

ORIENTACIONES PARA EL INDICADOR USO DE LOS DESEMPEÑOS DE LOS/AS ESTUDIANTES PARA FAVORECER EL APRENDIZAJE

Este indicador evalúa la competencia docente para estar alerta a los requerimientos, opiniones y respuestas de sus estudiantes, aprovechando sus aciertos y errores para orientarles en su aprendizaje.

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

Veamos un ejemplo en la práctica de un docente de tercero medio:

Gonzalo es docente de la especialidad de Gastronomía en un liceo técnico profesional y en esta clase se encuentra abordando con los y las estudiantes la preparación de un menú para un evento de celebración familiar. Este consiste en un menú de tres tiempos incluyendo entrada, plato de fondo y postre, con dos opciones cada uno, todo lo cual debe ser preparado por los/as estudiantes siguiendo normas de limpieza e higienización, técnicas de corte, preparación de *mise en place*¹, técnicas de cocción y montaje para que los platos sean estéticamente adecuados.

El docente señala las preparaciones para este menú, que los/as estudiantes elaborarán organizados en grupos o brigadas ubicadas en diferentes estaciones de trabajo. Para la entrada, deberán preparar gazpacho y crema de zanahoria con jengibre; *tabbouleh* acompañado de verduras asadas y curry de pollo con verduras acompañado de arroz blanco para el plato de fondo; y ensalada de frutas y *bavarois* de frambuesa para el postre. Al iniciar el trabajo, el docente pregunta a los/as estudiantes:

¹ Término francés que en español puede traducirse como “poner en su lugar” o “todo en su lugar”. En el ámbito gastronómico se refiere al conjunto de acciones que deben realizarse para tener organizado todo lo necesario para cocinar y disponer de ello en el momento oportuno, evitando con esto las pérdidas de tiempo.



Gonzalo (docente): ¿Qué es lo primero que deberíamos hacer en cada estación de trabajo?

Miguel (estudiante): Lavar los mesones, profe, porque no sabemos si fueron higienizados por el turno anterior. Además, tenemos que revisar que estén los cuchillos, las puntillas, pinzas, tablas para cortar, cucharones, en realidad todo lo que necesitamos para trabajar.

Gonzalo (docente): Ya, Miguel, una cosa, ¿es lo mismo lavar que higienizar?

Miguel (estudiante): Ah... no profe.

Gonzalo (docente): ¿Cuál es la diferencia?

Miguel (estudiante): Cuando lavamos eliminamos la suciedad que podemos ver en los mesones, en los utensilios y en los insumos que vamos a usar.

Gonzalo (docente): ¿Y qué sería “higienizar”?

Miguel (estudiante): Es más completo, porque uno busca desinfectar las cosas para eliminar microorganismos.

Gonzalo (docente): Bien. ¿Solo lavamos los mesones, utensilios e insumos?

Miguel (estudiante): Nos tenemos que lavar las manos también.

Los/as estudiantes proceden con el lavado de manos según la técnica aprendida en clases anteriores e higienizan las estaciones de trabajo. Las verduras y frutas también son higienizadas de la forma indicada en clases previas. Una vez listos/as para comenzar la preparación de los alimentos, el docente y los/as estudiantes organizan la distribución de tareas para cada brigada y estación. Cada grupo estará a cargo de algunas preparaciones y deberá elaborar, en primer lugar, la *mise en place* necesaria para estas.

Los/as estudiantes comienzan a cortar las verduras para las preparaciones saladas y el docente pregunta:

Gonzalo (docente): ¿Para cuáles preparaciones deberíamos preocuparnos de que las verduras tengan cierto tipo de corte? Además, ¿qué tipo de cortes deberíamos aplicar en ellas?

En algunas ocasiones, el/la docente logra aprovechar las intervenciones de sus estudiantes para promover que analicen sus propios desempeños cuando estos son correctos, u orientándoles para que alcancen el desempeño esperado cuando muestran un desempeño incorrecto o incompleto.



Mariela (estudiante): Para el *tabbouleh* y para el curry... tenemos que cortarlas bien.

Gonzalo (docente): ¿Para qué más? Y ¿qué significa “cortarlas bien”?

Mariela (estudiante): Ah, también para las verduras asadas que irán junto con el *tabbouleh*. Cortarlas bien, es que queden del tamaño y forma que se necesita para cada preparación.

Gonzalo (docente): Perfecto, entonces, ¿cuáles serían esos cortes?

Mariela (estudiante): Para el *tabbouleh*, yo las cortaría... *Brunoise*² y *Concassé*³. Para el curry, *Paisano*⁴. Además, cortaría las verduras para asar en rodajas... *Rondelle*⁵.

Gonzalo (docente): Perfecto. ¿Por qué esos cortes, Mariela?

Mariela (estudiante): Porque en el *tabbouleh* usaremos todo mezclado con el *couscous*: los tomates, el cilantro, perejil, cebolla, menta... entonces, la ensalada queda más homogénea. En el curry, en cambio, si las cortamos muy pequeñas se nos puede deshacer la papa y la idea es que todos los ingredientes queden en el punto de cocción adecuado y se distingan en el guiso por un tema visual también. Para las verduras asadas pensé en rodajas porque las que tenemos son zapallos italianos y berenjenas.

Gonzalo (docente): Muy bien, continuemos.

Los/as estudiantes terminan de elaborar la *mise en place* en cada estación y el docente va monitoreando cómo utilizan los cuchillos y cómo organizan los ingredientes en recipientes. Una vez lista esta fase, los/as estudiantes comienzan la cocción de las preparaciones que lo requieren. Finalmente, arman las preparaciones frías y las refrigeran.

Cuando terminan las preparaciones saladas, los/as estudiantes se sitúan alrededor de un mesón grande y, junto con el docente, revisan cómo se podrían montar los platos.

Gonzalo (docente): ¿Cómo montarían las entradas?

Francisco (estudiante): El gazpacho podría ir en un pocillo triangular y con un poco de cilantro o perejil encima para decorar. La crema de zanahoria también se vería bien en un pocillo triangular, pero encima le podríamos poner un poco de maní molido o sésamo tostado.

En algunas ocasiones, el/la docente logra aprovechar las intervenciones de sus estudiantes para promover que analicen sus propios desempeños cuando estos son correctos, u orientándoles para que alcancen el desempeño esperado cuando muestran un desempeño incorrecto o incompleto.

² *Brunoise*: corte en dados de 2 a 5 mm de grosor.

³ *Concassé*: corte en cubos de 5mm de lado aproximadamente; se realiza luego de retirar la piel de la fruta o verdura y quitar su interior (semillas, pulpa).

⁴ *Paisano*: corte en dados regulares y gruesos de entre 1 y 1,5 cm de grosor; se aplica a verduras que van a ser hervidas. También se denomina corte realizado en diagonal de forma tipo rombo.

⁵ *Rondelle*: cortes en rodaja de un grosor aproximado de 3 mm.



Gonzalo (docente): Súper bien. Ahora veamos los platos de fondo. ¿Cómo montarían el *tabbouleh* y las verduras asadas?

Cecilia (estudiante): Yo usaría un molde redondo o un pocillo de *soufflé* para amoldar el *tabbouleh* y ponerlo ordenado a un lado del plato. Las verduras asadas las pondría aquí, al otro lado. Usaría un plato cuadrado.

Gonzalo (docente): ¿Por qué pondrías las verduras asadas al lado?, ¿cómo las ordenarías?

Cecilia (estudiante): Creo que se verían mejor así que encima del *tabbouleh* y, además, si se las ponemos arriba se nos va a desarmar lo que amoldamos. Las podríamos poner al lado usando las rodajas intercaladas para acentuar los colores del zapallo y la berenjena.

Gonzalo (docente): Muy bien. Sigamos con el montaje del curry y, luego, vamos a preparar los postres.

Al continuar la clase, los/as estudiantes comentan sus ideas para el montaje del curry con arroz y se reúnen para compartir los platos que prepararon. Luego se alistan para comenzar la preparación de los postres.

En algunas ocasiones, el/la docente logra aprovechar las intervenciones de sus estudiantes para promover que analicen sus propios desempeños cuando estos son correctos, u orientándoles para que alcancen el desempeño esperado cuando muestran un desempeño incorrecto o incompleto.

Esta situación ejemplifica un desempeño esperado en el indicador *Uso de los desempeños de los/as estudiantes para favorecer el aprendizaje*; 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:

Piense en las últimas clases, ya sea teóricas o prácticas, que ha realizado con sus estudiantes y reflexione:



¿De qué formas orientó a los/as estudiantes para que pudieran alcanzar los desempeños esperados, ya sea conocimientos teóricos, procedimentales, habilidades o actitudes propias de la especialidad que imparte?



Cuando los/as estudiantes se equivocaron al responder una pregunta, ejecutar un procedimiento o abordar una tarea, ¿de qué formas promovió que ellos/as mismos/as comprendieran su error y alcanzaran el desempeño correcto?



Cuando los/as estudiantes respondieron de forma incompleta una pregunta, les faltaron pasos en la ejecución de un procedimiento o tarea, ¿de qué formas promovió que ellos/as mismos/as se dieran cuenta de lo que les faltó y pudieran incorporarlo en su desempeño?



Cuando los/as estudiantes respondieron de forma correcta una pregunta, ejecutaron bien un procedimiento o abordaron correctamente una tarea, ¿cómo aprovechó sus desempeños para que ellos/as analizaran cómo los lograron?

