

Semillero Empresarial

Experiencia pedagógica para la enseñanza-aprendizaje a través de la preparación de alimentos

Colegio Villa Amalia

Magda Guisela Agames Jeres*



Fotografía: Feria de Ciencia Engativa: Juan Pablo Duarte. Secretaria de Educación Distrital

¿Cómo cambiar la dinámica de la práctica pedagógica para la enseñanza aprendizaje a través de la preparación de alimentos, haciendo del entorno escolar un lugar más atractivo y lúdico en donde el estudiante descubre sus potencialidades, habilidades y destrezas?

Se puede lograr desde nuestro rol de educadores y formadores con una propuesta pedagógica que contribuya con el desarrollo de habilidades empresariales, sociales, laborales a partir de la preparación de alimentos y en donde se articulan saberes y asignaturas, fortaleciendo el proceso de enseñanza-aprendizaje; despertando en los estudiantes la mentalidad empresarial, su espíritu emprendedor, cimentado en la elaboración de planes de negocios, el uso adecuado de las TICS, brindando herramientas que fortalezcan la construcción del proyecto de vida de nuestros estudiantes.

La experiencia pedagógica se desarrolla en el área de gestión empresarial en los grados décimos y undécimos y se viene trabajando en ella desde el año 2007. Consiste en la conformación de diferentes ideas de negocios a partir de la fabricación de diversos productos, que implica la formación teórica en emprendimiento, en contabilidad, que en concordancia con el PEI: FORMACION DEL EDUCANDO EN LA ORGANIZACION Y GESTION EMPRESARIAL desde los grados sexto a undécimo, apoye la propuesta pedagógica en la cual los alumnos reciben una formación teórica en alimentos y una formación práctica en la elaboración de productos a base de frutas y vegetales, lácteos, repostería, tortas, ponqués, orientado para los grados décimos y para los grados undécimos, elaboración de productos a base de cárnicos, cereales, carbohidratos y repostería, que, posteriormente, se

colocó de disposición, a través de diapositivas en powerpoint, y comprende las siguientes etapas:

Etapa 1: Inducción en el manejo de buenas prácticas de manipulación de alimentos a partir del código sanitario y diseño del capítulo I del cuaderno virtual.

Etapa 2: Explicación fundamentos teóricos del tema utensilios que se requieren.

Etapa 3: Fabricación de productos, valoración costos, aquí el docente le da las instrucciones requeridas al estudiante para fabricar el producto.

Etapa 4: Diseño de plan de negocios de ese producto que incluya nombre comercial, logotipo, frase publicitaria, capital, socios, constitución la empresa, visión, misión, de la empresa, objetivos, organigrama de la empresa, diseño de etiqueta y empaque del producto.

Etapa 5: Continuación elaboración cuaderno virtual con la fundamentación teórica del tema, luego toma de evidencias fotográficas del proceso productivo paso a paso; suministrando de esta manera formación teórico práctica a los estudiantes de los grados décimo y undécimo de forma semanal y quincenal.

Para dichas prácticas se requieren de ingredientes, utensilios, equipos como hornos, estufas, moldes, latas, batidor, licuadora, elementos con los cuales se ha venido dotando el laboratorio de agroindustria. Los participantes de estas actividades son los estudiantes de grados décimos y undécimos quienes conforman equipos de trabajo a los cuales se les indica con anticipación qué materias primas, insumos y utensilios deben traer para realizar las prácticas.

Una vez culminada las cinco etapas anteriores los estudiantes envían vía correo electrónico el cuaderno virtual para ser revisado y evaluado por el docente de las prácticas y el docente de sistemas.

Etapa 6: De retroalimentación en la cual se espera que los estudiantes vuelvan a realizar la práctica en sus casas con sus familias.

La puesta en marcha de la propuesta pedagógica “Semillero Empresarial” ha transformado positivamente el quehacer pedagógico en el Colegio Villa Amalia, institución educativa distrital y ha influido en la práctica docente en la medida en que a través de la preparación de alimentos y la construcción de ideas de negocios, los alumnos conceptualizan y retienen más los conceptos teórico prácticos de la temática vista en el área de Gestión Empresarial.

Haciendo el clima escolar más agradable, toda la comunidad estudiantil se involucra, y se ve cómo definitivamente si se les motiva a los estudiantes, se generan cambios de actitud, de mentalidad y de asumir compromisos y responsabilidades; a los docentes nos invita a seguir trabajando por los estudiantes y ampliar el proyecto hacia los padres de familia y hacia los grados novenos. Es reconfortante saber que el inicio fue duro porque se carecía de muchos elementos y que gracias a la constancia, dedicación y perseverancia y sobre todo en creer en lo que se está haciendo, se ha logrado reconocimiento a la labor que se realiza y a la participación de la propuesta pedagógica en varios escenarios académicos y pedagógicos a nivel local, distrital, regional y satisfactorio que toda una comunidad educativa y en general las personas que han conocido de cerca el proyecto aprecien las bondades del mismo.

* Magda Guisela Agames Jeres. Docente de estén Empresarial. ColegioVilla Amalia I.E.D Engativá.