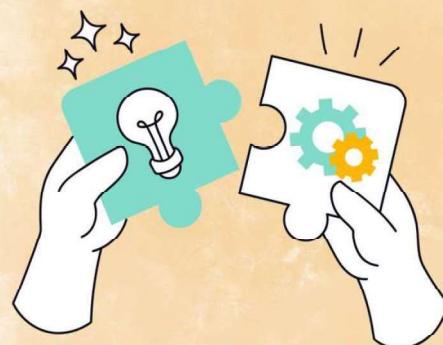




Metodologías que solucionan enigmas del aula.

Caso de éxito: metodologías activas en CFGM Elaboración de productos alimenticios



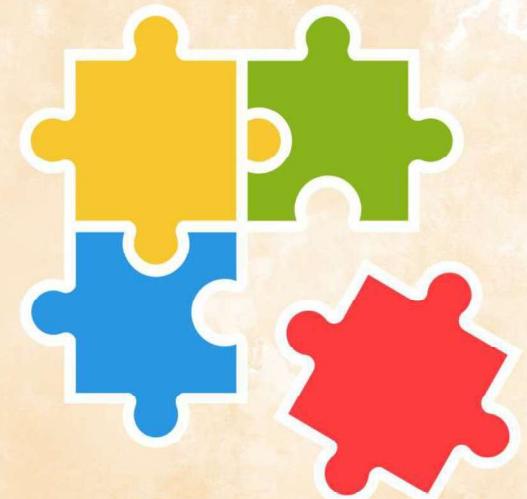
Otra manera de trabajar...



¿Cómo conecto con el alumnado?

¿Existe una forma diferente de dar clase?
¿Y si el centro del proceso-aprendizaje es el alumnado y el profesorado se convierte en mentores?

¿Metodologías activas? ¿Quiero que mi alumnado tenga diferentes formas de aprender en el aula?



Otra manera de trabajar
(disfrutando en el aula)

El día a día del docente:



Perfil de alumnado diverso

Desmotivación

Sin aspiraciones
de futuro

Baja autoestima

Juventud

Cumplir resultados de
aprendizajes (RA)

¿Qué hago yo?



¿Qué podemos hacer?



El profesorado se propuso cambiar esta situación: este ciclo les iba a servir de **punto de partida** en su vida laboral y personal.

Había que trabajar de otra manera...

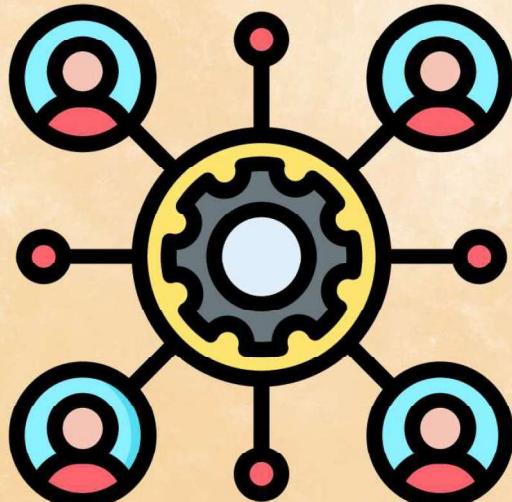




Nos vamos a coordinar

Así, los cuatro módulos se propusieron trabajar de manera coordinada.

Materias primas en
la industria
alimentaria (0141)



Operaciones de
acondicionamiento de
materias primas (0142)

Procesos tecnológicos
en la industria
alimentaria (0145)

Tratamientos de
transformación y
conservación (0143)

¿Tenemos solución? Sí.

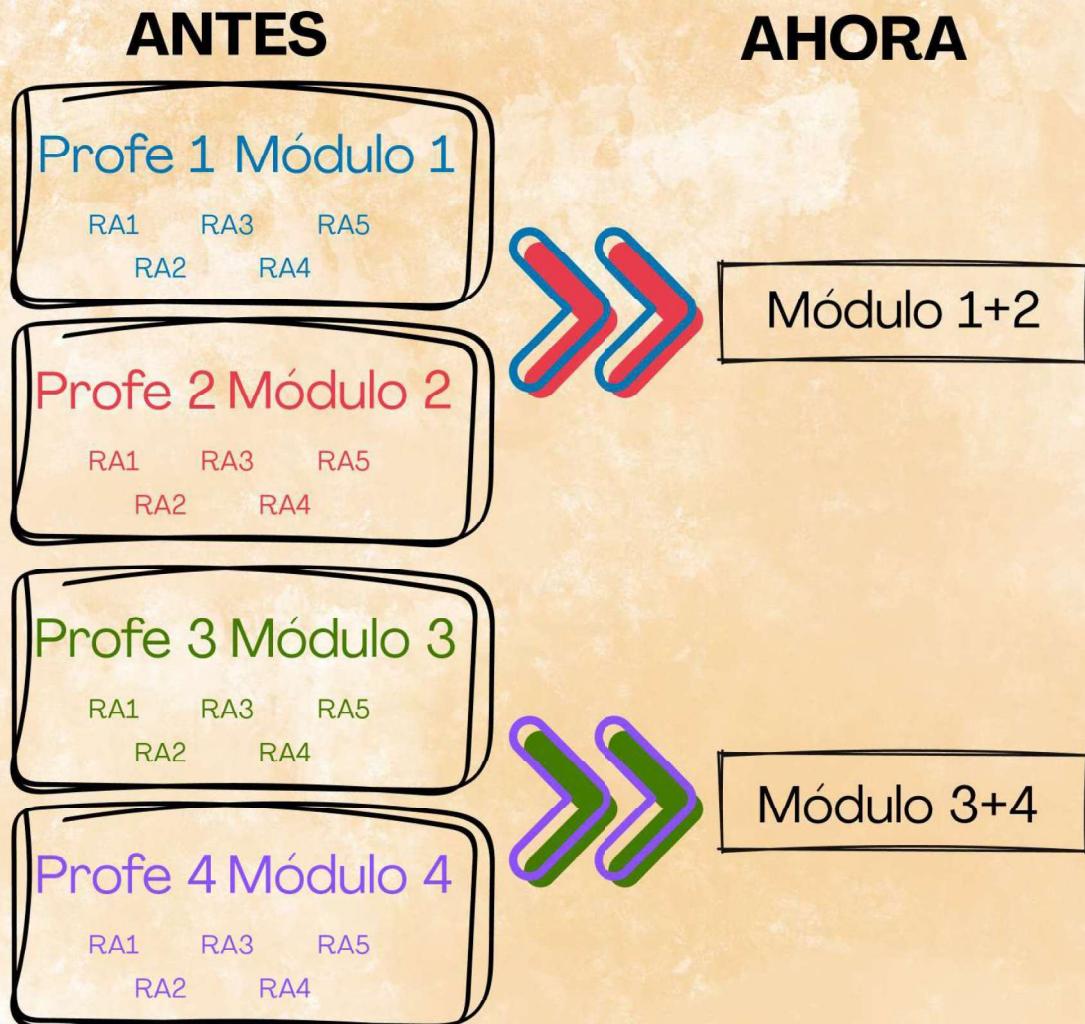


Esto permitiría un aprendizaje como un proceso:

- **Activo:** el alumnado es el centro del aprendizaje, experimentando y practicando.
- **Significativo:** los nuevos conocimientos se conectan con los que ya se saben y con problemas reales.
- **Competencial:** sabemos, sabemos hacer y sabemos ser... con habilidades técnicas, actitudinales, sociales...
- **Contextualizado:** con situaciones reales o simuladas en talleres, casos, proyectos...
- **Colaborativo:** aprendiendo en equipo, desarrollando el pensamiento crítico, la capacidad de trabajo y mejorando la comunicación.
- **Progresivo:** los aprendizajes están planificados como una secuencia lógica (de lo más simple a lo más complejo).
- **Evaluado de forma continua:** una evaluación formativa a base de proyectos y retos, no solo de exámenes finales.
- **Flexible:** permite la adaptabilidad de los aprendizajes al ritmo y estilo del alumnado, combinando métodos para llegar a los objetivos.



Reestructuración



Los módulos se combinan



Los RAs se comparten

Los RAs se reestructuran
en procesos completos

Los profes se coordinan
para abordar esos RAs

Visión global del proceso
de aprendizaje del
alumnado



Importancia a lo importante...

Cambios que vais a notar...

Sus **aprendizajes** están **organizados**

La **motivación** crece de forma **exponencial**, ell@s pedirán trabajar de esta manera

Los **retos** se lanzan y los docentes somos **mentores** durante el proceso del reto

El ritmo al que avanzan los aprendizajes están más coordinados entre los módulos porque **se trabaja al mismo tiempo**

Se **reduce el nivel de absentismo**, ya que sienten el aula un lugar seguro y útil para su futuro profesional y personal





Resultados de la experiencia

Baja tasa de abandono del ciclo



Aumento en la **motivación** de alumnado



Alumnado se siente **protagonista** de su propio proceso de aprendizaje

Se respetan los **ritmos** de aprendizaje



Evaluación competencial: de forma global se comprueba qué sabe y en qué puede mejorar cada alumno

Mayor **apoyo y colaboración** entre el equipo **docente**





Resultados de la experiencia

Aprendizaje entre **iguales**



Favorecimiento para implantar **metodologías activas**

El equipo **docente** son **ejemplo** de trabajo en equipo y cooperación



Retroalimentación: de unos retos salen otros nuevos

Sensación de entrar a un **espacio seguro** donde aprender y desarrollarse como persona



Todos los comentarios aportados son consecuencia de reflexiones de alumnado y profesorado que han pasado por esta experiencia

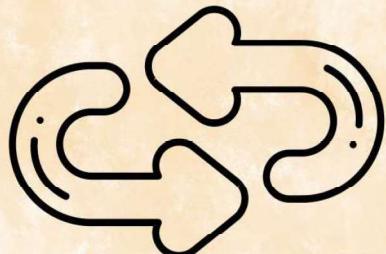
¿En qué consistiría la experiencia?



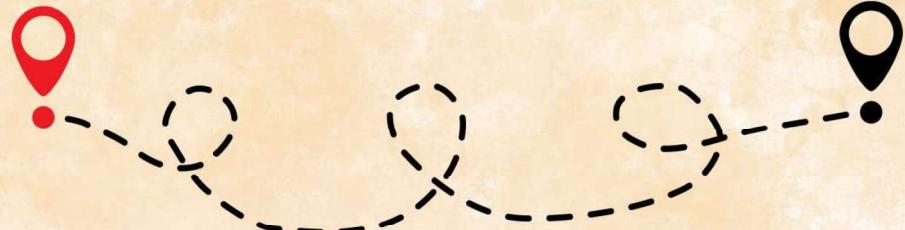
Mostramos el camino realizado



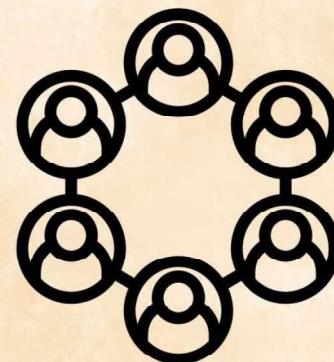
Creamos redes y comunidad



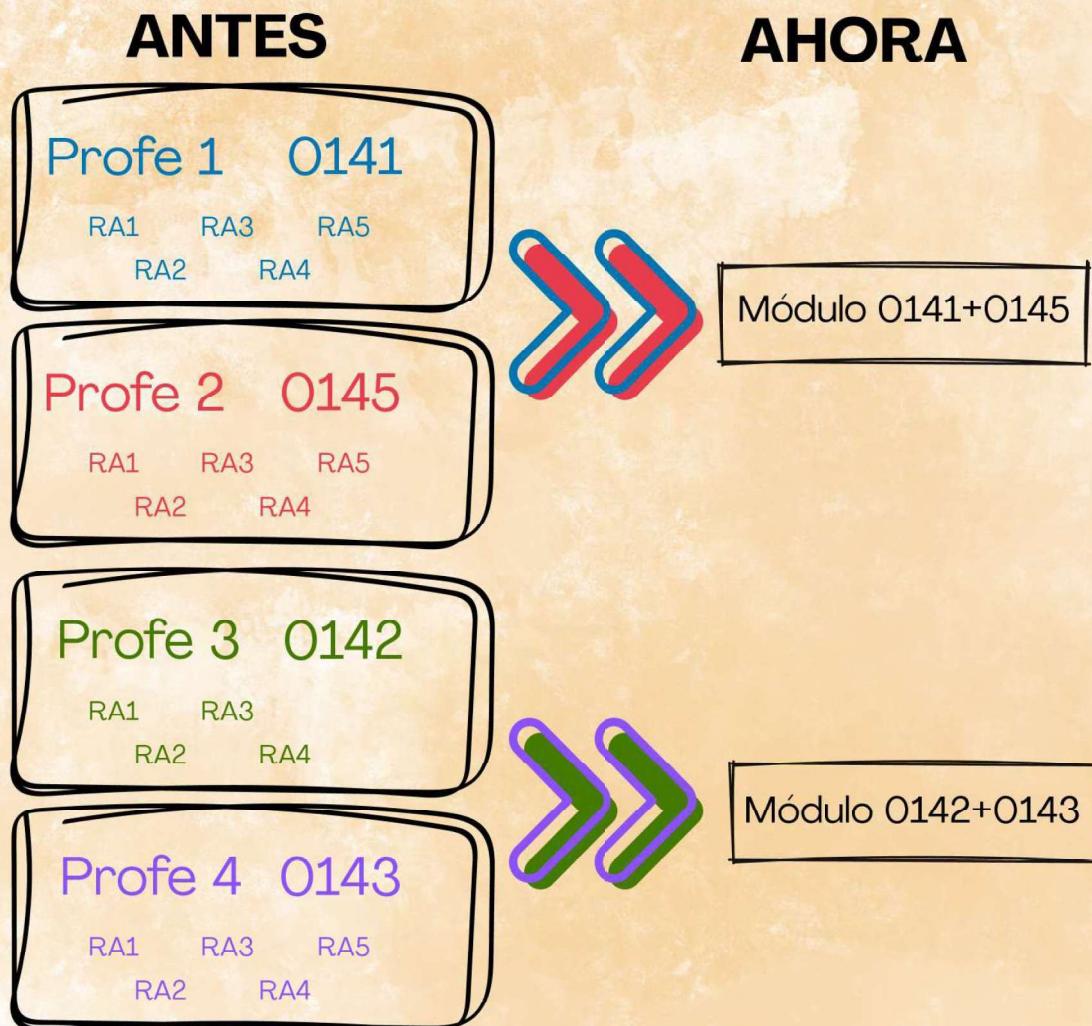
Ayudamos en el proceso de transformación e implementación en otros centros



Resolvemos dudas



Nuestro caso...



Los módulos se combinan

Los RAs se comparten

Los RAs se reestructuran
en procesos completos

Los profes se coordinan
para abordar esos RAs

Visión global del proceso
de aprendizaje del
alumnado

Nuestro caso...



Materia prima



RA

Materias primas en la industria alimentaria (0141)

Procesos tecnológicos en la industria alimentaria (0145)

RA

RA

Operaciones de acondicionamiento de materias primas (0142)

Tratamientos de transformación y conservación (0143)

RA

Producto





Un breve spoiler de lo que os enseñaremos:

Estructuraremos los aprendizajes con una filosofía progresiva y constructivista

Profe 1

Bloque 1: Vegetales

Profe 3

RA2 RA4 RA1
RA3 RA5 RA5

RA1 RA3 RA1 RA3 RA5
RA2 RA4 RA2 RA4

Bloque 3: Carne

RA1 RA2
RA3 RA5 RA5

RA1 RA3 RA1 RA3 RA5
RA2 RA4 RA2 RA4

Bloque 5: Leche

RA1 RA4
RA3 RA5 RA5

RA1 RA3 RA1 RA3 RA5
RA2 RA4 RA2 RA4

Profe 2

Bloque 2: Frutas

Profe 4

RA2 RA4 RA1
RA3 RA5 RA5

RA1 RA3 RA1 RA3 RA5
RA2 RA4 RA2 RA4

Bloque 3: Pescado

RA1 RA3
RA3 RA5 RA5

RA1 RA3 RA1 RA3 RA5
RA2 RA4 RA2 RA4

Bloque 6: Huevo

RA1
RA3 RA5 RA5

RA1 RA3 RA1 RA3 RA5
RA2 RA4 RA2 RA4

Proyectos que nacen y viven del cambio

Turrón



🎄⭐ Proyecto Interdisciplinario Navideño ⭐🎄

Combinación de las familias profesionales de Química, Artes Gráficas, Madera e Industrias Alimentarias trabajando juntas en la creación de un dulce típico navideño 🎅🏻🎄.

Desde el análisis de la materia prima 🍞, pasando por la elaboración del turron 🍪🍫, hasta la confección de la caja 🎁 y su etiquetado 🎉.

Un proyecto que conecta varias familias, diferentes niveles educativos y distintos centros, fomentando la colaboración, la creatividad y el aprendizaje práctico 🎉⭐.

Utilización de materias primas como subproductos



Desde nuestro centro aportamos materia prima que se desecharía en nuestros obradores 🍞♻️ y le damos una segunda vida, colaborando en la síntesis de biomateriales 🧢🌿 que el alumnado utiliza para sus proyectos de calzado y moda 🎊.

Una alianza que impulsa la innovación, la sostenibilidad y el aprendizaje entre centros educativos 🌎💡🌟.



Proyectos que nacen y viven del cambio



CoElaborando



Concurso de granizados



🛒⭐ El alumnado de Grado Medio y FP Básica sale al Mercado Central de Alicante para realizar una actividad conjunta.

El objetivo: buscar materias primas de Km0 🥬🍎🧀 que después utilizarán en sus elaboraciones por equipos 👤👥.

Una experiencia donde aprenden a valorar el producto local, fomentar el trabajo en equipo y conectar con el entorno más cercano 🌎🤝.

👤 Equipo mixtos formados por alumnado de Grado Medio y Superior.

🍋🥤 Reto: crear granizados innovadores con sabores y combinaciones alternativas.

🤝 Una actividad que potencia la creatividad, el trabajo en equipo y la experimentación.

🏅 ¡Un concurso refrescante y lleno de talento!



Proyectos que nacen y viven del cambio

¡Elaboramos aceite!



★ Alumnado de Grado Medio y Superior colabora en la elaboración de aceite desde su origen, conociendo todo el proceso: desde la recolección de la oliva hasta la obtención del aceite 🎨🌿.

Les mones del Verge



🟡 Elaboración de Monas de Pascua

🟡👧👦 Actividad con el alumnado de la ESO.

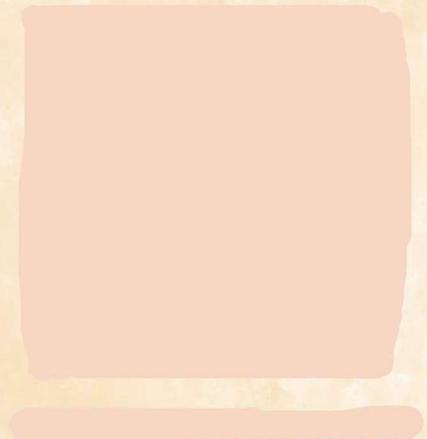
🎨 Creación de monas tradicionales y decoraciones creativas.

👉 Una experiencia para fomentar la cooperación, la creatividad y el aprendizaje práctico.

Y tu centro... ¿a qué espera para ser el siguiente participante del cambio?

Te esperamos

SIGN UP



Docentes coordinadores:

j.nievesmas@edu.gva.es
m.blascomartinez@edu.gva.es