

ORIENTACIONES PARA EL INDICADOR INTEGRACIÓN DE APRENDIZAJES GENÉRICOS EN LAS EXPERIENCIAS

Este indicador evalúa la competencia docente para proponer actividades que permiten a los/as estudiantes poner en práctica, de manera integrada, los Objetivos de Aprendizaje Genéricos y las competencias técnicas propias de su especialidad.

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

Veamos un ejemplo en la práctica de una docente de la especialidad de Gastronomía:

Marcela se desempeña en un colegio Técnico Profesional que, además de gastronomía, imparte las especialidades de mecánica y contabilidad. En el establecimiento está instaurada la realización de reuniones semanales entre el asesor del área técnica profesional, la coordinadora académica y docentes de las tres especialidades.

En la reunión de hoy trabajan sobre cómo integrar al desarrollo de competencias técnicas el trabajo con las competencias laborales que, de acuerdo con las bases curriculares, corresponden a los objetivos de aprendizaje genéricos. En particular, consensuan trabajar el genérico D, que refiere a desarrollar la capacidad de coordinarse en equipo.

Lo que sigue es parte de la conversación que el equipo sostuvo en esa reunión:

Katherine (coordinadora académica): Como es habitual en nuestras reuniones, la idea es que podamos compartir nuestras experiencias exitosas y revisar los desafíos que se presentan en nuestra área. Para esta reunión acordamos trabajar cómo en las actividades procuramos que el estudiantado desarrolle la capacidad de coordinarse con otros en equipo, ya que es una de las competencias laborales básicas.

Rodrigo (asesor área técnica profesional): Ahora, considerando el tema que trataremos de desarrollar hoy, me gustaría saber si alguien quiere ejemplificar cómo está trabajando o intencionando este genérico, que es la capacidad de coordinarse en equipo, con el objetivo de identificar acciones que podamos aunar para lograr desarrollar esta competencia.



Marcela (profesora gastronomía): Sí, creo que yo tengo algo que compartir sobre el trabajo en el taller de gastronomía. Dada la manera de funcionar en la cocina, antes de comenzar la labor práctica y durante esta, me preocupo de que tengan la oportunidad de trabajar esta capacidad de coordinarse con otros.

Marcos (profesor de mecánica): Yo nunca he visto cómo funciona una cocina, pero me imagino que no todo se puede aprender de esa forma, ¿hay aprendizajes que se prestan más para este genérico que otros?

Marcela (profesora gastronomía): Claro, para aprendizajes como la higiene en la preparación de alimentos requiero que trabajen individualmente, pero cuando ya estamos en preparaciones, en la cocina siempre hay un equipo y trato de aprovechar eso. Por ejemplo, la semana pasada estábamos trabajando en la elaboración de alimentos de baja complejidad, entonces lo primero fue presentarles de manera teórica los roles y funciones dentro del ámbito gastronómico, que es el primer contenido que se ve en ese módulo, porque el taller debe ser el símil de una cocina y salón de restaurant.

Ariel (profesor de contabilidad): ¿Cómo lograste avanzar en esos aprendizajes a través de lo teórico?

Marcela (profesora gastronomía): Esa es la primera parte. Luego revisamos un video donde les mostré los roles que quería que trabajaran, junto con eso les iba modelando las funciones de cada rol, y los fuimos comparando con el organigrama que está en el taller, que es el mismo que tenemos en la sala de clases. Al terminar eso se fueron a cambiar el uniforme por los Elementos de Protección Personal[1]. Luego, a medida que entraban al taller, iban ubicando en el fichero a qué grupo pertenecían.

Marcos (profesor de mecánica): ¿Cuáles son los grupos a los que te refieres?

La docente entrega oportunidades para que sus estudiantes pongan en práctica algún aprendizaje genérico, en este caso, el coordinarse en equipo.

[1] Equipo, aparato o dispositivo especial especialmente proyectado y fabricado para preservar el cuerpo humano, en todo o en parte, de riesgos específicos de accidentes del trabajo o enfermedades profesionales (Artículo 1° del Decreto Supremo N°173, de 1982, del Ministerio de Salud). En gastronomía corresponden al traje de cocina, compuesto por chaqueta, pantalón pie de pollo, gorro, mascarilla, pañuelo y zapatos antideslizantes.



Marcela (profesora gastronomía): En el fichero está la lista del curso dividida en grupos, los que yo defino una vez al mes. Cada grupo está liderado por un o una chef ejecutivo, el único rol que ya está asignado. Antes de que se agruparan les di la indicación de que como grupo debían coordinarse y colaborar desde sus roles para el logro de la preparación. Cuando los grupos se reunieron realizaron un *briefing*[2] antes de comenzar con la *mise en place*[3], momento en el que, con la dirección de quien era estudiante/chef ejecutivo, determinaron el rol que ejercerían durante esa clase los otros integrantes. En este caso los roles a ejercer eran: chef pastelero/repostero, subchef cuarto frío, subchef cuarto caliente, ayudante cuarto frío, ayudante cuarto caliente, *steward*[4], *maitre*[5] y *garzones*[6].

Luego, lo que hice es que durante el trabajo en taller yo solo me dirigí al estudiante que actuaba como chef ejecutivo para ir monitoreando el trabajo de cada rol, que es la forma en que un restaurante funciona, y de forma aleatoria les pedí reportes de la minuta que se está preparando.

Rodrigo (asesor área técnica profesional): Marcela, creo que el gran aporte de esta forma de trabajar se está visualizando en las buenas evaluaciones que están teniendo nuestros estudiantes en las prácticas profesionales en el indicador de relaciones interpersonales y trabajo en equipo.

Esta situación ejemplifica un desempeño esperado en el indicador *Integración de aprendizajes genéricos en las experiencias*; considere que una práctica pedagógica acorde a lo esperado podría manifestarse de otras maneras.

[2] Reunión del equipo de trabajo antes de comenzar el servicio, en la cual se resume e intercambia información correspondiente al servicio del restaurante.

[3] Término utilizado en gastronomía para definir la preparación que debe hacerse antes de comenzar una sesión.

[4] Persona responsable de limpiar los platos, ollas y demás utensilios de cocina prestando su apoyo a las personas que elaboran la comida y las que trabajan en sala o comedores.

[5] Encargado de coordinar todas las tareas del comedor y, además, actuar como conexión entre la cocina y el cliente.

[6] Personas que tienen como función atender las mesas en un restaurante.



¿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 una clase o taller en el que se propuso trabajar aprendizaje(s) genérico(s) de la formación Técnico-profesional.

¿Qué objetivo de aprendizaje de la especialidad estaba trabajando?

¿Qué actividad(es) propuso a sus estudiantes para trabajar esas competencias técnicas propias de su especialidad?

¿Cuál o cuáles aprendizajes genéricos buscaba integrar?

¿Cómo la(s) actividad(es) que propuso a sus estudiantes les permitieron poner en práctica esos aprendizajes genéricos o reflexionar sobre su importancia o sentido?
¿En qué momento de la clase lo pudo evidenciar?

En general, al planificar las actividades, ¿qué aspectos podría incorporar o mejorar para que sus estudiantes logren desarrollar aprendizajes genéricos en el contexto de aprendizajes propios de la especialidad?

