



Universidad Nacional de La Plata

Especialización en Docencia Universitaria

Plan de Trabajo Final Integrador

“Diseño de estrategias de evaluación formativa y fortalecimiento de material didáctico en Laboratorio de Gastronomía 1”

Autora: Livorsi Anahí Carolina

Directora: Alicia Filpe

Año: 2023

Índice

1. Resumen	3
2. Introducción	4
Primera Parte	6
3. Modalidad del Trabajo Final Integrador	6
4. Contextualización y justificación de la relevancia de la innovación que se propone	6
4.1 Análisis de las distintas formas de enseñanza: presencial y virtual	9
4.2 El trabajo grupal como motor del aprendizaje	18
5. Objetivos del TFI	20
6. Perspectivas teóricas	21
6.1 La autoevaluación en la mejora del proceso educativo	22
6.2 Análisis crítico de la finalidad y metodologías de la enseñanza	25
6.3 Utilización de espacios virtuales para potenciar la práctica docente	28
Segunda Parte	32
7. Diseño de la propuesta de innovación	32
8. Construcción de instrumentos para la evaluación del proceso educativo	36
8.1 Material educativo multimedia de tres unidades con instancias de autoevaluación individual	37
8.2 Cuestionario semiestructurado sobre unidades/temas para realizar de forma grupal	46
9. Evaluación del diseño de innovación	52
10. Reflexiones finales	53
11. Bibliografía	57
12. Anexo: Recetas de alumnos subidas al foro “Mis recetas” ciclo lectivo 2021	59

1. Resumen

La innovación pretende rediseñar aspectos de la propuesta metodológica de la materia de Laboratorio de Gastronomía 1, fortaleciendo el material didáctico, elaborado en Pandemia, a partir de herramientas multimediales e instancias de evaluación formativa que promuevan el desarrollo, la reflexión y participación activa de los alumnos en el logro de sus aprendizajes favoreciendo el proceso educativo. El aumento significativo de alumnos que se evidencia en los últimos años, en relación a los docentes, ha generado la conformación de comisiones numerosas conllevando una disminución en la realización de las preparaciones contenidas en el programa y la participación por parte de los alumnos, como así también dificultades para realizar un mayor seguimiento de los estudiantes y poder generar instancias de evaluaciones formativas por parte de los docentes. La virtualización de la enseñanza en Pandemia presenta un nuevo escenario y la oportunidad para repensar y adaptar las metodologías y estrategias de enseñanza y diseñar propuestas educativas innovadoras utilizando tecnologías pedagógico-didácticas, centradas en la actividad, en la interacción de los alumnos con sus pares y con el docente, como una herramienta valiosa para potenciar y mejorar las prácticas de enseñanza. La innovación plantea utilizar y enriquecer los recursos didácticos realizados, así como también generar instancias de autoevaluación y cuestionarios como herramientas de ajuste permanente de la propuesta educativa. Su finalidad es promover un rol activo de los alumnos en el proceso de enseñanza y en el logro de sus aprendizajes.

2. Introducción

En el presente proyecto se propone rediseñar aspectos de la propuesta metodológica de la asignatura Laboratorio de Gastronomía 1, materia anual de segundo año de la Licenciatura en Nutrición, perteneciente a la Facultad de Ciencias Médicas de la UNLP. Promover el desarrollo, la reflexión y participación activa de los alumnos en el logro de sus aprendizajes.

Los objetivos son: Diseñar material educativo en el marco de un entorno virtual para ampliar las estrategias de enseñanza disponibles. Elaborar instancias de autoevaluación individual, en las distintas unidades del programa, que impliquen la realización de las recetas y su análisis en relación a los contenidos disciplinares. Como así también propiciar instancias que permitan una mayor participación y reflexión de los alumnos sobre los contenidos y la propuesta educativa diseñada

La necesidad de plasmar esta innovación se argumenta en: la masividad en el alumnado, que se viene produciendo en los últimos años, en un contexto limitado de docentes y recursos.

Se aborda en el trabajo, la revisión del rol docente y la pedagogía en el aula, las formas de enseñanza tradicional basadas en la centralidad espacial y simbólica del docente, y se ponen en cuestión las evaluaciones sumativas para acreditar el grado de conocimientos alcanzados por los alumnos.

Se intenta así contemplar las nuevas formas en que los estudiantes se relacionan con el conocimiento, favoreciendo el aprendizaje y la adecuación de la enseñanza.

La propuesta se organiza en dos partes. En la primera se realiza una contextualización y justificación de la innovación a realizar- a partir de la virtualización de la enseñanza en Pandemia- se examinan nuevas mediaciones pedagógicas con nuevas tecnologías de la información y comunicación (TIC).

Se detallan las distintas modalidades de enseñanza de la materia, virtual, presencial y de práctica en cocina utilizando además como complemento la plataforma virtual de aulas Web. Se analizan sus fortalezas y limitaciones teniendo todas en común una menor realización de las preparaciones contenidas en el programa y participación por parte de los alumnos, como así

también dificultades para realizar un mayor seguimiento por parte de los docentes.

Luego se amplía sobre aspectos que demuestran la pertinencia de la innovación planteada como la evidencia de insuficientes instancias de evaluaciones formativas, la falta de información sobre las estrategias de enseñanza implementadas y los contenidos abordados. Además, la importancia de la utilización de las plataformas virtuales en la enseñanza como un soporte valioso de la práctica docente.

En la segunda parte se desarrollan los instrumentos para la valoración del proceso educativo, con actividades y rúbricas de autoevaluación para los temas de cocina regional, cerdo y vegetales. También se realiza un cuestionario semiestructurado de realización grupal, para las unidades de carnes rojas, blancas y huevos.

Se detalla el diseño de la propuesta de innovación, el desarrollo de las clases, cómo se incluirán las actividades, las instancias formativas de proceso y su valoración en relación al proceso de aprendizaje de los estudiantes, la revisión de los contenidos abordados y las estrategias planteadas por el docente.

Por último, vale destacar que esta idea busca compensar de alguna manera la imposibilidad de realizar la totalidad de las preparaciones contenidas en el programa y lograr la mayor participación posible por parte de los alumnos, en el logro de sus aprendizajes, a través de instancias de evaluación formativa.

Entre las limitaciones encontradas podemos mencionar un escenario dinámico y complejo donde se desarrolla la materia con masividad, heterogeneidad, y diversidad de los estudiantes como así también falta de estructura de cátedra, insuficiente cantidad de docentes, instalaciones y equipamiento.

Primera Parte

3. Modalidad del Trabajo Final Integrador

La innovación desarrollada se circunscribe en el área temática de “Nuevas tecnologías y enseñanza universitaria”. Conforme al Reglamento de Trabajo Final de la carrera de Especialización en docencia Universitaria.

4. Contextualización y justificación de la relevancia de la innovación que se propone

La/el Licenciada/o en Nutrición tiene el propósito de mejorar la calidad de la alimentación y nutrición para contribuir en la promoción, protección recuperación y rehabilitación de la salud y el desarrollo humano. Podrá actuar individualmente o como integrante de un equipo interdisciplinario en diferentes ámbitos tales como: salud, desarrollo social, medio ambiente y ecología, industria alimentaria nutricional, economía, educación y comunicación social, judicial y legislativo y deporte y recreación. En estos ámbitos los niveles de abordaje serán tanto individual, familiar, comunitario y poblacional, teniendo en cuenta las necesidades y prioridades que demande la realidad social y considerando aspectos históricos, políticos, socio-culturales y ecológicos-ambientales.

Laboratorio de Gastronomía 1 es una materia anual de segundo año de la Licenciatura en Nutrición, perteneciente a la Facultad de Ciencias Médicas de la UNLP.

Para poder cursar la materia se debe tener aprobados las cursadas de las siguientes materias de primer año: Biología e introducción a la biología molecular, Elementos de física y matemática, Fisiología y los exámenes finales aprobados de Bioquímica y Anatomía.

Se estudian los principios básicos de la cocina de los alimentos y sus procesos de preparación, elaboración y cocción a escala familiar.

Los contenidos abordados en la materia son: el equipamiento básico en una cocina, mediciones de líquidos y secos; limpieza; técnicas de corte en

diferentes alimentos: utilización correcta de los utensilios. Métodos de cocción. Técnicas básicas de preparación de alimentos y comidas por grupos de alimentos. Higiene personal y manejo higiénico de planta física, instalaciones, equipos y utensilios.

En su modalidad presencial, antes de la pandemia, tenía una carga horaria de 72 horas de las cuales el 80 % eran clases prácticas, se daba una vez por semana, con una duración de tres horas reloj. Las mismas se realizaban en la cocina de la Facultad, inicialmente en grupos de 3 a 4 alumnos y con una capacidad máxima por comisión de 40 alumnos.

La virtualización de la enseñanza durante el ciclo lectivo 2020 y 2021 permitió reflexionar sobre la importancia que tienen las nuevas tecnologías de la información y comunicación (TIC) como herramienta valiosa, para potenciar y mejorar las prácticas de enseñanza, con una mirada más creativa e integral, contemplando al estudiante de hoy y a las nuevas formas de relacionarse con el conocimiento.

En esta línea Gloria Edelstein (1996) refiere que no hay un método único, universal y generalizable. El abordaje metodológico se construye, es singular de la disciplina y del sujeto, en el marco de situaciones particulares. Depende de cada caso en relación con el contexto de los alumnos, de la institución y de la sociedad.

El presente trabajo propone rediseñar aspectos de la propuesta metodológica, que promuevan la evaluación como proceso, integradas a la enseñanza, que contribuyan a la mejora de la calidad educativa y estén comprometidas con los alumnos en el logro de sus aprendizajes. “La evaluación es un proceso que valora la evolución de los alumnos hacia los objetivos de la enseñanza y sus propósitos más significativos, y que tiene efectos sustantivos en el desarrollo de los alumnos” (Davini, 2008, p. 214).

A su vez, se plantea diseñar material educativo en el marco de un entorno virtual con el propósito de promover el aprendizaje de los alumnos y ampliar las estrategias de enseñanza disponibles, utilizando los recursos didácticos generados como los PowerPoint, con recetas de las distintas unidades y enriquecerlos con hipervínculos, audios, videos. Elaborar instancias de

autoevaluación individual, en las distintas unidades del programa, que impliquen la realización de las recetas y su análisis en relación a los contenidos disciplinares favoreciendo la adecuación de la enseñanza en base a los logros y dificultades encontradas.

Cuando hablamos de innovación nos estamos refiriendo a un proceso que consiste en introducir elementos nuevos (NOVA) en lo que ya veníamos haciendo (IN) a través de acciones (CIÓN) que llevará un tiempo completar y que exige una cierta continuidad y esfuerzo. Por eso, innovar es mucho más que tener ideas brillantes, es mucho más que hablar de lo que sería conveniente. Con ello solo estaríamos construyendo la parte del nova. Tampoco intentar cambiarlo todo es hacer innovación. La innovación es respetuosa con lo que se venía haciendo, no hace tabla rasa de lo anterior, no desconsidera el esfuerzo y la voluntad de quienes ya venían trabajando en el ámbito que se pretende innovar. No se trata de partir de cero. (Zabalza Beraza, 2012, p. 27)

Así mismo, adaptar este material educativo supone recuperar lo elaborado en la modalidad virtual y potenciarlo para diversificar las estrategias de enseñanza, contemplando al estudiante real, a la variedad de formas de adquirir saberes y prácticas.

Alicia de Alba (2021) menciona dos cuestiones principales: El carácter constitutivo de internet en la conformación de los sujetos sociales del siglo 21 y la falacia de la presencialidad vs virtualidad. Propone repensar en esta complejidad social, pedagógica, política, cultural y económica el sistema educativo, el vínculo pedagógico y construir la presencialidad en la virtualidad más allá de la modalidad de enseñanza.

La finalidad, además de potenciar y mejorar las estrategias de enseñanza, es promover el rol activo de los alumnos a través de la realización de valoraciones grupales que permitan una mayor participación y reflexión sobre los contenidos y la propuesta educativa implementada.

En ese sentido, se propone habilitar un espacio para que los estudiantes puedan responder de forma grupal, cuatro cuestionarios semiestructurados,

elaborados con tecnologías digitales, formularios de la aplicación de google. La idea es indagar sobre las unidades, que los alumnos puedan debatir en su grupo y realizar sugerencias y aportes sobre las mismas.

Las instancias de autoevaluación, se agregarán al finalizar las presentaciones realizadas en formato digital, se subirán a la plataforma/aula virtual y tienen la finalidad de investigar sobre el proceso de elaboración de las preparaciones de la unidad, generando situaciones o preguntas que impliquen la práctica de las recetas de la clase y su análisis en relación a los contenidos abordados para su resolución.

De este modo se proponen instancias de evaluación formativa como herramientas de ajuste permanente de la propuesta y así incluir o revisar recetas, haciendo hincapié en la importancia de la realización de las mismas. Además, se incluirán preguntas acerca de si consideran relevante profundizar o suprimir algo de las recetas, y cómo consideran que fueron abordados los temas. El proyecto favorece un rol activo por parte de los alumnos en su aprendizaje con una mayor participación y una evaluación continua de las metodologías de enseñanza implementadas por el docente.

La evaluación se constituye en fuente de conocimiento y lugar de gestación de mejoras educativas si se la organiza en una perspectiva de continuidad. La reflexión sobre las problematizaciones y propuestas iniciales, así como los procesos realizados y los logros alcanzados -previstos y no previstos- facilita la tarea de descubrir relaciones y fundamentar decisiones.

La evaluación de las estrategias de aprendizaje puestas en juego durante el proceso de construcción de los conocimientos es un área de alta potencialidad educativa con amplias posibilidades de incidencia en la transformación de dicho proceso (Celman, 1998, pp. 11-12).

4.1 Análisis de las distintas formas de enseñanza: presencial y virtual

A continuación, se detallan las distintas modalidades de cursada para analizar las diferentes estrategias de enseñanza y las limitaciones encontradas a fin de poder enmarcarlas en la pertinencia de la innovación a realizar.

En su modalidad habitual de práctica en cocina, la cátedra cuenta con un recetario organizado y los alumnos en grupo deben elaborar y cocinar cuatro recetas por clase. Tienen dos instancias de evaluación teórico - práctica con la posibilidad de promocionar la materia aprobando con nota de 7 o más en los dos exámenes. En las dos primeras clases se dan las pautas y lineamientos para la regularidad y acreditación de la materia, se establecen las vías de comunicación y cuál será la organización y la forma de trabajar en el año.

La orientación de la enseñanza tiene mayor énfasis en la guía de aprendizaje.

Durante la clase, los alumnos, observan los procesos, comparan los resultados obtenidos y en los otros grupos, descubren generalidades y debaten sobre los procedimientos en los diferentes resultados obtenidos, propiciando el trabajo grupal, la interacción, intercambio y la participación activa de los alumnos. Esto se fundamenta en el método inductivo básico en el que los alumnos desarrollan la comprensión de los contenidos por la propia actividad directa sobre los materiales, no a partir de la explicación del docente.

La asimilación implica procesamiento activo de quien aprende, integrando los nuevos conocimientos a sus saberes previos de manera personal. Quien enseña debe facilitar el aprendizaje y estimular el interés y la afectividad favoreciendo el trabajo compartido y colaborativo (Davini, 2008).

Al finalizar la clase, utilizando aportes de los métodos de instrucción, la docente realiza una explicación final de lo trabajado en clase analizando los resultados obtenidos en las preparaciones relacionándolo con el contenido de la unidad y sus saberes previos propiciando la participación y la reflexión por parte de los alumnos.

En este sentido, Davini (2008) explica que todos los métodos de enseñanza que se basan en la asimilación de conocimientos, el desarrollo de habilidades y capacidades de pensamiento, lo hacen de distinta manera, desarrollando diferentes habilidades cognitivas. En la práctica docente no deben entenderse como opuestos, pueden integrarse en distintas etapas. Los métodos inductivos pueden incluir momentos de instrucción, por ejemplo, dando una explicación y ampliación por parte del profesor, incluyendo recursos que completen la observación estimulando el debate posterior a la explicación brindada. Estas

estrategias se realizan al finalizar la tarea, en la etapa de profundización e integración.

Además la autora refiere que la instrucción no es lo mismo que adiestrar, supone el desarrollo del conocimiento, de los procesos intelectuales, utilizando recursos como textos, soportes visuales, videos, que generen interacción, intercambio, participación, debate y reflexión en quienes aprenden.

El profesor debe conocer bien el contenido, dominarlo y valorarlo, ya que el tratamiento del contenido de forma superficial y rutinaria atenta contra el aprendizaje.

El proceso de comunicación y asimilación implica usar lenguaje apropiado, tener en cuenta los conocimientos previos, favorecer la reflexión, las preguntas, enfatizar en lo más importante, haciendo una síntesis.

Las estrategias metodológicas de la materia promueven diferentes aprendizajes en los alumnos:

Prácticas de observación: el lavado de manos, cómo se desenvuelve el grupo de al lado y los demás, mirando las presentaciones de los platos, recuperando acciones positivas que promuevan el aprendizaje colectivo.

Prácticas de interacción: en el trabajo grupal, la comunicación e intercambio de sus integrantes favorece el aprendizaje.

Prácticas de aplicación: deben realizar las cuatro preparaciones indicadas con los ingredientes que traen a clase.

Prácticas de inventiva: los alumnos además de realizar las preparaciones deben idear y traer elementos para la presentación del plato terminado.

Prácticas de significación: al hacer una síntesis y conclusión al final en la clase también se comparan las recetas de la cátedra con las familiares en relación a los ingredientes que tienen, los pasos y técnicas de preparación empleadas, los momentos en que se consumen y además si les gustan, las preparan y comen frecuentemente.

Es el Hacer el eje del aprendizaje sin él no habría manera de avanzar en ninguna dirección. Cuando uno toma conciencia de la riqueza de las prácticas que podrían cumplir nuestros jóvenes, es

más fácil seleccionar aquellas relevantes en función de determinada capacidad. (Prieto castillo, 1995, p.75)

En relación a las limitaciones encontradas, ya se evidenciaba, desde antes de la pandemia, falta de docentes y ayudantes, capacidad insuficiente de las cocinas y equipamiento para realizar la práctica en cocina. En el año 2019 ya las comisiones estaban desdobladas en dos grupos y los alumnos cursaban cada 15 días por falta de espacio, realizando la mitad de las preparaciones abordadas en el programa. Esto implicó un aumento significativo de la cantidad de alumnos por docente con grupos más numerosos, para las preparaciones que debían realizar, generando una menor participación o subdivisión dentro de los mismos. Para iniciar el ciclo lectivo 2020, se había propuesto desde la coordinación dar una hora más de clase y dividir las comisiones en dos, cursando cada grupo 2 horas, para compensar de alguna manera esta situación.

Este fenómeno de masificación dificulta llevar a cabo las estrategias de enseñanza planteadas posibilitando procesos educativos de calidad; sin embargo, esto responde a múltiples factores, entre ellos la necesidad de una revisión del rol docente y la pedagogía en el aula como causales de atraso y abandono en la trayectoria de los estudiantes en los primeros años.

Es de destacar que la deserción universitaria está relacionada además con la condición socioeconómica de los estudiantes y es mayor en los sectores sociales de menores ingresos. Ana María Ezcurra (2011) refiere en este sentido que hay brechas agudas en las tasas de graduación según nivel socioeconómico y esto supone una desigualdad social intensa.

Las dificultades académicas afligen sobre todo a los alumnos de niveles más desfavorecidos, quienes tienen además la necesidad de trabajar, lo que genera un entorno adverso que lleva muchas veces a la reprobación y abandono de las materias. Además, la autora refiere que la preparación para los estudios superiores es un componente crítico, que se asocia con el estatus socioeconómico, entrañando una desigualdad fuerte. Esto genera un obstáculo para la permanencia y graduación de los alumnos.

Es preciso, romper con el habitus académico dominante que responsabiliza sólo al alumno por su desempeño, excluyendo a los establecimientos y los docentes como condicionantes, ya que muchas veces se privilegia al alumno esperado con mayor nivel cultural y se margina o excluye a otros con menor preparación. Es necesario construir un compromiso institucional con el alumno real, que puede sufrir limitaciones en la preparación académica; Desarrollar políticas y prácticas orientadas a mejorar la permanencia y el desempeño académico de los alumnos, en particular de segmentos desfavorecidos y en primer año.

Se requiere una reforma educativa, un compromiso con los estudiantes, que aporte al reconocimiento de las desigualdades culturales.

Un ambiente de aprendizaje con un mayor compromiso de los docentes con los logros de sus alumnos, que promueva pedagogías activas y colaborativas, con una interacción intensa entre profesores y alumnos y entre grupos de pares para el desarrollo de tareas en clase y fuera del aula, seguramente mejoraría las trayectorias estudiantiles (Escurra, 2011).

En este orden de ideas la propuesta de fortalecimiento de material didáctico brindaría mayores herramientas, contemplando la heterogeneidad de los alumnos, para favorecer y diversificar las estrategias de enseñanza y aprendizaje, por ejemplo, a través de la estimulación de los sentidos, imágenes en presentaciones, audios, videos etc. Además, estos recursos estarían disponibles en el aula virtual en todo momento que los estudiantes quieran o puedan utilizarlo y las veces que ellos lo requieran a diferencia de la clase práctica tradicional.

Por otro lado, las instancias de evaluación de proceso, autoevaluaciones en cada unidad y los cuestionarios semiestructurales grupales, permitirían una mayor concientización, seguimiento y compromiso por parte de los alumnos de su propio proceso de aprendizaje y mejorar su desempeño académico. En este sentido, la innovación ayudaría a disminuir la deserción y/o abandono de la cursada.

En la modalidad virtual la materia se da a través de la Plataforma de Aulas Web de la Facultad, de forma asincrónica. En las primeras dos semanas se subió la

bienvenida y ambientación con el programa, el cronograma mensual, videos con la presentación de las docentes, los criterios de regularidad de la materia, un foro de presentación, la actividad de formar grupos de trabajo y en una solapa todas las recetas de la cátedra. La idea era que los alumnos recorrieran el entorno y se familiarizaran con él, que mandaran mails internos, se presentaran, formaran los grupos para trabajar en el año y fueran viendo el recetario de la cátedra.

Las clases se suben semanalmente en cada pestaña y entre las docentes nos dividimos las actividades para realizar en cada clase, que cuenta con: una hoja de ruta o actividades además de aclaraciones y recordatorios, videos y presentaciones con imágenes y explicaciones paso a paso de la elaboración de una receta de la unidad, vídeos de la web y un apunte con material teórico.

Se maneja una única comisión, siendo 4 docentes para 500 alumnos, la comunicación se realiza a través de un foro “comunicación”, que está en una pestaña del aula web. En otra solapa se creó un foro “mis recetas” para que entre pares socialicen las preparaciones realizadas en la casa, de manera voluntaria. Para contestar las consultas cada docente tiene un día asignado en donde se responden ambos foros.

Para evaluar el proceso de aprendizaje se realizaron 4 trabajos prácticos grupales. Y dos instancias de parcial individual.

Carlos Asisten (2013) refiere que la estructura material del aula, cualquiera que sea, es el espacio en el que sólo pueden ingresar los alumnos y el docente. Aún en el caso de que no exista el aula, y la clase se desarrolle al aire libre, el grupo buscará un espacio alejado de otros elementos distractores. El aula virtual funciona de idéntica manera, en ella sólo pueden ingresar los miembros del grupo y sus comunicaciones no se mezclan con la de personas que no están trabajando en el mismo proceso educativo.

Pensar el aula como una estructura comunicacional, en la que se da la comunicación educativa entre los actores, abre un espacio fructífero para el análisis teórico y para orientar las prácticas pedagógicas. En un aula presencial funcionan varios tipos de sistemas comunicativos. Cada uno de ellos tiene su correlato en el aula virtual, aunque las funciones se desdoblén o se agrupen de

otra manera. Por ejemplo: uno a todos, cuando el docente envía material didáctico a los alumnos, uno a uno en público, cuando se establecen foros y debates, uno a uno en privado, por correo interno, todos a todos, en foros y trabajos en grupos o foro grupal.

En estos modelos típicos falta otro modo, no institucionalizado, la comunicación de pasillo. El intercambio informal entre alumnos, libre, no reglado, en el que comparten situaciones, dificultades, incomprensiones y problemas. Esto suele ser parte importante de los procesos de aprendizaje. Crear un foro de participación libre, no regulado, permitiría a los alumnos presentarse, comentar sus expectativas, dificultades, acompañarse y ayudarse. Este tipo de comunicación se promovió en la materia a través del foro “mis recetas, allí los alumnos subían recetas, del recetario de la cátedra o propias, las cuales eran comentadas por los docentes y por sus pares, dando consejos, ideas nuevas o subiendo al foro nuevas versiones de esas recetas.

En esta misma línea de pensamiento Fabio Tarasow y Gisela Schwartzman (2014) manifiestan que debemos pensar en una adecuada apropiación pedagógico-didáctica de las tecnologías, diseñando propuestas centradas en actividades valiosas que supongan una interacción: con el contenido, con los compañeros; el docente, que promueva el debate; buscar nuevos ejemplos; diseñar prácticas y propuestas o crear objetos.

Sin embargo, en la modalidad virtual el aumento significativo de la cantidad de alumnos por docente, al igual que la modalidad de práctica en cocina implicó la conformación de grupos más numerosos, con menor participación y una disminución notable en la práctica de las preparaciones por parte de los alumnos. Limitándose estas prácticas a los trabajos prácticos y al espacio del foro “mis recetas”. Además, la imposibilidad de juntarse para la elaboración de las preparaciones implicó, en muchos casos, que uno o dos integrantes del grupo realizaran las preparaciones y el resto armara las presentaciones para subir la actividad de los distintos trabajos prácticos propuestos.

Para el ciclo lectivo 2023 la modalidad de la materia se organiza principalmente como práctica en cocina utilizando además como complemento la plataforma virtual de aulas Web. Cada comisión está dividida en grupos o subcomisiones,

que cursan cada 15 días, y no realizan la totalidad de las preparaciones contenidas en el programa.

Por otro lado, los alumnos en forma grupal deben subir al foro mis recetas, la semana que no cursen, y una presentación de una preparación específica, del recetario de la cátedra que no se realiza en clase.

En el Aula virtual tienen acceso al contenido teórico de la materia separados por unidades, foros de consulta, foros de recetas, cronograma de trabajos prácticos y de clases y avisos. Una vez por semana tienen un espacio de consultas y sugerencias complementarias, en dos franjas horarias y de manera virtual sincrónica.

Es de destacar que en general, se evidencia falta de estudio de los aspectos centrales teóricos y de lectura previa de las preparaciones que deben realizar en cada clase. Además, esta situación se complejiza ante la imposibilidad de organizar las clases por unidades dado que, por una cuestión de grupos numerosos y recursos insuficientes en la cocina, se realizan preparaciones correspondientes a distintas unidades, lo cual generaría una limitación a la hora de poder analizar el material teórico con antelación por parte de los alumnos.

Históricamente las formas de enseñanza tradicional estaban basadas en la centralidad espacial y simbólica del docente con evaluaciones sumativas para acreditar el grado de conocimientos alcanzados por los alumnos; Sin embargo, el aula fue cambiando tanto en su estructuración material como comunicacional. En los últimos años, con el desarrollo tecnológico y pedagógico de los entornos virtuales de enseñanza se desarrollaron distintas alternativas que posibilitaron la mediación de las propuestas educativas con TIC. La propuesta pedagógica actual contempla estos aspectos, sin embargo, está enmarcada en un escenario complejo y limitado, como se mencionó anteriormente, para poder implementar todos los procesos educativos de calidad que serían deseables.

En todas las modalidades se observa una menor realización de las preparaciones contenidas en el programa y participación por parte de los alumnos, como así también dificultades para realizar un mayor seguimiento por parte de los docentes. Generar estas instancias de evaluaciones formativas,

propiciaría una mayor participación y compromiso de los estudiantes en el logro de sus aprendizajes.

4.2 El trabajo grupal como motor del aprendizaje

Se destacan en los dos formatos de enseñanza la realización de actividades de forma grupal. Los grupos nunca son homogéneos, tienen trayectorias educativas y familiares diferentes promoviendo el aprendizaje y el vivir en sociedad, en el trabajar con otros y apreciar el valor de la ayuda entre los compañeros.

Los grupos de trabajo constituyen estructuras poderosas de apoyo y a la vez de conocimiento; facilitan el desarrollo de algunos hábitos como estar en foco, permanecer en la tarea, tomar el estudio más seriamente invirtiendo más tiempo y energía para aprender.

En este sentido la propuesta educativa de la materia se basa en la conformación de grupos, que se mantendrán a lo largo de toda la cursada, para la realización de las distintas recetas. Esto favorece la formación de comunidades de aprendizaje constituyendo una estrategia pedagógica integrada: didáctica y social. Por un lado, modera las diferencias de formación académicas entre los alumnos y además genera mayor compromiso por parte de profesores y alumnos, así como también una mayor contención, lo que evitaría la deserción y abandono en este nivel.

Edith Litwin (2008) plantea el trabajo en grupo o simplemente con otro par como motor del aprendizaje. Los procesos de interacción entre pares, la producción de trabajos de manera conjunta, la resolución de problemas asignando tareas diferentes a cada uno de los integrantes de un grupo y promoviendo el encuentro para su resolución fueron parte de las estrategias que favorecieron los docentes para promover mejores y más potentes aprendizajes, como una condición del aprender.

La heterogeneidad en los grupos, provoca la ayuda entre unos y otros. La explicación de las diferencias puede promover intercambios que favorezcan el crecimiento de cada uno de los integrantes.

La organización de los grupos podría orientarse en una oposición a las prácticas tradicionales basadas en la contemplación del estudiante como individuo que aprende según sus intereses y esfuerzos personales; también en la preocupación por formar grupos que reflejen las diferencias existentes en el

conjunto de la sociedad y puedan favorecer conductas en las que la ayuda, el trabajo y la responsabilidad compartida sean parte de la formación.

“El grupo es el lugar privilegiado para dar cuenta del nivel cognitivo, de las ideas y representaciones y al explicitarlas en el grupo de a pares se promueve el proceso de negociación que favorece el aprendizaje” (Litwin, 2008, p.107).

Para la autora el trabajo en conjunto muestra un modelo de enseñanza diferente a las clases teóricas. Impulsa un conjunto de estrategias que hacen que la enseñanza y el aprendizaje se centre en los alumnos y no dependan de las exposiciones o indagaciones del docente.

El profesor debe contemplar actividades que promuevan la participación de cada uno de los integrantes, hacer que dichas participaciones sean diferentes, pero que requieran un proceso de trabajo conjunto y orientar el trabajo para que cada miembro desarrolle capacidades diversas, apoyando a los estudiantes para que se ayuden entre sí.

La práctica en cocina propicia, que cada estudiante realice diferentes pasos para la realización de las preparaciones y que trabajen en forma colaborativa y organizada para lograr los platos terminados. Además, genera conductas positivas de compañerismo y responsabilidad, más allá de los contenidos del programa. Los grupos se ayudan entre si cuando les faltan ingredientes o materiales para poder realizar las preparaciones o se pone de acuerdo toda la comisión para realizar la compra de algún ingrediente costoso o muy difícil de conseguir. Los alumnos se reparten los ingredientes que deben traer para realizar las preparaciones en clase, generando mayor compromiso y responsabilidad en sus integrantes.

Así mismo, es importante valorar la diversidad de los grupos en su riqueza humana, que los alumnos aprendan a trabajar entre diferencias como motor para fortalecer la educación y la moral. Esto permite que analicen o tomen conciencia de las consecuencias y el sentido de sus actos, reconozcan las dificultades o posibilidades de los otros y aprendan a vivir en sociedad.

Por último, es importante mencionar que la actividad grupal es valiosa para estimular la participación, pero no es la mejor estrategia para evaluar los aprendizajes personales de los estudiantes. Se trata de la tarea de un grupo y

su producto entonces se analiza y evalúa de manera colectiva -por ejemplo, los platos terminados de cada uno de los grupos- y no de modo individual. Para evaluar los conocimientos individuales de los alumnos es necesario recurrir a otras instancias.

5. Objetivos del TFI

Objetivo General del Proyecto

Rediseñar aspectos de la propuesta metodológica de la materia “Laboratorio de Gastronomía 1” para promover el desarrollo, la reflexión y la participación activa de los alumnos en sus aprendizajes.

Objetivos específicos

- Diseñar material educativo en el marco de un entorno virtual para ampliar las estrategias de enseñanza disponibles.
- Elaborar instancias de autoevaluación individual, en las distintas unidades del programa, que impliquen la realización de las recetas y su análisis en relación a los contenidos disciplinares.
- Propiciar instancias que permitan una mayor participación y reflexión de los alumnos sobre los contenidos y la propuesta educativa diseñada.

6. Perspectivas teóricas

Las siguientes dimensiones o aspectos fundamentan esta propuesta educativa y enmarcan su pertinencia para contribuir a la mejora de la calidad educativa.

Lo primordial es *priorizar el vínculo pedagógico más allá de la modalidad de enseñanza* contemplando las nuevas formas en que los estudiantes se relacionan con el conocimiento, utilizando dispositivos tecnológicos para diversificar las estrategias de enseñanza. En este aspecto, la perspectiva teórica de Alicia de Alba (2021), fundamenta la propuesta.

“La red de Internet es constitutiva de los sujetos del siglo 21, así como la electricidad y la revolución industrial fueron constitutivos de los sujetos del siglo 20” Internet está afectando de manera constitutiva el ser sujeto social, político cultural de siglo 21 o no serlo, esto tiene implicaciones muy serias en educación porque hay una exclusión social política y cultural si no se tiene acceso a internet. Las políticas públicas, el sistema educativo y los docentes deben sumar esfuerzos para lograr la inclusión de toda la población. (Canal Oficial del Sindicato de Maestro al Servicio del Estado de México, 2021, 30m35s).

Además, la autora refiere que no se puede separar de manera tajante que una modalidad es presencial y la otra virtual, en la actualidad se están dando múltiples modalidades de enseñanza, nuevas formas de comunicación, donde es fundamental la constitución del vínculo pedagógico en la construcción de esta presencialidad en la virtualidad.

En muchas ocasiones, en todos los niveles educativos, no tienen acceso o tienen dificultades técnicas, esto llevó a repensar la dimensión didáctica pedagógica de la práctica docente. Hay muchas experiencias, implementadas en pandemia, de formas virtuales, presenciales, radio, mensajes etc. para mantener el vínculo pedagógico.

Lo esencial es lograr la articulación de las voces, la superación de la desigualdad. Invitar a los alumnos a construir algo importante para que se identifiquen con la materia y que contribuya a la formación de profesionales comprometidos con la sociedad en la que viven.

6.1 La autoevaluación en la mejora del proceso educativo

Otro aspecto importante que pretende esta innovación es incorporar cuestionarios de autoevaluación ante la *evidencia de instancias evaluativas formativas insuficientes en las modalidades de enseñanza* que puedan contribuir con el desarrollo, reflexión y mayor participación de los alumnos en el logro de sus aprendizajes para promover su autonomía y que a la vez puedan consolidar una herramienta sistemática y continua para la mejora de la enseñanza misma.

Esta idea se apoya en la visión de Davini (2008) quien define a la evaluación como inherente a la enseñanza, requiere de la valoración de los avances, los logros y dificultades. Es posible mejorar y ampliar sus estrategias para que la evaluación contribuya con el desarrollo de los alumnos y con la mejora de la enseñanza misma. No debe limitarse a un momento puntual que sólo ocurre al final de los contenidos dados, se desarrolla en un proceso continuo cumpliendo diversas funciones y brindando información.

En ese proceso la autora define diferentes tipos de evaluaciones complementarias, no entendidas como etapas sucesivas o lineales: La evaluación diagnóstica, para valorar características socioculturales de los estudiantes, capacidades, conocimientos previos e intereses. La evaluación formativa, que acompaña las distintas actividades de los alumnos y orienta al docente para la toma de decisiones en la marcha del proceso y la evaluación recapituladora, apunta a valorar los logros de los alumnos una vez finalizada una secuencia de enseñanza, integra la valoración de productos y procesos, el nivel de rendimiento alcanzado, los resultados obtenidos para reorientar la propuesta de enseñanza futura.

Es de destacar que, en ambas modalidades de enseñanza, las instancias evaluativas antes mencionadas, implementadas de forma presencial o virtual, ponen el foco en evaluar los conocimientos adquiridos por los estudiantes al finalizar los contenidos abordados por el docente. Es por esto que se considera necesario reorientar la evaluación como proceso, esto favorecería una mejora en el proceso educativo.

En este sentido esta innovación plantea en los Power Point, al finalizar la receta elaborada para cada clase, de un breve cuestionario con situaciones o preguntas de autoevaluación sobre el contenido dado, que impliquen la realización de las recetas y su análisis, para poder potenciar este material e incluir instancias de evaluaciones formativas. La inclusión de estas actividades, como se mencionó, se fundamenta en la perspectiva de Davini quien define este tipo de valoraciones como centradas en el aprendizaje, como instrumentos que acompañan las distintas actividades de los alumnos y orientan la toma de decisiones en la marcha del proceso. Se dirigen a identificar la progresiva asimilación de los contenidos, avances, obstáculos y lagunas. Sirve para reconocer errores, desvíos y aprovecharlos en la enseñanza, brindar retroalimentación a los alumnos en la realización de las tareas y para reorientar las actividades programadas.

Así mismo, la autoevaluación es fundamental en el proceso educativo porque involucra el compromiso del alumno con el proceso de aprendizaje y con sus logros. Fortalece y reorienta sus metas, desarrolla habilidades Meta cognitivas, aprender a aprender en otras situaciones, desarrolla el autoconocimiento y la autoconfianza necesarios para aprender.

Anijovich (2010) refiere que en las últimas décadas se evidenció un cambio de paradigma en la evaluación educativa corriéndose el foco de la dimensión cuantitativa, cuya preocupación central era la medición, a la dimensión cualitativa y formativa.

Sus aspectos principales son dar un rol central al alumno en el proceso de evaluación, instar al estudiante a asumir responsabilidad sobre su aprendizaje, estimular procesos Meta cognitivos y dar lugar a la retroalimentación, reconociéndola como el eje principal de la evaluación formativa.

La autora señala que la retroalimentación debe centrarse en la tarea, destacando el desempeño y el esfuerzo, para estimular el aprendizaje y autoconfianza en los estudiantes. Ayudándolos a que sean autónomos y progresen en su formación, que puedan conocer: sus modos de pensar, sus estrategias al realizar tareas, sus fortalezas y debilidades. Esto implica desarrollar su capacidad de autoevaluación y generar un modo de trabajo, basado en el diálogo entre los compañeros y con el docente.

Las devoluciones positivas, estimulan a los estudiantes a focalizarse en lo que deben mejorar, las negativas requieren mayor información y ayuda para que su impacto pueda ser redireccionado en forma adecuada. Para lograr su revisión y tender a una mejora en el futuro deben tener una continuidad. El docente debe generar una buena comunicación, expresarse con lenguaje adecuado, ser claro, específico, crear un ambiente apropiado para que el mensaje impacte en la forma deseada, promoviendo el dialogo reflexivo y una escucha activa por parte de los estudiantes.

La autoevaluación es un proceso mediante el cual el estudiante reflexiona sobre la calidad de sus trabajos, los analiza y emite un juicio de valor para mejorar sus aprendizajes y ser autónomo. A la vez constituye un instrumento para el docente que, junto con la evaluación de a pares, permite instalar la retroalimentación para planificar una clase, recibir observaciones y comentarios después de realizada una clase y tomar conciencia del propio desempeño y modificar la planificación de futuras actuaciones.

Aquellos alumnos que reciben retroalimentación de forma sistemática desarrollan conciencia metacognitiva más profunda y se van haciendo cargo de la autorregulación de su aprendizaje, lo que colabora con la construcción de aprendices autónomos.

En la óptica de Anijovich (2010) se basa la realización sistemática de cuestionarios o rubricas de autoevaluación, como herramientas que promuevan en los estudiantes una mayor reflexión de cómo aprenden, que identifiquen sus errores y necesidades de aprendizaje, cuáles son las estrategias que deben utilizar y cómo ponerlas práctica.

En este sentido la autoevaluación de cada unidad será cualitativa y se centrará en detallar cuáles son los conceptos y habilidades esperables para alcanzar los objetivos de aprendizaje, en relación a las preparaciones, su proceso de elaboración y la fundamentación de las técnicas aplicadas.

6.2 Análisis crítico de la finalidad y metodologías de la enseñanza

Una dimensión importante de la práctica pedagógica es la *necesidad de contar con mayor información sobre las estrategias de enseñanza implementadas, los contenidos abordados* para poder adecuar y mejorar la calidad de la enseñanza respetando al estudiante, como sujeto, capaz de discutir, evaluar, tomar decisiones y participar de su formación.

Si el docente logra centrar más su atención en tratar de comprender qué y cómo están aprendiendo sus alumnos en lugar de centrarse en lo que él les enseña, se abre la posibilidad de que la evaluación deje de ser un modo para constatar el grado en que los estudiantes han captado la enseñanza, para pasar a ser una herramienta que permita comprender y aportar a un proceso. (Celman, 1998, p. 8)

En este sentido la autora refiere que la evaluación de las estrategias de aprendizaje consiste en evaluar los procesos y estrategias utilizados para aprender. Es útil para los docentes y alumnos porque se toma conciencia de las mejores formas de aprender, por qué aparecen obstáculos, cuál es su mejor uso y aplicación acorde a situaciones particulares.

El profesor que adopta una postura democrática de la evaluación prioriza a los alumnos como participantes necesarios en su aprendizaje. Realiza devoluciones de la instancia evaluativa, está abierto al diálogo, cuestionamientos, críticas y juicios, abandona el lugar tranquilo de seguridad y poder.

Para mejorar la evaluación y transformarla en una herramienta de conocimiento debe haber dos condiciones: de intencionalidad, producto de un trabajo consciente y reflexivo en posturas que se construyen y de posibilidad, en que los sujetos tengan autonomía y un medio educativo que posibilite y valore estas actividades.

Tal como propone Edelstein no hay un método único de enseñanza, hay un abordaje metodológico que se construye. Las técnicas, procedimientos y recursos aplicados articulan con los contenidos de la materia y los jóvenes a los que se les da clase -en sus posibilidades y nivel de comprensión- dando un carácter singular a la enseñanza.

Además, transcurre en el marco de situaciones o ámbitos particulares -del aula, las instituciones y la sociedad- y depende del posicionamiento docente frente a los alumnos, cuáles son sus intencionalidades de enseñanza en función de su trayectoria de vida y campo de conocimiento. La opción metodológica se construye casuísticamente y es relativa, lo que funciona para un grupo puede no dar resultado en otro (1996).

En este sentido el contenido de la materia no es independiente de la forma de la cual es presentado. La forma tiene significados que se agregan al contenido transmitido, por la manera particular que despliega el docente para estimular los procesos de construcción del conocimiento, produciendo una síntesis un nuevo contenido. Además, tiene consecuencias en el grado de apropiación por parte de los alumnos (Edwards, 1989).

Hebe Roig (2020) plantea que la evaluación sistemática de la educación es una tarea que requiere apoyarse en la metodología de investigación para arribar a juicios válidos. La autoevaluación de nuestro desempeño también requiere algunas precisiones metodológicas como: registros de nuestras preguntas y decisiones didácticas, reuniones de equipo docente, encuestas a estudiantes para relevar información sobre la situación y opiniones sobre las propuestas de enseñanza, producciones de los estudiantes para observar si hemos logrado enseñar los temas centrales. Estas pueden ser algunas herramientas que ayuden a evitar el riesgo de apreciaciones sesgadas.

Por todo lo antes mencionado en estas visiones pedagógicas se fundamenta y considera un insumo muy valioso, para la mejora continua del proceso educativo, la realización de cuestionarios semiestructurados de forma grupal, por conjuntos de unidades. Como se detalló anteriormente, su propósito es indagar en los alumnos cuestiones relacionadas al contenido de las unidades, dificultades encontradas, y generar un espacio para hacer sugerencias y aportes en relación a la materia. Esto permitiría valorar la opinión de los estudiantes, considerarlos partícipes necesarios de su formación y al docente analizar y mejorar su práctica.

En la educación generalmente, la evaluación suele divorciarse de los fines y propósitos formativos quedando al margen de una reflexión más profunda sobre el sentido de enseñar, sobre el sentido del

aprendizaje y, por lo tanto, del sentido de los contenidos en el profesional que se está formando dentro de los muros universitarios.

(Araujo, 2016, p. 9)

En este sentido la autora plantea que la superación de esta escisión es posible a partir de un pensamiento que entienda la evaluación de forma articulada con la enseñanza y el aprendizaje, y en el marco de un proyecto de enseñanza planificado en el currículum formal y realizado en las aulas; es decir, cómo se seleccionan y organización los contenidos, cuál es su relación con el perfil del profesional buscado y con las prácticas profesionales que se pretende impulsar.

El análisis de la tríada enseñanza, aprendizaje, evaluación contribuye a determinar cuándo una evaluación está asociada o no a una buena enseñanza.

La buena enseñanza se relaciona con la pretensión del aprendizaje profundo, lo cual requiere de una evaluación y de evidencias para su acreditación coherentes con esta idea.

La tradición de enseñanza mimética se orienta a la formación de un profesional eficaz, a través de conocimientos, habilidades y destrezas requeridas en el campo laboral. El conocimiento se transmite de una persona a otra, a través de un proceso esencialmente imitativo, es presentado al estudiante, no es descubierto por él, denominado conocimiento de segunda mano, está en libros, computadoras, manuales, etc. El contenido puede ser juzgado como exacto o inexacto, correcto o incorrecto, siendo la base de la evaluación. El aprendizaje es concebido como suma o acumulación.

La evaluación es simplificada, concebida como acto final de enseñanza, cuyo objetivo es que se reproduzcan los conocimientos o demuestren destrezas y habilidades enseñadas a través de exámenes tradicionales o de pruebas objetivas.

La propuesta de innovación busca justamente lo contrario y se identifica con la tradición de enseñanza transformadora. La misma supone la reflexión sobre el sentido de los contenidos enseñados, su relación con la práctica profesional, busca aprendizajes profundos que contribuyan a poner en tensión la formación teórica con su utilización en situaciones prácticas. La evaluación es una

actividad constante de reflexión sobre los sentidos de la formación y la acreditación tiene como desafío la planificación de instrumentos congruentes con la búsqueda de un profesional amplio con una visión teórica, crítica y ética. Valora procesos y productos y se corresponde con modos de aprendizaje cooperativos y solidarios.

Siguiendo esta línea de pensamiento se entiende que es necesario cambiar el foco en la forma de enseñar y evaluar. La implementación de instancias de autoevaluación y cuestionarios semiestructurados contribuirían a reflexionar y cuestionar la evaluación, la enseñanza y su alcance en la universidad. ¿Qué se enseña? ¿Para qué se enseña? ¿Cómo saber si lo aprendido se corresponde con las intenciones de la enseñanza?

6.3 Utilización de espacios virtuales para potenciar la práctica docente

Otro aspecto importante que se identifica son las *plataformas virtuales de enseñanza como un soporte valioso de la práctica docente*, un espacio de comunicación permanentemente abierto, para fortalecer el vínculo entre pares y con el docente, además permitiría enriquecer materiales didácticos, utilizar los recursos educativos desarrollados en esta herramienta para potenciar el proceso de enseñanza y aprendizaje y optimizar las tareas de seguimiento y evaluación de los docentes. En esta idea, la perspectiva teórica de Juan Carlos Asisten (2013) y Fabio Tarasow (2014) justifican esta propuesta.

En este sentido, esta intervención, más allá de la modalidad de clase, plantea utilizar la plataforma virtual de aulas web como soporte para poder subir el material didáctico multimedia, las preguntas de autoevaluación y los cuestionarios semiestructurados.

“La ampliación de las aulas presenciales mediante el uso de diversas herramientas originalmente creadas para la virtualidad es un fenómeno que crece, desde hace tiempo, en la educación media y superior en nuestro continente” (Asisten, 2013, p. 97).

Es mejor utilizar las plataformas con aulas virtuales porque han sido diseñadas como herramientas para la educación. Además, incluye otras herramientas de gestión y control muy útiles, siendo un insumo más en el seguimiento de la

actividad de los estudiantes. Otras de las ventajas es tener toda la información concentrada en un solo lugar.

Innovar con la incorporación de las tecnologías más actuales, propicia el aprendizaje activo basado en la actividad del que aprende y el aprendizaje entre pares. La función docente es ayudar a aprender, transmitiendo información disciplinar, pero, sobre todo, organizando y secuenciando los ambientes de aprendizaje que propician los mismos a través de la actividad de los estudiantes. Además, permite ampliar el repertorio de materiales, incluyendo muy fácilmente videos y otros recursos audiovisuales y multimedia integrados al discurso docente y posibilita que los estudiantes accedan a los mismos en el momento que prefieran, con la cantidad de repeticiones necesarias.

La utilización del aula virtual hace posible un mejor uso de las horas presenciales disponibles, realizando las actividades principales, donde el papel docente es más importante. En los espacios virtuales se puede transmitir información, desarrollar contenidos, realizar actividades complementarias y evaluaciones formativas. Esto podría potenciar el rol del docente en el momento de ayudar a los estudiantes a desarrollar con éxito sus actividades.

Fabio Tarasow (2014) y Gisela Schwartzman (2014) refieren que los diferentes avances tecnológicos en el campo de las comunicaciones han permitido madurar un territorio digital, entendido como los entornos y aplicaciones que configuran espacios virtuales donde circulan los contenidos, se producen las interacciones y transcurren los procesos educativos. Este abre nuevas posibilidades para propuestas de enseñanza que permiten construir aprendizajes significativos y valiosos. Aunque el uso de tecnologías digitales no es capaz de transformar por sí mismo la esencia de las propuestas educativas, una pertinente apropiación pedagógico-didáctica de las tecnologías y sus aplicaciones está propiciando buenas prácticas que suponen innovación y originalidad para el diseño de propuestas didácticas.

La construcción de dispositivos en línea integra nuevos espacios de comunicación y participación, permitiendo llegar a un gran número de personas y, al mismo tiempo, propiciando la producción de sentidos y la construcción colectiva de conocimiento.

El uso de tecnologías puede ponerse “al servicio” de proyectos educativos enriquecidos, en un territorio donde ocurre el aprendizaje, las interacciones, actividades y no la mera transmisión de información. Por lo tanto, un aspecto clave será en qué medida se articula la circulación de información con procesos que propicien interacciones múltiples entre los diversos actores involucrados y con los contenidos circulantes y, en lo posible, que promueva la construcción de conocimientos.

No es lo mismo producir contenido cerrado, enlatado y transmitirlo por internet que utilizarlo como parte de un proceso con diversas finalidades. Por ejemplo, un programa de radio o un video puede ser una síntesis de un proceso de construcción colaborativa o de producción previa mediante otras aplicaciones y espacios. O puede ser la introducción a una serie de tareas y actividades a las que se brinda un inicio estimulante.

La tecnología ya no es un puente a través del cual sólo se transmiten contenidos, sino que se transforma en un territorio digital donde ocurre el aprendizaje y las interacciones. Esta idea es clave en las decisiones de diseño, ya que da un marco claro a la inclusión de medios y recursos como herramientas pedagógicas centradas en la tarea, en la medida en que resulten tareas auténticas, valiosas, promotoras de aprendizajes significativos. La función del docente es de mediador y guía de los aprendizajes.

Subyace en la centralidad de la actividad, la convicción de que el aprendizaje es activo. Las docentes deben promover en los alumnos una actividad de formación que le permita la construcción de conocimientos, a través de tareas que supongan dialogar con ese texto, con esa imagen, discutir; buscar nuevos ejemplos; diseñar prácticas y propuestas, crear objetos.

Tenemos tendencias naturales a repetir en nuestras prácticas docentes los modelos de nuestro aprendizaje, El libro ha reinado casi solitario en la educación por mucho tiempo. Eso hace que cuando pensamos en material didáctico nos resulte difícil imaginarnos algo diferente a materiales escritos. El texto sigue siendo el principal soporte de contenidos educativos, pero ello no significa ignorar la potencialidad de otros medios, sobre todo los que utilizan las capacidades de los formatos digitales, para transmitir

información o producir actividades de aprendizaje. (Asisten, 2018, pp.26-27)

Incorporar todas las herramientas que resulten convenientes. Cada medio da respuestas a diferentes requerimientos del proceso de aprendizaje, la diversidad elude la monotonía y ayuda a la motivación

Además, Carlos Asisten (2018) refiere que es preferible utilizar materiales propios, desarrollados especialmente para la actividad educativa específica, ya que no se trata solamente de transmitir contenidos estos deben estar mediados pedagógicamente, contener la intervención del docente y actividades de aprendizaje. Los materiales producidos para la educación a distancia son esencialmente diferentes de los textos generales.

Segunda Parte

El objetivo general de este proyecto es rediseñar aspectos de la propuesta metodológica de la materia “Laboratorio de Gastronomía 1” para promover el desarrollo, la reflexión y la participación activa de los alumnos en sus aprendizajes.

En esta segunda parte se detalla el diseño de la propuesta de innovación y los materiales educativos elaborados. Los mismos contemplan aspectos pedagógicos, tecnológicos, comunicacionales, profundizan la información teórica, valoran los conocimientos y permiten a los alumnos interactuar en forma directa con como parte de su proceso de construcción de conocimientos. Se plantea además un cuestionario semiestructurado para valorar los contenidos y metodologías abordadas por parte del docente.

Por último, se desarrolla la evaluación del diseño de la propuesta y se realizan las conclusiones finales del proyecto.

7. Diseño de la propuesta de innovación

Esta innovación busca rediseñar algunos aspectos de la propuesta pedagógica actual de la materia, utilizando diversas herramientas tecnológicas, incluyendo instancias de evaluación formativa y nuevas actividades. Promover un rol activo con mayor participación de los alumnos en el proceso de aprendizaje, y que a su vez favorezcan la adecuación y la mejora de la enseñanza en la clase práctica.

Al inicio de la cursada se detallará los objetivos y la modalidad de enseñanza. La práctica en cocina se organizará en un momento inicial donde los alumnos se disponen en grupo, se ubican y limpian su sector de trabajo y luego, en conjunto con el docente, establecen la secuencia de pasos a seguir para realizar las distintas recetas. En estas acciones se logra organizar mejor el desarrollo de la clase y el seguimiento docente como así también optimizar el uso de equipos y recursos.

En un segundo momento los estudiantes en grupo realizarán la secuencia de preparaciones, el docente irá recorriendo los distintos grupos acompañando y respondiendo dudas o consultas, evaluando el desempeño y la dinámica grupal. Al finalizar la clase se realizará una degustación de los platos terminados. El docente irá indagando en cada grupo sobre las preparaciones elaboradas en relación a los contenidos de la unidad. En esta instancia se incluiría la retroalimentación de las autoevaluaciones.

En este sentido, en el aula web se incluirán, en cada unidad, los PowerPoint de recetas paso a paso con una rúbrica de autoevaluación sobre el análisis de los contenidos de la unidad y actividades que promuevan la realización de las recetas de la cátedra no realizadas en clase. El docente informará a los estudiantes que en la semana que no cursen de forma presencial, deberán leer los contenidos teóricos de las unidades según las preparaciones a realizar, indicando en qué unidad deben profundizar y en cuál realizar la rúbrica de autoevaluación y la actividad correspondiente.

Este conocimiento previo les permitiría tener mayor entendimiento de los pasos y las técnicas aplicadas en el proceso de elaboración, sentirse más seguros realizando recetas desconocidas, trabajar de manera más ordenada y obtener mejores resultados en los productos terminados.

Dicha propuesta generaría:

- un ordenamiento en el abordaje de los contenidos teóricos por parte de los alumnos (dada la imposibilidad de dar las clases prácticas con las recetas de una única unidad).
- un espacio puntual para evacuar dudas y realizar consultas, reflexionar sobre los logros y obstáculos encontrados motivando a los jóvenes a tener un rol más activo.

En la propuesta educativa actual se califica cada clase práctica como aprobada o desaprobada, valorando aspectos relacionados a los ingredientes, el uniforme, el plato terminado, el empleo de lenguaje técnico, la limpieza y el orden en el sector de trabajo para el manejo y manipulación higiénica de los alimentos. Además, tienen dos instancias de evaluaciones parciales teóricas sumativas, al finalizar los contenidos abordados. Los alumnos tienen la

posibilidad de promocionar la materia aprobando de manera grupal el 80% de las clases prácticas y el 80% de las consignas grupales asincrónicas presentadas en aulas web (presentación de una preparación específica) y tener en ambos parciales teóricos nota de 7 o más en la primera instancia en la que se presentan a la evaluación.

Esta innovación plantea además sumar evaluaciones formativas de proceso, identificando la progresiva asimilación de los contenidos teóricos por parte de los alumnos y mejorar sus habilidades en el proceso de elaboración de las preparaciones promoviendo la mayor realización de las mismas.

La instancia de autoevaluación se valorará de forma cualitativa y a través del grado de participación, consultas y justificaciones realizadas en cada clase por parte de los alumnos como así también en clases posteriores, cuando se realicen preparaciones correspondientes a esa unidad.

Se pretende promover la autonomía de los estudiantes, que puedan valorar los conceptos y habilidades adquiridos sobre el tema; por eso se propone tener una guía para analizar sus fortalezas y debilidades en el estudio y entender qué es lo que espera el docente en relación a los objetivos de aprendizaje.

Además, se contemplará la realización de la actividad solicitada en el Power Point de la unidad, creando un foro por comisión “recetas de mi comisión” para que cada alumno pueda subir las preparaciones realizadas.

Esta idea se plasma en el punto 8.1 de “construcción de instrumentos para la evaluación del proceso educativo” donde se ejemplifica la actividad y la rúbrica de autoevaluación de las unidades de cerdo, vegetales y cocina regional. Se detallará una propuesta de actividades donde cada alumno deberá ver un video relacionado con el contenido de la unidad, realizar una preparación del recetario de la cátedra, con alguna variante propia, como en el caso de cocina regional- Esta actividad sería individual, reemplazando la actividad grupal que los alumnos realizan en la propuesta pedagógica actual.

Por otro lado, el foro brindaría además la posibilidad de ampliar el repertorio de recetas y conocimientos, de contrastar los saberes previos y prácticas habituales. En el ciclo lectivo 2021 muchos alumnos hicieron preparaciones en su casa y las compartieron en este espacio, muchas de ellas eran las del

recetario de la cátedra, variantes de las mismas con reemplazo o agregado de ingredientes menos procesados, y también subieron recetas nuevas.¹

Se realizará un seguimiento semanal. Los alumnos podrán subir la preparación al foro en la semana que no cursen de forma presencial. El docente valorará la actividad de forma cualitativa en relación a la imagen de la preparación, el desarrollo del proceso de elaboración, la comparación con otras recetas o elaboraciones propias y la realización de sugerencias, modificaciones o variantes, en función de los gustos y resultados obtenidos.

La retroalimentación se hará a través del foro, como actividad realizada de forma muy adecuada, completa o incompleta, en este último caso se le explicará al alumno lo que deberá completar debiendo entregarla nuevamente.

El objetivo es lograr mayor interacción entre los estudiantes para que compartan vivencias y saberes en relación a las recetas elaboradas, generando un espacio que potencie la clase práctica y contagie “el aprender haciendo”, una vía de comunicación donde se expresen de forma más libre y desestructurada, fomentando la práctica de las preparaciones, y que adquieran mayor habilidad y conocimiento en la realización de las mismas.

Este proyecto además contempla la inclusión de cuatro cuestionarios semiestructurados, a lo largo de toda la cursada, agrupando diferentes unidades o temas.

Se explicará a los alumnos la importancia de su realización, ya que les permitirá tener un rol más activo, un espacio de reflexión y debate entre pares, poder realizar sugerencias y aportes en relación a las estrategias de enseñanza implementadas, al desempeño docente y a la relevancia de los contenidos de formación y su utilidad en su formación de grado.

Un integrante del grupo completará el cuestionario con la opinión grupal a través de la herramienta de Google Form. El docente analizará la información obtenida para indagar sobre: la utilidad de los distintos materiales educativos brindados, el grado de dificultad de los temas para su aprendizaje, la opinión de los alumnos acerca la modalidad y desarrollo de clase y el desempeño

¹ Las recetas se encuentran anexadas al final de este trabajo.

docente. También sobre las preparaciones del recetario, su adecuación y posibilidad de hacer cambios o modificaciones en mismo.

Esta idea se plasma en el punto 8.2 “construcción de instrumentos para la evaluación del proceso educativo” donde se ejemplifica realizando un cuestionario agrupando las unidades de carnes rojas, blancas y huevos; en la misma se analizarán los aspectos antes mencionados

En este sentido, si en los cuestionarios surgen propuestas de preparaciones nuevas, y alguna es coincidente en varios grupos y está bien fundamentada la necesidad de su inclusión, el docente publicará en el foro- “recetas de mi comisión”- incluyendo allí los ingredientes y procedimiento de la receta más elegida informando que se evaluará su posible incorporación a los contenidos del programa del próximo año para promover mayor interés y responsabilidad en los estudiantes.

Además, se contemplará con el equipo de cátedra las actuaciones realizadas en cada comisión y los resultados obtenidos de los cuestionarios grupales.

Esto ayudaría a fundamentar la toma de decisiones para mejorar la enseñanza de forma continua y realizar revisiones del programa.

8. Construcción de instrumentos para la evaluación del proceso educativo

Para la creación del material educativo se tuvo en cuenta los recursos elaborados en Pandemia y el contexto pedagógico de masividad.

Se definió el formato virtual como el más conveniente para dar mayor flexibilidad dado que los recursos están subidos en el aula virtual y los alumnos pueden ver y realizar la actividad del material educativo en el momento que tengan disponible. Se utilizó un lenguaje sencillo con poco texto, muchas imágenes, videos para lograr una mayor atención y adecuación a las formas en que los estudiantes adquieren conocimientos.

Para propiciar la mayor participación, reconstrucción y articulación del tema se propondrá a los alumnos la realización de preparaciones de forma individual,

que serán compartidas en un foro y rúbricas de autoevaluación sobre los contenidos de la unidad para propiciar el aprendizaje autónomo.

Se diseñó un cuestionario semiestructurado con preguntas sencillas sobre contenidos, materiales y actuación docente para promover la una actitud más reflexiva y crítica en los estudiantes sobre el contenido de los aprendizajes, las estrategias y metodologías de enseñanza.

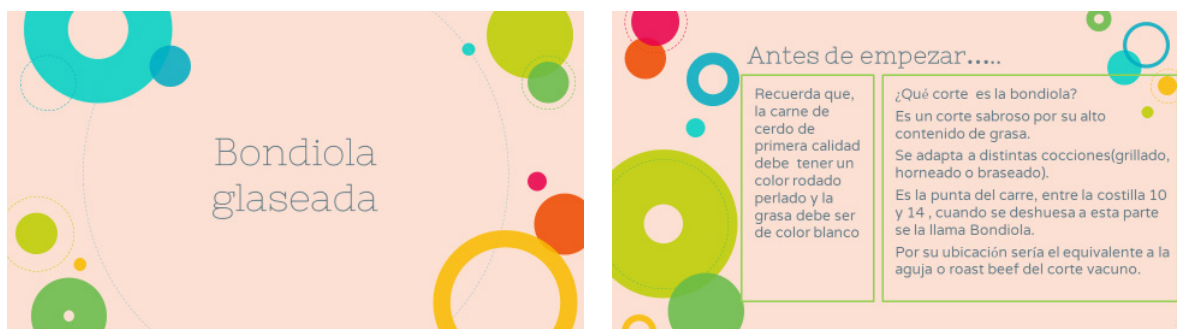
8.1 Material educativo multimedia de tres unidades con instancias de autoevaluación individual

Unidad 4 Carne de cerdo: PowerPoint interactivo, de una de las recetas de la unidad, con: video en código QR, propuesta de actividades y rúbrica de autoevaluación

Esta presentación detalla la receta paso a paso de bondiola glaseada, se eligió esta unidad porque junto a la receta de solomillo al estilo oriental son las únicas dos preparaciones del recetario de la cátedra con carne de cerdo. Es importante mencionar que la misma tiene un menor costo en comparación con la carne vacuna y un mayor rendimiento.

Se busca que los alumnos reconozcan distintos cortes de cerdo, identifiquen cuáles son los análogos a la carne vacuna y que puedan ampliar su utilización como posibles reemplazos o variantes. Esto les será de utilidad para poder diseñar menús más variados o realizar preparaciones utilizando diferentes cortes y tipos de carnes.

El video en el código QR muestra de forma práctica la ubicación de los distintos cortes y cuál sería su análogo en la carne vacuna.



A Cocinar.... No te olvides de lavarte las manos, limpiar bien la mesada y los utensilios

RECETA: Bondiola glaseada

- Ingredientes
- Bondiola en una solo trozo 150 grs.
- Salsa barbacoa 100 grs.
- Miel 25 grs.
- Aceto balsámico 25 grs.
- Sal/pimienta c/n

Preparación Paso a Paso

1. **MISE EN PLACE:** Colocar o preparar todas las materias primas, herramientas, utensilios y equipamiento necesario para trabajar de manera eficiente



Preparación Paso a Paso

2. Retirar la grasa exterior de la bondiola, salpimentarla.



Lo ideal es utilizar tabla de color rojo!!

Preparación Paso a Paso

3. Preparar la marinada (calentar la barbacoa junto con la miel y el aceto hasta que rompa hervor).



Toque personal, una ramita de romero para saborizar.

Preparación Paso a Paso

4. Dejar marinar la bondiola untada con la salsa por lo menos media hora



Preparación Paso a Paso

5. Llevar al horno sobre una placa a 180°C, cada 10 minutos girar la carne y pincelar con la salsa.



Preparación Paso a Paso

6. Cocinar por espacio de 25 minutos aproximadamente



Vuelve a calentar la marinada hasta que hierva y se reduzca un poco para poder salsaear la carne.



1. Mira el video de desposte de cerdo, en el código QR. Identifica los cortes utilizados en las recetas de la cátedra.
2. Realiza alguna preparación de la unidad o alguna propia con carne de cerdo, compartí una imagen en el foro "Mis recetas". Y comenta brevemente como la realizaste.





Lista de cotejo de Autoevaluación Unidad 4 Carne de Cerdo

Te invito a completar la siguiente lista para reflexionar acerca de los logros alcanzados

SI ☒
NO ☒

Indicador	SI	NO	En parte/¿Qué me faltó?
He aprendido los distintos cortes o piezas de cerdo y cuáles son sus equivalentes en la carne vacuna.			
Identifico la ubicación de los diferentes cortes			
Reconozco las distintas partes del Carré y cuál es la extensión de cada una de ellas			
He realizado y aprendido el procedimiento de todas las preparaciones de la unidad del recetario de la cátedra.			
He Comprendido cuales son las técnicas de cocción recomendadas para los distintos cortes o piezas.			

Unidad 6 Vegetales: PowerPoint interactivo, de una de las recetas de la unidad, con video en código QR, propuesta de actividades y rúbrica de autoevaluación

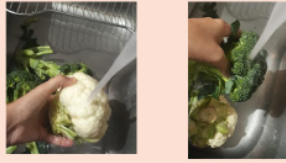
Esta presentación detalla la receta paso a paso de crucíferas al gratén, se eligió esta unidad porque en los años transcurridos como docente, muchos alumnos manifestaron no haber comido nunca crucíferas o comer poca variedad de verduras. Se busca reforzar la elaboración de preparaciones con vegetales, como así también la realización de los diferentes cortes. Esto les será de utilidad para consumir mayor variedad de vegetales y poder diseñar menús más atractivos, variados, coloridos, con diferentes texturas y sabores en su rol profesional.

El video en el código QR muestra de forma práctica la realización de los diferentes cortes de vegetales.



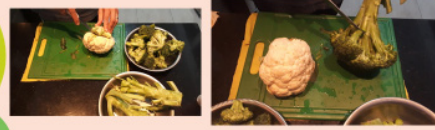
Preparación Paso a Paso

1. Lavar bien los vegetales con abundante agua para quitar la restos de tierra que puedan quedar



Preparación Paso a Paso

2. Colocar las crucíferas con el tallo hacia arriba y con el cuchillo, realizar un corte en forma de cono alrededor del tallo. Repetir la operación hasta separar todas las flores.



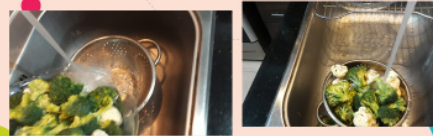
Preparación Paso a Paso

3. Sumergir en un recipiente con agua fría y agregar un poquito de vinagre (1cc por litro de agua) y reposar 5 minutos para remover impurezas.



Preparación Paso a Paso

4. Enjuagar nuevamente en abundante agua fría, escurrir y secar.



Preparación Paso a Paso

5. Tomar las flores con el tallo hacia arriba y con el cuchillo realizar un corte en cruz en el tallo.



Nota: Al cocinar estos vegetales la flor es más tierna y se cocina más rápido que el tallo. Para que la cocción sea pareja se realiza este procedimiento.

Preparación Paso a Paso

6. Cocinar los vegetales a la inglesa, hasta que estén tiernos, escurrir y secar.



Preparación Paso a Paso

7. Para la salsa: Una vez realizada la salsa bechamel, retirar de fuego y agregar las yemas en caliente y el queso. Rectificar los sabores.



Nota: se puede desleír previamente la yema con una cucharada de leche o crema y agregar a la salsa.

Preparación Paso a Paso

8. Armado: disponer sobre una legumbrera o fuente un poco de salsa, acomodar las crucíferas y cubrir con el resto de la salsa.



Preparación Paso a Paso

9. Gratinar en el horno de 10 a 15 minutos hasta que este dorado



18

Plato listo!!



Ideal para acompañar con lo que quieras ...milanesas, pollo, omelette, hamburguesas de carne o de legumbres

¿Te animas a prepararlas?

“

PROPUESTA DE ACTIVIDADES

19

1. Mira los videos de los *distintos* cortes de vegetales en los códigos QR.
2. Realiza alguna preparación del recetario de la cátedra que tenga al menos tres cortes de vegetales distintos, compartí una imagen en el foro “Mis recetas” y explica brevemente como la realizaste.



20

 **Rúbrica de autoevaluación: unidad 6 vegetales**

¡Te invito a realizar la siguiente autoevaluación!
Te permitirá ver aquellos aspectos a mejorar y tener un rol activo en tu experiencia de aprendizaje.

Indicadores de evaluación	Mejorable 1 ★	Regular 2 ★★	Bien 3 ★★★	Excelente 4 ★★★★	Puntuación
Realización de preparaciones	Realizo sólo las ensaladas de la unidad. 0,5	Realizo el 50 % de las preparaciones de la unidad. 1	Realizo el 80 % de las preparaciones de la unidad. 1,5	Realizo todas las preparaciones de la unidad. 2	2
Aplicación de cortes de vegetales y tubérculos	No aplico los distintos cortes para hacer las preparaciones. 0,5	Sólo aplico 1 o 2 cortes diferentes en las preparaciones más sencillas. 1	Aplico sólo los cortes de vegetales en las preparaciones realizadas. 1,5	Aplico todos los cortes de vegetales y tubérculos en las preparaciones realizadas. 2	2
Procedimientos de elaboración	No cumplo con las pautas de higiene y vestimenta. No realizo la mise en place y voy leyendo las indicaciones de la receta para realizar la preparación. 0,5	Cumplo con las pautas de higiene y vestimenta. En el 50% de las recetas realizo la mise en place y voy leyendo las indicaciones de la receta para realizar la preparación. 1,5	Cumplo con las pautas de higiene y vestimenta. En el 70% de las recetas realizo la mise en place, interpreto y aprendo las indicaciones de la receta, antes de hacer la preparación. 2	Cumplo con las pautas de higiene y vestimenta. Siempre realizo la mise en place, interpreto y aprendo las indicaciones de la receta, antes de hacer la preparación. 3	3
Análisis de los resultados de la preparación	Sólo pruebo la preparación sin analizar los resultados ni sacar conclusiones. 0,5	Pruebo la preparación. El 50% de las veces fundamento el procedimiento y los resultados con el contenido teórico. 1,5	Pruebo la preparación. El 70% de las veces fundamento el procedimiento y los resultados con el contenido teórico. 2	Pruebo y comparo la receta con mis saberes. Siempre fundamento el procedimiento y los resultados con el contenido teórico. 3	3

Unidad 8 Cocina regional: PowerPoint interactivo, de una de las recetas de la unidad, con video en código QR, propuesta de actividades y rúbrica de autoevaluación

Esta presentación detalla la receta paso a paso de humita en chala, que junto con las empanadas cortadas a cuchillo y la carbonada conforman las recetas de la unidad de cocina regional. Se eligió esta unidad porque recupera el valor de la soberanía alimentaria, de la riqueza cultural de cada pueblo. Se busca promover la elaboración de preparaciones caseras, tradicionales, familiares, generar una reflexión personal en base sus raíces, los alimentos regionales y a los modelos alimentarios actuales. Esto les será de gran utilidad en su rol profesional para resignificar el sentido amplio de las preparaciones y los alimentos en su valor simbólico, político, social, económico, ecológico y cultural.

El video en el código QR muestra de forma práctica la realización de humita en chala.

Humita en chala

A Cocinar.... No te olvides de lavarte las manos, limpiar bien la mesada y los utensilios

RECETA: Humita en chala

Ingredientes

- Grasa (de pella o manteca o aceite 30 grs)
- Cebolla 50 grs brunoise)
- Tomate 50 grs (concassé)
- Morrón rojo 50 grs (brunoise)
- Sal y Pimienta c/n
- Choclo en grano 1 lata
- Choclo con chala 2 unidades
- Leche 100 cc
- Azúcar 40 grs.
- Canela 1/2 cucharadita.
- Fondo de vegetales 50 cc



Es importante que el choclo esté cubierto de su chala para poder usar luego como envoltura

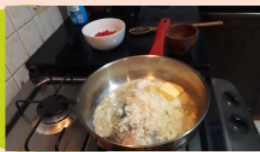
Preparación Paso a Paso

1. Mise en place de la receta



Preparación Paso a Paso

2. Derretir la grasa (puede ser manteca o aceite) sudar la cebolla y el morrón.



Preparación Paso a Paso

3 Incorporar el choclo rallado junto con el tomate concassé.



Preparación Paso a Paso

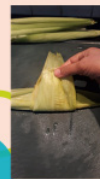
4. Cocinar unos minutos condimentar. Agregar el choclo en grano, la leche y reforzar con azúcar



Si la preparación queda muy espesa agregar un poco de fondo o leche. Dejar enfriar muy bien la humita

Preparación Paso a Paso

5. Tomar las chalas y encerrar el relleno armando paquetitos. Cocinar al vapor por 20 minutos.





1. Mirá el video de la preparación de humita en chala, en el código QR
2. Buscá alguna receta tradicional familiar, de alguna región del país o de los pueblos inmigrantes. Pueden ser postres, dulces, amasados de pastelería y panadería o carnes etc. Compartí una imagen en el foro “Mis recetas” y explica brevemente como la realizaste

Diana de Autoevaluación. Unidad 8 Cocina Regional

Ubica la estrella del área en el estadio que corresponde tu conocimiento

He aprendido cuáles fueron los dos cambios gastronómicos de la cocina Argentina, ocurridos en el siglo XX y en que consistió cada uno de ellos.

Identifico qué efectos tuvieron estos cambios gastronómicos en los hábitos alimentarios de la población

Reconozco cómo fue cambiando el rol de las madres de familia, desde principios de siglo XX hasta la actualidad, en relación a la elección, preparación y cocción de alimentos.

He realizado y aprendido el procedimiento de las preparaciones de la unidad.

Identifico preparaciones tradicionales de las distintas regiones de nuestro país.

4 Excelente

3 Bueno.

2 Regular

1 Inadecuado.

¿Que podrías mejorar?

8.2 Cuestionario semiestructurado sobre unidades/temas para realizar de forma grupal

Se eligió la unidad de carnes rojas y blancas porque algunos estudiantes manifiestan que son vegetarianos y sienten aversión por este grupo de alimentos, más allá de conocer sus aportes nutricionales.

En este sentido el diálogo y la reflexión entre pares y con el docente supone respetar las posturas personales, pero a la vez entender los sentidos de formación y la sociedad en la que vivimos con diferentes gustos alimentarios, usos y costumbres culinarias, vinculadas al consumo de las distintas variedades de carnes.

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSedWQ_WfL8WpbzkaSblfuWTOQwG8n-tZf_RM36mj5-8-WEpNg/viewform?usp=sf_link²



² Enlace para poder ingresar y visitar el cuestionario https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSedWQ_WfL8WpbzkaSblfuWTOQwG8n-tZf_RM36mj5-8-WEpNg/viewform?usp=sf_link

Comisión y Número de grupo *

Tu respuesta

Correo electrónico de los integrantes del grupo *

Tu respuesta

1- Materiales educativos, brindados por la cátedra, para carnes rojas, blancas y huevos: Marquen en qué nivel contribuye cada uno al aprendizaje.

	Bajo	Suficiente	Alto	Muy alto
PPT y apuntes elaborados por la cátedra	☐	☐	☐	☐
Material audiovisual de la web con recetas o explicaciones alusivas al tema	☐	☐	☐	☐
Material audiovisual de preparaciones elaborados por la cátedra.	☐	☐	☐	☐
PPT de receta paso a paso con actividades y preguntas de autoevaluación	☐	☐	☐	☐

2- Indiquen en cada tema el grado de dificultad para su aprendizaje *

	Bajo	Medio	Alto	Muy alto
Carnes rojas (vacuna, cerdo)	☐	☐	☐	☐
Carnes blancas (pollo, pescado)	☐	☐	☐	☐
Huevos	☐	☐	☐	☐

3- En relación al contenido, desarrollo y abordaje de estos temas en clase.
Marquen según corresponda.

*

	En desacuerdo	Neutral	De acuerdo	Completamente de acuerdo
Los objetivos de aprendizaje deben ser claros y establecidos desde un inicio	☐	☐	☐	☐
Es necesaria la realización de todas las recetas planificadas, para estos temas.	☐	☐	☐	☐
La cantidad de recetas y materiales educativos son adecuados y suficientes.	☐	☐	☐	☐

La puesta en común de los platos terminados permite la fundamentación del procedimiento de elaboración y las técnicas aplicadas.	☐	☐	☐	☐
Los materiales educativos subidos a la plataforma virtual previos a la clase potencian y diversifican las estrategias de enseñanza.	☐	☐	☐	☐

4-Desempeño docente: Indiquen en cada caso *

	En desacuerdo	Neutral	De acuerdo	Completamente de acuerdo
Brinda explicaciones o demostraciones claras y adecuadas ante dudas o consultas.	☐	☐	☐	☐
Promueve el interés y la participación de los alumnos	☐	☐	☐	☐
Guía los tiempos de la clase de manera adecuada (trabajo de los grupos, utilización de espacio y equipamiento, puesta en común y conclusiones finales.	☐	☐	☐	☐

Brinda material educativo complementario para facilitar el aprendizaje.	☐	☐	☐	☐
Genera vías de comunicación alternativas con los alumnos y entre ellos (mensajes en aula web, foro mis recetas)	☐	☐	☐	☐
Realiza instancias de evaluación coherentes a lo trabajado en clase.	☐	☐	☐	☐

5- ¿Qué preparación agregarían para el tema de carnes rojas: (vacuna y cerdo) ¿Por qué?

Tu respuesta

6- ¿Sacarían alguna preparación del recetario para el tema de carnes rojas: (vacuna y cerdo) ¿Por qué?

Tu respuesta

7- ¿Qué preparación agregarían para el tema de carnes blancas y huevo: (pollo, pescado y huevo) ¿Por qué?

Tu respuesta

8- ¿Sacarían alguna preparación del recetario para el tema de carnes blancas y huevos (pollo, pescado y huevo) ¿Por qué?
Inserta tu texto aquí.

9- ¿Qué mejorarían o modificarían para facilitar el aprendizaje de los temas abordados? *

Tu respuesta

10 - ¿Para qué piensan que son útiles el aprendizaje de estos temas en la práctica profesional? *

Tu respuesta

Enviar

Borrar formulario

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Google no creó ni aprobó este contenido. [Denunciar abuso](#) - [Condiciones del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios

9. Evaluación del diseño de innovación

La propuesta pedagógica plantea incorporar evaluaciones formativas de proceso para acompañar la producción de las recetas que los alumnos deben realizar, en grupo, al finalizar cada clase práctica. Se propone identificar la progresiva asimilación de los contenidos teóricos por parte de los alumnos para mejorar las habilidades en el proceso de elaboración de las preparaciones.

La realización de estas herramientas de autoevaluación se valorará a través del grado la participación, consultas y justificaciones realizadas en cada clase práctica por parte de los alumnos como así también en clases posteriores, cuando se realicen preparaciones correspondientes a esa unidad.

De forma virtual se podrá valorar el grado de participación en el foro y realización de forma muy adecuada o completa las actividades propuestas como así también la realización de aportes o sugerencias realizadas entre pares.

En este sentido, el docente irá constatando, repreguntando y actuando, reajustando las estrategias metodológicas, en base a los avances o dificultades, de las autoevaluaciones y actividades realizadas en el foro, para dar cuenta del grado de conocimientos y habilidades adquiridas por los estudiantes en el logro de los aprendizajes.

10. Reflexiones finales

Mi trayectoria como estudiante fue en la Universidad de Buenos Aires donde empecé la Licenciatura en Nutrición, en el año 1999, realicé el CBC y luego al año siguiente las materias más específicas de la carrera.

Me formé en un contexto de masividad, en aulas inmensas y escalonadas. Predominaban las formas tradicionales de enseñanza centradas en el docente, donde la misma disposición y estructura del aula limitaba la participación, generando una actitud más pasiva, en muy pocas ocasiones levanté la mano para preguntar alguna duda. Hubo muy pocas instancias de debate o reflexión en clase u otras estrategias de enseñanza diferentes a la proyección y explicación de filmas para dar las clases.

La mayoría de los docentes eran Médicos o Licenciados en Nutrición y muy pocos tenían alguna especialidad pedagógica, o una formación universitaria que incluyera lo específico del campo disciplinar orientada a la comprensión del acto de enseñar en sus múltiples dimensiones.

Por otro lado, históricamente se ha utilizado la evaluación, al ingreso y durante el proceso de formación, como un instrumento de selección, tamizaje y condicionante para poder lograr la graduación de los estudiantes. No contemplándose, desde las instituciones, al alumno real en la planificación de las materias por año, las correlatividades establecidas, en el abordaje y contenidos de los programas de las distintas materias o su participación en la revisión de planes de estudio. En mi caso particular no tuve la posibilidad de completar encuestas al inicio o al finalizar las materias para poder opinar o realizar sugerencias sobre los contenidos dados o su abordaje.

En relación a las instancias evaluativas de las asignaturas han predominado las valoraciones sumativas de tipo opción múltiple o escritas, para verificar el grado de conocimientos alcanzados, a través de exámenes tradicionales que cuantificaban los saberes o destrezas acumulados, sin tener en cuenta el proyecto educativo, ni a los alumnos.

En muchas materias masivas, sobre todo en el primer año, al finalizar los exámenes parciales o finales, se permitía anotar las respuestas correctas del cuestionario de opción múltiple y la devolución del examen se limitaba a

comparar las respuestas con el resultado publicado en una pared, sin posibilidad de una explicación o revisión del mismo.

Como experiencia positiva recupero las materias que cursé de prácticas en cocina, en comisiones reducidas donde realizábamos preparaciones en grupos pequeños, observábamos los procesos de transformación de los alimentos y los resultados obtenidos para luego hacer una conclusión sobre el tema de esa clase.

Además, el estudiar en grupo las materias troncales de la carrera, permitió un espacio de comunicación y contención de pares, un motor de aprendizaje y de ayuda para compartir, debatir ideas, preguntarnos dudas e inquietudes y de ayudarnos mutuamente. Estudiar en grupo significó un pilar para poder transitar la facultad y lograr recibirme.

La práctica docente presenta hoy grandes desafíos y tensiones provocados por cambios en la sociedad y el sistema educativo, la diversidad de los estudiantes, la producción acelerada de los conocimientos, la necesidad de formación docente continua para dar legitimidad a la profesión entre otros.

Es este sentido realizar la Especialización en Docencia Universitaria me dio la oportunidad de capacitarme, dándome nuevas herramientas y conocimientos, y la posibilidad de reflexionar sobre las prácticas de la enseñanza y del aprendizaje, un espacio para pensar cómo fue mi formación y buscar otras alternativas posibles, con clases más participativas, donde el alumno tenga un rol activo.

Así también entender la planificación de la enseñanza como un proceso reflexivo y de investigación, como una hipótesis que se pone a prueba, donde voy aprendiendo en la práctica para mejorarla de forma continua, de reconstrucción del conocimiento, replanteándome los contenidos dados, los aciertos y errores, flexibles de ser modificados, para deliberar, tomar decisiones y justificar mis prácticas, entendiendo que puedo, quiero y vale la pena enseñar en el aula.

Comprobar que lo fundamental de las clases está centrado en la actividad de los alumnos que aprenden haciendo, comparando los resultados de las

preparaciones, debatiendo con sus compañeros y el profesor, ayudando y siendo ayudados.

Entender que soy una guía, un tutor, que el docente no sabe todo, que la información está en todos lados, por lo que entonces mi misión es acompañar y facilitar el proceso de aprendizaje de los alumnos.

Me propongo pensar que es posible mejorar la evaluación y transformarla en una herramienta de conocimiento, entenderla como proceso continuo inherente a la enseñanza, en todo el recorrido de la cursada. Observar los avances y dificultades, que se vayan presentando en el abordaje de las distintas unidades y así corregir los desvíos sobre la marcha.

El distanciamiento social al que obligó la pandemia presentó un nuevo escenario, y la oportunidad de enseñar de otra manera, adaptando las metodologías y estrategias de enseñanza, buscando nuevas formas de evaluación en el marco de la virtualización. Nos invitó también a trabajar de forma colaborativa, con colegas y el equipo de la cátedra, en la construcción de materiales educativos mediados por tecnologías para poder enseñar en ese contexto.

Es en la reflexión consciente del camino transitado, como alumna y docente, que se enmarca y cobra sentido la propuesta de esta innovación educativa. Su finalidad es promover la mejora de la calidad educativa y fortalecer el compromiso con los alumnos en el logro de sus aprendizajes, utilizando nuevas formas de planificar, interpretar y comprender el rol docente, al estudiante de hoy, su relación con el conocimiento y la clase misma.

En este sentido la innovación plantea generar instancias de evaluaciones formativas, como instrumentos auténticos y necesarios, para lograr una coherencia entre lo que se evalúa y lo que se enseña, entendiendo a la evaluación como un proceso continuo, que conduce a la mejora del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Evaluar reflexionando sobre los sentidos de la formación, congruentes con la búsqueda de un profesional amplio comprometido con la sociedad, con una visión teórica, crítica y ética

Por último, quisiera recuperar las ideas de Verónica Edwards que han sido significativas, en mi paso por la Especialización en Docencia Universitaria. No se puede separar el contenido de la clase de la forma de enseñar y evaluar ni de la relación con el alumno (1989).

Cuando se presentan metodologías de enseñanza y evaluación que estimulan la participación activa de los alumnos, recuperan y valoran sus saberes previos incorporan ejemplos prácticos, cuando el contenido es compartido en relación a una historia común y se transita de lo abstracto a lo personal, genera una relación distinta con el conocimiento y lo que a mi entender es el motor para generar un aprendizaje significativo.

11. Bibliografía

- Anijovich, R. (Comp.) (2010). La retroalimentación en la evaluación. En La evaluación significativa (pp. 129-143). Paidós.
- Araujo, S. (2016). Tradiciones de enseñanza, enfoques de aprendizaje y evaluación: dos puntos de vista, dos modos de actuación. Trayectorias Universitarias, 2(2).
<https://revistas.unlp.edu.ar/TrayectoriasUniversitarias/article/view/2753>
- Asisten J. C. (2018). Producción de Contenidos para Educación Virtual- Guía del trabajo del docente- Contenidista. EL material didáctico en la educación a distancia (cap.3). Biblioteca virtual educa.
http://virtualeduca.org/documentos/manual_del_contenidista.pdf
- Asisten J. C. (2013). Aulas expandidas: el potencial de la educación presencial y material. Revista de la Universidad de La Salle. (60), 97-113
- Celman, S. (1998). Es posible mejorar la evaluación y transformarla en herramienta de conocimiento. En Camilloni, A. La evaluación de los aprendizajes en el debate didáctico contemporáneo. Paidós.
- Davini, C. (2008). Métodos de la enseñanza. Didáctica general para maestros y profesores. Evaluación (pp. 213-226). Santillana
- Edelstein, G. (1996). Un capítulo pendiente: El método en el debate didáctico contemporáneo. En Camilloni, A. Corrientes didácticas contemporáneas (pp. 75-89). Paidós.
- Edwards, V. (1989). El conocimiento escolar como lógica particular de apropiación y alineación. Mimeo.
- Ezcurra, A. M. (2011). Enseñanza Universitaria. Una inclusión excluyente. Hipótesis y Conceptos. En Elichiry, N. Políticas y prácticas frente a la desigualdad educativa. Tensiones entre focalización y universalización. (Cap. 6). Noveduc.

- Litwin E, (2008). El oficio de enseñar: Condiciones y Contextos. El oficio en acción: construir actividades seleccionar casos, plantear problemas (pp. 106-112). Paidós
- Prieto Castillo, D. (1995). Educar con sentido. Las prácticas del aprendizaje (pp. 55-77). Ediciones Novedades Educativas UN de Cuyo.
- Prieto, D. (2010). Construir nuestra palabra de educadores. En Educomunicación, más allá del 2.0. Gedisa.
- Roig, H. (2020). La calidad de la enseñanza en tiempos de virtualización. Citep. Centro de Innovación en Tecnología y Pedagogía. [Sitio web] <http://citep.rec.uba.ar/covid-19-ens-sin-pres/>
- Schwartzman, G.; Tarasow, F. y Trech, M. (2014). Dispositivos tecnopedagógicos en línea: medios interactivos para aprender. En Aprendizaje abierto y aprendizaje flexible: más allá de formatos y espacios tradicionales. ANEP-Ceibal, Montevideo, 2014. <http://www.pent.org.ar/institucional/publicaciones/dispositivos-tecnopedagogicos-linea-medios-interactivos-para-aprender>.
- SMSEM mx. (4 de febrero de 2021). [archivo de video]. You Tube. Dra. Alicia de Alba/ Presencialidad, internet y vínculo pedagógico. Recuperado de: <https://www.youtube.com/watch?v=txvxVtp4IFg>
- Zabalza Beraza, Miguel A. (2012). Innovación y cambio en las instituciones educativas. La innovación educativa (pp.17-33). Homo Sapiens Ediciones.

12. Anexo: Recetas de alumnos subidas al foro “Mis recetas” ciclo lectivo 2021

Budín de zanahoria

¡Hola a todos! Hice la receta de la cátedra. Con dos modificaciones, le agregué además queso cremoso y un puñado de lentejas. De sabor quedó rico porque es dulce. También se me ocurre que se le puede agregar granos de choclo.



Brownie porotos

¡Hola! ¿Cómo están? Esta semana preparé un brownie de porotos negros. Tiene una humedad tremenda y quedo riquísimo.

3 huevos

Una taza porotos negros

Una taza y media de harina leudante

Media taza de azúcar

3 cucharadas de aceite

3 cucharadas de cacao amargo

Un chorrito de agua

1) cocinar los porotos 2) licuar los porotos con un chorrito de agua. 3) batir los huevos e incorporar los porotos, el aceite, luego todos los secos 4) engrasar el molde, volcar la preparación y cocinar 30 minutos.



Lomo al estilo oriental

¿Hola cómo andan? Les cuento que realicé la receta de solomillo de cerdo al estilo oriental, pero reemplacé la carne por lomo. La receta salió increíble, aunque no tenía el aceite de sésamo. Fue la primera vez que usé la salsa de soja y me gustó mucho el sabor que le da a la preparación. ¡Saludos!



Sopa crema de Zapallo

¡Hola a todos! Realicé la receta de sopa crema de zapallo propuesta por la cátedra. La elegí porque para el tp de sopas y salsas hice la de arvejas y como me gustó tanto cómo quedó decidí probar con la de zapallo. Estaba riquísima y a toda mi familia le encantó. Para decorar usé un chorrito de crema de leche y un poquito de ají molido, sin pasarme para no adicionarle tanto picor de golpe. ¡Acá les dejo la foto!



Carbonada

¡Hola!! Les comparto mi carbonada, a la receta que nos dieron le agregue queso y yo la cocine en papel aluminio. ¡Esta receta es súper rica, me encanto!!



Budín de naranja y zanahoria

¡Hola! Soy Macarena. Acá les comparto una imagen del budín de naranja que realicé, la receta es la misma de la cátedra, solo que le agregué 150gr de zanahoria rayada. Elegí esta receta porque me encantan los budines caseros. ¡Saludos!



Pan lactal integral

Holaaaa, ¿cómo andan? Les cuento que estuve haciendo el pan del recetario de la cátedra, es la 4ta vez que hago y cada vez sale mejor. ¡La receta está buenísima!!!



Ñoquis de papa con salsa de tomate

Holaa, buenas noches, soy Rocío, hice los ñoquis y la salsa de la cátedra, le agregué pollo porque me gusta mucho el sabor que le da. Amo cocinar y comer ñoquis, unos de mis platos preferidos y quedaron muy livianos.



Salsa bechamel

¡Hola! Hoy preparé la salsa bechamel de la cátedra. Me guié por el vídeo que subieron como material, espero que esté bien. ¡Es la primera vez que me sale bien! A mi familia y a mí nos encantó, la acompañamos con fideos y queso rallado. Lo único que me faltó fue el clavo de olor, pero seguir tal cual el paso a paso. También, me pareció súper interesante el dato de perfumar la leche con cebolla, definitivamente hace la diferencia. Espero poder utilizar el roux para otro tipo de salsas :)



Hummus

Buenas! Realicé la receta de humus propuesta por la cátedra. Es un aderezo que me encanta, lo empecé a usar cuando me hice vegetariana hace un par de años y me fascinó. Hace unas semanas que deje el vegetarianismo, pero la versatilidad del humus me sigue gustando muchísimo.

