

Buenas Prácticas de liderazgo

en Educación Media Técnico Profesional (EMTP)

» Un foco en el bienestar y desarrollo socioemocional



Centro de Innovación en Liderazgo Educativo Líderes TP

Restaurante didáctico para la formación integral

Tecnológico Nuevo Horizonte

Curicó / Región del Maule



Temas:

Educación integral / Colaboración y participación comunitaria / Relación mundo laboral / Trayectorias educativas laborales



Resumen

Esta práctica tiene como objetivo fomentar el desarrollo de las habilidades socioemocionales, aportando hacia la disposición a aprender, el desarrollo de la autoconfianza, la colaboración, sentido de responsabilidad y organización, así como aceptar el error como parte del proceso de aprendizaje. La relevancia de esta experiencia pedagógica radica en que les ha permitido a los jóvenes desarrollar habilidades para afrontar sus estudios y trabajo de mejor manera, orientando su decisión de especializarse y continuar con estudios superiores en el área, permitiéndoles así, tener más y mejor información para la toma de decisiones.



Descripción de la práctica

1. La práctica surge como una iniciativa para realizar una simulación de restaurante en la que pudieran participar todos los estudiantes de la especialidad de gastronomía, en base a actividades similares realizadas en los institutos profesionales.
2. Las profesoras de la especialidad son quienes escogen la temática del restaurante y planifican inicialmente la actividad. Los estudiantes, sin embargo, son parte activa de este proceso, y pueden sugerir platos, acompañamientos y ajustes.
3. Las docentes designan líderes, escogidos entre los estudiantes, siendo responsabilidad de estos organizar el resto de los equipos para la ejecución de cada etapa del proceso., bajo la supervisión de un docente.
4. El comedor suele ejecutarse cerca del cierre del año escolar, y si bien los preparativos comienzan un mes y medio antes de la fecha del comedor, la planificación empieza en el comienzo del año escolar, ya que es necesario integrar la actividad en el programa, planificar el trabajo integrado continuo entre distintas asignaturas, y la necesidad de definir y solicitar los recursos necesarios para su ejecución, no solo junto al sostenedor de la institución como con el resto de la comunidad.
5. Las personas que disfrutan del comedor suelen ser autoridades comunales, directivos y docentes de la institución, así como medios y chefs reconocidos de la zona. La asistencia de la comunidad genera un alto sentido de contextualización y pertinencia a la práctica.

Algunos resultados

1. La práctica permite formar valores y habilidades que son beneficiosos para la convivencia entre los estudiantes.
2. La iniciativa entrega herramientas y desarrolla diversas habilidades blandas para afrontar sus estudios y trabajo de mejor manera, como la colaboración, la autoconfianza, la responsabilidad, entre otros.
3. La experiencia pedagógica tiene resultados en el desarrollo académico y permite los estudiantes tener una perspectiva realista de cómo será el campo laboral una vez egresen de la institución y, de esto modo, mejor información para decidir sobre su futuro.
4. El trabajo entre especialidades y la colaboración no solo entre los estudiantes, sino también la participación de la comunidad educativa, ha permitido fortalecer la vinculación con el medio y generar mayor pertinencia de los aprendizajes.

Claves del liderazgo escolar

La implementación de esta práctica involucra a los liderazgos educativos de los diferentes niveles, considerando el sostenedor, el director, los docentes y estudiantes, que necesitan colaborar e involucrar a toda la comunidad para lograr ejecutar con éxito el proyecto del restaurante y cumplir con los objetivos pedagógico propuestos.

Para conocer más de la práctica:

Ver video



Revisar práctica completa

