una comunidad y que pueden ser vinculados a la escuela y aprovechados de múltiples formas pero necesitamos nosotras como docentes tener la humildad para reconocer que no tenemos que saberlo todo que podemos invitar personas de la comunidad y la apertura Para diversificar nuestras formas de enseñanza.

Sistematización nos hace dar cuenta a nosotras como como docentes ya a mirar no que en una planificación estamos haciendo cómo nos va a ir la presión qué competencia vamos a tomar todo ese proceso pero al realizar la sistematización miramos un poco más porque ya estamos describiendo paso a paso cómo cómo ha ido Qué es lo que hemos encontrado en nuestras secciones hay cosas que de repente no lo hemos visto en la sesión y en la sistematización lo hemos visto no hemos dado de repente el valor necesario en este momento esto lo he logrado no esto pasó y Recién me doy cuenta no entonces por eso es importante la sistematización porque nos nos llega más allá no más allá de lo que nosotros habíamos pensado Y eso además ayuda en su práctica pedagógica a evaluarla por qué en qué les ayuda a evaluar su práctica pedagógica Las competencias que nosotros

hemos logrado con los niños Por ejemplo si hablamos por ejemplo de la de la de personal social no que que competencia estamos mirando si hemos logrado esa competencia o si no la hemos logrado O sí De repente hemos ido más allá también nos permite darnos cuenta que hemos planificado para un área para una competencia pero realmente hemos abordado muchísimas otras que ni siquiera lo habíamos previsto bien entonces la sistematización es una metodología que lo que debería ser parte de la práctica docente para reconocer todas las potencialidades que tenemos pero también qué aspectos necesitamos por mejorar.



## REFERENCIAS

- Sanmartin, J. (2022). Implementación del aprendizaje basado en proyectos como una metodología activa para aumentar la motivación y el rendimiento escolar en los niños de educación inicial II (p. 21). Universidad Politécnica Salesiana. <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/22541/1/UPS-CT009760.pdf>
- Ríos, S. (2009). La panadería tradicional del Perú y sus expresiones plásticas. <http://documentacion.cidap.gob.ec:8080/bitstream/cidap/504/1/panaderiatradiconalPer%C3%BA-Sirley%20R%C3%ADos.pdf>
- Revista versión On-line.(2023). Una visión latinoamericana de la etnomatemática: tensiones y desafíos. <https://doi.org/10.12802/reime.13.1820>
- Auccahuallpa, R.(2021). La etnomatemática es una alternativa para la enseñanza y aprendizaje para las matemáticas. <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/5854110/5189710-texto-etnomatematica-con-ejemplos.pdf?v=17078>
- Píxel-Bit. Revista de Medios y Educación. Nº 50 Enero 2017. Cascales, A., Carrillo, M.E. & Redondo, A.M ABP Y TECNOLOGÍA EN EDUCACIÓN INFANTIL <https://idus.us.es/bitstream/handle/11441/52196/903-2825-1-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>



## ANEXOS

### Anexo 1: Entrevista 1- Sabio Marcos Samochuallpa.

*Marcos Samochuallpa: 1978*

Dina : Cuarenta y algo años ya tiene.

Marcos Samochuallpa: Y es a fecha hemos trabajado constantemente, poco horno había pe.

Dina: ¿Y cuáles eran los primeros hornos?

Marcos Samochuallpa: Los primeros hornos más antiguos, yo también he visto, pero no he visto ya trabajar, de acá, en calle Bolívar, de familia vizcarra.

Dina: ¿Había horno también? de esto, del señor Saqra creo le dicen?

Marcos Samochuallpa: No aca habia, ahora ya no hay ps, ya lo han destruido. De la familia Vizcarra era, después de oliart.

Dina: Al otro lado

Marcos Samochuallpa: Donde está Pinares

Dina: Entonces, el de los vizcarra puede ser el más antiguo.

Marcos Samochuallpa: Más antiguo había sido

Kelly: ahora ya lo habían destruido ya

Marcos Samochuallpa: Ya lo han destruido.

Dina: Y usted en ese año, ¿Cuántos años tenía cuando lo vio?

Marcos Samochuallpa: He visto... ya no he visto trabajar si no estaba abandonado.

Dina: mmmmm ¿Y usted en esa fecha cuándo ha visto cuántos años más o menos tendría?

Marcos Samochuallpa: Yo tendría ocho años, diez años, así.

Dina: ¿Y ahorita cuántos años tiene? Setenta y cinco años.

Dina: Wow y sigue trabajando.

Marcos Samochuallpa: jajaja (risas)

Kelly: Pero está joven. Setenta y cinco años está bien parado.

Marcos Samochuallpa: Así todo el mundo siempre me dicen. Mis compañeros del trabajo, se fueron(se refiere a que ya no están con vida), algunos ya están con su bastón

Dina: Y usted sigue trabajando. (risas)

Marcos Samochuallpa: Yo trabajaba en la empresa ferrocarril.

Kelly: Es que dice cuando el ser humano está en actividad esta así de joven.

Ya se acostumbra a su cuerpo y ya está así, joven, se mantiene.

Marcos Samochuallpa: Sí, ahí he visto yo.

Dina: El de Oliart, pero sí funcionaba todavía.

Marcos Samochuallpa: Si funcionaba constantemente, porque había fábrica de harina ahí.

Dina: ¿Y cómo era la fábrica? ¿Era molino?

Marcos Samochuallpa: Molino era, pues.

Dina: ¿Y cómo funcionaba ese molino?

Marcos Samochuallpa: A motor era. Antiguos motores eran, pues.

Dina: ¿Y ahí era el único?

Marcos Samochuallpa: Este trigo traían de Rondocan, Parara, Pirque, de esos anexos train pe.

Dina: Pero en acá en Huaro también hacían trigo, ¿o no?

Marcos Samochuallpa: Sí, trabajaban en los cerros, pues.

Dina: Claro, pero poco, pues, ¿no?

Marcos Samochuallpa: Abajo no. Poco trabajaban.

No!!!!, más antes trabajaban en los cerros, pues. (se recuerda)

En esa fecha había bastante aguacero.

Dina: Ajá, lluvia había, ¿no? (aclara)

Entonces trabajarán en los cerros, pero ahora ya no hay. Ha cambiado bastante el clima, ¿no?

Marcos Samochuallpa: Sí, Sí, pues, esa fecha. Y y de ahí todavía traía en burros traían, pe, el trigo. Trigo traían desde ahí.

Kelly: ¿Y cómo era el grano de trigo?

Marcos Samochuallpa: Buenos eran, pe.

Dina: Si dice en esta zona bien daba.

Marcos Samochuallpa: Como Arequipa así trabajaban. Bueno, el trigo, ¿ah? Esa calidad antiguamente trabajaban por acá.

Dina: Claro. Y todo el mundo trabajaría trigo.

Marcos Samochuallpa: Sí, trigo, todo

Dina: Y cuando usted ha tenido uso de razón, ¿ya había trigo ?

Marcos Samochuallpa: No, siempre había, yo he visto siempre, había trigo.

Dina: ¿Usted todavía ha trabajado trigo?

Marcos Samochuallpa: Sí, iba, trabajaba todavía, o sea, con mi papá.

Dina: Entonces, en el molino lo molían. Y de eso hacían el pan.

Marcos Samochuallpa: Sí, así es, de eso hacían pan.

Dina: Entonces, el pan Huaró, ¿desde cuándo se llama así?

Marcos Samochuallpa: Dice... me he olvidado (murmura), una familia era Huareño. Y trabajaba, él trabajaba, dice, eso yo no he visto(murmura), con el horno de Vizcarra. Y llevaba en los burros al Cuzco a la madrugada.

Dina: Pero ¿El pan de trigo siempre?.

Marcos Samochuallpa: Sí. De trigo.

Dina: No como el de ahora blanco, el de la harina de trigo blanco, ¿no?

Marcos Samochuallpa: De puro trigo trabajaban. Y eso era bueno. Y he visto todavía, ¡pucha!, cómo reventaba el pan.

No es como ahora.

Y la borra, o sea, la levadura no conocían, sino con la borra de chicha.

Con eso con eso hacían.

Dina: Claro. ¿Con qué manteca?... con manteca de chanco.

Marcos Samochuallpa: También... , con chanco se hacía pe.

Dina: Esos eran los ingredientes. Entonces, esa señora es la que ha hecho famoso el pan Huaró.

Marcos Samochuallpa: Este..., no sé qué familia es (piensa). Es el que trabajaba, pues el pan (aclara).

Dina: ¿En el horno de los vizcarras?

Marcos Samochuallpa: De vizcarras(afirma), después en Tunas Pata trabajaba.

De ahí... último, se mandó a hacer su horno.

De ahí al Cuzco llevaba, y en el Cuzco vendía.

y por fin, cuando ya se cansó de ir, se ha hecho construir su horno en el Cuzco su pan.

Por eso, hasta ahora existe Pan Huaró.

Dina: En Cuzco(afirma). En Cusco hay Pan Huaró.

Kelly: Por eso, se quedó con ese nombre de Pan Huaró.

Marcos Samochuallpa: Ajá, con ese nombre se quedó en el Cusco.

Dina: ¿Y no sabe el nombre de la señora?

Marcos Samochuallpa: Ya se murió hace tiempo.

Dina: ¿Qué familia habrá sido, no?

Marcos Samochuallpa: No se!!! está en la cabeza....., me he olvidado por ahora.

Dina: Ay, ojalá que se recuerde.

Marcos Samochuallpa: Ese es el que hacía..... el que llevaba pan para Cusco.

Dina: De razón, pues, en Cuzco se ha hecho famoso el pan Huaró.

Marcos Samochuallpa: Entonces, se ha se ha quedado con ese nombre, "Pan Huaró". Hasta ahora aaaaa,

Sigue Pan Huaró, ¿no es cierto? (pregunta)

Dina y Kelly: Si, sigue con ese nombre(responden)

Marcos Samochuallpa: Así es. Sigue el Pan Huaró(afirma).

Dina: Pero el Pan del Cusco, lo que hacen ahora, no es igual al pan que hacemos acá.

Marcos Samochuallpa: Ya no pues!!!!

Dina: Y el pan el pan Huaró original, entonces, será de trigo.

Marcos Samochuallpa: El pan original es el de trigo, era antiguamente, haaaa Ajá. Antiguamente (recalca). Ahora, pucha, la harina ya está fabricada.

Procesado, ya es ahora. No es como antes.

Dina: Claro. ¿Y qué formita, qué cosita le caracterizaba al pan Huaró, ¿Así redondito nomás era? ¿Era pequeñito, así como es ahora o era grande?

Marcos Samochuallpa: Más que todo, este, costra. Es el más lujoso, era el mejor pan. (trata de recordar otros nombres de pan). Esos eran los más cotizados. El dieciséis de julio, “costra”(recuerda el nombre). La costra todo el mundo hacía, pues, para la fiesta de Virgen del Carmen.

Dina: ¿Cómo es la costrita?

Marcos Samochuallpa: Costrita es así, al medio tiene una abertura, Ese era.

Dina: Ah, ya, ya, sí.(recuerda el pan costra)

Marcos Samochuallpa: Ese era la costra.

El día dieciséis en la fiesta de Huaró nomás hacían eso.

Dina: Fecha especial.

Marcos Samochuallpa: Estos días, este(piensa), pan normales.

Dina: ¿Y por qué hacían solo el dieciséis de Julio?

Marcos Samochuallpa: La Fiesta de Huará, era pue, por la Virgen del Carmen.

Dina: Ah, verdad. ¿Acá en el templo?

Marcos Samochuallpa: Sí, en el templo. Antiguamente, era lujosa esa fiesta. La mejor fiesta en Huaró

Kelly: ¿Usted sabe cuáles eran los ingredientes de ese pan costra?

Marcos Samochuallpa: la costra, pintaban por encima con huevo .

Dina: Ah, ya sé de qué pancito me dice.

Marcos Samochuallpa: Ahora pintan con leche ya también. Antes pintaban con huevo.

Dina: Ajá, con huevito. Con huevito con azúcar, creo. Ajá.

Ah, ya, ya sé de qué pancito me está hablando. Es medio romboide ¿cierto?

Marcos Samochuallpa: Ya después apareció el trenzado.

Dina: El trenzado, todos los demás panes de ahora.

Marcos Samochuallpa: Los antiguos son esos, pues.

Dina: El redondo y la costrita.

Marcos Samochuallpa: Sí, la costrita.

Dina: Y esa señora que hacía el pan Huaró, ¿hacía la costra o hacía el redondo?

Marcos Samochuallpa: Costra hacía, para el dieciséis de junio. Claro.

Dina: Pero el que vendía siempre, para llevar a Cuzco era el redondo.

Entonces, después de la señora, ya todo el mundo empezó a hacer pan.

Marcos Samochuallpa: Sí, de ella, todo, hasta mi esposa.

Mi esposa también era panadera siempre, desde chiquita.

Dina: Y usted también, ¿cómo se conoció con su esposa ?

Marcos Samochuallpa: Entonces, sí, que siempre era panadera, por eso nos hemos construido hornito. (murmillos y risas), engreídos también eran los dueños del pan. Mi esposa en una fecha cuando de mi trabajo llegué, ha estado llorando, pero, ¿de qué lloras? ¿Qué ha pasado? Le he dicho y me dijo: que no, que no ha pasado, el dueño del horno no quiere que haga. Le dije: nos haremos pues. y nos hemos hecho, como había campo aquí Y como para eso, no sé, pues, esa fecha no había frotadora,. Nos hemos traído una frotadora, pero lujosa, a puro puño nomás era.

Dina: Sí, dice, ¿no? Como harían a puro pulso

Marcos Samochuallpa: Si a puro pulso nomas, y de ahí nos hemos comprado, primerito ha comprado la zorra, al medio.(SE REFIERE AL LUGAR DONDE )

Dina: La señora Valdez, ¿no?

Marcos Samochuallpa: De ahí nosotros hemos comprado. Luego ha comprado todo el mundo.

Hasta ahorita yo tengo esa sobadora y normal, funciona normal y era arequipeña eso, y del Cuzco no casi no servía. Se malograba al toque eso.

Ahora lo mismo está mi sobadora.

Dina: ¿Creo que antes en bateas hacían fermentar el pan?

Marcos Samochuallpa: Claro. Primero, a pulso nomás me preparaban.

Dina: Ajá, en una mesa de madera, todo era madera.

Marcos Samochuallpa: No, la preparación era siempre en la batea.

Dina: Ah, ya, ya.

Marcos Samochuallpa: En la batea, pero antes la hacían dormir, pues. Una hora, dos horas, así. Así era.

Dina: De ahí ya tenías que pesar y empezar a sacar pulso (carcajadas).

Marcos Samochuallpa: Pucha sudando todavía, goteando (carcajadas).

Dina: Ese era el secretito. (risas)

Marcos Samochuallpa: Así era pues (confirma).

Dina: Y dice, me han dicho que antes, por ejemplo, para el horno no ponían leña, creo.

Marcos Samochuallpa: Apareció después, este, con kerosene, Soplete. Ah, Soplete.

Dina: Ah, Soplete. Soplete han usado.

Marcos Samochuallpa: Entonces, ponías por acasito y sopleteaba. Arriba, estaba el tanquecito.

Ya también fallaba, entonces chispeaban kerosene y al pan le caía y apestaba el pan. No prestaba garantía.

Naturalmente con leña, buenos panes.

Dina: Pero me han dicho que traen espinas.

Marcos Samochuallpa: Antiguamente “chamiza” le decían.

Del cerro pues, no había leña.

Dina: ¿Y usted todavía trabajaba con espinas?

Marcos Samochuallpa: Hemos usado todavía unos cuantos años.

Dina: ¿De qué cerró traían?

Marcos Samochuallpa: De cualquier cerró, ya el que proveía era conocido, conocía dónde había.

Dina: Ah, ¿y quién era?

Marcos Samochuallpa: Todo, más que todo, la espina Rogue decían.

Eso es el que daba, buena calda.

De ahí ya apareció leña, leña... Había bastante eucalipto.

Antiguamente no había pue.

Para construcción nomas, no para leña.

Dina: ¿Y quién habrá sido el que traía esas espinas?

Marcos Samochuallpa: Había, ¿cómo se llama?(trata de recordar) Había un hombrecito, siempre, ese era su trabajo. A cada uno le traía.

Todos los días, tres veces, cuatro veces al día hacia, cargaba.

Dina: Claro, ¿y con qué le pagaban?

Marcos Samochuallpa: Sí, su platita le pagaban pues. Dos soles, tres soles, eso antes era plata.

Dina: Sí. Y me han dicho que antes, por ejemplo, al dueño del horno, así creo que le hacían un pan para pagarle.

Marcos Samochuallpa: Este, su torta le hacían pue. Su pago era eso.

Dina: ¿cómo dice?

Marcos Samochuallpa: Pagas le decían pue.

Dina: Ah, con eso.

Marcos Samochuallpa: Sí, un pan de dos panes grandes. Grandes.

Entonces, el maestro ya sabe cómo poner su pan. Con eso pagaban y juntaba sus panes y los vendía.

Porque dos , tres personas hacían, “pagas” decían (recalca)

Dina: entonces del señor vizcarra ha sido el horno más antiguo,

Marcos Samochuallpa: Después de oliart, después de la Señora Asunta ¿que familia era?

Dina: Farfan

Marcos Samochuallpa: Pero ha comprado con horno ya, mas antiguo era.

Dina: Pero no, antes dice que había otro dueño.

Marcos Samochuallpa: Si, luego ya ellos lo compraron e incluso le cambiaron de lugar. Después Solis, después nosotros y después el resto.

Dina: Ahora todo el mundo tiene horno.

Marcos Samochuallpa: Pero uno para que tenga horno tiene que ser una panadera siempre.

Dina: Claro, ¿sino?

Marcos Samochuallpa: Cuántas veces han hecho y entonces, como no es panadera, hay veces, hay veces sí y hay veces no.

Uno tiene que estar constantemente calentando el horno.

Dina: Todos los días, pues. Sí. Ya, entonces, así es.

Marcos Samochuallpa: Sino El horno, malogra el pan. Ya, entonces, no es igual.

Igual, para construir el horno, a mí me dijeron, hay que poner vidrio, eso no había sido así.

Dina: ¿Cómo es?

Marcos Samochuallpa: El horno está construido a base de arena del río, arena es, menudo arena. Arena fina

Entonces, esa había sido. De ahí hemos puesto ochenta quintales de sal.

Dina: Wow.

Marcos Samochuallpa: ¿Ya? Encima ya de ese sal, una una revolcadita con el barro (arcilla) de ahí su ladrillo.

Dina: Pero esto es piedra, no es ladrillo.

Kelly: donde ponen el pelo o cabello.

Marcos Samochuallpa: Tiene pelo de Sí,

Dina: para que coja el barro.

Kelly: Porque mi tío también hizo así, pero como dicen, mi tío no era panadero.

Se hizo su horno, pero como no es panadero, no pues, funcionó un año, dos años, pero Después Lo que no es su oficio

Marcos Samochuallpa: No, no, no se puede No funciona, no funciona.

Kelly: Tiene que contratar a otros y a otros y al final, o sea, ese horno fue en vano.

Marcos Samochuallpa: En vano, es pue. Hay muchos que han construido. Hayan dicho que pucha!!, que se gana con eso, no, no es así.

Sino uno tiene que ser panadera, la dueña tiene que ser panadera. Entonces, la la dueña panadera, entonces, ya, está haciendo pan, constantemente, ya pue le haces.

El cliente ya viene, entonces, algunos lo hacen y ya, pero entonces, el horno está caliente.

Dina: Algunos, lo han visto por el lado económico, han dicho: sale arto pan y entonces han hecho su horno.

Kelly: Si, mi tío hizo por el lado económico y como dice el señor, no es fácil. Porque hay que madrugar. osea esto tiene que nacer.

Marcos Samochuallpa: si pue, uno tiene que nacer.

Dina: dice antes, temprano hacían pan ¿no?

Marcos Samochuallpa: Claro, para las 4 o 5 de la mañana listo ya el pan.

Dina: Y en burro llevaban al Cusco.(risas)

Marcos Samochuallpa: claro

Dina: ¿Y en cuánto tiempo llegaban al Cuzco?

Marcos Samochuallpa: Al Cuzco, en tres horas, cuatro horas. A pie. A pie.

Dina: No había cargo. Y chasquis parecerían.

Marcos Samochuallpa: Así eran pue, en burro cargaban pue.

Donde esta "Polvora Pampa decían", Machu Chachacomayoc decían, por ahí amarraban pue los burros, antes dice era campus pue.

Dina: ¿En qué parte del camino?

Marcos Samochuallpa: De de Garcilaso, más abajito es. Eso.

Dina:¿Entre Huacarpay y Oropesa?

Marcos Samochuallpa: No, cerca al Cusco pue, esa fecha..., y he visto todavía

Donde está hospital regional, esa recta era puro eucalipto, puro eucalipto era,

Y ahí pasaba, pues, todavía, entonces, Macho Chachacomayoc llegaban, ahí amarraban los burros.

Dina: Para qué descansen.

Marcos Samochuallpa: Sí, de ahí hacían querer el pan.

Kelly: ¿A esa calle le llamaban Chachacomayoc?

Marcos Samochuallpa: Chachacomayoc era pue.

Y dónde está el seguro social, eso Polvorapampa era pue.

Dina: Ahora tiene otro nombre

Ese ese sitio era Aeropuerto, por eso le decían “Polvorapampa” porque no estaba asfaltado.

Cuando el avión llegaba polvadera pue(risas)

Dina: Haaa de razón .

Marcos Samochuallpa: Por eso decían “Polvorapampa”.

Dina: mmmmm no sabíamos nosotros.

Marcos Samochuallpa: Así era pue.

Yo, muchachito he visto yo.

Dina: Claro, jovencito estaría.

Marcos Samochuallpa: Dos veces a tres veces, a pie he llegado a Cusco.

Dina: ¿para llevar pan también?

Marcos Samochuallpa: No!! acompañaba a mi papá, mi mamá.

Dina: ¿Sus papás hacían pan?

Marcos Samochuallpa: Mi mamá sí, mi papá no, mi mamá era Urqueña, y siempre era panadera.

El que hacía el maicillos, bizcocho, mi mamá era, los primeros.

De ahí ya aparecieron, ¿sabes quiénes? Raymundo Pichio Tito. Después... (piensa)

Tres personas nomás sabían hacer eso. Maizillo y bizcocho (recalca).

¿Y para qué hacían?

Para la fiesta de Huaró.

Dina: Para la virgen.

Marcos Samochuallpa: Para el dieciséis de julio.

Cargo hacían, ¿no?

Y para eso era el llamaditos era pue.

Y mi mamá es la que sabía hacer el bizcocho.

De ahí, yo me quedo peor a hacer un bizcocho.

Ahora todo el mundo hace.(carajadas)

Kelly: ¿usted también tendrá algo, algún ingrediente especial que diferencia o es lo mismo?

Marcos Samochuallpa: Diferentes es pue.

Dina: Todas las personas tienen su manera de hacer, y hay que tener mano también para hacer eso, ¿no? Porque sino no te sale bien. Cualquiera no puede hacer.

Marcos Samochuallpa: Medio raro es hacer el bizcocho.

Preparas, igual estás preparando, hay veces no te sale, de la mano dice.

Como acá hacemos siempre, heee le he constatado pues, cómo este... (trata de recordar), Hay una mi cuñada, igualito está haciendo,pucha, con que ganas está haciendo ... feo le sale... no se levanta.

La persona que sabe hacer no cierto, buena mano tendrá, rico sale...esponjoso sale... (carajadas)

Dina: así entonces

Marcos Samochuallpa: Tiene sus secretos el bizcocho, el maizillo también.

Dina: Y el maicilio también... ¿Después ya habrá aparecido el maicilio o siempre?

Marcos Samochuallpa: Mi mamá siempre hacía. Así siempre he conocido ya.

Dina: También antiguo debe ser el maicilio.

Kelly: Sus abuelos también habrán hecho

Marcos Samochuallpa: De puro maíz hacían.

Dina: Sus papás también habrán hecho todavía.

Marcos Samochuallpa: No, mi mamá nomás hacía. Sus papás no eran...Mi mamá era Urqueña. Panadera de Urcos era pue.

Dina: Porque en Urcos también hacían pan ¿verdad?

Marcos Samochuallpa: Panadera siempre mi mamá había sido pue. Desde chiquita siempre había sido. De esa manera, yo también pues... descendencia será pues.. yo también he salido panadero. (risa del señor Marcos)

Dina: yo lo he conocido al caballero joven todavía yo vivo ande la Señora Asunta

Marcos Samochuallpa: Pero cuando me he retirado de mi trabajo, no quería hacer... no me gustaba ... para nada.

Dina: Ahora será su pasatiempo.

Marcos Samochuallpa: ahora mi distracción es eso pue... pucha... no me dedico a veces. Mas antes, ya habíamos trabajado, el mejor pan pue... de aca salía... de todos haaa... para que decir... no me alabo...

Ahora en concurso también... segundo puesto hemos ocupado.

Cuando INC ha organizado el concurso.

Para Urcos, Huaró, Andahuaylillas, Oropesa

Kelly: De esos cuatro... ¿Usted ha salido segundo puesto?

Marcos Samochuallpa: Entonces, la calificación era en Cusco, la de INC la calificaba.

Entonces, el, este, el, este, Oropesa, como tenía bastante... esté... propaganda, la han favorecido a ellos.

Pero nosotros estábamos por ganarle, pues, ¿no?

Porque con T'anta Wawa y las chutas hemos ganado, pues.

los han favorecido a ellos pues... nosotros el segundo puesto hemos ocupado.

Dina: Pan huaró entonces ha ganado.

Marcos Samochuallpa: siempre... ese nombre siempre sonaba en cusco

Entonces, al ganador le han dado paseo a Lima en avión.

Y a nosotros, a Huaró, nos ha dado a Machu Picchu.

Con todo, Beatico, con todo, pagado,... con toda la familia.. hemos ido 12 personas.

y los conchudos conchudos de oropesa... como ganadores, 24 personas han ido a lima haaa por avión, avión...

Dina: ¿Y eso en qué año has sido?

Marcos Samochuallpa: En los noventa y nueve, creo que era.

Dina: justo cuando estaba naciendo yo.

Hace años, pero.

Marcos Samochuallpa: Hace años, sí. Bueno, ya no hay ese tipo de concursos. Ya no, esté, ya.

no, Margarita.

Dina: Y Señor me han dicho que antes, las personas que tenían plata, poder en huaró, ellos nomás hacían pan.

Marcos Samochuallpa: No. ¡Ah ese!, los más antiguos panaderos de buena familia nomás hacía pan, no cualquiera hacía el pan por ejemplo la familia (jara y igleta) ellos hacían el pan, los que tenían dinero no cualquiera hacía el pan de huaró.

Marcos Samochuallpa: La familia García fue una de las primeras familias que llevó pan huaró a Cusco.

Dina: Y ese horno en cusco seguirá existiendo.

Marcos Samochuallpa: Si, porque es uno de los hornos más antiguos en Cusco.

Esposa del señor Marco : Creo que está ubicado en la plaza de armas por arriba, el señor García era huareño. Y por eso se fue al cusco porque tenía un horno y hacía el pan de huaró.



## **Anexo 2: Entrevista 2 - Señora Aguida**

Señora Aguida: Nosotros nos dedicamos junto con mi hermana menor a cultivar papa, trigo, antes había harta papa.

Kelly: Allillanchu

Dina: Mamita Imay Sutyki..

Señora Guida: Sutyimi Aguida.

DINA: antiy papa entonces Qaranchu.

Señora Guida: aja qaran oqa, lisas y papa

Kelly: trigo qaranchu.

Señora Aguida: aja chaykuna karan trigo, papa, lisas y occa.

Señora Aguida: Noqayku ruaraiku hermananaiguan ñañay karan pay huañu kapum payguan ruaranku papata triguta más antista ruarayku masta papatajunto.

Señora Aguida: Ñañaywan, puñuranku ichua wasigina qaran.

Señora Aguida: Más antismi qaran chamypa. Chayguan papata jaccu papata ruarayku huatiata.

Dina: Caytachu muquranqi:

Señora Aguida: Aja uchukutaguan ququesuan.

Dina: Entonces mikuranki sumacta:

Señora Aguida: Aja pero faltaran unu caran motri:

Señora Aguida: Aja chaipy ñañay guañurkapum. noqa mana karanicchu kaypi.

Dina: maytatatas rupuranqi.

Señora Aguida: Lima ripurani.

ENTREVISTA A LA PROFESORA:

Señora Aguida: aja chaykuna karan trigo, papa, lisas y occha.

Señora Aguida: Ahora el choclo mismo el maíz que estamos comiendo que estamos comiendo ya tiene su elaboración ya es tecnificado con abonos tecnificados.

Dina: Mi objetivo es que los niños y niñas puedan rescatar esos saberes ancestrales que tenían y al mismo tiempo aprender matemáticas que vean cuántas formas hay y yo creo que de esa forma puedan desarrollar habilidades matemáticas.

Señora: Pero mucho mejor para enseñar matemáticas son los dedos.

Dina: ¿Por qué? mami.

Señora: Te va a fijar en los niños les dices cuantos dedos tienes cinco cinco más aumentas de los diez dedos ocultas cinco dedos cuántos quedan ellos mismos están contando en los deditos.

Dina: Sí pues hay muchas formas para enseñar las matemáticas.

Señora: Pero tú estás estudiando Educación Inicial.

Dina: ¡Sí!

Señora: Pero en eso también no te

ENTREVISTA A LA HIJA DE LA SEÑORA ASUNTA:

Señora: Antes hacíamos a puño nomas ahora se hace a batidora la masa.

Dina: Como hacían la manteca de chanco.

Señora: Se hacía del chicharrón que sale la grasa eso se sentaba y por dentro era blanquito.

Dina: Antes no había harina y creo que lo hacían de trigo.

Señora: Mi mamá todavía hacía de harina trigo

Dina: Como hacían antes

### **Anexo 3: Entrevista señora Aquilina Contreras (AC) (84 años)**

Kelly: ¿Hace años como se hacía el pan?

AC: Antes hacían el pan con borra, antes hacían pan de trigo, había un molino en calle oliart, el trigo lo traían de Pirqui y también proporcionaban lo que sembraban en huario, rico harina salía de ahí.

Kelly: ¿quiénes eran las panaderas?

AC: El pan lo hacían las personas decentes no cualquier persona, pero los que trabajaban su trigo, se hacían sus panes, unas chutas hermosas de puro trigo nosotros íbamos a ayudar.

Dina: ¿A los cuántos años empezaste a hacer pan?

AC: mi mamá hacía, le ayudabamos nosotros

Dina: ¿Tu mamá era joven en esos tiempos?

AC: mi mama era joven, nosotros éramos mocosos en esos tiempos, incluso la mesa que tienen, yo digo, ahora miro [ risas...] piedras nos poníamos para alcanzar la mesa, esa fecha habremos sido así enanos nomas y no alcanzamos a la mesa. la mayoría mi mamá ha hecho pan en el horno, este horno era de la señora julia farfan de espinoza, el dueño de la casa donde están viviendo ustedes, ahí hacíamos. y las que hacíamos panes éramos señoras decentes, mi mamá, la señora Salome Jara, mi tía Rosaura Contreras, para vender hacia esa loca de mi tía oye, ella era igualita que yo. Después había una señora clotilde gonzález, el horno de mama asunta era el más antiguo, después había el horno de la señora zorra, también



#### Anexo 4: Proyecto de Aprendizaje

| PROYECTO INTEGRADOR BIMESTRAL<br>FORMATO 1: DEFINICIÓN DEL PROYECTO |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMA DEL PROYECTO:                                                  | “MANITOS EN LA MASA”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| FUNDAMENTACIÓN                                                      | <p>En este proyecto los niños y las niñas podrán vivenciar diferentes experiencias de aprendizaje en relación con el pan Huaro, con la finalidad de desarrollar las nociones matemáticas y revalorar la manera tradicional de su elaboración a través de la metodología de Aprendizaje Basado en Proyectos. Como primer momento del proyecto se compartirá la historia del pan huaro, la importancia de preservar los conocimientos ancestrales y variedades del pan huaro a través de cuentos, fotografías y visitas.</p> <p>En segundo momento los niños tendrán la oportunidad de conocer la receta del pan Huaro, a través de la experiencia de elaborar su propio pan. Por último, elegirán el lugar donde se elaborará el horno artesanal dentro de la institución educativa.</p> <p>La finalidad de este proyecto es mantener viva esos aprendizajes que han tenido en el proyecto mediante la elaboración del horno artesanal, en el que los niños, las familias y la comunidad educativa tengan la oportunidad de seguir practicando estos saberes y no se pierda la manera ancestral de elaborar el pan.</p> <p>Así mismo, se enfatizará en este proyecto el área de matemáticas para que los estudiantes puedan aprender de manera concreta, vivencial y significativa.</p> |
| LOGRO FINAL DEL PROYECTO:                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Valorar los saberes ancestrales al elaborar el pan huaro a partir de los conocimientos de los sabios de la comunidad.</li> <li>- Conocer la historia del pan, variedades del pan Huaro y la receta de la elaboración del pan.</li> <li>- Comprender el proceso de la elaboración del pan, los ingredientes que se utilizan y los pasos de elaboración.</li> <li>-Elaborar el horno de barro para poner en práctica este conocimiento ancestral y fortalecerlo y tenga un valor más significativo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Nº DE ESTUDIANTES:                                                  | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| GRADO:                                                              | 5 años                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| ACOMPANIANTE:                                                       | Dina Ccasa Condori y Kelly Marie Lee Quispe Quispe.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| CONTEXTO DE APRENDIZAJE                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● La institución educativa ofrece educación a niños y niñas, enfatizando la inclusión y la diversidad.</li> <li>● Facilidad de parte de la institución educativa para realizar un horno artesanal dentro del jardín.</li> <li>● Disponibilidad de la institución educativa y las familias para visitar panaderías en el distrito e investigar fuera del aula.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

| FORMATO 2: COMPETENCIAS DEL CNB |                                                                    |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ÁREAS                           | COMPETENCIAS                                                       | CAPACIDADES                                                                                                                                                 | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Personal Social                 | CONSTRUYE SU IDENTIDAD                                             | Se valora a sí mismo.                                                                                                                                       | Participa de diferentes acciones como la elaboración del pan, asumiendo distintos roles, sin hacer distinciones de género. Se reconoce como parte de su familia. Comparte hechos y momentos importantes sobre los saberes previos de la elaboración del pan que obtiene de su historia familiar.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                 | CONVIVE Y PARTICIPA DEMOCRÁTICAMENTE EN LA BÚSQUEDA DEL BIEN COMÚN | <p>Interactúa con todas las personas.</p> <p>Construye normas, y asume acuerdos y leyes.</p> <p>Participa en acciones que promueven el bienestar común.</p> | <p>Muestra interés por conocer las costumbres de las familias de sus compañeros. Realiza preguntas para obtener más información.</p> <p>Participa en cumplimiento colectivo de acuerdos y normas basadas en el respeto y el bienestar de todos considerando las situaciones que afectan o incomodan a todo el grupo.</p> <p>Muestra en las actividades que realiza comportamientos de acuerdo con las normas de convivencia asumidos.</p> <p>Propone y colabora en actividades colectivas en el nivel de aula e IE orientadas a la revaloración del pan Huaro.</p> |

|                 |                                                             |                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Psicomotricidad | SE DESENVUELVE DE MANERA AUTÓNOMA A TRAVÉS DE SU MOTRICIDAD | Se expresa corporalmente.                                | Realiza acciones y movimientos de coordinación óculo-manual y óculo-podal que requieren mayor precisión. Lo hace en diferentes situaciones de la elaboración del pan, ajustándose a los límites espaciales y a las características de los panes, materiales y/o herramientas que utilizan, según sus necesidades, intereses y posibilidades. |
| Comunicación    | SE COMUNICA ORALMENTE EN SU LENGUA MATERNA                  | Interactúa estratégicamente con otros interlocutores.    | Expresa con sus propias palabras el cuento del triguito y responde a preguntas inferenciales y literales.<br><br>Intercambia información y su opinión sobre cómo se realiza el pan en su familia, la elaboración del pan, las variedades del pan huaro y el valor nutricional.                                                               |
|                 | LEE DIVERSOS TIPOS DE TEXTOS                                | Obtiene información del texto escrito.                   | Dice de qué trata el cuento del triguito viajero, cómo continuará o como termina a partir de su propio entendimiento.<br><br>Representa mediante el dibujo lo que comprende del cuento El triguito viajero.                                                                                                                                  |
| Arte            | Crea proyectos desde los lenguajes artísticos.              | Explora y experimenta los lenguajes del arte.            | Explora de manera individual y/o grupal diversos ingredientes del pan huaro de acuerdo a sus necesidades e intereses.<br><br>Descubre los efectos que se producen al combinar un ingrediente con otro.                                                                                                                                       |
| Matemáticas     | Resuelve problemas de cantidad.                             | Traduce cantidades a expresiones numéricas.              | Realiza seriaciones por tamaño, longitud y grosor, al reconocer las variedades del pan Huaro y al realizar comparaciones.<br><br>Utiliza los números ordinales “primero”, “segundo”, “tercero”, “cuarto”, “quinto” en el momento de la elaboración del pan, y lo aplican en su vida cotidiana.                                               |
|                 |                                                             | Usa estrategias y procedimientos de estimación y cálculo | Usa diversas expresiones que muestran su comprensión sobre la cantidad, el peso, “muchos”, “pocos”, “ninguno”, “más que”, “menos que”, “pesa más”, “pesa menos”, en situaciones cotidianas y en el proceso de la elaboración del pan.                                                                                                        |

|  |                                                         |                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Resuelve problemas de forma, movimiento y localización. | Comunica su comprensión sobre las formas y relaciones geométricas. | Establece relaciones de medida en situaciones cotidianas al preparar diferentes tipos de pan(pan huaro, pan trenzado, pan pan pagas, pan chuta y pan elvera) y usa expresiones como “es más largo”, “es más corto” comparando el tamaño y la forma del pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  |                                                         | Usa estrategias y procedimientos para orientarte en el espacio.    | <p>Se ubica a sí mismo y ubica los hitos marcados en el croquis del distrito desde el espacio en el que se encuentra; a partir de ello, organiza sus movimientos y acciones para desplazarse hacia el horno más antiguo del distrito de Huaro.</p> <p>Establece relaciones espaciales al orientar sus movimientos y acciones al desplazarse, ubicarse y ubicar los hitos en el transcurso de traslado al horno. Las expresa con su cuerpo o algunas palabras –como “cerca de” “lejos de”, “al lado de”; “hacia adelante” “hacia atrás”, “hacia un lado”, “hacia el otro lado”– que muestran las relaciones que establece entre su cuerpo, el espacio y los objetos que hay en el entorno.</p> <p>Representa con dibujos sus vivencias de la visita al horno en los que muestra relaciones espaciales y de medida entre personas y objetos.</p> |

| COMPETENCIAS TRANSVERSALES                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                         |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Se desenvuelve en entornos virtuales generados por las Tics. | Gestiona su aprendizaje de manera autónoma.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |                         |
| ENFOQUES TRANSVERSALES                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                         |
| ENFOQUE DE ORIENTACIÓN AL BIEN COMÚN                         | Se elabora el horno tradicional dentro de la institución educativa, con la finalidad de mantener viva la costumbre tradicional de elaborar el pan Huaró. Asimismo, podrán poner en práctica todo lo aprendido dentro del proyecto, transmitiendo estos saberes a futuros niños y niñas que pasen por la institución.<br>Por otro lado, se le podrá dar otros usos de interés institucional al horno artesanal . |                       |                         |
| ENFOQUE INTERCULTURAL                                        | Se revaloriza la historia del pan huaró y la manera ancestral de elaborar este alimento indispensable para la nutrición de los niños y niñas. Del mismo modo, la intención es mantener viva la voz de algunos sabios de la comunidad, quienes serán los encargados de transmitir los conocimientos y experiencias propias sobre el pan y su historia .                                                          |                       |                         |
| HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES                                 | INTRAPERSONAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | INTERPERSONAL         | TRANSPERSONAL           |
|                                                              | Sensibilidad Intercultural                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Comunicación Asertiva | Búsqueda del bien común |

| FORMATO 4: CRONOGRAMA GENERAL DE ACTIVIDADES POR SEMANAS Y HERRAMIENTAS DE EVALUACIÓN |                                                                                                                                |                     |                           |                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SEMANA 1                                                                              | LUNES 30 de octubre                                                                                                            | MARTES 01 noviembre | MIÉRCOLES 02 de noviembre | JUEVES 03 de noviembre                                                                                                                                               | VIERNES 04 de noviembre                                                                                                                                            |
|                                                                                       | (Sesión 1)                                                                                                                     |                     |                           | (Sesión 02)                                                                                                                                                          | (Sesión 03)                                                                                                                                                        |
|                                                                                       | Presentación del proyecto. Visita a uno de los hornos más antiguos de Huaró: El horno de la señora Asunta en la plaza central. | Feriado             | Feriado                   | Identifican lo que saben del pan huaró y lo que les gustaría aprender. Responden a preguntas abiertas y comparten sus ideas y opiniones con sus compañeros del aula. | Narración de la Historia del Pan: El triguito viajero. Responden a las preguntas acerca del cuento y expresen de qué trata el cuento observando las ilustraciones. |

|  |                     |  |  |                       |                                            |
|--|---------------------|--|--|-----------------------|--------------------------------------------|
|  | Área:<br>Matemática |  |  | Área:<br>Comunicación | Área: Personal<br>social y<br>Comunicación |
|--|---------------------|--|--|-----------------------|--------------------------------------------|

| SEMANA 2 | Lunes 07 de<br>noviembre<br>(Sesión 04)                                                                                                                | Martes 08 de<br>noviembre<br>(Sesión 05)                                                                                                    | Miércoles 09<br>de noviembre<br>(Sesión 06)                                                                                              | Jueves 10 de<br>noviembre<br>(Sesión 07)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Viernes 11 de<br>noviembre<br>(Sesión 08)                                                                                                                             |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Conocen los molinos antiguos de su localidad a través de una maqueta interactiva y comprenden su funcionamiento a través de interacción y exploración. | Descubren los implementos de un horno: la batea, palas de madera, rodillo, gancho para jalar las latas de pan y exploran con los materiales | Visitan diferentes Hornos del distrito, para reconocer los implementos , tipos de pan, funcionamiento y algunos secretos tradicionales . | Completan una imagen y descubren el horno artesanal. Reconocen las partes de un horno artesanal y su proceso de elaboración, utilizando la noción de los números ordinales. (primero, segundo, ...)<br><br>Observan un video sobre la elaboración de un horno tradicional. Reflexionan y comparan los hornos tradicionales con los hornos actuales. | Proponen un espacio dentro de la IE donde se elaborará el horno tradicional y dialogan las formas de conseguir ayuda monetaria para lograr la construcción del horno. |
|          | Área: Personal Social.                                                                                                                                 | Área: Matemática y Personal Social                                                                                                          | Área: personal social                                                                                                                    | Área: Matemática y Personal Social                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Área: Personal Social                                                                                                                                                 |

| SEMANA 3 | Lunes 13 de<br>noviembre<br>(Sesión 09) | Martes 14 de<br>noviembre<br>(Sesión 10) | Miércoles 15<br>de noviembre<br>(sesión 11) | Jueves 16 de<br>noviembre<br>(sesión 12) | Viernes 17 de<br>noviembre |
|----------|-----------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------|
|----------|-----------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------|

|                                            |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                       |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | Reconocen a través de la lectura de imágenes, las variedades del pan Huarero y su importancia. Moldean los diferentes tipos de pan haciendo uso de la plastilina. | Observan los ingredientes del pan Huarero, responden a preguntas abiertas a través de una lluvia de ideas e intercambian la información sobre el valor nutricional del pan y la importancia de su consumo. | Identifican y exponen los ingredientes y el proceso de preparación del pan tradicional a través de un recetario. | Elaboran el pan Huarero tradicional utilizando diferentes expresiones de medida comparando la forma y tamaño del pan del pan. Aplican la estrategia del conteo para saber la cantidad de panes que aplican la estrategia del conteo para descubrir el total de panes. | Inauguración del horno tradicional con los estudiantes, familias y docentes de la IE. |
|                                            | Área: comunicación                                                                                                                                                | Área: comunicación                                                                                                                                                                                         | Área: Comunicación y Arte                                                                                        | Área: Matemática                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                       |
| Herramienta de Evaluación: La Observación. |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                       |

#### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 01

| FECHA                    | Lunes 30 de octubre del 2023                            |                                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre del proyecto      | "MANITOS EN LA MASA"                                    |                                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   | ¡Nos vamos de visita a un horno!                        |                                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| Propósito de aprendizaje | Resuelve problemas de forma, movimiento y localización. |                                       |                                                                                                                                                                                                                                               |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                             | CAPACIDAD                             | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                                                                                                    |
| MATEMÁTICA               | Resuelve problemas de forma, movimiento y localización  | Usa estrategias y procedimientos para | Se ubica a sí mismo y ubica los hitos marcados en el croquis del distrito desde el espacio en el que se encuentra; a partir de ello, organiza sus movimientos y acciones para desplazarse hacia el horno más antiguo del distrito de Huarero. |

|  |  |                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|--|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | orientarte en el espacio. | <p>Establece relaciones espaciales al orientar sus movimientos y acciones al desplazarse, ubicarse y ubicar los hitos en el transcurso de traslado al horno. Las expresa con su cuerpo o algunas palabras –como “cerca de” “lejos de”, “al lado de”; “hacia adelante” “hacia atrás”, “hacia un lado”, “hacia el otro lado”– que muestran las relaciones que establece entre su cuerpo, el espacio y los objetos que hay en el entorno.</p> <p>Representa con dibujos sus vivencias de la visita al horno en los que muestra relaciones espaciales y de medida entre personas y objetos.</p> |
|--|--|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| MOMENTOS   | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | RECURSOS Y/O MATERIALES                                                                                                                                                           |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INICIO     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizan la dinámica del “Trencito de madera” con el propósito de despertar su atención. La actividad consiste en que los niños se forman uno detrás de otro, haciendo una fila, después se desplazan por el aula cantando la canción del juego.</li> <li>Responden a las siguientes preguntas: ¿Qué hicimos? ¿De qué trató la dinámica? ¿En qué lugares del aula hemos pasado? ¿Cómo nos hemos ubicado?</li> <li>Responden a una pregunta reflexiva: Para llegar a un destino, ¿Será importante reconocer el camino y los lugares que pasé? ¿Por qué?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>•DVD</li> <li>•USB</li> <li>•Papelote y plumones</li> </ul>                                                                                |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizan la dinámica del “Trencito de madera” con el propósito de despertar su atención. La actividad consiste en que los niños se forman uno detrás de otro, haciendo una fila, después se desplazan por el aula cantando la canción del juego.</li> <li>Responden a las siguientes preguntas: ¿Qué hicimos? ¿De qué trató la dinámica? ¿En qué lugares del aula hemos pasado? ¿Cómo nos hemos ubicado?</li> <li>Responden a una pregunta reflexiva: Para llegar a un destino, ¿Será importante reconocer el camino y los lugares que pasé? ¿Por qué?</li> <li>Escuchan un relato de una situación problemática: Pepito y Rosita ayer jugaban en la calle, y de pronto, vieron a un señor que tenía una hoja con unos dibujos raros en su mano (la maestra presenta la imagen de un croquis) y hoy Pepito y Rosita me preguntaron si yo sabía cómo se llaman esos dibujos.</li> <li>Responden a las siguientes preguntas: ¿Cómo se llama lo que les estoy mostrando? ¿Para qué sirve? ¿Qué lugares visualizan en la imagen? ¿Se pueden ubicar con esta imagen? ¿Por dónde vamos a pasar? ¿Dónde creen que iremos?</li> <li>Reciben un croquis con la ubicación y los hitos por los cuales se parará para descubrir el destino final.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>•Papelotes</li> <li>•Plumones</li> <li>•Papel boom</li> <li>•Lápiz</li> <li>•Colores</li> <li>•Pizarra</li> <li>•Cinta adhesiva</li> </ul> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|           | <p>(Horno más antiguo del distrito de Huaró). Recuerdan las normas y acuerdos para salir de la institución educativa: Mantener el orden, estar atento al sonido de la campana para detenerse y prestar atención y estar siempre juntos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizan e indican los hitos del recorrido, se ubican en el espacio y mencionan hacia donde se van a dirigir para encontrar el siguiente hito: “hacia arriba” “hacia abajo” “hacia adelante” “hacia atrás”, “hacia un lado”, “hacia el otro lado”. Interactúan sobre cómo llegaron al horno: ¿Cómo fue el recorrido? ¿Largo o corto? ¿Qué hitos encontraste en el recorrido? ¿Cuántos hitos ubicaste?</li> <li>• Observan el horno y los elementos que se utilizan para hacer el pan: Realizan un breve conversatorio sobre lo que vieron y descubrieron.</li> <li>• Retornan al jardín siguiendo el recorrido que hemos realizado para ir al Horno. Grafican el recorrido en una hoja bond, identificando los lugares por los que se desplazaron y lo que descubrieron en el lugar que visitaron. Reflexionan sobre la visita al horno con las siguientes preguntas: ¿Qué hicimos para solucionar el problema? ¿Qué había en los lugares donde nos detuvimos? ¿Qué lugares importantes hemos recorrido? ¿Fue importante el uso del croquis? ¿por qué?</li> <li>• Reflexionan sobre el cumplimiento de las reglas y normas de la visita con las siguientes interrogantes: ¿Ustedes creen que se cumplieron las normas? ¿Qué acuerdos les costó cumplir? ¿Por qué creen que les costó lograr el acuerdo?</li> </ul> |  |
| CIERRE    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialogan sobre el recorrido que hicieron en la experiencia directa (Visita al horno) ¿Qué lugar visitaste?, ¿Qué es un horno?; ¿Qué pasaría si en Huaró no hubiera hornos? ¿Qué necesitamos para hacer pan? ¿Qué aprendimos hoy? ¿Para qué me servirá lo aprendido?</li> <li>• Comparten con la familia sobre el recorrido que realizaron y el lugar que visitaron</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| EVIDENCIA | El croquis.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |

#### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 02

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| FECHA               | Jueves 02 de noviembre del 2023 |
| Nombre del proyecto | “MANITOS EN LA MASA”            |

|                          |                                            |                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   |                                            | “Conociendo el pan Huaro”                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Propósito de aprendizaje |                                            | Comparte información sobre lo que sabe del pan huaro con sus propias palabras. |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                | CAPACIDAD                                                                      | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Comunicación             | Se comunica oralmente en su lengua materna | Interactúa estratégicamente con otros interlocutores.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expresa con sus propias palabras sobre el pan huaro y responde a preguntas planteadas.</li> <li>• Intercambia información y su opinión sobre cómo se realiza el pan en su familia, la elaboración del pan y las variedades del pan huaro.</li> </ul> |

| MOMENTOS   | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | RECURSOS Y/O MATERIALES                                     |                |                   |  |  |  |                                                                         |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----------------|-------------------|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------|
| INICIO     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recuerdan la visita al horno del día anterior. Responden a las siguientes preguntas; ¿Qué hicimos el día de ayer?, ¿Por qué creen que fuimos al horno?, ¿Qué utilizamos para poder llegar al horno? ¿Por dónde iniciamos la visita? ¿Recuerdan por qué lugares pasamos? ¿Qué vimos en el horno?</li> <li>• Mediante lluvia de ideas y con la ayuda del croquis interactúan con sus pares sobre lo que observaron en la visita.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Croquis</li> </ul> |                |                   |  |  |  |                                                                         |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recuerdan la visita al horno del día anterior. Responden a las siguientes preguntas; ¿Qué hicimos el día de ayer?, ¿Por qué creen que fuimos al horno?, ¿Qué utilizamos para poder llegar al horno? ¿Por dónde iniciamos la visita? ¿Recuerdan por qué lugares pasamos? ¿Qué vimos en el horno?</li> <li>• Mediante lluvia de ideas y con la ayuda del croquis interactúan con sus pares sobre lo que observaron en la visita.</li> <li>• Se ubican en semicírculo para dialogar sobre lo que les gustaría aprender a partir de la experiencia del día anterior. Utilizando el siguiente cuadro.</li> </ul> <table border="1"> <tr> <td>¿Qué haré?</td><td>¿Cómo lo haré?</td><td>¿Qué necesitamos?</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responden a las preguntas para completar la tabla de la pizarra.</li> </ul> | ¿Qué haré?                                                  | ¿Cómo lo haré? | ¿Qué necesitamos? |  |  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Papelote y plumones</li> </ul> |
| ¿Qué haré? | ¿Cómo lo haré?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ¿Qué necesitamos?                                           |                |                   |  |  |  |                                                                         |
|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                             |                |                   |  |  |  |                                                                         |
| CIERRE     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responden a las siguientes interrogantes:</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                             |                |                   |  |  |  |                                                                         |

|           |                                                                                                                                               |  |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|           | ¿Qué hicimos el día de hoy?, ¿De qué hablamos?, ¿Les gustó la actividad?, ¿Por qué?, Comparte lo que aprendimos el día de hoy con tu familia. |  |
| EVIDENCIA | Cuadro que sirvió para registrar los saberes previos de los estudiantes.                                                                      |  |

### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 03

| FECHA                               | Viernes 03 de noviembre del 2023                                                                                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre del proyecto                 | "MANITOS EN LA MASA"                                                                                                            |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD              | El cuento "El triguito viajero"                                                                                                 |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Propósito de aprendizaje            | Comparte hechos y momentos importantes sobre los saberes previos de la elaboración del pan que obtiene de su historia familiar. |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ÁREA                                | COMPETENCIA                                                                                                                     | CAPACIDAD                                                                                                              | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Comunicación<br><br>Personal Social | Construye su identidad                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Obtiene información del texto escrito.</li> <li>Se valora a sí mismo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dice de qué trata el cuento del triguito viajero, cómo continuará o como termina a partir de su propio entendimiento.</li> <li>Representa mediante el dibujo lo que comprende del cuento El triguito viajero.</li> <li>Se reconoce como parte de su familia. Comparte hechos y momentos importantes sobre los saberes previos de la elaboración del pan que obtiene de su historia familiar.</li> </ul> |

| MOMENTOS | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                | RECURSOS Y/O MATERIALES                                               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| INICIO   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Escuchan la siguiente adivinanza:<br/>Soy de color amarillo<br/>Tengo muchas espigas de oro<br/>Y gracias a mi existencia<br/>comes el pan de cada día.<br/>¿Quién soy?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Papelote y plumones</li> </ul> |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|            |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responden a las siguientes preguntas: ¿De qué trata la adivinanza? ¿De qué color era el trigo? ¿Qué forma tiene el trigo? ¿Por qué creen que hicimos la adivinanza del trigo?</li> <li>• Contestan a la pregunta reflexiva: ¿Saben de donde nació el trigo? ¿Alguna vez escuchaste el cuento del triguito viajero? ¿donde? ¿Para qué creen que sirve el trigo?</li> <li>• Responden a las siguientes preguntas: ¿De qué trata la adivinanza? ¿De qué color era el trigo? ¿Qué forma tiene el trigo? ¿Por qué creen que hicimos la adivinanza del trigo?</li> <li>• Contestan a la pregunta reflexiva: ¿Saben de donde nació el trigo? ¿Alguna vez escuchaste el cuento del triguito viajero? ¿donde? ¿Para qué creen que sirve el trigo?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                          |  |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ubican en semicírculo para hacer un recuento de los acuerdos de convivencia y se preparan para escuchar la lectura del cuento.</li> <li>• Escuchan la lectura del cuento “El triguito viajero”, narrado por la maestra. A medida que va narrando, también irá pegando imágenes con escenas del cuento.</li> <li>• Responden a las siguientes preguntas: ¿Cuál es el título del cuento? ¿De qué trataba el cuento? ¿Quiénes son los personajes del cuento? ¿Dónde nació el triguito? ¿Quiénes lo trajeron a nuestro país? ¿Cómo se llama la señora que empezó a hacer el pan Huaró? ¿Por qué empezó a hacer pan? ¿Qué ingredientes utilizaba para hacer el pan? ¿Qué ingredientes utilizarías tú para hacer el mismo pan?, ¿Estás de acuerdo con los ingredientes que utilizó? ¿Por qué? ¿Qué aprendimos del cuento? ¿Les gustaría elaborar el pan Huaró en el jardín? ¿por qué?</li> <li>• Narran el cuento de manera voluntaria por grupos de cinco con ayuda de las imágenes y de sus compañeros, logran culminar la historia.</li> </ul> |  |
| CIERRE     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflexionan respondiendo a las siguientes interrogantes: ¿Qué hicimos hoy? ¿Qué parte del cuento te gustó? ¿por qué? ¿Qué nos enseña la lectura del cuento? ¿podrías contar el cuento a tu familia? ¿cómo lo harías?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |

|           |                                                                       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|
| EVIDENCIA | Narración del cuento y las respuestas a las preguntas de comprensión. |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------|

SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 04

| FECHA                    | Lunes 07 de noviembre del 2023                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nombre del proyecto      | "MANITOS EN LA MASA"                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                 |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   | Conocen los molinos antiguos de su localidad.                                      |                                                                                     |                                                                                                                                                                                 |
| Propósito de aprendizaje | Conocen los molinos de su localidad e interactúan entre ellos.                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                 |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                                                        | CAPACIDAD                                                                           | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                                      |
| PERSO<br>NAL<br>SOCIAL   | CONVIVE Y PARTICIPA<br>DEMOCRÁTICA<br>MENTE EN LA<br>BÚSQUEDA<br>DEL BIEN<br>COMÚN | <ul style="list-style-type: none"> <li>Interactúa con todas las personas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Muestra interés por conocer las costumbres de las familias de sus compañeros. Realiza preguntas para obtener más información.</li> </ul> |

| MOMENTOS | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | RECURSOS Y/O MATERIALES                                                                                                                  |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INICIO   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Arman los rompecabezas al descubrir las imágenes que estaban escondidas por distintos lugares del aula. Descubren qué comunican las imágenes respondiendo a las siguientes preguntas: ¿Alguna vez vieron un molino? ¿Cuándo? ¿Dónde?</li> <li>Con respecto a las siguientes imágenes respondieron a las interrogantes:<br/>¿En qué lugar se encuentra el molino? ¿Por qué? ¿De qué material estará hecho? ¿Qué te parece interesante de la imagen que observas? ¿Qué más observas en el paisaje? ¿Por qué crees que se eligieron estas imágenes? ¿Sobre qué creen que trabajaremos el día de hoy?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Imágenes.</li> <li>Maqueta de un molino</li> <li>Papelote</li> <li>Plumones de colores</li> </ul> |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|            |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responden a la pregunta problema y reflexionan sobre la funcionalidad de los molinos: ¿Qué podemos hacer para saber cómo funcionaban los molinos antiguos?, ¿Qué pasaría si no existieran los molinos?, ¿Será importante los molinos?, ¿por qué?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialogan en semicírculo para compartir sobre lo que conocen del molino y lo que les gustaría aprender sobre los molinos tradicionales del distrito de Huaró.</li> <li>• Escuchan una historia a partir de dos imágenes para descubrir la diferencia de los molinos tradicionales y los actuales.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprenden la funcionalidad de los molinos tradicionales a través de una maqueta que es presentada por la maestra. Manipulan la maqueta para comprender su funcionalidad: Introducen el trigo dentro de la boca del molino y observan como el trigo se tritura hasta quedar fina como la harina. La actividad será realizada por pares.</li> <li>• Registran sus respuestas en un papelote a través de lluvia de ideas y responden a las siguientes interrogantes: ¿Conocen un molino similar? ¿Cómo es? ¿de qué está hecho? ¿Dónde lo encontramos? ¿Con qué funciona?</li> </ul> |  |
| CIERRE     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responden a las siguientes interrogantes: ¿Qué hicimos el día de hoy?, ¿Que implementó les gusto más conocer?, ¿les gusto la actividad?, ¿Por qué?., ¿Qué</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |

|           |                                                                                                                                           |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|           | pasaría si aún hubiera molinos antiguos? Comparte sobre la actividad con tu familia.                                                      |  |
| EVIDENCIA | <ul style="list-style-type: none"> <li>Manipulación de la maqueta y la explicación de la funcionalidad del molino tradicional.</li> </ul> |  |

### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 05

|                          |                                                                  |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FECHA                    | Martes 08 de noviembre del 2023                                  |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Nombre del proyecto      | “MANITOS EN LA MASA”                                             |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   | “Descubren los implementos de un Horno”                          |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Propósito de aprendizaje | Conocer cuáles son los implementos del horno y cómo se utilizan. |                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                                      | CAPACIDAD                                                                                                                                                                                     | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Personal Social          | Resuelve problemas de cantidad<br><br>Construye su Identidad     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Traduce cantidades a expresiones numéricas</li> <li>Usa estrategias y procedimientos de estimación y cálculo</li> <li>Se valora a sí mismo.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza seriaciones por tamaño, longitud y grosor, al descubrir los implementos del horno.</li> <li>Utiliza los números ordinales “primero”, “segundo”, “tercero”, “cuarto”, “quinto” en el momento de nombrar los implementos del horno.</li> <li>Se reconoce como parte de su familia. Comparte hechos y momentos importantes sobre los saberes previos de la elaboración del pan que obtiene de su historia familiar.</li> </ul> |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                              |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MOMENTOS | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | RECURSOS Y/O MATERIALES                                                                                                      |
| INICIO   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Descubren los implementos del horno que están ocultos dentro de una “bolsa sorpresa”. La bolsa sorpresa es grande y de color negro para que los niños no puedan visualizar lo que hay en la bolsa y de esta manera, generar expectativa y puedan descubrir los implementos del horno. También, responden a preguntas para descubrir los implementos como: ¿Que habrá en esta bolsa sorpresa? ¿Qué creen que será? ¿Qué forma tiene? Observan los objetos y responden a las preguntas: ¿Qué es? ¿Qué forma tienen? ¿Dónde podemos observar más de estos implementos? ¿Por qué?</li> <li>Sacan los implementos del horno de la bolsa sorpresa y nombran los números ordinales a través de las siguientes preguntas: ¿Qué implementos salió primero de la bolsa sorpresa? ¿Cuál salió segundo? ¿Cuál salió</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bolsa grande</li> <li>Pala</li> <li>Gancho</li> <li>Batea</li> <li>Rodillo</li> </ul> |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|            | tercero? etc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizan un semicírculo para escuchar a la profesora quien dará algunas especificaciones de los implementos del horno y su utilidad: Debido a que el horno está a altas temperaturas se necesita la pala para introducir el pan al horno, la batea se usa para la fermentación de la masa, el gancho se utiliza para la limpieza del horno y el rodillo se utiliza para darle forma a la masa para hacer el pan.</li> <li>Realizan preguntas que ayudan a hacer comparaciones y reconocer la longitud, tamaño y grosor de los implementos del horno: ¿Qué forma tienen los implementos del horno? ¿Será rectangular, circular, ovalada, triangular o cuadrada? ¿Qué grosor tendrá la pala? ¿Será ancha o delgada? ¿De qué tamaño son los implementos del horno? ¿Serán grandes, medianos o pequeños?</li> <li>Comparten en grupos de cinco la funcionalidad de los implementos del horno desde sus conocimientos previos. Responden a las siguientes interrogantes: ¿Qué función cumple cada uno de estos implementos? ¿De qué material están hechos? ¿Dónde podemos encontrar estos objetos en su tamaño real? ¿Qué otra utilidad le darías tú? ¿Con qué funciona?</li> </ul> |  |
| CIERRE     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Responden a las siguientes interrogantes: ¿Qué hicimos el día de hoy?, ¿Que implementó les gusto más conocer?, ¿les gusto la actividad?, ¿Por qué?., ¿Qué pasaría si los hornos no tuvieran estos implementos? ¿Por qué? Comparte sobre la actividad con tu familia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| EVIDENCIA  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |

#### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 06

|                          |                                                         |                                                                  |                                                                                                                                                        |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FECHA                    | Miércoles 09 de noviembre del 2023                      |                                                                  |                                                                                                                                                        |
| Nombre del proyecto      | "MANITOS EN LA MASA"                                    |                                                                  |                                                                                                                                                        |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   | "Visita a los hornos del distrito de Huaro".            |                                                                  |                                                                                                                                                        |
| Propósito de aprendizaje | Conocer los hornos tradicionales del distrito de Huaro. |                                                                  |                                                                                                                                                        |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                             | CAPACIDAD                                                        | DESEMPEÑOS                                                                                                                                             |
| Personal Social          | CONVIVE Y PARTICIPA DEMOCRÁTICAMENTE                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Interactúa con</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Muestra interés por conocer las costumbres de las familias de sus compañeros. Realiza preguntas para</li> </ul> |

|  |                                                   |                     |                          |
|--|---------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|
|  | CAMENTE<br>EN LA<br>BÚSQUEDA<br>DEL BIEN<br>COMÚN | todas las personas. | obtener más información. |
|--|---------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|

| MOMENTOS   | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | RECURSOS Y/O MATERIALES                                                                           |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INICIO     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Escuchan la siguiente situación con el propósito de despertar la curiosidad en los niños y niñas de conocer un nuevo lugar relacionado al conocimiento de los hornos tradicionales: Julio, un niño muy curioso, decidió ir de visita a un lugar donde veía que todos los días sacaban canastas de pan. En él encontró muchos objetos como ganchos, palas, panes, canastas, tablas, leña, latas, sacos de harina, panaderos, entre otros y algunos materiales que no conocía, se entretuvo mucho viendo todo lo que encontró, porque le parecía maravilloso y se quedó con algunas dudas. Al día siguiente le contó a su profesora que quería llevar a todos sus compañeros a conocer ese lugar maravilloso. Responden a las siguientes preguntas respecto a la situación: ¿De qué trata la situación? ¿Quién era Julio? ¿Dónde se fue Julio? ¿Les gustaría ir al lugar que visitó Julio? ¿Por qué?</li> </ul>                                                                                                                                                   |                                                                                                   |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>Recuerdan las normas y acuerdos para salir de la institución educativa: Mantener el orden, estar atento al sonido de la campana para detenerse y prestar atención y estar siempre juntos. Forman filas de dos para salir del aula y dirigirse a la puerta de la institución educativa. Responden las siguientes preguntas: ¿Dónde creen que vamos? ¿Qué habrá en ese lugar? ¿Por qué?</li> <li>Exploran y manipulan todo lo que encuentran en el primer horno como los implementos del horno, preguntan al dueño del horno todas las inquietudes y dudas que tienen. En el siguiente horno, escuchan a un Yachaq, quien les brinda más información sobre la funcionalidad del horno, la utilidad de los implementos y los materiales por los cuales está construido el horno tradicional del distrito.</li> <li>Retornan a la institución educativa y responden a las siguientes preguntas las cuales serán anotadas en la pizarra: ¿A dónde fuimos de visita el día de hoy? ¿Les gustó la experiencia? ¿Por qué? ¿Qué aprendizaje nuevo obtuvieron?</li> </ul> | Campana para respetar los acuerdos de salida.<br>pala de madera.<br>rodillo.<br>gancho.<br>batea. |
| CIERRE     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Responden a las siguientes interrogantes: ¿les gusto la experiencia? ¿Por qué? ¿Les gustaría visitar otros nuevos lugares? ¿Cuáles? ¿Por qué?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                   |
| EVIDENCIA  | Visita a los hornos de la localidad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                   |

|                          |                                                                    |                                                         |                                                                                                                                                                |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FECHA                    |                                                                    | Jueves 10 de noviembre del 2023                         |                                                                                                                                                                |
| Nombre del proyecto      |                                                                    | “MANITOS EN LA MASA”                                    |                                                                                                                                                                |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   |                                                                    | “Descubriendo el Horno Artesanal”                       |                                                                                                                                                                |
| Propósito de aprendizaje |                                                                    | Reconocen cómo se realiza un horno artesanal.           |                                                                                                                                                                |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                                        | CAPACIDAD                                               | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                     |
| Personal Social          | Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común | Participa en acciones que promueven el bienestar común. | Propone y colabora en actividades colectivas –en el nivel de aula e IE– orientadas a la revaloración del pan Huarero.                                          |
| Matemática               | Resuelve problemas de cantidad.                                    | Traduce cantidades a expresiones numéricas              | Utiliza los números ordinales “primero”, “segundo”, “tercero”, “cuarto”, “quinto” en el momento de la elaboración del horno, y lo aplican en su vida cotidiana |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| MOMENTOS | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | RECURSOS Y/O MATERIALES       |
| INICIO   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Observan una silueta de un horno tradicional y le dan color a la silueta simulando el adobe. A partir de ello, descubren cómo es un horno tradicional, las partes de un horno y de qué va a tratar la sesión. Las siguientes preguntas orientarán a descubrir: ¿Qué observas ?, ¿Qué crees que es ?, ¿Qué le faltara a esta imagen?, ¿Cómo sería la imagen completa ?, ¿Alguna vez has visto esta imagen? ¿Qué pasaría si lo completamos?</li> </ul> | silueta de un horno artesanal |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                             |
| <p>DESARROLLO</p> | <p>Después de presentar la silueta de un horno tradicional, la maestra realiza algunas preguntas como: ¿qué se necesita para realizar un horno? ¿cómo creen que se construye? ¿que creen que va primero, segundo, tercero ..etc?</p> <p>La maestra entregará en cada grupo de mesa los materiales que se necesita para construir un horno, los niños manipulan y exploran los materiales con ayuda de la maestra por cinco minutos, terminado el tiempo, la maestra pregunta qué materiales se necesitará para construir un horno tradicional, cada grupo participa de manera voluntaria eligiendo el material que va primero, segundo , tercero ... etc. de esta manera van pegando en la pizarra a la silueta de un horno hasta terminar de construir el horno artesanal .</p>  | <p>silueta de un horno.<br/>silueta de conos<br/>silueta de sal<br/>silueta de ladrillos.<br/>silueta de pelo<br/>silueta de vidrios.<br/>silueta de cemento.<br/>silueta de arcilla.<br/>cinta masking</p> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| CIERRE    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comparten voluntariamente y exponen sobre lo que comprendieron de las partes del horno tradicional y los materiales con los que se construye un horno. Para esta actividad se utilizó como apoyo de la silueta.</li> </ul> |  |
| EVIDENCIA | <ul style="list-style-type: none"> <li>La silueta de horno tradicional</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |  |

### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 08

|                          |                                                                                                                                                                       |                                                         |                                                                                                                     |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FECHA                    | Viernes 11 de noviembre del 2023                                                                                                                                      |                                                         |                                                                                                                     |
| Nombre del proyecto      | “MANITOS EN LA MASA”                                                                                                                                                  |                                                         |                                                                                                                     |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   | “Proponen un espacio para construir un Horno tradicional”                                                                                                             |                                                         |                                                                                                                     |
| Propósito de aprendizaje | Proponen un espacio dentro de la IE donde se elaborará el horno tradicional y dialogan las formas de conseguir ayuda monetaria para lograr la construcción del horno. |                                                         |                                                                                                                     |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                                                                                                                                           | CAPACIDAD                                               | DESEMPEÑOS                                                                                                          |
| Personal Social          | CONVIVE Y PARTICIPA DEMOCRÁTICAMENTE EN LA BÚSQUEDA DEL BIEN COMÚN                                                                                                    | Participa en acciones que promueven el bienestar común. | Propone y colabora en actividades colectivas –en el nivel de aula e IE– orientadas a la revaloración del pan Huaro. |

| MOMENTOS   | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | RECURSOS Y/O MATERIALES                                                                                |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INICIO     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizan un recuento sobre la actividad del día anterior. <ul style="list-style-type: none"> <li>Las partes del horno.</li> <li>Materiales que se utilizan para construir el horno.</li> <li>Proceso de construcción del horno.</li> </ul> </li> <li>Responden a las siguientes preguntas: ¿Qué actividad realizaron el día de ayer? ¿Cuáles son las partes en un horno artesanal? ¿En qué lugares de nuestra localidad podemos encontrar hornos? ¿Cuántos hornos habrá? ¿Todos están hechos del mismo material? ¿Por qué?</li> </ul> |                                                                                                        |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>Responden a las preguntas que les ayudará a conocer el propósito de la sesión: ¿Ustedes creen que puedan construir un horno dentro de la institución? ¿Para qué? ¿Quién nos podría apoyar? ¿Por qué? ¿Dónde lo podemos construir? Mediante lluvia de ideas proponen a las posibles personas</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Silueta del horno</li> <li>Pizarra</li> <li>Plumones</li> </ul> |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|           | <p>quienes serían los encargados de brindar apoyo monetario y distintas formas de conseguir sustento económico. Además, proponen un espacio dentro de la IE donde se elaborará el horno tradicional. Las respuestas serán registradas en la pizarra.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eligen a tres estudiantes del aula, quienes serán los encargados de designar un lugar dentro de la institución para construir el horno artesanal. Mientras que el resto del aula dialoga y justifica que lugar sería el indicado para construir el horno artesanal. Los encargados vuelven al aula y consultan a sus compañeros sobre la propuesta del lugar en la institución.</li> <li>• Eligen por votación, el lugar propuesto por los encargados y los que se quedaron en el aula, justificando cada una de las propuestas. Por votación de la mayoría gana el lugar con mejor justificación. Registran las respuestas en la pizarra.</li> </ul> |  |
| CIERRE    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responden a las siguientes interrogantes: ¿Les gustó la actividad? ¿Por qué? ¿te gustaría ser partícipe de la construcción del horno? ¿Por qué? ¿De qué te encargarías en la construcción?</li> <li>• Comparte sobre la actividad con tu familia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| EVIDENCIA | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Designación de un espacio en la institución para la construcción del horno artesanal.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |

#### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 09

|                          |                                            |                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FECHA                    |                                            | Lunes 14 de noviembre del 2023                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Nombre del proyecto      |                                            | "MANITOS EN LA MASA"                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   |                                            | "Variedades del pan Huaro".                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Propósito de aprendizaje |                                            | Reconocen a través de la lectura de imágenes las variedades del pan Huaro y su importancia.               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                | CAPACIDAD                                                                                                 | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Comunicación             | Se comunica oralmente en su lengua materna | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interactúa estratégicamente con otros interlocutores.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Intercambia información y su opinión sobre cómo se realiza el pan en su familia, la elaboración del pan y las variedades del pan huaro.</li> <li>• Intercambio información y su opinión sobre cómo se realiza el pan en su familia, y las variedades del pan huaro.</li> </ul> |

| MOMENTOS   | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | RECURSOS Y/O MATERIALES |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| INICIO     | <p>siguientes preguntas: ¿Qué observan en la mesa? ¿Qué creen que hay en la caja? ¿Qué forma tiene? ¿De color es la caja? Encontrarán dentro de la caja imágenes de las variedades del pan Huaro. Responden a la pregunta retadora: ¿De qué tratará el tema de hoy?</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizan lectura de imágenes sobre las variedades de pan huaro que presenta la docente en las imágenes y responden a las siguientes preguntas: ¿Cuántas variedades de panes hay? ¿Cuáles eran? ¿De que forman son? ¿Dónde las hacen? ¿Quiénes la hacen?</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>Escuchan la explicación sobre las variedades del pan huaro que se presentan en las imágenes. Forman tres grupos de cinco integrantes para realizar la siguiente actividad: <ul style="list-style-type: none"> <li>Reciben cierta cantidad de plastilina casera, la cual será utilizada para elaborar las distintas variedades del pan huaro.</li> <li>Manipulan y elaboran las variedades del pan huaro.</li> </ul> </li> </ul> |                         |
| CIERRE     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Responden a las siguientes interrogantes: ¿Qué hicimos el día de hoy?, ¿Cuántas variedades de panes había?, ¿Les gustó la actividad?, ¿Les gustó elaborar las variedades del pan huaro con plastilina? Comparte sobre la actividad con tu familia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
| EVIDENCIA  | Moldean las variedades del pan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                         |

### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 10

|                          |                                            |                                                                           |                                                                                                                                                               |
|--------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FECHA                    |                                            | Martes 15 de noviembre del 2023                                           |                                                                                                                                                               |
| Nombre del proyecto      |                                            | “MANITOS EN LA MASA”                                                      |                                                                                                                                                               |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   |                                            | “los ingredientes y el valor nutricional del pan Huaro”                   |                                                                                                                                                               |
| Propósito de aprendizaje |                                            | Conocer cuáles son los ingredientes del pan Huaro y su valor nutricional. |                                                                                                                                                               |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                | CAPACIDAD                                                                 | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                    |
| Comunicación             | Se comunica oralmente en su lengua materna | Interactúa estratégicamente con otros interlocutores.                     | Intercambia información y su opinión sobre cómo se realiza el pan en su familia, la elaboración del pan, las variedades del pan huaro y el valor nutricional. |

| MOMENTOS   | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | RECURSOS Y/O MATERIALES                                                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INICIO     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Observan los ingredientes del pan Huaro que están en la mesa como: harina de trigo, borra, manteca, sal y azúcar, con la intención de despertar su curiosidad. Responden a las siguientes preguntas: ¿Qué será lo que hay en la mesa? ¿Para qué servirá? ¿Qué se hará con eso? ¿Por qué?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Harina de trigo</li> <li>● Borra</li> <li>● Manteca</li> <li>● Sal</li> <li>● Azúcar</li> </ul> |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realizan un semicírculo para escuchar a la profesora quien explicará sobre los ingredientes y la importancia de su valor nutricional a través del siguiente relato:<br/>Nuestros ancestros elaboraron el pan Huaro con ingredientes naturales como la harina de trigo, y no con harina blanca, el trigo es un cereal que fortalece y brinda energía a los niños para que estén prestos en su aprendizaje. Otro ingrediente natural es la manteca de chancho que es fresca y de casa que lo adquieren de sus animalitos, así mismo, la borra de chicha, que está hecho del maíz, que los mismos habitantes del pueblo lo elaboran, el cual le da esa textura suave al pan Huaro y hoy lo hacen con levadura. El azúcar que es extraído de la caña de azúcar, muy natural en el tiempo de nuestros ancestros y la sal que lo traían de</li> </ul> |                                                                                                                                          |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|           | <p>las salineras de maras, un ingrediente mineral que nuestro cuerpo necesita para su desarrollo y hoy también se utiliza para hacer el pan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Reflexionan sobre los ingredientes antiguos con los ingredientes actuales de la elaboración del pan Huarero para comprender mejor responden a las siguientes preguntas: ¿Por qué ya no se hace el pan como antes? ¿Ya no saben hacer el pan como antes? ¿Por qué no buscan a los panaderos antiguos, para que les enseñen? ¿Por qué ahora hacen con harina blanca el pan? ¿Por qué utilizan levadura y no borra y manteca?</li> <li>Manipulan los ingredientes del pan Huarero en grupos de 5 y dialogan sobre lo que están tocando, que textura tienen y que sabor sienten al probarlos. Responden a las siguientes preguntas: ¿Qué creen que cambió para que el pan ya no lo hagan como lo hacían antes? ¿Que se podrá hacer para que el pan sea como antes? Registran sus respuestas a través de lluvia de ideas en un papelote.</li> </ul> |  |
| CIERRE    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Comparten sobre la actividad con su familia y comentan sobre cómo era el pan Huarero antiguamente y como es el pan Huarero de hoy.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| EVIDENCIA | Lluvia de ideas en un papelote.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |

#### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 11

|                          |                                                |                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| FECHA                    |                                                | Miércoles 16 de noviembre del 2023                                                                    |                                                                                                                                                                                                     |
| Nombre del proyecto      |                                                | "MANITOS EN LA MASA"                                                                                  |                                                                                                                                                                                                     |
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   |                                                | "Los ingredientes y el proceso de preparación del pan huarero"                                        |                                                                                                                                                                                                     |
| Propósito de aprendizaje |                                                | Identifica los ingredientes y el proceso de preparación del pan tradicional a través de un recetario. |                                                                                                                                                                                                     |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                    | CAPACIDAD                                                                                             | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                                                          |
| Comunicación             | Lee diversos tipos de textos.                  | Obtiene información del texto escrito.                                                                | Intercambian información y su opinión sobre el título, los ingredientes y la preparación del pan Huarero artesanal.                                                                                 |
| Arte                     | Crea proyectos desde los lenguajes artísticos. | Explora y experimenta los lenguajes del arte.                                                         | Explora de manera individual y/o grupal diversos ingredientes del pan huarero de acuerdo con sus necesidades e intereses. Descubre los efectos que se producen al combinar un ingrediente con otro. |

| MOMENTOS   | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | RECURSOS Y/O MATERIALES |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| INICIO     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Recuerdan la sesión anterior y responden a las siguientes preguntas: ¿De qué trataba la dinámica? ¿Qué cosas recordamos? ¿De qué hablamos en las clases anteriores?</li> <li>● Recuerdan los acuerdos de convivencia. Realizan una dinámica llamada: Ritmo a gogo". Invita a los niños a ubicarse en un círculo e inicia la actividad diciendo: "Ritmo (da tres palmadas), a gogo diga usted los ingredientes del pan Huario por ejemplo Trigo, manteca, azúcar, etc. Los niños van nombrando los productos que se avanzó en la anterior sesión.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | dinámica                |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Observan y exploran los ingredientes del pan huario artesanal a través de los sentidos. Cada grupo recibe dos sobres para que puedan descubrir de qué ingrediente trata. Luego responden a las siguientes preguntas: ¿Qué ingredientes necesitamos para elaborar el pan de Huario? ¿Cuántos ingredientes son? ¿Les gustaría elaborar en un papelote los ingredientes y la preparación del pan de huario?</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>● Observan y leen los papelotes en los que está escrito los ingredientes y la preparación del pan huario y responden a las siguientes preguntas: ¿Qué estamos observando? ¿Será un cuento, adivinanza, canción o una receta? ¿Qué dirá en nuestra receta? Cada grupo ayuda a completar la receta trayendo los ingredientes del pan huario para pegarlos en la pizarra. Reconocen las partes de una receta a través de una silueta de un recetario. (Título, ingredientes y preparación).</li> </ul> | todos los ingredientes  |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|           |  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Completan la silueta con la receta del pan Huaró, iniciando con el título, los ingredientes (harina de trigo, manteca de chanco, sal, azúcar, borra de chicha) y la preparación. Luego leen la receta del pan Huaró en grupos. Dos grupos leen los ingredientes y los otros, leen la preparación del pan Huaró.</li> <li>• Responden a las siguientes preguntas: Al culminar la actividad respondemos a las siguientes interrogantes: ¿Qué hicimos el día de hoy? ¿Qué tipo de texto hemos elaborado? ¿Cuál es el nombre de nuestro recetario? ¿Para qué sirve el texto que hemos elaborado?</li> </ul>  |  |
| CIERRE    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responden a las siguientes interrogantes: ¿Les gustó la actividad? ¿Por qué? ¿Qué hicimos hoy? ¿Qué nos ayudó a recordar los ingredientes del pan Huaró?</li> <li>• Comparte sobre la actividad con tu familia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| EVIDENCIA | Exponen la receta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |

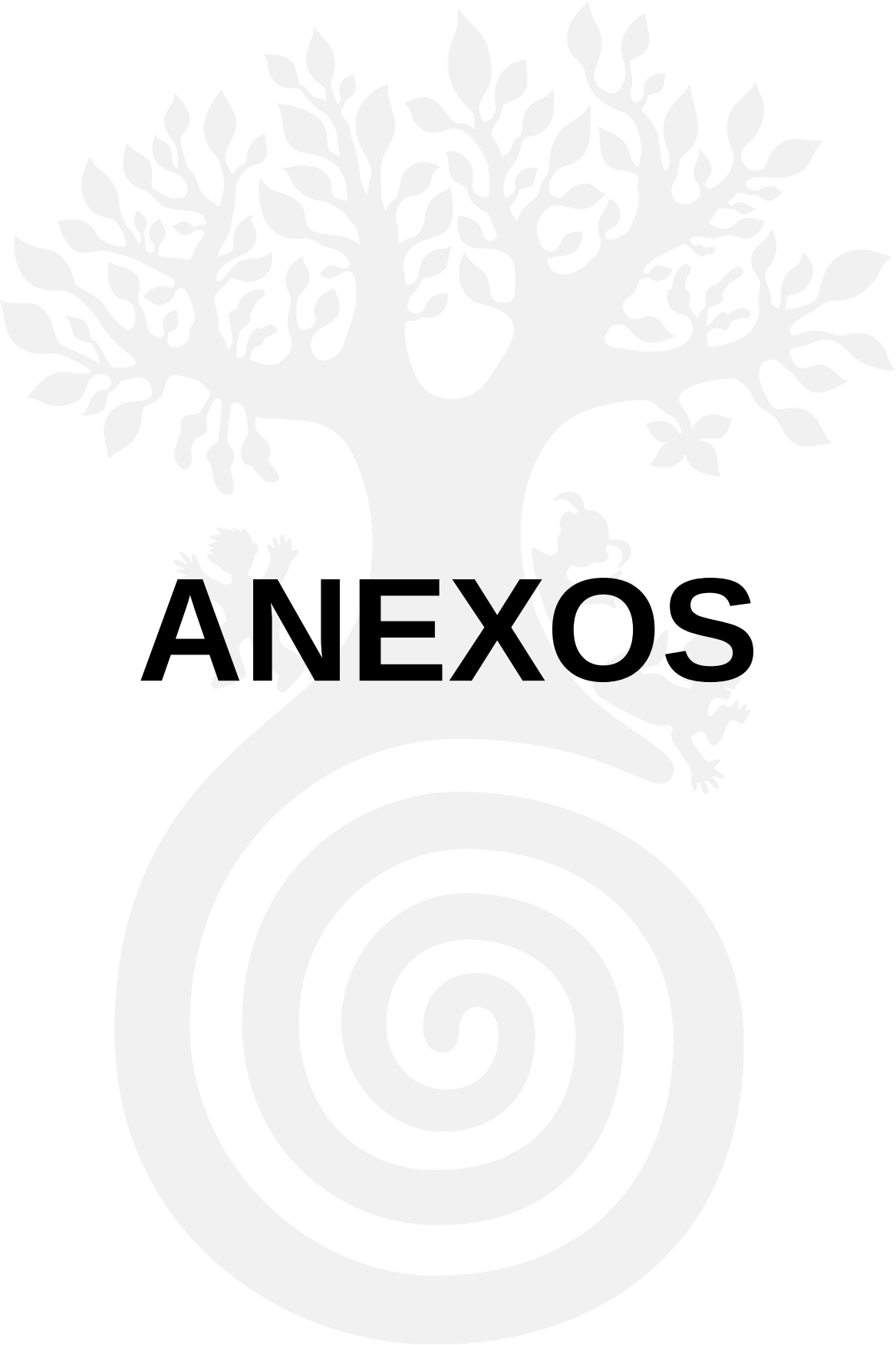
#### SESIÓN DE APRENDIZAJE N° 12

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| FECHA               | Jueves 17 de noviembre |
| Nombre del proyecto | “MANITOS EN LA MASA”   |

|                          |                                                             |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD   |                                                             | Elaboran el pan Huaro tradicional                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Propósito de aprendizaje |                                                             | Lee textos instructivos siguiendo los pasos de la preparación del pan Huaro tradicional.<br>Realizan lectura de textos instructivos interiorizando la información siguiendo los pasos al preparar el pan Huaro. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ÁREA                     | COMPETENCIA                                                 | CAPACIDAD                                                                                                                                                                                                       | DESEMPEÑOS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Matemáticas              | Resuelve problemas de cantidad                              | Traduce cantidades a expresiones numéricas.<br><br>Usa estrategias y procedimientos de estimación y cálculo                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza seriaciones por tamaño, longitud y grosor, al reconocer las variedades del pan Huaro y al realizar comparaciones.</li> <li>Utiliza los números ordinales “primero”, “segundo”, “tercero”, “cuarto”, “quinto” en el momento de la elaboración del pan, y lo aplican en su vida cotidiana.</li> <li>Usa diversas expresiones que muestran su comprensión sobre la cantidad, el peso, “muchos”, “pocos”, “ninguno”, “más que”, “menos que”, “pesa más”, “pesa menos”, en situaciones cotidianas y en el proceso de la elaboración del pan.</li> </ul> |
| Psicomotricidad          | Se desenvuelve de manera autónoma a través de su motricidad | Se expresa corporalmente                                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Realiza acciones y movimientos de coordinación óculo-manual y óculo-podal que requieren mayor precisión. Lo hace en diferentes situaciones de la elaboración del pan, ajustándose a los límites espaciales y a las características de los panes, materiales y/o herramientas que utilizan, según sus necesidades, intereses y posibilidades.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                    |

| MOMENTOS   | ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | RECURSOS Y/O MATERIALES                                                                                                        |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INICIO     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Escuchan y observan la siguiente canción “el panadero”:<br/><a href="https://www.youtube.com/watch?v=WIScseGrFmg">https://www.youtube.com/watch?v=WIScseGrFmg</a></li> <li>Responden a las preguntas: ¿Qué observamos? ¿De qué trató el video? ¿Cómo estaba vestido el panadero? ¿por qué utilizarán esa vestimenta? ¿En qué se preparaba el pan? ¿En dónde cocina el pan? ¿Por qué? Responden a la pregunta retadora: ¿Ustedes creen que podamos preparar pan en el aula? ¿Cómo se prepara? ¿Qué ingredientes se utilizan para preparar el pan Huaro? ¿Quién nos ayudaría a preparar el Pan?</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Harina de trigo</li> <li>Borra</li> <li>Manteca</li> <li>Sal</li> <li>Azúcar</li> </ul> |
| DESARROLLO | <ul style="list-style-type: none"> <li>Observan el texto instructivo de la preparación del pan Huaro. Responden preguntas y</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|           | <p>expresan el propósito del texto: ¿Qué están observando? ¿Será un cuento, adivinanza, canción o una receta? ¿Qué creen que prepararemos hoy? ¿Qué dice la receta? Responden a las preguntas expresando sus saberes e ideas previas de manera espontánea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leen el recetario individualmente de manera voluntaria con la ayuda de las imágenes que observan y de las siguientes preguntas: ¿Qué ingredientes necesitamos para preparar el pan Huaró? ¿Qué pasos nos indica a seguir?</li> <li>• Recuerdan los acuerdos y normas para dirigirse al horno.</li> <li>• Inician con la preparación del pan Huaró en grupos siguiendo secuencialmente los pasos con apoyo del texto y la compañía de una persona adulta. Primero, revisan que los ingredientes estén completos, mezclan todos los ingredientes secos y luego añaden los ingredientes líquidos. Desarrollando la coordinación óculo-manual y óculo-podal al momento de estar parados en la mesa y manipular la masa. Del mismo modo desarrollan las siguientes nociones matemáticas: <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Realiza seriaciones por tamaño, longitud y grosor, al reconocer las variedades del pan Huaró y al realizar comparaciones entre los panes que van amasando y dando forma.</li> <li>❖ Utiliza los números ordinales “primero”, “segundo”, “tercero”, “cuarto”, “quinto” en el momento de la elaboración del pan.</li> </ul> </li> <li>• Luego lo llevamos al horno por 20 min aproximadamente, lo dejamos enfriar por un cierto tiempo para después, degustar. Realizan comparaciones sobre las formas de los panes. Realizan comparaciones entre la masa cruda y el pan horneado, reconocen el cambio en la forma, tamaño, grosor, color y textura.</li> <li>• Retornan al aula con sus panes y realizan las siguientes preguntas: ¿Qué ingredientes hemos utilizado al preparar nuestro pan Huaró? ¿Qué pasos hemos seguido para la preparación? ¿fue necesario hacer la lectura del recetario? ¿por qué? ¿para qué sirven los textos instructivos?</li> </ul> |  |
| CIERRE    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responden a las preguntas: ¿Qué hicimos hoy? ¿Qué nos ayudó para hacer el pan Huaró? ¿Qué ingredientes hemos usado? ¿Cómo quedó el pan después de ir al horno? ¿Les gusta preparar el pan Huaró tradicional? ¿haciendo uso del recetario podrían prepararlo en casa?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| EVIDENCIA | Proceso de elaboración del pan Huaró tradicional                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |



# **ANEXOS**



## DECLARACIÓN JURADA DE AUTENTICIDAD

Yo, Ccasa Condori, Dina identificada con D.N.I. N° 74913970, código de matrícula N° 74913970, del Programa de Formación de Educación Inicial, de la Escuela de Educación Superior Pedagógica Pukllasunchis de Cusco.

Yo, Quispe Quispe, Kelly Marie Lee identificada con D.N.I. N° 41280786, código de matrícula N° 41280786, del Programa de Formación de Educación Inicial, de la Escuela de Educación Superior Pedagógica Pukllasunchis de Cusco.

Autor(a/es) del trabajo de Tesis titulado: Proyecto de Elaboración del Pan Huaró en La Metodología de ABP para Fortalecer la Identidad cultural con estudiantes de 5 años de la IEI N°627 Huaró, Quispicanchi, Cusco, Perú, en el año 2023.

DECLARAMOS BAJO JURAMENTO, la autenticidad de tesis, siendo resultado del trabajo personal, que no se ha copiado, que no se ha utilizado ideas, formulaciones, citas integrales e ilustraciones diversas, sacadas de cualquier tesis, obra, artículo, memoria etc. (en versión digital o impresa), sin mencionar de forma clara y exacta su origen o autor, tanto en el cuerpo del texto, figuras, cuadros, tablas u otros que tengan derechos de autor.

Así mismo los documentos originales serán entregados si así lo estimen conveniente.

En caso de no respetar los derechos de autor y hacer plagio, asumimos y nos sujetamos a las sanciones académicas y/o legales que esto implique.

Cusco, 05 de mayo de 2026

Ccasa Condori Dina  
DNI: N°:74913970

Quispe Quispe Kelly Marie Lee  
DNI: N°: 41280786

## FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN DE REGISTRO Y PUBLICACIÓN DE PRODUCCIÓN ACADÉMICA EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Al depositar su obra en el Repositorio Institucional de la EESP Pukllasunchis, el autor concede a la Asociación Pukllasunchis, una licencia no exclusiva sobre su creación y el logro del propósito enunciado.

| Datos del Autor        |                                        |           |           |
|------------------------|----------------------------------------|-----------|-----------|
| Nombre(s) y Apellidos: | Dina Ccasa Condori                     |           |           |
| DNI / C.E.:            | 74913970                               | Teléfono: | 925049178 |
| E-Mail:                | dinaccasa.ini2019@pukllavirtual.edu.pe |           |           |

| Datos de la Investigación           |  |                                                       |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            |  | Trabajo Académico                                     |
| <input type="checkbox"/>            |  | Trabajo de Investigación                              |
| <input checked="" type="checkbox"/> |  | Tesis                                                 |
| <input type="checkbox"/>            |  | Artículo Académico                                    |
| <input type="checkbox"/>            |  | Libros y/o Capítulos de Libro                         |
| <input type="checkbox"/>            |  | Otros, especificar en Anexo "A" adjunto. (Ver Cuadro) |

|         |                                                                                                                                                                                                                           |                        |                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|
| Título: | Proyecto de Aprendizaje: Proyecto de Elaboración del Pan Huaró en La Metodología de ABP para Fortalecer la Identidad cultural con estudiantes de 5 años de la IEI N°627 Huaró, Quispicanchi, Cusco, Perú, en el año 2023. |                        |                   |
| Asesor: | Mg. Carlos Andrés Guevara Zambrano                                                                                                                                                                                        |                        |                   |
| Año:    | 2026                                                                                                                                                                                                                      | Programa de Formación: | Educación Inicial |

## Licencias

### A. Licencia estándar:

Bajo los siguientes términos, autorizo el registro y publicación en acceso abierto de mí:

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo Académico            |
| <input type="checkbox"/>            | Artículo Académico           |
| <input type="checkbox"/>            | Libro y/o Capítulos de libro |
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo de Investigación     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tesis                        |

en el Repositorio Institucional de la EESP Pukllasunchis. Con esta autorización de depósito otorgo a la Asociación Pukllasunchis, una licencia no exclusiva para reproducir (en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación), distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público, en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios provistos por la EESP Pukllasunchis, creados o por crearse, tales como el Repositorio Institucional Digital, en el Perú y en el extranjero, por el tiempo y a veces que considere necesarias, y libre de remuneraciones.

Declaro que el presente:

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo Académico            |
| <input type="checkbox"/>            | Artículo Académico           |
| <input type="checkbox"/>            | Libro y/o Capítulos de libro |
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo de Investigación     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tesis                        |

es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, o coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha publicación no infringe derechos de autor de terceras personas.

La EESP Pukllasunchis consignará el nombre del autor o los autores, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la presente licencia.

### Autorizo su publicación (marque con una X)

- |                                     |                                                                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | SI, autorizo que se deposite inmediatamente de acceso abierto.                  |
| <input type="checkbox"/>            | SI, autorizo que se deposite y publique de acceso abierto a partir de la fecha: |
| <input type="checkbox"/>            | 01 Año                                                                          |
| <input type="checkbox"/>            | 02 Años.                                                                        |
| <input type="checkbox"/>            | 03 Años.                                                                        |
| <input type="checkbox"/>            | NO, autorizo.                                                                   |



05 de mayo del 2026

**FIRMA**

**FECHA**

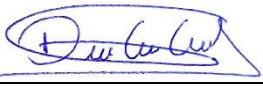
## DECLARACIÓN DE REVISIÓN DE ESTILO

\* Lo siguiente es OPCIONAL, pero es importante porque el *Licenciamiento Creative Commons* fija las condiciones de uso de su tesis en la Web. Si desea obviar esta parte, vaya a la última hoja, coloque su firma y fecha para completar su autorización.

### B. Licencia Creative Commons: Otorgamiento de una licencia Creative Commons

Si usted concede una licencia Creative Commons sobre su publicación, mantiene la titularidad de los derechos de autor de ésta y a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de ésta, siempre y cuando reconozcan la autoría correspondiente, bajo las condiciones siguientes:

| MARQUE | TIPO LICENCIA                                                                                                                                         | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |  <p>RECONOCIMIENTO CCBY</p>                                          | Esta licencia permite a otros distribuir, mezclar, ajustar y construir a partir de su obra, incluso con fines comerciales, siempre que le sea reconocida la autoría de la creación original. Esta es la licencia más servicial de las ofrecidas. Recomendada para una máxima difusión y utilización de los materiales sujetos a la licencia.                   |
|        |  <p>RECONOCIMIENTO-COMPARTIRIGUAL<br/>CC BY-SA</p>                   | Esta licencia permite a otros re-mezclar, modificar y desarrollar sobre tu obra incluso para propósitos comerciales, siempre que te atribuyan el crédito y licencien sus nuevas obras bajo idénticos términos. Cualquier obra nueva basada en la tuya, lo será bajo la misma licencia, de modo que cualquier obra derivada permitirá también su uso comercial. |
|        |  <p>RECONOCIMIENTO-SINOBRADERIVADA<br/>CC BY-ND</p>                | Esta licencia permite la redistribución, comercial y no comercial, siempre y cuando la obra no se modifique y se trasmita en su totalidad, reconociendo su autoría.                                                                                                                                                                                            |
|        |  <p>ROCONOCIMIENTO-NOCOMERCIAL<br/>CC BY-NC</p>                    | Esta licencia permite a otros entremezclar, ajustar y construir a partir de su obra con fines no comerciales, y aunque en sus nuevas creaciones deban reconocerle su autoría y no puedan ser utilizadas de manera comercial, no tienen que estar bajo una licencia con los mismos términos.                                                                    |
| X      |  <p>RECONOCIMIENTO-NOCOMERCIAL-COMPARTIRIGUAL<br/>CC BY-NC-SA</p>  | Esta licencia permite entremezclar, ajustar y contribuir a partir de su obra con fines no comerciales, siempre y cuando le reconozcan la autoría y sus nuevas creaciones estén bajo una licencia con los mismos términos.                                                                                                                                      |
|        |  <p>RECONOCIMIENTO-NOCOMERCIAL-SINOBRADERIVADA<br/>CC BY-NC-ND</p> | Esta licencia es la más restrictiva de las seis licencias principales, sólo permite que otros puedan descargar las obras y compartirlas con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no pueden cambiar de ninguna manera ni se pueden utilizar comercialmente.                                                                                |

|                                                                                   |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
|  | 05 de mayo del 2026 |
| <b>FIRMA</b>                                                                      | <b>FECHA</b>        |

| Datos del Autor        |                                        |           |           |
|------------------------|----------------------------------------|-----------|-----------|
| Nombre(s) y Apellidos: | Dina Ccasa Condori                     |           |           |
| DNI:                   | 74913970                               | Teléfono: | 925049178 |
| E-Mail:                | dinaccasa.ini2019@pukllavirtual.edu.pe |           |           |

| Datos de la Investigación           |                          |                              |
|-------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Trabajo Académico            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Artículo Académico           |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Libro y/o Capítulos de Libro |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Trabajo de Investigación     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Tesis                        |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Otros, especificar:          |

|         |                                                                                                                                                                                                                           |                        |                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|
| Título: | Proyecto de Aprendizaje: Proyecto de Elaboración del Pan Huaro en La Metodología de ABP para Fortalecer la Identidad cultural con estudiantes de 5 años de la IEI N°627 Huaro, Quispicanchi, Cusco, Perú, en el año 2023. |                        |                   |
| Asesor: | Mg. Carlos Andrés Guevara Zambrano                                                                                                                                                                                        |                        |                   |
| Año:    | 2026                                                                                                                                                                                                                      | Programa de Formación: | Educación Inicial |

### Declaratoria

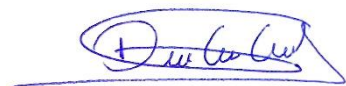
Declaro que he leído el

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo Académico            |
| <input type="checkbox"/>            | Artículo Académico           |
| <input type="checkbox"/>            | Libro y/o Capítulos de libro |
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo de Investigación     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tesis                        |

en su totalidad, este documento está debidamente referenciado, he hecho la revisión y corrección de estilo de la presente publicación considerando lo señalado en la Guía de Investigación de la EESP Pukllasunchis y del Manual de Estilo de la APA, versión 7.

Asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento y soy consciente que este compromiso de fidelidad tiene connotaciones académicas y éticas.

En caso de incumplimiento de esta declaración, me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la EESP Pukllasunchis



**FIRMA**

05 de mayo del 2026

**FECHA**

## FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN DE REGISTRO Y PUBLICACIÓN DE PRODUCCIÓN ACADÉMICA EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL

Al depositar su obra en el Repositorio Institucional de la EESP Pukllasunchis, el autor concede a la Asociación Pukllasunchis, una licencia no exclusiva sobre su creación y el logro del propósito enunciado.

| Datos del Autor        |                                       |           |           |
|------------------------|---------------------------------------|-----------|-----------|
| Nombre(s) y Apellidos: | Kelly Marie Lee Quispe Quispe         |           |           |
| DNI / C.E.:            | 41280786                              | Teléfono: | 967050206 |
| E-Mail:                | kellyquispe.ini2019@pukllavirtual.edu |           |           |

| Datos de la Investigación           |  |                                                       |
|-------------------------------------|--|-------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            |  | Trabajo Académico                                     |
| <input type="checkbox"/>            |  | Trabajo de Investigación                              |
| <input checked="" type="checkbox"/> |  | Tesis                                                 |
| <input type="checkbox"/>            |  | Artículo Académico                                    |
| <input type="checkbox"/>            |  | Libros y/o Capítulos de Libro                         |
| <input type="checkbox"/>            |  | Otros, especificar en Anexo "A" adjunto. (Ver Cuadro) |

|         |                                                                                                                                                                                                                           |                        |                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|
| Título: | Proyecto de Aprendizaje: Proyecto de Elaboración del Pan Huaró en La Metodología de ABP para Fortalecer la Identidad cultural con estudiantes de 5 años de la IEI N°627 Huaró, Quispicanchi, Cusco, Perú, en el año 2023. |                        |                   |
| Asesor: | Mg. Carlos Andrés Guevara Zambrano                                                                                                                                                                                        |                        |                   |
| Año:    | 2026                                                                                                                                                                                                                      | Programa de Formación: | Educación Inicial |

## Licencias

### A. Licencia estándar:

Bajo los siguientes términos, autorizo el registro y publicación en acceso abierto de mí:

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo Académico            |
| <input type="checkbox"/>            | Artículo Académico           |
| <input type="checkbox"/>            | Libro y/o Capítulos de libro |
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo de Investigación     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tesis                        |

en el Repositorio Institucional de la EESP Pukllasunchis. Con esta autorización de depósito otorgo a la Asociación Pukllasunchis, una licencia no exclusiva para reproducir (en cualquier tipo de soporte y en más de un ejemplar, sin modificar su contenido, solo con propósitos de seguridad, respaldo y preservación), distribuir, comunicar al público, transformar (únicamente su traducción a otros idiomas) y poner a disposición del público, en formato físico o digital, en cualquier medio, conocido o por conocerse, a través de los diversos servicios provistos por la EESP Pukllasunchis, creados o por crearse, tales como el Repositorio Institucional Digital, en el Perú y en el extranjero, por el tiempo y a veces que considere necesarias, y libre de remuneraciones.

Declaro que el presente:

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo Académico            |
| <input type="checkbox"/>            | Artículo Académico           |
| <input type="checkbox"/>            | Libro y/o Capítulos de libro |
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo de Investigación     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tesis                        |

es una creación de mi autoría y exclusiva titularidad, o coautoría con titularidad compartida, y me encuentro facultado a conceder la presente licencia y, asimismo, garantizo que dicha publicación no infringe derechos de autor de terceras personas.

La EESP Pukllasunchis consignará el nombre del autor o los autores, y no le hará ninguna modificación más que la permitida en la presente licencia.

### Autorizo su publicación (marque con una X)

- |                                     |                                                                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | SI, autorizo que se deposite inmediatamente de acceso abierto.                  |
| <input type="checkbox"/>            | SI, autorizo que se deposite y publique de acceso abierto a partir de la fecha: |
| <input type="checkbox"/>            | 01 Año                                                                          |
| <input type="checkbox"/>            | 02 Años.                                                                        |
| <input type="checkbox"/>            | 03 Años.                                                                        |
| <input type="checkbox"/>            | NO, autorizo.                                                                   |



**FIRMA**

05 de mayo del 2026

**FECHA**

## DECLARACIÓN DE REVISIÓN DE ESTILO

\* Lo siguiente es OPCIONAL, pero es importante porque el *Licenciamiento Creative Commons* fija las condiciones de uso de su tesis en la Web. Si desea obviar esta parte, vaya a la última hoja, coloque su firma y fecha para completar su autorización.

### B. Licencia Creative Commons: Otorgamiento de una licencia Creative Commons

Si usted concede una licencia Creative Commons sobre su publicación, mantiene la titularidad de los derechos de autor de ésta y a la vez, permite que otras personas puedan reproducirla, comunicarla al público y distribuir ejemplares de ésta, siempre y cuando reconozcan la autoría correspondiente, bajo las condiciones siguientes:

| MARQUE | TIPO LICENCIA                                                                                                                                         | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        |  <p>RECONOCIMIENTO CCBY</p>                                          | Esta licencia permite a otros distribuir, mezclar, ajustar y construir a partir de su obra, incluso con fines comerciales, siempre que le sea reconocida la autoría de la creación original. Esta es la licencia más servicial de las ofrecidas. Recomendada para una máxima difusión y utilización de los materiales sujetos a la licencia.                   |
|        |  <p>RECONOCIMIENTO-COMPARTIRIGUAL<br/>CC BY-SA</p>                   | Esta licencia permite a otros re-mezclar, modificar y desarrollar sobre tu obra incluso para propósitos comerciales, siempre que te atribuyan el crédito y licencien sus nuevas obras bajo idénticos términos. Cualquier obra nueva basada en la tuya, lo será bajo la misma licencia, de modo que cualquier obra derivada permitirá también su uso comercial. |
|        |  <p>RECONOCIMIENTO-SINOBRADERIVADA<br/>CC BY-ND</p>                | Esta licencia permite la redistribución, comercial y no comercial, siempre y cuando la obra no se modifique y se trasmita en su totalidad, reconociendo su autoría.                                                                                                                                                                                            |
|        |  <p>ROCONOCIMIENTO-NOCOMERCIAL<br/>CC BY-NC</p>                    | Esta licencia permite a otros entremezclar, ajustar y construir a partir de su obra con fines no comerciales, y aunque en sus nuevas creaciones deban reconocerle su autoría y no puedan ser utilizadas de manera comercial, no tienen que estar bajo una licencia con los mismos términos.                                                                    |
| X      |  <p>RECONOCIMIENTO-NOCOMERCIAL-COMPARTIRIGUAL<br/>CC BY-NC-SA</p>  | Esta licencia permite entremezclar, ajustar y contribuir a partir de su obra con fines no comerciales, siempre y cuando le reconozcan la autoría y sus nuevas creaciones estén bajo una licencia con los mismos términos.                                                                                                                                      |
|        |  <p>RECONOCIMIENTO-NOCOMERCIAL-SINOBRADERIVADA<br/>CC BY-NC-ND</p> | Esta licencia es la más restrictiva de las seis licencias principales, sólo permite que otros puedan descargar las obras y compartirlas con otras personas, siempre que se reconozca su autoría, pero no pueden cambiar de ninguna manera ni se pueden utilizar comercialmente.                                                                                |

|                                                                                                   |                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| <br><b>FIRMA</b> | 05 de mayo del 2026<br><br><b>FECHA</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|

| Datos del Autor        |                                       |           |           |
|------------------------|---------------------------------------|-----------|-----------|
| Nombre(s) y Apellidos: | Kelly Marie Lee Quispe Quispe         |           |           |
| DNI:                   | 41280786                              | Teléfono: | 967050206 |
| E-Mail:                | kellyquispe.ini2019@pukllavirtual.edu |           |           |

| Datos de la Investigación           |                          |                              |
|-------------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Trabajo Académico            |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Artículo Académico           |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Libro y/o Capítulos de Libro |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Trabajo de Investigación     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Tesis                        |
| <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/> | Otros, especificar:          |

|         |                                                                                                                                                                                                                           |                        |                   |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|
| Título: | Proyecto de Aprendizaje: Proyecto de Elaboración del Pan Huaro en La Metodología de ABP para Fortalecer la Identidad cultural con estudiantes de 5 años de la IEI N°627 Huaro, Quispicanchi, Cusco, Perú, en el año 2023. |                        |                   |
| Asesor: | Mg. Carlos Andrés Guevara Zambrano                                                                                                                                                                                        |                        |                   |
| Año:    | 2026                                                                                                                                                                                                                      | Programa de Formación: | Educación Inicial |

## Declaratoria

Declaro que he leído el

- |                                     |                              |
|-------------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo Académico            |
| <input type="checkbox"/>            | Artículo Académico           |
| <input type="checkbox"/>            | Libro y/o Capítulos de libro |
| <input type="checkbox"/>            | Trabajo de Investigación     |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Tesis                        |

en su totalidad, este documento está debidamente referenciado, he hecho la revisión y corrección de estilo de la presente publicación considerando lo señalado en la Guía de Investigación de la EESP Pukllasunchis y del Manual de Estilo de la APA, versión 7.

Asumo la responsabilidad de cualquier error u omisión en el documento y soy consciente que este compromiso de fidelidad tiene connotaciones académicas y éticas.

En caso de incumplimiento de esta declaración, me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la EESP Pukllasunchis



**FIRMA**

05 de mayo del 2026

**FECHA**

A: **Coordinación de la Unidad de Investigación**  
De: Mtro. Carlos Andrés Guevara Zambrano  
Asunto: Informe dictamen de revisión de tesis  
Fecha: Cusco, 3 de diciembre, 2025

Me dirijo a usted para hacer de su conocimiento que he revisado la tesis titulada (nombre de la tesis) de autoría de la/s egresadas/os (nombre de egresadas), del Programa de Educación Inicial EBR / Primaria EIB

Al respecto de esta revisión encontré lo siguiente:

**1. Con relación a estructura y presentación del documento:**

El trabajo responde coherentemente a lo sugerido por la Escuela de Educación Superior Pedagógica Pukllasunchis. Cuenta con las características iniciales (portada, resumen, introducción), además desarrolla un cuerpo del documento organizado (capítulo I, II, III, IV, V), presenta también evidencias en los anexos y registra las referencias de las fuentes de información utilizadas. El trabajo es de fácil lectura, se comprende bien la intención del autor y resulta atractivo.

**2. Respecto al capítulo I Planteamiento del problema:**

Se traza una identificación del problema, presenta argumentos claros en la justificación para el estudio de la investigación y establece una ruta coherente del proceso investigativo con objetivos coherentes, viabilidad, alcances y limitaciones. Puedo destacar que está correctamente escrito (redacción, ortografía) es claro y bien planteado.

También se observa que el proceso de este capítulo refleja los aspectos mínimos esperados en las políticas de investigación de la EESPP, propuestos en su guía 1 [1 Guía: Capítulo I.docx](#).

**3. En cuanto al capítulo II Marco Teórico:**

Esta investigación cuenta con al menos cuatro antecedentes: dos nacionales y dos internacionales, los cuales evidencian que el estudiante se ha detenido a revisar estudios previos para desarrollar el tema elegido, ya que se destaca que utilizó referencias teóricas y/o metodológicas de estos antecedentes para su propio proceso investigativo.

La base teórica que utiliza la investigación, los autores y argumentos a los que hace referencia, son consistentes con el tema, esto significa que las categorías o variables de estudio planteadas en el título y los objetivos, corresponden a los temas desarrollados en la base teórica. Así mismo, se redacta una relación clara con el tema y el desarrollo de la investigación.

Un aspecto interesante es que entre las fuentes que se nombran para definir o explicar conceptos, incluye expresiones o testimonios de sabios o abuelos. Por último, se nota que la elaboración de este capítulo II refleja los aspectos mínimos esperados de las políticas de investigación de la EESPP, propuestos en su guía 2 [2 Guía: Capítulo II Marco Teórico](#).

**4. En el capítulo III Marco Metodológico:**

En cuanto a la descripción del contexto de la investigación, se observa una narración clara que considera aspectos claves, esta descripción ofrece una imagen de la comunidad, escuela o escenario de investigación relacionada al tema de investigación. Además, se ha utilizado adecuadamente recursos como imágenes, mapas, descripción territorial lo cual aporta a su investigación.

La población participante tiene una descripción clara en características diversas, las cuales permiten hacer una relación entre esta población y el tema que se investiga con estas personas.

En cuanto a la metodología cualitativa se comprende el porqué esta metodología favorece su estudio. Por otro lado, en cuanto a la metodología, se describe con claridad y precisión, el enfoque y el tipo de diseño (sistematización, etnografía, investigación acción participativa) siendo esta descripción coherente con lo realizado. Respecto a la descripción de actividades e instrumentos, están bien planteados.

Este capítulo III refleja los aspectos mínimos esperados de las políticas de investigación de la EESPP, y descritos en su guía 3 [3 Guía: Capítulo III Metodología](#).

### **5. Acerca del capítulo IV Resultados:**

Hay un análisis preciso y minucioso de los resultados, el cual se evidencia tanto en el reporte, evidencias, categorización e interpretación de los hallazgos. Así mismo, la construcción de su propia interpretación de la información, deja ver los nuevos aprendizajes y conocimientos pedagógicos de las estudiantes. De esa manera, es evidente que los hallazgos de la investigación son completamente consistentes con cada uno de los objetivos específicos propuestos. Por ende, el resultado en general de la investigación, responde al objetivo general, habiendo alcanzado su propósito de investigación.

Además, la redacción de los resultados, se reporta con evidencias directas y referenciadas en los anexos, como también, la redacción de estos resultados hace un diálogo con los autores revisados en la base teórica, lo cual da un sustento y argumento claro al desarrollo de sus hallazgos. Se nota que el proceso de este capítulo responde a las políticas de investigación de la EESPP, propuestos en su guía 4 [4 Guía: Capítulo IV Resultados](#).

### **6. En consideración al capítulo V Conclusiones y Recomendaciones:**

Cada conclusión responde a los objetivos específicos y, asimismo, la conclusión general permite visualizar una reflexión interesante en relación al objetivo general. Por lo anterior, puedo señalar que las conclusiones, reflejan una reflexión interesante que evidencia criticidad y creatividad por parte del estudiante. Además, este capítulo responde a las políticas de investigación de la EESPP, presentada en su guía 5 [5 Guía: Capítulo V Conclusiones y Recomendaciones](#).

### **7. Sobre la redacción, argumentación:**

Se observa que las estudiantes están construyendo un estilo propio en su redacción, y que incorporan elementos de redacción como conectores, estructura básica, entre otros. Esto hace comprensible su escritura, dejando ideas claras y con un lenguaje que cualquier lector puede comprender.

También se lee el texto con un estilo propio, incorporando formas escritas de castellano andino y expresiones quechuas que dan especial énfasis a ciertas ideas. Los argumentos están sustentados y el estudiante logra un adecuado equilibrio entre las fuentes de información y su producción personal.

### **8. Estructura, estilo y presentación:**

La elaboración de este documento está orientada en la página web de la EESPP, disponible en este link [Guía de Redacción](#) y se evidencia que se tuvo en cuenta todas las indicaciones ahí presentadas. Además, cumple con los estándares de elaboración y presentación de trabajos escritos para la obtención de un título de licenciatura.

Además, las fuentes utilizadas para ampliar su información, cuidan los criterios establecidos en la versión actual de las normas APA que rigen la escritura de documentos en esta institución.

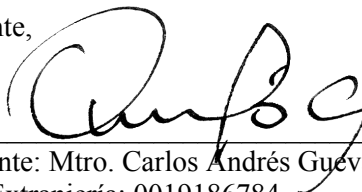
El trabajo en general es atractivo, interesante y considero que aporta a la reflexión sobre la educación.

Por lo anteriormente expuesto, mi dictamen sobre esta tesis es:

**Tesis APTA para sustentación**

Entrego este dictamen para que su informe sea comunicado a las instancias correspondientes y con copia a las autoras de la tesis.

Atentamente,



Dictaminante: Mtro. Carlos Andrés Guevara Zambrano  
Carné de Extranjería: 0019186784  
ORCID: 0000-0002-2972-3929

A: **Coordinación de la Unidad de Investigación**  
De: Doc. Cecilia Eguiluz  
Asunto: Informe dictamen de revisión de tesis  
Fecha: Cusco, 08 de diciembre, 2025

Me dirijo a usted para hacer de su conocimiento que he revisado la tesis titulada Elaboración del Pan Huaro: La Metodología de ABP para Fortalecer la Identidad Cultural con estudiantes de 5 años de un I.E de Educación Inicial de Quispicanchi, Cusco, Perú de autoría de la/s egresadas/os del Programa de Educación Inicial EBR / Primaria EIB

Al respecto de esta revisión encontré lo siguiente:

**1. Con relación a estructura y presentación del documento:**

El trabajo responde coherentemente a lo sugerido por la Escuela de Educación Superior Pedagógica Pukllasunchis. Cuenta con las características iniciales (portada, resumen, introducción), además desarrolla un cuerpo del documento organizado (capítulo I, II, III, IV, V), presenta también evidencias en los anexos y registra las referencias de las fuentes de información utilizadas. El trabajo es de fácil lectura, se comprende bien la intención del autor y resulta atractivo.

**2. Respecto al capítulo I Planteamiento del problema:**

Se traza una identificación del problema, presenta argumentos claros en la justificación para el estudio de la investigación y establece una ruta coherente del proceso investigativo.

También se observa que el proceso de este capítulo refleja los aspectos mínimos esperados en las políticas de investigación de la EESPP.

**3. En cuanto al capítulo II Marco Teórico:**

Esta investigación cuenta con al menos cuatro antecedentes: dos nacionales y dos internacionales, los cuales evidencian que el estudiante se ha detenido a revisar estudios previos para desarrollar el tema elegido.

La base teórica que utiliza la investigación, los autores y argumentos a los que hace referencia, son consistentes con el tema. Un aspecto interesante es que entre las fuentes que se nombran se incluyen expresiones o testimonios de sabios o abuelos.

Por último, se nota que la elaboración de este capítulo II refleja los aspectos mínimos esperados de las políticas de investigación de la EESPP, propuestos en su guía 2 [2 Guía: Capítulo II Marco Teórico](#).

**4. En el capítulo III Marco Metodológico:**

En cuanto a la descripción del contexto de la investigación, se observa una narración clara que considera aspectos claves, esta descripción ofrece una imagen de la comunidad, escuela o escenario de investigación relacionada al tema de investigación. Además, se ha utilizado adecuadamente recursos como imágenes, mapas, descripción territorial lo cual aporta a su investigación.

La población participante tiene una descripción clara en características diversas, las cuales permiten hacer una relación entre esta población y el tema que se investiga con estas personas.

Por otro lado, en cuanto a la metodología, se describe con claridad el enfoque y el tipo de diseño (sistematización, etnografía, investigación acción participativa) siendo esta descripción coherente con lo realizado.

Este capítulo III refleja los aspectos mínimos esperados de las políticas de investigación de la EESPP, y descritos en su guía 3 [3 Guía: Capítulo III Metodología](#).

### **5. Acerca del capítulo IV Resultados:**

Los hallazgos de la investigación son consistentes con cada uno de los objetivos específicos propuestos y los resultados responden a los objetivos propuestos.

Se nota que el proceso de este capítulo responde a las políticas de investigación de la EESPP, propuestos en su guía 4 [4 Guía: Capítulo IV Resultados](#).

### **6. En consideración al capítulo V Conclusiones y Recomendaciones:**

Cada conclusión responde a los objetivos específicos y, asimismo, la conclusión general permite visualizar una reflexión interesante en relación al objetivo general.

Por lo anterior, puedo señalar que las conclusiones, reflejan una reflexión interesante que evidencia criticidad y creatividad por parte del estudiante.

Además, este capítulo responde a las políticas de investigación de la EESPP, presentada en su guía 5 [5 Guía: Capítulo V Conclusiones y Recomendaciones](#).

### **7. Sobre la redacción, argumentación:**

Se observa que las estudiantes están construyendo un estilo propio en su redacción, y que incorporan elementos de redacción como conectores, estructura básica, entre otros. Esto hace comprensible su escritura, dejando ideas claras y con un lenguaje que cualquier lector puede comprender.

También se lee el texto con un estilo propio, incorporando formas escritas de castellano andino y expresiones quechuas que dan especial énfasis a ciertas ideas. Los argumentos están sustentados y el estudiante logra un adecuado equilibrio entre las fuentes de información y su producción personal.

### **8. Estructura, estilo y presentación:**

La elaboración de este documento está orientada en la página web de la EESPP, disponible en este link [Guía de Redacción](#) y se evidencia que se tuvo en cuenta las indicaciones ahí presentadas cumpliendo además con los estándares de elaboración y presentación de trabajos escritos para la obtención de un título de licenciatura.

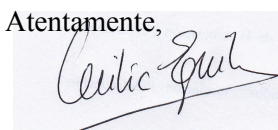
El trabajo en general es atractivo, interesante y considero que aporta a la reflexión sobre la educación.

Por lo anteriormente expuesto, mi dictamen sobre esta tesis es:

### **Tesis APTA para sustentación**

Entrego este dictamen para que su informe sea comunicado a las instancias correspondientes y con copia a las autoras de la tesis.

Atentamente,



Doc. Cecilia Eguiluz Duffy

DNI: 23976889

ORCID: 0009-0003-5052-8276

# TESIS Ccasa Dina - Quispe Kelly

*By Turnitin*

---

WORD COUNT

38406

TIME SUBMITTED

05-MAY-2026 04:40AM

PAPER ID

121453175

**1**  
**ESCUELA DE EDUCACIÓN SUPERIOR**  
**PEDAGÓGICA PRIVADA PUKLLASUNCHIS**  
**PROGRAMA DE FORMACIÓN INICIAL DOCENTE**  
**PROGRAMA DE ESTUDIOS DE EDUCACIÓN INICIAL**



**Elaboración del Pan Huaro en Metodología de ABP para**  
**Fortalecer la Identidad cultural con estudiantes de 5 años de la**  
**IEI N°627 Huaro, Quispicanchi, Cusco, Perú, en el año 2023**

**1**  
**Tesis para optar el título profesional de Licenciado en Educación**  
**Inicial**

**AUTORAS:**

**Br. Ccasa Condori, Dina (ORCID: 0009-0002-9194-659X)**  
**Br. Quispe Quispe, Kelly Marie Lee (ORCID: 0009-0004-4317-0461)**

**ASESORES:**

**1**  
**Mg. Guevara Zambrano, Carlos Andrés (ORCID:0000-0002-2972-3929)**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

**Contextualización de estrategias y/o modelos pedagógicos en contextos**  
**socioculturales**

**CUSCO – PERÚ**  
**2026**

# TESIS Ccasa Dina - Quispe Kelly

## ORIGINALITY REPORT

24%

SIMILARITY INDEX

### PRIMARY SOURCES

|    |                                                                                                   |                  |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1  | <a href="https://repositorio.pukllasunchis.org">repositorio.pukllasunchis.org</a><br>Internet     | 5643 words — 21% |
| 2  | <a href="https://es.slideshare.net">es.slideshare.net</a><br>Internet                             | 116 words — < 1% |
| 3  | <a href="https://repositorio.usil.edu.pe">repositorio.usil.edu.pe</a><br>Internet                 | 112 words — < 1% |
| 4  | <a href="https://archive.org">archive.org</a><br>Internet                                         | 108 words — < 1% |
| 5  | <a href="https://www.inmobiliariadansercusco.com">www.inmobiliariadansercusco.com</a><br>Internet | 108 words — < 1% |
| 6  | <a href="https://dspace.unach.edu.ec">dspace.unach.edu.ec</a><br>Internet                         | 63 words — < 1%  |
| 7  | <a href="https://hdl.handle.net">hdl.handle.net</a><br>Internet                                   | 59 words — < 1%  |
| 8  | <a href="https://www.etnomatematica.org">www.etnomatematica.org</a><br>Internet                   | 57 words — < 1%  |
| 9  | <a href="https://dspace.unitru.edu.pe">dspace.unitru.edu.pe</a><br>Internet                       | 49 words — < 1%  |
| 10 | <a href="https://www.redalyc.org">www.redalyc.org</a><br>Internet                                 |                  |

48 words — < 1 %

11 [www.tdx.cat](http://www.tdx.cat)  
Internet

48 words — < 1 %

12 [www.escuelalibreallegre.es](http://www.escuelalibreallegre.es)  
Internet

37 words — < 1 %

13 [repositorio.eesppvab.edu.pe](http://repositorio.eesppvab.edu.pe)  
Internet

30 words — < 1 %

14 [alicia.concytec.gob.pe](http://alicia.concytec.gob.pe)  
Internet

21 words — < 1 %

15 [www.dspace.unitru.edu.pe](http://www.dspace.unitru.edu.pe)  
Internet

21 words — < 1 %

16 [repositorio.uladech.edu.pe](http://repositorio.uladech.edu.pe)  
Internet

20 words — < 1 %

17 [prezi.com](http://prezi.com)  
Internet

18 words — < 1 %

18 [www.slideshare.net](http://www.slideshare.net)  
Internet

18 words — < 1 %

19 [renatiga.sunedu.gob.pe](http://renatiga.sunedu.gob.pe)  
Internet

17 words — < 1 %

EXCLUDE QUOTES OFF  
EXCLUDE BIBLIOGRAPHY ON

EXCLUDE SOURCES < 1 WORDS  
EXCLUDE MATCHES < 15 WORDS