

ORIENTACIONES PARA EL INDICADOR APRENDIZAJE SITUADO Y VÍNCULO CON EL MUNDO LABORAL

Este indicador evalúa la competencia docente para proponer actividades prácticas que permiten a sus estudiantes aprender aspectos técnicos de la especialidad y acercarse al contexto laboral, resolviendo problemas o reflexionando en torno a ellos, para contribuir al logro de aprendizajes profundos.

En la práctica pedagógica, ¿cómo podría observarse el desempeño esperado en este indicador?

Veamos un ejemplo en la práctica de un docente de Educación Media Técnico Profesional:

Marco es docente de la especialidad de Gastronomía e imparte el módulo de Planificación de la producción gastronómica en 3° medio. Para abordar el objetivo de aprendizaje “Planifica la producción de acuerdo con la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija”, Marco plantea a sus estudiantes una actividad que deberán desarrollar en el taller de la especialidad y aplicar los conocimientos adquiridos en los módulos anteriores.

Marco (profesor): Buenos días, estudiantes. ¿Cómo están?

Estudiantes: Bien profesor.

Marco (profesor): Hoy día vamos a trabajar una actividad que les permitirá adquirir herramientas que son muy necesarias para desarrollar su trabajo futuro, ya que ustedes no solo deben saber elaborar distintas preparaciones, sino también planificar esas elaboraciones.

Natalia (estudiante): Profesor, yo pensaba que en nuestro trabajo solo íbamos a recibir las indicaciones para ejecutar las preparaciones.

Marco (profesor): Natalia, si bien es importante que ustedes aprendan las técnicas para desarrollar distintas preparaciones, también es parte de su quehacer profesional contar con los conocimientos necesarios para elaborar los planes que les permitirán llevar a cabo distintos servicios de alimentación. Por ejemplo, ustedes deben tener la capacidad para determinar los ingredientes para una receta, la cantidad y el tipo de preparación, los tiempos necesarios, los pasos para desarrollarla, etc.

Pedro (estudiante): Entonces, no solo debemos saber cocinar, sino también saber cómo organizar una comida, qué insumos usar, los pasos para desarrollar un menú...



Marco (profesor): Exacto! Y todo eso siguiendo las normas de higiene y seguridad. Para eso, hoy día les voy a solicitar que formen equipos de trabajo de 4 estudiantes. Cada grupo deberá planificar un menú para alguna de las siguientes situaciones: un matrimonio, un colegio, una cena y un almuerzo. Cada grupo deberá desarrollar una receta estandarizada, en la que expliquen todos los elementos que necesitarán, las técnicas que deberán emplear y los tiempos necesarios. Cada grupo contará con una guía de apoyo con los aspectos que deberán considerar para elaborar las distintas recetas que componen el menú.

La tarea que realizarán tendrá un desafío adicional: cada grupo deberá presentar, además de la planificación del menú que les haya correspondido, una opción distinta que corresponda a una necesidad específica, que puede ser: bajar su costo con insumos alternativos, presentar una opción vegetariana, una alternativa sin gluten, etc. Lo haremos a través de un sorteo.

Claudia (estudiante): Profesor, esto va a requerir entonces presentar un menú y, a partir de esa propuesta, hacer los ajustes que permitan cumplir con la opción que nos pidan. ¿Son dos menús distintos entonces?

Marco (profesor): Claro, pero deben considerar que las opciones deben estar al mismo nivel que el menú original. Es decir, la opción que ustedes presenten debe permitir a sus potenciales clientes compartir una misma experiencia, por lo que no pueden sentir que están comiendo menos o que la opción es de menos calidad. Ese es el desafío y deberán resolverlo adecuadamente.

Una vez que terminen sus propuestas, deberán presentar sus menús, imaginando que la presentación la están haciendo a un posible cliente. Deberán fundamentar sus decisiones y explicar cómo resolvieron los desafíos planteados, utilizando para ello todo el conocimiento técnico que han adquirido.

El docente propone actividades prácticas que permiten a sus estudiantes aprender aspectos técnicos de la especialidad y acercarse al contexto laboral, resolviendo problemas o reflexionando en torno a ellos, para contribuir al logro de aprendizajes profundos.

Esta situación ejemplifica un desempeño esperado en el indicador *Aprendizaje situado y vínculo con el mundo laboral*; considere que una práctica pedagógica acorde a lo esperado podría manifestarse de otras maneras.



¿Cómo es mi práctica en este indicador? ¿Hay aspectos en los que puedo mejorar?



Le invitamos a reflexionar sobre las siguientes preguntas, las que puede utilizar para revisar y mejorar su práctica docente en este indicador:

Recuerde la última clase en que llevó a cabo una actividad práctica con sus estudiantes con el objetivo de acercarlos a su futuro contexto laboral:

¿Con qué situación del contexto laboral se relacionaba la actividad práctica que propuso a sus estudiantes? ¿Por qué consideró importante realizar una actividad que se relacionara con ese contexto específico?

¿Qué aspectos técnicos de la especialidad tuvieron que poner en práctica sus estudiantes en la actividad que les propuso?

¿Cómo promovió que sus estudiantes tomaran decisiones, resolvieran problemas o reflexionaran en esta actividad? ¿De qué otra forma pudo haber promovido estas habilidades en sus estudiantes?

¿Qué aprendizajes importantes obtuvieron sus estudiantes de esta experiencia? ¿Cómo cree que esta experiencia influirá en la forma en que sus estudiantes enfrenten situaciones laborales similares en el futuro?

