



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

“LA ACCIÓN TUTORIAL EN EL CICLO FORMATIVO DE PASTELERÍA Y PANADERÍA”

AUTORIA FRANCISCO LÓPEZ BARRERAS
TEMÁTICA ACCIONES TUTORIALES
ETAPA FP. PASTELERÍA Y PANADERÍA

Resumen

Todo centro educativo tiene que tener diseñados planes de acción tutorial por el cual se rigen las tutorías de cada grupo. Aquí presento un diseño propio elaborado para un 1º curso de pastelería y panadería (grado medio), realizado en el IES Sierra Blanca de marbella y que pretende mostrar también algunas actividades formativas.

Palabras clave

PAT, criterios, tutoría, alumnos, integración, programaciones, familias, actividades

1. INTRODUCCIÓN

Entendemos como un PAT, como la planificación específica de las actividades que son propias de los profesores/as-tutores/as. Así, se evita el azar, la improvisación a la hora de realizar nuestra docencia, garantizando en cierta medida la organización de nuestro trabajo.

Si mostramos aquí este ejemplo es por el hecho de que pueda ser una herramienta útil para diseñar otros Pat. en los centros que correspondan.

Las características del centro muestran una línea a seguir a la hora de realizar nuestro plan.

1.1. BASES DE CONFIGURACION DEL PAT

El curso al que se refiere este plan de acción tutorial presenta las siguientes características:

- Un total de 15 alumnos
- 10 están muy motivados.
- 3 son repetidores.
- 2 no tienen motivación alguna.
- Todos ellos viven en la localidad, exceptuando 2 que vienen de pueblos limítrofes.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

- Lo que más les interesa a todos son los módulos expresamente prácticos.
- La mayoría de ellos piensan ponerse a trabajar nada más terminar los dos años que dura el ciclo.
- El lugar es idóneo para conseguir trabajo, por su afamado turismo.

2. OBJETIVOS GENERALES

- Enseñar las normas de convivencia, profesores, compañeros, etc
- Fomentar la cooperación, la solidaridad, respetando las reglas.
- Establecer relaciones fluidas entre los padres y el centro.
- Favorecer su desarrollo moral y la adquisición de valores
- Desarrollar en el alumno un juicio crítico y razonado.
- Enseñarle a aceptar su propia identidad y favorecer su autoestima.
- Tolerar, valorar y respetar las diferencias individuales.
- Desarrollar actitudes positivas y de responsabilidad personal.
- Enseñarle a organizar su tiempo de estudio.
- Manejar técnicas de estudio que favorezcan su rendimiento académico.
- Auto evaluación.
- Ayudar al alumno en la toma de decisiones.
- Favorecer el interés de sus aptitudes y cualidades personales.
- Informar y orientar a los alumnos sobre los posibles itinerarios académicos.

3. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Inculcarles la mentalidad de formación permanente y completa, donde son fundamentales el resto de módulos, dado que este sector es competitivo y cambiante, siendo esta la tendencia en los últimos años.
- Demostrarles la importancia de dominar las técnicas básicas de pastelería y panadería. Motivarles hacia la creatividad e imaginación personal.
- Presentarles periódicamente ofertas de empleo reales de distintos niveles y posibilidades de autoempleo; posibilidades de formación al finalizar el ciclo.



4. A MODO DE PLANIFICACION

OBJETIVOS	ACTIVIDADES	ÁMBITOS DE INTERVENCIÓN	TEMPORALIZACIÓN
	<ul style="list-style-type: none"> • Reuniones de coordinación. • Reuniones padres-alumnos. • Intercambios de información. • Explicación de la programación. • <u>1. Actividades complementarias y extraescolares.</u> • Recogida de información de los alumnos: datos personales, rendimiento,.... • Escenificar situaciones cotidianas • Elección del delegado de curso. • Visitas a empresas del sector. 	<p>Profesores. Padres y alumnos. Profesores. Profesores/padres Alumnos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alumnos • Alumnos 	<p>Primer trimestre y a lo largo de todo el curso.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tercer Trimestre • A lo largo de todo el curso.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

	<ul style="list-style-type: none"> • Hábitos de vida saludables. • Charlas de profesionales motivándoles y acercándoles al mundo real. • Organización y funcionamiento del aula. • Normas de clase. • Prever los apoyos necesarios • Cuestionarios. • Visitas. • Charlas informativas • Entrevistas personales y con los padres. 	<ul style="list-style-type: none"> • Alumnos • A los alumnos y a los padres. 	<ul style="list-style-type: none"> • A partir del segundo trimestre. • Tercer Trimestre.
--	---	--	--



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008
5. SEGUIMIENTO Y EVALUACION

Se realizará a través de los siguientes instrumentos:

- Nivel de participación de todos los implicados.
- Grado en que la información transmitida ha llegado a los destinatarios.
- Cumplimiento del programa
- La observación sistemática.
- Pruebas específicas, cuestionarios sobre el seguimiento de la labor de tutoría.
- Intercambios orales con los alumnos: diálogo, entrevista, reuniones...
- Evaluación de la propia actividad tutorial, tanto sobre el contenido como sobre la forma. Dicha evaluación será el punto de partida del PAT del próximo curso.

6. ALGUNAS ACTIVIDADES

Dentro de este marco se contemplan, como reflejamos en el cuadro numerosas actividades que completen y nos ayuden a lograr los objetivos marcados para nuestro curso.

6.1 Primera actividad. Visita a empresas.

Un sector como el de la hostelería no puede obviar hacer visitas a empresas relacionadas con el sector. Se propusieron visitas a obradores y pastelerías de la localidad. Una de las visitas se realizó a la pastelería Custodio. Custodio es un gran pastelero que lleva muchos años regentando su propio negocio en Marbella. Su local de venta al público se encuentra en una calle bien situada en la ciudad, pero su local de producción está algo alejado. Allí nos acercamos alumnos y el que escribe para ver in situ como es el desarrollo del trabajo en una pastelería, conocer sus instalaciones, las maquinarias disponibles y sus usos, productos, etc.

El alumnado pudo hacer preguntas y obtuvo su primer contacto con la realidad del sector desde un punto de vista integral.

Tras la visita que duró algo más de una hora volvimos al centro y en las 2 horas que quedaban fijadas según el horario se propusieron actividades a los alumnos:

- Enumerar la pequeña y la gran maquinaria vista en el obrador.
- Nombrar elaboraciones que se estaban desarrollando en el momento de la visita.
- Como se nos explicó el proceso de elaboración del pan, escribir en 10 líneas cuales son los pasos a seguir para la elaboración del pan.
- Por último, realizar un breve comentario sobre lo que les pareció la visita



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

Tras un tiempo para realizar estas cuestiones cada alumno iba siendo preguntado sobre alguna cuestión relacionada con la visita y las actividades posteriormente propuestas.

Estas actividades enmarcadas dentro de la visita realizada pretenden comprobar el grado de interés y de implicación del alumno por lo que va a aprender en esta etapa educativa.

Es una actividad de inicio de curso, para que el alumno se sienta atraído por la etapa que empieza y así se le vaya generando interés por la materia.

Como hemos comentado antes es una herramienta que nos ayuda a comprobar cuál es la actitud inicial del alumno frente al curso.

Esta actividad que viene siendo realizada de forma importante todos los años en este tipo de rama educativa puede realizarse de una forma más interesante haciendo una rueda de preguntas o puestas en común sobre la experiencia vivida utilizando como base algunos juegos cotidianos como el uso de unos dados para ver a quien le toca contestar según la posición previamente asignada de cada uno, unos naipes con los que contesta el jugador que tenga determinada carta asignada, salvándose con los comodines, etc.

Esta última pincelada sobre juegos alternativos que se pueden utilizar en clase, son muy resolutivos para crear un ambiente más divertido al alumnado pero que a la vez sirva de herramienta para lograr los objetivos. Con ellos la atención del alumno es mayor y vienen siendo ya habituales entre compañeros el uso de estos y otros juegos.

6.2 Segunda actividad. Hábitos saludables.

Ni que decir tiene que en esta etapa educativa son también importantes los hábitos alimenticios de cada uno. Son alumnos jóvenes, en una edad difícil, y que requieren mucha atención por parte de los padres y un apoyo como profesional por parte del profesorado.

Los jóvenes hoy en día no cuidan mucho la alimentación. Teniendo en cuenta que la especialidad que van a estudiar es pastelería y panadería, totalmente vinculada con la gastronomía, y que el conocimiento de los productos en pastelería es básico, se realizó un especie de forum, con una puesta en común, debate y conclusiones sobre los hábitos alimenticios de cada uno.

Se emplearon tres horas para esta actividad que se realizó en el aula

1. En primer lugar se recabó información de cada uno sobre cuáles eran los hábitos alimenticios personales de todos ellos.

Para ello se utilizaron varias preguntas:

- ¿Cuántas veces comes al día?
- ¿Desayunas todas las mañanas y que es lo que desayunas?
- ¿Realizas ejercicio y con que frecuencia?
- ¿Cuánta fruta y verdura comes al día?
- ¿Ingieres dulces, bollería industrial, habitualmente?
- Las comidas que realizas al día, ¿Son copiosas o ligeras, como son?
- ¿Cuánto duermes diariamente?



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

Cada alumno fue anotando y contestando las preguntas.

Posteriormente se comenzó dando respuestas personalizadas a cada una de las preguntas.

A partir de aquí se abrió un debate en el cual cada uno dio su punto de vista sobre lo expuesto, se cruzaron impresiones, hubo diversidad y grandes diferencias de criterios. Finalmente se obtiene una lista de resultados que es la que voy a exponer, puesto que enrollarme con lo que cada uno pensaba, dijo, etc. sería demasiado extenso. Lo que de verdad interesa con esta actividad es conseguir que el alumno se de cuenta de cuales son los hábitos alimenticios correctos, cuales no, que conozca como debe alimentarse, como debe ser su día a día, lo importante del ejercicio físico, del dormir, y sobre todo, que el como futuro profesional del sector tiene en sus manos el poder conocer de primera mano que es lo que debe y no debe hacer.

* Las respuestas que se obtuvieron fueron las siguientes:

De los 12 alumnos que asistieron al debate:

- 6 comen tres veces al día, 4 dos veces al día y el resto 5 veces pero mal.
- 10 no desayunan o desayunan muy poco y 2 desayunan.
- 8 hacen ejercicio pero solo 4 con una frecuencia adecuada. 4 no hacen nada de ejercicio.
- Solo 2 comen verdura y fruta todos los días. 3 más comen fruta y verdura algunos días. 2 no les gusta la verdura y no la prueban. El resto lo intentan evitar todo.
- 9 comen todos los días (unos un poquito y otros mucho) algo de alimentos no saludables. El resto no suelen comer normalmente.
- Todos en general hacen las comidas inadecuadas en momento y cantidad.
- 10 se acuestan tarde y no duermen lo necesario mientras que 2 mantienen unos horarios más acordes.

6.2.1. Conclusión

Esta claro que una actividad como está es muy interesante, no solo como propuesta didáctica muy relacionada con la materia, si no que también se podría usar en cualquier rama o etapa educativa.

A la conclusión que llegamos es que el joven de hoy en día no hace suficiente ejercicio para quemar el exceso de grasas, ingesta de alimentos, etc. Además comete el grave error de no alimentarse al inicio del día que es cuando el cuerpo comienza a funcionar y más nutrientes necesita. Come a desmán, sin control y encima no duerme lo suficiente.

Los alimentos de los que se nutre no siempre son suficientes puesto que verduras y frutas, elementales en nuestra alimentación, quedan relegados a un último plano.

Estos resultados, tras ser expuestos con los alumnos hacen reflexionar a cada uno de ellos, y se observa una preocupación por la importancia que tiene la alimentación.

Conseguir que cada alumno se plantee sus hábitos alimenticios y cambié de rumbo es un éxito, pero si además les crea interés por los alimentos, por lo que aportan, sus nutrientes, etc. seguro que el proceso aprendizaje a desarrollar durante el curso puede lograr los objetivos previamente diseñados en nuestro Pat.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 10 – SEPTIEMBRE DE 2008

6.3 Charla profesional.

Al hilo de la actividad anterior se propuso acudir a un profesional del sector para que diera una pequeña charla sobre la nutrición.

En este caso solicitamos la colaboración de Juan José Sánchez González, **2º Jefe de cocina del Hotel Incosol en Marbella**. Este establecimiento es uno de los más prestigiosos a nivel nacional, y cuenta como uno de los mejores hoteles Spa dedicados a la salud.

Juan José expuso con extraordinario criterio todo lo que debemos saber sobre los alimentos, lo que nuestro organismo necesita y no necesita, cuales son los pros y contras de la sociedad actual con respecto a la alimentación, etc.

Habló de su experiencia como profesional y animó a todos los asistentes a poner mucho empeño y cariño en aprender esta profesión.

Este tipo de charlas **son necesarias y muy importantes** que se realizaran incluso en cualquier etapa educativa. Concienciar a los jóvenes de la importancia de la alimentación es tarea de los padres, y nosotros como profesores podemos así aportar nuestro granito de arena para obtener una sociedad más comprometida con este tema.

En estos ciclos de panadería y pastelería es indudablemente importante tener claros estos aspectos, pues ayudarán en gran medida en el progreso y dominio de la materia.

Autoría

-
- FRANCISCO LÓPEZ BARRERAS
 - IES SIERRA BLANCA, MARBELLA, MALAGA
 - E-MAIL: pacomarbella05@yahoo.es