

## **Las Prácticas Profesionalizantes en la Educación Técnica: Un aporte multidisciplinario para el diseño y gestión de una educación innovadora**

Datos del autor-ponente principal: Ana Laura Ardiles (Jefa General de Enseñanzas Prácticas) Indira Gatti (Tutora docente del espacio Prácticas Profesionalizantes) Sofía Punta (Tutora docente del espacio Prácticas Profesionalizantes) Valeria Morón (Directora) Docentes de la Escuela ETP N° 781 Dolavon\_Chubut-Argentina [colegio781@gmail.com](mailto:colegio781@gmail.com)

Datos de los coautores: Ana Laura Ardiles (Jefa General de Enseñanzas Prácticas) Indira Gatti (Tutora docente del espacio Prácticas Profesionalizantes) Sofía Punta (Tutora docente del espacio Prácticas Profesionalizantes) Valeria Morón (Directora) Docentes de la Escuela ETP N° 781 Dolavon\_Chubut-Argentina [colegio781@gmail.com](mailto:colegio781@gmail.com)

Resumen de la ponencia:

La Escuela N° 781 bajo la modalidad de Educación Técnico Profesional en Tecnología de los alimentos viene acumulando experiencias, creciendo y mejorando en forma continua el proceso de prácticas profesionalizantes, implementando para potenciarlas la metodología de aprendizaje Basado en Proyectos (ABP). Esta ponencia tendrá como objetivo describir las actividades desarrolladas durante el año 2015 al 2017.

Las prácticas profesionalizantes constituyen un espacio curricular obligatorio, en EETP 781 se interviene con prácticas en empresas y desarrollando proyectos de emprendimiento para el desarrollo de productos innovadores y de valor regional. Factibles de comercializar en la zona..

El éxito de la experiencia en nuestra institución es el resultado de la constitución un equipo multidisciplinario, que aportan los conocimientos necesarios para cada uno de los proyectos y acompañan a los/as estudiantes: en 6to año, a partir de ante-proyectos y en 7mo en la concreción de la propuesta y desarrollo de las prácticas en empresas. Esta coordinación es fundamental para sostener las actividades en el tiempo y articular las estrategias de enseñanza-aprendizaje, permitiendo a los/as estudiantes la autonomía y adquisición capacidades propias de la inserción en el mundo laboral.

Palabras claves: Práctica profesionalizantes, aprendizaje basado en proyecto, Dolavon-VIRCH-Chubut

## 1. Introducción

La Escuela de Educación Técnica Profesional (EETP)n° 781 nace como secundario orientado para adultos/as, se transforma en el año 2009 en una EETP con especialidad en Tecnología de los alimentos, por el resultado de las demandas locales. Siendo una institución joven en la zona se ha vinculado con el sector productivo a fin de conectar a los/as jóvenes con el rubro. Así mismo es referente de mejora tecnológica de productos regionales de alto valor agregado.

De acuerdo a lo establecido en la Res.CFEn° 47-08 anexo I:

*“Se entiende por prácticas profesionalizantes aquellas estrategias y actividades formativas que, como parte de la propuesta curricular, tienen como propósito que los estudiantes consoliden, integren y/o amplíen las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil profesional en el que se están formando. Son organizadas y coordinadas por la institución educativa, se desarrollan dentro o fuera de tal institución y están referenciadas en situaciones de trabajo.”(inciso 2.3 art. 16)*

La normativa abre el juego dando autonomía a las instituciones educativas para gestionar las PP, otorgando múltiples formatos acordes a la realidad local y posibilidades académicas. Al equipo de la EETP 781, lo motivó la posibilidad de ahondar en formatos integrados, que permitieran desarrollar y afianzar las capacidades educativas de los/as estudiantes.

Embarcados en trascender el tecnicismo profesional y derribar el “reduccionismo teórico” (clases frontales, cultura del apunte, la fotocopia, la falta de análisis de lo que se estudia), la institución plantea un quiebre en los *modelos tradicionales de enseñanza* (Díaz A, Grau O. 2017). Es así, como lentamente se introduce en distintas propuestas innovadoras, como resultante de las dificultades observadas en los grupos etarios que componen la matrícula institucional.

En el año 2011 inicia el camino de propuestas diferenciadas desde el primer año, cuando aún el establecimiento no poseía egresados/as de la especialidad técnica. Estimulando a los/as profesores a implementar metodologías similares al aprendizaje basado en proyectos.

El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) es una metodología didáctica que busca reforzar y valorar las capacidades de los y las estudiantes en la resolución de un proyecto que tenga como finalidad generar un producto o atender una necesidad.

*“El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP o PBL, Project-based learning) es una metodología docente basado en el estudiante como protagonista de su propio aprendizaje y donde el aprendizaje de conocimientos tiene la misma importancia que la adquisición de habilidades y actitudes. “ ( Torneo Delibera 2015).*

Mediante esta metodología el o la estudiante se presenta como protagonista de sus propios aprendizajes, autorregulándose, desarrollando autonomía, generando conocimiento, planteándose como investigador/a y creador/a del producto o servicio generado a partir de una primera idea motivadora.

Así las PP para la EETP n°781, podemos decir que, se convierten en un caso particular de ABP.

El presente informe desarrolla la experiencia de tres años de implementación de PP bajo el formato de ABP, donde se pone a discusión la metodología de trabajo y sus matices para

alcanzar el objetivo primordial: que los estudiantes consoliden, integren y amplíen, las capacidades y saberes del perfil profesional referenciadas a situaciones de trabajo (Res. CFE n° 47-08 anex I).

La ponencia dará cuenta de las actividades desarrolladas, conclusiones obtenidas, cambios en búsqueda de la mejora permanente y pondrá a discusión el formato a fin de aportar ideas a otras instituciones con similitudes o necesidades comunes

Objetivo General:

Describir las actividades desarrolladas para la implementación de las prácticas profesionalizantes, dando cuenta de la fortaleza del ABP.

## **2. Desarrollo: Detalles de la Experiencia**

### **2.1 El contexto: Dolavon y sus peculiaridades**

La escuela N° 781 “Don Eladio Zamarreño”, es un establecimiento muy novel de apenas 14 años de vida, situado en la Comunidad de Dolavon, pueblo de 3500 habitantes. La idiosincrasia de esta comunidad muy particular, ha movilizó desde los comienzos de la institución a pensar prácticas educativas tendientes a fortalecer las diversas trayectorias educativas de los y las estudiantes.

La localidad de Dolavon se ubica en el Valle Inferior del Río Chubut, cercana a zonas rurales en donde predomina la explotación frutihortícola y ganadera.

Por acuerdos con Municipio, cooperativas de productores, PYMES y miembros referentes de la comunidad, en el año 2009 se solicita y aprueba que el establecimiento sea Técnico con especialidad en Tecnología de los Alimentos, acordes a la realidad productiva local.

El establecimiento fue pensado para sostener el crecimiento del pueblo, especializando a los/as jóvenes en una temática que les permitiera generar sus propios emprendimientos o sumar mano de obra especializada en empresas locales.

La comunidad está integrada por descendientes de pueblos originarios y gales, en mayor proporción, dedicados a trabajos rurales. La Escuela técnica viene a sumar valor a las materias primas locales, a partir de insumos nativos, siendo su misión desde el inicio desarrollar productos regionales con alto valor agregado, así como contener a la comunidad ofreciendo propuestas académicas para todos los habitantes ya sean adultos/as que deban culminar sus estudios o jóvenes que continúan su trayecto escolar tradicional.

La institución abocada a contener a todos/as los niños y niñas, adolescentes o adultos/as del pueblo, se ha integrado en múltiples actividades comunitarias y proyectado con estrategias de enseñanzas no convencionales, lo cual, la posiciona actualmente como referente de cambio en la comunidad educativa local.

### **2.2 Los inicios:**

A partir del año 2011, se plantea el desarrollo de trabajos socio-comunitarios con fuerte relación en las ciencias duras, que permitieran involucrar al alumnado en actividades científicas con alcance comunitario y propusieran resolver problemáticas vinculadas a la realidad del pueblo.

A lo largo de 5 años se estimuló el trabajo en proyecto científicos-comunitarios, los cuales se presentaron en diferentes ferias y jornadas, dando participación a alumnos/as de

diferentes niveles, reforzando el trabajo del primer ciclo cuyo objetivo sería estimular las capacidades resolutorias, de oralidad y de práctica para que sean fortalezas en los y las estudiantes en el segundo ciclo.

De esta manera, el grupo de estudiantes que alcanzaban cuarto año, habían tenido la oportunidad de participar de alguna de las propuestas: feria de ciencias, jornadas, talleres, entre otras. Así mismo, los/as profesores/as involucrados/as en los desarrollo y participaciones, mejoraban el vínculo con los/as estudiantes y ganaban experiencia en el ABP, fortaleciendo el trabajo interdisciplinario con otros/as docentes y aportando a proyectos comunes.

En el año 2014, se plantea la participación de diferentes docentes en un mismo proyecto, como propuesta de planificación anual de los espacios curriculares, siendo para los/as profesores un desafío que contribuiría a su experiencia de trabajo. Las actividades se plantean con 4to año de la tecnicatura. El proyecto propuesto: “Construcción de un secadero solar para la elaboración de vegetales y hortalizas deshidratados”.

Tomando como referencia que la EETP n°781 se encuentra en el Valle Inferior del Río Chubut, se propuso generar valor agregado a la producción frutihortícola de la zona. Para llevar adelante este proyecto, se realizó un trabajo conjunto entre diferentes áreas abordando temas teóricos-prácticos establecidos en el diseño curricular. Algunas de las materias involucradas fueron: tecnología de los alimentos, microbiología de los alimentos, donde se apuntaban al desarrollo de un producto de buena calidad, diferenciado, sano e inocuo.

El desarrollo de alimentos, implica investigación para generar un producto y buscar el proceso productivo que se adapte mejor para la obtención de un elemento estable, de buenas características organolépticas e inocuo para la salud. Es por esto que la participación de diferentes áreas enriquecieron el proyecto y ayudaron a los/as estudiantes a la integración, profundización y aplicación de la teoría en la práctica, lo cual favoreció el aprendizaje.

Estos proyectos, tenían como objetivo final la presentación y exposición en ferias de ciencias y concursos educativos, que motivaban al docente y a los/as estudiantes a mejorar y ser partícipe.

La exposición oral de los trabajos realizados es una de las debilidades que se presentan año a año, por lo que la participación en ferias y concursos, le permitió a los/as alumnos/as ir fortaleciendo la misma. Al obtenerse resultados favorables en estas actividades, se planteó como objetivo de las prácticas profesionalizantes el cierre de los procesos de investigación y elaboración en estos tipos de encuentros, para de esta manera, continuar con el fortalecimiento de la oratoria de los/as estudiantes.

### 2.3 Los Avances

El trabajo mencionado anteriormente, sirvió como base para proyectar las PP. Se tenía presente que el/la estudiante debía aprender haciendo, en talleres, aplicando la teoría a la práctica con las condiciones y recursos que nos ofrece la zona en la que se encuentra la escuela.

El trabajo de las PP, no podía realizarse exclusivamente en el 7mo año de la carrera, ya que la incorporación de metodologías de estudio, práctica de los talleres, exposición y oralidad, se debían ir puliendo y desarrollando a lo largo de toda su trayectoria. Fue así que se comenzó a trabajar con proyectos, y principalmente en 6to año con el ante-proyecto, el

cual sería la idea del proyecto a llevarse adelante en 7mo año y que culminaría con un informe escrito del proceso de investigación y puesta en práctica de la idea base.

La idea proyecto es analizada por un grupo de docentes y estudiantes. Para poder definirla es necesario conocer el contexto social - productivo de la zona para plantear un mejor aprovechamiento de los recursos y de la implementación de esta iniciativa.

A lo largo de 6to año, se realizan visitas a diferentes establecimientos, charlas que ayudan a conocer mejor el contexto. En las visitas se visualizan varios conceptos, lo que le permite al/la estudiante sentirse familiarizado/a con lo visto en sus clases a lo largo de toda la trayectoria de la tecnicatura. Además de conocer lo que se trabaja y produce en el valle, se puede apreciar los recursos que nos ofrece y de qué forma podrían ser explotados, por lo que da inicio a una lluvia de ideas, ideas que serán claves al momento de definir que trabajar en su ante-proyecto.

Es necesario mencionar que se direcciona de parte del equipo docente los ejes de trabajo, no para impedir su crecimiento sino para que se pueda explotar en el desarrollo en función de los recursos, equipamientos y espacios físicos de elaboración y análisis físico-químicos y microbiológicos, tendientes a asegurar la inocuidad de los productos.

En síntesis, durante 6to año se llevan a cabo, visitas a establecimientos, búsqueda de un tema proyecto y formulación de la idea, teniendo en cuenta los costos y recursos necesarios para obtenerlos a principio del año siguiente, evitando suspender algún proyecto por la falta de alguno de ellos.

Como se menciona más adelante, *“La evaluación, es deseable que sea parte del proceso de enseñanza y de aprendizaje, para convalidarlo y/o reorientarlo. De este modo le permite al estudiante conocer su avance en relación con los criterios curriculares previstos, a fin de ajustar sus esfuerzos, identificar obstáculos, localizar dificultades y contribuir a revisar y ajustar las estrategias de enseñanza, la planificación y la evaluación”* (Anijovich R.; 2017).

Como cierre de estas actividades se propone que en la feria anual que realiza la institución escolar todos los años, los/as estudiantes defiendan su proyecto y convenzan al jurado que es necesario llevar adelante el mismo. El jurado se conforma por los directivos de la institución y el equipo de docentes que forma parte de las PP.

Para la defensa del anteproyecto, 6to año, deben realizar un stand ambientado con su idea proyecto, ya que es uno de los puntos a evaluar; así como también la defensa y exposición de los mismos.

Finalizando la última etapa de la tecnicatura, en 7mo año, se aborda al trabajo final y prácticas. Debido a la estacionalidad de los procesos productivos en la región, se decide comenzar con las prácticas en empresas locales a principio del año lectivo, aprovechando los picos de producción, ya que el momento más importante se encuentra en épocas de vacaciones.

Los/as alumnos/as participaron hasta el momento en PyMES (sala de extracción y envasado de miel, elaboración de dulces, quesos), Organismos públicos como la Planta piloto de vinos y quesos del INTA, Planta de elaboración de Dulces de la Municipalidad de Gaiman, Laboratorio de bromatología y ambiente del Ministerio de salud de la Provincia del Chubut, Matadero Municipal de 28 de Julio y Granja porcina de la localidad de Dolavon.

Las prácticas se comienzan a planificar un año antes, se trata de buscar un lugar que tenga relación con la idea proyecto, esto le permite no sólo conocer el proceso sino también

trabajar en él de forma concreta. En los casos que no existe una producción en la zona que se relacione con la idea proyecto se busca algún emprendimiento similar para que no sea tan alejado a la realidad de su investigación.

Las prácticas en empresas se efectúan por un período de 2 meses, por la mañana, en contraturno al cursado escolar. La duración de la misma, está sujeta a la disponibilidad del privado y la garantía de acompañar al alumno en su proceso de aprendizaje dentro del establecimiento.

El trabajo final, se divide en tres partes a lo largo del 7mo año cursado:

- La escritura del marco teórico: Conlleva a la búsqueda de información, una aprehensión de todos los conceptos claves para llevar adelante el proyecto, entrevistas, encuestas, que sirvan como base justificatoria al trabajo.
- La escritura y ejecución de todo lo relativo a materiales y métodos: esta etapa es dedicada al laboratorio y desarrollo de producto, se trabaja en el producto y análisis de los mismos.
- La escritura y análisis del plan de negocios: A lo largo de todo el ciclo lectivo se trabaja sobre el plan de negocios enfocándose en la viabilidad del proyecto, el análisis de mercado y análisis financiero que le permita conocer la rentabilidad o no del proyecto en cuestión. El equipo docente se encuentra trabajando en todos los puntos de forma interdisciplinaria, aportando desde su experiencia y profesión los puntos de cada proyecto.

El trabajo del equipo docente durante este proyecto, se centra en guiar a los y las estudiantes en este proceso trabajando interdisciplinariamente, en aulas taller y con desestructuras en el tiempo y los espacios utilizados para alcanzar los objetivos propuestos.

Dependiendo el tipo de proyecto que se realice, ya que pueden tener un enfoque meramente investigativo y/o un proceso productivo, se seleccionan los concursos a los que se va a participar: Feria de Ciencias, emprendedores y otros.

#### 2.4 Detalles metodológicos

Partiendo de los proyectos elaborados por los/as alumnos/as en 6to y 7º año donde se realiza previamente el estudio estratégico del contexto, su realidad, sus características particulares, y del listado de las problemáticas, pasando luego a determinar las posibilidades de generar la participación activa de los/as alumnos/as en el mismo. Los/as alumnos/as eligen el tema a trabajar y según sus expectativas conformarán proyectos de emprendimiento productivos de desarrollo interno o externo a la escuela.

Surge la necesidad de generar los vínculos y los acuerdos para integrar la educación y el trabajo. Aquí se ponen en valor, diferentes metodologías didácticas (visitas, charlas, exposiciones, concursos, ferias, jornadas técnicas que son organizadas a requerimientos del perfil del técnico en tecnología de los alimentos) que son complementarias a las prácticas profesionalizantes.

Los/as profesores/as se basan en el trabajo integrado entre espacios curriculares del 6to y 7º año. Las Prácticas Profesionalizantes tienen una significatividad pedagógica muy relevante, son de carácter integrador y ponen en juego saberes significativos en situaciones reales de trabajo.

Los proyectos productivos se organizan y consideran los siguientes pasos :

- Planificación y planteo técnico programación productiva y financiera
- Determinación de los recursos necesarios
- Participantes del proyecto
- Planificación relevamiento y registro de datos
- Planificación de evaluaciones parciales (presentaciones establecidas de los avances escritos)
- Planificación de ajustes al proyecto
- Planificación de imprevistos
- Presentaciones del trabajo
- Ejecución del proyecto en real situación de trabajo
- Medición de resultados
- Evaluación final (dispositivo)

La evaluación será durante toda la trayectoria, en forma permanente, en cada actividad realizada y según el plan de Prácticas Profesionalizantes establecido para el 6° y 7° año. Se parte de la evaluación inicial diagnóstica que permitirá establecer el nivel y punto de partida de los alumnos. Del diagnóstico se pasa a la elaboración de las secuencias de actividades con las que se orientarán los aprendizajes.

Durante el proceso de enseñanza, y según el trabajo integrado de profesores y atento a las estrategias didácticas para desarrollar las prácticas, los/as docentes realizarán un seguimiento respecto de cómo los/as alumnos/as se desempeñan en las diferentes experiencias y cómo las relacionan con el resto de las áreas.

Los/as docentes continúan evaluando en proceso cómo avanza cada alumno/a en el logro de sus aprendizajes y cómo se desempeña en el grupo, con sus pares, con el/la docente, con qué actitud y predisposición hacia la tarea, y cómo se va superando a sí mismo. Es decir, para la evaluación se tendrán en cuenta, las capacidades y habilidades de los/as estudiantes.

Como parte de la evaluación formativa, los/as docentes identificarán los avances y las dificultades evidenciadas en los procesos de aprendizaje, mientras los/as alumnos/as cumplen las etapas de los diferentes proyectos productivos que abordan, en reales situaciones de trabajo. Para ello, podrán recurrir a diferentes formas de evaluación (observación directa, presentación de proyectos, presentación de las producciones elaboradas, exposiciones en ferias y muestras).

Una de las técnicas más utilizada para esta etapa de evaluación de proceso o evaluación formativa suele ser la observación directa elaborando indicadores e instrumentos de registro , que permitan sistematizar la información sobre los cambios en las capacidades de los/as alumnos/as. Esto posibilitó al/la docente ir informando (retroalimentando) al/la alumno/a sobre los ajustes que necesita realizar en el proceso de aprendizaje, y a sí mismo sobre las estrategias didácticas implementadas durante el proceso de enseñanza, de modo de ir aproximándose al logro de las expectativas planteadas

El proyecto integrador es uno de los instrumentos que se utilizó para la evaluación de la adquisición de capacidades técnico específicas por parte de los alumnos. Ya que un proyecto productivo que responde a una problemática socio-productiva representa un modelo integrado de producción y que cada producción integra distintos conceptos y procedimientos. Las conclusiones de la evaluación final sirvieron como base para la toma

de decisiones de acreditación y promoción y para ratificar o rectificar las decisiones didácticas con las que los docentes guiaron su enseñanza.

Es importante que en cada etapa se evalúe el desempeño global de los/as alumnos, teniendo en cuenta indicadores sobre: su saber hacer (procedimientos) sus conocimientos, su “saber ser” y actitudes respecto de las actividades de aprendizaje propuestas, como en la relación con sus pares y docentes.

Es fundamental el registro de logros en el paso de los/as alumnos/as por los distintos lugares de trabajo, donde el responsable docente y oferente debe dar cuenta en el registro de logros, las capacidades adquiridas individualmente. En todos los casos, se considerará el trabajo en equipo, esto es el desarrollo de proyectos asociativos llevados adelante por grupos de dos o más alumnos.

La modalidad de evaluación será la coevaluación (evaluación realizada entre pares) y autoevaluación (evaluación realizada por el alumno sobre el propio desempeño). Estas modalidades de evaluación permitirán a los/as alumnos/as ir asumiendo mayor protagonismo y compromiso con su propio aprendizaje y harán posible la adopción de actitudes transferibles a sus futuras capacidades profesionales.

Para ello debemos establecer indicadores comunes para todas las prácticas que se han planificado realizar.

- Se deben considerar indicadores que hacen a la aplicación del conocimiento Del Manejo y Gestión: Interpretación del proyecto productivo, uso de recursos, aplicación de tecnologías apropiadas, gestión de insumos y bienes de capital, previsión de imprevistos, aplicación de legislación, aplicación de normas de seguridad e higiene en el trabajo, comercialización de los productos, evaluación de resultados.
- Indicadores que se referirán a su desempeño en el área de trabajo: Cumplimiento de horarios, es responsable y atento para recibir información, cumple con las actividades programadas, demuestra habilidad para aplicar conocimientos y adquirir nuevos, se dirige con respeto y amabilidad frente a productores, docentes, pares, trabaja con autonomía, recoge, procesa y analiza información, relaciona y aplica información y conocimientos a su proyecto, etc.
- Indicadores referidos a conocimientos del contexto socioproductivo: Conoce las características socioproductivas del lugar. (Identifica y valora aspectos sociales – condiciones agroecológicas; alternativas productivas, recursos disponibles; planes y políticas oficiales, normativas vigentes). Selecciona, prioriza e interpreta las informaciones investigadas y/o relevadas.
- Del Proyecto Identifica y trabaja sobre una problemática socioproductiva, y el proyecto es pertinente. Organiza y considera las etapas. Establece vinculaciones con instituciones, asesores, productores. Concreta un plan de actividades especificando cronogramas y recursos necesarios. Elabora presupuestos teniendo en cuenta costos, amortizaciones, financiamientos. Analiza los canales de comercialización.
- De la Presentación: Expresa oralmente con fluidez sus ideas. Demuestra orden y prolijidad. Utiliza estratégicamente recursos informáticos textos, gráficos, cuadros, tablas. Manifiesta apertura para recibir críticas. Se compromete con la tarea en equipo. Se dirige con respeto y amabilidad .Trabaja con autonomía.



- De la Integración curricular: Aplica conocimientos del campo de la formación general, de la formación Científico Tecnológica y de la formación técnico específico. Aplica conocimientos y capacidades logradas en el campo de las Prácticas Profesionalizantes.

Entre otros indicadores que junto con las evaluaciones en los restantes espacios curriculares de 7º año se conformará la evaluación final de técnico en tecnología de los alimentos que refleja el grado de formación alcanzada para desempeñar su profesionalidad en distintas situaciones y contexto del área de los alimentos.

### 3. Resultados

A tres años de trabajo continuo, con múltiples instancia de intercambio con el grupo de docentes involucrados, es posible destacar:

- Motivación de los/as alumnos/as y docentes: el trabajo en conjunto e interdisciplinario logró reunir al equipo docente, fortalecer el trabajo en equipo y lograr los objetivos pactados. Los/as alumnos/as se sienten acompañados/as la mayor parte del tiempo, ya que siempre cuentan con ayuda y direccionamiento de parte de los/as docentes para continuar con sus proyectos.
- Creatividad y capacitación constante: Las nuevas ideas que surgen durante los dos últimos años, permiten no solo motivar a los/as alumnos/as en lograr sus objetivos sino que también los/as docentes deben generar una retroalimentación de información que les permita ayudar a investigar, gestionar los proyectos. La gama de temas que se pueden estudiar en la tecnología de los alimentos y los nuevos desarrollos que se trabajan lo hacen interesante.
- Aprender haciendo: los/as estudiantes generan en el taller, los conocimientos que la teoría puede quedar inconclusa se aplica de forma práctica logrando un entendimiento y comprensión de lo estudiado. El análisis de resultados y obtención de conclusiones permiten al estudiante un aprendizaje efectivo.
- Comprensión de textos y escritura: estas son dos capacidades que se abordan en todas las áreas. Se trabajó de forma insistente, sin embargo, continuamos con nuevas propuestas metodológica debido a que los/as alumnos llegan al último año con dificultades de comprensión de lectura. A partir de este proyecto se logra afianzar individualmente a cada uno, ayudándolos a expresarse de manera escrita y oral. Con respecto a la lectura, la búsqueda de información en diferentes plataformas digitales, textos científicos y bibliografía se logra realizar una comprensión y síntesis de la información importante, es un trabajo que se realiza desde 6to con el ante -proyecto buscando una independencia y autorregulación de parte de ellos hasta llegar a 7mo, lo cual sería necesario que esto ocurriera en el ciclo básico de la escuela orientada.
- Autorregulación: la capacidad de ser generadores de sus propias acciones, y realizar los trabajos por su cuenta no se ha logrado hasta el momento. Esto puede deberse a la forma que se ha trabajado a lo largo de toda su trayectoria escolar. El acompañamiento es constante de parte de los/as profesores/as, haciendo que los/as alumnos/as sean muy dependientes de ellos/as. Existe una falta de autoestima que les genera miedos y falta de confianza a la hora de realizar los trabajos prácticos en el taller o en el laboratorio. A partir de este año, se trató de gestionar las actividades para que ellos en forma grupal puedan comenzar a realizar las prácticas, sin el constante seguimiento del docente. Esto les permite organizarse, gestionar y planificar por su cuenta los trabajos prácticos, generando su propio aprendizaje.

- Oralidad y exposición: La participación en concursos y ferias permitió trabajar la presentación oral de los trabajos y de esta manera generar seguridad en los/as estudiantes. Es un trabajo constante en este tema.
- Prácticas en empresas: El cumplimiento de las horas en diferentes empresas privadas y organismos estatales tiene limitantes que afecta en los resultados esperados, pero a su vez cumple un objetivo propio de las PP, que es imitar el trabajo que los/as estudiantes deberían realizar una vez finalizada la tecnicatura. Que los/as alumnos/as deban tener que relacionarse con personas fuera de la institución, es beneficioso, pensándolo como sus futuros empleos. Pero así también, existen factores que no permiten aprovechar completamente estas prácticas ya que al estar fuera de la estacionalidad de alta producción, los tutores encargados de las prácticas en las empresas se desentienden, dándoles actividades poco relacionadas al proceso o dejándolos con tiempos de ocio que son poco representativos de la actividad en los picos de producción. Otra dificultad, es que el tiempo de prácticas en las empresas no cumple con las horas anuales según el diseño curricular, ya que los empresarios son los que limitan a organizar los horarios según las actividades y tareas que ellos estén dispuestos, lo cual como institución aceptamos debido a que sabemos la responsabilidad que conlleva trabajar con jóvenes y mantener en funcionamiento una actividad en la producción.

Las horas que no se cumplen de las prácticas en las empresas son reemplazadas por horas de trabajo en la escuela con el proyecto final y las prácticas en laboratorio y taller. Conscientes de esta problemática, se están llevando a cabo proyectos institucionales para la creación de salas piloto elaboradoras de alimentos. En este momento se encuentra en plena construcción la sala de quesos y embutidos, con equipamiento a escala piloto. Este proyecto permitirá que los/as alumnos/as realicen sus prácticas en la institución bajo la supervisión de sus tutores, de esta manera, se podrá establecer las actividades propias del procesos y análisis de los productos a elaborar, enfocándose en el perfil del egresado.

La implementación de la metodología didáctica de ABP genera que los y las estudiantes sean partícipes protagonistas de sus aprendizajes. De este modo, hemos obtenido un gran avance en materia de autonomía y construcción de conocimiento por parte de ellos/as.

Poder apuntar a al desarrollo y valoración de capacidades, genera que los y las estudiantes puedan aportar al trabajo y al proyecto desde sus principales habilidades, sintiéndose útiles a la construcción del conocimiento y poniéndoles el cuerpo a las prácticas necesarias para alcanzar los objetivos.

El trabajo grupal productivo a sido otro de los resultados obtenidos, también reforzado desde la lógica de las capacidades y habilidades de cada uno/a de los/as estudiantes.

Los/as estudiantes asumen un compromiso con su proyecto, se responsabilizan sobre el mismo y saben que es requisito indispensable para alcanzar los objetivos, que puedan hacer de manera satisfactoria la presentación oral de éste. De este modo, la oralidad se ha visto en mejoría constante, pudiendo romper con una debilidad fuertemente marcada en los primeros años de implementación.

#### 4. Discusión

Sin pretender hacer una evaluación final de las actividades desarrolladas a lo largo los últimos tres años de aplicación de la metodología de PP y ABP partiendo del 6to año, con el ante-proyecto y culminado en el informe final en el 7to año, podemos manifestar que las expectativas institucionales de mejora de la calidad educativa, se han cumplido.

Afirmamos con alto grado de satisfacción, que al finalizar este proceso, tanto los estudiantes como los docentes presentan un actitud y un trabajo distintivo. El trabajo presentado a fin de año en las jornadas planeadas es producto de sus esfuerzos, de su construcción, de su investigación y de su puesta en práctica de saberes y capacidades.

Se puede visualizar equipos de estudiantes que van madurando en su trabajo grupal, en su autonomía y en la defensa oral de sus ideas.

Sin embargo, destacamos que, para generar un ambiente propicio para el aprendizaje con la implementación de este tipo de dinámica que llevamos adelante en nuestra escuela, es necesario una estipulación clara de los objetivos por parte del equipo directivo, docentes y dispuestos a introducir modificaciones en sus prácticas, que brinden el soporte y acompañamiento diario específico para el desarrollo de las actividades, y la infraestructura tecnológica que posibilite la implementación.

Destacamos que, si bien lo puntualizado anteriormente resulta necesario, lo importante es comenzar a transitar por estos caminos innovadores a partir de potenciar lo que cada institución cuenta en el momento de su inicio; sobre todo, lo que hace a poner en marcha una iniciativa de cambio.

#### 5. Bibliografía

Anijovich Rebeca y Capeletti Graciela. (2018). Clase 9. "La evaluación como parte de la planificación". Didáctica general I. Buenos Aires: Ministerio de educación y deportes de la Nación.

Aznar, F., Mar Pujol y otros. "Adquisición de competencias mediante Aprendizaje basado en proyectos con metodología docente: valoración del alumnado". Dpto. de Ciencia de la computación e Inteligencia Artificial Universidad de Alicante.

Cerrutti, Marcela, Binstock, Gerorgina (2010), "La institución escolar del nivel medio en el pasaje a la educación superior", Cuaderno del CENEP, N° 55, Centro de Estudios de Población, Buenos Aires. Cerrutti, Marcela, Binstock, Gerorgina (2010), "La institución escolar del nivel medio en el pasaje a la educación superior", Cuaderno del CENEP, N° 55, Centro de Estudios de Población, Buenos Aires.

De Ibarrola, María (2009), "Formación de profesionales de la ETP: nuevos enfoques pedagógicos", En: de Asís Blas, Francisco y Planells, Juan (coord.) (2009), "Retos actuales de la educación técnico-profesional, Metas Educativas 2021. La educación que queremos para la generación de los Bicentenarios", Fundación Santillana, OEI, Madrid.

Delfino, José, Ponce, Carlos (1998), "La demanda privada de educación superior", En "La educación superior técnica no universitaria. Problemática, dimensiones, tendencias", Serie Nuevas Tendencias, Ministerio de Cultura y Educación, Secretaría de Políticas Universitarias, Buenos Aires.

Ferreyra H, Gallo G y Zecchini A (2007): “Educar en la acción para aprender a emprender. Organización y gestión de proyectos socio-productivos y cooperativos”. Noveduc. Argentina.

Frigerio G y otros. (2017): “Trabajar en instituciones: los oficios del lazo”. Noveduc. Argentina.

Frigerio G, Diker G (comps.) (2017): “La transmisión en las sociedades, las instituciones y los sujetos. Un concepto de educación en acción”. Noveduc. Argentina

Ley de Educación Nacional 26206. extraído de: [http://www.inet.edu.ar/wp-content/uploads/2013/03/ley\\_de\\_educ\\_nac1.pdf](http://www.inet.edu.ar/wp-content/uploads/2013/03/ley_de_educ_nac1.pdf)

Ley de Educación técnico profesional n° 26058. Extraído: <http://www.inet.edu.ar/wp-content/uploads/2012/10/ley-26058.pdf>

Stake, R. E. (2005) Investigación con estudio de casos. Madrid, Morata.

Stoll L, Fink D (1999): “Para cambiar nuestras escuelas. Reunir la eficacia y la mejora.” Octaedro. Barcelona.

Resolución del Consejo Federal de Educación n° 47-08 anexo I .Extraído: <http://www.inet.edu.ar/wp-content/uploads/2012/10/47-08-anexo.pdf>

Torneo Delibera.2015. “Aprendizaje basado en proyectos”. Biblioteca del Congreso Nacional de Chile.