



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 6 – MAYO DE 2008

“EXPERIENCIA PROFESIONAL DE CARACTER INNOVADOR EN SUECIA”

AUTORIA FRANCISCO LÓPEZ BARRERAS
TEMÁTICA MOVILIDAD, FORMACION Y PERFECCIONAMIENTO DEL PROFESORADO
ETAPA FORMACION PROFESIONAL

Resumen

Este artículo pretende relatar la estancia de un profesor en Suecia, gracias al proyecto Leonardo. En dicha estancia se realizaron numerosas actividades con la intención de recabar información, intercambiar experiencias profesionales, y en definitiva comprobar como es el sistema educativo en este País, comparándolo con el nuestro. En este caso se trata de mi experiencia, la cual tuve la oportunidad de compartir con otros compañeros.

Palabras clave

Programa Leonardo da Vinci, Profesor, Estocolmo (Suecia), especialidad Cocina, cultura, sistema educativo, situación del sector, experiencia, conclusiones.

1. INTRODUCCIÓN.

Se trata de un viaje que se realizó a mediados de Noviembre a la localidad Sueca de Estocolmo. El viaje constaba de 6 días en dicha ciudad y pretendía constatar las diferencias o similitudes existentes en materia educativa con nuestro País, y más concretamente con Andalucía. Objetivamente quiero transmitir la experiencia a otros posibles solicitantes de este viaje y que puedan también tener la experiencia que en definitiva pretende mejorar nuestro sistema educativo.

2. ¿CÓMO SE SOLICITA ESTE VIAJE?

En primer lugar explicaré de que se trata todo esto. La consejería de educación y cultura, a través del programa Leonardo da Vinci, proporciona la oportunidad de solicitar un proyecto de movilidad del profesorado a todas aquellas asociaciones, centros educativos, que les interese con la finalidad de intercambiar experiencias, en este caso con fines educativos, y siempre con el objetivo de mejorar la calidad de nuestro sistema educativo.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 6 – MAYO DE 2008

LEONARDO da VINCI es un programa, aprobado por Consejo de Ministros de la Comunidad Europea el 6 de diciembre de 1994(94/819/CE), que contribuye a la promoción de una "Europa del conocimiento" mediante la consolidación de un espacio europeo de cooperación en materia de educación y formación profesional.

Apoya y complementa las acciones realizadas por los Estados Miembros y en los Estados Miembros, respetando plenamente las competencias de los mismos en lo relativo al contenido y a la organización de la formación profesional, así como su diversidad cultural y lingüística.

Seguramente os suenan programas como el comenius que es de intercambio para el alumnado.

La consejería da la posibilidad de solicitar este programa de movilidad cada dos años pues es el tiempo que dura dicho proyecto.

Esta solicitud se podrá ver en www.juntadeandalucia.es/educacion.

Cuando se solicita se debe realizar por la parte solicitante un dossier donde se indiquen claramente los objetivos por los cuales se pide, los países a donde se quieren realizar las visitas, y en definitiva todo cuanto sea necesario para cubrir la actividad que se pretende con dicho intercambio.

Una vez obtenida una respuesta afirmativa dando viabilidad al proyecto entregado, se indicaran unas fechas entre las cuales se deberán realizar dichas estancias en los países solicitados.

La agencia Leonardo indicará además el presupuesto con el que se cuenta para la realización del mismo, y que sufragará en gran parte todos los gastos posibles.

Una persona o dos coordinarán dicho proyecto y se encargarán de gestionar todo lo necesario para la realización del programa establecido.

3. PARTICIPANTES EN LAS DIVERSAS SALIDAS.

Para participar en alguno de los viajes, deberás informarte de quien ha solicitado estos intercambios y apuntarte si te interesa la mecánica establecida. Generalmente los que solicitan el proyecto suelen enviar una circular a los centros educativos que consideren para brindar la oportunidad de participar. Teniendo en cuenta que se realizan varios viajes estos suelen satisfacer a todos los interesados.

4. ASPECTOS A TENER EN CUENTA.

Hay que tener claro que se trata de una movilidad que se fundamenta en el aprendizaje y la renovación y/o mejora docente. No se trata de un viaje de placer aunque se realizan actividades paralelas que hacen más interesante la estancia.

Existen unos gastos importantes que son realizados por el participante, pues la agencia paga el viaje y la estancia generalmente.

Los viajes duran una semana, a tener en cuenta según las particularidades personales de cada uno.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 6 – MAYO DE 2008

La predisposición a participar en todo lo programado para cada viaje debe ser total, pues si no se interrumpe el buen discurrir del viaje.

El idioma no debe plantearse como un problema si no como otro motivo más de interés, redundando de forma positiva en nuestra profesionalidad.

5. OBJETIVOS QUE SE PRETENDEN.

- Conocer el sistema educativo en otros países.
- Intercambiar experiencias en el ámbito educativo con otros profesionales del sector en dichos países.
- Recabar toda la información posible de dicho viaje.
- Mejorar nuestro aprendizaje.
- Renovar nuestra docencia.
- Ampliar conocimientos que redunden positivamente en nuestra enseñanza.

6. METODOLOGÍA QUE PLANTEA DICHO VIAJE PARA CUMPLIR LOS OBJETIVOS.

- Visitas a escuelas públicas y privadas.
- Salidas por la localidad para conocer la cultura, el pueblo, sus gentes...
- Realización de alguna actividad conjuntamente con otros profesionales del sector.
- Anotación de las experiencias, rellenando un formulario exigido por la agencia Leonardo.

7. ACTIVIDADES. PROGRAMA DEL VIAJE.

7.1 Nota aclaratoria.

Primeramente he de decir que en este caso yo soy un profesor de F.P., especialidad Cocina y Pastelería, con lo cual todo lo realizado en este viaje tubo en parte que ver con mi rama profesional.

7.2 Comienzo del viaje. El alojamiento.

La salida la realizamos desde Málaga, ya que los coordinadores de esta actividad pertenecen a centros de la capital como son el IES Jacaranda de Málaga y el IES Sierra Blanca de Marbella, al cual yo pertenezco en la actualidad.

En esta localidad de salida nos juntamos con compañeros de Almería, Córdoba, Cádiz...que también participaron en el viaje.

En este momento ya disponíamos todos del programa con las actividades que íbamos a realizar, además de saber perfectamente todos los detalles necesarios para el viaje, puesto que los coordinadores te van informando vía email periódicamente de los pasos a seguir.

Una vez en la localidad de destino, Estocolmo, un guía nos esperaba para, tras presentarse, hablar sobre el programa y sus actividades.

Este nos llevo al hotel (Kom Hotel) donde nos alojaríamos durante nuestra estancia. Generalmente intentan que sea un hotel acogedor, de calidad media alta. Kom Hotel era un hotel muy céntrico pero a la vez muy tranquilo. Estaba en el ojo del ciclón. Las habitaciones tenían conexión de internet inalámbrica y todas las facilidades.



Kom Hotell
Döbelnsgatan 17
111 40 Stockholm

Tel: 08 412 23 00
Fax: 08 412 23 10
Email: receptionen@komhotel.se

7.3 Actividades paralelas.

Dentro de las actividades programadas se suceden algunas de tipo complementario que nos ayudan a conocer otras culturas, la situación económico-financiera del país, sus gentes, su historia, etc. Pretendo en este punto indicar algunas visitas que se realizaron de una forma más genérica, pues lo que más relevancia tiene según los objetivos definidos son las actividades de carácter estrictamente profesional.

- Entre ellas se hicieron visitas como la del **Globen** – el Globo – que es el edificio esférico más grande del mundo.

Por **100 SEK (un sek= 20 céntimos)** nos hicieron una visita guiada y se podía ver por dentro. El Globen se utiliza para conciertos, campeonatos de hockey sobre hielo y mucho más. Globen mide 85 metros de altura con una circunferencia de 690 metros y unas pantallas de 13 metros cuadrados.

- Otra visita fue la del **Museo Nórdico**, que retrata la vida cotidiana sueca desde la década de 1520 hasta nuestros días. Cuenta con más de 1.5 millones de colecciones, que abarcan desde ropajes de lujo y joyería de gran valor, a utensilios cotidianos, muebles y juguetes infantiles, así como réplicas de antiguos hogares. Hay una exposición que se llama “Tradiciones” y cuenta la historia sobre las tradiciones suecas y su origen. En esto el tema de la comida desempeña un rol importante.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 6 – MAYO DE 2008

- También se visitó **Hallwyska Palatset El Castillo de Hallwyl** – una visita guiada por el palacio a la exposición “Comida de tiempo pasado – sobre comida y bebida”

El 5 de octubre pasado se abrió una exposición histórica y cultural sobre comida, preparaciones, tareas domésticas en el palacio hace 100 años.

¿Qué es lo que se comía durante las semanas y fiestas?. Las comidas eran la fundación de las rutinas y tareas diarias y para el ritmo del año. Había también una gran diferencia entre los días normales y los festivos. Una fiesta en la alta sociedad durante los finales del siglo 1900 exigió muchos utensilios, grandes colecciones de copas y porcelana igual que accesorios especiales. Las fiestas grandes tenían por lo menos nueve platos en el menú y tardaban semanas en preparar. ¿Quién preparaba y servía? ¿Cómo se ponía las mesas? ¿Cómo y dónde se preparaba la comida? ¿De dónde venía la comida? ¿Cómo era la cultura de la bebida en el palacio? Estas preguntas y muchas más se responden en la exposición.

- Los componentes de la exposición:
- La comida en los días laborales y de fiesta
- Los sirvientes
- La casa limpia antes de la fiesta
- Una noche en una semana
- Una noche de fiesta
- La cocina – tecnología innovadora y ideas de la higiene
- Proveedores – pedir comida en los fines del siglo 1900
- La bodega – la cultura de bebida en el palacio
- Los utensilios de la comida

Esta actividad era muy interesante pues te retrocedía en el tiempo y te hacía ver las dificultades con las que se encontraban antaño a la hora de elaborar menús, donde elaborarlos, los utensilios, maquinarias, etc.

Indudablemente muchos de nosotros sin las tecnologías actuales nos veríamos en serias dificultades para dicho fin.

- Además y como he reiterado en alguna ocasión salidas por la ciudad, visitas al casco histórico de la ciudad, parques y zonas más representativas, y lo que se le ocurriera a cada uno de ver en el corto tiempo que se dejaba para conocer Estocolmo.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 6 – MAYO DE 2008

7.4 Actividad 1ª. Visita en Stockholms hotell-och restaurangskola – La escuela de hostelería y restauración de Estocolmo, Escuela Cocinera, al lado de Globen

Esta visita, que fue la primera que se realizó, nos impresionó muchísimo. La escuela tiene 700 alumnos en el programa de Hostelería y restauración con 55 profesores en distintas asignaturas, muchos con aptitud dentro de la industria y el comercio.

Nos atendió el rector Dimiter Konstantinov haciéndonos una presentación de esta escuela tan renombrada.

Se engloba dentro de un edificio de 5 plantas, por las cuales se encuentran repartidas las 7 cocinas de las que disponen. Todas las dependencias eran enormes, con mucho espacio para desarrollar el trabajo. La maquinaria era de alto nivel y dotaba completamente todas las cocinas. Además era curioso puesto que las cocinas de cada planta coincidían en la ubicación así que la distribución era siempre igual. Esta claro que esto facilita muchísimo el desarrollo al alumno.

Como decía el equipamiento era completísimo, con utensilios y maquinaria de altos vuelos. Cada profesor disponía de un set completísimo de cuchillos y demás utensilios del cual se encargaba de controlar y utilizar cuando fuese necesario.

Todo estaba súper ordenado, muy limpio, y la sensación general fue extraordinaria.

Allí mismo pudimos degustar un menú y la verdad estaba todo perfecto.

Son muy amigos evidentemente del salmón, hierbas aromáticas como el eneldo, carnes como el reno, y muy finos en el tratamiento de la repostería.

Aparte de las dependencias prácticas (cocinas) disponían de clases para teoría y de salas de demostraciones. Visitamos dos de estas salas. Una de ellas tenía para cada alumno un espacio en el que comprendía un fregadero, un fuego o dos, encimera para trabajar y menaje de cocina necesario para elaborar. Todas estas dependencias individuales se encontraban de forma escalonada formando hileras para que pudiesen ver al frente al profesor realizando alguna demostración.

Para ver con total claridad lo que el profesor realizaba en cada momento este tenía sobre su puesto de trabajo una cámara que grababa todo lo que realizaba y esto se reproducía por una pantalla situada estratégicamente para poder ser visualizada por el alumnado.

También disponían de otra sala en la cual sólo en el puesto del docente se podían elaborar y realizar las demostraciones, eso sí, también disponían de TV para visualizar los procesos.

En definitiva, pudimos comprobar que se invierte mucho y bien en materia de educación, y que los órganos competentes no escatiman a la hora de poner los medios necesarios para una buena enseñanza.

Podría estar hablando más tiempo sobre lo visto allí. Estas son algunas pinceladas de lo que nos encontramos allí y que nos sorprendió y enseñó positivamente.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 6 – MAYO DE 2008

7.5 Actividad 2ª. Visita en Restaurangakademien

Restaurangaakademien o academia de restauración es un centro privado y no dependiente de la enseñanza pública que se sustenta económicamente en base a ayudas de instituciones diversas y el propio ingreso que aporta el alumnado, que he de decir que en su mayor parte son profesionales en activo del sector con aspiraciones de profesionalizarse, mejorar, aprender...

Nos recibió la directora Hanna Halpn y nos dió una presentación sobre Restaurangakademien y además el premio prestigioso "Årets kock" (El Cocinero del Año). Además nos ofreció un aperitivo pequeño de salmón cocinado. Restaurangakademien ofrece formación profesional cocinera, panadera, pastelera y además bebida y economía.

Según la filosofía de Restaurangakademien, la enseñanza es lo más importante que hay – para poder desarrollarse en su profesión pero también como persona. Los que dirigen Restaurangakademien son Svensk Mjök AB y ICA Meny AB. Svensk Mjök (Leche Sueca) es un organización para fomentar el interés de las centrales lecheras en el país, además promotores de la marca "El Cocinero del Año". Muchos de los "Cocineros del año son profesores en Restaurangakademien. Encima de eso la formación bebida de sommelier de Restaurangakademien es lo unico que utiliza la literatura de Wine and Spirit Education Trust (una especie de corriente filosófica o algo así).

7.6 Actividad 3ª. Visita a Hermans Grona

Es un restaurante vegetariano y allí, el Sr. Leo, director del restaurante nos hizo una presentación de la filosofía de Hermans.

El interés en la comida vegetariana va en aumento en Suecia, y queda reflejado en los excelentes platos que se sirven en la mayoría de los restaurantes de Estocolmo. Hay también algunos que son totalmente vegetarianos y Hermans es un ejemplo. Gente de todo el mundo ha disfrutado la comida y la vista bonita de Hermans. El buffet era vegetariano totalmente. Tenían por lo menos 15 ensaladas, tres platos calientes, arroz, patatas y pan. Todo estaba hecho en casa.

7.7 Actividad 4ª. Taller de cocina en Rent-a-Chef.

Rent-a-chef es una empresa que se dedica a cocinar para otros en casas, sociedades, o allí en su propio local. Es como si dijéramos "un cocinero en régimen de alquiler".

Allí nos pusimos el mono de trabajo y junto a cocineros suecos elaboramos platos típicos en Estocolmo. El entrante fue un Cheesecake de queso "Västerbotten" con caviar de alburno. El plato principal Wallenbergare o sea carne picada de ternera, guisantes verdes con puré de "patatas de almendras" del norte de Suecia junto a arándanos encarnados crudos. El postre fue de manzana con salsa de vainilla.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 6 – MAYO DE 2008

7.8 Actividad 5ª. Sindicato de trabajadores.

Esta actividad nos puso en la situación actual de nuestra profesión en Suecia. No difiere en mucho con respecto a nuestra legislación y convenios. Eso sí, a pesar de que Suecia es un país relativamente fuerte, los sueldos son como los nuestros aunque el fomento de vivir en alquiler esta más potenciado que aquí.

Eso hace que la presión existente en nuestro país por el pago de la vivienda, allí no sea tan relevante. Los precios en la calle son similares, salir a comer, ver eventos, etc. se asemejan con nuestro país.

7.9 Otras actividades.

Hicimos bastantes incursiones en restaurantes para cenar y comer. De esta forma comprobamos la comida sueca, sus elaboraciones, presentaciones, productos típicos, etc.

También realizamos una visita a uno de los mercados más importantes de Estocolmo. La variedad de productos era interesantísima.

- Infinidad de variedades en cuanto a frutas y verduras, muchas importadas de países cálidos y/o tropicales.
- Gran cantidad de presentaciones comerciales de carne de reno y arce, animales muy apreciados en los países nórdicos para su consumo. Generalmente venía en pequeñas piezas ahumado y envasado al vacío (dos técnicas culinarias muy utilizadas allí).
- Espectacular eran también los expositores de las pescaderías, donde además de las típicas anguilas ahumadas, salmones, arenques, diferentes variedades de pescado fresco... se ofrecían elaboraciones de pescado lista para su consumo (Mouse de salmón, tosta de verduras y anguila ahumada, etc.)

8. VALORACIÓN FINAL.

Como se puede comprobar la experiencia es interesante, muy útil y con muchos aspectos positivos en nuestro futuro como docentes. Nos ayuda a recabar información de otras sociedades, comparar con nuestra metodología de trabajo y en definitiva nos ayuda a ver más allá de lo que diariamente vemos en nuestro trabajo. Otros países adoptan otras formas y maneras de enseñar y nosotros podemos aprender y mejorar nuestro sistema educativo. Esta mejora es el bien global pues el futuro de nuestro país esta en cierta medida en nuestras manos.

Para realizar esta experiencia debemos ser de mente abierta, y muy predispuestos a lo que se plantea con estos viajes.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 6 – MAYO DE 2008

Enlaces de interés:

Ministerio de Educación, Cultura y Deporte

<http://www.mec.es/n.mec.es/index.html>

Instituto Nacional de las Cualificaciones

<http://wwwn.mec.es/educa/incual/index.html>

Agencia Española Leonardo da Vinci

<http://wwwn.mec.es/educa/jsp/plantilla.jsp?area=leonardo&id=2>

Dirección General de Educación y Cultura de la Comisión Europea

http://europa.eu.int/comm/education/programmes/leonardo/leonardo_en.html

Autoría

-
- FRANCISCO LOPEZ BARRERAS
 - I.E.S SIERRA BLANCA, MARBELLA, MALAGA.
 - E-MAIL: pacomarbella05@yahoo.es