



Cofinanciado por  
la Unión Europea



# VET@HOME

---

*Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias*

---

**Protocolo y Guía para formadores y tutores de empresa en artes culinarias sobre cómo impartir cursos de formación práctica de FP en línea**

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



## Contenido

<b>Protocolo y Guía para formadores y tutores de empresa en artes culinarias sobre cómo impartir cursos de formación práctica de FP en línea</b> .....	1
Listado de abreviaciones .....	3
PRÓLOGO.....	4
Antecedentes del Proyecto .....	4
<b>Protocolo</b> .....	5
<b>Guía</b> .....	5
Metodología de investigación y desarrollo .....	5
Objetivo del protocolo y la guía .....	6
<b>PROTOCOLO</b> .....	7
1. Diseño y estructuración de un curso.....	8
2. Organizar el entorno de aprendizaje en línea.....	15
3. Impartir una formación práctica en línea.....	22
4. Evaluación y valoración de la formación .....	26
<b>GUIA</b> .....	34
1. Manual sobre cómo aplicar la plataforma VET@HOME en procesos reales de formación.....	34
1.1. Descripción técnica y explicación de la plataforma VET@HOME: componentes, procesos, funciones .....	34
1.2. Instrucciones prácticas sobre el uso de la plataforma de e-learning VET@HOME para la impartición o formación práctica de la profesión de Cocinero.....	50
2. Estrategias pedagógicas para impartir formación práctica en línea .....	69
2.1. Estructuración de una formación práctica en línea .....	71
2.2. Asegurar el éxito de la formación.....	88
3. Dificultades y soluciones propuestas para superarlas .....	92
4. Innovaciones y mejores prácticas en la impartición de formación práctica virtual en la enseñanza a distancia / semipresencial.....	96
5. Conclusiones.....	99

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



## Listado de abreviaciones

AVETAE (ASOO/AVITAE)	Agencia para la Formación Profesional y la Educación de Adultos de Croacia/ Agencija za strukovno obrazovanje i obrazovanje odraslih
ECVET	Sistema europeo de créditos para la educación y formación profesionales
EQAVET	Garantía Europea de Calidad en la Educación y Formación Profesionales
EU	Unión Europea
CEDEFOP	Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional
LLL	Aprendizaje Permanente
SGA /SGA	Sistema de gestión del aprendizaje (SGA)
R&D	Investigación y desarrollo
VET	Educación y Formación Profesional
VET@HOME	Proyecto "Formación Práctica Virtual para la Formación Profesional en Artes Culinarias", No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0.

@ Copyright 2023 Socios del proyecto VET@HOME



Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



## PRÓLOGO

El documento presentado (Protocolo y Guía) se desarrolla en el marco del proyecto **"VET@HOME - Formación Práctica Virtual para la Formación Profesional en Artes Culinarias"**, Project Ref. No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185, financiado por el Programa Erasmus+, Acción Clave: Cooperación para la innovación y el intercambio de buenas prácticas.

El desarrollo del **Protocolo y la Guía** es el hito del proyecto VET@HOME que tiene como objetivo reforzar la capacidad de los centros de FP para proporcionar una educación digital inclusiva y de alta calidad en artes culinarias adaptada a las normas de funcionamiento post-COVID-19 en la industria de alimentación y bebidas.

### Antecedentes del Proyecto

El proyecto VET@HOME está diseñado para crear y poner a prueba un modelo de programa de estudios estándar basado en unidades para cursos virtuales de formación práctica (prácticas formativas) dentro de la EFP para la profesión de "Cocinero".

En busca de soluciones que permitan mantener la formación profesional en circunstancias extremas (como la provocada por la pandemia COVID-19), el proyecto sugiere un nuevo enfoque para la impartición de cursos de formación práctica que conduzcan a cualificaciones adaptadas a la impartición a distancia y en modo semipresencial, al uso de instalaciones de aprendizaje alternativas y a las nuevas circunstancias operativas del sector de la alimentación y las bebidas en toda la UE.

La pandemia de COVID-19 ha obligado a los proveedores de EFP de todo el mundo a adaptar su formación presencial a la formación en línea. En la mayoría de los casos, este cambio fue forzado y no inducido por la investigación y el ensayo, por lo que la metodología y la calidad de la formación en línea tuvieron que resentirse. Fue aún más difícil cuando se trata de la FP práctica para las profesiones basadas en la experiencia práctica (como las profesiones de la industria de las artes culinarias, como es el caso del Cocinero). Debido a la falta de directrices o procedimientos desarrollados que deban seguir los profesores, tutores y gestores de los centros de FP en general, la puesta en práctica de las clases o sesiones de formación práctica fue fragmentada, caótica y muchos centros interrumpieron las formaciones o comprometieron su calidad.

En los raros casos en que las instituciones de formación y educación consiguieron continuar con la práctica de la formación, aplicaron algunas soluciones de respuesta urgente que no estaban estructuradas y cuestionaron los resultados y los resultados del aprendizaje.

En respuesta a estas dificultades, el proyecto VET@HOME aborda estas carencias proponiendo un PROTOCOLO y una GUÍA para formadores y tutores de empresa en artes culinarias sobre cómo impartir cursos de formación práctica de FP en línea, con el objetivo de proporcionar un estándar y una metodología para impartir FP de alta calidad con herramientas digitales.

Además, el proyecto VET@HOME desarrolla una plataforma en línea para la impartición virtual de cursos de formación práctica para la cualificación parcial para la profesión de "Cocinero" que es accesible en el sitio web del proyecto. Los 5 cursos piloto disponibles están estructurados según un modelo de programa de estudios basado en unidades especialmente diseñado y adaptado para su impartición guiada o semidirigida a distancia. En este sentido, la Guía también contiene una explicación de la plataforma de e-learning VET@HOME e instrucciones sobre cómo gestionar y utilizar los recursos disponibles en ella.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Así pues, el presente documento contiene dos capítulos principales:

### Protocolo

El protocolo ofrece un modelo de procedimiento (normas) para la estructuración e impartición de un curso de formación profesional práctica en un entorno virtual centrado en las profesiones de las artes culinarias, en particular la de cocinero.

Esboza la secuencia de los componentes de aprendizaje del curso y los principales requisitos para su impartición a distancia, como el lugar, el equipo, la tecnología, los medios para la interacción entre formador y alumno, las metodologías que se utilizarán, la evaluación del aprendizaje, la evaluación de diagnóstico, la evaluación del rendimiento (alumnos, formadores y entidad de formación), etc., así como la distribución de las actividades de aprendizaje en un periodo de tiempo definido.

### Guía

La guía ofrece instrucciones prácticas que ayudan a los formadores y tutores a operar en un entorno virtual (en particular el creado en VET@HOME), a guiar a los alumnos a distancia/en línea y a evaluar su rendimiento. Además de ser una guía sobre cómo aplicar la plataforma y los recursos de VET@HOME en procesos de formación reales, O3 pretende desarrollar ideas adicionales para introducir innovaciones que se basen en la formación interactiva, así como un apoyo más general sobre cómo utilizar y combinar recursos en línea, cómo estructurar el contenido de la formación y cómo navegar por una educación centrada en el alumno. Con la tecnología digital, el papel de los educadores y formadores ya no consiste en entregar información, sino en ayudar a interpretarla.

### Metodología de investigación y desarrollo

Para crear el Protocolo y la Guía, se puso en marcha una metodología específica. Todos los socios del proyecto desarrollaron y adoptaron conjuntamente la metodología de I+D, el diseño y la estructura de los resultados y contrataron a expertos para que se unieran al grupo de trabajo transnacional que llevó a cabo una investigación documental y sobre el terreno entre los formadores de EFP de cada país socio para identificar las principales dificultades en el proceso de formación experimentadas durante el periodo de bloqueo. En el proceso de entrevistar a las principales partes interesadas que utilizarán el presente resultado -los profesores, tutores y gestores de EFP- se recogieron más de 100 cuestionarios que fueron estudiados por los socios de los 5 países del proyecto. Los resultados se debatieron entre los socios para garantizar comparaciones adecuadas entre países y aumentar la relevancia de los resultados en todos los contextos nacionales, lo que dio lugar a la distribución y el desarrollo del contenido del Protocolo y la Guía.

Respectivamente, todos los socios del proyecto contribuyeron a la elaboración del presente documento de la siguiente manera:

#### **Socios del Proyecto:**

- International College Ltd. (IC), Bulgaria
- Formación Y Asesores En Selección Y Empleo, SL (FASE), España
- Proandi Consultores Associados LDA (Proandi), Portugal
- Zdruzenie Institut Za Razvoj Na Zaednicata (CDI), República de Macedonia de Norte

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**



- National Agency for VET of Croatia / Agencija Za Strukovno Obrazovanje I Obrazovanje Odraslih (ASOO/AVITAE), Croacia
- Leantick Ltd., Bulgaria

### Objetivo del protocolo y la guía

El presente documento, en forma de Protocolo y Guía, tiene por objeto proporcionar una norma y una metodología para impartir EFP de alta calidad con herramientas digitales. Proporcionará a los educadores y formadores de EFP orientación sobre cómo impartir formación virtualmente y cómo transferir las actividades de formación presencial y los contenidos en línea, preservando al mismo tiempo la calidad y el valor de capacitación de la formación. El objetivo final es apoyar y formar a los profesores, formadores y gestores, crear normas y habilidades para el uso eficiente de los recursos digitales en la EFP, y garantizar su preparación para participar en el aprendizaje digital sugiriendo modelos de enseñanza y aprendizaje adaptados a las nuevas necesidades que hagan el mejor uso de los recursos y herramientas digitales.

Respectivamente, como se ha mencionado anteriormente, los principales usuarios del presente Protocolo y Guía serán los proveedores de EFP (incluidos formadores, tutores de empresa y gestores educativos) que ofrecen cualificaciones en las profesiones culinario-artísticas (y no sólo).

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



## PROTOCOLO

*El protocolo se ha diseñado a partir del estudio y el análisis de las mejores características de las soluciones de emergencia aplicadas durante la pandemia COVID-19 por los proveedores y educadores de EFP en un esfuerzo por mantener la EFP práctica en las profesiones de las artes culinarias. Se expusieron casos y buenas prácticas de los 5 países del proyecto para ayudarnos a presentar aquí vías estructuradas ya preparadas (escenarios de acción) sobre cómo actuar en otras situaciones críticas o con el fin de ofrecer oportunidades de EFP resilientes a los alumnos potenciales que no pueden acudir a los centros de formación por muchas razones.*

Este protocolo pretende ser un plan escrito que defina los procedimientos a seguir para impartir el curso de formación práctica en un entorno virtual centrado en las profesiones de las artes culinarias, "Cocinero" en particular. A través de él, los socios pretenden esbozar las normas y pasos más relevantes que cualquier profesor/formador que imparta formación práctica en línea en artes culinarias debe aplicar para sacar el máximo partido a cada curso de formación.

Así, se detallarán los requisitos y las normas de ejecución de las actividades que deberán seguirse para que el curso de formación en línea tenga éxito, describiendo "quién" hace "qué", "cuándo", "dónde" y "cómo".

### Quièn

los actores principales

- Profesores/formadores y sus estudiantes/ alumnos FP

### De qué trata

de la formación en línea sobre "artes culinarias"

- cursos de cocinero y otras formaciones profesionales culinarias afines

### Cuándo

la duración de la realización del curso

- distribución de las actividades de aprendizaje en un periodo de tiempo definido

### Dónde

el entorno en línea del curso y el entorno en casa del estudiante

- los componentes del curso de formación

### Cómo

los procedimientos de estructuración y realización del curso de formación

- utilización del lugar, el equipo, la tecnología, los medios para la interacción entre el formador y el alumno, etc.
- cómo proceder: los pasos/etapas necesarios que deben seguirse

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



*Un modelo de procedimiento (normas) para la estructuración e impartición de un curso de formación profesional práctica en un entorno virtual centrado en las profesiones de las artes culinarias, "Cocinero" en concreto.*

## 1. Diseño y estructuración de un curso

El diseño y la estructuración de un curso de formación profesional práctica en un entorno virtual es un reto en sí mismo, y cuando se trata de profesiones como la de "cocinero" es aún más complicado dada la fuerte experiencia práctica necesaria para trabajar como tal en el negocio real después de completar la formación/educación. Por lo tanto, incluso los recursos necesarios para la organización y realización de la formación práctica en artes culinarias son bastante sustanciales y muy específicos (cocina de formación equipada con las máquinas necesarias, herramientas y electrodomésticos especiales, productos alimenticios, etc.) muchos de ellos podrían ser sustituidos por alternativas (cuando sea necesario en circunstancias inusuales) que se pueden encontrar en la mayoría de las cocinas domésticas de hoy en día.

A raíz de esto, el proyecto VET@HOME y este protocolo en particular sugieren un enfoque para la utilización de los recursos disponibles en situaciones extremas y la transferencia de la formación práctica a un entorno en línea, siguiendo una sencilla guía paso a paso. Por supuesto, esta transferencia se realiza al precio adecuado, por lo que más adelante en la Guía se mencionarán los posibles retos junto con soluciones ya preparadas sobre cómo superarlos.

En las próximas páginas sugeriremos un procedimiento paso a paso a seguir en el proceso de diseño, estructuración e implementación de un curso de formación práctica profesional en un entorno virtual.

### Haz tus tareas

Cada nueva iniciativa, como es el diseño y desarrollo de un nuevo curso, suele comenzar con una fase preliminar de investigación y preparación. En esta primera debemos responder a la pregunta "¿Quién puede diseñar y desarrollar un curso?". Hay unos cuantos actores que podrían asumir este papel de desarrollador, entre los que se encuentran las autoridades de EFP (en su calidad de organismo de supervisión y elaboración de políticas), los proveedores de EFP - centros de formación profesional, centros de EFP, institutos de formación de adultos, etc.; expertos en EFP y desarrolladores de planes de estudios, etc. Todos ellos deben asignar una persona o un equipo para llevar a cabo esta tarea. Incluso si usted es un profesor/formador de dicha organización al que se le ha asignado el diseño y desarrollo de un nuevo curso o forma parte de este equipo, los siguientes pasos le serán útiles para realizar su trabajo.

Antes de empezar a redactar el programa del curso, debe conocer el contexto en el que se impartirá la formación. En este sentido, tienes que dejar claro cuáles son las posibilidades y limitaciones (el marco en el que se impartirá el curso) y los recursos disponibles/necesarios para ello. He aquí una lista de tareas que pueden guiarle mientras prepara el desarrollo del curso:

1. Discuta con la dirección de la institución cuál es el resultado deseado de su trabajo: desarrollar un curso adecuado para la impartición a distancia de formación práctica en una profesión concreta (por ejemplo, cocinero o equivalente) para





- estudiantes/alumnos adultos. Consulte con ellos el nivel de cualificación deseado, la duración prevista, las posibles circunstancias en las que se impartirá el curso, etc.
2. Analice los recursos disponibles: haga una lista de todos los recursos disponibles que podrían utilizarse en este curso. Piense en todo tipo de recursos: tecnológicos (plataformas de e-learning disponibles, soporte tecnológico, capacidad para desarrollar y mantener una nueva solución tecnológica, etc.); humanos (profesores, formadores, tutores de empresa, administradores, etc. disponibles que puedan apoyar el proceso de formación); materiales (instalaciones de formación disponibles para las demostraciones, equipos especializados necesarios para la formación en la profesión, contratos firmados con empresas para la formación práctica en la empresa, etc.), intelectuales (recursos de formación digitales desarrollados o accesibles para la misma profesión o los mismos temas de cursos similares), otros. Lo mejor será que el nuevo curso pueda diseñarse de acuerdo con ellos y no se necesiten inversiones adicionales, pero incluso si esto no es posible al menos podrás planificar y buscar posibilidades para actualizar los existentes u obtener otros nuevos/adicionales.
  3. Discuta con colegas (dentro o fuera de la institución) las posibles soluciones que se hayan aplicado antes y los resultados de las mismas (pedagógicos, tecnológicos, organizativos, etc.). Esto aportará una perspectiva y unas ideas diferentes, además de eliminar la posibilidad de duplicar los esfuerzos en caso de que algunas de las ideas ya se hayan probado en la práctica.

### Haz tu trabajo

Una vez establecido el marco para el diseño y desarrollo del curso en la fase anterior, aquí debe centrarse en el diseño de la formación. Para ello tendrá que poner todos sus pensamientos e ideas "sobre el papel" y organizarlos en la forma adecuada. Hablando de la forma, aquí nos gustaría especificar que en el proyecto VET@HOME nos centramos en la educación y formación profesional y los resultados que desarrollamos se basan en el entendimiento de que el proceso de formación está guiado por documentos. Tales documentos son las normas educativas estatales, los programas marco nacionales, los planes de estudios y los programas de estudios. Para distinguir la diferencia entre estos últimos aquí aceptamos que: *"El plan de estudios contiene el contenido general proporcionado por un consejo educativo para un curso concreto que abarca un periodo de tiempo estipulado. Mientras que el plan de estudios explica el resumen de los diferentes temas tratados o unidades que se impartirán en una asignatura o disciplina específica dentro de ese curso concreto"*.

Respectivamente, en el contexto del proyecto VET@HOME, cuando hablamos de diseño y desarrollo/estructuración de un curso, nuestro objetivo es componer un programa de estudios para este curso en particular. Esto se debe a que el proyecto está poniendo a prueba un plan de estudios para la entrega virtual de Vet para la calificación parcial y no tener la ambición de ofrecer un plan de estudios completo para la profesión de cocinero.

Naturalmente, la tarea puede ampliarse a la creación de un plan de estudios para la educación/formación profesional en una profesión, por lo que el término se utiliza aquí como una opción (si es el caso), pero básicamente con esto nos referimos a un plan estructurado que tiene por objeto organizar la relación adecuada entre los profesores/formadores y los estudiantes/aprendices, definir los resultados de aprendizaje deseados, los contenidos de la formación, las metodologías de enseñanza-aprendizaje, las formas de entrega, así como las responsabilidades y requisitos de ambas partes.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Hay algunos parámetros relativos a la impartición de cualquier formación profesional en línea que quedan fuera de la capacidad del profesor/formador o incluso del desarrollador del plan de estudios para influir y/o cambiar. Entre ellos se encuentran los requisitos y limitaciones impuestos por la legislación vigente que establece los marcos, reglas y procedimientos para la organización e implementación de la FP en general, y esas normas no deben romperse para garantizar la elegibilidad del curso y la formación.

Por lo tanto, debe empezar a **diseñar el curso** dentro de sus marcos (limitaciones impuestas por la legislación) y definir los parámetros obligatorios de la formación:

### **Paso 1: Diseña la identidad de tu curso**

Su curso debe tener una identidad o debe definirse y presentarse con sus parámetros clave. Esto es con lo que debería empezar:

1. Dé al curso un título (nombre) que refleje mejor su contenido y propósito y que sea lo suficientemente claro para que lo entiendan los alumnos potenciales, además de cumplir los requisitos para su posterior certificación (si es el caso y si entra en una lista/catálogo/inventario con profesiones y/o especialidades).
2. Definir el nivel de cualificación: podrían utilizarse los marcos de cualificación nacionales y europeos para hacer referencia al nivel concreto.
3. Planificar la duración total mínima/máxima del curso (periodo) y/o la carga de trabajo (en horas de estudio).

### **Paso 2: Establece los resultados de aprendizaje**

Un paso clave a realizar es establecer los **resultados del aprendizaje** para cada unidad por separado (si la hay) o para todo el curso en caso de que se considere como una unidad (por ejemplo, una asignatura, disciplina, etc.).

En este punto es importante destacar la importancia de la alineación en el diseño del curso, lo que significa que los resultados de aprendizaje definidos, las evaluaciones y las actividades seleccionadas deben apoyarse mutuamente. Esto se debe a que los tres elementos clave en el diseño y desarrollo de un curso, a saber:

- metas, resultados y objetivos de aprendizaje
- evaluaciones y retroalimentación;
- estrategias didácticas, actividades de aprendizaje y recursos

deben considerarse conjuntamente como tres partes de un triángulo equilibrado destinado a proporcionar a los estudiantes las mejores oportunidades de aprendizaje. A continuación, se ofrecen algunas directrices para garantizar la alineación entre ellas:

*Resultados del aprendizaje (LO):* los LO bien definidos servirán para orientar la selección y el diseño de las actividades de aprendizaje y las evaluaciones. Un buen LO contiene un verbo que puede guiar la selección o creación de las actividades que los estudiantes deben realizar para lograr el resultado.

*Evaluaciones:* están alineadas cuando evalúan si un estudiante puede o no alcanzar el resultado específico. Se puede utilizar el mismo verbo que en la LO para guiar la selección o creación de evaluaciones que puedan medir hasta qué punto los estudiantes han logrado el resultado y facilitar la retroalimentación adecuada.



*Actividades:* las actividades y los recursos están alineados cuando ofrecen a los estudiantes la mejor oportunidad de aprender lo que se especifica en el resultado del aprendizaje como resultados previstos.

*Garantizar la alineación:* es muy importante que las actividades de aprendizaje, incluida la práctica de habilidades, coincidan con el resultado del aprendizaje y que las evaluaciones midan lo que los estudiantes aprendieron y practicaron. Después de revisar el curso, puede descubrir que hay una actividad o evaluación que no está alineada con los resultados de aprendizaje. En tales casos, es necesario modificar la actividad o la evaluación para reflejar el resultado o revisar el propio resultado.

### Ejemplo

*Mostramos aquí un ejemplo de esta relación entre estos tres componentes que se afectan mutuamente en el contexto del proyecto VET@HOME:*

*- El resultado del aprendizaje u objetivo de una lección es explicar y demostrar los principios y procedimientos de Mise en Place.*

*- La actividad de la lección consiste en esbozar y demostrar los factores que deben tenerse en cuenta (lo que se producirá en el servicio: receta, técnicas y herramientas utilizadas, productos e ingredientes necesarios, normas y procedimientos de seguridad que deben aplicarse al montar la estación, etc.), los pasos que deben seguirse (tareas de preparación previa) y los resultados que deben obtenerse (estación de montaje).*

*- La evaluación de esta lección adopta la forma de un examen (práctico), en el que se pide a los estudiantes/aprendices que preparen un puesto de trabajo de acuerdo con los principios de Mise en Place, a través de una conexión en directo establecida en línea con la comisión examinadora.*

Otro paso que debe dar antes de empezar a redactar los resultados de aprendizaje es revisar la información sobre los objetivos del curso y la audiencia (estudiantes/aprendices potenciales y futuros) de la fase de análisis y redactar los resultados de aprendizaje asociados. Hay muchas fuentes de libre acceso que tratan sobre la redacción de los OA, por lo que le sugerimos que explore la literatura sobre el tema y no nos centraremos aquí en más detalles.

### **Paso 3: Determinar la estructura del curso**

Utilizando los resultados del aprendizaje y la información de la fase de análisis, determine cómo desea organizar y estructurar las distintas piezas de información, y secuencie el contenido de la formación. Por lo general, el contenido fluye desde conceptos básicos y amplios hasta ideas más complejas y específicas. La organización del contenido puede basarse en el tema o en conceptos, cuestiones y temas relacionados. Algunos ejemplos de distintos enfoques para la organización de los contenidos son:

- Organizar los contenidos por periodos de tiempo, por ejemplo: en semanas, en meses, en semestres, etc. A continuación, puede planificar un conjunto de resultados de aprendizaje para cada marco temporal/periodo.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



- Subdividir los contenidos en unidades y módulos con resultados de aprendizaje planificados para cada unidad o módulo (como en el caso de los cursos VET@HOME).

Es importante estructurar los contenidos y las actividades del curso de manera que los alumnos comprendan y sigan los vínculos entre las partes subsiguientes del contenido, lo que significa que adquirirán lo que necesitan para dinamizar su aprendizaje y alcanzar los resultados de aprendizaje más complejos.

Una vez establecidos los elementos de la estructura (períodos, unidades, módulos, etc.), preste atención a la presentación del curso. Por ejemplo, elabore un breve resumen de cada semana/unidad/módulo que sirva de guía a los estudiantes a medida que se familiarizan con los materiales. Incluya información como: una introducción, los resultados del aprendizaje, las lecturas y los recursos, los temas de la semana/módulo y las actividades de aprendizaje.

#### **Paso 4: Determinar la evaluación y la retroalimentación**

Es importante pensar en la valoración, la evaluación y la retroalimentación al principio de la fase de diseño, ya que ayudará a determinar las estrategias de instrucción, las actividades de aprendizaje y los materiales y recursos de aprendizaje después de determinar la valoración principal del curso. Existe una gran posibilidad de que los alumnos de un curso en línea busquen información sobre las valoraciones y la evaluación al principio del curso. Por lo tanto, es aconsejable comunicar los detalles relativos a la evaluación con suficiente antelación utilizando descripciones de cada elemento de evaluación, notas y anuncios, tablas y calendarios de evaluación, etc.

Hay muchas formas y herramientas posibles para evaluar y proporcionar información a los estudiantes sobre su rendimiento. No vamos a enumerarlas todas, sino que nos centraremos en las que son adecuadas para una modalidad de aprendizaje a distancia en línea.

Cuando empiece a pensar en los tipos de evaluación, tenga en cuenta en primer lugar cómo podrían demostrar los alumnos que han alcanzado los objetivos de aprendizaje. En el caso de la formación en línea puede considerar:

- Tareas
- Proyectos
- Presentaciones
- Cuestionarios y exámenes, etc.

Cuando elija los tipos y herramientas de evaluación apropiados para el contenido de su curso y sus objetivos de aprendizaje, analice cada uno de ellos para determinar si funcionará, qué habilidades y competencias le permitirá evaluar cada uno de ellos, si hay otros tipos que puedan dar resultados más correctos o proporcionar una comprensión más profunda del rendimiento de los estudiantes.

Además, hay que pensar en los recursos necesarios para apoyar el proceso de evaluación: qué se necesitará para recopilar y procesar la información, qué herramientas son más adecuadas, qué tecnologías pueden utilizarse, etc.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Ejemplo: En el caso de VET@HOME, se desarrolló e instaló un sistema autónomo de gestión del aprendizaje con varias opciones para la evaluación de los estudiantes, entre ellas: secciones de tareas (con la oportunidad de presentar el trabajo al formador dentro de un plazo definido); herramientas de cuestionarios en línea (varios tipos de cuestionarios para elegir: simples, dinámicos, etc.), etc. Otras tecnologías posibles son: rúbricas, libros de calificaciones, etc.

Otro aspecto a considerar aquí es cómo el Formador proporcionará retroalimentación al estudiante con respecto a su rendimiento. Los ejemplos incluyen: retroalimentación automatizada o manual a través de la herramienta de cuestionarios en línea; comentarios proporcionados en respuesta a las tareas entregadas (a través de la plataforma), retroalimentación escrita o grabada en audio sobre las tareas, etc..

### **Paso5: Seleccionar / Diseñar estrategias de enseñanza y actividades de aprendizaje**

El siguiente paso tiene como objetivo integrar las estrategias de instrucción en la estructura del curso y, por tanto, determinar los métodos y actividades de aprendizaje diseñados, organizados y utilizados exclusivamente para este curso con el objetivo de maximizar la capacidad de aprendizaje de los alumnos. En el caso de un curso en línea, la estrategia de instrucción incluirá probablemente lo siguiente:

- Una introducción al curso - explicando la estructura del curso y los recursos y acciones necesarios para su realización.
- Introducir a los alumnos en la materia, los conceptos y las ideas
- Presentación y demostración de habilidades
- Oportunidades para practicar con retroalimentación (por ejemplo, ejercicios, práctica virtual, etc.)
- Tutorizar/guiar y proporcionar retroalimentación para garantizar que los estudiantes puedan rendir de acuerdo con las expectativas
- Oportunidades para que los estudiantes cooperen
- Evaluación del aprendizaje y el rendimiento con retroalimentación incorporada a la actividad de evaluación
- Incorporar actividades de reflexión y planificar tiempo para la reflexión personal sobre el aprendizaje y el rendimiento.

Diseñe y/o seleccione los recursos didácticos, las actividades de aprendizaje y las estrategias pedagógicas que proporcionarán a los alumnos la mejor oportunidad de alcanzar los resultados de aprendizaje establecidos en el paso 2, teniendo en cuenta lo que los alumnos necesitarán saber y ser capaces de hacer tras la finalización de cada unidad/módulo. Para ello, una serie de preguntas pueden guiarle para completar su tarea:

- ¿Qué lecturas, vídeos, apuntes, etc. necesitan los alumnos para aprender sobre los temas relacionados con los resultados del aprendizaje?
- ¿Existen recursos que sirvan para este propósito, o es necesario adaptar o desarrollar nuevos recursos?
- ¿Cuáles son las actividades y experiencias de aprendizaje en las que pueden participar los alumnos para aplicar sus conocimientos, dominar las habilidades relacionadas y completar las evaluaciones del curso?
- ¿Cuáles son las estrategias didácticas que puede utilizar un formador para ayudar a los alumnos a comprometerse con el contenido y comprender los conceptos?



### **Paso 6: Prepara el Programa del curso**

El último paso sería redactar el programa como documento clave que oriente la formación y medio para comunicar detalles sobre el curso y fijar expectativas para los alumnos.

Para ello tendrá que estructurar y poner en el formulario solicitado la siguiente información:

- *Descripción del curso* - proporcione información breve sobre el curso, su finalidad, a quién va dirigido/es adecuado el curso, requisitos de acceso (si los hay), parámetros de certificación, resumen de los temas, etc;
- *Objetivos del curso* - describa los objetivos del curso y explique los objetivos de aprendizaje;
- *Recursos del curso* - describa los recursos preparados para ser utilizados (contenidos y materiales de formación), así como describa si los alumnos necesitarán utilizar otros recursos;
- *Evaluación del curso* - proporcione información sobre los procedimientos y herramientas de evaluación;
- *Calendario del curso, profesor del curso e información de contacto* - esta información se introducirá cuando ya haya un curso abierto para la inscripción. Para ello tendrá que definir la distribución temporal de las actividades de aprendizaje dentro de un lapso de tiempo/marcos temporales definidos para cada actividad (cuándo realizan los alumnos cada actividad y durante cuánto tiempo).

### **Comprueba tus resultados**

Para ser sincero, tu trabajo no termina con el diseño del curso y la sugerencia de un plan de estudios y/o programa para una formación concreta. Tiene que seguir observando y supervisando constantemente la aplicación práctica del curso en un entorno real de enseñanza-aprendizaje. Para ello, debe planificar los procedimientos y parámetros que se van a supervisar, así como las fuentes que utilizará para verificar los resultados.

He aquí una guía rápida con pasos sobre cómo hacerlo:

1. Defina quién será el responsable de supervisar la implementación del curso: por ejemplo: puede hacerlo usted mismo como desarrollador del curso; puede delegar responsabilidades en otros actores implicados en la preparación y/o implementación del curso - profesores, formadores, tutores de empresa, etc.
2. Defina los parámetros que deben supervisarse: por ejemplo, podrían ser: el número de estudiantes dispuestos a inscribirse (o matriculados) en el curso; el número de estudiantes graduados con éxito; el nivel de satisfacción de los estudiantes con el curso; el nivel de empleo en la profesión estudiada entre los estudiantes graduados, etc.
3. Una vez definidos los parámetros, elija las herramientas adecuadas para el seguimiento (por ejemplo, formularios de opinión para que los estudiantes compartan su satisfacción; anuarios - para poder hacer un seguimiento del número de estudiantes matriculados/que han completado el curso; club de antiguos alumnos para seguir la progresión profesional de los graduados, etc.).
4. Defina criterios de éxito para la implementación del curso que encajen en la estrategia de desarrollo de su organización y que sean medibles a través de las herramientas identificadas anteriormente. Dichos criterios podrían ser, por ejemplo: porcentaje mínimo de estudiantes que manifiestan estar muy satisfechos con: la organización del curso / las metodologías de enseñanza-

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



aprendizaje utilizadas / la garantía técnica de la formación / el apoyo recibido por parte de los profesores o formadores; nº mínimo de estudiantes interesados/inscritos en el curso; número mínimo de estudiantes que han finalizado el curso (o porcentaje de los graduados) que han sido empleados en la profesión, etc.

5. Defina cómo se llevará a cabo el seguimiento: cuándo (con qué frecuencia: constantemente; al finalizar el curso; una vez al mes/año, etc.), cómo (observación directa, recogida de comentarios, análisis de datos estadísticos, etc.).
6. Analiza los resultados obtenidos según los parámetros predefinidos y compararlos con los criterios de éxito establecidos.
7. Pensar en medidas de mejora que puedan influir en la tasa de éxito según los criterios definidos.
8. Ponga en práctica las medidas, haga un seguimiento de los resultados y evalúe los avances. Repita el procedimiento si es necesario.

En este capítulo, sólo hemos esbozado el procedimiento a seguir a la hora de diseñar y estructurar la formación práctica en un entorno virtual a modo de pasos. Las estrategias pedagógicas específicas para estructurar una formación práctica en línea para la profesión de "Cocinero", que fueron exploradas por los socios en el proceso de investigación, se discuten en la Guía a continuación, capítulo 2.1 Estructuración de una formación práctica en línea, mientras que las instrucciones prácticas sobre la estructuración de un curso en la propia plataforma VET@HOME se presentan de nuevo en la Guía en el capítulo 1.2. Instrucciones prácticas sobre el uso de la plataforma de e-learning VET@HOME para la impartición o formación práctica de la profesión de Cocinero.

## 2. Organizar el entorno de aprendizaje en línea

En esta parte seguimos proporcionando directrices y perspectivas más detalladas sobre la impartición de la formación práctica virtual en general y para la profesión de Cocinero en particular.

A continuación, nos centraremos en cómo los formadores pueden beneficiarse de las tecnologías disponibles para organizar, facilitar e impartir formación en línea a distancia. Existen múltiples direcciones en las que las tecnologías (y las TI en particular) pueden ayudar cuando la formación se organiza en línea:

- Proporcionan herramientas completas para evaluar el aprendizaje: ya hay muchas soluciones disponibles, como cuestionarios con diferentes tipos de preguntas abiertas/cerradas; rellenar el espacio en blanco; banco de palabras; ejercicios de emparejamiento, etc. Esto ayuda mucho a atomizar el proceso de evaluación, elimina el riesgo de cometer errores aritméticos al puntuar las pruebas y proporciona transparencia y un trato justo a los estudiantes;
- Ofrecen la oportunidad de obtener información inmediata sobre el rendimiento de los estudiantes (por ejemplo, los estudiantes pueden recibir sus resultados o puntuaciones justo después de enviar el cuestionario).
- Ayudan a crear recursos de aprendizaje para el curso (lecturas interactivas, lecciones en vídeo, foros de debate en línea, etc.);
- Hacen accesibles y funcionales las actividades en línea que simulan un proceso de formación presencial (aulas virtuales, videoconferencias, tabloneros interactivos de colaboración, foros, etc.);

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



- Proporcionan la oportunidad de supervisar, realizar un seguimiento y evidenciar el proceso de formación con gran detalle (algunas plataformas pueden contabilizar el tiempo empleado por el estudiante en leer/ver/hacer una actividad; mantienen registros de bitácoras; algunas permiten grabar las sesiones en línea; los formadores suelen poder supervisar el proceso de formación y a los estudiantes a través de diversos indicadores e informes, como por ejemplo si las tareas se entregaron dentro de los plazos, en qué punto de la barra de progreso se encuentra ahora un estudiante concreto, etc.);
- Proporcionan oportunidades para aumentar el compromiso de los estudiantes con el curso, el formador y entre sí (algunas plataformas proporcionan elementos de juego para el aprendizaje que aumentan la motivación de los estudiantes; todas las plataformas prevén elementos interactivos que permiten a los estudiantes comunicarse con los formadores y entre sí: foros, chats, buzones de mensajes, etc.).

En los puntos siguientes volvemos a dar un protocolo paso a paso que hay que seguir a la hora de establecer el entorno de aprendizaje en línea para la realización de cursos de formación práctica. Algunos de ellos, naturalmente, se aplican a cualquier formación impartida a distancia, mientras que otros son específicos de la profesión y preparan al Formador para establecer el espacio virtual de enseñanza-aprendizaje para la preparación de Cocineros.

2.1. Describa los componentes de aprendizaje del curso (unidades/lecciones, textos, instrucciones, presentaciones de vídeo, lecturas, enlaces externos, evaluación, pruebas, etc.)

Una de las ventajas de la formación online es poner a disposición del alumno una gran cantidad de información. Pero el simple hecho de disponer de grandes bases de información, por sí mismo, no supone la generación o adquisición de conocimientos y/o habilidades. Es necesario incorporarla a una acción programada, estructurada y organizada de forma que se asegure la participación activa del alumno.

Otra ventaja es adaptar la formación a los ritmos y necesidades de los alumnos, potenciar el desarrollo personal y facilitar significativamente el acceso a la información. Se pueden diseñar itinerarios de aprendizaje individuales con multimedia. El alumno puede incluso participar en el diseño de su plan y proceso de aprendizaje. Estas ventajas deben tenerse en cuenta durante la preparación de los módulos/unidades y las herramientas metodológicas para garantizar la participación del alumno y un proceso de aprendizaje personalizado.

Para esbozar los componentes de aprendizaje del curso de formación en línea, primero tenemos que entender algunos conceptos clave: qué utilizaremos (medios didácticos), cómo lo utilizaremos (metodologías didácticas) y cómo nos aseguraremos de que los componentes de aprendizaje seleccionados garanticen la participación activa del alumno.

En la preparación de los **cocineros**, podríamos clasificar los medios didácticos como:

a) Recursos experienciales directos - los objetos reales que se incluyen en cualquier momento del acto didáctico, dentro y fuera del aula/cocina, que sirven de experiencia directa al alumno. Pueden ser desde una empresa (que se puede visitar online), hasta objetos de cualquier tipo que el profesor considere útiles para enriquecer las actividades, mejorar la motivación, el significado de los contenidos, la retención de lo aprendido y la evaluación. Los más habituales en este apartado en la formación ocupacional son: las instalaciones, máquinas y objetos de todo tipo que acercan la realidad al alumno.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





b) Recursos estructurales o especializados para la profesión - aquellos que forman parte de las instalaciones propias del proveedor de formación, su finalidad es proporcionar entorno para el aprendizaje y la colaboración en los procesos de enseñanza: laboratorios, software de cocina, hardware y equipamiento de cocina en general: electrodomésticos, utensilios. En el caso de la formación práctica virtual para cocineros, los alumnos podrán explorar su propio inventario y los elementos disponibles.

c) Recursos simbólicos a través de símbolos o imágenes.

**La metodología didáctica para la formación online** se puede clasificar según el modo de impartición como comunicación síncrona o asíncrona:

- la comunicación síncrona incluye: Videoconferencia, Pizarra Electrónica, Chat o Mensajería Instantánea y Navegación compartida;
- la comunicación asíncrona incluye: correo electrónico, foro de debate, servicio de ayuda o encuestas, etc.

Respectivamente, según la metodología didáctica aplicada y los medios didácticos elegidos, se pueden preparar o modificar los siguientes componentes de aprendizaje del curso:

	<i>Modo Síncrono</i>	<i>Modo Asíncrono</i>
Unidades/Lecciones	Impartirán un contenido formativo concreto, pero definido en un marco temporal específico para una o varias sesiones en línea con el Formador. Suelen estar dirigidas por un formador o formador.	Impartirán un contenido formativo concreto que será explorado por el alumno en modo de autoaprendizaje (aprendizaje independiente). Normalmente no están guiados por un formador o formador.
Textos / Lecturas / Enlaces externos	En el modo síncrono, la información consistente en texto puede entregarse en forma de conferencia verbal, presentación o compartiendo un archivo de texto para su lectura en la pantalla.	En el modo asíncrono, la información consistente en texto suele cargarse o hacerse accesible de otro modo para que el alumno pueda abrirla/descargarla y leerla de forma independiente.
Instrucciones	Suelen ser instrucciones verbales o escritas del Formador principal dadas en tiempo real a los alumnos.	Suelen ser instrucciones escritas del Formador principal dadas en tiempo real a los alumnos.
Vídeo-demostraciones	Cuando hay conexión de videoconferencia en directo, el formador las pone en práctica en tiempo real (práctica virtual). Cuando no hay conexión de vídeo, pueden compartirse como enlaces para demostraciones de vídeo pregrabadas.	Al igual que en el modo síncrono, pero sin conexión en línea, las demostraciones de vídeo pueden compartirse como enlaces a demostraciones de vídeo pregrabadas.
Ejercicios / Pruebas	Tareas implementadas en tiempo real para dominar una	Requieren que se proporcione a los alumnos una instrucción

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



	determinada habilidad o conjunto de habilidades. Suelen planificarse dentro de un plazo determinado.	escrita en la que se describa la tarea o tareas y los resultados esperados. También puede establecerse un plazo/marco temporal.
Evaluación	En el modo síncrono, las evaluaciones pueden organizarse como exámenes prácticos virtuales, cuestionarios con hora y fecha de inicio fijas, seminarios o presentaciones en línea, proyectos en grupo, etc.	En el modo síncrono, las evaluaciones pueden adoptar la forma de cuestionarios disponibles en la plataforma

La lista no es exhaustiva y pueden añadirse otros componentes y ajustarse a las metodologías y medios didácticos elegidos.

## 2.2. Define los requisitos para la impartición de los componentes de aprendizaje en la modalidad a distancia:

Cuando vaya a definir los requisitos para la impartición de los componentes de aprendizaje en la modalidad a distancia, hay varios parámetros clave que deben analizarse y establecerse:

- base/sitio de formación (instalaciones; cocina de formación; cocina doméstica, etc.) y equipamiento;
- tecnología;
- medios para la interacción entre el formador y el alumno.

### Base/centro de formación y equipamiento

Cuando hablamos de formación práctica en la profesión de cocinero, hay algunos requisitos que deben tenerse en cuenta en cuanto al lugar y el equipamiento:

#### A. El Proveedor de FP:

Cuando se utiliza la cocina de entrenamiento (instalaciones) para la realización de una práctica de entrenamiento (virtual), significa que el Formador necesita considerar lo siguiente:

- 1) Garantizar el espacio necesario en función de la actividad. La sala desde la que el formador imparte la formación debe permitir su movilidad, ya que la actividad de aprendizaje de cocina requiere movimiento. Pero por el contrario, si hay actividades en las que el formador apenas se mueve de su asiento, un espacio grande dificulta la atención y creará dispersión en el grupo que está siguiendo el streaming. Así que amplía/reduce la pantalla visible para la videoconferencia al área necesaria y asegúrate de que todos los procesos son visibles (pueden utilizarse varias cámaras si es necesario para mostrar diferentes ángulos). El mismo principio se aplica a la grabación en vídeo de demostraciones culinarias para la formación a distancia.
- 2) Mejorar la iluminación y la acústica. La distribución de la luz, ya sea natural o artificial, puede condicionar la atención y el cansancio de los participantes y puede ayudar o frenar su comprensión de los pasos de la actividad culinaria si no pueden ver bien al formador. Las ventanas grandes y bajas pueden causar distracción e

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



incomodidad si el sol se refleja en la pantalla. Debe considerarse la posibilidad de utilizar iluminación adicional (profesional) procedente de varias fuentes cuando se filme/transmita desde locales más oscuros (evitando que las sombras caigan sobre zonas importantes cuando se esté desarrollando la acción). Tampoco hay que olvidar los aspectos acústicos, sobre todo cuando se trata de sesiones con un gran número de participantes y ya que la conexión a internet con los micrófonos silenciados o no puede interferir negativamente. La visibilidad y la acústica también son importantes cuando se trabaja desde la cocina y se utilizan sistemas de ventilación que pueden provocar ruidos constantes cuando están encendidos, mientras que apagarlos puede hacer que el vapor de la cocción interfiera en la imagen. Estos deben modificarse según sea necesario (encendido/apagado o escalado) en función de las actividades que se vayan a realizar en la sesión concreta (apagado cuando el formador esté hablando, encendido cuando se realicen actividades de cocina, etc.).

- 3) Especial cuidado con la disposición del material. Otro aspecto a establecer de antemano es pensar en el lugar idóneo para exponer los utensilios y equipos que se utilizarán durante las sesiones. La visibilidad y la audibilidad deben ser buenas para todos los asistentes.

#### *B. En casa del alumno:*

Aquí también se aplican principios similares. La diferencia es que en casa del alumno la disposición no está adaptada para apoyar las actividades de aprendizaje, por lo que el entorno de aprendizaje variará drásticamente de un alumno a otro. En este caso no es posible alinear o estandarizar las condiciones, pero el Formador debe asegurarse de que el alumno tiene a su disposición al menos el conjunto mínimo de equipos, herramientas, aparatos y utensilios para llevar a cabo las tareas de la lección/módulo. Para ello, antes de cada sesión se comunicará una lista de las garantías técnicas (mínimas) necesarias (por ejemplo, una cocina con 2 fogones y un horno con posibilidad de controlar la temperatura de calentamiento; 1 mesa de trabajo de acero inoxidable o encimera de mármol/cubierta de cocina de 60\*90 cm como mínimo; 1 batidora, 1 bol, etc.).

También deben darse instrucciones detalladas a los alumnos cuando tengan la tarea o el encargo de fotografiarse/filmarse a sí mismos mientras realizan sus tareas, por ejemplo, calidad mínima de las imágenes (en píxeles o tamaño), duración mínima del vídeo, posición de la cámara (distancia de la acción, iluminación), contenido del vídeo, instrucciones de audio, etc.

### **Tecnología y medios para la interacción formador-alumno**

En cuanto a la tecnología utilizada para impartir un curso en línea a distancia, la solución más eficaz sería utilizar un Sistema de Gestión del Aprendizaje (SGA) para crear y mantener el curso y gestionar el proceso de enseñanza-aprendizaje. En Internet ya existe una gran variedad de estos sistemas de gestión del aprendizaje (SGA), algunos son de pago, otros se ofrecen de forma gratuita a un tipo específico de usuarios (por ejemplo, diseñados y proporcionados a escuelas, proveedores de EFP, universidades, etc.) o a un amplio público en general. Todos los sistemas de gestión del aprendizaje (SGA) o plataformas de e-learning tienen diferentes características, funciones y capacidades.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



En esta tarea de definir la tecnología que se utilizará para la impartición de su curso, así como de determinar los medios de interacción de los principales actores del proceso, le sugerimos que siga los siguientes pasos:

1. Investigue y analice las soluciones tecnológicas disponibles en su organización o en el mercado:

- ¿Existe alguna plataforma de e-learning ya utilizada/comprada por la organización? En caso afirmativo, ¿está limitada a la impartición de determinados cursos o podría actualizarse/adaptarse a sus objetivos?

- Si no existe tal plataforma en su organización, ¿existe la posibilidad de adquirirla o desarrollarla? Compruebe y discuta con la dirección y los expertos en TI las posibles soluciones técnicas;

2. Elija la solución tecnológica basándose en el análisis y los recursos disponibles definidos anteriormente. Motive su elección basándose en:

- punto de vista de las funcionalidades - qué permite la plataforma en términos de funcionalidades y si satisface sus necesidades: permite la integración de diferentes tipos de contenidos - textos, imágenes, vídeos, etc.; existe la opción de e-evaluación; permite sostener reuniones/sesiones virtuales; permite la comunicación y el intercambio multinivel; qué canales de comunicación sostiene, etc.;

- Punto de vista de los usuarios: evalúe la accesibilidad de la plataforma desde el punto de vista del estudiante: bien estructurada y fácil de orientar y navegar; diseños fáciles de usar; oportunidad de recibir comentarios inmediatos tras la entrega de la tarea; canales de comunicación con los formadores, etc.);

3. Analiza los recursos de formación disponibles en la organización: si son suficientes para cubrir todos los aspectos de la formación, si es necesario desarrollar más, en qué formato (tipos de archivo) se encuentran y si son compatibles con la plataforma elegida (sistema de gestión del aprendizaje (SGA), etc.

Después de implementar estos pasos, debería tener claras las tecnologías que se utilizarán, respectivamente debería poder definir los parámetros técnicos (requisitos mínimos) y obtener la plataforma que alojará su curso. Por supuesto que puede intentar organizar la formación online con diferentes softwares y aplicaciones existentes y accesibles que permitan la mayoría de las funcionalidades de un (SGA), pero esto puede llevar a una dispersión del contenido formativo, imposibilidad de monitorizar el proceso de enseñanza y aprendizaje, carencias técnicas en la implementación de las diferentes actividades, etc. Nuestra mejor sugerencia es combinar un SGA con las aplicaciones y posibilidades existentes para ofrecer una experiencia óptima. Por ejemplo, como ocurre en el SGA VET@HOME, las demostraciones de vídeo grabadas tienen un volumen considerable, por lo que se alojan en una nube externa y se integran en la plataforma.

Una vez establecida la plataforma de e-learning, hay otro paso muy importante que debe implementarse:

4. Formación de formadores

Diferentes gobiernos e instituciones utilizaron diferentes modalidades de aprendizaje en línea para continuar el proceso de aprendizaje durante la pandemia COVID-19. La retroalimentación para este periodo señala como uno de los principales problemas y retos (tanto en la escuela pública como en la privada) que los profesores tienen dificultades para utilizar la modalidad de aprendizaje en línea y modular. Esto se debe a que se les

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



instó a utilizar diferentes plataformas sin la debida preparación y formación en competencias relacionadas con el funcionamiento de las plataformas en línea y su gestión.

Así pues, los proveedores de EFP deberían asegurarse de que los formadores estén preparados para impartir la formación en línea /streaming y sepan utilizar los programas informáticos de la mejor manera posible para desempeñar eficazmente sus tareas, evitar interrupciones y garantizar que los alumnos reciban una formación de la mejor calidad posible.

### 2.3. Garantizar la capacidad técnica para impartir el curso en línea o en modalidad semipresencial.

Uno de los principales retos compartidos en respuesta a la investigación y las encuestas realizadas en el marco del proyecto VET@HOME fueron los problemas de conectividad. A veces estaban relacionados con la mala o insuficiente calidad de la conexión a Internet, que es absolutamente esencial para llevar a cabo una formación en línea en primer lugar.

En este caso, especialmente en las clases de cocina, el formador debe asegurarse de que la conexión a Internet es estable para no verse interrumpido por ella y tener que repetir ciertas frases, especialmente durante la actividad de cocina, ya que algunos pasos no pueden repetirse (por ejemplo, una vez que pone la cantidad necesaria de harina en la olla, no puede repetir ese paso sin alterar la receta).

La misma precaución hay que tener respecto a los micrófonos y a silenciarlos/des-silenciarlos, ya que, durante la realización de una receta, será difícil para el formador tener que comprobar también los micrófonos de los alumnos si algunos están des-silenciados y perturban el curso del formador.

Otro reto considerable que experimentan los formadores son los escasos recursos de los alumnos en términos de garantía técnica del proceso educativo. No todos los estudiantes tienen o pueden permitirse comprar el equipo necesario para la formación en línea: normalmente se requiere un dispositivo de comunicación de alta calidad para la grabación de vídeo y audio (ordenador o portátil, cámara de vídeo, micrófono, auriculares o altavoces, software especializado, etc.). Lo importante aquí es proporcionar por adelantado información a los alumnos sobre el tipo de equipo que necesitarán para participar y mantener la formación en línea (parámetros mínimos) y asegurarse de que lo obtienen o buscar opciones para proporcionar a los alumnos el equipo necesario en caso de que no puedan obtenerlo por sí mismos.

### 2.4. Garantizar la coherencia mediante el diseño del curso

Hay un elemento importante que nos gustaría destacar aquí y que influye en la eficacia del proceso de aprendizaje, y es el diseño del curso en términos de estilo y presentación en el entorno digital.

La primera fase de desarrollo de la parte técnica está en manos de los técnicos informáticos y de comunicaciones. El punto débil llega en el momento de definir los campos de actuación de cada actor. Cuando los propios técnicos desarrollan también la parte metodológica, nos encontramos con sistemas estructurados como bases de datos, árboles de ficheros, etc. En otras palabras, también desarrollan aquí sus esquemas válidos para el desarrollo de software. Podemos decir que su objetivo prioritario es el sistema, la velocidad de acceso, la compatibilidad de archivos, etc. Es necesario educarles en la prioridad del proceso de aprendizaje. La solución es implicar a los expertos de cada área en las nuevas experiencias.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Por lo tanto, siempre que exista la oportunidad de que usted, como creador de un curso, interfiera o apoye el proceso de diseño del entorno técnico, le aconsejamos encarecidamente que lo haga. Ya que hablamos de planificación y ejecución de la apariencia del curso en línea, he aquí una serie de directrices que podrían servirle de apoyo a la hora de seleccionar el estilo del curso, el tema o incluso el contexto en el que impartirá la formación:

- la página/plataforma donde se imparte la formación en línea debe tener un diseño de página que se ajuste a su finalidad y alcance y dé idea del carácter y contexto de la formación;
- mantener un diseño visual coherente - elementos gráficos iguales/similares para funciones o tipos de contenidos iguales/similares;
- asegurarse de que la estructura del curso está bien organizada en unidades/carpetas/pestañas;
- prepare una guía de navegación/material de orientación o un breve tutorial (si es necesario);
- los encabezados estilizados proporcionan estructura y organización al contenido y lo hacen accesible a los lectores de pantalla y más fácil de leer en general;
- los elementos de diseño del curso pueden facilitar las estrategias de instrucción. Puede utilizar elementos de diseño iguales o similares (secciones, unidades, recuadros, tablas, etc.) para delinear la estructura del curso o destacar resultados de aprendizaje específicos;
- los elementos de diseño gráfico pueden transmitir significado (como iconos, recuadros, colores, para distinguir diferentes capítulos/áreas/temas, etc.);
- los recuadros estilizados son adecuados para recordatorios o inserción de información importante;
- los cuadros, gráficos y listas estilizados facilitan la lectura y el uso del contenido;
- los colores y las imágenes ayudan al alumno a relacionarse con el material;
- previsión de elementos de accesibilidad, como descripciones de imágenes y transcripciones de vídeos.

### 3. Impartir una formación práctica en línea

#### 3.1 Conocer a sus alumnos – aprendizaje individual o en grupo

Es importante tener en cuenta que los alumnos aprenden de formas diferentes en función de sus experiencias previas, sus intereses y su situación actual. Asimismo, es muy importante su forma de aprender, su estilo de aprendizaje, etc. El éxito de las actividades (en grupo o individuales) depende del conocimiento de estas variables: de las necesidades de los alumnos y la detección de las necesidades de aprendizaje de los alumnos es el punto de partida para el desarrollo de un programa de formación eficaz.

Es imprescindible tener el máximo conocimiento de la situación inicial para poder diseñar y realizar la programación de la información que permita alcanzar la situación final.

Enumeraremos algunas consideraciones sobre el conocimiento de los alumnos, ya que permite motivar al formador, lo que aumentará el esfuerzo. Por ejemplo, citar ejemplos reales cercanos a los intereses de los alumnos puede mejorar su rendimiento.

Las necesidades de los alumnos también se rigen por la pirámide de necesidades de Maslow tal y como la conocemos:

- Fisiológicas
- Seguridad

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



- Sociales
- Autoestima
- Autorrealización.

Comprender las necesidades de los alumnos es de suma importancia porque permite ajustar los objetivos, la metodología y los medios a los alumnos. Este análisis es un punto de referencia esencial también para la evaluación.

Estrategias y técnicas que pueden utilizarse para conocer mejor a los alumnos:

- pedirles que envíen un currículum al inscribirse en el curso
- pedirles que rellenen un cuestionario con preguntas predefinidas que exploren sus antecedentes, expectativas, etc;
- realizar una entrevista personal (incluso en línea) o
- presentación de los alumnos como estrategia: que los alumnos se presenten a toda la clase y den la información más relevante sobre sí mismos para identificar el marco de referencia de los alumnos, su interés por hacer el curso, lo que ayudará al formador a adaptar las actividades en función de ello.

### 3.2. Mantener un contacto estrecho, utilizar las sesiones de formación guiadas (videoconferencia) para seguir el progreso de los alumnos.

Para mantener un contacto estrecho con los alumnos, el formador debe tener en cuenta la comunicación no verbal: la suya y la del alumno.

Existe un lenguaje "silencioso", signos no verbales que el formador y los alumnos intercambian sin ser conscientes de ello la mayoría de las veces. Este lenguaje también informa sobre cómo viven la sesión el alumno y el formador. Así pues, como formador, debes ser consciente de que ejerces una gran influencia en la relación pedagógica a través del uso (o no uso) de un conjunto de medios no verbales, como:

- La voz (entonación, fluctuación, graves, agudos...);
- La elocución (lenta, rápida, entrecortada...);
- El espacio (quieto, en movimiento, acercándose a los alumnos...);
- Gestos (invitar a hablar o a callar con un gesto de la mano, señalar con el dedo, brazos en alto...);
- Los ojos y la mirada (mirar al vacío, mirar fijamente, concentrarse en los apuntes...);
- La mímica de la cara (arquear las cejas, fruncir el ceño, sonreír...);
- Los documentos (leer los apuntes de clase, distribuir documentos pedagógicos...);
- Las luces (brillantes, tenues, demasiadas, pocas...); Las luces (brillantes, tenues, demasiadas, pocas...).

Pero como formador, debe ser capaz de ver el lenguaje no verbal de sus alumnos y saber interpretarlo, ya que los alumnos muestran sus reacciones al mensaje pedagógico mediante numerosas señales, como, por ejemplo

- la atención: postura corporal (inclinarse hacia delante, hacia atrás...);
- la necesidad de hablar: movimientos sutiles de la boca, de la mano...;

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



- irritación: movimiento de las manos, manipulación de objetos sobre la mesa....;
- desinterés: cerrar libros, ordenar documentos, mirar al vacío, bostezar, cerrar los ojos....;
- desacuerdo: movimientos de cabeza, gestos bruscos...;
- cansancio: cuerpo desplomado...;
- sorpresa: levantar los brazos...

Intenta mantener el contacto con tus alumnos en la medida de lo posible, utiliza para ello las reuniones en la modalidad semipresencial o las sesiones de videoconferencia. Son muy importantes las emociones, los conocimientos, las expectativas y los intereses de los alumnos, ya que influirán en la percepción del mensaje. Además, el retroalimentación te ayudará como profesor a asegurarte de que el alumno ha captado el mensaje.

Para mejorar el aprendizaje, es especialmente importante comprender qué motiva a los alumnos. La motivación puede entenderse como los procesos que intervienen en la activación, la orientación y el mantenimiento del comportamiento. Como no puede observarse directamente, debe percibirse a partir de diversos indicadores y el contacto con los alumnos le brinda esa oportunidad.

La idea fundamental es que "las personas aprenden aquello por lo que son recompensadas". Por eso es tan importante el "refuerzo". Cualquier estímulo que siga a una respuesta es reforzante si aumenta la probabilidad de que este comportamiento se produzca en el futuro. Los refuerzos pueden ser internos o externos, dependiendo de si el refuerzo es el propio comportamiento o si es una recompensa posterior que no forma parte del comportamiento de la persona.

### 3.3. Ofrecer opciones de interacción entre participantes

Diversos estudios demuestran los mejores resultados de los alumnos que trabajan en grupo o cooperan con sus compañeros. La integración del alumno en un grupo de trabajo facilita el aprendizaje y la ayuda mutua, fomentando la motivación y la resolución de dudas. Las nuevas estructuras organizativas enfatizan la importancia del trabajo en equipo y la capacidad de integración a través de la participación activa. Por ello, las nuevas exigencias sociales y laborales demandan habilidades creativas, de comunicación verbal y escrita, de pensamiento crítico y de trabajo en equipo. Estas habilidades deben fomentarse además del conocimiento de las materias.

Así, es lógico pensar que en bastantes asignaturas se dedique menos tiempo a la clase magistral y más a los métodos de grupo y al trabajo individual, considerando a los profesores como líderes de equipo. Pero, ¿qué ocurre cuando todos estos flujos de comunicación se trasladan al entorno online?

En el nivel de participación del grupo influyen:

- El número de miembros: de 5 a 10 alumnos favorecen la participación.
- El grado de madurez del grupo: a mayor madurez, mayor participación.
- La organización de la sesión: preparación, objetivos claros, etc.
- La calidad de la conducción de las sesiones por parte del Formador.

Existen características distintivas del aprendizaje en grupo:

- El alumno tiene una actitud más activa.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





- El aprendizaje es más rico porque se estimula el sentido crítico.
- Hay un compromiso con los objetivos.
- Hay un enriquecimiento personal debido a la amalgama de experiencias del grupo.
- Se producen una serie de relaciones personales que también enriquecen a los miembros del grupo.

Podemos enumerar algunas técnicas de dinámica de grupo Estudio de casos, juegos de rol, Brainstorming, Debate guiado o Focus Groups. Todas ellas se pueden organizar creando diferentes grupos online, en diferentes "salas online". Además, existen soluciones tecnológicas que ofrecen oportunidades de comunicación y colaboración a los estudiantes. Muchas plataformas utilizan chats, tableros de debate o foros, sistemas de mensajería, salas virtuales cerradas/abiertas, etc. Aproveche todas estas herramientas para facilitar el diálogo y las preguntas sobre el curso.

Por ejemplo, puedes proporcionar mensajes estructurados en el tablón de debate (u otro tipo de interacción entre iguales) que animen a los alumnos a aprender unos de otros y a hacer preguntas al formador. En algunos SGA, los formadores pueden suscribirse a estos foros para recibir notificaciones cuando se añaden mensajes. Este foro abierto permite al formador y a los estudiantes ayudarse mutuamente en un entorno de aprendizaje en línea abierto y acogedor. Es probable que los estudiantes tengan preguntas sobre el curso, y si no hay un foro que las acepte, es probable que no las formulen.

#### 3.4. Dar instrucciones y tareas claras

La importancia de una plataforma de e-learning bien estructurada tiene su punto álgido cuando se trata de las instrucciones y las tareas, ya que la evaluación del alumno depende de su realización. Por lo tanto, dar instrucciones claras es crucial, pero poder incluirlas en un calendario interactivo dentro de la plataforma, que pueda proporcionar recordatorios a los alumnos de las fechas de entrega, puede ser un uso muy positivo de la plataforma de e-learning y una verdadera ayuda para los alumnos.

Los formadores deberían dejar lo más clara y difundida posible la metodología y las tareas, publicándolas en la plataforma e-learning para que los alumnos puedan acceder a ellas y consultarlas en cualquier momento. En el próximo capítulo nos centraremos más en la evaluación y valoración, pero aquí nos gustaría mencionar al menos los detalles mínimos que deben ser comunicados a los alumnos con antelación: fecha de entrega (estandarizar las fechas de entrega), forma de entrega (subida a la plataforma, compartida, enviada por correo electrónico, etc.), tabla de evaluación o metodología deben ser conocidos por los alumnos.

#### 3.5. Dar retroalimentación (comentario, opinión)

Las nuevas metodologías en línea también implican nuevas formas de evaluación de los resultados por parte de los alumnos. Así, a la hora de evaluar sus resultados (o incluso a la hora de valorar el rendimiento actual), los formadores tienen que dar más crédito a sus habilidades y actitudes, no centrándose sólo en la cantidad de información, o en aspectos exclusivamente memorísticos. Para ello, los alumnos deben experimentar, trabajar en grupo, debatir en igualdad de condiciones con sus compañeros y profesores y recibir el feed-back del profesor sobre su implicación en las tareas colaborativas, sobre sus evaluaciones y sobre el rendimiento de las tareas.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Proporcionar a los estudiantes un retroalimentación sustancial e individualizado permite al formador otra vía de comunicación frecuente con los estudiantes para elogiar el trabajo y ofrecer sugerencias de mejora no visibles únicamente a través de puntos o porcentajes. La retroalimentación detallada puede ser manejable si se redacta un comentario de retroalimentación estándar y luego se personaliza en función del trabajo de cada estudiante.

Cuanto más regular y significativo sea el feed-back, más repercutirá en la mejora del alumno y le ayudará a reorientar su progreso si no es suficiente o le ayudará hacia una evolución aún más positiva.

### 3.6. Definir las reglas /normas

En primer lugar, como responsable del curso, debe definir las reglas, es decir, no sólo establecer las expectativas y los indicadores para el rendimiento de los estudiantes como alumnos del curso, sino también definir las normas de comportamiento y participación. A este respecto, es muy aconsejable asegurarse de que los estudiantes comprenden todas las funciones de los actores clave del curso: estudiantes, formadores, institución que imparte la FP, etc., lo que puede hacerse proporcionándoles una explicación por escrito de los derechos, obligaciones y responsabilidades de todas las partes del proceso (si no se ha hecho en el contrato de formación, si es el caso).

A continuación, debe asegurarse de establecer un entorno de aprendizaje en línea seguro, definiendo límites y fronteras y estableciendo las normas bajo las cuales los alumnos se tratarán entre sí.

He aquí algunos consejos que le ayudarán en el proceso:

- establezca normas para crear y mantener un espacio de aprendizaje seguro y respetuoso y asegúrese de que todos los alumnos aceptan las condiciones;
- garantice la seguridad en línea, tenga en cuenta la privacidad y elabore o adopte los documentos pertinentes (si es necesario)
- fomentar la tolerancia y la paciencia
- moderar los conflictos, si surgen, de forma justa y transparente.

## 4. Evaluación y valoración de la formación

### 4.1. Preparar a los alumnos para la evaluación final

La evaluación es el proceso de recopilación de pruebas de la consecución de los criterios de rendimiento y de emisión de juicios sobre si se ha adquirido la competencia (o el resultado de aprendizaje definido). Las pruebas pueden variar en su forma y pueden recogerse con diferentes métodos y de diferentes fuentes, dependiendo de los temas tratados en los diferentes cursos. Confirma si el alumno es capaz de actuar de acuerdo con los criterios de evaluación definidos en todos estos cursos virtuales de formación práctica. Aplicar evaluaciones a los cursos en línea es necesario tanto para poner a prueba al alumno como la eficacia de las clases y los métodos de enseñanza aplicados.

Los métodos y herramientas de evaluación deben planificarse al principio de la fase de diseño del curso, como se ha explicado en los capítulos anteriores, incluso es mejor si se definen y estructuran después de la definición de los resultados de aprendizaje del curso y antes de la selección de las actividades de aprendizaje.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Puede haber muchos tipos de evaluaciones para los cursos en línea, sin embargo en los cursos virtuales prácticos para la profesión de Cocinero recomendamos:

➤ **Evaluaciones formativas/en curso:**

Este tipo de evaluación es más inmediata y tiene lugar al final de cada unidad/módulo del curso. También puede tratarse de un grupo de lecciones conectadas temáticamente que forman un resultado de aprendizaje según el programa del curso. El propósito de este método es apoyar el aprendizaje y proporcionar una rápida retroalimentación al estudiante/formando sobre lo bien que han entendido esa/s lección/es o tema del curso. En este caso, los cuestionarios en línea son muy útiles. El test está diseñado de forma sencilla, a través de unas pocas preguntas sobre lo que se ha enseñado. Otra opción es entregar al alumno una tarea individual/grupal que será evaluada por el Formador con o sin reflexión en la evaluación y calificación final del curso.

Otros métodos posibles son: evaluación de la participación del alumno en discusiones o ejercicios de grupo; proyecto/presentación individual o en grupo sobre un determinado tema; estudio de caso o tarea de investigación y elaboración de informe, etc.

➤ **Evaluaciones conclusivas/finales**

Aplicada una vez finalizado el curso, puede funcionar mediante la realización de un examen práctico final, u otra actividad/tarea que el Formador considere importante y suficiente para evidenciar la consecución de los indicadores de rendimiento y resultados de aprendizaje definidos en el programa del curso.

Para la evaluación final, se pueden elegir varias herramientas en función del método de evaluación seleccionado y normalmente se describen en un documento/material que contiene tanto los instrumentos como las directrices/instrucciones necesarias para la recogida e interpretación de las pruebas.

El formador puede ofrecer a los alumnos la posibilidad de realizar

- Un proyecto final relacionado con el curso y que demuestre la consecución de los LO (por ejemplo, el examen final puede consistir en que el alumno filme un vídeo tutorial en el que ponga en práctica una receta/técnica mientras explica los procesos, pasos y acciones);
- Una demostración en directo - organizada en línea delante del/de los examinador/es a través de una conexión por videoconferencia (por ejemplo, preparar un plato principal, donde sean visibles todos los pasos que conducen al producto final);
- Otros.

Por supuesto, las combinaciones de los dos tipos mencionados también se utilizan mucho cuando la formación se imparte en los centros de FP. Por ejemplo, los alumnos de los institutos de formación profesional son evaluados constantemente en diferentes asignaturas y reciben calificaciones que se registran en los libros de texto. Al mismo tiempo, para poder graduarse con éxito y recibir los documentos de cualificación (normalmente un diploma) también tienen que realizar un examen final (en teoría y práctica de la profesión). En el aprendizaje de adultos, el examen se organiza de forma diferente, pero en todos los casos depende de los requisitos y las normas estatales/legislativas establecidos para el país o las entidades proveedoras de EFP en cuestión. Por eso aquí sólo damos ideas y ejemplos, pero la organización de la evaluación de los cursos prácticos impartidos en línea debe seguir los requisitos establecidos por las autoridades para que alguien reciba una cualificación.

Un ejemplo de esquema combinado utilizando diferentes métodos y su peso relativo en la evaluación final podría ser:

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



- Participación (activa) en debates mantenidos en plataformas digitales (10%)
- Evaluación de la tarea para la preparación individual de un plato, dada durante la duración del curso - implementada individualmente por el estudiante (en casa), filmada por él/ella y enviada/subida para su evaluación por parte del Formador (10%)
- Participación y rendimiento durante las clases prácticas virtuales (impartidas online por el Formador en tiempo real) (10%)
- Examen Práctico final (organizado online por streaming con el profesor) (70%).

#### 4.2. Proporcionar a los alumnos una tabla o metodología de evaluación

El método de evaluación para cada curso que cree depende de los objetivos de aprendizaje definidos. Respectivamente, en la evaluación del progreso y la sucesión de los alumnos en un curso podrían aplicarse diversos métodos y herramientas de evaluación. En cualquier caso, los alumnos deben tener acceso a una información clara que conste como mínimo de:

- El/los método/s de evaluación del curso - descripción de los métodos definidos/elegidos, cuándo tendrán lugar (en curso, al final del módulo/curso), criterios de rendimiento (qué debe demostrar el alumno para aprobar o recibir una calificación/marca determinada);
- Duración de cada método de evaluación, así como modo de organización y realización (en línea - en el modo de aprendizaje a distancia, o presencial - en el modo de aprendizaje combinado);
- Ponderación de los métodos de evaluación (opcional, si se combinan diferentes métodos de evaluación para formar la nota final del estudiante al finalizar el curso);
- Para cada método de evaluación, descripción de las condiciones en las que se lleva a cabo (entorno, herramientas, recursos necesarios, etc.).

#### 4.3. Dar instrucciones adicionales si es necesario

En resumen, la evaluación se basa en las actividades propuestas en cada módulo, que pueden consistir en preguntas orales, actividades electrónicas diversificadas (contenido interactivo, ejercicios prácticos, actividades de formación, etc.), tareas o pruebas, etc. Para cada una de ellas, el Formador debe preparar instrucciones escritas por adelantado que deben ser comunicadas a los estudiantes antes de cada actividad de evaluación, o mejor - al inicio del curso.

Aún así, es importante proporcionar instrucciones muy detalladas a los estudiantes por adelantado, no sólo sobre la metodología de evaluación y la organización técnica del examen práctico, sino también sobre las normas y principios de salud y seguridad que deben observarse durante el proceso de examen (al igual que en el proceso de formación). En el caso de una evaluación en línea, estas instrucciones pueden darse por escrito y/u oralmente - por ejemplo, antes de que comience el examen práctico virtual, el Formador para presentar los requisitos y asegurarse de que el estudiante entiende y acepta los términos.

Tras la organización de varios exámenes, se recomienda analizar en qué parte de la preparación los alumnos cometen errores o fallan en su rendimiento y centrarse ahí mediante la elaboración y entrega de instrucciones adicionales.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



#### 4.4. Utilice las opciones de la plataforma para la evaluación electrónica o la modalidad semipresencial

- Aquí el Formador que crea el curso también tiene varias opciones dependiendo del modo de impartición de la formación: sólo online (a distancia) o mixto con clases presenciales.
- Cuando todo el curso se desarrolla en régimen de formación a distancia online, el Formador puede utilizar las funcionalidades de e-evaluación del SGA que éste le permita. Por ejemplo, éstas podrían ser
  - - Cuestionarios en línea (preprogramados con un conjunto de preguntas, respuestas correctas definidas, puntos u otras marcas asignadas a cada pregunta/cuestionario, etc.). Este método de evaluación permite la evaluación inmediata y la retroalimentación al estudiante y es relativamente rápido y fácil de implementar.
  - - evaluación de tareas - este método puede utilizarse en un entorno de enseñanza virtual como evaluación continua y también como evaluación final - para sustituir a un examen o combinarse con éste. En este caso, el formador puede utilizar el SGA para dar la tarea (proporcionar instrucciones escritas, definir el período para el trabajo individual/en grupo, definir la fecha límite para la entrega del trabajo del estudiante, proporcionar información del peso/importancia de la evaluación de la tarea en la nota final, etc.). El uso de un SGA en este caso facilitará la información accesible al estudiante en su preparación de la tarea, así como evidenciará el momento exacto de la entrega (cuando se descarga en la plataforma por el estudiante, está dentro de la fecha límite designada) y registrará los contenidos (la plataforma normalmente guardará el/los archivo/s con el trabajo del estudiante, por lo que en caso de necesidad de revisión adicional, estará accesible allí). Este método supone la implicación personal del Formador para comprobar, revisar y evaluar el trabajo del alumno y proporcionar retroalimentación al alumno una vez finalizada la evaluación.
- Organización de exámenes virtuales (prácticos): aunque su organización es más complicada (desde el punto de vista técnico), este método es el que más se aproxima a las condiciones reales de los sistemas de EFP y a los requisitos estatales para la realización de exámenes prácticos. En la mayoría de los países de la UE, la organización de exámenes prácticos sólo está permitida en presencia del estudiante y del formador o de la junta o jurado examinador. Se considera fundamental para la calidad del rendimiento y también para la transparencia e imparcialidad del proceso de evaluación que el estudiante actúe individualmente delante del examinador o examinadores. En algunos países se exige incluso que todo el proceso de examen sea filmado y grabado. Estos requisitos (o al menos la mayoría de ellos) podrían cumplirse también en un entorno en línea, por ejemplo, la actuación del estudiante en tiempo real frente al examinador o examinadores podría garantizarse a través de una conexión por videoconferencia (sincrónica), las acciones y procesos llevados a cabo por el estudiante podrían ser observados de cerca por los examinadores a través del vídeo transmitido desde la cocina del estudiante (u otra alternativa).

Aquí encontrará algunos aspectos importantes que deben tenerse en cuenta a la hora de organizar un examen práctico virtual para la profesión de Cocinero:

1. Debe proporcionarse al estudiante con antelación una lista del equipo necesario (con parámetros técnicos mínimos), herramientas, utensilios, así como productos (con cantidades), y el proveedor de EFP debe asegurarse de que el estudiante dispone del tiempo y los recursos necesarios para prepararlos para el examen. Esto dificulta que el proveedor de EFP cumpla la legislación, que suele exigir que el

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



estudiante o el examinador extraigan un boleto de un conjunto de boletos de examen preparados previamente con la tarea que debe ejecutarse durante los exámenes prácticos. Esto se debe a que el estudiante necesita conocer de antemano la receta que va a realizar para obtener el equipo y los ingredientes necesarios. En este sentido, el examen práctico virtual no puede garantizar una amplia gama de tickets de examen a preparar. Aun así, el estudiante podría realizar tareas relacionadas con las técnicas de cocina en lugar de (o mientras) prepara recetas, y para ello el examen virtual es una alternativa aceptable.

2. Las instrucciones relativas a la garantía técnica se darán también con antelación, por ejemplo: cuál es el alcance de la zona que debe ser visible para el/los examinador/es durante el examen (la cámara del estudiante debe mostrar: la encimera, la cocina, el fregadero, la mesa, etc.); cuál debe ser la disposición de la cámara (en posición vertical/horizontal); cuál es la calidad mínima de la grabación de vídeo (por ejemplo, número mínimo de píxeles).
3. Debe garantizarse una conexión constante a Internet por ambas partes (y redactarse protocolos en caso de interrupción; por ejemplo, si la conexión se interrumpe durante el examen, deben realizarse inmediatamente varios intentos de reconexión y, si no es posible restablecerla, el examen puede cancelarse y reprogramarse).
4. Esta forma de examen es adecuada para exámenes individuales, o para pequeños grupos de estudiantes (hasta 3 personas al mismo tiempo), ya que el/los examinador/es no podrán observar todo el proceso de trabajo de todos los estudiantes simultáneamente y esto puede llevar a distorsionar el juicio.
5. En los criterios de rendimiento establecidos para los exámenes prácticos de la profesión de Cocinero también hay algunos que no se pueden evidenciar en entorno virtual, como el sabor del plato final, la textura de los diferentes componentes del plato, el aroma, etc. En este caso se puede evaluar el producto final del trabajo del alumno a partir de la observación minuciosa del proceso de trabajo (por ejemplo, si se utilizan las cantidades exactas de los diferentes ingredientes, si se respeta estrictamente la temperatura o el procedimiento de cocción correctos para esta técnica, etc.). Esto requiere que el examinador o examinadores tengan mucha experiencia en la profesión, por lo que podrán estimar el plato final sólo viendo el proceso de preparación. Por otro lado, esto también significará que los requisitos estatales para los exámenes prácticos finales de cocinero shell serán más flexibles en el caso de la modalidad online de realización, en particular hacia los criterios de evaluación que son imposibles o difíciles de evidenciar a través de un examen a distancia.
6. Se establecerá una conexión bilateral, de modo que tanto el estudiante como los examinadores puedan comunicarse libremente durante el examen: el estudiante podrá explicar sus acciones en el proceso, y el/los examinador/es podrán hacer preguntas, pedir una visión más detallada de una determinada parte/proceso, solicitar una presentación, etc.

#### 4.5. Informar a los alumnos sobre los resultados obtenidos

Al final de cada curso o tras realizar los diferentes momentos de evaluación, se informará al alumno/formando de los resultados de la evaluación. En el caso de la modalidad de impartición a distancia del curso, esto podrá ocurrir a través de la plataforma de e-learning donde el alumno podrá encontrar: los resultados de las pruebas y cuestionarios completados en línea - inmediatamente después de la presentación si el cuestionario está

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



preprogramado para enviar los resultados, o después de la evaluación por el Formador - enviados al buzón/perfil del estudiante; los resultados de las tareas que están destinadas a la evaluación - después de la visión general del Formador y los resultados comunicados de nuevo al estudiante a través de los canales de comunicación establecidos en el SGA, por lo general junto con la retroalimentación/referencia del Formador; los resultados del examen/es final/es (virtual/es) - cuando se completa y el rendimiento del estudiante es evaluado por el examinador/es de acuerdo con los criterios predefinidos. Se recomienda encarecidamente que, al elegir la plataforma de e-learning, se tenga en cuenta la posibilidad de que el alumno pueda consultar su calificación y comparar su propio rendimiento con los indicadores de rendimiento establecidos en la metodología de evaluación.

#### 4.6. Organizar la certificación del curso superado

Naturalmente, una vez finalizada con éxito la formación, el estudiante/formando debe recibir un documento que acredite su realización. Esto también debería aplicarse en el caso de cursos impartidos a distancia.

El certificado debe indicar como mínimo:

- el tipo de documento (por ejemplo, certificado, diploma, otro tipo, según la legislación)
- el título del curso
- el nombre del graduado (algunos otros datos, como la fecha de nacimiento, la dirección, etc., se tratarán con cuidado y sólo se incluirán si la organización que los proporciona está registrada como administradora de datos personales, o si así lo exige la ley u otro acto)
- Duración del curso / periodo de formación
- Información sobre si el curso es para adquirir una cualificación (parcial) y para qué profesión/especialidad (de acuerdo con la legislación sobre EFP del país correspondiente)
- la carga de trabajo del curso (y sus unidades/módulos, si procede)
- información de que el curso (o parte de él, en caso de formación semipresencial) se impartió en línea / en modalidad de aprendizaje a distancia
- calificaciones (finales) de los exámenes (si así lo exige la normativa/legislación del país correspondiente, así como con vistas al reconocimiento y la validación del aprendizaje).

También podrían incluirse otros datos en el documento acreditativo de la finalización del curso, de acuerdo con los requisitos específicos impuestos por los actos normativos del país en cuestión. La mayoría de los SGA permiten la emisión automática o manual de los certificados, puesto que los datos necesarios para cumplimentar los documentos ya están insertados en los sistemas. Por lo tanto, el tipo, la forma y la manera de generar/crear los documentos deben decidirse en la fase de diseño del curso y los detalles deben comunicarse a los estudiantes al inicio del curso.

Como se menciona al principio de este documento, el proyecto VEY@HOME tiene como objetivo proporcionar un programa modelo, así como un enfoque (descrito en este protocolo) para la impartición de un curso de formación práctica virtual. La siguiente tabla presenta un resumen y una comparación de los parámetros clave y las diferencias señaladas para la impartición de dicho curso sólo en línea y en modo de impartición mixto (en línea + sesiones presenciales). Las características enumeradas pueden ajustarse en función de las necesidades de la formación.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Modo de impartición del curso	Mixto	En línea
<b>Filosofía de diseño</b>	<p>Una combinación de actividades presenciales y en línea diseñadas y facilitadas por el formador. Las actividades en línea se basan en lo que los estudiantes aprenden en persona y contribuyen a la consecución de los resultados de aprendizaje del curso. El diseño de la enseñanza y el apoyo de los medios de comunicación pueden ser necesarios a medida que aumentan las actividades en línea y disminuye el tiempo de clase presencial.</p> <p>Se espera que los estudiantes se responsabilicen más de su aprendizaje. Se puede pedir a los estudiantes que participen en las sesiones de clase presenciales programadas en línea. Deben completar las actividades de aprendizaje presenciales y en línea designadas por el formador.</p>	<p>Diseñado por el formador con el apoyo de un especialista/s técnico/s para la programación de la tecnología de e-learning utilizada. Se consideran varias evaluaciones, actividades de aprendizaje, estrategias de instrucción y tecnologías para facilitar una experiencia de aprendizaje significativa y autodirigida.</p> <p>Se espera que los estudiantes sean autodirigidos con controles regulares por parte del formador. Esto implica iniciar sesión en su sitio del curso con regularidad para mantenerse conectado y programar el tiempo para completar las actividades asignadas y la evaluación.</p>
<b>Definición</b>	<p>Una combinación de actividades de aprendizaje presenciales y en línea. Los estudiantes y el formador se reúnen regularmente en horarios programados. En el caso de las actividades en línea, los estudiantes y el formador participan de forma asíncrona o se reúnen de forma síncrona (por ejemplo, asistiendo a seminarios en línea).</p>	<p>Impartido íntegramente a través de Internet. El formador y los estudiantes participan en actividades en distintos momentos y desde diferentes lugares (de forma asíncrona). Algunos cursos en línea contienen actividades de aprendizaje sincrónicas (por ejemplo, presentaciones de los alumnos, prácticas virtuales, etc.).</p>
<b>Horario de las clases</b>	<p>Fechas y horarios enumerados y diferenciados por reuniones en persona con fecha, hora y lugar fijos y reuniones en línea.</p> <p>Los materiales y actividades del curso también pueden impartirse de forma asíncrona (por ejemplo, conferencias grabadas).</p>	<p>Principalmente asíncronos sin fechas y horas programadas. Se requiere la asistencia a algunas reuniones sincrónicas en línea programadas por el formador (por ejemplo, bienvenida al curso/orientación/prácticas virtuales).</p>
<b>Lugar</b>	<p>Componente presencial y en línea facilitado a través de una plataforma de aprendizaje electrónico (por ejemplo, SGA, sistemas de conferencia web, etc.).</p>	<p>En línea, a través de una plataforma de e-learning (por ejemplo, SGA, sistemas de conferencia web, etc.).</p>
<b>Examen</b>	<p>En su caso, los exámenes se realizan en persona en una fecha y hora programadas.</p>	<p>Cuando se utilicen, exámenes vigilados realizados en línea o en un centro de exámenes o en las</p>

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





		instalaciones del proveedor de EFP, dependiendo de la ubicación del estudiante y coordinados por el proveedor de EFP.
<b>Planificación y disponibilidad del plan de estudios</b>	El programa del curso y el calendario de cuándo y dónde los estudiantes accederán a los contenidos y realizarán las actividades de aprendizaje se facilitan a los estudiantes al inicio del curso.	Totalmente desarrollado en el sistema de gestión del aprendizaje al inicio del curso.
<b>Preparación de los estudiantes (tecnología)</b>	Los estudiantes pueden estar menos preparados tecnológicamente, con acceso sólo a un dispositivo móvil y con conectividad limitada en sus hogares. La planificación de la enseñanza debe reflejar estas limitaciones.	Los estudiantes saben desde el principio que toda la instrucción tendrá lugar en línea, por lo que es probable que tengan acceso a la tecnología que les permita participar activamente en la experiencia de aprendizaje.
<b>Uso del sistema de gestión del aprendizaje (SGA)</b>	Además del uso general del SGA, utilice funciones y herramientas avanzadas para organizar y secuenciar el contenido del curso, facilitar las actividades en línea y ampliar la comunidad de aprendizaje presencial.	Uso general del SGA para comunicarse con los estudiantes, transmitir el contenido del curso y administrar evaluaciones y calificaciones. Puede utilizar otras características del SGA para el trabajo en grupo (por ejemplo, foros de discusión, becarios, etc.). Uso avanzado de herramientas y componentes para transmitir el contenido del curso y facilitar la interacción social de la clase y las actividades de aprendizaje.
<b>Presencia del formador</b>	Proporciona instrucción directa y facilita un entorno de aprendizaje inclusivo que fomenta el sentido de comunidad tanto en el entorno presencial como en línea. Conecta regularmente con los estudiantes a través de herramientas basadas en la web.	El formador facilita y orienta el aprendizaje de los alumnos proporcionándoles instrucciones claras, mostrándoles cómo comportarse en la red, compartiendo sus experiencias, supervisando sus progresos e informándoles sobre su trabajo.
<b>Interacción con los compañeros</b>	El formador diseña y gestiona las interacciones en el entorno de aprendizaje presencial y en línea. Puede incluir actividades entre compañeros y en grupo.	Interacción integrada en las actividades de aprendizaje; adición de espacios definidos en el entorno de aprendizaje para la interacción social. Puede incluir actividades entre participantes y en grupo.



## GUIA

### 1. Manual sobre cómo aplicar la plataforma VET@HOME en procesos reales de formación

*Uno de los principales objetivos de la Guía es presentar a los formadores y educadores la plataforma de aprendizaje electrónico VET@HOME, que permite impartir formación práctica en línea para cocineros a través de un conjunto de módulos seleccionados (cursos) destinados a desarrollar las habilidades y competencias de los alumnos.*

*Inicialmente la plataforma se planificó para albergar los contenidos formativos y guiar a los alumnos a través de 4 áreas específicas (preparación de sopas, platos principales, ensaladas y postres). Con el desarrollo de la plataforma y el establecimiento de sus funcionalidades, así como tras la evaluación y el análisis de los REA disponibles para la formación práctica, el equipo de desarrollo y los socios acordaron ampliar el alcance de la plataforma mediante la clasificación y la puesta en escena de la accesibilidad de los alumnos a través de su plan de estudios de cualificación. Así, algunos resultados básicos del aprendizaje que garantizan la formación práctica segura y eficiente de los alumnos fuera de la cocina de formación se extrajeron de los 4 temas clave y formaron una quinta unidad de formación (módulo): Conceptos básicos de cocina. Estos resultados de aprendizaje se consideraron imprescindibles para la ejecución de cada uno de los 4 módulos clave posteriores y se diseñaron para que sirvieran como requisito previo para que los alumnos se inscribieran en cualquiera de los 4 cursos. Al añadir este curso básico como nivel de entrada obligatorio para el resto del itinerario educativo y de cualificación de los alumnos, la Plataforma garantiza el nivel necesario de preparación de los alumnos para llevar a cabo la formación práctica de forma independiente y a distancia, y refuerza la garantía de calidad y las capacidades de verificación de la herramienta, en total consonancia con el marco normativo en Europa y en los respectivos países de cada socio.*

*Respectivamente, la primera parte de esta guía se centra en el funcionamiento de la plataforma desarrollada dentro del proyecto VET@HOME para la formación práctica virtual y contiene instrucciones que ayudan a los formadores y tutores a operar en un entorno virtual (en particular, el creado dentro de VET@HOME), y les proporciona orientación para guiar a los alumnos/estudiantes en un proceso educativo y de cualificación legítimo y exitoso.*

#### 1.1. Descripción técnica y explicación de la plataforma VET@HOME: componentes, procesos, funciones

#### **Elementos estructurales de la plataforma VET@HOME**

##### **El Sistema de Gestión del Aprendizaje (SGA)**

El sistema de gestión del aprendizaje (SGA) es básicamente la plataforma de e-learning VET@HOME. Es un entorno virtual basado en la web que: aloja los recursos de formación, define los roles y niveles de acceso, proporciona formación en línea, define y gestiona los procesos, mantiene registros de las actividades realizadas por los diferentes actores, etc.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



### Usuarios y roles en la plataforma VET@HOME

La plataforma VET@HOME (como todas las plataformas de formación a distancia) está diseñada para ser utilizada por varios actores diferentes implicados en el proceso de formación y educación (todos ellos tienen la condición de usuarios en la plataforma con diferentes funciones):

- **profesores** (en este caso teniendo en cuenta el carácter práctico de la formación impartida, así como la posibilidad de autoaprendizaje o aprendizaje individual, se denominan "Formadores");
- **alumnos** (en FP pueden ser alumnos adultos o aprendices en centros/entidades de formación profesional, así como alumnos de centros de formación profesional. Por lo tanto, en la plataforma VET@HOME estos usuarios se denominan "Estudiantes");
- **administradores** (son las personas responsables del mantenimiento técnico y soporte de la plataforma, tienen derechos ampliados para modificar sus componentes y funcionalidades, gestionar los demás usuarios y roles, etc.);
- **otros** (la Plataforma ofrece opciones para asignar otros roles a los usuarios registrados, como: Colaboradores, Autores, etc. - estos roles tienen diferentes niveles de derechos y acceso a las diferentes secciones de la Plataforma y pueden ser modificados/asignados por el administrador según las necesidades de los proveedores de los cursos).

Todos los usuarios registrados de la plataforma se consideran "miembros". Aparecen en una lista de todos los miembros accesible para los administradores de la plataforma y pueden ser filtrados por su rol y otros criterios, así como modificados/editados por el administrador.

La plataforma está sostenida y gestionada por administradores que tienen todos los accesos y derechos para crear/borrar/modificar todos los usuarios y contenidos. El papel de los administradores se establece en las responsabilidades de la organización asociada Leantick Ltd. (como creadora de la plataforma VET@HOME) e International College Ltd. (como socio principal del proyecto).

Dado el carácter piloto de la plataforma, para todos los socios del proyecto se han creado cuentas como formadores, con el fin de poder crear cursos y subir sus propios materiales de formación como se explica en la siguiente parte.

### Registrarse en la plataforma VET@HOME

#### El Registro de los profesores / formadores

El registro de profesores en la plataforma VET@HOME lo realizan exclusivamente los administradores de la plataforma. Los administradores crean una cuenta de Formador a petición de los socios del proyecto o de entidades oficialmente autorizadas por los socios para actuar como Formadores. Esto se hace por razones de seguridad y control de calidad, ya que los formadores registrados tienen derecho a crear y publicar cursos y/o contenidos formativos en la plataforma que pasan a ser de acceso público.

Una vez registrados por el administrador y tras la confirmación del registro, los profesores (formadores) tienen un acceso más amplio a las funcionalidades de la plataforma. Para explorar o utilizar su cuenta, deben iniciar sesión desde la página de inicio de la plataforma con el nombre de usuario y la contraseña que el administrador haya creado para ellos.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.

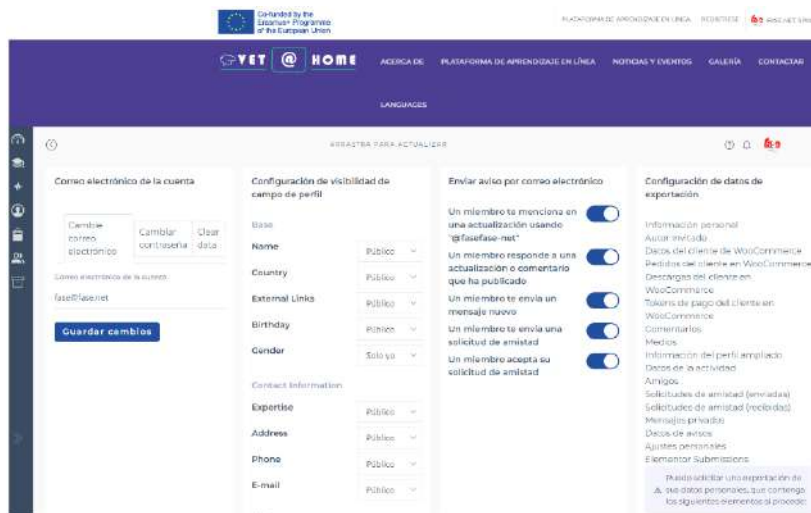
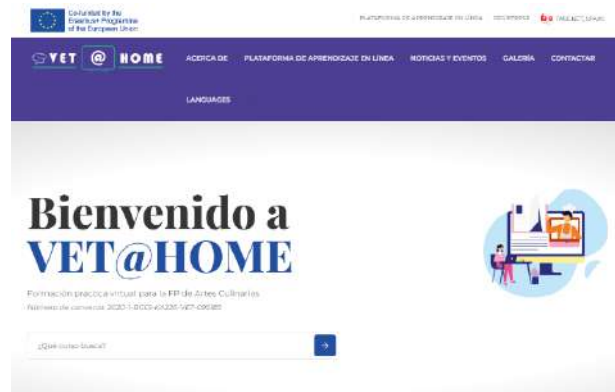


## Cofinanciado por la Unión Europea



Después de iniciar sesión, cada Formador puede acceder a su campo de trabajo personal desde el botón Configuración de su perfil.

Es importante mencionar que una vez registrado un Formador aparecerá en el frontend de la plataforma VET@HOME, así como en la página de aterrizaje del sitio web VET@HOME, en la sección "Nuestros Proveedores de Cursos". Por lo tanto, es aconsejable que al realizar el registro del Formador, el nombre se formule correctamente, y aún mejor si la cuenta del Formador lleva el nombre de la organización que actúa como proveedor de EFP de los cursos. De este modo, la institución proveedora de EFP podrá crear y gestionar todos los cursos ofrecidos por la entidad (o construir una cartera de formación en la plataforma), y al mismo tiempo, los usuarios del sitio web del proyecto y de la plataforma podrán seleccionar los cursos que les interesen explorando la cartera de cursos del proveedor de EFP. Otro motivo es la funcionalidad de certificación de la plataforma, ya que permite la certificación automática/manual de los cursos completados con éxito por parte de los alumnos, y naturalmente se espera que el certificado sea emitido por una organización (proveedor de EFP, siguiendo los requisitos de la legislación respectiva), en lugar de una persona (Formador).



Además, el formador puede acceder a la cuenta desde la esquina superior derecha de la pantalla haciendo clic en el nombre/título de la cuenta y seleccionando "Configuración" en el menú desplegable.

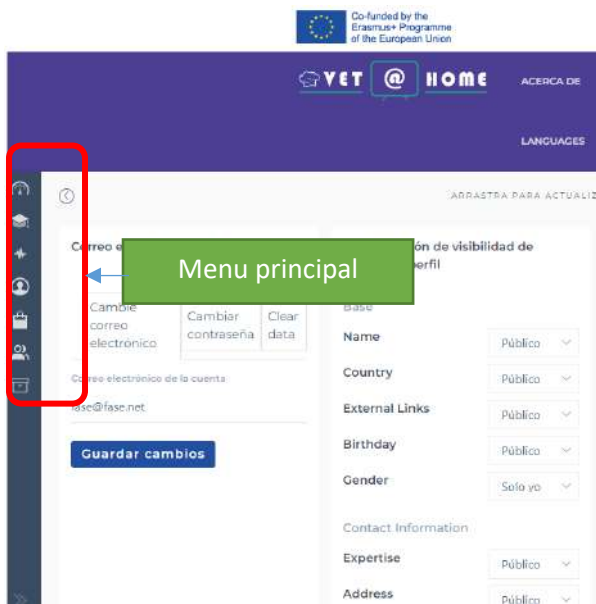
El menú principal se encuentra en la parte izquierda de la pantalla.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



### Registro de los alumnos (estudiantes)

Para las necesidades del proyecto VET@HOME, los usuarios registrados que supuestamente van a formarse con la ayuda de la plataforma se definen como "estudiantes" en términos de su papel en la plataforma. Sin embargo, estos son todos los estudiantes afiliados al proyecto y los socios del proyecto, incluidos los estudiantes en las escuelas secundarias (de formación profesional), aprendices en cursos de FP, estudiantes adultos en centros de FP, etc, o todos los interesados en completar los cursos VET@HOME y responder a los requisitos de entrada para la inscripción en un curso (en cuanto al modelo de plan de estudios VET@HOME-O1). Por lo tanto, estos serán llamados "alumnos" o "aprendices" o "estudiantes", dependiendo del contexto, pero teniendo el significado de usuarios registrados con el papel de un "estudiante".

Los alumnos deben registrarse para poder entrar en la plataforma VET@HOME y acceder a los cursos de formación que allí se imparten. Es importante que todos los formadores (o proveedores de cursos) guíen a sus alumnos para que empiecen por el registro inicial en la página de inicio de la plataforma (<https://vet-at-home.eu>).

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**

**VET @ HOME**



Para el proceso de registro, la plataforma pedirá a los alumnos que introduzcan su nombre y dirección de correo electrónico. Se recomienda encarecidamente que los alumnos introduzcan su nombre completo tal y como aparece en sus documentos de identidad, por dos razones: 1) de esta forma los formadores podrán identificarlos como personas físicas y hacer un seguimiento de su progreso, y 2) en caso de finalizar con éxito un curso, se solicitará para emitir el certificado.

Una vez completado el sencillo proceso de registro, todos los inscritos reciben un correo electrónico de verificación y deben confirmar el enlace. Al confirmar a través del enlace de correo electrónico, el

proceso de registro se ha completado y los estudiantes necesitan ser navegados para acceder al sistema mediante el botón de inicio de sesión (esquina superior derecha de la pantalla) cada vez que quieran entrar en la plataforma. Para ello utilizarán el correo electrónico de registro y la contraseña que hayan establecido.

Cualquier otro proceso de registro, iniciado por los formadores o estudiantes perturbará e registro correcto e afectará negativamente el papel de cualquier persona registrada. Confundir los roles y la capacidad de entrada de los estudiantes afectará a su capacidad para acceder a los contenidos de la formación, seguir los cursos, y respectivamente - para ser certificados al final. Al mismo tiempo, los formadores no podrán supervisar y trabajar eficazmente con el/los alumno(s).

Una vez registrados, los alumnos podrán modificar su perfil personal añadiendo información adicional, como foto de perfil, país de origen, información de fondo, etc. Estos datos deberán ser facilitados por el/los formador/es de acuerdo con los requisitos del proveedor del curso.

**Componentes de los cursos en línea de VET@HOME**

*Los cursos VET@HOME alojados en la plataforma de e-learning pueden tener una estructura diferente en cuanto a sus componentes y apariencia (la forma en que se presentan a los usuarios finales - formadores y alumnos), aún así están contruidos a partir de componentes que están programados de antemano en la plataforma y pueden ser seleccionados y combinados según el programa de los cursos, así como modificados.*

*Los componentes de la plataforma VET@HOME se desarrollan a partir de una investigación de las plataformas de e-learning existentes para la impartición de formación en línea y sus estructuras, siguiendo las mejores prácticas y los buenos ejemplos, así como teniendo en*

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185  
Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



*cuenta las necesidades identificadas por el equipo de investigación que entrevistó a las partes interesadas del proyecto.*

*Los componentes de los cursos funcionan como "bloques de construcción", tienen carácter obligatorio y también variedades que pueden ajustarse en función de las necesidades de los proveedores de los cursos. La plataforma permite a los formadores elegir, modificar y utilizar los distintos componentes para impartir sus clases en línea.*

### Información sobre el curso

Cada curso de la plataforma VET@HOME tiene una página independiente (una vez abierta por un visitante) que muestra el área de información del curso diseñada para servir como página de aterrizaje del curso en particular con fines informativos y descriptivos. Contiene información importante sobre el curso, como su título, de qué trata el curso, descripción detallada, requisitos previos para inscribirse, duración (o fecha de inicio y finalización), resumen del programa de estudios, etc. Esta área es pública, lo que significa que es accesible para todos los visitantes de la plataforma VET@HOME y no es necesario registrarse para acceder a ella. El objetivo es proporcionar a las personas interesadas la información que necesitan para comprender los requisitos y expectativas del curso, así como sus principales características. A continuación, se explica el área de información del curso por sus componentes.

Cada curso se define por su título que presenta el tema principal del curso y es dado por el formador/proveedor del curso. Aparece en primer lugar al visualizar el curso y es visible para todos los visitantes de la plataforma (incluidos los usuarios no registrados). Todos los cursos aparecen con sus títulos y otros parámetros (elegidos por los formadores) en la página de inicio de la plataforma de e-learning en un directorio llamado "Todos los cursos". También existe la opción de filtrar los cursos disponibles en la plataforma por diferentes criterios predefinidos (como formador/proveedor, nº de alumnos, fecha de inicio, etc.). Además, la lista de cursos disponibles puede ordenarse según varios criterios (como orden alfabético, añadidos recientemente, populares, etc.).

Hay dos bloques que permiten introducir información sobre cada curso subido y ponerla a disposición de todos los visitantes de la plataforma (incluidos los usuarios no registrados):

**Breve descripción del curso:** *Este campo permite proporcionar una breve información o introducción al curso y aparece justo al lado del título del curso. Aquí el proveedor puede describir de qué trata el curso o alguna otra información importante (por ejemplo, en este campo para los cursos VET@HOME se enumeran los requisitos previos para la inscripción).*

**Descripción detallada del curso:** *En este campo existe la oportunidad de introducir más información sobre el curso, el proveedor del curso, los objetivos de aprendizaje del curso (tareas), la duración total, el modo de impartición y otros aspectos importantes para los alumnos potenciales. Aparece en el cuerpo principal de la página de inicio del curso.*

*Además, el **área de información del curso** ofrece información sobre la estructura del mismo: un resumen del programa del curso con la duración (calendario) de sus componentes (lecciones o temas) también se visualiza en la página de inicio del curso. El visitante puede explorar los módulos/temas del curso y comprobar el procedimiento de*

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**



evaluación tal y como se define en el programa. El objetivo es proporcionar al alumno potencial información suficiente para que decida matricularse en el curso.

El área de información del curso puede contener también información sobre: duración del curso (en días, semanas, meses, etc.), número máximo de estudiantes que pueden matricularse en el curso, fecha de inicio y fin, etc. - Se definen e introducen en función de los requisitos específicos del plan de estudios.

He aquí un ejemplo del aspecto de una página de inicio de un curso VET@HOME:

The screenshot shows the VET@HOME website interface. At the top, there is a navigation bar with the VET@HOME logo and links for 'ACERCA DE', 'PLATAFORMA DE APRENDIZAJE EN LÍNEA', 'NOTICIAS Y EVENTOS', 'GALERÍA', and 'CONTACTAR'. Below this is a 'LANGUAGES' section. The main content area features a large heading 'Curso 1 – Conceptos básicos de cocina' with a five-star rating and the text 'International College-VET Center, Bulgaria'. A note states: 'UNIDAD PREPARATORIA Tenga en cuenta que este curso es un requisito previo para matricularse en los siguientes cursos de VET@HOME: - Curso 2 - Ensaladas; - Curso 3 - Sopas; - Curso 4 - Platos principales y - Curso 5 - Postres.' To the right, there is a video thumbnail showing hands chopping red peppers on a yellow cutting board, with the text 'PRIVADO' and an 'INSCRIBIRME' button.

"Este es el primer módulo formativo del curso VET@HOME de formación práctica para la profesión de "Cocinero".

El módulo está diseñado como una unidad obligatoria que debe completarse para poder continuar con los siguientes cursos: Ensaladas (2), Sopas (3), Platos principales (4) y Postres (5).

El módulo presenta a los alumnos los conceptos básicos, las normas y los procedimientos que deben seguirse en una cocina profesional, así como importantes reglamentos y normas de salud y seguridad que los alumnos deben observar durante su formación (y en su trabajo posterior).

El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicas para llevar a cabo las tareas relacionadas con la formación continua en los cursos VET@HOME.

## Course Currileum

### 1.1. Conceptos básicos de cocina (unidad preparatoria)

	1.1.1. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA COCINA COMO PROFESION (PPT)	00:45:00
	1.1.1. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA COCINA COMO PROFESION (VIDEO)	00:30:00
	1.1.1. LA INDUSTRIA ALIMENTARIA Y LA COCINA COMO PROFESION (LECTURA COMPLEMENTARIA Y EJERCICIO)	00:45:00
	1.1.2. HERRAMIENTAS Y EQUIPOS (PPT)	01:30:00

En caso de que un curso determinado deba completarse antes de matricularse en otro, la plataforma también muestra información al respecto en la página de inicio del curso, donde en lugar del botón para iniciar/continuar el curso aparece un mensaje que indica que hay

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





cursos/módulos obligatorios que deben completarse como requisito previo para iniciar el curso elegido.

Los siguientes componentes (secciones) de los cursos VET@HOME ya no están disponibles públicamente y para ver sus contenidos, los alumnos deben estar registrados en la plataforma, y deben iniciar el curso para acceder plenamente a sus contenidos y a las funcionalidades de la plataforma.

#### Áreas de comunicación para anuncios importantes y preguntas de formadores y alumnos

Una vez inscrito en un curso (pulsando el botón de inicio junto al título del curso), el alumno ya tiene acceso a los contenidos y detalles del curso. Una barra de progreso (justo debajo del título del curso) mide (en porcentajes) sus logros a lo largo de la estructura y duración del curso.

Aquí se muestra otra página del curso para los alumnos matriculados en la que se muestran más detalles y el nivel de logro del alumno en este curso concreto. Mientras que la pestaña Visión General presenta la descripción detallada del curso, como se ha explicado anteriormente, las siguientes pestañas representan la llamada: área de comunicación del curso, es decir, el entorno virtual en el que el alumno y el formador pueden intercambiar información, mensajes, discusiones, etc.

#### **Anuncios y Noticias**

En esta pestaña el formador puede publicar anuncios importantes y/o información que será visible para los estudiantes del curso en particular. Esta sección es accesible sólo para los formadores y los estudiantes no pueden escribir aquí.

La pestaña de anuncios del curso existe en la página de inicio de un curso en particular y permite al formador/proveedor del curso transmitir información oportuna a toda la lista de estudiantes. Los anuncios son específicos de cada curso y se archivan para que los estudiantes puedan ver los anuncios anteriores que se hayan perdido. Los anuncios que pueden publicarse en esta área pueden incluir cambios en el programa del curso, recordatorios de las próximas fechas de entrega, consejos para preparar los exámenes y otras emisiones relacionadas con el curso.

#### **Preguntas frecuentes/Discusiones**

Aquí los alumnos pueden hacer preguntas, que el profesor responde. El espacio también puede utilizarse para iniciar debates, escribir comentarios, dar referencias, etc. Está diseñado para servir como foro del curso y para mantener toda la comunicación escrita intercambiada entre los actores clave.

El área de debate es un componente importante del área de comunicación y especialmente cuando se trata de cursos totalmente en línea ofrecidos en la plataforma VET@HOME. Dado que en esta modalidad el formador y los estudiantes no se encuentran cara a cara, no suele haber muchas oportunidades de interacción en tiempo real de forma regular. El área de discusión dentro del SGA VET@HOME proporciona entonces una oportunidad para conversaciones asíncronas en las que un individuo puede publicar un mensaje en un momento dado y otro individuo puede responder en una fecha u hora posterior. Los foros

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



**Cofinanciado por  
la Unión Europea**



de debate asíncronos a menudo conducen a un intercambio de ideas muy reflexivo y atractivo, ya que los estudiantes tienen tiempo para pensar y reflexionar sobre su respuesta antes de publicarla. Los foros de debate asíncronos también sirven para crear una comunidad de clase y contribuyen a crear un entorno de aprendizaje en el que los estudiantes se sienten conectados aunque no todos se encuentren físicamente en la misma zona geográfica.

El área está supervisada por el formador/proveedor del curso. Dado que se trata de un área pública (para los usuarios que participan en este curso: estudiantes e formadores), los estudiantes también pueden ver las preguntas que se han publicado y el formador puede animarles a ayudar a otros estudiantes.

### **Notas**

Hay una pestaña más del área de comunicación llamada Notas que sirve como espacio para información adicional. Por ejemplo, aquí el formador puede publicar las instrucciones del curso y aparecerán para los estudiantes cuando inicien el curso. La sección permite subir materiales adicionales, como texto (archivos), imágenes, archivos multimedia, etc.

La naturaleza de la comunicación que acuerden el proveedor del curso y los administradores determinará cuál de estas pestañas es apropiado ubicar en el área de comunicación del curso.

### **Mensajes del Curso**

El área de Mensajes del Curso del SGA es un área privada para la comunicación entre el formador y el estudiante. El beneficio de utilizar la mensajería interna dentro de un curso es que toda la interacción permanece dentro del curso y puede ser fácilmente encontrada y recuperada en una fecha posterior si es necesario. Esta función es ideal cuando un estudiante (o formador) tiene una pregunta o un problema que necesita atención y que no es apropiado publicar en un área de discusión pública.

A continuación se muestra un ejemplo de la página de inicio del curso VET@HOME y las pestañas del área de comunicación.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea

VET @ HOME

Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

PLATAFORMA DE APRENDIZAJE EN LÍNEA

REGÍSTRASE

FACE.NET SPAIN

VET @ HOME

ACERCA DE

PLATAFORMA DE APRENDIZAJE EN LÍNEA

NOTICIAS Y EVENTOS

GALERÍA

CONTACTAR

LANGUAGES

ARRASTRA PARA ACTUALIZAR



## Curso 1 - Conceptos básicos de cocina

0 segundos

Caducado

UNIDAD PREPARATORIA Tenga en cuenta que este curso es un requisito previo para matricularse en los siguientes cursos de VET@HOME: - Curso 2 - Ensaladas; - Curso 3 - Sopas; - Curso 4 - Platos principales y - Curso 5 - Postres.

Descripción general Plan de estudios Anuncios y noticias PyR Notas

5 días, 12 horas



Bienvenido al curso de formación VET@HOME 1 - Conceptos básicos de cocina.

Este curso está diseñado para alumnos que se dedican a la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería y a la profesión de cocinero en particular.

Antes de comenzar el curso, asegúrese de que cumple los siguientes requisitos previos (requisitos de acceso):

El alumno debe participar en la educación/formación profesional en el sector del turismo y la hostelería:

- Ser estudiante (de bachillerato profesional) de la profesión de Cocinero (o equivalente) O
- estar matriculado en un curso de formación profesional para la profesión de Cocinero (o equivalente) por un proveedor de cursos de FP (adultos) O
- estar graduado en educación o formación profesional para la profesión de Cocinero.

El alumno debe demostrar que su estado de salud le permite participar en un curso práctico de EFP para la profesión de cocinero (o equivalente); podrían exigirse documentos médicos en el momento de la inscripción en función de los requisitos del país.

El alumno debe tener una edad mínima de 16 años.

Otra pestaña adicional que aparece en la página de inicio del curso (para los alumnos matriculados) es de nuevo el resumen del plan de estudios en la pestaña Plan de estudios, pero esta vez, la estructura del curso viene con una función adicional de seguimiento del progreso mediante la visualización de los temas/lecciones completados con una marca de verificación verde, como se puede ver en la siguiente imagen:

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea

VET @ HOME

Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union

PLATAFORMA DE APRENDIZAJE EN LÍNEA

REGÍSTRESE

FACE.NET.SPAIN

VET @ HOME

ACERCA DE

PLATAFORMA DE APRENDIZAJE EN LÍNEA

NOTICIAS Y EVENTOS

GALERÍA

CONTACTAR

LANGUAGES

ARRASTRA PARA ACTUALIZAR



## Curso 1 - Conceptos básicos de cocina

0 segundos

Caducado

UNIDAD PREPARATORIA Tenga en cuenta que este curso es un requisito previo para matricularse en los siguientes cursos de VET@HOME: - Curso 2 - Ensaladas; - Curso 3 - Sopas; - Curso 4 - Platos principales y - Curso 5 - Postres.

Descripción general

Plan de estudios

Anuncios y noticias

PyR

Notas

### 1.1. Conceptos básicos de cocina (unidad preparatoria)

1.1.1. La industria alimentaria y la cocina como profesión (PPT)	45 minutos	<input type="checkbox"/>
1.1.1. La industria alimentaria y la cocina como profesión (vídeo)	30 minutos	<input type="checkbox"/>
1.1.1. La Industria alimentaria y la cocina como profesión (lectura complementaria y ejercicio)		<input checked="" type="checkbox"/>
1.1.2. Herramientas y equipos (PPT)	1 hora, 30 minutos	<input type="checkbox"/>
1.1.2. Herramientas y equipamiento (vídeo)	45 minutos	<input type="checkbox"/>
1.1.2. Herramientas y equipamiento (ejercicio)		<input checked="" type="checkbox"/>
1.1.3 Mise en Place (PPT)	1 hora, 20 minutos	<input type="checkbox"/>

### Contenido del Curso (Estructura Modular)

En el plan de estudios de VET@HOME (Resultado 1) los 5 cursos de formación práctica representan diferentes **módulos de formación** y cada uno de ellos está diseñado para cubrir un conjunto de resultados de aprendizaje previstos que permitirán a los alumnos alcanzar un cierto nivel de competencias necesarias para la ejecución del conjunto de tareas y responsabilidades vinculadas al módulo de formación en particular. Así, el programa de formación práctica (para la cualificación parcial) para la profesión de cocinero desarrollado en el marco del proyecto se compone de 5 módulos.

Por lo tanto, cuando se presentan en la plataforma VET@HOME, estos **módulos** (de O1-Syllabus) se denominan "cursos" (del 1 al 5) de la siguiente manera:

- Curso 1 - Conceptos básicos de cocina (unidad preparatoria)

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



- Curso 2 - Preparación de ensaladas
- Curso 3 - Preparación de sopas
- Curso 4 - Preparación de platos principales
- Curso 5 - Preparación de postres

Hay varias razones para que los módulos de formación se definan como cursos en la plataforma de e-learning, entre ellas:

- ✓ Cada módulo de formación puede impartirse independientemente de los demás (excepto el primero), ya que los resultados del aprendizaje están definidos de tal manera que es posible evaluar y valorar por separado los conocimientos, habilidades y competencias de los alumnos tras la finalización de un módulo independiente (curso).
- ✓ En caso de que un alumno no necesite completar los 5 módulos (de acuerdo con las normas o reglamentos educativos estatales del país), podrá completar en línea sólo las partes necesarias (en este caso, sólo los cursos VET@HOME elegidos) y recibirá certificados por su finalización como cursos independientes;
- ✓ La finalización con éxito de cada curso VET@HOME se acreditará con un certificado expedido y, en este caso, se concederá un certificado para cada curso por separado, con el fin de que la formación VET@HOME completada en línea pueda ser validada de acuerdo con la legislación nacional y los requisitos del país respectivo.

Hay un módulo específico que se considera una unidad preparatoria para la formación VET@HOME: **Curso 1 - Conceptos básicos de cocina**. El módulo introduce a los alumnos en los conceptos básicos, las normas y los procedimientos que deben seguirse en una cocina profesional, así como en importantes reglamentos y normas de salud y seguridad que los alumnos deben observar durante su formación (y trabajo posterior). El objetivo del módulo es garantizar que los alumnos tengan los conocimientos, habilidades y competencias básicos para llevar a cabo las tareas relacionadas con la formación continua en los cursos VET@HOME. Por lo tanto, la finalización del Curso 1 - Conceptos básicos de cocina representa un **requisito previo** para los cursos siguientes y está concebido como una unidad obligatoria que debe completarse para continuar con los cursos siguientes: Ensaladas (2), Sopas (3), Platos principales (4) y Postres (5).

Teniendo esto en cuenta, la formación VET@HOME se basa en módulos y cada módulo es esencialmente un área de almacenamiento independiente para todos los elementos de contenido, documentos de clase, evaluaciones y debates incluidos en un curso concreto de la plataforma.

Además, cada curso (módulo) se compone de unidades de formación (lecciones) y cubren temas básicos que juntos forman los contenidos de formación del módulo y su finalización con éxito conducirá a la consecución de los resultados de aprendizaje previstos para el respectivo curso (módulo).

Los contenidos de formación dentro de los propios cursos (contenido del curso) se desarrollan y presentan de diferentes formas, tal y como se describe a continuación:

**Área de conferencia** - Esta área dentro de un curso sustituye a la conferencia tradicional que tendría lugar en el aula en una formación presencial (o en una cocina de formación en

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



caso de prácticas de cocina). Dado que el formador no está presente para impartir una conferencia interactiva en directo en los cursos en línea asíncronos como la formación VET@HOME, se utilizan otros formatos para transmitir la información a los alumnos/estudiantes.

Una de las formas más eficaces y utilizadas de las clases en línea es la escrita. Las conferencias escritas suelen contener la información tratada en el módulo actual, complementan la información proporcionada en la lectura (si el curso utiliza un libro de texto) y hacen hincapié en los conceptos que el formador considera más importantes. La conferencia puede adoptar muchas formas, desde un simple documento de texto hasta un tutorial interactivo. A continuación se muestra una lista de lo que los alumnos de VET@HOME pueden encontrar en el Área de Conferencia de los cursos en línea:

- Documentos de texto/ Presentaciones en PowerPoint con contenidos, conceptos, imágenes y ejemplos que normalmente se presentarían en una clase presencial.
- Archivos descargables como Word, Excel o pdf que contienen información de apoyo para el módulo.
- Enlaces a archivos multimedia, como audio o vídeo, o a documentos con contenido multimedia incrustado.
- Vídeos de demostración de clases prácticas de cocina
- Enlaces a recursos adicionales como artículos o actividades en línea que refuercen el material aprendido en la clase del módulo.

**Ejercicios y práctica virtual** - Normalmente, en el régimen presencial de FP práctica (y especialmente cuando se trata de la preparación de cocineros) hay horas de estudio dedicadas a la práctica física de las habilidades de los alumnos para ejecutar tareas y operaciones prácticas. Esto se debe a que estas habilidades (como cortar, utilizar diferentes técnicas culinarias, etc.) se adquieren principalmente mediante la repetición múltiple de movimientos iguales o similares (estimulando la memoria motriz). Así pues, en los distintos sistemas educativos existen formas similares de formación práctica, como por ejemplo

- la práctica de formación (cuando el formador demuestra en clase los procedimientos y, a continuación, los alumnos repiten ellos mismos el mismo procedimiento en el mismo entorno controlado),
- prácticas de producción o prácticas de formación (cuando las prácticas se organizan en una empresa real -en el caso del restaurante- en un lugar de trabajo adecuado para la profesión y el formador/tutor demuestra los procedimientos en el entorno real de trabajo, los alumnos repiten después de él),
- combinación de ambas u otras formas de organización de la formación práctica guiada, etc.

En estos casos, la formación práctica está guiada (o al menos supervisada) por un formador cualificado o un tutor y se lleva a cabo de acuerdo con el programa y el calendario del curso.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



En el caso del proyecto VET@HOME, este tipo de disposiciones no son aplicables, ya que la modalidad a distancia de impartición de la formación no permite la enseñanza presencial sincrónica. Por ello, el plan de estudios sugiere modos alternativos de práctica:

*Ejercicios:* tras la impartición de determinados contenidos formativos (lectura de texto/PPT, visionado de vídeo de demostración, etc.), se asigna al alumno una tarea concreta. Puede consistir en realizar una investigación a pequeña escala y redactar un breve documento, o repetir las acciones explicadas en el PPT/vídeo. Todas estas tareas tienen como objetivo implicar activamente al alumno y ofrecerle la oportunidad de aprender de forma independiente haciendo (practicando). En este caso, se llevan a cabo en modo de autoaprendizaje y se guían únicamente por las instrucciones dadas al principio, pero sin la presencia de un formador o tutor. Por supuesto, el alumno puede buscar consejo o retroalimentación sobre su rendimiento comunicando los procesos o los resultados (a través de uno de los métodos enumerados anteriormente en el área de comunicación de la plataforma) al formador asignado a su curso, o incluso a sus compañeros de clase o grupo de alumnos.

*Práctica virtual* - esta forma está diseñada para sustituir a la práctica formativa habitual en modalidad presencial (como se ha explicado anteriormente), pero en la plataforma VET@HOME se traslada al entorno virtual. Requiere la presencia simultánea de alumno e formador, que no se encuentran físicamente en un mismo lugar, sino que están conectados mediante videoconferencia. Al igual que en la práctica formativa, las clases son guiadas por el formador, que realiza demostraciones en línea en directo, da directrices y proporciona retroalimentación en tiempo real a los alumnos, que a su vez repiten las acciones en la cocina de su casa. Esta forma de formación requiere una preparación muy seria por parte de los dos actores, como se explica en los otros capítulos, pero aún así puede servir como alternativa a la práctica formativa en circunstancias extremas.

Las principales diferencias entre los ejercicios y la práctica virtual se encuentran en dos direcciones:

- los ejercicios presuponen un trabajo individual independiente del alumno, mientras que la práctica virtual es una forma de formación guiada;
- aunque deben completarse en un tiempo determinado (plazo fijado por el formador), los ejercicios son realizados por el alumno en un periodo elegido por él mismo, en función de la disponibilidad de los recursos necesarios (acceso a ordenador con internet, dispositivo de grabación de fotos/vídeos, cocina doméstica, herramientas y productos, etc.), mientras que la práctica virtual requiere la participación simultánea del alumno y del formador.

Es aconsejable que la práctica virtual se organice para unos pocos alumnos al mismo tiempo, en pequeños grupos (hasta 6 personas), para ahorrar algo de tiempo de enseñanza al formador, pero no muchos alumnos porque esto afectará a la calidad de la formación y se corre el riesgo de que el formador no pueda observar y seguir el trabajo individual y no pueda dar eficazmente directrices y retroalimentación a todos los alumnos durante las clases online.

La práctica virtual puede sustituirse por la presencial cuando el curso se imparte en modalidad semipresencial.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



**Tareas** - se presentan en una categoría separada porque cumplen dos funciones: dar la oportunidad a los alumnos de ejercitar sus habilidades (similar a los ejercicios) y servir como elemento de evaluación de los alumnos, e incluirse en la evaluación final como se explica más adelante.

Por lo general, una tarea dentro de un módulo es esencialmente un buzón que permite al alumno presentar su trabajo al formador. Ejemplos de tareas que pueden enviarse utilizando el buzón de tareas son trabajos escritos, resultados de investigación u otras actividades que se han completado fuera de línea. En la plataforma VET@HOME esta posibilidad se crea mediante la función de asignación. Está diseñada como un tipo de componente de contenido de aprendizaje que puede incluirse en el plan de estudios de los cursos y formar parte del curso. Las tareas deben estar definidas por: instrucciones de lo que debe hacer el alumno (offline), explicación de los procesos/recursos, materiales de formación adicionales si son necesarios, plazo de ejecución (puede darse en unidades de medida de tiempo - minutos, días, semanas, etc. que empezarán a contar una vez que el alumno empiece la tarea) o fecha y hora fijas, en las que la tarea debe ser completada y los resultados/trabajo deben ser proporcionados al Formador; calificación que se asocia a esta tarea (por ejemplo, nº de puntos) si se tiene en cuenta en la evaluación final del curso. Por lo general, el formador dará instrucciones sobre su preferencia para la presentación de las tareas (presentadas como un archivo adjunto en el área de buzón de tareas, cargadas en la plataforma, enviadas por correo electrónico, compartidas en otro espacio en la nube, etc.). En cualquier caso, antes de que expire el plazo fijado en la plataforma, el alumno debe enviar la tarea. El buzón de tareas facilita a los alumnos el envío de su trabajo y la posterior consulta de su calificación. Cuando sea necesario, el formador también puede incluir comentarios en el área de calificación.

**Evaluaciones (cuestionarios y exámenes)** - La mayoría de los cursos en línea que se imparten hoy en día utilizan alguna forma de evaluación con cuestionarios o exámenes. En este sentido, la plataforma VET@HOME también se basa en estos métodos, pero sugiere un enfoque un poco diferente para la evaluación del progreso y el éxito de los alumnos y para la evaluación del nivel de logro de los resultados de aprendizaje de los cursos.

Dado que el plan de estudios de VET@HOME está diseñado exclusivamente para la formación práctica, no se han desarrollado cuestionarios para comprobar los conocimientos teóricos de los alumnos durante o al final del curso. Por lo tanto, la plataforma VET@HOME tiene una función que permite la inclusión de este tipo de exámenes como pruebas de elección múltiple, tareas de rellenar el espacio en blanco, etc., que podrían utilizarse según las necesidades y especificidades del programa de estudios.

Según la investigación realizada por los expertos del proyecto sobre la legislación vigente y los requisitos para la organización y realización de exámenes prácticos, el examen de las habilidades y competencias prácticas adquiridas por los alumnos en el sistema de EFP se realiza exclusivamente de forma presencial en todos los países socios. Incluso en circunstancias extremas, la modalidad de examen a distancia o los exámenes en línea no están permitidos, o al menos no están regulados, en las legislaciones nacionales de EFP. Así pues, el modelo sugerido por el proyecto VET@HOME para la formación práctica, la evaluación y el examen a distancia (virtuales) es sólo un modelo piloto que podría ajustarse o modificarse en función de las necesidades particulares, y sólo podrá aplicarse una vez que se hayan introducido los cambios correspondientes en los documentos normativos de

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





los países socios, de modo que esté regulado y sea aceptable y reconocido por las autoridades responsables.

Hasta entonces, el modelo VET@HOME puede servir como acción piloto a explorar y los resultados de aprendizaje de la formación del proyecto pueden ser validados en cuanto a la legislación nacional respectiva como tal adquirida en modo de aprendizaje no formal e informal. Por lo tanto, algunas sugerencias en esta dirección se presentan en la hoja de ruta desarrollada dentro del proyecto para la acreditación de la cualificación parcial (O4).

Dado que los cursos VET@HOME están destinados a la formación a distancia en línea, la evaluación está diseñada para dar cuenta no sólo de los resultados finales de los alumnos (competencias demostradas durante el examen final), sino también para supervisar el rendimiento continuo y el progreso de los estudiantes mediante la inclusión en la evaluación final de las tareas asignadas a los estudiantes a lo largo de la formación. Esto se hace porque se considera muy importante motivar a los alumnos para que lleven a cabo sus tareas tal y como se les ha guiado, ya que así se garantiza que han alcanzado los resultados intermedios necesarios para continuar con las siguientes tareas y actividades de aprendizaje, así como para animarlos a aspirar a un alto rendimiento y a estudiar para un examen (o prueba) en línea como lo harían para uno presencial.

Las herramientas integradas en el SGA VET@HOME para realizar estas evaluaciones ofrecen al formador muchas opciones que puede utilizar para personalizar la entrega. Por ejemplo, hay varios tipos de preguntas disponibles, tales como opción múltiple, verdadero/falso, respuesta corta, emparejamiento y ensayo, por nombrar algunos (si se selecciona una forma de evaluación tipo test); también tareas en forma de instrucciones escritas para la implementación de una tarea o tareas particulares, seguidas de directrices sobre cómo el resultado/producto final de la tarea debe ser proporcionado al formador/formador para obtener retroalimentación sobre la implementación y/o para su inclusión en la evaluación final del rendimiento de los alumnos en el curso. Tales ejemplos son: pedir al alumno que haga un vídeo de sí mismo mientras implementa la tarea práctica, y/o que haga fotos del resultado/producto final; pedir al alumno que envíe/cargue en la plataforma/comparta su tarea escrita/fotos/vídeo con el formador después de completarla, etc. Además, hay ajustes para controlar el límite de tiempo de la evaluación una vez que el estudiante comienza y otros controles que dictan si un estudiante puede volver a una pregunta una vez que ha sido respondida, cuántas veces el estudiante puede intentar pasar una prueba, etc.

En general, la valoración y evaluación final de la sucesión de alumnos en los cursos VET@HOME puede explicarse mediante el esquema de ejemplo que se presenta a continuación:

Métodos de evaluación:	Peso relativo de la herramienta de evaluación en la evaluación común	Resultados obtenidos por el alumno (en puntos)
Evaluación de la Asignación 1	10%	A
Evaluación de la Tarea 2	10%	B
Examen práctico (virtual)	80%	C
<b>TOTAL (nota final) (T)</b>	<b><math>T = A*10\% + B*10\% + C*80\%</math></b>	

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Este esquema es un ejemplo en el que se pueden añadir otros elementos y herramientas de evaluación (como cuestionarios, presentaciones, proyectos en grupo, etc.) con su respectivo peso relativo (y N.º de puntos asignados) siempre que la nota final consista en el 100% de ellos. Los criterios de evaluación/calificación también deberán ajustarse a los requisitos de la legislación respectiva que regula la prestación de la formación ofrecida por el proveedor de EFP. Por último, las calificaciones pueden formularse en (o equipararse a) puntos, créditos u otros indicadores numéricos aplicables y reconocidos por el sistema educativo del país respectivo.

La evaluación en la plataforma VET@HOME permite dos tipos de evaluación en función de la estructura y los objetivos del curso. Puede ser realizada automáticamente por la plataforma - en caso de que todas las tareas estén programadas con sus calificaciones y el peso relativo de cada componente de la evaluación; o la evaluación puede ser realizada por el formador/junta de evaluación manualmente, utilizando los recursos y los indicadores de rendimiento del alumno (resultados) reportados por la plataforma y añadiendo otros componentes de la evaluación utilizando un esquema de valoración y evaluación acordado. En todos los casos, el esquema debe comunicarse claramente a los alumnos con antelación, preferiblemente en el programa del curso.


## 1.2. Instrucciones prácticas sobre el uso de la plataforma de e-learning VET@HOME para la impartición o formación práctica de la profesión de Cocinero

En esta parte de la Guía se explica la plataforma VET@HOME en términos de los procedimientos y pasos a seguir para ser utilizada por los Formadores/Proveedores de FP como Sistema de Gestión del Aprendizaje. Además del procedimiento para la creación, estructuración y gestión del contenido del curso, aquí encontrará algunas directrices sobre:

- cómo guiar a los alumnos a distancia/en línea
- cómo orientar una formación centrada en el alumno
- cómo evaluar el rendimiento de los alumnos

### Creación y estructuración del contenido del curso

Los formadores (o proveedores de EFP) pueden crear contenidos tanto desde Backend como desde Frontend. Para poder crear el contenido del curso, el formador debe iniciar sesión en la plataforma con el nombre de usuario y la contraseña facilitados por el administrador de la plataforma. Al entrar en la cuenta del Formador, desde el menú Configuración (esquina superior derecha de la pantalla, justo debajo del nombre/título del perfil) el Formador podrá editar su perfil, subiendo la foto del perfil/logotipo de la organización, información adicional, por ejemplo, antecedentes, cualificaciones, datos de contacto, etc.

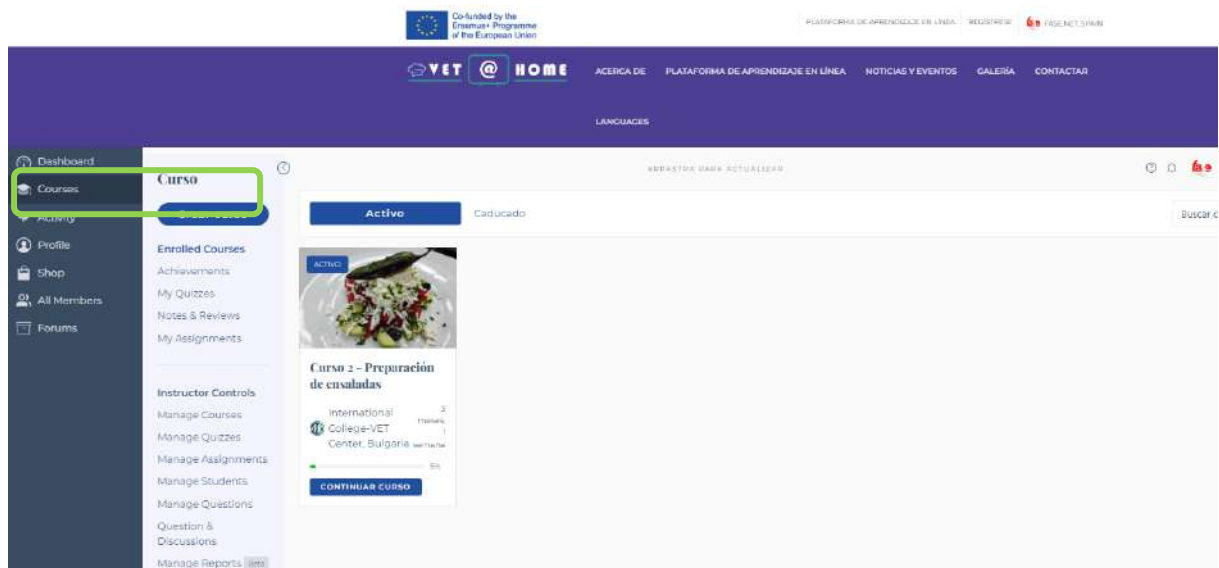
Una vez completado el perfil, en el menú principal de la parte izquierda de la pantalla, el menú  para abrir el panel de control de los cursos, como se muestra a continuación:

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



Esto llevará al Formador al portafolio de todos los cursos creados en la plataforma (Activo y Expirado pueden ser cambiados desde las pestañas arriba de la lista de Cursos).

Hay dos submenús principales visualizados en el lado izquierdo:

**Cursos matriculados** - este es un menú que es utilizado por el Formador en su rol de "Estudiante" matriculado en otros cursos, diferentes a los creados por él/ella. De esta forma él/ella puede explorar los cursos de otros Formadores e inscribirse en ellos, pero como alumno, no como Formador. Respectivamente hay acceso a los contenidos formativos de estos cursos, se puede seguir el progreso, pero no se permiten modificaciones. Básicamente este es el menú que es visible y las opciones que están disponibles para los alumnos cuando entran en sus cuentas (compruebe el marco rojo en la siguiente imagen).

**Controles del Profesor** - este es el menú que se aplica al rol del Formador y le da la oportunidad de administrar los cursos creados. Este menú sólo aparece para los formadores/proveedores de cursos registrados en la plataforma por el administrador. Hay un botón separado encima de ambos menús Crear curso que abre un nuevo curso y permite al Formador crear el contenido del curso (compruebe los marcos verdes en la siguiente imagen).

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



The screenshot displays the VET@HOME platform interface. On the left, a sidebar menu includes 'Create course' (highlighted with a green box), 'Enrolled Courses' (highlighted with a red box), and 'Instructor Controls' (highlighted with a green box). The main content area shows a grid of course cards under 'Active' and 'Expired' tabs. The 'Active' tab is selected, showing four course cards: 'Course 1 - Cooking basics', 'Course 5 - Preparation of Desserts', 'Course 3 - Preparation of Soups', and 'Course 2 - Preparation of Salads'. Each card includes a progress bar and a 'CONTINUE COURSE' or 'START COURSE' button. The user's name 'Violeta Dimitrova' and course duration are also visible on each card.

En general, antes de empezar a crear un curso en la plataforma VET@HOME, hay varios parámetros clave que deben tenerse en cuenta, teniendo en cuenta que la creación de un curso permite:

- Crear o seleccionar a partir de una categoría de cursos existente
- Crear o seleccionar a partir de una subdivisión o categoría existente del contenido del curso
- Crear una descripción breve y/o detallada
- Establecer la duración del curso
- Establecer el plan de estudios del curso
- Limitar el número de estudiantes en un curso
- Establecer la fecha de inicio y fin del curso
- Establecer la evaluación automática
- Establecer prerrequisitos (curso/s obligatorio/s a completar primero como condición para matricularse en el/los siguiente/s)
- Gestionar cursos, cuestionarios, tareas (y otros elementos de evaluación)
- Gestionar estudiantes, etc.

Además, los pasos se explican y visualizan con imágenes del back-end de la plataforma accesible para los Formadores.

Es importante destacar que sólo el creador de un curso puede modificarlo posteriormente, utilizar los contenidos formativos subidos, gestionar los usuarios del curso (alumnos), monitorizar el rendimiento de los alumnos, evaluarlos, etc. Todos los demás cursos creados en la plataforma serán visibles para el Formador, pero sólo en su rol de alumno.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea

VET @ HOME

## Crear un nuevo curso

Al pulsar el botón **Crear curso** se abrirá una nueva página de curso en la que el formador debe empezar a crear el contenido de su curso. Hay una barra de progreso en la parte superior de la pantalla que guiará al formador a través de los pasos en la creación del curso. Todos los cambios realizados en una página/paso en particular son guardados automáticamente por la plataforma. Una vez que el paso está hecho y el contenido está listo, el Formador necesita presionar el botón "Mover a ..." en el extremo inferior derecho de la página que automáticamente guardará lo hecho en esta página y navegará a la siguiente en fila, que también será visible en la barra de progreso de arriba. Es posible volver a una página/paso anterior si se necesitan cambios en el proceso.

Co-funded by the  
Erasmus Programme  
of the European Union

PLATAFORMA DE APRENDIZAJE EN LÍNEA | REDDITIZADO | INICIAR SESIÓN

VET @ HOME | ACERCA DE | PLATAFORMA DE APRENDIZAJE EN LÍNEA | NOTICIAS Y EVENTOS | GALERÍA | CONTACTAR

LANGUAGES

ARRASTRA PARA ACTUALIZAR

Curso

← Atrás

Enrolled Courses

Activations

My Quizzes

Notes & Reviews

My Assignments

Instructor Controls

Manage Courses

Manage Quizzes

Manage Assignments

Manage Students

Manage Questions

Question & Discussions

Manage Reports

CREAR CURSO  
Empiezas a construir un curso

AJUSTES  
Ajustes de configuración

COMPONENTES  
Configuración de los cursos

SET CURRICULUM  
Añadir unidades y transformaciones

TRANSPORTISTAS  
Cambiar el idioma para el curso

Categoría del programa +

# Nombre del curso

De que trata el curso

Introduzca una breve descripción sobre el curso.

Descripción detallada del curso

T B I L

Duración del curso  
Duración sin límite

Máximo de cupos en el curso  
9999

Fecha de inicio del curso

Evaluación automática

Por supuesto, lo primero que hay que introducir es el nombre del curso (título). El formador puede elegir poner una imagen para visualizar el curso (cargada como medio haciendo clic en el botón del logotipo), o incluso presentar el curso a la audiencia añadiendo un vídeo (cargado como fuente interna o externa a través de un enlace haciendo clic en los iconos bajo la imagen del logotipo).

Cada curso puede asignarse a una categoría predefinida (si existe) mediante el botón "Categoría del curso+" situado encima del nombre del curso, o puede definirse una nueva categoría para el nuevo curso.

Además, el formador debe rellenar la descripción breve y detallada de las secciones del curso. Como se mencionó anteriormente, la primera aparecerá en el Front-end bajo el nombre/título del curso y puede consistir sólo en texto, mientras que la segunda aparecerá en el Front-end en el cuerpo principal del texto de la página del curso y puede incluir texto, así como imágenes, archivos adjuntos (ficheros), enlaces, códigos html, y otros elementos avanzados.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Hay 4 parámetros más que necesitan ser programados en la primera página de construcción del curso:

**Duración del curso** - aquí se introduce la duración máxima de las horas del curso. La plataforma ofrece un menú desplegable para seleccionar la unidad de tiempo (segundos, minutos, horas, semanas, meses, etc.) y luego hay un espacio para introducir un valor numérico. Si no se modifica, la duración permanecerá como "Duración ilimitada".

**Plazas Máximas en el Curso** - aquí el Formador puede elegir establecer el número máximo de estudiantes que puede acomodar en un curso. Utilice este campo para limitar/controlar el número de estudiantes permitidos en el curso. Cuando el número dado de solicitantes se inscriban en el curso, éste se cerrará automáticamente para nuevos solicitantes.

**Fecha de inicio del curso** - establecer una fecha de inicio del curso (si es en el futuro)

**Evaluación automática** - hay un botón de encendido/apagado (on/off) para este parámetro. Cuando está activado, la plataforma realizará una evaluación automática (con herramientas y parámetros de evaluación predefinidos) y los usuarios obtendrán los resultados del curso instantáneamente tras su envío. Cuando está desactivado - el Formador tendrá que revisar y evaluar todas las tareas presentadas y otras herramientas de evaluación según el plan de estudios y evaluarlas manualmente.

Junto a los nombres de todos estos parámetros (así como más adelante en los siguientes pasos) hay símbolos de "?" y al señalarlos con el ratón aparecerá en la pantalla una ventana que fluye con directrices adicionales para la configuración de este parámetro.

Una vez completado el paso, el Formador debe pulsar el botón "**Avanzar en la configuración**".

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



En el paso Configuración avanzada hay de nuevo una serie de parámetros que deben definirse y acordarse de antemano:

**Prerrequisitos del curso** - este es un parámetro muy importante que puede ser extremadamente útil para los proveedores de FP. Desde el botón "Añadir+" el Formador puede elegir otro curso creado en la plataforma VET@HOME que los estudiantes deban terminar primero antes de acceder al curso actualmente desarrollado. Esta función es especialmente útil cuando los cursos de la plataforma se basan en módulos de formación y existe una dependencia entre ellos o deben realizarse en un orden determinado. Los cursos anteriores deben buscarse en la base de datos de la plataforma VET@HOME.

En el plan de estudios de VET@HOME dicha dependencia se crea para el Curso 1 - Conceptos básicos de cocina, que se considera obligatorio antes de comenzar cualquiera de los otros cursos de la formación de la profesión de cocinero.

**Bloqueos** - proporciona un control similar del rendimiento previo de los alumnos estableciendo condiciones para que las unidades/quiz anteriores se completen antes de acceder a la siguiente unidad/quiz.

**Tipo de curso** - define el tipo de curso como online (por defecto) u offline. Teniendo en cuenta el objetivo del proyecto VET@HOME, todos los cursos están diseñados como formación en línea. Por lo tanto, si se activa la opción de curso fuera de línea, se obtendrán ajustes adicionales que se gestionarán según sea necesario.

**Distribución por goteo** - este es otro parámetro que controla el acceso al contenido del curso. En el modo de alimentación por goteo, las unidades del curso se liberarán una a una después de un cierto período de tiempo. Esta opción es adecuada, por ejemplo, para las escuelas, ya que puede ajustarse al calendario del año escolar y definir las unidades que aparecerán según el plan de estudios del semestre.

**Certificado del Curso** - esta opción otorga un certificado al estudiante al finalizar el curso. Cuando está activada, se puede establecer el Porcentaje de Aprobación, lo que significa que cualquier estudiante que obtenga más notas (media ponderada de los cuestionarios/tareas del curso) que el valor establecido obtendrá un certificado. Respectivamente, se puede cargar una plantilla predefinida de un certificado que permita a la plataforma rellenar y emitir automáticamente un documento. En el caso de los cursos VET@HOME para cocineros, no se recomienda esta opción, ya que el proceso de certificación debe ser supervisado y verificado por los proveedores de EFP de acuerdo con la legislación nacional de los países de los socios.

**Insignia del curso:** se trata más bien de una función de estimulación de la plataforma que otorgará una insignia de excelencia a los estudiantes una vez finalizado con éxito el curso, siempre que los resultados sean superiores a un determinado porcentaje establecido por la Insignia de Excelencia del Formador. Otro motivo para incluir esta función en la plataforma VET@HOME es que, en caso de que la posibilidad de expedir un certificado por la finalización del curso sea limitada (por ejemplo, si la legislación no lo permite), la concesión de una insignia por la finalización puede servir como prueba de la finalización de una formación que podría considerarse un modo de aprendizaje no formal o informal, y los

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea

VET @ HOME

resultados del aprendizaje pueden atestiguarlos mediante la insignia y verificarse a través de un procedimiento de validación para adquirir una cualificación parcial para la profesión.

La opción de dos niveles para premiar la superación de un curso (certificado e insignia), es una herramienta que permite graduar el proceso global de cualificación y activar el filtro de accesibilidad para cada curso. Estas opciones refuerzan las funcionalidades de la plataforma como instrumento legítimo y conforme a la normativa para la educación y cualificación profesional.

**Repetición de cursos:** este parámetro permite limitar el número de repeticiones de un curso por estudiante. Si es aplicable de acuerdo con la legislación de EFP del país en particular, se pueden programar aquí repeticiones adicionales (por ejemplo, exámenes de recuperación, exámenes de recuperación, etc.) estableciendo un valor numérico en el campo.

**Instrucciones del curso** - en este campo el formador puede insertar instrucciones específicas del curso que se mostrarán cuando un usuario inicie el curso. Las instrucciones pueden incluir texto, así como imágenes, adjuntos (archivos), enlaces, códigos html y otros elementos avanzados.

**Mensaje de finalización del curso** - similar al anterior, en este campo se puede insertar un mensaje de finalización que se mostrará al estudiante una vez haya completado con éxito el curso. Aquí también se pueden adjuntar varios formatos de medios.

El siguiente paso es **Componentes del curso**, al que se accede pulsando el botón "Ir a Componentes del curso" en la parte inferior de la página anterior.

Actualmente no hay componentes activos para los cursos VET@HOME, pero en caso de que se necesiten, la plataforma soporta su inserción aquí.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

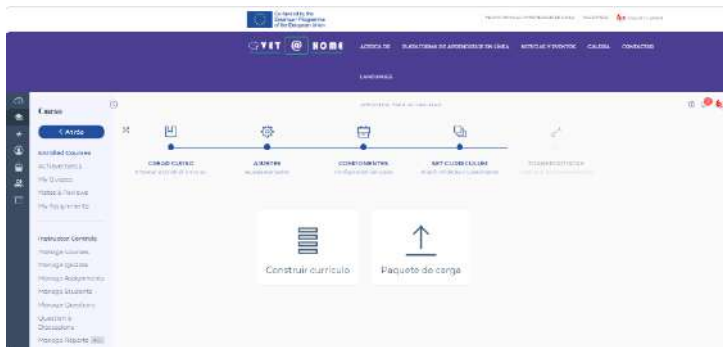
Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





Cofinanciado por la Unión Europea

VET @ HOME

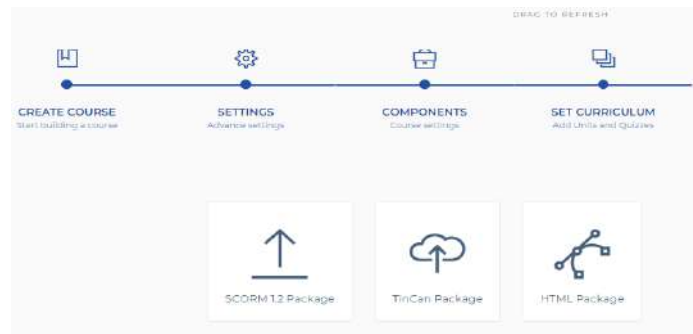


El siguiente paso es uno de los más importantes en la construcción de un curso. Para iniciar el plan de estudios del curso, el formador debe pulsar el botón "Ir al plan de estudios" en la parte inferior de la página anterior. En esta parte el Formador podrá estructurar el contenido de la formación: se le

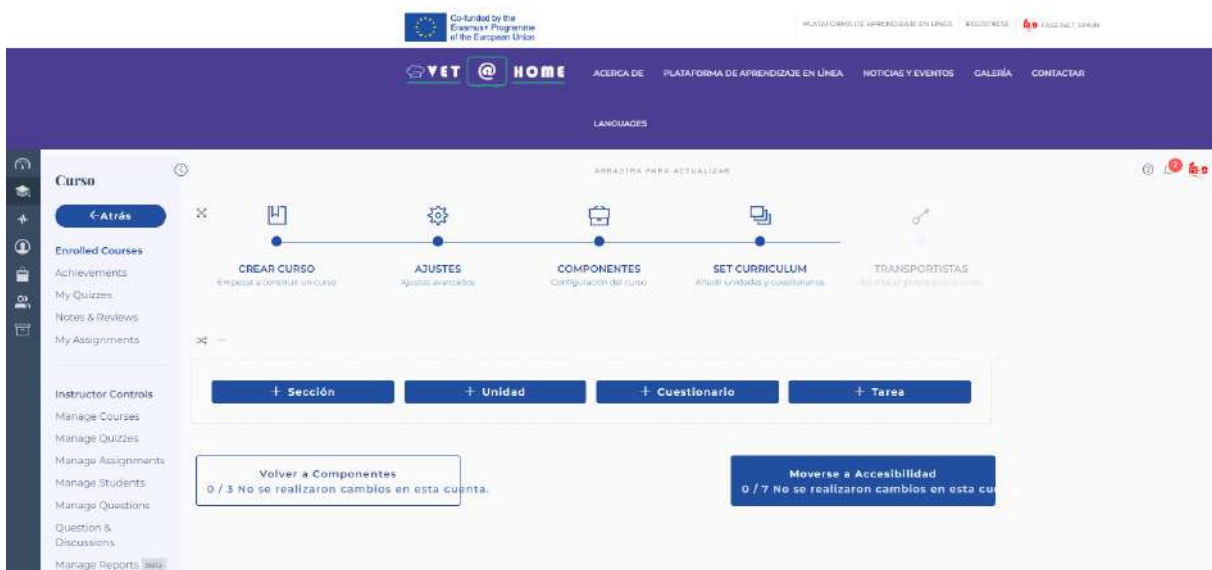
explicará cómo elegir y organizar entre los componentes de aprendizaje disponibles en la plataforma y cómo añadir nuevos contenidos de formación.

Aquí la plataforma preguntará al formador si desea crear un nuevo plan de estudios o cargar un paquete ya preparado.

Por favor, tenga en cuenta que hay un número limitado de paquetes que pueden ser cargados como paquete listo (como se muestra en la imagen) y estos tienen que estar disponibles con antelación. Otra opción es seleccionar un paquete ya existente (si se ha cargado antes para otro curso).



Incluso con la opción disponible de "Cargar paquete" del curso, siempre es preferible trabajar mediante una construcción personalizable a través del botón "Crear plan de estudios", que abre la configuración adicional de los componentes del curso:



Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea

VET @ HOME

La opción "**Crear plan de estudios**" abre una cuadrícula con los componentes del plan de estudios del curso: **Sección, Unidad, Cuestionario, Tarea**. Estos son los 4 elementos principales en los que se estructura cada plan de estudios. Cada uno de ellos tiene características constantes y muchas variedades para elegir. Aquí mencionaremos los parámetros principales y animaremos a los Formadores a explorar más a fondo las posibilidades en detalle.

Las "Secciones" y "Unidades" son fundamentales para la estructura de cualquier curso, ya que desbloquearían o harían posible la aplicación de otras funcionalidades de la plataforma. Por lo tanto, es fundamental planificarlas con antelación.

Cada uno de los elementos clave del plan de estudios se añade pulsando el botón correspondiente con el signo "+" y el nombre del elemento. La sección se añade como nivel primario del plan de estudios. Los últimos elementos añadidos se alinean en la parte inferior del plan de estudios. Los lugares de todos los elementos pueden cambiarse y reordenarse arrastrándolos hacia arriba/abajo por la estructura del plan de estudios.

El elemento "Sección" sirve como separador o línea divisoria de la estructura del curso. Aparecerá como sección principal en el resumen curricular del curso en la página principal y será visible para todos los usuarios de la plataforma. La sección se introduce sólo como un campo de texto. Se debe asociar un nombre apropiado a la sección, que más tarde será no sólo una herramienta para dividir, sino también una herramienta para establecer diferentes niveles de accesibilidad a las diferentes partes del curso.

Una vez que el Formador ha creado una Sección puede empezar a añadirle "Unidades". Éstas deben ser los elementos de construcción del programa del curso (lecciones, temas, clases, etc.) y deben seguir una estructura predefinida.

The screenshot displays the VET@HOME platform interface. At the top, there is a navigation bar with the VET@HOME logo and various menu items like 'ACERCA DE', 'PLATAFORMA DE APRENDIZAJE EN LÍNEA', 'NOTICIAS Y EVENTOS', 'CALEDA', and 'CONTACTAR'. Below the navigation bar, there is a main content area with a sidebar on the left containing 'Curso' and 'Enrolled Courses'. The main content area shows a progress bar with five steps: 'CREAR CURSO', 'AJUSTES', 'COMPONENTES', 'SET CURRICULUM', and 'TRANSPORTISTAS'. The 'COMPONENTES' step is currently active, showing a grid of buttons for adding different course components: '+ Sección', '+ Unidad', '+ Cuestionario', and '+ Tarea'. There are also buttons for 'Video', 'Audio', 'Multimedia', and 'Texto'. At the bottom, there are two status bars: 'Volver a Componentes 0 / 3 No se realizaron cambios en esta cuenta.' and 'Moverse a Accesibilidad 0 / 7 No se realizaron cambios en esta cuenta.'

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Pulsando el botón "+Unidad" se abrirá un conjunto de posibles tipos de unidades a cargar. Desde los botones según el tipo de recurso formativo que se necesite, el Formador puede añadir:

- video
- audio
- multimedia
- texto.

Hay dos opciones más que la base de datos proporciona, a saber, cargar paquetes de archivos instantáneamente a través del botón "Cargar Paquete", o a través del "Elemento". De este modo, el plan de estudios del curso puede construirse a partir de porciones y fragmentos ya existentes en la base de datos.

Aquí vamos a profundizar en el elemento "Unidad" como componente clave del plan de estudios del curso que aloja el contenido principal de la formación, empezando por esbozar algunas características comunes que son aplicables a (casi) todos los tipos de unidades (Vídeo/Audio/Multimedia/Texto en particular):

- ✓ La plataforma guarda automáticamente cada cambio realizado en la estructura del plan de estudios, pero no guarda los cambios en los contenidos de las Unidades - para esto hay un botón "Guardar" separado para cada campo de contenidos que necesita ser insertado;
- ✓ Las unidades existentes (del tipo respectivo) en la base de datos de la plataforma pueden ser añadidas en el nuevo curso si han sido creadas por el mismo Formador - para ello primero hay que crear una nueva unidad y una vez abierta sobre el título hay una barra de búsqueda que proporcionará la oportunidad de buscar en la base de datos por palabras clave. Cuando se encuentra la unidad deseada de otro curso, un clic sobre ella la coloca en el lugar de la nueva unidad creada en el curso actual;
- ✓ Pulsando el botón "Unit Tag+" el Formador puede elegir entre la etiqueta introducida previamente o crear una nueva etiqueta para esta unidad. Las etiquetas son útiles para agrupar unidades del mismo tipo (tipo, tema, etc.).
- ✓ Primero se debe introducir un nombre para una nueva unidad, de lo contrario la plataforma no la aceptará como elemento constructivo y no la guardará, respectivamente no aparecerá en la estructura del curso;
- ✓ "Etiqueta de Unidad" es otra opción que está disponible para todos los tipos de Unidades. Es accesible justo debajo de la línea Nombre de la Unidad;
- ✓ Todos los tipos de unidades tienen un campo para descripción o contenido donde el Formador inserta información. El campo se denomina "De qué trata la unidad" pero sustenta de nuevo varios formatos de archivos y medios que pueden alojarse allí. En los cursos VET@HOME se muestra el contenido mínimo de la formación en forma de PPT, documentos .pdf, videos, etc.;
- ✓ Otro parámetro muy importante a establecer es la duración de la Unidad. De forma similar a la duración del curso, la plataforma proporciona un menú desplegable para que el Formador elija la unidad de tiempo (minuto, hora, día, etc.) y solicita que se inserte un valor numérico. Si no se modifica, este parámetro permanecerá como duración de tiempo "Ilimitada" para la unidad;
- ✓ El siguiente parámetro que debe comprobarse es la opción de Unidad Libre. No tiene que ver con el pago, pero si se activa esta unidad será accesible no sólo para los estudiantes matriculados en este curso, sino también para todos los visitantes de

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



- la plataforma (registrados o no). Esta función puede utilizarse con éxito para subir un vídeo/texto introductorio al curso u otra información de interés para el público en general;
- ✓ Todas las unidades ofrecen la opción de conectarse a un Foro específico (tablón de debate) donde los usuarios pueden hablar sobre el tema. Para buscar foros existentes a los que conectarse, el Formador debe escribir una palabra clave en el campo de búsqueda situado junto a la sección "Foro de la Unidad" y elegir entre los allí listados;
  - ✓ La función "Conectar asignaciones" permite al formador conectar una asignación existente a la unidad actual haciendo clic en el botón "Añadir+" y seleccionando de la lista;
  - ✓ En la siguiente función "Archivos adjuntos" el formador puede cargar archivos (o seleccionarlos de la base de datos de la plataforma ya cargados) y se mostrarán debajo de las unidades con posibilidad de ser descargados por los estudiantes;
  - ✓ Al final de las unidades hay otra opción que apoya las funcionalidades de evaluación de la plataforma a través del campo "Preguntas de Práctica". Ofrece la oportunidad al Formador de asignar una pregunta o grupos de ellas (definiendo etiquetas) que serán abordadas por los estudiantes. El grupo de preguntas puede gestionarse desde el menú Gestionar preguntas en el menú principal del SGA;
  - ✓ Las unidades también se pueden utilizar como una herramienta de control que define el nivel de acceso del estudiante cuando se utilizan las opciones para establecer unidades particulares (cuestionario/tarea) como obligatorias y que necesitan ser completadas antes de avanzar (desde la página de configuración avanzada del curso).
  - ✓ Las unidades también se pueden utilizar como una herramienta de control que define el nivel de acceso del estudiante cuando se utilizan las opciones para establecer unidades particulares (cuestionario/tarea) como obligatorias y que necesitan ser completadas antes de seguir adelante (desde la página de Configuración avanzada del curso).

Importante: Una vez insertada toda la información y configurados todos los parámetros de una determinada (nueva) unidad, debe pulsarse el botón "**AÑADIR UNIDAD**" situado en la parte inferior para crear el nuevo elemento. Si no se pulsa el botón, la unidad no se guardará y se perderá todo el trabajo realizado hasta el momento.

A continuación, se muestra una representación visual de las opciones y funcionalidades explicadas hasta ahora (en la imagen el ejemplo es de Tipo de unidad: Vídeo)



Cofinanciado por  
la Unión Europea

VET @ HOME

En conclusión, los 4 tipos de unidades exploradas anteriormente (Vídeo/Audio/Multimedia/Texto) tienen una estructura y funcionalidades similares, y se diferencian por el tipo de archivos o recursos didácticos que pueden cargarse y almacenarse en la base de datos de la plataforma. Se invita a los formadores a explorar las posibilidades en detalle y a compartir sus comentarios con los desarrolladores de la plataforma.

Los dos siguientes "elementos de construcción" de la estructura del curso son los cuestionarios y las tareas. Estos también se revisarán como grupo, ya que tienen un propósito similar: examinar el nivel de logro de los estudiantes y evaluar su sucesión en la formación.

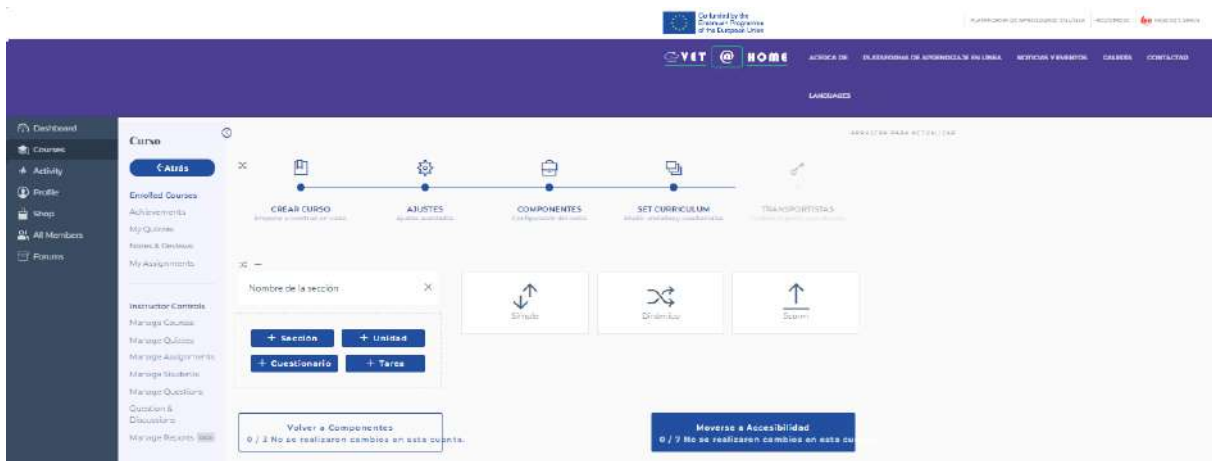
De forma similar a las Unidades, cuando se añade un Cuestionario al currículum del curso, la plataforma ofrece al Formador la posibilidad de elegir su tipo:

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

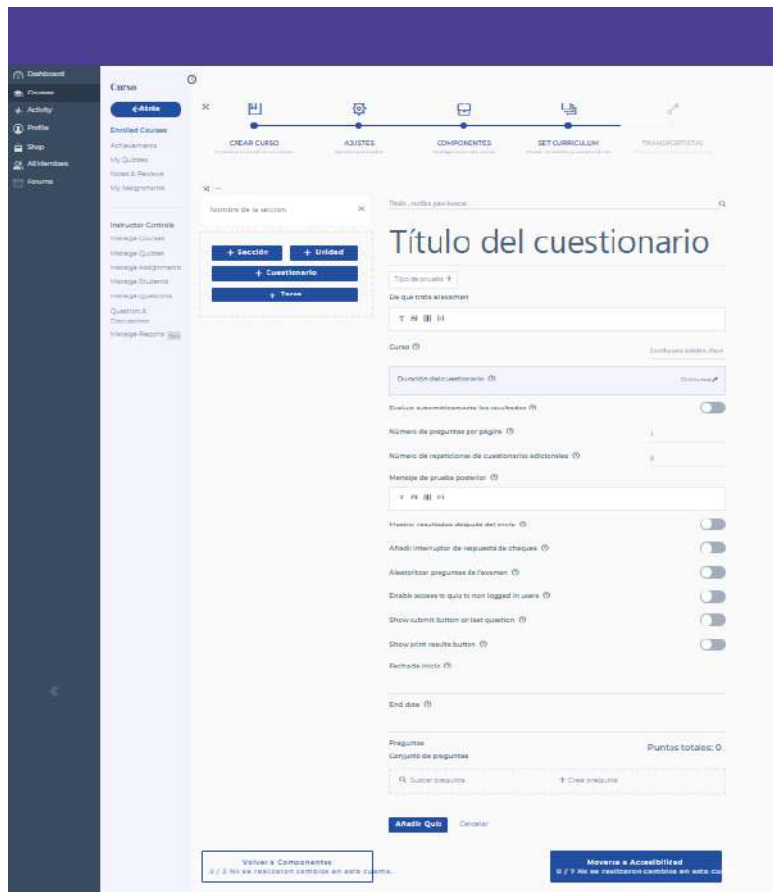
Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por la Unión Europea



En este caso el Formador puede elegir añadir un cuestionario simple que abrirá una página para insertar y configurar todos los detalles y parámetros como se hace para las Unidades:



Lo que es diferente aquí es que el Quiz estará compuesto de Preguntas predefinidas como se explicó anteriormente y esto estará asociado con la evaluación del desempeño del aprendiz ya que el Formador necesita definir el total de marcas (puntos) que cada Quiz dará a la evaluación final.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



El Quiz dinámico se diferencia del Simple por su capacidad de separar las preguntas por etiquetas de sección predefinidas y así barajar la lista de preguntas cada vez. La última opción para cargar el Paquete de Quiz está diseñada sólo para el tipo de Paquete SCORM 1.2.

Respectivamente, los Quizzes se utilizan como un elemento de la funcionalidad de valoración y evaluación de la plataforma. En el caso del proyecto VET@HOME, esta funcionalidad se desarrolló con fines de prueba, pero los quizzes no se incluyeron en los cursos VET@HOME para Cocineros dado el carácter práctico de la formación que se perseguía.

Las Tareas son el último elemento de construcción en el currículo del curso y se utilizan principalmente para dar a los estudiantes tareas de auto-preparación. Las tareas se pueden realizar individualmente o en grupo y se diseñan e incluyen en el plan de estudios para que los estudiantes realicen determinadas tareas y consigan ciertos resultados. En el caso de VET@HOME, las tareas se utilizan también como elemento de evaluación y se planifican en el plan de estudios para que se realicen en un momento determinado del curso. Esto se hace por varias razones, entre las cuales:

- Las tareas se planifican después de una serie de actividades de autoaprendizaje realizadas por los alumnos individualmente y son las primeras actividades que requieren un comportamiento y un aprendizaje proactivos por parte de los alumnos;
- Se utilizan como herramienta pedagógica para motivar a los alumnos a estudiar con regularidad y se entregan en un momento determinado las tareas aseguran el compromiso de los alumnos en el proceso de aprendizaje;
- Son la primera interacción (programada) entre el alumno y el formador, cuando éste recibe el trabajo del alumno y se hace una idea de su progreso en la formación. Respectivamente, las tareas pueden ir seguidas de una retroalimentación y directrices del Formador al alumno sobre qué temas deben estudiarse más o incluso pueden conducir a un cambio en el enfoque de enseñanza del Formador.
- Colocar las tareas como un elemento de la evaluación final (con un efecto pequeño pero tangible en la nota final) motiva a los estudiantes a seguir su programa de estudios y mejorar constantemente su rendimiento.

En la preparación y carga de una Tarea el Formador también puede elegir entre el tipo "Simple" y el tipo "Complejo". La diferencia entre ambos es que en el tipo "Simple" los estudiantes necesitan implementar la tarea y enviarla a la plataforma, mientras que en el tipo "Complejo" el estudiante necesita proporcionar un tipo específico de archivo adjunto a su trabajo para demostrar su rendimiento.

Ambos tipos de tareas pueden ser incluidas o no en la evaluación final (según la decisión del Formador), así como presuponen que deben ser implementadas en un determinado periodo de tiempo (fecha de inicio y fecha de finalización). Las siguientes dos imágenes muestran las funcionalidades y parámetros que pueden ser configurados y ajustados en los dos tipos de tareas:

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



### Tarea Simple

### Tarea Compleja

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





Cofinanciado por  
la Unión Europea



Después de completar la construcción del plan de estudios en el curso, el siguiente y último paso a realizar es comprobar y ajustar la página "Accesibilidad", donde se pueden completar los ajustes finales.

The screenshot shows the 'Accesibilidad' (Accessibility) settings page for a course in the VET@HOME platform. The page is part of a course management interface. At the top, there is a navigation bar with the VET@HOME logo and various menu items. Below the navigation bar, there is a progress bar with five steps: 'CREAR CURSO', 'AJUSTES', 'COMPONENTES', 'SET CURRICULUM', and 'ACCESIBILIDAD'. The 'ACCESIBILIDAD' step is currently active. The main content area contains several toggle switches and text boxes for configuring course accessibility. The 'Programa gratuito' toggle is turned on, indicating that anyone can access the course. The 'Producto' section shows 'Sin precio' (No price). The 'Enable Partial Free Course' toggle is also turned on, allowing users to start the course for free but only see allowed items for free. The 'Solicitar curso' toggle is turned on, allowing users to request the course. A 'Publicar' button is located at the bottom right of the page.

La plataforma integra una opción para permitir cursos de pago y gratuitos. Si un curso está estructurado en secciones, opcionalmente puede haber una diferenciación en la accesibilidad a los cursos (algunas secciones pueden ser ofrecidas por los proveedores como de pago y otras gratuitas). Por el momento, esta función no se utiliza, ya que la plataforma VET@HOME está pensada para poner a prueba el plan de estudios del proyecto y no está diseñada para ofrecer formación de pago, pero aún así la funcionalidad está disponible y podría seguir probándose si fuera necesario.

Existe otra función para la invitación proactiva de solicitantes que también puede activarse al final de la construcción del curso, lo que permite al formador dirigirse a un grupo particular de alumnos potenciales (por ejemplo, puede ser una clase de estudiantes en la escuela, o un grupo de aprendices en el centro de FP que se inscribieron en el curso de Cook) y enviarles invitaciones directas para solicitar/inscribirse en el curso.

**IMPORTANTE:** Todo el trabajo realizado hasta el momento debe guardarse pulsando el botón "**PUBLICAR**". Este es el último paso para activar el Curso y hacerlo visible en la plataforma VET@HOME. Todo el trabajo no guardado/no publicado se perderá. Una vez en línea, el curso aparecerá en la plataforma y en el portafolio del Formador y se añadirá a la lista con los cursos.

Incluso después de la publicación, cualquiera de los cursos creados por el Formador puede ser editados y ajustados a las necesidades personalizadas de determinado grupo de estudiantes o público objetivo, basado en el análisis del seguimiento de las métricas acumuladas sobre el progreso anterior o actual del curso.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



### Guiar a los alumnos a distancia/en línea

La plataforma VET@HOME es una herramienta especialmente diseñada para apoyar a los Formadores en la orientación de la formación práctica para la profesión de Cocinero a distancia o en modalidad online. Para ello la plataforma pone a disposición un conjunto de medios de comunicación tales como:

- **El Tablón de Anuncios y Noticias** - donde el Formador puede dejar mensajes o colgar anuncios importantes para los alumnos de su curso, informándoles de plazos importantes o parámetros del rendimiento esperado, dándoles pautas sobre los contenidos formativos, etc. El tablón de anuncios y noticias se utiliza como herramienta de comunicación unidireccional, pero al mismo tiempo transmite el mensaje a todas las partes afectadas;
- **El tablón de Preguntas/Discusiones** - otra poderosa herramienta para la interacción directa y la comunicación entre los participantes en un curso. Todas las preguntas que se formulan aquí deben responderse adecuadamente, creando así un conjunto de soluciones listas para ser revisadas por todos los alumnos de un curso. Esta forma de comunicación también estimula el aprendizaje mutuo entre los estudiantes, el intercambio de experiencias y la orientación entre compañeros;
- **Los Foros de Unidad** - sirven como sala virtual cerrada (privada), uniendo a todos los usuarios asignados en un curso particular (Formador y estudiantes) y proporcionando una sala virtual para discutir temas muy específicos. Los foros pueden utilizarse eficazmente como medio rápido de interacción y orientación entre formador y alumno y entre alumno y alumno;

En cuanto a los métodos pedagógicos aplicados en los cursos VET@HOME, el plan de estudios prevé otra forma innovadora de enseñanza: las prácticas virtuales. Además de una actividad pedagógica, estas reuniones virtuales también pueden utilizarse como una herramienta de comunicación que ayudará al Formador a establecer un contacto personal con los estudiantes (aunque sea en línea), a comprobar sus progresos y a orientarles personalmente en el proceso.

El Formador también puede proporcionar una retroalimentación exhaustiva en el proceso de evaluación de las tareas de los alumnos. Una vez enviado a través de la plataforma, el trabajo del alumno no sólo será revisado y evaluado por el Formador, sino que también servirá como indicador del progreso de los alumnos, y será una buena ocasión para que el Formador proporcione algunas ideas valiosas y retroalimentación al alumno sobre su trabajo. Esto orientará al alumno sobre lo que ha hecho bien y lo que debe mejorar.

### Una formación centrada en el alumno

Los formadores deben ser conscientes de que dispondrán de un menú opcional mucho más amplio y, por lo tanto, deben estar preparados para responder a las preguntas de los alumnos y orientarles adecuadamente en el proceso de acceso y uso de la plataforma.

Por lo tanto, es muy importante que el formador prepare con antelación instrucciones detalladas por escrito para todas las actividades que se van a realizar en el curso, que establezca reglas claras y plazos para cada actividad y que publique esta información

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



libremente lo antes posible (preferiblemente antes del comienzo del curso). Esto permitirá a los estudiantes navegar por la formación de forma más independiente, elegir su siguiente actividad (si se permite que los temas no se traten en una secuencia determinada), elegir el tiempo para aprender y practicar en casa en función de su disponibilidad personal, elegir las formas y opciones de evaluación (si se permiten), etc.

La plataforma VET@HOME permite un proceso de formación muy flexible en función de la forma de estructurar el plan de estudios y seleccionar el tipo de componentes y actividades de formación, y responde plenamente al concepto de educación centrada en el alumno. Básicamente, una vez estructurado, un curso puede multiplicarse y modificarse múltiples veces para adaptarse a las necesidades del alumno y trazar así múltiples itinerarios individuales de aprendizaje.

Respectivamente, utilizando los recursos y funcionalidades de la plataforma, el Formador puede construir un curso que requiera una interrupción mínima del proceso de aprendizaje por parte del Formador y se centre en su rol como mentor más que profesor.

### **Evaluar el rendimiento de los alumnos**

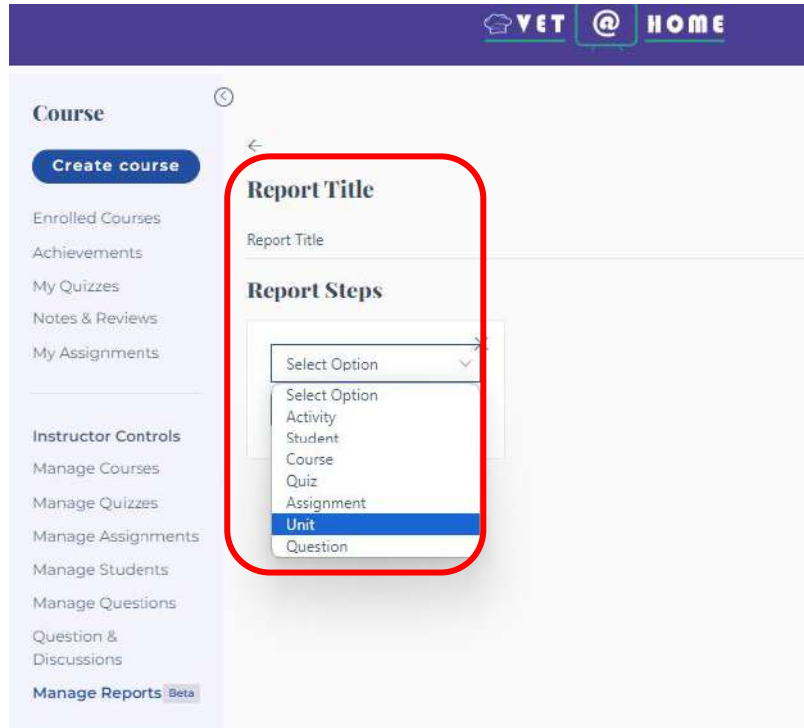
En cualquier caso, la evaluación final del rendimiento de los alumnos se basará en los parámetros establecidos en el programa del curso. Por ello, en el programa de formación práctica virtual para la profesión de cocinero de VET@HOME, las actividades y parámetros de evaluación se presentan con todo detalle, incluyendo la forma de evaluación (evaluación de tareas, examen práctico), la duración de las actividades de evaluación, el organismo evaluador (formador o tribunal examinador), las fórmulas para calcular la nota final (un resumen de los resultados de las distintas actividades de evaluación con el peso relativo designado), etc. (utilizando el módulo de evaluación electrónica).

Una función automatizada de e-evaluación está incorporada en la plataforma a través de dos de los elementos que componen la estructura del curso como se ha explicado anteriormente: Cuestionario y Tarea, pero aún así la plataforma permite otras formas de evaluación (por ejemplo, examen práctico). Será responsabilidad del formador seleccionar y aplicar la combinación adecuada de herramientas de evaluación automáticas y manuales con el fin de garantizar el logro de los resultados de aprendizaje previstos y garantizar un

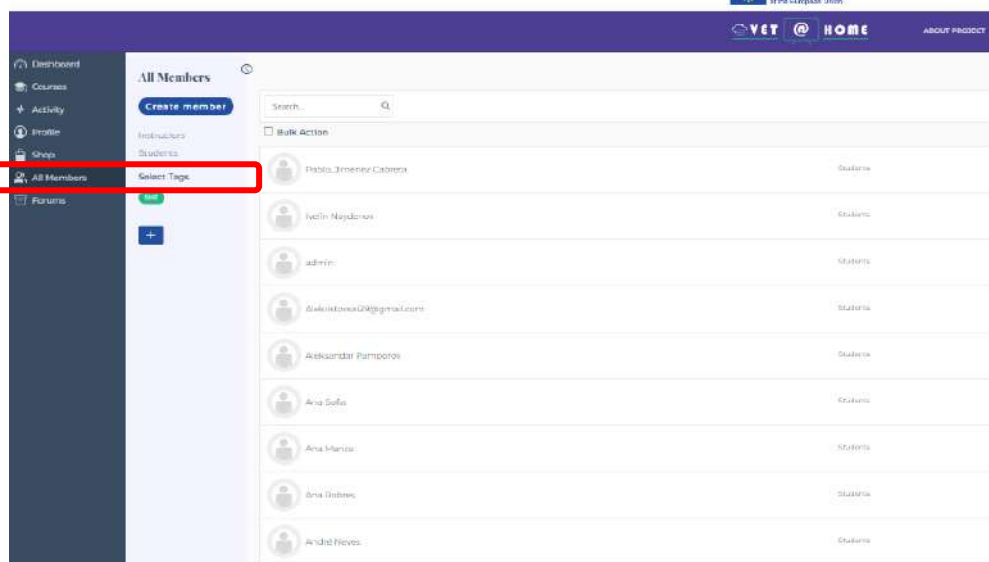


trato justo y transparente de los estudiantes en el proceso de evaluación. Además, el Formador dispone de una potente herramienta proporcionada por la plataforma, a saber, el módulo de Informes. Es accesible desde el menú principal, submenú "Gestionar informes".

Las funcionalidades de la plataforma permiten aquí que el Formador tenga una visión y comprensión profunda de los procesos que ocurren en sus cursos. Los informes pueden ser extraídos por múltiples factores, tales como: por actividad, por un estudiante en particular, por un curso, por una unidad, por una prueba o tarea, etc. Esto permite al formador supervisar y evaluar no sólo el rendimiento de un solo estudiante, sino también evaluar el éxito de los cursos y de la formación impartida en general y mejorar su trabajo como creador de los cursos.



Los miembros individuales de la plataforma (y los estudiantes en particular) pueden ser supervisados a través de varios indicadores clave de rendimiento (KPI).



Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



Las estadísticas que la plataforma puede extraer a través de los otros menús de los Controles del Formador (por ejemplo, Gestionar curso, Gestionar cuestionarios, Gestionar tareas, Gestionar estudiantes, etc.) son bastante impresionantes y también son una herramienta útil para gestionar el proceso de evaluación y el estado de los estudiantes en general.

Student	Status	Marks			
Jlsarap Bjokovskoi	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Elena	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Meja A. Izinkoska	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Angela Krstevska	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Angel Stojanovski	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Aleksistovskiz@gmail.com	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Angel Stojanovski	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Aleksistovskiz@gmail.com	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Arnik	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
vojilarsalic-vecomaj@skola.hr	Start	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Carolina Pintilo	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Mladen Marušić	Start	0	Change Marks	Change Status	Remove user
edjander pinto	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
fabio vigas	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Sara Pectiga	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Mariana Cruz	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
juliyana aquino	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
josé nogueira	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
hugo nagufe	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
vetarina cunha	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Bruno Braga	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Ana Sofia	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Lucia Matei	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Elena Kostadinova	Start	0	Change Marks	Change Status	Remove user
Proendil Portugal	Continue	0	Change Marks	Change Status	Remove user

## 2. Estrategias pedagógicas para impartir formación práctica en línea

*Mientras que en la primera parte de este documento - el Protocolo - exploramos los procedimientos que deben seguirse para diseñar e implementar cursos para la formación práctica virtual en el caso general, aquí nos centraremos más en la implementación práctica de los cursos a través de sugerencias y directrices concretas, basadas en la experiencia de los socios del proyecto, así como en las lecciones aprendidas durante la pandemia COVID-19 compartidas por los actores clave de la educación y formación profesional.*

En primer lugar, la eficacia de la formación en línea depende de los siguientes elementos: Alumno, Equipo de formadores, Metodología pedagógica, Contenidos y Entorno tecnológico.

Podemos destacar **3 tipos de estrategias para diseñar la formación online:**

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



### 1) Modelo centrado en el sistema y la plataforma tecnológica.

Se considera que contiene todos los elementos para que se produzca el aprendizaje. Los protagonistas del acto de aprender, profesores y alumnos, juegan un papel secundario ante la suficiencia del sistema.

### 2) Modelo centrado en el alumno o de autoaprendizaje.

Se considera que el alumno es capaz de desarrollar el proceso de aprendizaje por sí mismo con la ayuda del sistema o plataforma. El alumno está preparado y es capaz de aprender por sí mismo. El papel del profesor es secundario o casi inexistente. En este caso, los contenidos deben sustituir al profesor.

### 3) Modelo dirigido por el profesor.

El aspecto tecnológico está al servicio de la actividad docente de los profesores como en las clases presenciales. Sólo cambian los medios de comunicación con los alumnos. En este caso, se utilizan medios de comunicación en directo como chats, videoconferencias, etc.

A lo largo del Protocolo y de la Guía, hemos destacado la importancia del formador, creemos que su papel y funciones deben ser enfatizados, ya que los cambios a la formación práctica en línea deben tener en cuenta una variedad de aspectos.

La forma más sencilla es resumir las actitudes del formador en 2: reactivas o proactivas.

**REACTIVA** = cuando el formador espera a que el alumno pida ayuda y reacciona ante esa demanda. En este caso, las evaluaciones suelen ser cuestionarios con opciones múltiples.

**PROACTIVA** = cuando el formador tiene la iniciativa en algunas partes del proceso de formación evaluación, impulso, mensajes individuales de motivación, etc.

Pero, el complejo mundo de la formación práctica on line da lugar a un gran número de funciones esenciales del formador a distancia a tener en cuenta, que se entienden a partir de las dificultades que una persona encuentra en el propio proceso de autoformación, aunque disponga de medios suficientes en términos de tiempo, material, etc.

A continuación, se describen los problemas y las funciones del formador que se derivan de ellos:

- 1.Función motivadora.
- 2.Función activadora del sentido crítico.
- 3.Función activadora de la participación.
- 4.Función orientadora de los procesos de enseñanza y aprendizaje.
- 5.Función de diseñador de medios didácticos adecuados para sustituir la función del profesor.
- 6.Función disciplinar.
- 7.Función de examen de deficiencias y potencialidades.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



En segundo lugar, no todas las personas son capaces de conocer sus propias deficiencias. Necesitan el consejo de un experto que les oriente sobre su posible existencia provocando el autoanálisis y la evidencia personal de su existencia. Así pues, es esencial una función examinadora de carencias y potencialidades.

En tercer lugar, del mismo modo, la capacidad de autodirección es también un problema importante. Casi nadie ha hecho ejercicios de autodisciplina, de modo que en la mayoría de las acciones de nuestra vida, la disciplina nos viene impuesta por otra persona. Por lo tanto, es necesaria una función disciplinaria.

En cuarto lugar, la mayoría de los adultos ha perdido el hábito de estudiar. Tradicionalmente, el sistema de aprendizaje se ha basado en las explicaciones del profesor, olvidando el aprendizaje de estrategias y técnicas de aprendizaje. Por ello, es necesario que el formador desempeñe un papel de guía en el proceso de estudio.

En quinto lugar, como complemento a lo anterior, está el papel de los medios de comunicación. La persona adopta una posición pasiva cuando recibe datos. ¿Qué ocurre cuando falta esta segunda persona? Es necesaria una función activadora del sentido crítico.

En sexto lugar, la autoestima es crucial: el alumno puede no considerarse capaz. En cierto sentido, asume parte del papel del profesor y puede tener grandes dudas sobre su propia capacidad para desempeñar ambos papeles. El material didáctico tiene que asumir este papel. Tiene que anticiparse permanentemente a las necesidades del alumno para cumplir la función de tutor. Por ello, el formador a distancia desempeña el papel de diseñador de material didáctico adecuado.

La 7ª función del formador es garantizar la Interactividad: La formación tradicional distribuía los papeles de la siguiente manera: El profesor era el sujeto activo sobre el que recaían todas las decisiones; el alumno era el sujeto pasivo. La formación se realizaba por y para el alumno, pero sin el alumno. Es decir, sin tener en cuenta su papel y su contribución al proceso. La nueva formación se basa en la necesidad de que el alumno participe activamente en el proceso de aprendizaje. Esto es aún más evidente cuando el contacto entre profesor y alumno no se mantiene de forma permanente. Por ello, el formador debe desempeñar un papel activador de la participación.

## 2.1. Estructuración de una formación práctica en línea

### 2.1.1. Métodos de enseñanza, metodologías y tecnologías sugeridas

*En esta parte, primero haremos un rápido repaso de los principales métodos de impartición de formación, metodologías de enseñanza y tecnologías utilizadas por los educadores, y su transferibilidad al entorno de aprendizaje en línea. A continuación, repasaremos el uso de estos métodos en los países de los socios y las principales conclusiones de su aplicación práctica que compartieron los profesores y los proveedores de FP.*

Como durante la pandemia de COVID-19 se aplicaron cierres patronales en todas partes, las instituciones de educación y formación profesional (escuelas, centros de EFP, centros de formación de Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



adultos, etc.) también se cerraron, los proveedores de EFP abandonaron las clases presenciales y las actividades en el campus y empezaron a ofrecer formación a distancia. Respectivamente, la enseñanza a distancia es una modalidad en la que los procesos de enseñanza y aprendizaje se producen a distancia, lo que significa que los alumnos no están físicamente presentes en el aula. Durante un par de años, ésta se convirtió en la nueva modalidad normal de impartir educación y formación. La formación a distancia en línea era la alternativa más utilizada a la formación presencial tradicional, pero se vio cuestionada por las especificidades de la formación práctica en el sector de la EFP, incluidas profesiones como la de cocinero. Muchos proveedores de EFP declararon que la formación práctica en línea no sustituye totalmente a la presencial, y en realidad tenían razón, por lo que otra alternativa para estas profesiones era impartirse por aprendizaje combinado (también conocido como aprendizaje híbrido). Este último se adoptó como un enfoque de la educación que combina materiales educativos en línea y oportunidades de interacción en línea con métodos tradicionales de aula presencial.

A pesar de la modalidad de impartición elegida por los proveedores de EFP para impartir educación y formación profesional práctica, existe una serie de métodos de impartición, tal y como se examina en la bibliografía, que proporcionan una variedad de herramientas para la organización del proceso de aprendizaje entre las que elegir. El análisis de los métodos de impartición utilizados durante la pandemia esboza los siguientes: debates (implica una comunicación abierta entre un formador y los alumnos, en la que el formador anima a los alumnos a participar en el aprendizaje reflexionando activamente sobre un tema); conferencias (un conferenciante habla sobre un tema específico o un área de especialización durante un tiempo prolongado sin ninguna aportación de los asistentes); aprendizaje a distancia (formación entre un tutor y los alumnos a través de un portal o plataforma en línea, que suele tener lugar mediante sesiones de videoconferencia); e-learning (los alumnos aprenden a distancia a través de una plataforma educativa específica, sin asistir a clases presenciales ni a sesiones de tutoría); escenarios (un alumno analiza una escena o acontecimiento concreto y cómo manejar la situación de forma eficaz); estudios de casos (aprendizaje a través de ejemplos que proporciona un formador); juegos de aprendizaje (utilizan diferentes escenarios para animar a los alumnos a tomar y justificar decisiones en el lugar de trabajo); modelización, etc.

De suma importancia para la calidad de la formación práctica virtual proporcionada es el uso de una plataforma adecuada (SGA) o una combinación de aplicaciones en línea que ofrezcan la oportunidad de: impartir formación en línea (cargar información y archivos, proyectar vídeos, organizar sesiones en línea, etc.); comunicación e interacción en línea entre las partes implicadas en el proceso de formación (comunicación privada, comunicación en grupo, comunicación pública); supervisión y registro de los principales parámetros del proceso de formación (mantenimiento de registros, trazabilidad de los procesos y acciones). ); la comunicación y la interacción en línea entre las partes implicadas en el proceso de formación (comunicación privada, comunicación en grupo, comunicación pública); la supervisión y el registro de los principales parámetros del proceso de formación (mantenimiento de diarios, registros, trazabilidad de los procesos y las acciones); y la organización de la evaluación de los alumnos a distancia y en línea (cuestionarios electrónicos, pruebas, exámenes, etc.). Aquí podemos mencionar varias plataformas de e-learning que fueron populares y ampliamente utilizadas durante la pandemia y, por lo tanto, se exploraron dentro del proyecto VET@HOME como modelos para estructurar la plataforma del proyecto: Coursera, Moodle, GoogleClassroom, MasterClass, SkillShare,

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





Udemy, etc. Como ya se ha mencionado, algunas de las funcionalidades mencionadas podrían integrarse en la plataforma mediante la incorporación de diferentes aplicaciones y herramientas.

¿Cuáles son los aspectos importantes que hay que tener en cuenta a la hora de elegir una plataforma para impartir formación práctica en línea? He aquí una lista de criterios de comparación que recomendamos aplicar a la hora de realizar esta elección:

- **desde la perspectiva del usuario:**
  - Capacidad de certificación
  - Capacidad de coste y pago
  - Navegación por niveles y clasificación / seguimiento del progreso
  - Funciones de apoyo
  - Herramientas para compartir medios
  - Integración de base de datos de flujo de trabajo (envío de deberes, tareas, acceso a biblioteca y materiales adicionales, etc.)
  - Capacidad para gestionar el aula de varios usuarios
  - Pruebas gratuitas y opción de demostración
  - Gestión del tiempo
  - Foro de usuarios / opiniones de usuarios
- **desde la perspectiva de la administración:**
  - Seguimiento del progreso
  - Integración de contenidos de vídeo
  - Funcionalidad de comunicación alumno-profesor
  - Funcionalidad de supervisión
  - Integración de base de datos de flujo de trabajo (envío de deberes, tareas, acceso a biblioteca y materiales adicionales, etc.)
  - Capacidad para gestionar el aula de varios usuarios
  - Pruebas gratuitas y opción de demostración
  - Capacidad de pago
  - Funciones de asistencia
  - Herramientas para compartir medios.

La selección y combinación de métodos de impartición, metodologías, así como tecnologías para su aplicación, se deja a la decisión de los proveedores de FP.

Echemos ahora un vistazo a los resultados y opiniones, así como a los hallazgos, obtenidos por los socios en el proceso de investigación de la experiencia de los proveedores y estudiantes de FP durante la pandemia del COVID-19.

### **Bulgaria:**

En Bulgaria, la pandemia pilló desprevenidos a los profesores de artes culinarias y cocina, y especialmente a los de formación práctica. La mayoría de los proveedores de FP cancelaron o interrumpieron la formación práctica en general, o la limitaron a las herramientas y soluciones técnicas disponibles, que también eran desconocidas para la mayoría de ellos en ese momento. Debido a la situación continua de cierres patronales, en

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



algún momento los proveedores de FP empezaron a buscar una forma de sustituir las clases prácticas presenciales utilizando diferentes plataformas y tecnologías, como Zoom, MS Team, etc. El aspecto positivo de esto fue el mantenimiento de la conexión de los alumnos y estudiantes con el proceso de aprendizaje mediante reuniones en línea con los formadores, pero la calidad de la formación se infravaloró enormemente. La mayoría de los profesores se quedaron sin apoyo o instrucciones sobre cómo transitar la formación práctica en línea, por lo que utilizaron diferentes enfoques para involucrar a los alumnos en el proceso de aprendizaje, tales como:

- envío por correo electrónico o grupos de redes sociales de los temas para la formación práctica (incluido el recibo con los ingredientes, las cantidades, los procedimientos tecnológicos descritos que deben aplicarse, el equipo y los aparatos necesarios, las instrucciones, las fotos del plato listo, los vídeos si están disponibles, etc.), y luego se daba un plazo para que los alumnos aplicaran la tarea en casa y enviaran fotos del producto listo. Si era necesario, se ofrecían consultas personales por teléfono u otras opciones de chat;
- explicación por videoconferencia de los principales procedimientos: el profesor habla delante de una cámara desde casa (utilizando MS Teams, etc.) y los alumnos escuchan y toman notas. Animar a los alumnos a buscar más información y vídeos relevantes. A continuación, los alumnos preparan la tarea solos en casa. En estos casos no se proporcionó retroalimentación a los alumnos;
- selección de fotos y vídeos disponibles en Internet por parte del profesor para cada tarea. A continuación, los enviaba a los alumnos/aprendices junto con instrucciones escritas para la preparación en casa. Los alumnos presentaron los resultados durante sus clases en línea a través de la plataforma seleccionada por el centro educativo/VET.
- cuando el profesor y los alumnos pudieron utilizar las cámaras en casa, el profesor hizo una demostración delante de la cámara en su cocina y los alumnos repitieron las tareas en sus casas también con las cámaras encendidas. Esta fue quizás la experiencia más exitosa, porque dio la oportunidad de hacer preguntas y dar instrucciones y apoyo por parte del profesor en tiempo real. Las dificultades en este caso estuvieron relacionadas con la conexión pura en algunos casos, las constantes interrupciones y el ruidoso entorno en línea con todos los participantes activos al mismo tiempo, los problemas técnicos relacionados con un equipo insuficiente, etc.

En lo que respecta al aprendizaje basado en el trabajo, durante la pandemia de COVID-19 no se llevaron a cabo en el país prácticas formativas. La mayoría de los establecimientos de restauración se vieron obligados a cerrar y éstas no sólo no eran posibles, sino que de hecho estaban prohibidas. Las empresas y los tutores de empresa no pudieron reorganizar su trabajo de forma que pudieran acoger a aprendices en el sector de la restauración en absoluto.

A partir de nuestra experiencia con los formadores/profesores entrevistados, hay varios aspectos clave que deberían tenerse en cuenta a la hora de elegir métodos de impartición, metodologías de enseñanza y tecnologías adecuadas para la impartición de formación práctica en artes culinarias:

- la adaptación del plan pedagógico a la formación a distancia
- la falta de medios tecnológicos o de medios inadecuados

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



- la falta de recursos y materiales didácticos específicos
- la falta de un entorno educativo en línea estructurado y adecuado para la formación práctica (la mayoría de las plataformas ampliamente utilizadas están diseñadas para la enseñanza teórica o desde casa)

Muchos profesores declaran que no ven ninguna ventaja en la modalidad a distancia de la formación práctica. Algunos de ellos ven algún potencial en la formación combinada (a distancia + presencial). La mayoría de ellos prefiere la formación práctica presencial, principalmente por las dificultades enumeradas anteriormente.

#### *Portugal:*

En cuanto a las tecnologías utilizadas para poner en práctica la formación en línea en Portugal, podemos decir que los dispositivos electrónicos (ordenadores, cámaras, teléfonos móviles, tabletas), así como los medios digitales fueron ampliamente utilizados para apoyar la educación y la formación en las escuelas y/o centros de FP. Como ejemplos podemos señalar las plataformas en línea, tales como: Moodle, Zoom, MS Teams, Google meet, Kahoot, etc.

Estas tecnologías y plataformas digitales permiten realizar sesiones síncronas y asíncronas, compartir pantallas, realizar demostraciones prácticas, mostrar presentaciones PowerPoint, podcasts y programas de televisión, utilizar plugins dentro de alguna plataforma como chat y foro para sesiones asíncronas y una vía de comunicación entre formadores-formadores.

De este modo, se concluye que los formadores tuvieron que organizar sus sesiones para que fueran lo más prácticas posible. Organizaron sesiones prácticas con vídeos temáticos, programas de televisión, PowerPoint, demostraciones, y lo más importante fue que los alumnos/estudiantes llevaron a cabo la preparación de los platos en sus casas. En este caso, se pidió a los alumnos que realizaran una investigación individual antes de hacer una receta.

También algunas respuestas dadas, afirmaban que otro de los métodos era utilizar vídeos que los formadores ya habían producido explicando todos los pasos para poner en práctica una receta. De este modo, se utilizaron métodos activos, expositivos y demostrativos.

Desde el punto de vista de los alumnos, los mejores métodos de formación en términos de retroalimentación positivo se refieren al trabajo práctico, la proyección y visualización de películas y vídeos, la realización de una investigación de una receta, la gestión del tiempo y la concentración para optimizar el uso de los recursos, la pantalla compartida.

#### *España:*

A la hora de explicar los métodos de entrega y las metodologías de enseñanza que son adecuados para la formación práctica en línea y los pros y los contras, podemos agruparlos por tipo en dos: sesiones síncronas (transmisión en directo de la sesión a los alumnos) y asíncronas (cuando el alumno puede acceder al vídeo o a otro material de formación cuando quiera, no al mismo tiempo que lo hace el profesor).

En el caso de las sesiones síncronas, se pueden utilizar plataformas como Google Meet, Zoom, MStams. Algunos de los puntos positivos son: la participación al 100% y la inmediatez ya que todo el mundo puede participar y hacer preguntas. Pero las desventajas

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



también son importantes ya que los alumnos, al poder interactuar, interrumpen mucho (algunos pueden no estar acostumbrados y puede haber problemas de vídeo y audio). Para que funcione bien, los micrófonos deben estar silenciados y los alumnos deben levantar la mano cuando quieran interactuar, de lo contrario, la interacción puede ser un caos ya que el profesor, mientras cocina o muestra algo, no puede silenciar los micrófonos o "des-silenciarlos"...

El punto intermedio entre el modo síncrono y el asíncrono consiste en retransmitir la sesión de aprendizaje a través de la plataforma e-learning online en tiempo real, y los alumnos pueden interactuar por el chat de la plataforma e-learning, no verbalmente, para hacer preguntas, por lo que el profesor no tiene que silenciar o "des-silenciar" los micrófonos para evitar el caos, puede ver en la pantalla las preguntas/comentarios de los alumnos que están online y responder a sus dudas. Esta modalidad es mucho más eficaz porque los alumnos pueden ver el vídeo sin interrupciones, además de poder verlo varias veces desde casa. Sin embargo, como todas las modalidades, tiene algunas desventajas: los alumnos sólo pueden interactuar a través del chat/escritura y, al mismo tiempo, este tipo de streaming a través de la plataforma e-learning consume mucho ancho de banda, lo que puede crear conflictos y ralentizar el vídeo.

El modo asíncrono tiene un punto positivo: que los alumnos pueden ver el vídeo cuando tengan tiempo, no tienen que acceder al mismo tiempo que el profesor. Pero el aspecto negativo está relacionado con el hecho de no poder interactuar y hacer preguntas, lo que puede tener consecuencias en el proceso de aprendizaje.

#### *Macedonia de Norte:*

En el dinámico panorama del sistema educativo, los métodos aplicados para impartir conocimientos han experimentado una evolución transformadora, reflejo de la integración de la tecnología y de las necesidades cambiantes de los alumnos. El sistema educativo, antaño anclado principalmente en el método tradicional de enseñanza presencial, ha ampliado sus horizontes para abarcar un espectro de métodos de enseñanza que atienden a diversos estilos y preferencias de aprendizaje. La transformación se observó sobre todo durante el periodo COVID-19. Esta evolución puede apreciarse a través de los métodos tradicionales de enseñanza presencial, semipresencial y e-learning, cada uno de los cuales representa un enfoque único de la pedagogía.

Desgraciadamente, COVID-19 fue un golpe directo al sistema educativo de Macedonia de Norte, especialmente para las profesiones de EFP en las que existe una formación práctica, incluida la profesión de cocinero. En ese momento, se pudo observar la falta de preparación del estado para hacer frente a los cambios que tenían que producirse rápidamente en el ámbito de la educación, por lo que durante un largo periodo las profesiones de FP no se enseñaron en absoluto, sólo se tuvo en cuenta la parte teórica, mientras que la parte práctica en general no se realizaba o se realizaba en condiciones no estructuradas en las que el propio formador determinaba de qué manera la realizaría y cómo se haría la evaluación de los alumnos.

Esta situación se daba tanto en el sistema formal como en el informal.

Tras la flexibilización de las medidas de protección contra el COVID-19, las clases han sido en su mayoría semipresenciales (combinadas - la parte teórica en línea, mientras que la parte práctica en grupos más pequeños, de acuerdo con las medidas activas, pero aún con

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



presencia física). Sólo un pequeño porcentaje de instituciones educativas ha conseguido adaptarse a la situación e impartir clases a distancia utilizando herramientas digitales.

En cuanto a las técnicas utilizadas, la mayoría se comunica con los alumnos a través de la plataforma MS Teams o ZOOM, mientras que comparten las tareas de trabajo por correo electrónico, comunicación directa a través de Viber, WhatsApp, compartiendo vídeos (que ellos mismos graban o descargan de Internet), presentaciones, compartiendo enlaces con información y materiales.

Los formadores en general no son partidarios de la formación a distancia para la formación práctica, pero admiten que el uso de la tecnología puede beneficiarles a ellos y a los alumnos para ampliar el contexto de los materiales, la comunicación más profunda entre ellos y los alumnos y las herramientas utilizadas. La mayoría de ellos considera el aprendizaje combinado como una forma de enseñanza.

#### *Croacia:*

Los métodos de impartición utilizados durante COVID-19 fueron un buen ejemplo de cómo pueden combinarse distintas partes de las clases utilizando diferentes métodos de impartición. La mayoría de las clases se impartieron combinando la modalidad presencial y a distancia. Se fomentó el trabajo en casa, pero cuando se tuvo la oportunidad las clases se impartieron de forma presencial en las escuelas. Para algunos profesores, utilizar herramientas digitales para crear diferentes métodos de aprendizaje fue una experiencia positiva. La mayoría de los alumnos realizaban sus prácticas en la escuela, alrededor del 60%, y algunos tuvieron la oportunidad de asistir a cursos de formación profesional continua fuera de la escuela. En estos casos, los profesores optaron por grupos más reducidos con los que era posible tener clases presenciales. Muchos de los profesores señalaron el aprendizaje por investigación como el método más favorable. Los alumnos recibían las instrucciones bien a través de clases en línea en las que se utilizaban presentaciones de PowerPoint, bien mediante grabaciones de los propios profesores, tras lo cual todos los materiales estaban disponibles en el aula virtual. Eran los propios estudiantes quienes debían investigar más a fondo un tema determinado y, como resultado de la investigación, había que hacer algo; o bien se escribía un ensayo, se preparaba una comida o se daba una respuesta oral a través de algún tipo de plataforma de comunicación y/o presentación. Los estudiantes comentaron que se interesaban más por el tema cuando se les daban instrucciones adecuadas sobre la tarea, y por supuesto de forma interesante, tras lo cual encontraban la respuesta por sí mismos. Uno de los resultados positivos definitivos en cuanto al uso de la tecnología fue la filmación y la edición, que algunos de los estudiantes realizaron realmente bien, pero muchos de ellos siguieron teniendo problemas para manejar algunas de las competencias digitales básicas.

En Croacia se utilizó ampliamente una plataforma en línea llamada Loomen como aula virtual en la que se asignaban tareas a los estudiantes y se compartían diferentes materiales. Era un problema hacer que todos los estudiantes hicieran un seguimiento de las tareas, por lo que se utilizaban recordatorios a través de llamadas de móvil y mensajes de texto. La aplicación Microsoft Teams era obligatoria para los proveedores de EFP durante el cierre de COVID-19 y demostró ser fácil de usar, por lo que muchos centros escolares siguen utilizándola como canal de comunicación formal en el que los estudiantes reciben materiales actualizados y deberes.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



### 2.1.2. Recursos en línea sugeridos

*Basándose en los datos recibidos por los cuestionarios distribuidos en los mostradores de los socios, los encuestados compartieron diferentes recursos en línea que utilizaron o probaron durante la pandemia en un esfuerzo por mantener la formación práctica en profesiones relacionadas con las artes culinarias. Por supuesto, algunos eran más adecuados y eficaces que otros, por lo que aquí expondremos las principales conclusiones de la encuesta con sus pros y sus contras.*

Básicamente, la transición a la educación y formación digitales comenzó hace mucho tiempo. Muchas instituciones de educación y formación pasaron a: la enseñanza electrónica, los libros electrónicos, la evaluación electrónica (con plataformas, cuestionarios, etc.), etc. La digitalización de los recursos tradicionales de enseñanza y formación no es algo nuevo, ya que este proceso comenzó hace años, pero la pandemia impulsó los esfuerzos en este sentido y forzó la transición a un entorno de aprendizaje digital. Muchos recursos de formación ya estaban disponibles en soportes electrónicos (soportes que utilizan medios electrónicos o electromecánicos para que el público acceda al contenido) en diferentes formas: archivos de texto/imagen/vídeo/audio/gráficos..., y lo que había que hacer era hacerlos accesibles en línea.

La mayoría de los profesores entrevistados en todos los países socios compartieron que uno de sus principales problemas durante la pandemia COVID-19 y obligados a impartir clases prácticas a los alumnos en cocina (desde casa), fue la falta de recursos didácticos y de formación estructurados y adecuados para el modo de formación en línea/distancia. Todos ellos disponen de los necesarios libros del profesor, y los alumnos de los libros del alumno, pero ambos son sólo materiales escritos que proporcionan cierta información. Sin duda, los diagramas, esquemas, imágenes/fotos de estos libros son útiles para visualizar los procesos y etapas, pero difícilmente podrían sustituir a la demostración en vivo en la cocina. Así pues, para optimizar el proceso de enseñanza y presentar los contenidos formativos de un modo más comprensible, la mayoría de los profesores utilizaron distintos materiales de visualización e "in-motion", como: vídeos, presentaciones animadas, incluso cuestionarios de autopreparación. A pesar de que en Internet existen innumerables vídeos sobre diferentes técnicas y recetas, lamentablemente no hay vídeos de formación especialmente grabados que sigan una estructura específica y den cuenta de las habilidades concretas que deben adquirir los alumnos. La mayoría de los vídeos están preparados por cocineros de televisión, blogueros culinarios, no profesionales, etc. que a menudo no explican en detalle por qué hacen un paso o proceso concreto (por ejemplo, por qué ponemos la sal u otros aromas al final de la preparación de un plato caliente), y esto es muy importante que los alumnos lo entiendan y aprendan.

Además de los recursos de vídeo, especialmente grabados para la formación, los profesores también sugieren: libros digitales de profesores y alumnos; PPT; galerías de fotos, etc. Todo ello debería estar organizado en un entorno virtual (plataforma, almacenamiento, nube...) y ser posible acceder a él y seleccionarlo en función de las necesidades de los profesores y alumnos.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



A continuación se muestra una tabla con las características de los recursos y materiales más utilizados por los profesores de cocina durante la pandemia COVID-19 en modalidad a distancia:

Recursos didácticos	Características
<b>Lecciones grabadas en vídeo/audio</b>	<p>Se trata de vídeos pregrabados destinados a proporcionar información sobre un determinado tema; son una excelente oportunidad para realizar demostraciones de actividades físicas, como cortar, cocinar, etc.; permiten la presentación simultánea de contenidos visuales y verbales (el formador puede realizar actividades mientras habla y explica sus acciones); permiten que el alumno vea la lección varias veces hasta que aprenda/comprenda los contenidos; permiten rebobinar hacia atrás y hacia delante, accediendo así a un determinado momento de interés; permiten compartir con un número (no) limitado de espectadores, ahorrando así tiempo al formador para repetir la misma demostración para cada nuevo grupo.</p> <p>En general, las videoclases pregrabadas se consideraron una gran herramienta de formación para la profesión de cocinero en particular.</p> <p>Las lecciones de audio no se explotaron en su totalidad, ya que se consideraron insuficientes para la formación práctica en la profesión de cocinero, pero podían utilizarse para la presentación de la parte teórica de las lecciones.</p>
<b>Vídeos públicos disponibles en Internet</b>	<p>Estos vídeos fueron mencionados con bastante frecuencia por los formadores en profesiones culinarias como un recurso didáctico en línea disponible. Según tenemos entendido, se utilizaron como solución urgente para suplir la necesidad de formación práctica y, en particular, de demostraciones de diferentes procesos y técnicas culinarias durante la pandemia, cuando los profesores no estaban preparados para afrontar el reto de impartir formación práctica a distancia. En tales casos, estos vídeos fueron una salida a la situación y llenaron el vacío abierto por la imposibilidad de impartir clases físicas en la cocina de formación.</p> <p>Algunos vídeos de YouTube podrían ser muy útiles para ilustrar procesos o técnicas culinarias, tal y como expusieron, por ejemplo, los formadores e formadores. Por lo tanto, estos vídeos deben manejarse con cuidado porque las fuentes no siempre son fiables y el formador debe seleccionar muy cuidadosamente los vídeos que recomienda a los estudiantes.</p>
<b>Presentaciones</b>	<p>El objetivo de las presentaciones es proporcionar a los alumnos la estructura de la lección, enumerar (y explicar) los conceptos principales, proporcionar más información de los temas, etc. Para preparar las presentaciones se suelen utilizar PowerPoint, Canva, Prezi o productos equivalentes. Éstas son adecuadas para introducir al alumno en la lección durante la clase (en línea) y, al mismo tiempo, podrían ser útiles para los estudiantes como apuntes en el proceso de aprendizaje y preparación para el examen.</p>

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



	<p>Hoy en día las presentaciones pueden ser animadas para conseguir una formación más interactiva y llamar la atención del alumno.</p> <p>Las presentaciones fueron muy utilizadas durante los regímenes de bloqueo impuestos por COVID-19, porque son muy populares, los profesores saben prepararlas, no requieren un nivel muy alto de conocimientos técnicos, son accesibles en casi todos los dispositivos y formatos, son fáciles de componer y diseñar, además de ser reconocidas por los alumnos como recurso didáctico, etc.</p>
<b>Libros electrónicos</b>	<p>Los libros electrónicos se presentan en distintos formatos y pueden consultarse y escribirse utilizando un dispositivo electrónico. Básicamente, son los libros tradicionales de profesores y alumnos digitalizados y disponibles en línea. Su objetivo es proporcionar una lectura estructurada a los alumnos. En el caso de la formación práctica, los libros electrónicos pueden desarrollarse como manuales, guías, protocolos, etc. Fueron ampliamente utilizados por el profesorado durante la pandemia COVID-19, ya que son relativamente fáciles de desarrollar mediante la digitalización de los materiales de formación existentes en la materia, fáciles de distribuir y fáciles de usar.</p>
<b>Instrucciones escritas (audio/vídeo)</b>	<p>En la mayoría de los casos, las instrucciones se proporcionan como un documento escrito disponible en línea, pero a veces también pueden ser grabadas por el formador. Se elaboran y se dirigen a un grupo específico (auditivo) y a una tarea concreta (por ejemplo, instrucciones para una tarea, para la preparación de una evaluación, etc.). Dichas instrucciones se enviaban/compartían con los alumnos a través de canales de comunicación digitales o se ponían a su disposición en línea. Las instrucciones se consideran un recurso didáctico importante que debe desarrollarse para cada curso.</p>
<b>Otros</b>	<p>También se mencionaron algunas soluciones específicas, como el acceso a bases de datos en línea, gráficos, simulaciones e incluso juegos electrónicos, que complementaban los recursos más utilizados enumerados anteriormente.</p>

Todo ello requiere, sin duda, programas de formación (currículo, plan de estudios) especialmente diseñados (o adaptados) para la impartición de formación práctica virtual, de manera que el proceso de enseñanza-aprendizaje pueda fluir de forma organizada y estructurada.

### 2.1.3. Medios sugeridos para la interacción entre el formador y los alumnos

*En cuanto a los medios de interacción sugeridos entre los estudiantes/aprendices y los profesores/formadores, las partes interesadas entrevistadas mencionaron muchos problemas a la hora de trasladar la comunicación al entorno digital. No obstante, señalaron algunas soluciones muy factibles para la interacción en línea, así como algunas preferencias por determinadas herramientas de comunicación.*

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





A continuación las enumeramos de mayor a menor preferencia por parte de los participantes en la formación:

**A. Métodos de comunicación inmediata (síncrona)**

Son métodos y herramientas de comunicación en línea que permiten la participación simultánea de dos o más participantes, así como el intercambio de información (textual, verbal, visual, etc.) en tiempo real (en directo). Suelen requerir una respuesta inmediata. Entre ellos se mencionan los siguientes:

Medios de comunicación	Características
Sistemas de gestión del aprendizaje o plataformas de e-learning	<p>Aunque los SGA y las plataformas de e-learning tienen un propósito bastante más amplio que el de servir como canal de comunicación, suelen mantener diferentes medios de interacción integrados en sus estructuras. Pueden proporcionar más de una herramienta para la comunicación e interacción profesor-alumno y alumno-alumno, lo que las convierte en el canal preferido por ambos actores del proceso de enseñanza-aprendizaje. La combinación de herramientas específicas que las diferentes plataformas ofrecen para este fin varía según las plataformas, pero normalmente entran en una de las siguientes categorías, por lo que no las trataremos aquí. Algunos ejemplos de este tipo de plataformas mencionadas por las partes interesadas son: Moodle, MS Teams, ZoomLearn, Google Classroom, etc.</p> <p>El aspecto negativo aquí no está relacionado con las funciones de las plataformas que durante la pandemia COVID-19 demostraron ser la mejor solución, sino que la mayoría de las veces se refieren al precio de dichas plataformas, que no es asequible para todos los proveedores de FP. Existen algunas soluciones sencillas, pero un SGA especialmente diseñado con funcionalidades específicas es costoso y no siempre está justificado.</p>
Videoconferencia	<p>El hecho de que tanto el profesor como el/los alumno/s estén en línea al mismo tiempo a través de una conexión de videoconferencia les permite interactuar mientras se ven (vídeo) y hablan, discuten, hacen/responden preguntas (audio). Esta conexión es ideal para la simulación de clases prácticas presenciales en la formación de cocineros, ya que representa todos los aspectos de la formación tal y como sucedería en una cocina de formación o en un restaurante. La interacción bidireccional es una excelente forma de que los alumnos reciban respuestas inmediatas a sus preguntas, así como de que el profesor controle su rendimiento.</p> <p>Aunque se define como uno de los métodos de comunicación preferidos (tanto por los alumnos como por los profesores), este método también se caracteriza por ser uno de los más problemáticos, ya que sólo debe ponerse en práctica tras una preparación previa suficiente tanto de los alumnos como de los profesores.</p>



	<p>Además, requiere la elaboración y aplicación de protocolos diferentes en función del entorno en el que se utilice, por ejemplo, la videoconferencia:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- puede servir como demostración en directo (el profesor realiza actividades, los alumnos sólo miran - lo que significa: los alumnos deben silenciar sus micrófonos para no perturbar el proceso de formación; el profesor debe parar en determinados momentos y asegurarse de que todo es visible y los alumnos pueden oír y entender bien, etc.);</li><li>- puede servir como cocina de formación virtual (el profesor realiza la actividad, los alumnos observan y repiten después de él, lo que significa que todas las estaciones de trabajo en las instalaciones del profesor y de los alumnos deben estar equipadas con equipos y materiales iguales o similares; después de cada demostración, el profesor debe detenerse y comprobar si los alumnos ejecutan la acción correctamente, así como proporcionar retroalimentación u orientación inmediatas; puede realizarse sólo en pequeños grupos de alumnos, etc.);</li><li>- puede servir como espacio de examen virtual (el alumno pone en práctica una tarea acordada previamente y el profesor observa y evalúa la actuación, lo que significa que: los requisitos técnicos deben establecerse de antemano y los alumnos deben seguir un protocolo determinado sobre cómo prepararse, cómo presentar, etc.).</li></ul> <p>Hablando de la garantía técnica, también se menciona a menudo como un problema tanto para los proveedores de EFP como para los estudiantes en los cursos para la preparación de cocineros: las cámaras necesarias, micrófonos, conexión a Internet, etc.; el equipo necesario para la formación práctica, aparatos, utensilios, etc.</p> <p>Por último, uno de los momentos más problemáticos en el uso de la videoconferencia para la formación práctica de cocineros es que el formador no podrá reaccionar y ayudar si ocurre algún incidente con el alumno mientras realiza las tareas.</p>
Transmisión en directo	<p>Al igual que la videoconferencia, la retransmisión en directo permite a los profesores/formadores presentar y enseñar habilidades prácticas mediante demostraciones en directo. También en este caso, la información de vídeo y audio es accesible para un número limitado o ilimitado de espectadores, dependiendo de la aplicación seleccionada para el streaming. Por lo tanto, este canal de comunicación limita la posibilidad de interacción entre profesores y alumnos, ya que la transmisión es unidireccional: el profesor transmite el vídeo en directo por Internet y los alumnos lo ven. Existe la posibilidad de que los alumnos hagan preguntas a través de un chat durante el streaming, lo que ofrece oportunidades de interacción: el profesor puede detenerse en determinados momentos, leer y responder a las preguntas, o puede hacerlo al final de la presentación. El canal es adecuado para realizar vídeo-demos a un gran número de estudiantes con una posibilidad limitada de interrupción por parte de los alumnos.</p>

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



<p>Canales de comunicación escrita/texto</p>	<p>Los canales de comunicación escrita síncrona suelen estar soportados por diferentes apps de mensajería instantánea, como WhatsApp, Messenger, Slack, etc. Con el tiempo, la mayoría de ellas añadieron también la posibilidad de mantener conversaciones de audio/vídeo, lo que añadió valor a las aplicaciones como canales de comunicación para la interacción inmediata. Siguen siendo el método preferido para el intercambio de información por escrito y la transmisión rápida de mensajes de texto (texto y/o imágenes). Existen en diferentes formas, como: chats en directo, mensajeros, grupos cerrados/públicos en plataformas o en medios sociales, cuadros de mando, etc. El punto fuerte de estas herramientas es la forma más rápida y eficaz de interacción, especialmente cuando la aplicación notifica al usuario la llegada de un mensaje. El punto débil es que no permiten el intercambio de archivos o datos de gran tamaño y, además, podrían ser manipuladas por factores externos (mensajes que se pueden editar/borrar después de enviarlos; historial que se puede desactivar o borrar; usuarios externos a los que se puede invitar o usuarios internos que pueden abandonar/prohibirse en el chat, etc.).</p>
<p>Conexión de audio en tiempo real</p>	<p>Al igual que la videoconferencia en línea, la audioconferencia es un medio inmediato de interacción entre el profesor y los alumnos. Puede hacerse por teléfono (móvil) o a través de una de las aplicaciones mencionadas que tienen opciones para llamadas por Internet/llamadas web. Los detalles de las conexiones de audio dependen de la aplicación elegida, la plataforma - cuántos participantes, si la conexión es segura o limitada, etc. Sin embargo, para los fines de la formación práctica virtual, este método de comunicación no es muy apreciado, ya que: no graba ni hace un seguimiento de la información intercambiada; no permite el intercambio de otros datos/archivos; no aporta mucho a los métodos de enseñanza, especialmente cuando se trata de formación práctica, etc. Por lo tanto, las audio-llamadas se consideran adecuadas sólo para el intercambio rápido e inmediato de información breve u orientación rápida sobre un asunto concreto. Además, los formadores no prefieren las llamadas telefónicas, sobre todo cuando se realizan en un momento inadecuado y/o sin acuerdo previo.</p>

### **B. Métodos de comunicación asíncrona**

Estos métodos no exigen una respuesta inmediata y se considera que hay un retraso entre el intercambio de información. Permiten interactuar sin mantener una conversación en tiempo real y son menos sensibles al tiempo.

Canales de comunicación	Característica
-------------------------	----------------

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



Foros y foros de debate	Canales de comunicación en grupo cerrados o abiertos; a menudo organizados por temas (hilos); el foro puede hacer un seguimiento de todas las comunicaciones intercambiadas entre todas las partes (si se necesitan pruebas sobre quién, cuándo y qué ha publicado) y puede almacenar gran cantidad de datos/textos escritos para buscarlos o llamarlos cuando sea necesario; da la oportunidad a muchos participantes, así como de responder personalmente a una pregunta o inquietud concreta indicando el destinatario; simula un debate público pero por escrito con un número seleccionado de participantes; posibilidad limitada de intercambiar archivos (sólo imágenes o archivos de pequeño tamaño).
Correo electrónico	El intercambio de correos electrónicos es una forma de comunicación fiable y segura; herramienta de comunicación muy utilizada y popular, normalmente gratuita o barata; permite la comunicación mutua en un entorno privado, así como la comunicación en grupo con más de dos destinatarios (en CC); permite hacer un seguimiento temporal de la información y los materiales intercambiados, por lo que podría utilizarse para demostrar si se respeta o no un plazo determinado; permite adjuntar archivos (normalmente hasta un tamaño limitado) y admite la mayoría de los tipos/formatos de archivos adjuntos habituales, permite proporcionar enlaces a fuentes externas o acceder a nubes con datos/archivos; permite hacer un seguimiento de todas las comunicaciones. Desde un punto de vista negativo, los correos electrónicos no requieren una acción/respuesta inmediata y, aunque ofrecen cierta flexibilidad en cuanto al plazo de tiempo, también pueden ser fácilmente ignorados y no contestados o la respuesta puede retrasarse o la acción/solicitud correspondiente no llevarse a cabo.
Publicaciones	Se mencionan como funcionalidades de los medios sociales, ya que estos últimos son muy utilizados por los jóvenes (y no solo) hoy en día, incluso con fines educativos/formativos. Diferentes medios como Facebook, Instagram, YouTube, etc. permiten al usuario crear su propio espacio (página/pared, grupo, perfil, panel de control, canal, lista de reproducción, etc.) y proporcionar su propio contenido, al tiempo que puede gestionar y limitar el acceso a este contenido. En este sentido, las publicaciones en los medios sociales (posts, archivos compartidos, vídeos publicados, etc.) podrían utilizarse como espacio de interacción, incluso en el proceso educativo. De hecho, la investigación demostró que eran uno de los principales instrumentos para sostener la formación en las escuelas e instituciones de formación durante los regímenes de bloqueo COVID-19, porque son accesibles, asequibles, fáciles de navegar y lo más importante - extremadamente populares.
Sitios web y blogs	Al igual que las redes sociales, los sitios web y los blogs son un espacio virtual personal/organizativo que permite subir o publicar contenidos, incluidos los de formación, de distinto

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



	tipo y volumen. Ofrecen muchas opciones diferentes para gestionar estos contenidos, como el acceso limitado a diferentes áreas/secciones del sitio, la orientación a un público específico, etc. La interacción a través de sitios web y blogs podría garantizarse mediante comentarios de determinados contenidos publicados en el sitio web, o blog. El problema es que suelen requerir una inversión adicional para comprar el dominio, pagar el alojamiento, el desarrollo web, la actualización y el mantenimiento, etc.
Notas de vídeo/audio	Se mencionaron como una alternativa a los anuncios o notas escritas y su finalidad principal era transmitir rápidamente información a un (grupo de) estudiante(s) cuando se necesita una representación visual/auditiva del mensaje transmitido.
Mensajes de texto SMS	Las partes interesadas entrevistadas lo consideraron un método de comunicación anticuado, utilizado en contadas ocasiones y por excepción. Normalmente lo utilizan personas que no tienen acceso a Internet (y utilizan teléfonos móviles para comunicarse). Por lo tanto, este método es una forma segura, fiable y rápida de comunicación, pero requiere un dispositivo móvil y cobertura de red y sólo puede transmitir textos cortos a un único receptor (o a un grupo limitado). Tanto los profesores como los alumnos no lo consideran el principal medio de interacción.

Como conclusión, las preferencias de las partes interesadas encuestadas se decantaron por los métodos y medios de comunicación inmediatos, pero dentro de un periodo de tiempo limitado (programado de antemano si es posible), mientras que los métodos y medios de interacción asíncronos se utilizaron sobre todo como complemento de los canales principales para proporcionar información adicional a los alumnos.

La elección de los medios de interacción viene definida por: el presupuesto disponible (tanto de las entidades proveedoras de FP como de los alumnos); la garantía técnica disponible; la accesibilidad y las competencias de los usuarios sobre cómo utilizar las distintas soluciones, etc.

#### 2.1.4. Sugerencias de estrategias y herramientas de evaluación adecuadas para la formación en línea

*La evaluación electrónica es una herramienta muy utilizada en los cursos en línea, pero sobre todo para evaluar los conocimientos adquiridos por los alumnos en la parte teórica de su formación. En este caso se utilizan pruebas, cuestionarios y otras herramientas de evaluación populares, ya que ofrecen la oportunidad de recopilar pruebas de los conocimientos de los alumnos y del cumplimiento de unas normas o criterios predefinidos que son fácilmente medibles a través de estas herramientas. Lamentablemente, cuando se trata de medir las competencias "duras" (profesionales) que se ponen de manifiesto a través de la ejecución física de tareas y acciones (en el caso de la profesión de cocinero son cortar, cocinar, servir, etc.), estas herramientas de evaluación en línea accesibles no son aplicables. Respectivamente, deben buscarse alternativas y aquí proponemos algunas*

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



*sugerencias identificadas por los socios del proyecto en el transcurso de la investigación y encuesta que realizaron entre los proveedores de FP de sus países.*

#### **Bulgaria:**

En cuanto a la valoración y evaluación de la formación práctica en profesiones culinarias en Bulgaria durante la pandemia, no existe tal práctica, ya que no está regulada en la legislación como una posible forma de evaluación en absoluto. Respectivamente, los profesores no pudieron aplicar estas estrategias hasta el momento.

Sin embargo, sugirieron algunas ideas al respecto al tiempo que enumeraban las dificultades que encontraban (ésta era una de ellas: la falta de herramientas para la evaluación electrónica) y todos se mostraron de acuerdo con la normativa que exige que el examen práctico se realice al final de cada curso de FP de forma presencial, con la participación simultánea del estudiante (o de un grupo de estudiantes) y de una comisión examinadora, y que el examen práctico debe grabarse y conservarse para los archivos. Los profesores e formadores ven una alternativa en la organización sincrónica del examen práctico final para cocineros mediante conexión por videoconferencia entre el alumno y la comisión examinadora y grabación en vídeo de toda la duración del examen (organizada por el proveedor de EFP), que en el caso de la formación y el examen a distancia es extremadamente difícil, porque depende de la disponibilidad técnica del alumno para garantizar un equipo suficiente en casa (cámara, micrófono, Internet) + conexión estable en directo a través de Internet con la comisión examinadora. Además, uno de los componentes clave de la evaluación de la profesión de cocinero es si el alumno aplica todas las medidas de salud y seguridad, lo que difícilmente puede establecerse mediante vídeo. En cualquier caso, la grabación no se utilizará para una evaluación directa, sino sobre todo como prueba de la actuación del alumno durante el examen.

Aunque sea posible organizar un examen práctico a distancia, este examen debe ser individual, para un solo aprendiz/alumno. Otro requisito es que haya una junta o comité de examen de al menos 3 personas: representantes del proveedor de FP o profesores/formadores o representante de un empresario para la profesión respectiva. Deben estar en contacto simultáneamente y en todo momento.

Otro aspecto importante del examen final de formación práctica que debe tenerse en cuenta es la duración limitada del periodo de examen: hay un tiempo definido (número de horas) para completar las tareas encomendadas.

En lo que respecta a la evaluación actual de las tareas entregadas a los alumnos/estudiantes (como deberes o trabajos en grupo durante las clases) durante la realización de la formación en línea, los profesores utilizaron las plataformas de aprendizaje sincrónico para observar a los alumnos en tiempo real y evaluarlos en función de su rendimiento. De ahí que también señalen carencias en este método, ya que aunque la preparación del puesto de trabajo, el seguimiento de las normas y pasos de higiene, las técnicas correctas y las herramientas utilizadas al cocinar pudieran ser observadas por el jurado y evaluadas en modo online, algunos otros criterios clave para la evaluación de un plato listo, como el sabor, la textura, la consistencia, etc. no pueden estimarse a través de la evaluación a distancia.

#### **Portugal:**

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



La opinión de los formadores portugueses es que los métodos de evaluación deben ajustarse a los medios digitales de comunicación entre alumnos/formadores, el tiempo de realización de las pruebas de evaluación debe ajustarse para alcanzar mejor los objetivos definidos. La e-evaluación deberá ser siempre continua, en sesiones sincrónicas a través de preguntas orales, participación durante la sesión online, compromiso, y otros parámetros que el formador considere pertinentes.

En cuanto a la evaluación final, puede realizarse a través de una prueba teórica y un componente práctico, mediante la grabación de vídeos, presentaciones y ejecución de una actividad práctica. Todas las evaluaciones electrónicas deben llevarse a cabo en línea como alternativa a las presenciales y las calificaciones deben comunicarse a los alumnos.

Las herramientas que pueden utilizarse son videoconferencias en plataformas adecuadas (Zoom, Teams...), plataforma Moodle utilizada por centros de formación y escuelas, cámaras, teléfonos móviles, ordenadores. Siempre debe haber pruebas de todas las evaluaciones realizadas en línea, como la pantalla de impresión (PrtScn), grabaciones, etc.

#### *España:*

En cuanto a las evaluaciones prácticas que el alumno tendrá que realizar desde su casa en la formación a distancia online, debe explicarse muy bien a los alumnos de antemano. El profesor debe asegurarse antes de la evaluación de que los alumnos tienen en casa, en su cocina, todos los materiales necesarios (utensilios) y los ingredientes necesarios para realizar dichas evaluaciones. Puede haber dificultades para proporcionar materias primas para cocinar o utensilios de cocina específicos a los alumnos en sus propios hogares, pero estas dificultades pueden evitarse planificando recetas con productos alimenticios básicos fáciles de encontrar en cualquier mercado, y utilizando también utensilios de cocina que los alumnos puedan tener habitualmente en sus casas.

Por otro lado, la conexión a Internet y los dispositivos informáticos deben comprobarse antes, para que el alumno tenga la seguridad de transmitir su realización de las evaluaciones.

En cuanto a la estrategia de evaluación, debería incluir diferentes métodos, como la comprobación de los conocimientos mediante evaluaciones más teóricas y la comprobación de las habilidades prácticas, que también es muy importante en una formación como la de cocinero.

#### *Macedonia de Norte:*

Durante la pandemia no hubo directrices ni documentos en N. Macedonia que mostraran a los formadores cómo evaluar y valorar el trabajo de los estudiantes que participaban en la formación en línea en la parte práctica. La mayoría de las veces sólo había evaluación y valoración teórica, o la evaluación práctica se posponía hasta que se aflojaban las medidas para COVID-19, así que los evaluaban cara a cara.

Sin embargo, los formadores dieron las sugerencias para la evaluación en línea, tales como videoconferencia en vivo (uno a uno), donde los estudiantes han sido proporcionados con las directrices sobre lo que debe tener en la cocina como equipo y alimentos antes de la evaluación y luego preparar un plato, mientras que el formador está observando.

Otra sugerencia fue que el estudiante preparara un plato y lo grabara, y luego lo enviara al formador para su evaluación. Sin embargo, subrayaron que esta forma de evaluación

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



no sería igual para todos los estudiantes, ya que algunos de ellos no disponen del equipo adecuado en sus casas o no tienen suficiente dinero para comprar todos los ingredientes.

#### Croacia:

En Croacia hay varios documentos que explican con detalle cómo deben evaluarse las tareas y los proyectos. Una de las instrucciones dadas a los profesores que evaluaban a sus alumnos era buscar ejemplos de estudiantes que implicaran su propia experiencia en una tarea determinada, por ejemplo, aprendiendo de sus propios errores. Se animó a los alumnos a tomar notas sobre el sabor y el olor de las comidas que preparaban, lo que constituye una especie de herramienta de autoevaluación.

Los profesores y los alumnos deben estar constantemente en comunicación a lo largo de todas las fases de una tarea determinada. Cada fase debe calificarse adecuadamente: la búsqueda de materiales, la preparación teórica y la ejecución de la tarea práctica, así como la presentación como último paso.

Uno de los comentarios positivos sobre las aulas virtuales/plataformas en línea (utilizadas en Croacia durante los encierros) y la evaluación y valoración fue que cada alumno puede elegir por sí mismo el momento de realizar la tarea. Se les daba una fecha límite, pero eran ellos los que tenían que organizar cuándo iban a hacer la tarea. La autoevaluación mediante cuestionarios también es un método recomendado por los formadores. Los estudiantes deben crear una especie de carpeta de trabajo que esté siempre a su disposición y en la que puedan hacer un seguimiento de sus progresos. La evaluación por los compañeros también es un buen método, ya que proporciona una forma interesante de retroalimentación para los estudiantes, lo que también es bueno para la motivación y el compromiso.

Algunas de estas conclusiones y sugerencias se utilizaron cuando el consorcio del proyecto redactó la estrategia de evaluación y valoración para evaluar el rendimiento de los estudiantes en los cursos VET@HOME. Se puede encontrar en el programa de estudios O1, así como integrado como opciones de evaluación en O2 - la plataforma de e-learning VET@HOME.

## 2.2. Asegurar el éxito de la formación

*Se trata de una misión bastante complicada en la que muchos proveedores de EFP fracasaron durante la pandemia y la formación práctica en línea a distancia. El establecimiento de un entorno de formación en línea seguro y predisponente no se consigue sin esfuerzos especiales. También en este caso nos basamos en la experiencia de los socios y en sus conclusiones basadas en la investigación realizada en el marco del proyecto.*

#### Bulgaria:

En Bulgaria, los formadores de FP en cocina llegaron a la conclusión de que es crucial contar con instrucciones muy detalladas sobre la preparación técnica antes del comienzo de cada sesión en línea: recordar a los alumnos la capacidad/características principales de la plataforma utilizada, qué dispositivos necesitarán, instrucciones para la preparación del

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





puesto de trabajo (en casa) antes de comenzar la clase, etc. De este modo, se les involucrará incluso antes del comienzo de cada clase y se demostrará su compromiso de participar plenamente en el proceso.

#### *Portugal:*

En Portugal se llegó a conclusiones similares: para que la formación práctica a distancia tenga éxito y se imparta de la mejor manera, es necesario adoptar ciertas metodologías. Dicha metodología consistiría en emitir una instrucción con normas para cualquier curso que tenga lugar a distancia, que incluya los recursos físicos y tecnológicos utilizados, el método de evaluación, las normas que deben cumplirse durante la sesión de videoconferencia ("normas de etiqueta").

En el caso de la formación virtual, es de alta exigencia mantener el nivel de motivación de los participantes y la atención con la que están durante los temas que explican los formadores. Así, es necesario invertir más tiempo en las tareas prácticas y en el diálogo (pregunta-respuesta) entre el formador y el alumno. Algunas reglas deben estar bien definidas al principio del curso, como encender siempre las cámaras, encender los micrófonos sólo cuando alguien esté hablando, presentarse en la videoconferencia con una postura adecuada (ya que no hay que olvidar que se está en un contexto de formación). Estas reglas son importantes para mantener un ambiente sano y una comunicación eficaz.

#### *España:*

Involucrar a los alumnos empieza desde el principio del curso, ya que, al estar en línea, pueden desconectar fácilmente y perder el interés. Por eso, asegurarse de que todos los alumnos tienen el nivel básico y pueden entender las tareas podría ser el primer paso. Las necesidades tecnológicas y de alfabetización digital de los alumnos pueden superarse con explicaciones exhaustivas sobre cómo registrarse, entrar en la plataforma de e-learning y seguir la formación.

El segundo paso es asegurarse de que la dificultad de la formación sea progresiva: siempre es mejor empezar con enseñanzas básicas para que todos estén al mismo nivel, y luego empezar a construir a partir de ese nivel.

La atención de los alumnos puede mejorarse implementando más ejercicios que mantengan al alumno activo, ya que la formación en línea en general podría inducirle a ser pasivo. Las soluciones para mejorar la actividad del alumno están relacionadas con hacer la formación más intensa, interesante y dinámica. Utilizar metodología activa y participativa y con plataformas como Zoom en la que se pueden formar diferentes grupos de trabajo durante la sesión de enseñanza puede ayudar a que el alumno interactúe más entre ellos y con el formador.

En cuanto a los alumnos desfavorecidos, la dificultad de formar a alumnos con mayores dificultades de aprendizaje y que requieren una dedicación más personal- puede superarse proponiendo formación específica personalizada y explicaciones a los alumnos con dificultades especiales.

#### *Macedonia de Norte:*

La formación de los formadores sobre la enseñanza en línea y la participación efectiva de los alumnos es considerada de suma importancia por los proveedores de EFP en la Antigua

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



República Yugoslava de Macedonia. Es imprescindible que los formadores reciban instrucciones detalladas antes de la clase, así como los alumnos. Además, los formadores deben adaptarse a los alumnos y a su nivel de uso de la tecnología, a sus necesidades personales y de grupo, etc. Se considera que los materiales didácticos digitales bien estructurados y desarrollados tienen un efecto positivo a la hora de implicar a los alumnos en el proceso de aprendizaje, especialmente aquellos con elementos interactivos (que requieren la participación activa de los alumnos) para que los formadores puedan compartir actividades conjuntas en línea con los alumnos.

#### *Croacia:*

La participación de los alumnos fue un problema para todos los profesores de Croacia. Según los comentarios recibidos, en cada clase en línea los profesores se hacían una mejor idea de cómo atraer a sus alumnos. El enfoque innovador fue el más óptimo. Los smartphones resultaron ser una buena herramienta para empezar. Los alumnos tenían que familiarizarse con las posibilidades de las distintas tecnologías, con lo que se podía hacer detrás de un ordenador y con un smartphone (en términos de aprendizaje, no de comunicación con amigos o juegos).

Cuando se les daban buenas instrucciones, los alumnos se mostraban más interesados. Hacer más hincapié en el aprendizaje basado en la investigación y el aprendizaje experimental fue clave para que los alumnos se implicaran más, así como asignarles tareas en grupo cuando fuera necesario (por ejemplo, pedirles que se dividieran el trabajo entre ellos).

Los profesores que proporcionaban continuamente información de retorno y, en general, estaban en contacto con sus alumnos, también se mostraban más participativos. Las tareas de tipo lúdico son algo que interesa a los alumnos. Involucrar algunos aspectos de la gamificación de la teoría del contenido de la formación resultó ser interesante y atractivo.

En esta parte de la Guía también nos gustaría prestar más atención a las ventajas y desventajas de la formación práctica en línea para alumnos desfavorecidos. Es cierto que cada vez más personas (también jóvenes) experimentan dificultades y déficits en el aprendizaje o tienen un acceso limitado a una FP de calidad debido a su situación.

Para los primeros grupos de alumnos desfavorecidos, los discapacitados, se han identificado dos enfoques diferentes sobre cómo incluirlos en la formación práctica en línea:

- Discapacidad física o necesidades especiales: estos alumnos son adecuados para participar en la formación en línea, ya que suelen tener dificultades para participar eficazmente en la EFP presencial debido a la infraestructura insuficiente de los centros de educación/formación, por ejemplo, la imposibilidad física de llegar a los locales donde se imparten las prácticas. Aunque el edificio y las aulas de los centros educativos estén adaptados y sean accesibles para las personas con discapacidad física (mediante rampas, ascensores, etc.), las cocinas de formación no lo son (por ejemplo, las encimeras, los fregaderos y otros equipos no son accesibles para las personas en silla de ruedas). Así pues, en su propia casa y cocina, estas personas tendrán que hacer todos los ajustes - encimeras más bajas, cocinas montadas especialmente, etc. - y tras la formación en línea (lecciones en vídeo, etc.) podrán participar en la formación.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



- discapacidad mental - este grupo de alumnos es un reto también en el entorno educativo tradicional para formarse en la profesión de cocinero, ya que hay muchos factores que deben tenerse en cuenta. El entorno de formación y trabajo en la cocina es muy dinámico, ruidoso, distrae en algunos momentos, por lo que todas las actividades deben llevarse a cabo con extrema concentración. Por lo tanto, si la condición del alumno permite la formación práctica de cocinero, podría participar en un curso online a distancia y recibir apoyo especial cuando lo necesite también del formador o especialista a través de los canales de comunicación online establecidos para el curso. La posibilidad de ajustar la intensidad del aprendizaje en función de las necesidades del alumno y de proporcionarle apoyo y/o sesiones individuales, en caso necesario, redundará en una formación eficaz. También se podría desarrollar y proporcionar material de formación adicional.

En ambos casos, la discapacidad causada por una enfermedad física o mental debe evaluarse en la fase de solicitud y la EFP debe ofrecerse a aquellos alumnos para los que la profesión de cocinero (o el proceso de aprendizaje en sí) no sea peligroso, perjudicial o problemático. Por eso, en la mayoría de los países se exige al solicitante un certificado médico que demuestre que su estado de salud le permite recibir educación/formación para una profesión determinada.

Por ello, el proyecto VET@HOME ofrece soluciones viables: uso de contenidos de vídeo y recursos de libre acceso, para permitir la organización autónoma del proceso de aprendizaje por parte de cada individuo.

Para el segundo grupo de alumnos desfavorecidos -los que pertenecen a grupos socioeconómicamente desfavorecidos- también existen soluciones viables para participar en la EFP. El enfoque sugerido en los proyectos prevé:

- alumnos que viven en zonas distantes/remotas y rurales, o que proceden de un entorno socioeconómico complicado/pobre - la impartición en línea hará que la formación sea asequible en todos los términos. Las soluciones identificadas aquí están relacionadas con: opciones de aprendizaje a distancia y/o semipresencial; aprendizaje autónomo, recursos disponibles en línea, prácticas virtuales, conexión a Internet, etc.
- alumnos con dificultades de aprendizaje de leves a moderadas (alumnos de bajo rendimiento): la interactividad que ofrece la formación en línea es una herramienta que podría utilizarse para: aumentar la motivación, presentar contenidos de formación interesantes y atractivos (visuales), captar la atención de los alumnos, utilizar diferentes contenidos interactivos; apoyo y asistencia a los alumnos, etc;
- minorías e inmigrantes: los posibles ajustes de la estructura de la formación que contribuirán a la plena inclusión del grupo en la práctica de la veterinaria son: utilizar un lenguaje sencillo, estructurar los contenidos de la formación en unidades cortas, centrarse en la presentación visual de los contenidos de la formación: demostraciones, experiencia práctica, etc.

A continuación, ofrecemos una lista de consejos sobre cómo los proveedores e formadores de EFP deberían dirigirse a sus alumnos para implicarlos mejor en el proceso de aprendizaje:

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



**CONSEJOS:**

- Conocer el nivel de todos los participantes y alinear la presentación del curso con sus expectativas de la formación (ser flexible y adaptarse);
- Utilizar herramientas y aplicaciones innovadoras;
- Crear un entorno seguro /asegurar la moderación de foros y debates/.
- Crear un buen ambiente de grupo /asignar tareas y deberes de grupo, establecer normas de comunicación/.
- Incluir a los alumnos desfavorecidos en la formación tratándolos como iguales a todos, pero proporcionándoles el apoyo adicional que necesiten en función de sus necesidades.

### 3. Dificultades y soluciones propuestas para superarlas

*Esta parte de la Guía fue elaborada conjuntamente por los socios del proyecto tras una investigación documental complementada con la distribución de una serie de preguntas dirigidas a los profesores/educadores del sistema de EFP (enseñanza en especialidades turísticas) que realmente experimentaron todas las dificultades causadas por la posibilidad imposible o limitada durante los regímenes de cierre de llevar a cabo su formación práctica en modo presencial. En esta parte de la Guía se resumen y presentan los comentarios recogidos, las cuestiones compartidas por los encuestados y las sugerencias de soluciones viables a los problemas.*

*Los problemas identificados por los profesores y tutores eran muy similares en todos los países socios, pero fueron abordados de manera diferente por las partes interesadas de los distintos países, que también tuvieron que tener en cuenta: la legislación nacional, los recursos disponibles, el tipo de alumnos (alumnos más jóvenes en la escuela o alumnos adultos), así como otros parámetros específicos de cada país. Respectivamente, en los distintos países se impusieron soluciones diferentes a retos similares, por lo que en esta parte compartiremos la experiencia por países.*

#### **Bulgaria:**

Uno de los aspectos negativos de la formación práctica a distancia que más mencionaron los profesores de Bulgaria fue que no es posible observar personalmente a cada alumno en todo momento y prevenir un error cometido en el momento o guiar/demostrar la acción correcta que debe realizarse (a veces, en la formación culinaria, esto significa incluso coger de la mano al alumno y mostrarle un movimiento o detalle concreto). En esos momentos, el profesor suele explicar dónde se ha cometido un error y corrige con la orientación adecuada. Las salidas a esta situación son 1) sesiones individuales y que el profesor/tutor observe a un solo alumno durante todo el proceso o 2) al final, cuando el alumno está presentando el resultado de su trabajo, que el profesor analice el producto final y que (intente) señalar los (posibles) errores cometidos.

Otra respuesta muy común a la pregunta sobre las dificultades encontradas por los formadores fue que la formación práctica a distancia requiere un mayor esfuerzo por parte del profesor: para la participación activa y motivada en las clases, para la búsqueda/preparación de recursos para la enseñanza en línea, para el aprendizaje de unas cuantas plataformas diferentes con todas sus especificidades y requisitos. En este sentido, sería beneficioso para los profesores disponer de una plataforma unificada y de

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



recursos/materiales de formación específicamente diseñados, así como de un protocolo común sobre cómo utilizarlos con pasos e instrucciones claras.

Otras dificultades mencionadas por más de la mitad de los encuestados en Bulgaria se dieron también en algunos de los demás países. Así pues, para evitar duplicaciones, presentamos aquí un resumen de los problemas y las posibles soluciones:

<b>Problema</b>	<b>Posibles soluciones</b>
- la falta de contacto personal con los becarios	<ul style="list-style-type: none"><li>• organizar/programar sesiones individuales o en grupo para videoconferencias en línea y/o comunicación en tiempo real a través de chat u otro método síncrono;</li><li>• garantizar un espacio virtual (sistema de mensajería, chat, etc.) en el que se pueda intercambiar una comunicación privada entre el formador y un alumno, pero sin utilizar perfiles personales ni cuentas de redes sociales, lo que significa que los canales de comunicación deben estar coordinados por el proveedor de EFP.</li></ul>
- la imposibilidad de realizar prácticas en las empresas (aprendizaje en centros de trabajo)	<ul style="list-style-type: none"><li>• visitas en línea a empresas (en el caso de restaurantes u otros establecimientos de restauración);</li><li>• retransmisiones en directo desde una cocina profesional con el chef/cocinero hablando de sus actividades diarias mientras trabaja.</li></ul>
- escasas oportunidades para realizar ejercicios y consolidar conocimientos y competencias	<ul style="list-style-type: none"><li>• sesiones en línea planificadas para la realización simultánea de tareas prácticas por parte de un grupo de estudiantes con la orientación del formador/formador, normalmente para una receta o una técnica de cocina ya demostrada por el profesor (planificación de este tipo de clases en el propio programa de estudios)</li></ul>
- el compromiso de los alumnos de suministrar ellos mismos los ingredientes y productos para cocinar en casa	<ul style="list-style-type: none"><li>• la creación de un fondo o la búsqueda de financiación adicional (estatal o de otro tipo), para garantizar el suministro de ingredientes;</li><li>• emitir vales para que los alumnos compren ellos mismos los ingredientes u organizar la entrega conjunta del mismo conjunto de productos a todos los alumnos (en colaboración con un vendedor/proveedor).</li></ul>
- la necesidad de disponer de una buena conexión a Internet, teléfono/cámara, ordenador y habilidades para trabajar con ellos, etc.	<ul style="list-style-type: none"><li>• garantía de un conjunto mínimo de dispositivos a los profesores para que puedan ejecutar sus tareas, realizar demostraciones en línea y mantener la comunicación con los alumnos en la formación en línea;</li><li>• formación especializada proporcionada a los profesores sobre cómo manejar el SGA elegido o una serie de seminarios para educarles en el uso de diversas herramientas y aplicaciones TIC;</li><li>• establecimiento de criterios / parámetros mínimos para que los estudiantes utilicen sus propios dispositivos para la formación en línea (hoy en día)</li></ul>

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



	<p>casi todas las personas poseen al menos un dispositivo), o suministro de un dispositivo para aquellos que no dispongan de él;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• formación o instrucción detallada de los alumnos sobre el software utilizado en el proceso de enseñanza en línea (SGA, aplicaciones, canales de comunicación, etc.)</li></ul>
<p>- los alumnos pueden contactar con el profesor en cualquier momento (fuera de las horas de trabajo o de las sesiones de consulta)</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• uso de una plataforma común con protocolos para la comunicación y la interacción entre el formador/formador y los alumnos</li></ul>

### Portugal:

Las respuestas dadas por las entidades participantes a la pregunta "¿Qué dificultades encontró en la organización de la formación práctica en línea?" durante la encuesta en Portugal son bastante similares a las descritas en el punto anterior para Bulgaria, por lo que aquí destacaremos únicamente los aspectos nuevos o cuestiones específicas de cada país mencionadas por los encuestados:

Un amplio grupo de los formadores entrevistados mencionó que las mayores dificultades encontradas se encontraban en dos direcciones principales

- cuestiones de comunicación y de actitud:

Entre ellos: conseguir la atención de los alumnos/estudiantes, motivarlos, el hecho de que no encendieran las cámaras porque a la mayoría les daba "vergüenza", "siempre estaban ansiosos", no respetaban los horarios, no sabían cómo comunicarse entre ellos y con el formador/profesor, poca asistencia, interferencias y ruidos de familiares, distracción y falta de concentración. Todo esto puede superarse con una educación y/o formación adecuadas de los alumnos sobre el nuevo entorno de aprendizaje y dándoles tiempo para que lo entiendan y lo conozcan a fondo; la preparación de instrucciones y protocolos detallados sobre cómo comunicarse y comportarse durante las clases en línea y en el entorno de aprendizaje virtual en general; el establecimiento de expectativas claras sobre su actitud y rendimiento (al igual que para las actividades en clase: establecer límites en cuanto al aspecto visual, el estado de salud, etc.).

- Cuestiones técnicas:

Entre ellas: trabajar con varias plataformas simultáneamente, y en poco tiempo de aprendizaje, y algunas dificultades para trabajar con plataformas digitales en general. También puede señalarse como dificultad el llamado "ruido de fondo" causado por factores externos durante las sesiones en línea. Las soluciones identificadas aquí apuntan de nuevo a la preparación de las actividades en línea no como para una clase habitual, sino para la clase virtual: por ejemplo, prever los posibles problemas técnicos y la planificación de protocolos en tales casos, la preparación de los profesores para utilizar los dispositivos y el software para la formación en línea, establecer las normas que deben seguirse para garantizar un entorno de aprendizaje "tranquilo", etc.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



### España:

En España, debido al COVID-19, los cursos presenciales de profesiones culinarias tuvieron que limitarse en cuanto al número permitido de alumnos en un aula (como ocurría en otros países). En esta situación, los proveedores españoles (el ejemplo concreto lo comparte FASE) idearon una solución mixta: el uso de sistemas de conferencia internos, que no se pusieron en línea, sino que se utilizaron como una red de área local. El profesor imparte clases en directo con un pequeño grupo de estudiantes (hasta el número permitido) en el aula principal y desde allí se establece una transmisión en directo (compartiendo la pantalla) que se proyecta a otros estudiantes en diferentes aulas (también divididos en pequeños grupos). Esta solución es aplicable a los proveedores de EFP que tengan más de una sala de formación separada y con la condición de que se permita un número limitado de personas en una sala (hasta 6, por ejemplo). El punto positivo era que permitía alumnos cara a cara en varias aulas y videoconferencias cruzadas, de esta forma varios profesores transmitían a varias aulas sin bajar la calidad. También permitía flexibilidad y estimulaba el trabajo en equipo, ya que los alumnos podían participar a través de un delegado que enviaba preguntas al profesor. Las desventajas eran que, al utilizar varias aplicaciones de videoconferencia, había algunos conflictos con los micrófonos.

Otras dificultades encontradas por los profesores en España estaban relacionadas con cuestiones técnicas y de hardware. Los profesores pedían mejores recursos técnicos: cámaras móviles, micrófonos inalámbricos, mejores equipos (portátiles, ordenadores), mejor iluminación, que pueden mejorar las sesiones prácticas en línea. Como ya se ha mencionado, esto podría solucionarse con una inversión por parte del proveedor de EFP en equipamiento o por parte del Estado (con financiación atraída o dedicada).

Las dificultades relacionadas con los estudiantes se referían principalmente a la implicación de los estudiantes en el curso, manteniéndolos activos y haciéndoles participar en todas las tareas y actividades que se realizaban. Las soluciones también se identifican y mencionan en los puntos anteriores, pero se centran principalmente en actividades más interactivas, solicitando a menudo el retroalimentación de los estudiantes incluso durante las clases (por ejemplo, preguntarles: "¿Estás preparado para la siguiente receta?", "Enséñame tus resultados en la cámara", etc.).

Otras barreras encontradas están relacionadas con la falta de formación específica de los gestores y responsables de formación de las entidades públicas y privadas, la dependencia de la tecnología y de los técnicos tecnológicos para su implantación y la necesidad de aprender a utilizarlos, conociendo sus ventajas y limitaciones. Además, existe escasa investigación sobre metodologías apropiadas y análisis de sus ventajas e inconvenientes.

Las barreras que afectan a los alumnos son principalmente: la escasa oferta de acciones formativas que utilicen las TIC para colectivos de trabajadores poco cualificados (alumnos adultos), la existencia de colectivos con importantes carencias en lo que se refiere al uso de las tecnologías, la falta generalizada de hábito para el autoaprendizaje, sobre todo por parte de las personas de los colectivos más débiles ante el empleo. También es necesario que los alumnos dispongan de una infraestructura propia con capacidad para transmitir texto, sonido, imágenes, vídeos, archivos, etc. Pero un sistema de transmisión ágil sin tener en cuenta la capacidad del emisor y de los receptores sería un fracaso. Así pues, los profesores y los alumnos tienen que entender los sistemas y las herramientas de las TIC para poder utilizarlos.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



#### Macedonia de Norte:

La mayoría de los formadores se mostraron insatisfechos con el uso de herramientas en línea para la formación práctica debido a los grandes problemas técnicos que experimentaban (y los alumnos) y a la falta de condiciones suficientes para impartir dicha enseñanza (las cocinas domésticas no suelen estar adaptadas a tal fin, a menos que exista una preparación especial para ello). Los profesores y los proveedores de FP se preocuparon por la creación de un entorno de cocina adecuado e igual para todos los alumnos en su hogar. Además, tuvieron en cuenta que todos los alumnos procedían de entornos sociales diferentes y algunos de ellos no dispondrán del equipamiento adecuado en sus casas ni de materias primas para cocinar.

Creen que los alumnos deben tener un contacto más directo con los formadores durante las clases para que puedan adquirir mejores habilidades.

También expresaron su insatisfacción con los materiales que tenían en ese momento y tuvieron que improvisar para organizar las clases con contenidos de formación no estructurados disponibles (como clips en Internet, libros de los alumnos escaneados, etc.), lo que provocó la asistencia irregular de los alumnos y su falta de interés. Como ya se ha mencionado, unos contenidos formativos especialmente diseñados y estructurados (como los propuestos en el proyecto VET@HOME) eliminarán este riesgo.

Como aspecto positivo, señalaron que durante la pandemia aún consiguieron protegerse y proteger la salud de los alumnos y, al mismo tiempo, éstos no perdieron gran parte de su formación. En circunstancias extremas se vieron obligados a aprender nuevos métodos de enseñanza, tecnologías y herramientas, que siguen utilizando ahora después de la pandemia COVID-19, combinados con clases presenciales.

#### Croacia:

En Croacia, todos los problemas descritos anteriormente también aparecieron en menor o mayor escala. Lo que sí fue una experiencia positiva (al menos en la formación profesional pública) fue que el gobierno proporcionó gratuitamente un SGA unificado a todos los centros públicos de formación profesional. El sistema se diseñó como herramienta complementaria, pero resultó ser muy práctico y, gracias a la rápida movilización de recursos y esfuerzos, se introdujo en el sistema educativo con relativa rapidez. Esto viene a demostrar que la preparación previa y la planificación estratégica son fundamentales cuando se trata de transferir la FP tradicional al futuro (en este caso, transferir la formación en línea).

#### 4. Innovaciones y mejores prácticas en la impartición de formación práctica virtual en la enseñanza a distancia / semipresencial

*Con la tecnología digital, el papel de los educadores y formadores ya no consiste en facilitar información, sino en ayudar a interpretarla. Por lo tanto, este capítulo se basa en la experiencia de los socios del proyecto en el contexto específico de su país y comparte consejos de compañeros, ejemplos de la vida real, estudios de casos y sugerencias para estructurar y fomentar un aprendizaje socialmente atractivo en un entorno en línea. Aquí encontrará:*

- *buenas prácticas que los socios examinaron y/o aplicaron, como ejemplos a seguir y multiplicar por los formadores/tutores como innovaciones;*

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.





- *consejos y sugerencias sobre cómo utilizar y combinar los recursos de formación en línea (en general)*
- *ideas adicionales para introducir innovaciones que se basen en la formación interactiva.*

Dado que las mejores prácticas fueron identificadas y descritas por los socios del proyecto VET@HOME en el contexto de sus países y están relacionadas con el estado y la realidad particulares, a continuación se presentan como contribución de los socios por países. Todas ellas reflejan la experiencia de los proveedores de EFP reunida durante la pandemia COVID-19 en los esfuerzos por mantener la formación práctica para las profesiones relacionadas con el arte culinario de la industria de la restauración.

#### *Bulgaria:*

Durante la investigación realizada en Bulgaria, los profesores e formadores de FP entrevistados para la formación práctica en la profesión de Cocinero compartieron algunos aspectos curiosos que introdujeron con el fin de hacer la formación práctica a distancia más interactiva, interesante y atractiva para sus estudiantes, tales como:

- crear en el chat de grupo (u otra aplicación de mensajería) un hilo de debate virtual sobre una receta concreta y sus variaciones. La tarea consistía en buscar y compartir otras variaciones de una receta popular que se preparan en diferentes regiones/comunidades/culturas, etc., animando así al alumno a buscar otras fuentes externas de información e inspiración, a probar diferentes tecnologías y compartir el resultado, a recibir reconocimiento por su trabajo y creatividad, etc;
- organizar evaluaciones entre compañeros o concursos entre los alumnos: cada alumno presenta su plato y también valora los platos preparados por los demás, y después el grupo debate la evaluación entre compañeros y selecciona el mejor plato aprendiendo del ejemplo;
- Animar a los aprendices/estudiantes a que busquen ellos mismos recursos de formación y preparen presentaciones sobre diferentes técnicas de cocina, ingredientes, equipamiento, etc. A continuación, compartan las presentaciones y debatan con el grupo en aulas o foros virtuales;
- Animar a los alumnos/estudiantes a que graben un vídeo de sí mismos mientras hacen la compra (en el mercado) y expliquen cómo eligen los productos, cuáles son las particularidades de cada ingrediente, etc. Compartir los vídeos en el aula virtual y debatir las conclusiones;
- El profesor hace un vídeo de sí mismo mientras explica y demuestra una técnica o receta de cocina, luego lo comparte con los alumnos junto con las instrucciones escritas y les da la tarea de prepararlo en casa y hacer fotos/vídeos del proceso.

#### *Portugal:*

En cuanto a este tema sobre las mejores prácticas durante la formación práctica virtual a distancia, los mejores métodos pueden definirse como aquellos que utilizan métodos demostrativos y actividades/tareas más prácticas, donde el formador asume un papel

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



central y activo, ya que él/ella es quien mostrará cómo hacerlo y la mejor manera para ello.

En el caso concreto del área culinaria, es muy útil realizar repostería en vivo, mise-en-place, explicaciones sobre cómo cortar adecuadamente diferentes productos, funcionando así como una especie de taller y/o tutorías. Otros procedimientos sencillos que el formador puede organizar y en los que los alumnos se sienten más motivados a participar, tal y como se compartió en las entrevistas, podrían ser compartir la pantalla del formador y ver vídeos cortos.

Según la investigación llevada a cabo en Portugal, en cuanto a la identificación de los temas/contenidos de formación adecuados para la formación práctica virtual sin afectar a la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje, se enumeraron los siguientes temas: preparación previa y uso de materias primas en la cocina; equipos y utensilios utilizados en la cocina; temas más o menos introductorios y básicos que no requieren instalaciones y entorno de formación especializados y utilizan herramientas y materiales sencillos para fines de demostración.

En cuanto a los recursos que los profesores/formadores consideran útiles y los alumnos más prefieren podemos mencionar los siguientes: vídeos grabados explicando cómo hacer un determinado plato y cómo manejar una cocina, tutoriales, uso de cámaras de alta calidad para videoconferencias, plataformas dinámicas y cobertura de la red de internet; ordenador/portátil, aplicaciones con pequeños vídeos con contenidos y situaciones prácticas.

#### *España:*

En cuanto a los métodos innovadores para impartir formación práctica virtual, el socio español del proyecto, FASE, que es un proveedor de EFP (centro de formación para adultos) especializado en ofrecer cursos para la profesión de cocinero, consiguió establecer su propio enfoque y plataforma para apoyar esta formación. Desde el principio de la pandemia de COVID-19, FASE utilizó un método bastante innovador a través de su propia plataforma de e-learning en la que había un streaming de vídeo integrado en la correspondiente "aula virtual". El profesor retransmitía en directo las clases de cocina a través de YouTube y se proyectaba directamente en la plataforma en el espacio correspondiente para los alumnos de una determinada clase/grupo. En la misma plataforma/página, el alumno podía acceder a un chat donde hacer preguntas o compartir dudas. El profesor podía ver en su pantalla las preguntas y responderlas inmediatamente. La misma plataforma de e-learning dispone de un sistema de mensajería entre el profesor y el alumno para facilitar su interacción. También existe un foro de debate para que todos los alumnos interactúen entre ellos y con el profesor sobre las sesiones o las diferentes recetas utilizadas o técnicas aprendidas.

Se estableció otro método innovador para superar el problema del suministro de ingredientes a los alumnos mientras practicaban en las cocinas de sus casas durante la pandemia. Se decidió inscribir a los alumnos en clases de cocina "en kit" en línea, para las que la organización de la formación proporcionaba un conjunto predefinido de los ingredientes alimentarios necesarios para la clase. Esto fue posible gracias a la colaboración con el Mercado Central - se llegó a un acuerdo para que el mercado enviara a cada alumno los ingredientes necesarios antes de cada clase. Se permitió la entrega a

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



domicilio y, de este modo, cada alumno se preparó y recibió en su casa el mismo conjunto de ingredientes antes de la clase prevista, lo que facilitó la tarea al no tener que ir a comprarlos ellos mismos y trabajar con diferentes calidades y cantidades.

#### *Macedonia de Norte:*

Los encuestados en Macedonia de Norte respondieron que estaban más satisfechos de que los alumnos pudieran cocinar algo por sí mismos y luego demostrarlo sin mucha ayuda de los tutores, lo que habla de la calidad del alumno y de su dedicación a las clases. Se consideró que una preparación más independiente de los alumnos y darles más responsabilidades se traducían en un mayor nivel de compromiso.

En cuanto a los métodos de enseñanza que tuvieron mayor efecto, la dedicación y la comunicación constante con los alumnos fueron los que dieron mayor resultado, es decir, incluyeron cámaras encendidas, debates, intercambio de experiencias, observación visual del trabajo por parte de los formadores, filmación de vídeos de los alumnos, etc.

#### *Croacia:*

La "innovación" más común utilizada por los profesores en Croacia fue intentar simular en la medida de lo posible el aprendizaje basado en el trabajo (ABT). Los alumnos tenían que, por ejemplo, hacer catering en casa. Esta fue una forma excelente de implicar a los estudiantes más que con tareas sencillas, que fueron las más utilizadas. Este tipo de tareas deben utilizarse con precaución debido a la carga económica que pueden suponer para los estudiantes. En este caso, el proveedor de EFP debe garantizar y ayudar todo lo que pueda.

Durante los regímenes de pandemia y bloqueo, los centros de FP se dieron cuenta de que el uso de plataformas significa que los materiales no siempre están cerca y son de fácil acceso. En este caso, el profesor no tiene la oportunidad de añadir un ingrediente o un nuevo componente a la receta que la clase está ejercitando como cuando es presencial o en un entorno en tiempo real. Esto hizo que se planificaran mejor las clases prácticas y se pusieran más esfuerzos en la preparación de instrucciones escritas detalladas y exactas para los alumnos, que luego se actualizaban en función de los comentarios de los alumnos. Los estudiantes también consideraron positivo que los plazos fueran más flexibles, pero había que tener cuidado con la posibilidad de que los plazos de las tareas coincidieran, lo que puede suponer un reto para los estudiantes más jóvenes a la hora de coordinarse y gestionar su tiempo. También se utilizó una variedad de pruebas y juegos dirigidos a la parte de preparación.

## 5. Conclusiones

Como ya se ha señalado, el Protocolo creado es un plan escrito que define los procedimientos a seguir para impartir el curso de formación práctica en un entorno virtual centrado en las profesiones de las artes culinarias, "Cocinero" en particular. Las reglas más importantes están relacionadas con el diseño y estructuración del curso (definiendo todos los elementos importantes: componentes de aprendizaje, distribución del tiempo, normas, roles y evaluación), estableciendo un entorno online positivo (medios didácticos específicos adaptados, definiendo los requisitos para su impartición y las habilidades técnicas

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.



necesarias), para finalmente impartir la formación práctica online (con la importancia de conocer a los alumnos, proporcionar interacción, dar retroalimentación) y utilizar los mejores medios para evaluarla.

La Guía está relacionada con la plataforma VET@HOME y cómo sacar el máximo provecho de ella a lo largo de los procesos de formación práctica, haciendo hincapié en las principales estrategias pedagógicas para la impartición de formación práctica en línea en todos los países socios, señalando los medios que favorecen la interacción entre el formador y los alumnos con el fin de tener una formación exitosa, involucrando a los alumnos de la mejor manera posible.

La Guía también destaca algunas dificultades a las que se enfrentaron los países socios durante COVID-19 y cómo se superaron, señalando las mejores prácticas y las innovaciones que surgieron de los problemas encontrados.

Las nuevas herramientas permiten aumentar la responsabilidad del alumno en el proceso de aprendizaje, por lo que se reduce la importancia del profesor como guía y aumenta la del diseñador / creador de los contenidos (que puede ser o no la misma persona). Puede y debe crear mecanismos de interactividad que impongan al alumno el deber de responder, de aportar, de crear, de reflexionar, de colaborar.

Por otro lado, la formación y la educación son procesos complejos y multidisciplinarios, por lo que también deben abordarse de forma multidisciplinaria. Los docentes (diseñadores, profesores, tutores...) deben entender que se trata de nuevas herramientas de trabajo de uso común. Deben estar familiarizados con ellas para poder utilizarlas y ser conscientes de sus limitaciones. Con su uso, algunas de las habilidades pierden importancia (como profundizar en el conocimiento y la memoria), y otras aumentan (capacidad de motivar, de dosificar, de crear acciones complementarias...).

Los alumnos deben asumir un papel activo, muy activo, en el proceso de aprendizaje. Los medios electrónicos recogen y muestran una gran cantidad de contenidos que cada alumno tiene que interpretar en parte sin apoyo directo del profesor. Sólo interactuando con los sistemas pueden tener éxito. Por tanto, interactuar y actuar son conceptos paralelos.

**Nos acordamos:**

*"del 10% de lo que leemos, del 20% de lo que oímos, del 30% de lo que vemos, del 50% de lo que vemos y oímos, del 70% de lo que comentamos con los demás, del 80% de lo que experimentamos personalmente y del 95% de lo que enseñamos a los demás".*

**Edgar Dale**

Este hecho es aún más preciso cuando se trata de formación en cocina, ya que los alumnos deben experimentar por sí mismos todas las actividades/pasos de una receta para aprender a hacerla bien.

Por lo tanto, el consorcio del proyecto VET@HOME espera que el Protocolo y la Guía proporcionados ayuden a los formadores en su formación práctica diaria en línea, ya que es el fruto de las mejores prácticas y experiencias innovadoras llevadas a cabo en los países de los socios.

Proyecto No. 2020-1-BG01-KA226-VET-095185

Formación Práctica Virtual para la FP de Artes Culinarias - VET@HOME está cofinanciado por el programa Erasmus+ de la Unión Europea. El apoyo de la Comisión Europea a la producción de esta publicación no constituye una aprobación de los contenidos, que reflejan únicamente las opiniones de los autores, y la Comisión no se hace responsable del uso que pueda hacerse de la información contenida en la misma.