

Universidad Siglo 21



Trabajo final de grado. Plan de intervención.

Carrera: Licenciatura en Educación.

Título: “Taller de cocina interdisciplinario como motivador en las trayectorias educativas”.

Autor/a: Nieves, Dahyana.

Legajo: VEDU12818

Tutora: Brocca, Débora

La Para, Córdoba, Argentina.

Noviembre de 2020.

ÍNDICE

Resumen.....	3
Palabras claves.....	4
Introducción.....	5
Presentación de la línea temática.....	7
Síntesis de la organización o institución seleccionada.....	9
Datos generales.....	9
Historia de la institución.....	9
Misión institucional.....	12
Visión institucional.....	12
Valores institucionales.....	12
Perfil del egresado.....	12
Proyecto Educativo Institucional (PEI).....	13
Población.....	13
Delimitación del problema.....	15
Objetivo general y objetivos específicos.....	18
Justificación.....	19
Marco teórico.....	22
Plan de trabajo	38

Etapa 1.....	38
Actividades para los docentes.....	38
Etapa 2.....	41
Actividades para los estudiantes.....	41
Etapa 3.....	48
Cronograma	51
Recursos.....	52
Humanos.....	52
Materiales.....	53
Técnicos.....	53
Contenidos.....	53
Infraestructura.....	53
Presupuesto.....	54
Evaluación.....	55
Resultados esperados.....	58
Conclusión.....	59
Referencias en formato papel y digital.....	62
Referencias en formato video.....	64

RESUMEN

La educación de una persona, no sólo depende de las instituciones educativas, sino de un entramado de agentes que intervienen en dicha acción. Los mismos se denominan Ecosistemas Educativos y tienen la responsabilidad de evitar el fracaso escolar de los individuos e influyen en sus trayectorias escolares. Dichos ecosistemas, deben garantizar, a la sociedad, la inclusión y el acceso al Sistema Educativo, brindando la igualdad de oportunidades para todos sus habitantes. Pero esta meta no se cumple solamente al ingresar, asistir o estando dentro del sistema, sino que además deben elaborarse propuestas que sean novedosas y se relacionen con el contexto del individuo. Es así que en este plan de intervención se propone llevar a cabo un taller de cocina interdisciplinario, como alternativa para motivar a los estudiantes, lograr aprendizajes significativos y reducir las trayectorias incompletas. La propuesta se llevará a cabo en el I.P.E.M. N°193 “José María Paz”, de la localidad de Saldán, en la provincia de Córdoba, Argentina. Se efectuará a través de diferentes actividades, donde los estudiantes aprenderán sobre higiene y seguridad en relación a lo gastronómico, en cuanto a la manipulación de alimentos y, además adquirirán las diferentes técnicas gastronómicas que les servirán para un futuro próximo, ya que estos aprendizajes podrán aprovecharlos como una futura salida laboral. Asimismo, el taller será interdisciplinario, es decir que en las demás asignaturas verán contenidos relacionados al taller. Así lograrán aprendizajes significativos y contextualizados, aumentando la asistencia y de este modo reduciendo las trayectorias incompletas.

PALABRAS CLAVE

Trayectorias escolares, interdisciplinariedad, aprendizaje significativo, motivación, cocina.

INTRODUCCIÓN

La educación tiene como finalidad contribuir al pleno desarrollo de la persona y de su dignidad. Es así que para el cumplimiento de sus objetivos necesita la intervención de una serie de personas, instituciones y organizaciones que conforman el ecosistema educativo. Son variados los factores que influyen en la educación y muchas veces el objetivo no siempre se cumple, debido a que uno de los principales problemas en el sistema son las trayectorias educativas incompletas. Estas no son concluidas por diversas causas. De este modo para que los estudiantes puedan completar los niveles educativos y accedan a las siguientes fases, se llevan a cabo diferentes proyectos y planes, así se los está incluyendo, ya que se buscan diferentes estrategias y métodos para que todos puedan concluir y avanzar en su proceso formativo, y a su vez no lo interrumpan ni queden aislados del sistema, con ello estamos hablando de inclusión educativa.

El siguiente Plan de Intervención tiene como punto de análisis al colegio I.P.E.M. N°193 “José María Paz” de la localidad de Saldán, ubicada en la provincia de Córdoba. Este plan surge, luego de realizar un análisis a la descripción densa brindada por la Universidad Siglo 21. Se detectó como problemática principal las trayectorias educativas incompletas. Las causas más comunes, por la cual no se concluyen son: el abandono, edad elevada, el escaso acompañamiento familiar, trabajos tempranos, entre otras.

Para el desarrollo del plan y la búsqueda de posibles soluciones al problema mencionado se delimitaron los objetivos, los mismos se encuentran en la página 17. Demarcarlos fue de suma importancia, ya que nos indican las diferentes metas de acción. Teniendo en cuenta a los mismos, se elaboró una justificación donde se demuestran los

beneficios que se obtienen con la implementación de la propuesta. Luego se comenzó a elaborar un marco teórico, el cual sirvió como fundamento para las acciones a realizar posteriormente, en él se desarrollaron los diversos conceptos vertebradores del plan. Además, se le incluyó un antecedente que demuestra los resultados a los que se espera llegar, es decir, que los estudiantes se sientan motivados para asistir a clases a través de este taller de cocina.

El proyecto se denomina “Taller de cocina interdisciplinario como motivador en las trayectorias educativas” y consta de 19 actividades que conforman el plan de acción. Las mismas se desarrollan para cumplir con el objetivo general que es reducir las trayectorias incompletas. Además, estas actividades están dispuestas para lograr cada uno de los objetivos específicos.

A través de este proyecto se espera aumentar la motivación por la asistencia a clases de los estudiantes y con ello lograr reducir las trayectorias interrumpidas.

PRESENTACIÓN DE LA LÍNEA TEMÁTICA

Parafraseando a Larrauri (2009), actualmente la educación tiene como finalidad intrínseca contribuir al pleno desarrollo de la persona y a su dignidad. Esta será relevante si promueve el aprendizaje de las competencias y capacidades necesarias para participar plenamente en las diferentes esferas de la vida humana, afrontar las exigencias y desafíos de la sociedad, acceder a un empleo digno, y desarrollar un proyecto de vida en relación con los otros. Vista así, la educación es un proceso sumamente importante para el desarrollo de la persona y el desarrollo de la sociedad, sin embargo, necesita para el cumplimiento de sus objetivos, la intervención de una serie de personas, instituciones y organizaciones que conforman el ecosistema educativo.

El mismo es definido por Raúl Choque Larrauri como “el conjunto de personas y organizaciones constituyentes del microsistema, el mesosistema, el exosistema y el macrosistema, que de manera interrelacionada interactúan con la finalidad de lograr los objetivos educativos en un determinado contexto social”. (LARRAURI, 2009, p.3)

Bronfenbrenner (1987) nos plantea que desde el paradigma ecológico la escuela es interpretada como un ecosistema social humano, donde en ella convergen un complejo entramado de elementos y de relaciones organizativas que la configuran y determinan. Además, establece que un ecosistema es una realidad permanente, dinámica, con una red de significaciones, un sistema de comunicación y tipos de encuentro entre sus miembros y el ambiente.

La escuela tiene la finalidad de enriquecer la educación de sus participantes y de que ésta sea significativa para ellos. Es a través de prácticas de inclusión, que se

tratará de elevar la tasa de retención de los estudiantes y así aumentar el porcentaje de quienes finalizan sus trayectorias escolares. Pero esto no siempre ocurre debido a que uno de los principales problemas en el sistema son las trayectorias educativas incompletas. Estas no son concluidas por diversas causas, entre ellas la que mayor se destaca es debido a lo socio-económico.

El nivel medio lleva a cabo diferentes proyectos y planes para que sus estudiantes logren cumplimentar sus niveles educativos obligatorios, y de esta manera puedan acceder a estudios superiores. La UNESCO en su glosario define a la inclusión como un: “Proceso que ayuda a superar los obstáculos que limitan la presencia, la participación y los logros de los estudiantes”. (UNESCO, 2017, p.7)

Como se menciona anteriormente la educación tiene la finalidad de contribuir al desarrollo de la persona y de su dignidad, es importante que ésta desarrolle capacidades y competencias para su pleno desenvolvimiento en la sociedad. Es por ello que nos planteamos llevar a cabo una propuesta donde se implementará un taller de cocina, como estrategia de motivación y de inclusión educativa para que los estudiantes asistan a clases y con ello pelear el problema de las trayectorias educativas incompletas. Además, este taller les brindará una salida laboral para su futuro.

Este plan de intervención se llevará a cabo en el IPEM N°193, “José María Paz” de la localidad de Saldan. Está planificado para trabajar en conjunto con otros centros, formando ecosistemas educativos con presencia de las familias de los estudiantes, a modo de incluir aquellos estudiantes que no pueden asistir debido a que tienen a su cuidado familiares como sus hijos o hermanos.

SÍNTESIS DE LA ORGANIZACIÓN O INSTITUCIÓN SELECCIONADA

Descripción densa extraída de:

Universidad Siglo 21 (2019), Instituto Provincial de Enseñanza Media IPEM

N°193 José María Paz. Recuperado de:

[https://siglo21.instructure.com/courses/9629/pages/plan-de-intervencion-modulo-](https://siglo21.instructure.com/courses/9629/pages/plan-de-intervencion-modulo-0#org1)

[0#org1](https://siglo21.instructure.com/courses/9629/pages/plan-de-intervencion-modulo-0#org1)

Datos generales:

- Nombre de la escuela: I.P.E M. N° 193 José María Paz
- CUE (Clave Única de Establecimiento): 142233-0 EE 03107070
- Dirección postal: Vélez Sarsfield N° 647
- Localidad: Saldán
- Departamento: Colón
- Provincia: Córdoba
- E-mail: ipem193josemariapazsaldan@gmail.com

Historia de la institución: El I.P.E.M. N° 193 José M. Paz, ubicado en el centro de la localidad de Saldan, funciona en un edificio propio y actualmente asisten a ella 644 alumnos y 97 docentes distribuidos en dos turnos –mañana y tarde– con dos orientaciones: Economía y Gestión y Turismo. A lo largo de su historia, se adaptó a múltiples cambios, propios de nuestro sistema educativo nacional y provincial, pero también a las demandas de su comunidad.

1965/ Por acción de un grupo de vecinos y representantes de la Municipalidad, se logró concretar la idea de fundar una escuela secundaria, con el

objetivo de evitar la dispersión de los jóvenes, que terminaban la escuela primaria y emigraban a Córdoba o a La Calera para continuar sus estudios. Además de favorecer la continuidad escolar, su propósito también fue el de formar para una salida laboral.

1966/ Se le solicitó al presidente del Servicio Nacional de Enseñanza Privada la creación de un ciclo secundario. Se procedió a adoptar el nombre del instituto, José María Paz, en relación con el caudillo cordobés. Así comenzó a funcionar como escuela privada en un edificio prestado. Se nombró al primer director de la institución.

1972/ Se planteó realizar competencias deportivas y se llegó a proponer la realización de un encuentro folklórico con el fin de realizar intercambios culturales con otras instituciones.

1988/ La escuela ingresó al ámbito provincial y su personal a depender de DEMES (Dirección General de Educación Secundaria). A partir de ese momento, la prioridad fue la construcción de un edificio propio. La cooperadora escolar surgió como un movimiento significativo para costear el posterior crecimiento de la institución.

1993/ Se implementó la Ley Federal de Educación N.º 241951. A partir de esta transformación educativa, la DEMES determinó la creación del CBU (Ciclo Básico Unificado), con tres años de duración, y del CE (Ciclo de Especialización), con orientación en Economía y Gestión de la Organizaciones, Especialidad Turismo, Hotelería y Transporte. El PEI se traza alrededor de la competencia folclórica.

1995/ La escuela se trasladó a sus propias instalaciones en el terreno ubicado entre las calles Suipacha, Lima Quito y Vélez Sarsfield. Comenzó a funcionar en dos turnos (mañana y tarde).

2003- 2004/ Se produjo la última etapa de concreción y reformas edilicias. La directora trabajó en la formulación del PEI, donde intervinieron todos los integrantes de la comunidad educativa. En el año 2004, la escuela se incorporó al Programa Nacional de Becas Estudiantiles, lo que les permitió a los alumnos en situación de riesgo socio pedagógico acceder a las becas, con el objetivo de mejorar la calidad de la educación secundaria. La beca consistía en un aporte de dinero que se entregaba a la familia del beneficiario. Estaba dirigida a estudiantes que veían amenazada la finalización de sus estudios por motivos socioeconómicos y que intentaban solucionar la situación con la búsqueda de una temprana inserción laboral.

2009/ La institución participó en el proyecto de mejora del Programa Nacional de Becas Estudiantiles, lo que permitió concretar proyectos institucionales significativos, como tutorías para acompañar la trayectoria escolar de los estudiantes. Además, se incorporó el CAJ, los Centros de Actividades Juveniles (CAJ) son organizaciones de tiempo libre educativo, destinadas a la formación, el aprendizaje, la recreación y el desarrollo personal de los jóvenes.

2014/ Se hizo hincapié en que el equipo de gestión trabajara conjuntamente con las demás áreas del colegio, implementando los acuerdos de convivencia, como el Centro de Estudiantes y toda la comunidad educativa, para apuntar a fortalecer las trayectorias escolares.

2016- 2017/ Se construyó un playón deportivo con 8 canchas con un plan de la Nación y dos aulas más que se habilitaron en marzo de 2018. El trabajo de tutorías terminó en febrero del 2017, lo cual, en palabras de la directora, fue una gran pérdida con respecto a la permanencia en el trayecto escolar de los estudiantes.

Misión institucional: Lograr una formación integral y permanente de sus educandos, brindándoles herramientas para el desarrollo del pensamiento crítico y la resolución de problemas en un espacio de intercambio enmarcado en la educación en valores que favorezca, en general, la realización personal y, en particular, la inserción en la vida sociocultural y en el mundo laboral, así como la continuidad en estudios superiores.

Visión institucional: Favorecer la continuidad escolar de los estudiantes, y formarlo para una salida laboral como personal de apoyo para la actividad comercial y de servicio en la localidad. Además, afianzar la adquisición de los saberes relevantes para la formación de un ciudadano a partir de la cultura del aprendizaje, del esfuerzo y compromiso personal de su crecimiento y de la formación permanente en beneficio de su dignidad individual y social.

Valores institucionales: Se busca promover el respeto, libertad, tolerancia, empatía, responsabilidad, conocimiento, sentido de pertenencia, igualdad, inclusión y honestidad, los mismos se mencionan en los objetivos institucionales expresados en el PEI y en los Acuerdos Escolares de Convivencia.

Perfil del egresado: La institución facilita en el egresado la adquisición de los saberes relevantes para la formación de un ciudadano a partir de la cultura del aprendizaje, del esfuerzo y compromiso personal de su crecimiento y de la formación permanente en beneficio de su dignidad individual y social. Se trata de afianzar el compromiso social, la comprensión de conceptos aplicados a la vida cotidiana y sus problemáticas para que reconozcan valores universales aplicados en la realidad social, abordada de manera interdisciplinaria.

Proyecto Educativo Institucional (PEI): El PEI del I.P.E.M. N° 193 José María Paz comenzó a redactarse entre los años 2003 y 2004. El proyecto contempló datos generales de la escuela, su historia y contexto, y luego definió la situación actual de la institución y el proyecto de intervención de problemáticas, considerando apartados que también se explicitan, como la finalidad de la escuela o el perfil del egresado.

Población: La escuela I.P.E.M. N°193 José María Paz recibe una comunidad estudiantil heterogénea. En particular, en el Ciclo Básico, se observan estudiantes en una situación de vulnerabilidad que presentan dificultades para la comunicación y para relacionarse entre pares. Estas dificultades se manifiestan en la falta de respeto, la escasa solidaridad y en las situaciones de violencia verbal, psicológica y física entre las/los diferentes actores y consigo mismas/os. Además, se constata un alto porcentaje de inasistencias a clase.

La población de Saldán es culturalmente heterogénea, dado su origen diverso, el cual fue producto de la inmigración extranjera hasta la década de los 50' y luego la inmigración interna. La localidad está integrada por 13 barrios (públicos y privados), las familias tienen una posición socioeconómica baja en general, exceptuando la de los barrios privados, que es media. La construcción, el comercio, el servicio doméstico y los servicios municipales completan las fuentes laborales más significativas. Las familias que conforman la comunidad educativa, en un alto porcentaje, no poseen trabajo estable, y sus ingresos son producto de diversas ocupaciones, entre las que se pueden destacar:

- Obreros del sector público o privado.
- Ayudantes de construcción.
- Mantenimiento de jardines.

- Trabajadores por cuenta propia.
- Chingas.
- Servicio doméstico.
- Cuidado o acompañamiento de enfermos, niños o ancianos.
- Empresa de remis.

La característica de que sea ciudad dormitorio hace que muchos jefes de familias, vivan en Saldán, pero trabajen afuera de la ciudad. Muchas de las familias, además, no poseen viviendas propias, sino que las alquilan o comparten en terrenos fiscales, de terceros u ocupados. Son grupos numerosos, con muchos hijos, hijastros, hermanos, padres, suegros u otros familiares conviviendo dentro del mismo hogar. Además, suelen contar con bajos ingresos y no poseen cobertura de salud.

Considerando los aspectos educativos, la institución cuenta con 644 estudiantes. En noviembre de 2018, se perdieron 64 alumnos con pase, libres y por abandono; el número es significativo, pero es menor que el de otros años. Las causas derivan de estudiantes con más edad de la debida, consumo problemático de sustancias, repetición reiterada de año, situaciones familiares y problemas en la convivencia en las aulas: bullying.

DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

Las trayectorias interrumpidas en el IPEM N°193 José María Paz.

Se ha llegado a la delimitación de la problemática debido a los siguientes datos que nos manifiestan las causas de la misma. Los siguientes son:



Fuente: Giojala, 2018.

Además, destacamos la siguiente tabla que nos presenta la matrícula inicial y final de los últimos años:

Ciclo lectivo	Matrícula inicial	Matrícula final	Abandono		P. último día		Aprobación coloquio		Aprobación ex. regular		Repitentes	
			Cantidad	%	Cantidad	%	Cantidad	%	Cantidad	%	Cantidad	%
2014	605	547	56	9,2	270	45	96	16	41	7	122	20
2015	608	549	71	12	249	41	71	12	39	6	102	17
2016	676	611	65	9,6	291	43	127	19	32	5	143	21
2017	665	565	89	13	321	48,27	107	16,09	40	6,01	112	17

Fuente: Giojala, 2017.

La tabla anterior nos muestra la comparación entre los períodos 2014, 2015, 2016 y 2017.

- Consideraremos en primer lugar la categoría repitencia, en la que podemos observar que ha habido pocas variaciones (entre un 20 % y un 17 %), pero fue menor en el 2017 en relación con el ciclo lectivo 2016, con una diferencia de 3 % (31 estudiantes).
- Señalamos en segundo lugar el porcentaje de abandono, que en el ciclo lectivo 2017 alcanza el 13 % (89 estudiantes).
- En tercer lugar, se destaca el aumento de alumnos aprobados en exámenes regulares.

Otro dato que consideramos importante en relación a la problemática es la siguiente tabla que nos presenta la situación final de los repitentes del ciclo lectivo 2017.

Situación final de repitentes del ciclo lectivo 2017		
Solicitan pase	14	11,50 %
Repiten nuevamente	14	11,50 %
Abandonan	35	29 %
Promovidos	59	48 %
TOTAL	122	100 %

Como podemos observar el porcentaje de estudiantes que no finalizan es significativo y ha aumentado en los últimos años.

Asimismo, se consideran interesantes los dichos de la Directora Prof. Susana Giojalas recuperados de la entrevista presente en la descripción densa que nos ofrece la universidad Siglo 21. En ella nos menciona:

“Yo creo que la preocupación que hay en estos momentos con respecto a los jóvenes nuestros es la falta de interés” (Entrevista- Directora- IPEM N°193).

“A veces es como que tiene más importancia lo que pueda yo obtener desde un celular que desde la propia palabra de un docente” (Entrevista- Directora- IPEM N°193).

“Si hay algo que preocupa y que ocupa, es el acercamiento de la familia a la escuela” (Entrevista- Directora- IPEM N°193).

También se rescatan los dichos de Juan Rojas, Coordinador de Curso y Docente de la escuela, en donde nos nombra algunas cuestiones que pueden incidir en las trayectorias de los estudiantes como:

“...situaciones o problemas pedagógicos, relación docente-estudiante, el contexto social y familiar, problemas relacionados a la salud de los estudiantes: adicciones...” (Entrevista- Coordinador de curso- IPEM N°193).

Finalmente se sintetiza la delimitación del problema en los siguientes ítems:

Problema central: trayectorias escolares incompletas.

Causas: abandono, edad elevada, escaso acompañamiento familiar por cuidado de hermanos, trabajos tempranos, cumplimiento parcial de los acuerdos

didácticos e institucionales, incipiente trabajo en equipo e integral de los docentes por cursos.

Efectos: grupos numerosos con alto porcentaje de repitentes, pérdida de la matrícula en CO y desgranamiento del CB.

OBJETIVOS

Objetivo general:

- Implementar un taller de cocina interdisciplinario, para reducir las trayectorias educativas incompletas en los estudiantes de 4°, 5° y 6° año del IPEM N°193 José María Paz en el año 2021.

Objetivos específicos:

- Desarrollar jornadas de trabajo, con los docentes involucrados en el proyecto, para explorar los contenidos y/o actividades posibles de llevar a cabo desde cada área en relación a lo gastronómico.
- Elaborar secuencias didácticas interdisciplinarias, utilizando la cocina como eje transversal, para motivación y comprensión de aprendizajes significativos.
- Desarrollar propuestas motivadoras de cocina, dentro del horario escolar, compartiendo diferentes técnicas que serán de uso en la vida cotidiana.
- Diseñar una feria de platos para presentar al final del proyecto algunos de los conocimientos adquiridos.

JUSTIFICACIÓN

El siguiente plan de intervención se llevará a cabo porque, de acuerdo a los datos analizados del IPPEM N°193, se pudo observar y detectar que la problemática principal son las trayectorias educativas incompletas. Las causas de las mismas fueron presentadas en la delimitación del problema y como efectos del mismo encontramos: grupos numerosos con alto porcentaje de repitentes, pérdida de la matrícula en Ciclo Orientado y desgranamiento del Ciclo Básico.

Debido a este problema es que se propone este plan de intervención para tratar de revertir la situación. Se buscará, mediante la implementación de un taller de cocina con propuestas motivadoras, causar entusiasmo y motivación en los estudiantes para que asistan a clases, ya que la idea central de esta propuesta es bajar el índice de abandono escolar y repitencia, para lograr la mayor cantidad de trayectorias educativas completas, sobre todo en los estudiantes del ciclo orientado, es decir en 4°, 5° y 6° año, ya que son los estudiantes próximos a terminar el nivel y los que deberán salir al mundo social e insertarse en el mundo laboral.

La idea de realizar un taller de cocina como motivación surge porque el mismo les brinda herramientas para desempeñarse independientemente en un futuro, brindándoles una oportunidad de salida laboral. Además, en la cocina se propicia la inclusión y la aceptación de todos, los estudiantes deben trabajar en equipo para lograr un objetivo común. En este taller se pretende que los estudiantes se familiaricen con los buenos hábitos alimenticios, participen en la elaboración de menús completos, saludables y equilibrados, así como también que

aprendan diferentes técnicas y adquieran las bases de la cultura gastronómica que son necesarios para su futuro.

Asimismo, se procura favorecer la interdisciplinariedad permitiendo así trasvasar a la práctica contenidos curriculares de casi todas las materias de una forma divertida y con una finalidad práctica. De este modo los contenidos curriculares serían más significativos y los llevarían a la vida diaria.

De acuerdo a lo expuesto anteriormente, Francisco Gil Carmona, director del museo y académico en distintas universidades, en una entrevista nos comparte su opinión sobre cómo podemos introducir la gastronomía dentro del aula escolar y las ventajas que podemos obtener de esta:

La cocina ha tenido un “boom” últimamente, los medios de comunicación han tratado temas de la competitividad dentro de la cocina. La cocina, yo entiendo que puede ser un recurso muy potente para socializar, integrar a los alumnos, trabajar en equipo, etc. Es un instrumento muy útil, desde el punto de vista de valores y actitudes. Permite trabajar contenidos curriculares, procesos conceptuales y en contextos no formales, donde el alumno, saliendo de su ámbito educativo, pues supone un valor añadido. Las escuelas creo que podrían incorporar este tipo de recurso más cercano a la realidad de los alumnos, ya que rompe con la cotidianidad de la clase y el alumno es más participativo. La cocina es un método científico que fomenta la creatividad. (Carmona, 2017)

De este modo, al implementar esta propuesta en la institución, los estudiantes lograrían aprendizajes significativos y comprensibles, ya que los

relacionarían con la práctica. Además, los productos elaborados serán vendidos y con la ganancia obtenida se pretende que sea destinada a restaurar y/o recuperar diferentes ambientes de la institución. Con ello se obtendrían nuevos espacios para llevar a cabo la enseñanza, pudiendo así variar el espacio aula de aprendizaje que se utiliza normalmente.

MARCO TEÓRICO

Como bien plantea Larrauri (2009), el sistema educativo está constituido por una serie de elementos, desde lo micro hasta lo macro, que tienen que funcionar de manera interrelacionada y deben ser tomados en cuenta para lograr los objetivos educativos. El resultado de la educación no sólo depende de la institución educativa, sino de estudiantes, familias, profesores, comunidad, vecindario, medios de comunicación, políticas de estado y de la sociedad con sus diferentes organizaciones.

Como plantea el autor, la educación de un individuo, no sólo depende de las instituciones meramente educativas, sino de múltiples agentes externos que intervienen en dicha tarea y la configuran, éstos conforman el Ecosistema Educativo.

Según Bronfenbrenner, Urie (1987) los ecosistemas educativos contienen diferentes niveles, los cuales él los llamó del siguiente modo:

- **Microsistema:** es el nivel más cercano en el que se desenvuelve el individuo, aquí encontraríamos a los padres y profesores.
- **Mesosistema:** se encuentra formado por los otros entornos inmediatos donde la persona interactúa, encontramos aquí el trabajo, la iglesia, el centro de salud, etc.
- **Exosistema:** hace referencia a los diferentes entornos que influyen sobre la escuela y en los que el estudiante no participa, pero recibe su influencia. Encontramos por ejemplo los medios de comunicación.
- **Macrosistema:** está conformado por la totalidad de creencias e ideologías que en la sociedad se transmiten.

Considerando esto, podemos apreciar que el ecosistema educativo está conformado por diversos actores e influyen en él diversos aspectos. De este modo, parafraseando a Suárez (2000), la escuela es interpretada desde el paradigma ecológico como un ecosistema social humano, ya que expresa en la realidad un complejo entramado de elementos (población, ambiente, interrelaciones y tecnología) y de relaciones organizativas que la configuran y determinan como tal.

El paradigma ecológico mira a lo educativo desde una visión integral, Suárez (2000), sostiene que este paradigma ayuda a comprender los hechos pedagógicos y educativos partiendo del estudio de la realidad cultural y de las demandas del entorno.

La escuela, hoy, se caracteriza por la heterogeneidad que hay en sus estudiantes, los cuales son el reflejo de la sociedad de la cual proceden. En este caso tenemos estudiantes que provienen de una clase social media- baja, donde una de las principales causas por las que no completan sus trayectorias es debido a lo socio-económico. Como podemos observar, un ecosistema educativo es multifactorial, es por ello, que se diseña este plan de intervención, donde se pretende trabajar de manera conjunta, con todos los agentes de ecosistemas que intervengan en la tarea educativa para ayudar a los estudiantes a completar sus trayectorias y consecuentemente, disminuir las trayectorias interrumpidas.

Al hablar de trayectorias escolares, nos encontramos con dos conceptualizaciones fundamentales, una de ellas es la trayectoria escolar teórica, que es aquella que plantea “el recorrido escolar esperado según la progresión lineal prevista por el sistema educativo, en los tiempos marcados por una secuencia estandarizada”. (Directores que hacen escuela en colaboración con Joana Lopez. OEI, 2015, p.2) Al decir

esto, la trayectoria escolar teórica es aquella que comúnmente se espera en los estudiantes, es decir, al comenzar la escolaridad o un nuevo ciclo lectivo, comúnmente se espera que los estudiantes aprueben las disciplinas y logren aprendizajes para pasar al próximo grado/año escolar, dentro de un tiempo pautado, repitiéndose esto hasta finalizar la escolaridad obligatoria.

Sin embargo, hay muchos factores que influyen en las mismas, como consecuencia obtenemos, afirma DINIECE – UNICEF (2004), múltiples formas de atravesar la experiencia escolar, muchas de las cuales no implican recorridos lineales por el sistema educativo. Es aquí, como sostiene Terigi (2009) en que se presentan las trayectorias escolares reales, donde gran parte de los niños y jóvenes transitan su escolarización de modos heterogéneos, variables y contingentes. Es decir, estas muestran lo que realmente sucede en la actualidad, estudiantes que no logran los aprendizajes pautados dentro de un tiempo determinado, debido a múltiples factores.

De este modo “esto no implica que deban verse como trayectorias fallidas. Son expresiones de un conjunto de condiciones socioeducativas diversas que atraviesan la vida escolar”. (Directores que hacen escuela en colaboración con Joana Lopez. OEI, 2015, p. 2)

En palabras de Terigi (2009), en un sistema educativo homogeneizador, lo que es diferente o varía suele percibirse como desvío, como fallo a corregir y reencauzar. Ya que lo que comúnmente se espera es que los estudiantes realicen una trayectoria escolar teórica.

Es importante que, en la noción de trayectoria escolar, como bien refieren los Directores que hacen escuela (2015), se tenga presente el desempeño de los alumnos a lo

largo de su escolaridad, año a año, observando su punto de partida y los procesos y resultados del aprendizaje. Este concepto subraya la importancia de conocer la historia de cada alumno en la escuela, teniendo en cuenta su pasado y su futuro.

“La trayectoria escolar no refiere solo a recorridos personales de los alumnos, sino que interpela y moviliza a las escuelas a buscar estrategias de trabajo para garantizar la permanencia, la calidad educativa y el egreso de cada alumno”. (Directores que hacen escuela en colaboración con Joana Lopez. OEI, 2015, p. 1) De este modo, cuando un estudiante no logra un aprendizaje esperado, u observamos que no avanza en sus estudios, los docentes y la escuela deben replantearse y reflexionar dónde se está fallando, buscar nuevas estrategias y de este modo lograr que el estudiante permanezca en la institución y finalice sus estudios.

Es por esta razón que, en este plan de intervención, se propone utilizar como estrategia de motivación realizar un taller de cocina interdisciplinario, a modo de dar respuesta ante las trayectorias interrumpidas y de este modo poder llegar a la diversidad del alumnado. El taller, como bien plantea Luna (2012), es un instrumento de enseñanza y aprendizaje, facilita la apropiación de conocimientos, habilidades o destrezas a partir de la realización de un conjunto de actividades desarrolladas entre los participantes. Además, su puesta en marcha promueve el diálogo, la exposición libre de los puntos de vista para la negociación de las acciones a seguir, la definición de los propósitos comunes, las funciones de los miembros, las metas por alcanzar y los medios requeridos para lograrlo.

En base a lo mencionado se ha encontrado como antecedente una escuela en la ciudad de México que lleva a cabo este tipo de talleres con sus estudiantes. El colegio

se llama Escuela Secundaria Diurna N°92 “República de Costa Rica”, es una escuela pública, tiene tres años 1°, 2° y 3° los cuales se dividen en cuatro divisiones cada uno. Cuentan con diferentes tipos de talleres, entre ellos uno de cocina, donde tienen alrededor de quince a veinte alumnos por grupo que trabajan tres horas seguidas una vez a la semana. Se realizó una entrevista a la profesora de tecnología Rosa Cabrera (2020) mediante una videollamada, la cual nos comentaba que antes eran talleres ahora le llaman tecnologías. Nos comentaba sobre su modalidad de trabajo y mencionaba que, una semana ven teoría, ven lo del libro y la otra semana hacen una práctica, una receta.

Siguiendo con la entrevista, Rosa Cabrera (2020) nos decía que primero les enseña las técnicas básicas: cómo agarrar un cuchillo, cómo cortar, cómo montar los dedos. Ella trabaja mucho con la limpieza, la higiene de los alimentos, es por ello que les pide un uniforme, y nos comentaba que sino van con el uniforme a la práctica no los deja cocinar. Además nos mencionaba que cuando las recetas se vuelven más complejas, con más pasos, sus estudiantes tienen que empezar a trabajar por equipos, porque sino no le da el tiempo. De este modo gastan menos, trabajan con más rapidez y aprenden a trabajar en conjunto.

En concreto, parafraseando a Gutiérrez (2009), el empleo del taller propicia el desarrollo de competencias y habilidades como estrategia básica para propiciar la meta de aprender a aprender y que el alumno siga aprendiendo después de éste. De este modo, Rosa Cabrera (2020), nos comentaba sobre su taller y allí nos mencionaba que da resultados, es así que sus autoridades le han invertido y le han comprado el equipamiento que necesitaba. También nos explicaba que para ella lo principal, no es que sus estudiantes se lleven kilos y kilos de comida, sino que ellos aprendan a manejar destrezas, que tengan habilidades para la vida diaria.

Otro punto a destacar sobre el taller como estrategia, plantea Luna (2012), es que se le asume como espacio de relación entre los conocimientos escolares y la vida cotidiana de los estudiantes, en la perspectiva de promover habilidades para la vida, mediante la experimentación, la creación y la expresión artística. Para ello y de acuerdo a lo expresado en la justificación de este proyecto es que se propone este taller de cocina interdisciplinario, donde los estudiantes podrán aprender técnicas y procedimientos en relación a lo gastronómico, las cuales les permitirán desenvolverse en un futuro próximo, y a su vez podrán relacionar los contenidos curriculares con la vida cotidiana, llevándolos a la práctica y/o experimentación. Haciendo referencia a lo dicho Rosa Cabrera (2020), nos mencionaba que la finalidad de su taller, más que aprendan a cocinar es que tengan habilidades para la vida.

Al pretender que los alumnos avancen en su proceso formativo, y no lo interrumpen ni queden aislados del sistema estamos hablando de inclusión educativa. La UNESCO (2017), afirma que incluir a todos los estudiantes y garantizar que todas las personas tengan una oportunidad igual y personalizada de progresar en el ámbito educativo sigue siendo un reto en casi todos los países. Es así que incluir se convierte en un desafío.

Pero, ¿qué significa incluir en el ámbito educativo?

Muchas son las investigaciones y reflexiones que giran en torno al tema. Desde un principio la educación inclusiva estuvo ligada a los estudiantes con necesidades educativas especiales, donde se pretendía que los mismos fueran integrados en la escuela común, hoy la mirada se ha ampliado. Sinisi (2010), afirma que los debates actuales en

torno a la relación o a la diferencia entre integración e inclusión escolar, se están planteando en términos de “paradigmas”.

Sinisi (2010) sostiene que: se ha pasado del “paradigma de la integración” que supone a niños, niñas y jóvenes como portadores de necesidades educativas especiales (modelo que supuestamente estaría apuntando al déficit) al “paradigma de la inclusión” que, por el contrario, según fundamentan, se corre de la perspectiva sobre las necesidades especiales por la del “derecho” que tienen todos los niños, niñas y jóvenes de acceder a una buena educación que los incluya en sus diferencias.

De este modo, recuperado del glosario de la UNESCO (2017), obtenemos las siguientes definiciones:

- “La inclusión es un proceso que ayuda a superar los obstáculos que limitan la presencia, la participación y los logros de todos los y las estudiantes”. (UNESCO, 2017, p. 7)
- “La equidad consiste en asegurar que exista una preocupación por la justicia, de manera que la educación de todos los y las estudiantes se considere de igual importancia”. (UNESCO, 2017, p. 7)

De esta manera podemos observar que, la inclusión se trata de superar obstáculos para que el estudiante pueda participar de diversas situaciones, a diferencia de la equidad que hace referencia a la igualdad de oportunidades entre los mismos. En relación al tema, Rosa Cabrera (2020), nos mencionaba:

“Te encuentras con sorpresas muy agradables porque a veces quien menos piensas o quien menos trabajó a lo largo del año presenta unos proyectos increíbles”.

(Entrevista- Prof. Rosa Cabrera- Escuela Secundaria Diurna N°92 “República de Costa Rica”- Minuto 0:27:50)

Ainscow (2003), afirma que la inclusión es un proceso. Es decir, no se trata simplemente de una cuestión de fijación y logro de determinados objetivos. Sostiene que la inclusión debe ser considerada como una búsqueda interminable de formas más adecuadas de responder a la diversidad. Se trata de aprender a convivir con la diferencia y de aprender a aprender de la diferencia. De este modo la diferencia es un factor positivo y un estímulo para el aprendizaje de menores y adultos.

Como plantea la UNESCO (2017), las diferencias se consideran positivas, como un estímulo para fomentar el aprendizaje entre los niños, las niñas, jóvenes y adultos, y para promover la igualdad de género. Mediante los principios de inclusión y equidad no se trata sólo de asegurar el acceso a la educación, sino también de que existan espacios de aprendizaje y pedagogías de calidad que permitan a los estudiantes progresar, comprender sus realidades y trabajar por una sociedad más justa. Es por ello que las diferencias no se deben tomar como problemas que hay que solucionar, sino como oportunidades para democratizar y enriquecer el aprendizaje.

Así pues, para que se pueda trabajar desde la inclusión, es importante que se logre el trabajo colaborativo, tanto entre los estudiantes como entre docentes, y a su vez, entre docentes y estudiantes. Es decir, pensar en equipo cómo se pueden cubrir las demandas de la escuela. Apoyar y posibilitar el aprendizaje de todos los alumnos requiere el compromiso y colaboración del conjunto de los miembros del centro. El trabajo con los estudiantes no puede ser planteado como una mera agregación de actuaciones

dispersas, sin coordinación y, sobre todo, sin un propósito; de ahí que la colaboración y el trabajo conjunto entre profesores sea imprescindible.

Siguiendo Guitert y Giménez (2000) (citado en Podestá, 2014) sostienen que el trabajo colaborativo es un proceso en el que cada individuo aprende más de lo que aprendería por sí solo, fruto de la interacción de los integrantes del equipo. El trabajo colaborativo se da cuando existe una reciprocidad entre un conjunto de individuos que saben diferenciar y contrastar sus puntos de vista de tal manera que llegan a generar un proceso de construcción de conocimiento.

En este plan de intervención el trabajo colaborativo entre docentes ayudaría a que los estudiantes logren aprendizajes significativos y por lo tanto haya más trayectorias completas, a su vez, el trabajo colaborativo entre estudiantes y docentes, con la recaudación que se obtenga de las ventas y el trabajo en equipo durante el despliegue de las actividades, lograría la restauración y recuperación de espacios de la institución.

Es necesario pensar que, si no se puede trabajar y pensar de manera conjunta incluyendo a los estudiantes, se corre el riesgo de llegar al fracaso escolar. Entre las causas relacionadas con los estudiantes del IPEM N°193 podemos nombrar la falta de motivación, la falta de acompañamiento de la familia, abandono, repitencia, trabajo a edad temprana, etc.

¿A qué nos referimos al hablar de fracaso escolar? ¿Qué significa?

Terigi (2009), afirma que el fracaso escolar es un fenómeno contemporáneo de la escolarización masiva, entonces cuando se habla de fracaso escolar, se habla de desgranamiento, de repitencia, de bajo rendimiento, de dificultades de aprendizaje, de sobreedad. Como bien planteábamos anteriormente, y en palabras de Larrauri (2009), el

fracaso escolar es un fenómeno social multicausal y, por ende, requiere un abordaje integral.

Siguiendo con la autora, para conceptualizar el fracaso escolar habría que señalar a qué fracaso nos referimos. Al fracaso del escolar, al fracaso del profesor, al fracaso de la escuela, al fracaso de la comunidad educativa o al fracaso del sistema educativo. Entonces, cuando nos referimos al fracaso escolar entramos en un campo interrelacionado, interconectado, donde existen una serie de elementos constitutivos que conforman el ecosistema educativo.

Terigi (2009), afirma que el fracaso fue interpretado durante mucho tiempo desde un modelo patológico individual, es decir, el fracaso era asociado a niños con dificultades de aprendizaje, se pensaba que el déficit estaba en ellos, cuando en realidad muchas veces las causas del fracaso pueden venir desde otra parte, como desde la escuela, el docente, de parte de la familia, etc. Rodríguez (1986) (citado en Lozano Díaz, 2003, p.45) considera “el fracaso escolar como la situación en la que el sujeto no consigue los logros esperados según sus capacidades”.

Díaz (2003), sostiene que hay diversos estudios que intentan explicar el fracaso escolar, y en su gran mayoría lo hacen partiendo de variables que apuntan a los tres elementos que intervienen en la educación, ella puntualiza los siguientes: padres (determinantes familiares), profesores (determinantes académicos) y alumnos (determinantes personales). La autora nos menciona que entre las variables personales más estudiadas se encuentran la motivación y el autoconcepto. Así sostiene que la motivación se considera como un elemento propiciador de la implicación del sujeto que

aprende, cuando un alumno está fuertemente motivado todo su esfuerzo y personalidad se orienta hacia el logro de una determinada meta, empleando para ello todos sus recursos.

De acuerdo a lo mencionado podemos ver cómo la teoría se relaciona con los estudiantes del IPEM N°193, donde una de las causas de las trayectorias interrumpidas es la falta de motivación.

Schiefelbaum y Simmons (citado por Díaz, 2003, p.47) “consideran los antecedentes familiares el determinante individual de mayor importancia y peso en el rendimiento académico alcanzado por el alumno. Entre los factores familiares de mayor influencia destacan las variables de la clase social y el medio educativo y familiar”.

Como podemos observar son muchos los factores y las causas que nos pueden llevar a este resultado. Es así que, como plantea Larrauri (2009), para analizar las causas que conllevan al fracaso escolar se tiene que realizar un análisis muy profundo y con la participación de los involucrados en el sistema educativo.

Teniendo presente lo mencionado es que se propone diseñar un taller de cocina interdisciplinario, donde en una primera instancia se plantearán jornadas de trabajo entre los docentes, de algunas disciplinas, para que exploren, debatan y establezcan aquellos contenidos y/o actividades que creen que son posibles de implementar en el taller. Luego, una vez establecido lo anterior, se elaborarán y posteriormente llevarán a cabo secuencias didácticas interdisciplinarias, donde tendrán a la cocina como eje transversal de todos los contenidos disciplinarios.

Pero, ¿qué significa interdisciplinariedad?

Piaget (1979) (citado en Álvarez 2004, p.20) nos plantea la definición de interdisciplinariedad, en el cual “la cooperación entre disciplinas conlleva interacciones

reales, es decir, una verdadera reciprocidad en los intercambios y, por consiguiente, un enriquecimiento mutuo”. Es decir, al haber interdisciplinariedad quiere decir que hay una comunicación e ida y vuelta entre las disciplinas, entre ellas hay una colaboración para mirar un mismo tema desde diferentes puntos, de este modo podemos ver un contenido comprenderlo y relacionarlo desde diferentes ángulos.

Del mismo modo, Van del Linde, (2007) (citado en Escobar 2010, p.159) nos aporta otra definición donde sostiene que “la interdisciplinariedad puede verse como una estrategia pedagógica que implica la interacción de varias disciplinas, entendida como el diálogo y la colaboración de éstas para lograr la meta de un nuevo conocimiento”.

Recordando la entrevista a la profesora de tecnología, Rosa Cabrera (2020), en relación a la interdisciplinariedad nos comentaba que ella no trabaja casi con los maestros de las académicas a menos que hagan un proyecto de forma paralela. Pero, nos comentaba que si hay alguna necesidad, o que si los estudiantes necesitan algún refuerzo de parte de otra materia, como por ejemplo sino saben medir o pesar, entonces sí les pide a sus compañeros colegas que refuerzen en esos aspectos.

Por su parte, Ackerman (1988) (citado en Escobar 2010), plantea que la interdisciplina ofrece a los estudiantes los siguientes beneficios: Contribuye a generar pensamiento flexible, mejora habilidades de aprendizaje, facilita mejor entendimiento de las fortalezas y limitaciones de las disciplinas, aumenta el pensamiento crítico y desarrolla la humildad.

El fin de la interdisciplinariedad, nos afirma López (2012), consiste en la superación de la fragmentación del conocimiento, esto se ha producido debido a la

fragmentación de las formas de abordar el contenido. La interdisciplinariedad tiene la ambición y el objetivo de integrar los saberes para dar una nueva mirada al conocimiento.

De acuerdo con Fiallo (2001), (citado en Arana 2016) sostiene que la interdisciplinariedad ofrece ventajas para el proceso de enseñanza aprendizaje, algunas de ellas son:

- Flexibiliza las fronteras entre las disciplinas y contribuye a debilitar los compartimentos y estancos en los conocimientos de los educandos, mostrando la complejidad de los fenómenos de la naturaleza y la sociedad, tal como se presentan en la realidad.
- Incrementa la motivación de los estudiantes.
- Ahorra tiempo y se evitan repeticiones innecesarias.
- Permite desarrollar las habilidades y valores al aplicarlos simultáneamente en las diferentes disciplinas que se imparten.
- Estimula la creatividad de profesores y alumnos al enfrentarse a nuevas vías para impartir y apropiarse de los contenidos.

No obstante, también nos presenta algunos de los obstáculos que frenan el trabajo interdisciplinario:

- La formación de los docentes es disciplinar, por lo que deben romper un paradigma formativo al enfrentarse a una nueva forma de estructuración de su actividad e interactuar con otros saberes en los cuales no son especialistas.
- Los currículos de formación de los profesionales tienen un corte eminentemente disciplinar.

- La falta de experiencia en el trabajo interdisciplinar.

En cuanto todo lo anterior López (2012), nos dice que la interdisciplinariedad se ve como una nueva forma de avanzar en el conocimiento a la hora de construir saberes integrales y completos, ya que al utilizar esta estrategia las disciplinas se complementan. Avilés Dinarte (2011), explica que esto implica que la función del profesor es crear las condiciones óptimas para que el estudiante despliegue su actividad mental constructiva y genere aprendizajes significativos tanto en lo individual como en el colectivo.

Mediante este plan de intervención, cuyo objetivo es reducir las trayectorias interrumpidas, teniendo a la cocina como eje transversal, se pretende generar en los estudiantes aprendizajes que les sean significativos, que los puedan utilizar en su vida cotidiana y que a través del abordaje interdisciplinario logren conocimientos comprensibles y contrastables.

Al hablar de aprendizaje significativo, ¿a qué hacemos referencia?

Ausubel nos aporta la siguiente definición: “Un aprendizaje es significativo cuando los contenidos: Son relacionados de modo no arbitrario y sustancial (no al pie de la letra) con lo que el alumno ya sabe”. (Ausubel, 1983, p.2)

De este modo, Moreira (2012), nos explica que aprendizaje significativo es aquél en el que las ideas expresadas simbólicamente interactúan de manera sustantiva y no arbitraria con lo que el aprendiz ya sabe. Sustantiva quiere decir no literal, que no es al pie de la letra, y no arbitraria significa que la interacción no se produce con cualquier idea previa, sino con algún conocimiento específicamente relevante ya existente en la estructura cognitiva del sujeto que aprende.

Ausubel (1983), afirma que el aprendizaje significativo ocurre cuando una nueva información se conecta con un concepto relevante, éste concepto él lo llamaba "subsunsor", este es el nombre que le da a un conocimiento específico, el cual ya se encontraba en la estructura cognitiva, esto implica que, las nuevas ideas y conceptos pueden ser aprendidos significativamente en la medida en que otras ideas o conceptos relevantes, subsunsores, estén adecuadamente claras y disponibles en la estructura cognitiva del individuo, así funcionan como un punto de anclaje a la nueva información.

Moreira (2012), afirma que el conocimiento previo es, en la visión de Ausubel, la variable aislada más importante para el aprendizaje significativo de nuevos conocimientos.

Inverso a lo anterior, Ausubel sostiene que el aprendizaje mecánico, contrariamente al aprendizaje significativo, se produce cuando no existen subsunsores adecuados, de tal forma que la nueva información es almacenada arbitrariamente, sin interactuar con conocimientos pre-existentes.

Parafraseando a Moreira (2012), son dos las condiciones para que se produzca el aprendizaje significativo, por un lado, el material de aprendizaje debe ser potencialmente significativo, es decir, debe relacionarse con su contexto y aspectos de su vida cotidiana, y por el otro, el aprendiz debe presentar una predisposición para aprender, para ello hay que motivarlo. De acuerdo a esto, Rosa Cabrera (2020), nos comentaba que a sus estudiantes les encanta más la parte práctica, es así que nos decía que ellos quisieran cocinar cada ocho días, pero el nivel económico de la zona en la que está no se lo permite. Asimismo también nos contaba que tiene estudiantes que ya terminaron la secundaria y aún acuden a ella ante dudas u alguna necesidad.

Es así que, como plantea Avilés Dinarte (2011), para lograr la participación del estudiantado se deben crear estrategias que les permitan una excelente disposición y motivación para aprender. Gracias a la motivación que pueda lograr el personal docente, los estudiantes acumularán el aprendizaje significativo deseado. Por consiguiente, el papel de la motivación en el logro del aprendizaje significativo se relaciona con la necesidad de fomentar en los estudiantes el interés y el esfuerzo necesario. Lo cual implica que los docentes deben planificar actividades intencionadas, planificadas, sistemáticas, que logren el objetivo del aprendizaje significativo.

En base a esto y en relación a la entrevista a Rosa Cabrera (2020), ella nos comentaba que actualmente con la pandemia en un principio les enviaba recetas con una imagen del producto y sus estudiantes debían enviarle las evidencias, pero luego decidió cambiar la modalidad entonces comenzaron a cocinar mediante videollamadas. Es así que sus estudiantes se sentían aún más motivados y nos contaba que decían lo siguiente: “Mis alumnos estaban fascinados, me decían maestra por favor vámonos al zoom y denos los ingredientes y cocinamos al mismo tiempo por favor”. (Entrevista- Prof. Rosa Cabrera- Escuela Secundaria Diurna N°92 “República de Costa Rica”- Minuto 0:34:22) De este modo, siguiendo con la entrevista, allí nos comentaba que sus estudiantes estaban fascinados, con esa pequeña práctica que solamente era licuar.

En base a estas teorías y a los antecedentes encontrados es que se recomienda implementar este plan de intervención en el IPEM N°193 “José María Paz”.

PLAN DE TRABAJO

Para dar respuesta a los objetivos diseñados en este plan de intervención, se ha considerado llevar adelante un taller de cocina interdisciplinario, donde se propone hacerlo desde el área de tecnología hacia las demás asignaturas y en tres etapas. En la primera etapa se efectuarán una serie de jornadas de trabajo, con los docentes de las distintas áreas, para diseñar las secuencias y/o actividades que se implementarán durante la segunda etapa de este plan y que constituirán el taller a lo largo del año. Finalmente, en la tercera etapa del plan, se diseñará y llevará a cabo una feria de platos, donde los estudiantes pondrán en juego sus conocimientos adquiridos.

ETAPA 1:

Actividades para los docentes:

ACTIVIDAD N°1: Reunión con Directivo para acordar organización de jornadas de trabajo.

Responsables de la actividad: Equipo Directivo y Lic. En Educación.

Destinatarios: Equipo Directivo.

Modalidad de trabajo: contando con la presencia de los directivos y el licenciado en educación, se solicitará el permiso para que los docentes involucrados puedan asistir a jornadas de trabajo, para la realización del futuro taller de cocina interdisciplinario. Asimismo, se fijará el tiempo y lugar de las mismas, y se delinearán los lineamientos para la capacitación que se establecerá dentro de ellas.

El comunicado de las jornadas será enviado a los docentes por el equipo directivo a través de su correo electrónico y mediante un mensaje de WhatsApp.

Tema a trabajar: Organización de las jornadas de trabajo con docentes involucrados.

Tiempo de duración: 1 hora reloj.

Rol del Licenciado en Educación: Acordar y coordinar junto al directivo la organización de las jornadas de trabajo.

Lugar: Dirección.

ACTIVIDAD N°2: Capacitación docente en interdisciplinariedad.

Responsables de la actividad: Equipo Directivo y Lic. En Educación.

Destinatarios: Docentes del Ciclo Orientado del I.P.E.M. N°193.

Modalidad de trabajo: Esta actividad se realizará en dos etapas, una etapa por día. En la primera etapa, a modo de introducción, se presentará un power point que tratará sobre la interdisciplinariedad en las escuelas, mostrando, además ejemplos de éstos. Luego, se hará una reflexión didáctica en torno al tema y se pedirá a los docentes que presenten ejemplos de actividades interdisciplinarias para poner en común, a modo de ejercicio.

En la segunda etapa, se propondrá a los docentes de cada disciplina que exploren y debatan los contenidos y/o actividades que son posibles de llevar a cabo desde cada área en relación a lo gastronómico. Los mismos serán registrados en afiches.

Tema a trabajar: Interdisciplinariedad.

Tiempo de duración: 2 horas reloj cada etapa.

Rol del Licenciado en Educación: Capacitador, ayudar y asesorar a los docentes de cada disciplina a trabajar desde sus asignaturas los contenidos de Cocina.

Lugar: Biblioteca.

ACTIVIDAD N°3: Elaboración de secuencias didácticas interdisciplinarias.

Responsables de la actividad: Equipo Directivo y Lic. En Educación.

Destinatarios: Docentes del Ciclo Orientado del I.P.E.M. N°193.

Modalidad de trabajo: Dentro de las jornadas laborales pautadas, se brindará el espacio, durante dos semanas, para que los docentes de las diferentes áreas puedan elaborar secuencias didácticas interdisciplinarias para llevar a cabo durante el transcurso de la implementación del taller de cocina.

Tema a trabajar: Secuencias didácticas interdisciplinarias con eje transversal en la cocina.

Tiempo de duración: 3 a 4 horas reloj tres veces a la semana, durante dos semanas.

Rol del Licenciado en Educación: Asesorar a los docentes en la confección de las secuencias. Coordinar a los docentes en el diseño de actividades pertinentes para el nivel.

Lugar: Biblioteca.

ACTIVIDAD N°4: Reunión para gestionar permisos.

Responsable de la actividad: Lic. En Educación y Docente de Tecnología.

Destinatarios: Familias del Ciclo Orientado y Equipo Directivo del I.P.E.M. N°193.

Modalidad de trabajo: contando con la presencia del docente de tecnología se elaborarán notas para enviar a las familias de los estudiantes del Ciclo Orientado, con motivo de que autoricen a sus hijos o menores a cargo a participar del taller de cocina que se implementará desde el área de tecnología y se llevará a cabo en las instalaciones del comedor y cocina que utiliza P.A.I.C.O.R. Se espera que las familias autoricen su presencia, así como el uso de las instalaciones y mobiliario disponible, para que los estudiantes aprendan a manejar diferentes utensilios y técnicas.

Asimismo, se elaborará una nota al Equipo Directivo, donde se solicitará el uso de las instalaciones mencionadas durante la duración del taller, en los horarios de tecnología del Ciclo Orientado.

Tema a trabajar: Permisos a familias y al Equipo Directivo.

Tiempo de duración: 1 hora.

Rol del Licenciado en Educación: Colaborar en la elaboración de los permisos junto al docente de tecnología.

ETAPA 2:

Actividades para los estudiantes:

Las actividades propias del taller de cocina se llevarán a cabo, como mencionamos anteriormente, con los estudiantes del ciclo orientado, durante las clases de tecnología. Cada encuentro será de 3 horas semanales, se realizará en el comedor y/o cocina, en donde trabaja P.A.I.C.O.R. Cabe resaltar que las actividades de las secuencias

didácticas interdisciplinarias, elaboradas por los docentes se realizarán dentro del horario de las demás disciplinas.

Responsables del taller: Docente de tecnología y Lic. En Educación.

Destinatarios: Estudiantes del Ciclo Orientado del I.P.E.M N°193.

Rol del Licenciado en Educación: Coordinación del grupo. Ayudante del profesor de tecnología.

ACTIVIDAD N°1: Presentación del taller.

Primer momento: Se entregarán encuestas a los estudiantes en relación al taller de cocina, a modo de conocer sus hábitos alimenticios, sus preferencias y sus conocimientos en cuanto a técnicas de producción. Además, se anticiparán de algunos encuentros.

Segundo momento: Luego, se comenzará con el taller propiamente dicho y se trabajará sobre la importancia de la higiene del lugar, cómo debe ser éste para que sea apropiado para realizar la tarea, qué insumos, utensilios o maquinarias se pueden utilizar, así como también cómo deben estar los mismos. En relación a esto se hablará sobre la higiene personal y vestimenta apropiada para la tarea (gorros, delantales).

Tercer momento: Se solicitará a los estudiantes que para cada encuentro deben tener presente el uniforme mencionado para trabajar adecuadamente.

Tema a trabajar: Higiene e insumos en la cocina.

Materias que colaboran: Biología y Lengua.

Tiempo estipulado de duración: 1 encuentro, 3 horas.

ACTIVIDAD N°2: Creación del logo y de redes sociales.

Primer momento: Se comentará a los estudiantes que, se establecerá un concurso donde individualmente o en equipos deberán crear un logo con un nombre para colocarlo a los alimentos producidos en el taller.

Segundo momento: Se brindará un encuentro del mismo para que lo realicen. Además, los estudiantes crearán una red social como Instagram y Facebook, donde publicarán las recetas que realicen, a modo de publicidad para venderlas, y aprovechando el espacio se subirán las fotos de cada logo con su nombre donde la gente deberá votar con me gustas. Se dará un período de tiempo para votar (dos semanas) y el logo que tenga más me gusta será el que se utilizará para las ventas.

Tercer momento: Además, habrá un grupo por semana que le tocará administrar las redes, donde deberán publicar las fotos de las recetas producidas.

Tema a trabajar: Márquetin y publicidad de los alimentos.

Materias que colaboran: Lengua y Plástica.

Tiempo estipulado de duración: 1 encuentro, 3 horas.

ACTIVIDAD N°3: Elaboración de galletas para el desayuno o merienda.

Primer momento: Se recordarán las medidas de higiene y seguridad para trabajar adecuadamente en la cocina.

Segundo momento: En equipos realizarán una receta de galletas simples, para el desayuno o merienda. Previamente, se solicitarán los ingredientes. Se analizarán los insumos y utensilios a utilizar, así como también cómo deben tener listo el mise en place en cada alimento que vayan a producir.

Tercer momento: Presentación de las galletas. Análisis del resultado, de la técnica utilizada y de cada paso en la receta.

Tema a trabajar: Higiene y seguridad. Mise en place.

Materias que colaboran: Biología, Lengua, Plástica y Matemática.

Tiempo estipulado de duración: 1 encuentro, 3 horas.

ACTIVIDAD N°4: Manipulación de alimentos.

Primer momento: Se mostrará el siguiente video a los estudiantes: <https://www.youtube.com/watch?v=mmo7SI7ESJI> “10 claves de la manipulación de los alimentos en el hogar”.

Segundo momento: Se analizará el video relacionándolo con su vida cotidiana. Luego responderán una encuesta sobre hábitos de higiene en la manipulación de alimentos en casa. Cada resultado tendrá un puntaje. Al finalizar se comentará y reflexionará entre todos qué respondió cada uno.

Tercer momento: A partir de la reflexión realizada con las encuestas, por grupos elaborarán un afiche con recomendaciones para dar al resto sus compañeros sobre higiene en la manipulación de alimentos. Los mismos se colocarán en la escuela y comercios.

Tema a trabajar: Manipulación de los alimentos.

Materias que colaboran: Biología.

Tiempo estipulado de duración: 2 encuentros, 6 horas.

ACTIVIDAD N°5: Elaboración de smoothies.

Primer momento: Se recordará la utilización del uniforme a la hora de estar presente en la cocina, así como también la importancia de la higiene tanto personal como de los alimentos.

Segundo momento: Teniendo presente las recomendaciones sobre la manipulación de los alimentos, se trabajará con diferentes frutas para realizar los smoothies. Cada grupo realizará un licuado diferente.

Tercer momento: Todos degustarán los diferentes smoothies producidos, se reflexionará sobre los pasos de la receta, los resultados que da combinar diferentes frutas. Finalmente, se resaltarán los nutrientes que nos aportan, y los diferentes momentos del día que podemos consumirlos.

Tema a trabajar: Manipulación de alimentos.

Materias que colaboran: Biología, Matemática y Lengua.

Tiempo estipulado de duración: 1 encuentro, 3 horas.

ACTIVIDAD N°6: Comidas típicas

Primer momento: Se entregará a cada grupo una comida típica diferente. Deberán buscar información acerca de la misma, de dónde proviene, que ingredientes lleva, cómo se prepara, etc.

Segundo momento: Elaborarán el platillo para que los demás puedan degustar, siempre teniendo presente los temas ya desarrollados (higiene, seguridad y manipulación de alimentos), y confeccionarán una infografía sobre la comida típica que les tocó para presentar a sus compañeros.

Tercer momento: Finalmente se reflexionará sobre las diferentes comidas típicas en relación a la cultura de donde provienen.

Tema a trabajar: Comidas típicas según la cultura o región.

Materias que colaboran: Historia, Geografía y Lengua.

Tiempo estipulado de duración: 3 encuentros, 9 horas.

ACTIVIDAD N°7: Producción de pan casero.

Primer momento: Visitarán una panadería para ver cómo realizan los diferentes tipos de pan y otros productos.

Segundo momento: Se reflexionará sobre lo observado en la panadería. Luego producirán pan casero, recordando las medidas de higiene y seguridad. Se resaltarán la importancia del amasado, su técnica y cómo debe estar el ambiente para que el pan salga perfecto.

Tercer momento: Una vez listos se los presentará para venderlos.

Tema a trabajar: Pan casero, técnica de amasado.

Materias que colaboran: Matemática y química.

Tiempo estipulado de duración: 2 encuentros, 6 horas.

ACTIVIDAD N°8: Alimentos sin TACC

Primer momento: Los estudiantes investigarán acerca de estos alimentos, cuáles son, cómo se lo identifica, qué beneficios traen, qué tipos de alimentos se pueden realizar, etc.

Segundo momento: Por grupos elaborarán un power point donde explicarán toda la información recaudada. Luego se seleccionarán cinco productos sin tacc para realizar en el taller.

Tercer momento: Los mismos serán publicados en las redes para venderlos y, además, brindarán algo de información al público sobre los mismos.

Tema a trabajar: Alimentos sin tacc.

Materias que colaboran: Biología, matemática, plástica.

Tiempo estipulado de duración: 2 encuentros, 6 horas.

ACTIVIDAD N°9: Producción de alfajores de maicena.

Primer momento: Previamente se solicitarán los ingredientes para la producción de los mismos.

Segundo momento: Se realizarán los alfajores de maicena. Una vez preparados, se los presentará para venderlos. Reflexionarán sobre los resultados obtenidos y el paso a paso de la receta.

Tercer momento: Investigarán qué otros tipos de alfajores se pueden realizar y se seleccionarán variedades para producir y vender.

Tema a trabajar: Alfajores.

Materias que colaboran: Matemática, Lengua y Plástica.

Tiempo estipulado de duración: 2 encuentros, 6 horas.

ACTIVIDAD N°10: Producción de tortas.

Primer momento: Se presentarán variedades de recetas de tortas materas simples, con frutas y sin.

Segundo momento: Se seleccionarán algunas de ellas y las realizarán. Siempre teniendo presente las medidas de higiene y seguridad. Luego se reflexionará sobre el paso a paso de las recetas y cada grupo comentará cómo le fue al realizar cada torta.

Tercer momento: Se las presentarán para fotografiarlas y subirlas a las redes.

Tema a trabajar: Variedades de tortas.

Materias que colaboran: Matemática, biología y plástica.

Tiempo estipulado de duración: 2 encuentros, 6 horas.

ETAPA 3:

Durante esta etapa se desarrollará la organización y puesta en marcha de la feria de platos, así como también se establecerá un cierre de todo el taller.

Responsable de la actividad: Equipo Directivo, Lic. En Educación y docentes involucrados.

Destinatarios: Estudiantes y familias del I.P.E.M. N°193.

Materias involucradas: Biología, Plástica, Música, Lengua, Geografía, Tecnología, Historia y Matemática.

ACTIVIDAD N°1: Selección de platos.

Modalidad de trabajo: Se preguntará a los estudiantes qué es una feria de platos, si alguna vez fueron a alguna, qué tipos de platos había, etc. Se les explicará que se organizará una, donde presentarán los conocimientos aprendidos a lo largo del año.

Se propondrá el patio como lugar para la realización del evento.

Cada grupo seleccionará un plato para presentar y vender el día de la feria, el mismo debe ser uno que haya sido trabajado a lo largo de los encuentros del taller. Entre todos se pondrán de acuerdo para que sean platos diferentes y no se repita ninguno. Además, deberán tener presente la realización de un stand donde cada grupo colocará su platillo, deberán decorarlo, colocarle el nombre del plato y tener presente la higiene y conservación del mismo. Se tratará que sean platos que no necesiten de frío.

Tiempo estipulado de duración: 1 encuentro, 3 horas.

ACTIVIDAD N°2: Selección de juegos.

Modalidad de trabajo: Como anexo a la feria de platos, se propondrá la realización de diferentes juegos didácticos, donde cada división (4°, 5° y 6°) deberá presentar 3 juegos. En grupos cada uno seleccionará un juego diferente para proponer ese día, deberán construirlo y armarle un cartel con su nombre.

Tiempo estipulado de duración: 2 encuentros, 6 horas.

ACTIVIDAD N°3: Organización espacial y del equipamiento de la feria.

Modalidad de trabajo: Se analizará dónde se colocará cada stand con el platillo, y dónde se colocará cada juego. Organizarán grupos para estar en los juegos e ir rotando cada una hora. Luego, se registrará todo el equipamiento que se puedan necesitar

ese día y quién será el responsable de cada material. Para el sonido y si fuera necesario iluminación, se pedirá ayuda al profesor de música.

Se establecerá el día de la realización y el horario, el mismo será un día viernes de 16:30 horas a 19:30 horas. Además, se enviará una nota de invitación a las familias para que ese día participen, y se publicará en las redes para que la comunidad se entere y también pueda asistir.

Durante la semana de la realización de la feria, los estudiantes producirán en las horas de tecnología los platillos que presentarán en sus stands.

Tiempo estipulado de duración: 3 encuentros, 9 horas.

ACTIVIDAD N°4: Desarrollo y puesta en marcha de la feria.

Modalidad de trabajo: El día de la feria, por la mañana se acomodará todo el equipamiento que se necesitará. Los familiares podrán colaborar si fuese preciso. Una hora antes de que comience a feria, los estudiantes deberán asistir y cada grupo acomodará sus platillos en los stands.

Cada grupo, deberá comentar a la gente que concurra a visitar sus stands cómo se realiza el platillo, qué ingredientes lleva y cuánto cuesta hacerlo, además los platos estarán a la venta.

En cada juego, para poder participar se cobrará un monto mínimo y con esa compra se les entregará un número, con el cual participarán al final de la jornada por un sorteo de dos tortas.

Al finalizar la jornada, se acomodará y guardará todo el equipamiento utilizado. Las familias podrán colaborar en esto. Los platillos que sobren se repartirán

entre los estudiantes. Cada stand realizará el conteo de las ganancias obtenidas, así como también de los juegos, se sumará el total y se entregará el dinero a la escuela.

Tiempo estipulado de duración: 4 horas.

ACTIVIDAD N°5: Cierre y reflexión.

Modalidad de trabajo: Se reflexionará sobre la realización de la feria y sobre el taller en general, donde los estudiantes responderán a una grilla con preguntas, las mismas apuntarán a la feria en sí misma y al taller en general.

Con la recaudación obtenida se recuperarán y/o restaurarán ambientes de la institución.

Tiempo estipulado de duración: 1 encuentro, 3 horas.

CRONOGRAMA

Duración del proyecto: 8 meses

Cada división tendrá una clase a la semana de 3 horas cada día.

Tendiendo presente la cantidad de divisiones por curso y por turno, extraído de la descripción densa de la Universidad Siglo 21 se elaboró el siguiente cronograma semanal en el que muestra cuándo realizaría el taller, en el horario de tecnología, cada división.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
4° A	4° B	5° A	5° B	6° A
Turno mañana y tarde.	Turno mañana y tarde.	Turno mañana y tarde.	Sólo turno tarde.	Turno mañana y tarde.

Actividades de los docentes: ■

Actividades de los estudiantes: ■

ACTIVIDADES	MESES							
	1	2	3	4	5	6	7	8
ETAPA 1	SEMANAS							
Actividad N°1	■							
Actividad N°2		■						
Actividad N°3			■	■				
Actividad N° 4				■				
ETAPA 2								
Actividad N° 1				■				
Actividad N°2					■			
Actividad N° 3						■		
Actividad N° 4							■	
Actividad N° 5								■
Actividad N° 6								
Actividad N° 7								
Actividad N° 8								
Actividad N° 9								
Actividad N° 10								
ETAPA 3								
Actividad N°1								
Actividad N° 2								
Actividad N°3								
Actividad N° 4								
Actividad N° 5								

RECURSOS

Humanos:

- Licenciado en Educación como coordinador general del taller.
- Director de la institución como coordinador del desarrollo de las secuencias didácticas dentro de la misma.
- Profesor/a de tecnología como responsable de cada encuentro en el taller.

Materiales:

- Afiches.
- Fibrones.
- Lapiceras.
- Hojas A4.
- Pizarra y tizas.
- Cartuchos de tinta.
- Tijeras.
- Plasticola.
- Bandejas de cartón.
- Papel film.
- Bolsas polipropileno (diferentes tamaños).
- Ingredientes.

Técnicos:

- Computadora con acceso a internet.
- Impresora.
- Redes sociales.

Contenido:

- Video: <https://www.youtube.com/watch?v=mmo7SI7ESJI>
- Encuestas.

Infraestructura:

- Sillas.

- Mesas.
- Salón multiuso.
- Cocina y comedor donde trabaja P.A.I.C.O.R.
- Dirección del establecimiento.
- Biblioteca.

PRESUPUESTO

El Lic. En Educación trabajará a modo Ad. Honorem. Cabe resaltar que la compra de los ingredientes para la primera receta a elaborar, serán brindados por la cooperadora escolar. Los siguientes ingredientes, para las posteriores recetas, serán comprados con las ganancias obtenidas de las ventas.

<u>Presupuesto en pesos argentino</u>	
Cartuchos de impresora	\$1.000
Bandejas de cartón	\$650
Papel film	\$600
Resma de hojas blancas A4	\$300
Fotocopias	\$1.000
Afiches	\$600
Bolsas polipropileno	\$250
TOTAL	\$4.400

El presupuesto total: \$4.400 Cuatro mil cuatrocientos.

EVALUACIÓN

La evaluación del proyecto será mixta, ya que se realizará a través de la asistencia diaria a clases y a los encuentros del taller, (ya que es un proyecto interdisciplinario) es decir se tendrá presente la valoración cuantitativa de los resultados obtenidos, allí se compararán con las trayectorias escolares interrumpidas de otros años, de este modo evaluaremos si ha sido eficaz y, también será de tipo procesual, ya que se evaluará de manera formativa cada actividad con respecto a la relación entre los estudiantes y en cuanto al desempeño de cada uno. La evaluación procesual será mediante una grilla con preguntas al inicio del taller, a mitad del mismo y al final, dónde se indagará si este los motiva, impulso por el cual se realizará este taller.

Instrumentos de evaluación a utilizar:

- Planillas de asistencia.
- Planillas de seguimiento.
- Grillas con preguntas.

Modelo de planilla de asistencia al taller:

CURSO O DIVISIÓN	NOMBRE Y APELLIDO	FECHA	FIRMA	OBSERVACIONES

3	Toma nota de cómo realizar procedimientos y/o recetas.			
4	Se muestra entusiasta y motivado al trabajar.			
5	Participa activamente.			
6	Es responsable de traer los ingredientes solicitados.			
7	Pregunta, se muestra curioso en las clases.			
8	Propone ideas o nuevas recetas para desarrollar.			
9	Relaciona las clases con su vida cotidiana.			
10	Contribuye ideas al taller para implementar.			
11	Colabora ayudando a sus compañeros.			

Modelo de grilla con preguntas para implementar al inicio, durante el desarrollo y al final del taller:

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Cómo te sentiste durante las clases?	
¿Qué aprendiste a hacer?	
¿Cuáles fueron las actividades que más te gustaron? ¿Por qué?	
¿Qué fue lo que no te gustó del taller?	
¿Qué le agregarías para el próximo año?	
¿Qué le sacarías?	
¿Qué es lo que te motiva venir al taller?	

Modelo de grilla con preguntas para implementar al finalizar la feria:

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Cómo te sentiste al participar de la feria?	
¿Qué fue lo que más te gustó? ¿Por qué?	
¿Qué otra actividad se podría agregar?	
¿Qué le cambiarías?	
¿Qué le agregarías o propondrías para el próximo año?	

Con los datos obtenidos de las planillas se realizarán reuniones, luego de implementarlas, con los directivos y docentes involucrados. Allí los mismos serán sistematizados y volcados en un informe, se reflexionarán y analizarán y si fuera necesario se realizarán ajustes en base a lo que reflejan.

RESULTADOS ESPERADOS

Con el desarrollo de este plan de intervención, dirigido a los estudiantes del ciclo orientado, se espera mediante un taller de cocina interdisciplinario reducir las trayectorias incompletas. Para ello se llevarán a cabo diferentes actividades, entre ellas se encuentran, desarrollar jornadas de trabajo con los docentes para que exploren qué contenidos y/o actividades se pueden utilizar en el taller, de este modo antes que nada se realizará una capacitación sobre qué es interdisciplinariedad, para que los docentes puedan ver ejemplos y orientarse sobre cómo es la modalidad de trabajo. Luego se espera que elaboren secuencias didácticas interdisciplinarias entre las diferentes asignaturas, teniendo como eje transversal a la cocina, con ello se tiene la expectativa de que las clases sean más significativas. Dentro de estas secuencias, se incluirán diferentes propuestas

motivadoras para desarrollar en los encuentros del taller de cocina. Las secuencias se pondrán en marcha al mismo tiempo que se desarrollan los encuentros de cocina. Finalmente se diseñará una feria de platos donde se espera que los estudiantes demuestren los conocimientos adquiridos.

Con la implementación del plan se aguarda, además de reducir las trayectorias incompletas y de motivar a los estudiantes en la asistencia a clases, que tomen este taller como una oportunidad de aprendizaje para una futura salida laboral. Además, con la recaudación de fondos que se generen de las ventas de los diferentes productos elaborados en el taller, se espera poder restaurar ambientes y espacios de la institución, con esto se obtendrían nuevos lugares para llevar a cabo la enseñanza.

CONCLUSIÓN

La propuesta ha sido pensada para desarrollarla en el I.P.E.M. N°193 “José María Paz” de la localidad de Saldán, provincia de Córdoba, ya que desde la descripción densa brindada por la Universidad Siglo 21 se pudo detectar como problema central las trayectorias educativas incompletas. Se analizaron cuáles eran las causas del mismo y para ello se pensó este plan, como una solución, a través del que se pretenden reducir las trayectorias interrumpidas, motivando a los estudiantes en la asistencia a clases a través de un taller de cocina interdisciplinario, donde además se pretende generarles aprendizajes significativos.

Delimitar los objetivos fue de suma importancia para el plan, ya que nos marca las diferentes metas de acción. Teniendo en cuenta a los mismos, se comenzó a trabajar, con un marco teórico, el cual fundamentó el accionar hacia el cumplimiento de los objetivos. Gracias a la elaboración del mismo se pudieron justificar las acciones que

posteriormente se realizaron, en él se desarrollaron los diversos conceptos vertebradores del plan. Además, se le incluyó un antecedente que demuestra los resultados a los que se espera llegar, es decir, que los estudiantes se sientan motivados para asistir a clases a través de este taller de cocina.

El plan de acción se desarrolló a través de 19 actividades para llevar a cabo a lo largo del año. Las mismas fueron elaboradas para el logro de los objetivos planteados. De las evaluaciones que se realicen, se irán produciendo los ajustes necesarios en base a lo que reflejan, además podremos observar si se cumple con nuestro objetivo general. Estimativamente se podrán llevar a cabo los resultados esperados.

En cuanto a las limitaciones que pueden presentarse, una de ellas es que sólo está pensado para el ciclo orientado y otra es que se podrían realizar actividades o encuentros para incluir a la familia.

Con respecto a las fortalezas, los estudiantes se formarán en diferentes técnicas y obtendrán las herramientas para desempeñarse independientemente en un futuro. Además, se familiarizarán con los buenos hábitos alimenticios, así como también cómo deben tratar o manipular los alimentos e insumos de la cocina, es decir se formarán en la higiene y seguridad en relación a lo gastronómico. Por último, los estudiantes obtendrán aprendizajes significativos, ya que los relacionarán con su vida cotidiana y además será un taller interdisciplinario, es decir, que en las demás asignaturas se trabajarán los contenidos en relación a lo que se trabaja en el taller.

Algunas recomendaciones a futuro serían:

- Que el taller se extienda al ciclo básico.

- Que se realicen actividades donde se incluya la participación de la familia.
- Se podría dividir el taller de cocina por temáticas gastronómicas de acuerdo al año, por ejemplo, dividirlo en panadería, repostería y dulces, otra elaboración de jugos y cócteles, otra temática comidas internacionales como comida mexicana, italiana, japonesa o árabe o separarlo por comidas donde sea referido todo a lo salado y otra, todo a lo dulce. A fin de año, en la feria de platos, cada año presentaría su temática.
- También podría realizarse el taller por grados de dificultad, partiendo desde lo más simple a lo más complejo, desde recetas con pocos pasos a recetas con más pasos y más elaboradas.

Por todo esto, se concluye que el siguiente Plan de intervención, reducirá las trayectorias escolares incompletas en el IPEM N°193.

Referencias en formato papel y digital.

(s.f.).

Ainscow, M. (Octubre de 2003). *Desarrollo de Sistemas Educativos Inclusivos*. San Sebastián. Obtenido de https://sid.usal.es/idocs/F8/FDO6565/mel_ainscow.pdf

Álvarez, R. P. (2014). Formación Superior basada en competencias, interdisciplinariedad y trabajo autónomo del estudiante. *Revista Iberoamericana de Educación*. Obtenido de <https://rieoei.org/RIE/article/view/2870/3814>

Ausubel, D. (1983). *Teoría del aprendizaje significativo*. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/38902537/Aprendizaje_significativo.pdf?1443319619=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTEORIA_DEL_APRENDIZJE_SIGNIFICATIVO_TEOR.pdf&Expires=1601926303&Signature=U2grmGx6pRuQkcxVTaNfkO3KuCRS0qBRiDL8~xBTT

Avilés Dinarte, G. (2011). La metodología indagatoria: una mirada hacia el aprendizaje significativo desde "Charpack y Vygotsky". *InterSedes: Revista de las Sedes Regionales*, XII(23), 133-144. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/666/66622603009.pdf>

Bronfenbrenner, U. (1987). *La ecología del desarrollo humano*. Buenos Aires, Argentina.: Ediciones Paidós.

Cabrera, R. (7 de Octubre de 2020). Taller de cocina. Escuela Secundaria Diurna N°92 "República de Costa Rica". (D. Nievas, Entrevistador)

Carmona, F. G. (14 de Noviembre de 2017). Francisco Gil: «La cocina puede ser un recurso educativo muy potente». (M. Garza, Entrevistador) Obtenido de <http://www.aikaeducacion.com/entrevistas/francisco-gil-la-cocina-puede-recurso-educativo-potente/>

Díaz, A. L. (Abril de 2003). Factores personales, familiares y académicos que afectan al fracaso escolar en la Educación Secundaria. *Revista Electrónica de Investigación Psicoeducativa y Psicopedagógica.*, 1(1), 43-66. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/2931/293152876002.pdf>

DINIECE – UNICEF. (Mayo de 2004). Las dificultades en las trayectorias escolares de los alumnos. Un estudio de caso en nuestro país. Obtenido de <http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL001410.pdf>

Directores que hacen escuela en colaboración con Joana Lopez. OEI. (2015). "De las trayectorias en singular a las trayectorias en plural". Buenos Aires. Obtenido de https://portaldelasescuelas.org/wp-content/uploads/2016/03/1_Trayectorias-teoricas_y_reales.pdf

Escobar, Y. C. (2010). Interdisciplinariedad: Desafío para la educación superior y la investigación. *Revista Luna Azu*(31), 156-169. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/luaz/n31/n31a11.pdf>

- Gutiérrez, D. (2009). El taller como estrategia didáctica. *Razón y Palabra*. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/1995/199520908023.pdf>
- LARRAURI, R. C. (2009). Ecosistema Educativo y fracaso escolar. *Revista Iberoamericana de Educación*.
- Lizgrace Llano Arana . (2016). La interdisciplinariedad: una necesidad contemporánea para favorecer el proceso de enseñanza aprendizaje. *MediSur*, 14(3). Obtenido de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1727-897X2016000300015
- López, L. (2012). La importancia de la interdisciplinariedad en la construcción del conocimiento desde la filosofía de la educación. *Sophia, Colección de Filosofía de la Educación*.(13), 367-377. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4418/441846102017.pdf>
- Luna, M. E. (2012). El taller: una estrategia para aprender, enseñar e investigar. En *Énfasis. Lenguaje y educación: Perspectivas metodológicas y teóricas para su estudio*. Bogotá, Colombia: Comité Editorial-CADE. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Sandra_Soler/publication/299408146_Lenguaje_y_Educacion_Perspectivas_metodologicas_y_teoricas_para_su_estudio/links/5b4cf48845851507a7a5ae2a/Lenguaje-y-Educacion-Perspectivas-metodologicas-y-teoricas-para-su-estudio.pdf
- Moreira, M. A. (25 de Marzo de 2012). ¿Al final, qué es el aprendizaje significativo? *Revista Currículum*, 29-56. Obtenido de https://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/10652/Q_25_%282012%29_02.pdf?sequence=5&isAllowed=y
- Podestá, P. (Noviembre de 2014). El trabajo colaborativo entre docentes: experiencias en la Especialización Docente Superior en Edicación y TIC. *Congreso Iberoamericano de Ciencia, Tecnología, Innovación y Educación*. Buenos Aires, Argentina.
- Sinisi, L. (Diciembre de 2010). Integración o Inclusión escolar: ¿un cambio de paradigma? Obtenido de http://repositorioubi.sisbi.uba.ar/gsd/cgi-bin/library.cgi?e=d-10000-00--off-0antropo-00-2----0-10-0---0---0direct-10----4-----0-1l--10-es-Zz-1---20-home---00-3-1-00-00--4----0-0-01-00-0utfZz-8-00&cl=&d=1-2_hm&hl=0&gc=0>=0
- Suárez, M. (2000). Las corrientes pedagógicas contemporáneas y sus implicancias en las tareas del docente y en el desarrollo curricular. *Acción Pedagógica*, 9(1 y 2), 2. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2973287>
- Terigi, F. (2009). El fracaso escolar desde la perspectiva psicoeducativa: Hacia una reconceptualización situacional. *Revista Iberoamericana de Educación*(50).
- Terigi, F. (Marzo de 2009). Las trayectorias escolares. Obtenido de <http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL004307.pdf>
- UNESCO. (2017). UNESDOC Biblioteca Digital. *Guía para asegurar la inclusión y la equidad en la educación*. Francia. Obtenido de <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000259592>

Universidad Siglo 21. (2020). Obtenido de
<https://siglo21.instructure.com/courses/9629/pages/plan-de-intervencion-modulo-0#org1>

Referencias en formato video.

España, C. (20 de septiembre de 2016). 10 claves de la manipulación de los alimentos en el hogar. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=mmo7SI7ESJI>