



A2 - IO1: Guía del profesor Estructura de la formación



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

ÍNDICE

1. Enfoque para la redacción del resultado intelectual (IO1)	3
2. Marco teórico de la guía y el plan de estudios	5
2.1 Modelos y teorías	
2.2 Enfoque basado en la práctica	
3. Objetivos de aprendizaje para los profesores	10
3.1 Objetivos de aprendizaje para profesores derivados de KSAVE	
3.2 Objetivos de aprendizaje para profesores derivados de la CIE	
3.3 Objetivos de aprendizaje para profesores derivados de Dutch Cuisine	
3.4 Objetivos de aprendizaje para los profesores en relación con el diseño de planes de estudio para los estudiantes abolladuras	
3.5 Objetivos de aprendizaje para profesores en relación con el constructivismo social	
4. Marco para una guía de formación del profesorado y de los FIC	20
4.1 Desarrollar una actitud hacia los compañeros fuera de la escuela saliendo al exterior comprometerse con el mundo laboral	
4.2 Practicar cómo realizar tareas de adaptación que permitan a los estudiantes comprometerse con la campo de trabajo	
4.3 Instrucciones del profesor para las asignaciones CIF de IO3	
4.4 Otras herramientas e ideas para realizar nuevas tareas y sus instrucciones.	
4.4.1 Concursos de habilidad	
4.4.2 Excursiones que nadie olvidará	
4.4.3 Crear soluciones basadas en el diseño para los socios	
5. Literatura	29

Modelo 4.1.1 Diferentes funciones educativas en el triángulo campo de trabajo-profesor-alumno derivadas de los objetivos de aprendizaje

Modelo 4.1.2 Creación de tareas derivadas de objetivos de aprendizaje por parte de profesores con campo de trabajo y alumnos

1. Enfoque para la redacción de la producción intelectual



**COOK IT
FORWARD**

1. Enfoque para la redacción de la producción intelectual

Este es el borrador para la salida IO1 Guía del Profesor & Formación para el proyecto Cook It Forward. La escuela ROC Friese Poort y la organización en red SFYN Fryslân son responsables de crear IO1 basándose en las directrices del ganth. En el ganth, el objetivo y el contenido del borrador de IO1 se describen del siguiente modo:

" IO1/A2 - DEFINICIÓN DE LOS OBJETIVOS DE APRENDIZAJE, MARCO PARA EL PLAN DE ESTUDIOS Y ESTRUCTURA DE LA FORMACIÓN

Como primer paso, el consorcio Cook it Forward, basándose en la investigación y el análisis realizados en la fase de preparación de la propuesta, elaborará un primer borrador de los objetivos generales de aprendizaje y del plan de estudios, así como una primera serie de ideas sobre el impacto que tendrá el proyecto en los procesos de aprendizaje de los estudiantes. El análisis global conduce a un plan de estudios que describe los objetivos de aprendizaje, el enfoque, la metodología, la estructura y el contenido de la formación. Proporcionará información sobre el impacto en los estudiantes y recomendaciones para el desarrollo del IO1. Si las peculiaridades específicas o culturales del país afectan al plan de estudios general, se indicarán.

lo que da lugar a dos partes de recomendaciones sobre cómo diseñar el IO1: los objetivos de aprendizaje y el marco de lo que harán los profesores para alcanzar estos objetivos de aprendizaje. Para crear una buena guía y formación con el fin de dar al conocimiento regional, culinario e histórico un lugar en los planes de estudio de las instituciones educativas, nos fijamos en:

- Encuestas a estudiantes y profesores de los Países Bajos, Irlanda, España y Lituania
- Excursiones y observaciones para captar las mejores prácticas en la exploración del campo de trabajo en co-working con estudiantes, profesores y ese campo de trabajo.
- Estudios de literatura a modelos y teoría sobre aprender haciendo y desarrollo de conocimientos, aptitudes y actitudes, así como ética y valores
- La aportación de nuestros socios en Irlanda, España y Lituania a la hora de crear el sistema de cohesión intelectual. Resultados del proyecto que pueden utilizarse para una aplicación satisfactoria.

De esta manera esperamos construir una guía con herramientas y diseño para una formación del profesorado que esté basada en la práctica y en la evidencia, así como que sea divertida, eficiente y aplicable a los entornos educativos (vocacionales) de toda Europa. El impacto en los estudiantes a través de lo que sus profesores harán, sabrán y cómo los conectarán con la región puede encontrarse en que los estudiantes desarrollen una actitud hacia estos aspectos, y conocimientos y habilidades que estén en consonancia con lo que su región tiene que ofrecer en un sentido histórico culinario. Eso significará concretamente que existe una conexión clara entre la educación y los socios de la región, como agricultores, tiendas, proveedores, restaurantes y chefs, la historia y los elementos culinarios de la región.

2. Teoría para la formación de profesores



COOK IT
FORWARD

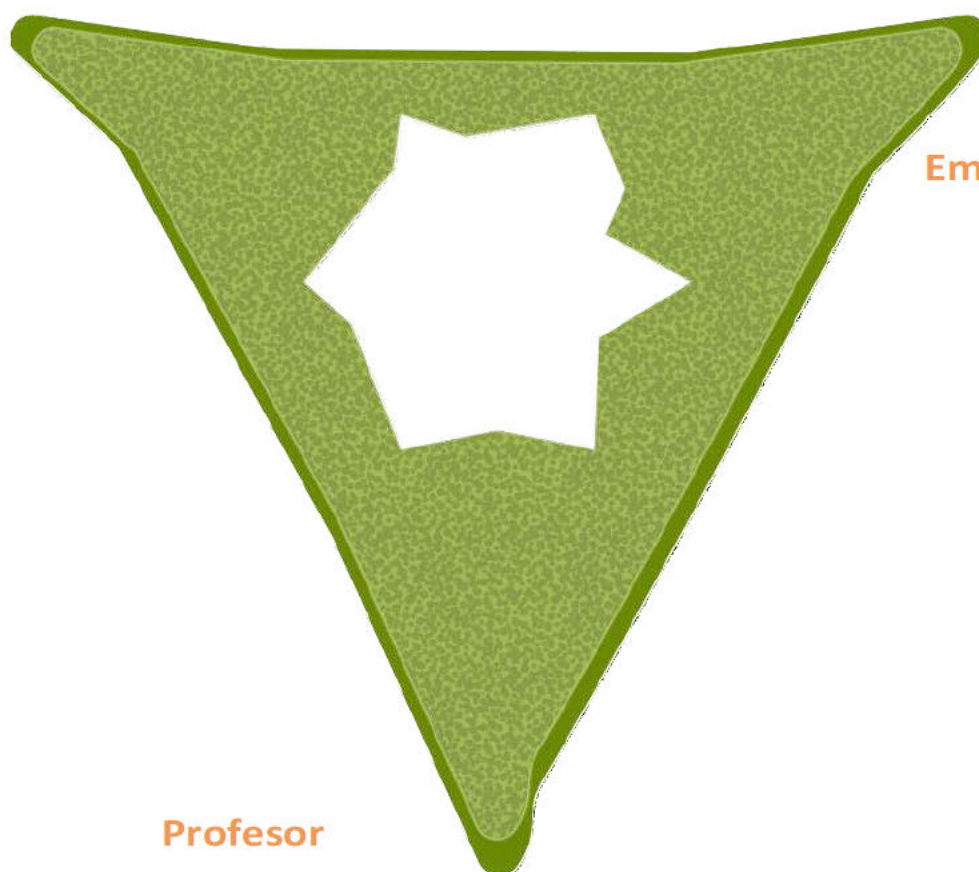
2. Marco teórico de la formación del profesorado

El trasfondo del contenido de la guía del profesor y de la formación del profesorado radica en distintos tipos de modelos y teorías. Además, tiene una causa práctica.

2.1 Modelos y teorías

A grandes rasgos, estos objetivos tendrán que ver con un equipamiento específico que haga posible que los profesores diseñen e impartan educación sobre el patrimonio regional, culinario e histórico de forma sostenible. Esto ocurre en un triángulo con el alumno y el campo de trabajo. Es decir que tanto el alumno como el profesor y el campo de trabajo ocupan una posición equivalente en el proceso educativo. Esto no significa que no exista una jerarquía. La hay, por ejemplo, cuando se trata del marco en que se desarrollan las actividades educativas. Aunque los estudiantes pueden opinar sobre cómo quieren dar forma a su experiencia de aprendizaje, el profesor sigue siendo responsable del marco en el que tiene lugar el aprendizaje (aunque ese marco sea grande y no siempre se decida). El campo de trabajo adopta una posición equivalente, facilitando un proceso de aprendizaje por un lado, pero también compartiendo conocimientos y orientando a los estudiantes (y a los profesores en realidad) que trabajan con ellos. La clave de una relación funcional para los tres papeles es que cada uno entienda el suyo. Como dicen los estudiantes sobre la experiencia de la excursión a la isla de Terschelling: "De un profesor espero que facilite la información necesaria, del campo de trabajo espero que estén preparados para recibirnos como profesor y alumno, y del alumno, yo mismo, espero que estén presentes al 100% (Justin, estudiante de cocina en el ROC Friese Poort Sneek, 2021)". Empezar a estar presente no sólo de forma física, sino realmente estar presente: estar ahí, en el momento, con plena atención

Estudiante



Emprendedores

Profesor

Hay cuatro modelos que utilizamos para estructurar los distintos tipos de objetivos de aprendizaje: KSAVE, ICE, constructivismo social y Dutch Cuisine.

El primer modelo, KSAVE, representa el abordaje de los conocimientos, actitudes, aptitudes, ética y valores. Estos dos últimos son la base sólida de la práctica de los tres primeros. Pero, además, la ética y los valores pueden desarrollarse a través del crecimiento del conocimiento, el crecimiento de la actitud y el crecimiento de las habilidades. Es algo circular.

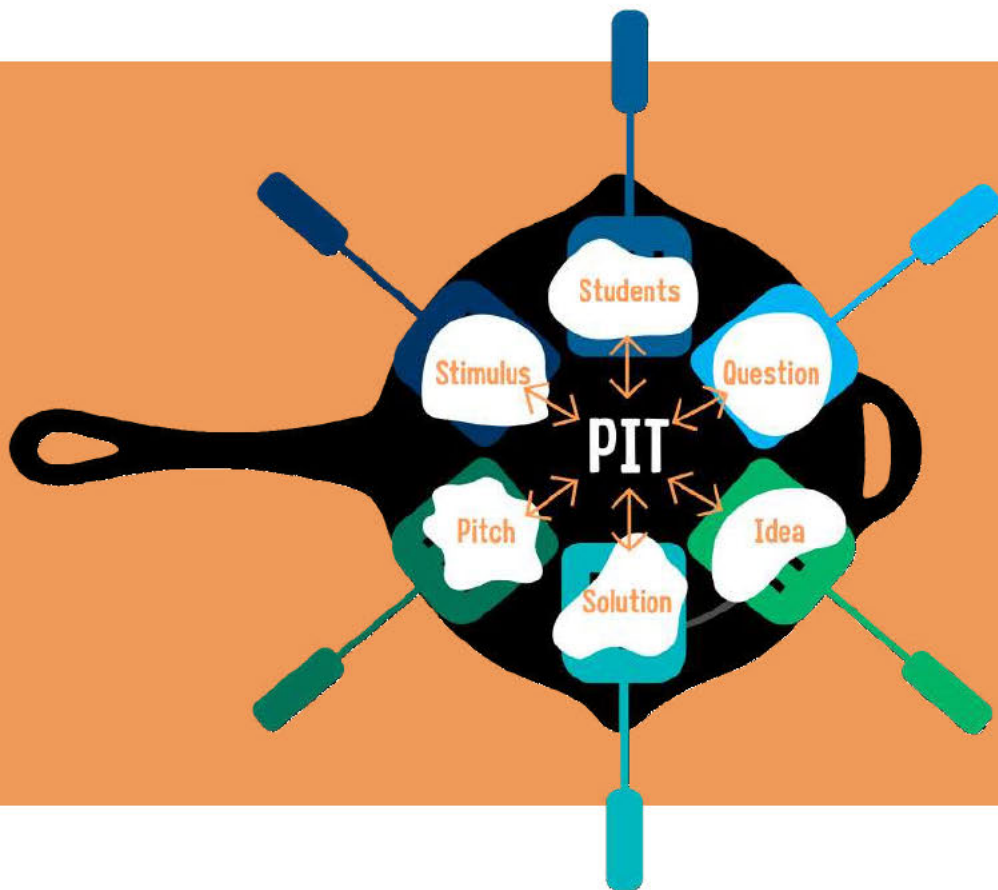
El modelo Evaluación y enseñanza de las competencias del siglo XXI (ATCS) forma parte de un proyecto internacional para elaborar definiciones de estas competencias y de cómo se evalúan en clase (Boswinkel y Schram, 2011). El modelo KSAVE (Knowledge, Skills, and Attitudes, Values and Ethics) (Binkley, et al., 2010) ha sido desarrollado por un grupo de trabajo del ATCS. Muestra diez habilidades, divididas en cuatro categorías, que deben abordarse en la educación porque son esenciales para todo tipo de profesiones y para el funcionamiento como profesional en nuestra sociedad actual, a menudo basada en la información. Estas cuatro categorías son:

- A: Forma de pensar (1 pensamiento innovador, 2 pensamiento crítico y 3 aprender a aprender (metacognición))
- B: Formas de trabajar (4 comunicar, 5 colaborar)
- C: Herramientas (6 competencias informativas, 7 competencias TIC)
- D: Palabra Ciudadanía (8 ciudadanía local y mundial, 9 relación entre vivir y trabajar, 10 responsabilidad personal, social y cultural).

Este modelo muestra posibilidades de categorizar diferentes tipos de habilidades, actitudes y conocimientos (1-10) que se suponen necesarios para funcionar como profesional. Cuando uno considera importante que crezca una unidad social en la cadena alimentaria, debe organizar dicha unidad abriéndose, conectándose, y encontrar natural pedirse esto a sí mismo y a sus alumnos y trabajarlo a través de sus métodos.

El segundo modelo que utilizamos es ICE. Es un modelo utilizado por Friese Poort para abordar el ciclo de aprendizaje por el que pasan los estudiantes cuando trabajan en su plan de estudios. Se podría decir que es similar al ciclo de investigación empírica tradicional descrito por De Groot (1961). También tiene similitudes con la Educación Basada en el Diseño, que es un modelo educativo que se basa en el Design Thinking, un sentido intercultural y un enfoque multidisciplinar y sostenible.

ICE dice que empieza con una tarea, o un problema que se está tratando. Se estudia el contexto del problema y se analiza. A continuación, se formula una pregunta de investigación sobre el problema planteado. A continuación tiene lugar una tormenta de ideas que aporta ideas para solucionar el problema. Se necesitan comentarios y prototipos. A continuación, los estudiantes intentan presentar de forma convincente la solución que han encontrado. Obviamente, esto da lugar a nuevos comentarios o ideas. Se trata de una herramienta práctica para diseñar la educación en torno a temas específicos en el ámbito de la formación profesional.



La forma cíclica de trabajar facilita una actitud más abierta y cuestionadora hacia el aprendizaje objetivos: estar en un continuo estado de curiosidad, e invitar a los alumnos a que asuman el mismo. Esto puede ir desde lo pequeño (¿Está bien cocida esta zanahoria?) hasta objetivos de aprendizaje más abstractos ("¿Pienso y trabajo cíclicamente?", o "¿Son mis alumnos alumnos felices?").

El tercer modelo es el de la Cocina Holandesa, que determina un par de valores relativos a la orientación culinaria y gastronómica en nuestro país y en el mundo. La Cocina Holandesa se refiere a los siguientes temas o valores:

- Cultura
- Naturaleza
- Valor
- Salud
- Calidad

Es una forma de reflexionar sobre las decisiones que tomamos en nuestra profesión culinaria: ¿qué productos utilizamos? ¿A qué proveedor apoyamos? ¿Comemos alimentos de temporada? ¿Elegimos productos locales? ¿En qué sentido estas elecciones favorecen nuestra salud y la de nuestra tierra y el medio ambiente? De este modo, proporcionas a alumnos, profesores y al mundo laboral un par de gafas a través de las cuales mirar los temas y problemas a los que se enfrentan.

El cuarto es el principio del constructivismo social. La idea de que el conocimiento, las habilidades y el progreso se crean en colaboración con otros: tus compañeros y colegas, tus alumnos, tu organización, el campo de trabajo. El principio básico es que el conocimiento es conocido y formado por todos los que participan y están alrededor, y no sólo por los responsables del plan de estudios, por ejemplo. Cualquier aportación debe ser tomada en serio por alumnos, profesores y socios implicados.

2.2 Enfoque basado en la práctica

Tras sesiones de trabajo y lluvias de ideas con alumnos y profesores, hemos llegado a una serie de factores que parecen importantes para que trabajen con conocimientos culinarios, históricos y regionales. Aprender haciendo y la experiencia parecen importantes para ambos grupos. Los alumnos se refieren a las excursiones como algo valioso y algo que recordar, algo a partir de lo cual crecer.

También los profesores señalan que la experiencia práctica se pega mejor y da más margen para experimentar y probar cosas nuevas. Los estudiantes dicen que aprenden de la forma en que sus compañeros realizan algunas tareas en el campo de trabajo (como limpiar gansos recién abatidos o recoger ostras de la orilla). También los profesores explican que se sienten fortalecidos por estas experiencias, ya que refrescan su repertorio de tareas, ideas e inspiración. La importancia del papel del profesor como facilitador se hace patente cuando actúan fuerzas mayores que un profesor: el grupo de alumnos que explora el campo con el profesor a su lado, pero no al frente, sólo esperando que los alumnos estén presentes y sean curiosos.

Los alumnos, los profesores y el campo de trabajo citan los siguientes ejemplos de actitud, aptitudes y conocimientos relativos a la formación de su chef



3. Objetivos de aprendizaje para los profesores e impacto deseado en el proceso de aprendizaje



**COOK IT
FORWARD**

3. Objetivos de aprendizaje para los profesores e impacto deseado en el proceso de aprendizaje

3.1 Objetivos de aprendizaje para profesores derivados de KSAVE (derivados del modelo y aportaciones a través de socios del campo de trabajo, profesores y alumnos del ROC Friese Poort Sneek)

Objetivos para Aprender	Descripción
Conocimientos	<ul style="list-style-type: none"> • Capaz de extraer conocimientos históricos (redes, libros, archivos, familia, patrimonio, proveedores locales). • Capaz de extraer conocimientos de su red (nuevos libros, redes sociales, mejores prácticas de chefs, proveedores, antiguos alumnos como modelos a seguir). • Conocimiento a partir de la innovación (identificar las necesidades de conocimiento de la escuela y convertirlas en planes de estudio que las estudien, conocimiento a partir de tu propia investigación y la de tus alumnos). • Conocimientos sobre productos y proveedores • Conocimiento del paisaje regional y de los productos que lo acompañan (¿Cómo llenan su plato el mar, el lago, la montaña, el bosque, la playa, los prados, el entorno urbano?)
Habilidades	<ul style="list-style-type: none"> • Técnicas culinarias • Conocimientos multilingües • Transmisión de conocimientos a los alumnos • Transmisión de conocimientos a otros profesores • Transferencia de conocimientos a la organización • Cuentacuentos • Mantener la forma física y mental para poder ejercer su profesión • El espíritu empresarial en el papel del profesor y en el plan de estudios (creación de proyectos, conexión de partidos, organización de concursos) • Uso de los medios de comunicación para compartir conocimientos, habilidades y attitu- de

Actitud

- Trabajar con lo que hay disponible (orientado a la oferta frente a orientado a la demanda)
- Anticiparse (individualmente con los alumnos, educativamente, socialmente, culinariamente, globalmente, culturalmente)
- Utilizar activamente las habilidades sociales en la dinámica alumno-profesor-trabajador
- Sensibilidad de los alumnos: diferenciar lo que cada alumno necesita para aumentar su KSAVE, concienciación de los DC que utilizan el modelo ICE en su plan de estudios.
- Visión holística: integración de los objetivos de aprendizaje en la actividad profesional
contexto (ejemplo: limar un pez puede llevar a conocer
 - Matemáticas
 - Idioma
 - Coworking y competencias del siglo XXI
 - Conocimientos técnicos de fileteado).
- Empezar a ser capaz de ver al alumno en diferentes papeles además de ser un estudiante (futuro chef, empresario, profesor).
- Curiosidad por lo que mueve el campo de trabajo, nuevos contactos, nuevas
- productos, nuevas cocinas, nuevos conocimientos, nuevos estudiantes y compañeros de té.
- Sensible al contexto histórico de los conocimientos y competencias
- Ambiciosos y optimistas: tener expectativas positivas de relaciones, logros y avances
- Hacer de la salud mental y física una prioridad, ya que es un ingrediente para triunfar como estudiante, profesor o empresario

Valores y ética

- Revisar y reconsiderar periódicamente los valores y la ética basándose en nuevos conocimientos, redes sociales o experiencias
- Ser sensible a la respuesta de los estudiantes, el campo de trabajo y compañeros sobre sus propios valores y ética
- Tomar conciencia de cómo se forman sus valores y su ética
- Tomar conciencia de cómo sus valores y su ética conforman su actitud
- Tomar conciencia de cómo influye nuestra actitud en el modo en que los alumnos, los compañeros y el campo de trabajo aprenden de ti y trabajan contigo.

3.2 Objetivos de aprendizaje para profesores derivados de ICE

Objetivos para aprender	Descripción
Modelo CE	<ul style="list-style-type: none">• Comprender el modelo en su conjunto y el funcionamiento de cada una de sus etapas.• Entrenar a estudiantes y colegas en el proceso de trabajo del modelo• Ser capaz de aplicar el modelo en la elaboración de nuevos alumnos
Paso 1: Impulso	<ul style="list-style-type: none">• Reflexionar sobre el proceso creativo de solución de problemas
Paso 2: Chispa	<ul style="list-style-type: none">• Ser capaz de enfocar problemas, casos o ideas relevantes para trabajar
Paso 3: Contexto	<ul style="list-style-type: none">• Ser capaz de analizar e investigar el contexto de estos asuntos
Paso 4: Pregunta	<ul style="list-style-type: none">• Ser capaz de reducir el contexto a una pregunta específica que necesita una solución
Paso 5 Emisión	<ul style="list-style-type: none">• Ser capaz de hacer una lluvia de ideas sobre esta solución y llegar a una idea básica
Paso 6: Solución	<ul style="list-style-type: none">• Ser capaz de elaborar esta idea con la ayuda de la retroalimentación y la creación de prototipos para probar la solución.

Paso 7:
Lanzar

- Empezar a implicar a los compañeros en la aplicación de la solución en práctica.

3.3 Objetivos de aprendizaje para profesores derivados de DC

Objetivos para aprender	Descripción
Cocina holandesa modelo	<ul style="list-style-type: none">• Ser capaz de comprender el valor de este modelo para el sector culinario.• Entrenar a estudiantes y colegas en el proceso de trabajo del modelo• Ser capaz de aplicar el modelo en la elaboración de nuevos alumnos• Comunicar estos valores intrínsecos a los demás
Cultura	<ul style="list-style-type: none">• Ser capaz de crear platos que representen la región en la que se crean y en qué temporada.
Salud	<ul style="list-style-type: none">• Poder crear platos que sean buenos para nuestra salud y la de nuestro entorno.• Centrarse en crear platos con al menos un 80% de ingredientes vegetales y un máximo del 20% de ingredientes animales.
Naturaleza	<ul style="list-style-type: none">• Poder crear platos con todo lo que ofrece la naturaleza, sin desperdicios y respetando el producto completo (por ejemplo, utilizar un ingrediente en su totalidad y no sólo las partes mejores o populares).• Ser capaz de utilizar técnicas (impopulares o desconocidas) y conocimientos/recetas necesarios para la elaboración de ingredientes en su totalidad
Calidad	<ul style="list-style-type: none">• Poder crear platos respetando el origen del ingrediente y sus productores• Ser capaz de reconocer cuándo un ingrediente tiene calidad

Valor

- Ser capaz de crear platos con mayor valor para el futuro implicando los otros cuatro aspectos
- Poder crear platos y compartir estas valiosas historias

3.4 Objetivos de aprendizaje para profesores derivados de DC

Objetivos para aprender	Descripción
Regional pertinencia	<ul style="list-style-type: none">• Conectar las tareas y actividades de los estudiantes con factores relevantes para el campo de trabajo regional.
Culinaria pertinencia	<ul style="list-style-type: none">• Seguir la evolución gastronómica regional e internacional
Relevancia histórica	<ul style="list-style-type: none">• Obtención de información sobre los conocimientos históricos pertinentes, redes y competencias
<ul style="list-style-type: none">• Relevancia educativa	<ul style="list-style-type: none">• Impartir formación a compañeros, estudiantes y colegas sobre la importancia de la educación con fines culinarios, patrimoniales y regionales.



3.4 Objetivos de aprendizaje para los profesores en relación con el diseño de planes de estudios para los alumnos

Objetivos para aprender	Descripción
Regional pertinencia	Conectar las tareas y actividades de los estudiantes con factores relevantes para el campo de trabajo regional.
Culinaria pertinencia	Seguir la evolución gastronómica regional e internacional
Relevancia histórica	Obtención de información sobre los conocimientos históricos pertinentes, redes y competencias
Relevancia educativa	Orientar a compañeros, estudiantes y colegas sobre la importancia de la educación con fines culinarios, patrimoniales y regionales.

3.5 Objetivos de aprendizaje para los profesores en relación con el constructivismo social

Objetivos para aprender	Descripción
Regional pertinencia	Ayudar a los estudiantes a obtener KASEV en colaboración con su red social regional, como colegas, compañeros o incluso familiares.
Culinaria pertinencia	Entrenar a los estudiantes para que obtengan KASEV de su culinaria profesional red social
Relevancia histórica	Enseñar a los alumnos a obtener KASEV de fuentes históricas como la literatura, el conocimiento transgeneracional, la narración de historias.
Relevancia educativa	Entrenar a los alumnos para que obtengan KASEV de cada uno y de los demás redes sociales.

Organización pertinencia

Crear un entorno de trabajo para profesores, alumnos y directivos que facilite la colaboración regional, la conciencia histórica y la exploración culinaria mediante la participación de todos los niveles de la organización educativa.

4. Marco para una CIF-formación y guía del profesorado



COOK IT
FORWARD

4. Marco para una guía CIF-formación del profesorado y profesorado

Por lo tanto, aquí explicamos cómo deberían ser estos objetivos de aprendizaje y el marco para el plan de estudios y la formación del profesorado para garantizar la sensibilización y la incorporación de los conocimientos y habilidades regionales, históricos y culinarios con la ayuda de los modelos mencionados. Damos el ejemplo de la formación de profesores que hicimos en Sneek, con profesores de varias nacionalidades, explorando nuestra región del norte holandés. Ejemplo de formación de profesores (3 días)

Día 1

En autobús disfrutaremos de un viaje por la provincia de Frisia, mientras recogemos ingredientes para el programa del martes. Conoceremos a algunos inspiradores empresarios del sector alimentario a los que les encanta compartir conocimientos y productos con la educación, los estudiantes y los profesores de la región. Hablaremos de cómo el mundo laboral está conectando con la educación y de cómo ambos pueden reforzarse mutuamente. También hablaremos de las experiencias de cada uno trabajando con ingredientes locales y sus productores.

Terminaremos esta excursión en la cervecería local Brouwdok, situada en el puerto de Harlingen. Los empleados de ROC Friese Poort prepararán un menú degustación adecuado. Volveremos a Sneek a primera hora de la tarde. Quien quiera, puede ir andando a la ciudad a cenar.

Día 2

Nos encantaría recibirte para tomar un café y un 'oranjekoek' en la escuela. Empezaremos con un recorrido por la escuela de Friese Poort, para que puedas ver dónde se imparte la educación. Conoceremos a los alumnos de Gerard, que compartirán contigo su perspectiva sobre lo que significa para ellos crecer en Friesland y cocinar con los alimentos que crecen aquí. Después, profundizaremos en los productos que hemos recogido el lunes. Juntos disfrutaremos de una clase a cargo de Gerard y sus alumnos, que mostrarán cómo los profesores de Friese Poort colaboran con sus alumnos a la cabeza. A las 12.30 almorzaremos juntos y evaluaremos las tareas realizadas por el grupo del proyecto.

Por la noche disfrutaremos de una cena en la escuela a cargo de los alumnos de Friese Poort. Por la tarde

es un tiempo de trabajo para repasar juntos la Guía del profesor.





Día 3

Por la mañana empezamos a las 9.30 en Sneek @ Friese Poort Sneek y viajamos al pueblo de Woudsend. Aquí visitaremos el restaurante Omke Jan que trabaja con estudiantes de Friese Poort. Hablaremos con el gerente sobre los beneficios de la colaboración de la educación, el campo de trabajo y los propios estudiantes.

Juntos crearemos nuevas tareas a prueba de Cook it Forward con la ayuda de la Guía del profesor IO1. Trabajaremos juntos en diversas formas de trabajo. Después, evaluaremos el trabajo realizado y discutiremos qué podemos llevarnos a casa para inspirar y afinar nuestra forma de trabajar. De este modo, se podrá comprobar y experimentar la aplicación práctica de la salida IO1. Por la tarde, disfrutaremos de un estilo de ocio típico de Frisia en los lagos que rodean Woudsend. Quien lo desee, podrá disfrutar de una cena posterior en Woudsend en el restaurante Omke Jan. A continuación, regresaremos a Sneek para pasar la última noche en las tierras neerlandesas.

Después de investigar entrevistando a estudiantes y profesores, y de explorar el campo de trabajo en nuestra región con profesores de diferentes nacionalidades, dos tipos de ejercicios parecen ser importantes para crear asignaciones a prueba de FIC para la formación profesional: crear educación y asignaciones junto con el campo de trabajo y los estudiantes, así como crear la oportunidad para que el campo de trabajo, los estudiantes y los profesores se reúnan y creen juntos como condición necesaria para hacer lo primero. De una cosa nace la otra. Para esta guía del profesor, hemos diseñado una herramienta que podría ayudar con el flujo de trabajo en el diseño, organización y mejora de la educación sobre culinaria, conocimientos regionales e históricos.

4.1 Desarrollar una actitud hacia los socios fuera de la escuela saliendo a la calle para comprometerse. con el campo de trabajo

para ganar KSAVE

incorporar ICE en la cocina holandesa

implicando, visitando y trabajando con el campo de trabajo

agricultores, restaurantes, productores, empresarios y otros interlocutores pertinentes con los estudiantes

Al conocer a la panadera y molinera Christa durante la formación de profesores en julio de 2022 aprendimos el valor de dedicar tiempo a desarrollar la artesanía para conseguir una forma duradera de hacer las cosas. Su profesión demuestra cómo centrarse a largo plazo en una determinada habilidad puede marcar una diferencia sostenible en la forma de aprender técnicas culinarias, conocimientos históricos y recursos regionales.

Los pescadores Jan y Barbara nos enseñaron que utilizar productos regionales conlleva una responsabilidad para con estos recursos, como conservarlos, vigilarlos y educar a los demás sobre ellos utilizándolos en tus recetas y en tu historia como chef o profesional de la alimentación.

El huerto Ús Hof demuestra que dedicar tiempo a conectar con la tierra y lo que nos da, lo que crece en ella, dedicar tiempo a recolectar tus verduras y otros ingredientes puede ayudarte a tomar conciencia del entorno de tu lugar de trabajo, de tu hogar o del contexto en el que trabajas. Observar más de cerca lo que tenemos a nuestro alcance puede ayudarnos a reducir la velocidad y a ser más conscientes de lo que es posible con pequeños pasos.

Además, la fábrica de cerveza que visitamos en el prototipo de formación de profesores, nos mostró cómo se pueden tomar estos valores y crear un concepto ético, comercial y culinario interesante, junto con la colaboración y el espíritu empresarial.



4.2 Practicar cómo realizar tareas adecuadas que permitan a los estudiantes comprometerse con el campo de trabajo

para que los estudiantes obtengan KSAVE

con la incorporación de ICE y DC para ellos
visitando y colaborando con los agricultores,
restaurantes, productores y empresarios del
campo con los estudiantes

Para convertir estos conocimientos, recursos y conexiones regionales en educación, necesitamos entrenar la habilidad de crear tareas que apelen a la actitud, las habilidades y los conocimientos, tal y como describimos en diversos modelos y teorías.

En la formación del profesorado hemos dejado que los profesores busquen productos y recursos en nuestro

región visitando a los productores y artesanos que nombramos en el punto 4.1. Les dejamos crear el almuerzo con los estudiantes del ROC Friese Poort a la cabeza. De este modo jugamos con diferentes posiciones en la relación profesor-alumno, cediendo el control por un momento para que los alumnos nos guiaran. Esta situación se desarrolló de forma muy natural, porque la mayoría de los profesores eran nuevos en la cocina en la que trabajaban durante la formación del profesorado. De este modo, los profesores necesitaban que el estudiante les guiara a través de los utensilios y electrodomésticos disponibles, mientras que los estudiantes podían introducirles en técnicas o habilidades que necesitaban practicar para sus propias tareas educativas. De este modo, los estudiantes desempeñaron un papel importante en la creación de la tarea para la formación del profesorado, además de practicar con distintos tipos de roles de co-trabajo y liderazgo.

Los alumnos de Friese Poort han creado un maridaje para siete cervezas seleccionadas por el ROC Friese Poort y la cervecería mencionada en el punto 4.1, y han evaluado la ejecución junto con los invitados mientras disfrutaban juntos del maridaje, en la práctica en la cervecería, no sólo en la escuela.

El modelo 4.2.1 muestra las distintas funciones, responsabilidades y posibilidades que se reparten entre el triángulo de la Figura 1 a la hora de organizar tareas específicas.

La herramienta en 4.2, para diseñar conscientemente tareas que respondan a conocimientos, habilidades y actitudes regionales, culinarias e históricas.



4.3. Instrucciones del profesor para las asignaciones CIF de IO3

Estas instrucciones para el profesor (véase el anexo) vienen con el formato para las tareas de los alumnos que se diseñó para IO3. Para cada tarea de los estudiantes se puede escribir una instrucción para el profesor que invite a escanear la tarea en busca de elementos regionales, culinarios e históricos como se menciona en los modelos y resultados basados en la práctica, tales como

- KSAVE
- ICE
- DC
- Constructivismo social

Esto también es posible para las asignaciones existentes en su educación actual. Hemos creado un ejemplo de instrucción para las cinco tareas que hemos producido para IO3. Cada socio puede crear una instrucción de este tipo para sus asignaciones también, con un enfoque en el profesor como facilitador, retador, en lugar de un instructor principal, haciendo un seguimiento del enfoque cíclico y de investigación de los retos y asignaciones por los que pasan los estudiantes. Puede ayudar a los profesores a reflexionar sobre su papel, cómo pueden incorporar los valores de las herramientas FIC en sus tareas y cuál puede ser su propio esfuerzo para estimular a sus alumnos.

4.4 Otras herramientas e ideas para realizar nuevas tareas y sus instrucciones para el profesor.

En colaboración con colegas profesores, estudiantes, partes interesadas, socios, productores locales, agricultores, chefs u otros, hay muchas posibilidades de convertir los objetivos de aprendizaje en tareas de un modo que invite a los estudiantes a pensar más allá de cocinar una receta o aprender a cortar una zanahoria. He aquí algunos ejemplos de la práctica de la educación vocacional holandesa de ROC Friese Poort y la organización de red Slow Food Youth Network Fryslân.

4.4.1 Organización de competiciones de habilidad

A nivel regional, nacional e internacional se organizan muchos concursos para celebrar y poner en contacto las habilidades y conocimientos de los chefs. Un bello ejemplo regional es el concurso de cocción de tartas de manzana, ganado por estudiantes y cocineros de la región norte de los Países Bajos. El objetivo no es sólo preparar una tarta de manzana perfecta, sino también rendir homenaje a las especies de manzanas y a los huertos locales. El concurso pide a los participantes que se involucren en los productos locales, las recetas históricas y las habilidades culinarias para resaltar plenamente la importancia de estas historias relacionadas con la manzana.

A escala nacional, se organizan concursos entre escuelas y restaurantes. En ellos se invita a estudiantes, chefs y su personal a investigar cuáles son los productos y recetas relevantes, así como los productores y proveedores. Participar en un concurso de este tipo es también una oportunidad para poner de relieve la formación y el origen de un estudiante, y para desarrollar la forma en que la identidad de alguien brilla en los platos, la actitud de colaboración con su equipo y las habilidades necesarias para alcanzar un objetivo.

También en contextos internacionales este tipo de concursos son hermosas oportunidades de enriquecer la red y las perspectivas de estudiantes y profesores.

Para hacerlo un poco más pequeño y factible: dejar que los alumnos organicen concursos dentro del aula.

En torno a temas específicos puede ayudar a que todos se mantengan alerta y practiquen:

- Técnicas de corte
- Mejora de la receta
- Convertir recetas históricas en algo nuevo
- Aprovechar los productos regionales
- Invite a chefs u otros socios a juzgar

4.4.2 Excursiones que nadie olvidará

Por experiencia, podemos decir que para profesores y alumnos merece la pena recordar las salidas al campo con compañeros de trabajo. Salir del aula y adentrarse en el mundo en el que más tarde trabajarán los alumnos da una nueva visión de las cosas. Además, puede aportar una dimensión totalmente nueva a la forma en que los alumnos perciben los productos con los que trabajan y las técnicas que utilizan. Busque en su región

- Chefs y otros modelos
- Empresarios con o sin éxito
- Productores y proveedores de hortalizas, frutas u otros ingredientes
- Artesanía que utiliza materiales locales o regionales
- Personas con una visión interesante sobre la sostenibilidad y el futuro
- iniciativa empresarial
- Temas interesantes para las conferencias de invitados

Algunos consejos para conectar su formación con los socios del campo laboral y sus estudiantes:

1. Empieza pronto:

Cuando se quiere educar sobre la historia de ciertos productos, esa historia empieza mucho antes del momento en que se cosecha o se obtiene. Intente empezar por el principio del ciclo del que forma parte un producto. La historia de una chuleta de cerdo no empieza con el carnicero, sino con el lugar de donde procede ese animal y las personas que lo crían. Para construir relaciones sostenibles en la red que rodea tu educación, tienes que dedicar tiempo a invertir en la gente, para que ellos puedan invertir en tus alumnos y en ti mismo. Al empezar un nuevo curso escolar, por ejemplo, mira ya hacia delante para planificar la colaboración de la manera adecuada. Como dice la panadera Christa: las cosas buenas tardan mucho en hacerse.

2. Implique a los alumnos de antemano:

Antes de salir de excursión o de invitar a alguien a dar una conferencia, prepare ya con sus alumnos los temas que va a tratar. Cuando todo el mundo se prepara, la calidad de la visita a una empresa aumenta. Podrán hacer mejores preguntas, mantener conversaciones más enriquecedoras y aprender más si tienen una pequeña base sobre la que incidir. Así que: intégralo en su plan de estudios, hazles responsables de lo que hay que aprender y hacer, y discute cómo el KASEV que incluyen los viajes puede utilizarse para el desarrollo de sus objetivos profesionales y organizad juntos los viajes en relación con el plan de estudios.

3. No sólo es buena idea visitar fiestas fuera de la escuela,

Pero también es una gran idea invitar a fiestas para que formen parte de tu educación en la

escuela. Las conferencias de invitados pueden convertirse en un acontecimiento habitual, que aporte nuevos conocimientos, tareas y productos a tu escuela. De este modo mantienes la puerta abierta a aportaciones de las que de otro modo no te enterarías.



4.4.3 Crear soluciones basadas en el diseño para los socios de

Se ha demostrado que una forma estupenda de conectar a los estudiantes con el mundo laboral a través de la educación es formular retos de diseño en colaboración con socios del mundo laboral. Un ejemplo es la Fundación Holandesa del Riñón, que considera importante educar a los holandeses sobre la importancia de comer menos sal. La sal se encuentra en muchos productos, como el pan, los alimentos procesados e incluso las bebidas y los helados. Los estudiantes del ROC Friese Poort han cocinado diferentes platos gastronómicos sin sal, manteniendo intactos los sabores fuertes.

Chefs del hospital local, colaboradores de la Fundación del Riñón y compañeros de estudios, entre otros, han degustado juntos los platos, para evaluar si las recetas podrían tener un lugar permanente en el menú del hospital local que se ocupa de pacientes que necesariamente comen sin sal. Una forma muy práctica de combinar la educación regional, histórica y culinaria, ya que se practican los valores de la cocina holandesa, la mayoría de los productos son regionales y se tiene en cuenta la tradición local.

5. Literatuur

Boswinkel, N. & Schram, E. (2011). De Toekomst Telt. Ververs Foundation & Nationaal Expertisecentrum Leerplanontwikkeling, Enschede.

De Groot, A. D. (1994). Methodologie. Grondslagen van onderzoek en denken in de gedragswetenschappen. Van Gorcum, Assen.

Lima, S., Prasetyo, I. & Muda, Y. (2019). Teachers' Perception on the Implementation of Knowledge, Skill, Attitude, Value and Ethics (KSAVE) in AllPlus English Language Course and Training. Actas de la 6ª Conferencia Internacional sobre Investigación e Innovación Educativa, <https://dx.doi.org/10.2991/iceri-18.2019.44>.

Onderwijssysteem Design Based Education. NHL Stenden Hogeschool (z.d.). Geraadpleegd op 1 maart 2022 via <https://www.nhlstenden.com/studeren-bij-nhl-stenden/over-ons-onderwijssysteem>.

Plagmijer, J. & Muller, L. (2019). Duurzame Gastronomie in Nederland door Dutch Cuisine. Kwalitatief onderzoek naar behoefte en motivatie van restaurants. Hogeschool van Amsterdam, Amsterdam.

Van der Schans, H. (2015). iDNA, duurzaam leren innoveren.