



**«Buen provecho»: aplicación de programas  
televisivos en un taller de cocina y de pastelería**  
**«Buen provecho»: television in the workshop-classroom  
to a cookery and pastry workshop**

*Montserrat Medina Moles  
Manuel Del Castillo López  
Huelva (España)*

#### **RESUMEN**

A nadie escapa el enorme interés que despierta la cultura gastronómica. Y aunque se escribe, edita y lee más que nunca sobre esta materia, lo realmente sorprendente es la tremenda audiencia alcanzada por programas de televisión dedicados a divulgar recetas de cocina, tradicional, regional, de mercado, de temporada, de autor, etc.; algunos se mantienen en antena desde hace bastantes años y han contribuido al surgimiento de la figura del «cocinero estrella», del que se aprecia no sólo la solidez de su trayectoria profesional o una depurada técnica culinaria sino también, y sobre todo, su impacto como comunicador... No hay cadena televisiva que no dedique al tema en cuestión un espacio en su parrilla, consciente de poder así atraer y mantener a un amplio y variopinto sector de audiencia.

De manera cotidiana se constata el interés del alumnado en general, no sólo del que cursa un Ciclo Formativo de Cocina, por estos temas; algo lógico dado el alcance mediático de la televisión: se pregunta al profesor si ha visto tal o cual programa, la opinión que le merece el cocinero que lo realiza, proponiendo confeccionar en el aula determinado plato que ha llamado poderosamente su atención o si la técnica empleada en el mismo es la correcta. El profesor, a su vez, tiene la oportunidad de ampliar la metodología empleada, adoptando un planteamiento flexible, al usar este tipo de cuestiones como estrategias didácticas en el desarrollo de las capacidades terminales de los alumnos y alumnas y, lo que es muy importante, favoreciendo y potenciando la motivación por el aprendizaje.

El problema se plantea cuando se analiza el valor como instrumento de aprendizaje que pueda tener los programas de cocina emitidos por televisión. ¿Sirven a las intenciones educativas referidas al perfil profesional?, ¿expresan acciones o realizaciones profesionales propias de las unidades de competencia en que se desglosa la capacidad profesional?, ¿se adecuan a las capacidades generales comunes del nivel formativo?, ¿y a las finalidades y objetivos generales del Ciclo Formativo de Cocina y capacidades terminales de cada uno de sus módulos? Es evidente que no.

Si se analiza la idoneidad o legitimidad de los contenidos gastronómico-culinarios de los programas televisivos, la conclusión a la que se llega no es del todo satisfactoria: podría existir idoneidad en los contenidos de tipo conceptual (en especial hechos y datos, así como en los conceptos; menos, o no siempre, en cuanto a principios o reglas empíricas).

Por último, merece la pena detenerse algo más frente a los conocimientos actitudinales. En general, las actitudes que difunden los programas de cocina en televisión resultarían trasladables como contenidos al proceso de enseñanza y aprendizaje: la importancia de una alimentación sana y equilibrada, la idoneidad de los productos naturales y de temporada, etc.

El problema que aborda esta comunicación sería, pues, cómo aprovechar las indudables ventajas que la televisión pone a disposición de profesores y profesoras, alumnos y alumnas en el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje, siendo capaces, al mismo tiempo, de subsanar las carencias del material que ofrecen los espacios televisivos para el desarrollo curricular de la materia objeto de las enseñanzas correspondientes al Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina.

#### **ABSTRACT**

The big interest which raises the gastronomic culture is well-known everywhere. Now more than never people write, publish and read about this subject but what is really surprising is the amazing rating audience reached by the TV programmes which deal with popularizing recipes for traditional, regional, market, season or author cooking. Some of them have stayed on the air for quite a long time and have contributed to the appearance of the «star cook» who is appreciated not only by his/her solid professional career or by his/her refined culinary technique, but also and especially by his/her impact as a communicator. Every TV channel has a programme about the subject so as to engage and keep a wide and diverse section of audience.

You can see how students have become interested in these subjects –not only those who are studying a Cookery Vocational Training Course- due to the influence of television. They ask their teacher about a certain programme, the teacher's opinion about

the cook's work, they even suggest preparing a certain dish which has drawn their attention or want to know if the technique the cook has used is the most suitable. The teacher has so the opportunity of applying a new methodology with a flexible approach by making use of these topics as didactic strategies to foster and develop the students' learning motivation.

The problem arises when we consider the value these kind of TV programmes have as a learning tool. Are they useful for the educational purposes according to a professional profile? Do they refer to the professional performance and are they suitable for the units of competence which are part of the professional abilities? Do they fit in the general abilities which are common to the educative vocational level? What about the general goals and purposes of the Cookery Vocational Training Course and the final abilities of every subject? It is obvious they don't.

Regarding the suitability of the gastronomic-culinary contents of these TV programmes we come to the conclusion that it is not quite satisfactory: the contents which refer to concepts may be suitable (especially those which have to do with facts, but not always those notions or empiric rules)

Finally, it is worth taking into a special consideration the attitude knowledge. As whole, the kind of attitude which is spread by TV cooking programmes would be appropriate as contents in the teaching-learning process: importance of healthy and balanced food, suitability of natural and season products, etc.

So the problem we approach in this paper deals with the way teachers and students could take advantage of TV programmes though the teaching-learning process by making up for the lack of some suitable contents which may be related to the Cookery Vocational Training Course curriculum.

### **DESCRIPTORES/KEYWORDS**

Taller, alumnado, cocina, motivación, actitudes, alimentación, audiovisual.  
Workshop, pupils, cookery, motivation, attitudes, food, audiovisual.

A nadie escapa el enorme interés que despierta la cultura gastronómica. Al hecho de que nuestro país sea, actualmente, una potencia de primer orden en este campo contribuye, y no poco, la extraordinaria difusión que desde los medios de comunicación se viene realizando de nuestra cocina tradicional, de la riqueza y variedad de la misma, de las originales aportaciones de nuestros grandes jefes de cocina, maestros que están consiguiendo que en el mundo se cocine con sabor español y de la importancia del legado que supone para el patrimonio cultural, entre otros. Y aunque se escribe, edita y lee más que nunca sobre esta materia, lo realmente sorprendente es la tremenda audiencia alcanzada por programas de televisión dedicados a divulgar recetas de cocina, tradicional, regional, de mercado, de temporada, de autor, etc. Algunos se mantienen en antena desde hace bastantes años y han contribuido al surgimiento de la figura del «cocinero estrella», del que se aprecia no sólo la solidez de su trayectoria profesional o una depurada técnica culinaria sino también, y sobre todo, su impacto como comunicador... No hay cadena televisiva, ya sea pública o privada, nacional, autonómica, local o comunitaria que no dedique al tema en cuestión un espacio en su parrilla, consciente de poder así atraer y mantener a un amplio y variopinto sector de audiencia. Formada ésta no ya sólo por amas de casa preocupadas por el menú de cada día, sino también por profesionales del sector, jóvenes y no tan jóvenes miembros de profesiones liberales y en general, lo que hace años podría haber parecido una excentricidad, cada vez más por ¡hombres! El grado de fenómeno sociológico llega a tal punto que no hay político que se precie que, sobre todo en campaña electoral, no acuda a uno de estos programas y trate de aportar su destreza particular, siente cátedra sobre aromas, textura crujientes o el misterioso sabor salado de un manzanilla, o simplemente se deje sorprender por los medios gráficos frente a una bien dispuesta mesa...

Baste como ejemplo de lo anterior la extraordinaria difusión en los medios de todos los aspectos relacionados con los banquetes ofrecidos con motivo de las últimas bodas reales. Se constata el interés del público, no ya sólo por la composición de los diversos menús, por sus autores, su confección y servicio, incidencias, peripecias y anécdotas sino sobre los aspectos organizativos, su montaje en cuanto a disposición de mesas, sillas, mantelería, vajilla, cubertería, cristalería, decoración, disposición de los locales y todo el enorme conjunto de pequeños detalles que supone la realización de eventos de esta naturaleza, pasando por las estrictas reglas de protocolo, etiqueta y normas de urbanidad en la mesa. Se nos ha bombardeado con entrevistas a los cocineros participantes, eufóricos de orgullo profesional, no demasiado explícitos en cuanto a la composición y elaboración de los platos elegidos para cada ocasión, nerviosos e inquietos ante la proximidad de las temidas fechas, ansiosos por no dejar ningún detalle, por pequeño que sea, temerosos del mínimo fallo que pudiera arruinar el trabajo de muchos meses de numerosos equipos de trabajo y, de paso, el prestigio y fama conseguido tras muchos años de duro bregar en la profesión. La tarta real ha sido objeto de casi tanta polémica como el traje de boda...

¿Hemos sido presa de una inusitada fiebre monárquica? Pudiera parecerlo o, bien pudiera ser que, la sociedad española, abierta a la modernidad, con aceptables cotas de bienestar económico y social, se vuelve hacia un cierto hedonismo y cultura del saber vivir. Algo que, por nuestra tradición cultural mediterránea, nunca nos ha sido ajeno pero que en la actualidad se constata de manera generalizada. Lamentablemente el afán consumista, que tiene en la pequeña pantalla su mayor difusor, hace necesaria, especialmente entre la juventud, la educación en valores que contribuyan al desarrollo positivo del innato deseo de felicidad. Una de sus plasmaciones más relevante es la satisfacción sensorial que conlleva la alimentación.

¿Cómo nos afecta todo esto a los formadores en la profesión hostelera en general y culinaria en particular? En muchos aspectos. De manera cotidiana se constata el interés del alumnado, y no sólo del que

curso un Ciclo Formativo de Cocina, por estos temas; algo lógico dado el alcance mediático de la televisión: se pregunta al profesor si ha visto tal o cual programa, la opinión que le merece el cocinero que lo realiza, proponiendo confeccionar en el aula determinado plato que ha llamado poderosamente la atención de alumnos y alumnas, o si la técnica empleada en el mismo es la correcta. El profesor, a su vez, tiene la oportunidad de ampliar la metodología empleada, adoptando un planteamiento flexible al usar este tipo de cuestiones como estrategias didácticas en el desarrollo de las capacidades terminales de los alumnos y alumnas y, lo que es muy importante, favoreciendo y potenciando la motivación por el aprendizaje.

El problema se plantea cuando analizamos el valor como instrumento de aprendizaje que puedan tener los programas de cocina emitidos por televisión. ¿Sirven a las intenciones educativas referidas al perfil profesional?, ¿expresan acciones o realizaciones profesionales propias de las unidades de competencia en que se desglosa la capacidad profesional?, ¿se adecuan a las capacidades generales comunes del nivel formativo?, ¿y a las finalidades y objetivos generales del Ciclo Formativo de Cocina y capacidades terminales de cada uno de sus módulos? Es evidente que no.

Sin perder de vista lo ya comentado en relación a su valor como estrategia metodológica y motivadora del aprendizaje, no cabe por tanto perder el rumbo en el proceso de enseñanza y aprendizaje del Ciclo Formativo. Si, además, analizamos la idoneidad o legitimidad de los contenidos gastronómico-culinarios de los programas televisivos la conclusión a la que llegamos, compleja y no pacífica, no es del todo satisfactoria: podría existir idoneidad en los contenidos de tipo conceptual, en especial hechos y datos, así como en los conceptos; menos, o no siempre, en cuanto a principios o reglas empíricas. En cuanto a los contenidos procedimentales, serían idóneos los basados en una ejecución de naturaleza algorítmica; muy poco, por el contrario, las estrategias o secuencias de acciones en orden a un resultado.

Por último, merece la pena detenerse algo más frente a los conocimientos actitudinales. En general, las actitudes que difunden los programas de cocina en televisión resultarían trasladables como contenidos al proceso de enseñanza y aprendizaje:

- La importancia de una alimentación sana y equilibrada. La dieta mediterránea como paradigma de la misma, así como la conveniencia de los productos naturales y de temporada.

- La limpieza, el orden y la adopción de medidas mínimas de seguridad, como elementos fundamentales del catálogo de buenas prácticas deontológicas, con repercusión directa en un adecuado método de trabajo.

- Una visión lúdica del cotidiano e ineludible acto de comer y de su previa liturgia cibaria, que redonda en la educación de la audiencia no sólo en el buen yantar sino, más importante, en la práctica de una actividad que además de goce para los sentidos, propios y ajenos, si se realiza con cariño es de por sí relajante y transmisora de gratificantes emociones, para uno mismo y para con los que se comparte.

Todas estas actitudes serían aceptables como ideas o creencias. No de todos los programas televisivos, sin embargo, se podría predicar lo mismo en relación a valores o normas. Se abusa, por desgracia, de la figura del cocinero «estrella», gran comunicador y perfecto conductor de un espacio en la televisión condicionado por los índices de audiencia, aunque no siempre se trate de un profesional de contrastada solvencia y técnica depurada. Por supuesto que, dentro del maremagno al que nos referimos al principio, existe el cocinero «ilustrado», profesional de larga, prolija y creativa trayectoria, de sólida formación, hábil y consumado conocedor de la técnica culinaria, a todo lo cual suele aunar un brillante recorrido empresarial en el sector, cualidades éstas que redundan en un reconocido prestigio y autoridad, pero no menudea en los estudios. No obstante, hay excepciones dignísimas de tener en cuenta que, por sí solas, han contribuido de manera muy especial a la prometedora situación de la cultura gastronómica que se vive hoy día en nuestro país. Esta última, en definitiva, sería la figura paradigmática de la que extraer valores de referencia expresados mediante actitudes reguladas como normas o pautas de conducta. La cuestión sería, pues, cómo aprovechar las indudables ventajas que los medios de comunicación y la tecnología de la información en general, y la televisión en particular ponen a disposición de profesores y profesoras, alumnos y alumnas en el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje. Y cómo ser capaces, al mismo tiempo, de subsanar las carencias del material que ofrecen los espacios televisivos para el desarrollo curricular de la materia objeto de las enseñanzas correspondientes al Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina.

## **1. Una adecuada y oportuna respuesta**

Con estos antecedentes y circunstancias en que se inscribe la cuestión, nos permitimos proponer por, a nuestro parecer, adecuadas y oportunas, experiencias que integren la televisión en el aula taller. Más concretamente, la aplicación de los programas televisivos en un taller de Cocina y de Pastelería.

De lo anterior extraemos la conveniencia de aprovechar el valor que, como estrategia metodológica y motivadora del aprendizaje, tiene para el profesorado que imparte este Ciclo el material que ofrecen tanto la televisión como las redes telemáticas. Y, al mismo tiempo, elaborar material audiovisual propio en soporte magnetoscópico y/o digital susceptible de ser incorporado como instrumento de enseñanza-aprendizaje, apto para el desarrollo curricular de las enseñanzas correspondientes al título de Técnico en Cocina. Material de

producción propia susceptible, a su vez, de utilizar para la reflexión en equipo sobre la práctica docente del profesorado y el análisis de la diversidad de las situaciones de aprendizaje en el aula, promoviendo entre los alumnos y alumnas prácticas motivadoras del aprendizaje, como la auto evaluación, que siempre redundarán en la mejora de la calidad del mismo.

Se impone, además, la necesidad de elaborar material audiovisual apto, susceptible de usar para el diseño de unidades didácticas secuenciadas y que sirvan para desarrollar procesos formativos a distancia o semipresenciales. Esta experiencia resulta muy oportuna en orden a la implantación de la formación profesional específica a distancia, prevista en el artículo 17 del Decreto 72/2003 de 18 de marzo, de Medidas de Impulso de la Sociedad del Conocimiento en Andalucía, mediante la utilización de las tecnologías de la información y las comunicaciones. De conformidad con esto, la Orden de 27 de mayo de 2003 establece la implantación y organización de la Formación Profesional Específica en la modalidad semipresencial o a distancia.

Si a todo ello unimos el evidente interés que supone la muy aconsejable y casi obligada participación en la práctica del profesorado de distinto ámbito educativo, el resultado no puede menos que ser sumamente prometedor. En efecto, desde Profesores y Profesoras Técnicos de Formación Profesional y de Secundaria del Ciclo de Cocina y del de Servicios de Restaurante y Bar, pasando por los de los Ciclos de Imagen y Sonido, de Informática, hasta el profesorado de Tecnología de Secundaria, de Informática aplicada y Medios de Comunicación de Bachillerato, etc., el elenco es tan amplio como enriquecedora su colaboración mutua.

Llegados a este punto se impondría, por tanto, el asesoramiento y coordinación de los Centros del Profesorado que, además, podrían brindar el apoyo técnico necesario.

Las solicitudes de ayudas que para subvencionar la realización de proyectos de diversa índole convoca la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía son, por último, una de las posibles vías de financiación de estas experiencias. Muy interesante parece, por otro lado, el recabar ayudas, bien financieras, en asesoramiento o bien en medios técnicos, de entidades privadas, empresas del sector hostelero, de la imagen y, por supuesto, de medios de comunicación, siendo muy deseable, en este último caso las aportaciones de Televisión locales, especialmente en medios técnicos y/o de espacio en su parrilla de programación. La conjunción de solamente algunos de estos medios sería garantía de éxito, amén de motivación suficiente para el esfuerzo supletorio que, sin duda, conllevaría en la labor del profesorado y en el aprendizaje de los alumnos y alumnas, que verían reforzado su protagonismo en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

No hay que olvidar, sin duda, recabar la colaboración de las AMPAS, Asociaciones de Alumnos y Alumnas, Ayuntamientos, Sindicatos y cualesquiera otros directamente interesados en una educación integral y de calidad.

## **2. Propuesta de aula taller audiovisual**

### **2.1. Posibles objetivos**

Que el profesorado que imparte módulos profesionales asociados a la competencia profesional y socioeconómicos en el Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina, especialmente los impartidos en el taller de Cocina y en el de Pastelería y Panadería, en estrecha colaboración con el del Ciclo Formativo de Grado Medio de Servicios de Restaurante y Bar, pueda adoptar en el marco de una metodología flexible, el uso de materiales audiovisuales, de producción propia o ajena, como estrategia didáctica en el desarrollo de las capacidades terminales de los alumnos y alumnas.

Promover, por medio del uso de materiales audiovisuales, el análisis y la reflexión sobre la propia práctica docente del profesorado, el trabajo en equipo que se realiza a diario y la diversidad de situaciones de aprendizaje que se producen en el aula, de manera que sea posible adoptar medidas que redunden en la mejora de la práctica educativa.

Favorecer y potenciar, entre los alumnos y alumnas la motivación por el aprendizaje, implicándolos en el proceso de mejora del rendimiento educativo.

Atender dificultades de aprendizaje en el aula, adoptando medidas de refuerzo educativo como el visionado, bien con el concierto del profesor o la profesora, bien por medio de un servicio de préstamo o a través de su descarga de la Web, de material audiovisual que afiance al alumno o alumna en la adquisición de capacidades terminales.

Adquirir, a través de la producción y difusión de material audiovisual, medios de promoción del Ciclo Formativo de Cocina en el entorno socioeconómico, muy especialmente en orden a la realización del Programa de Formación en Centros de Trabajo y a la inserción sociolaboral del alumnado.

Confección de unidades didácticas audiovisuales tipo que sirvan para la experimentación de la Formación Profesional específica no presencial, a distancia, o semipresencial, desde la Web o, al menos, que sirvan al alumnado de apoyo al estudio como herramienta de refuerzo educativo.

Facilitar entre los alumnos y alumnas del Ciclo Formativo de Cocina el uso de las tecnologías de la información y comunicación, promoviendo en el desarrollo del módulo profesional de Proyecto Integrado, la realización de proyectos de empresas virtuales.

## **2.2. Actividades y desarrollo temporal de las mismas**

Este conjunto de actividades son indicadas a título de ejemplo de lo que se podría hacer a la hora de llevar adelante una taller como el propuesto; se describen someramente los que parecen una serie de pasos lógicos, sin pretender una relación exhaustiva y cerrada.

- Recogida y valoración de los datos recabados de entre el alumnado del Ciclo de Grado Medio de Cocina al objeto de comprobar el conocimiento previo y las preferencias que se puedan tener sobre materiales audiovisuales de temática relacionada con la cocina, la gastronomía y la alimentación en general.

- El análisis del cuestionario servirá también para seleccionar a un grupo de alumnos y alumnas en función de su grado de interés y disposición a colaborar en el proyecto. A partir de este momento se solicitaría la colaboración de los alumnos seleccionados que estén dispuestos a brindarla.

- Distribuir un segundo cuestionario entre el alumnado del Ciclo de Grado Medio de Cocina que permita conocer posibles dificultades de aprendizaje. Recogida y valoración de los resultados obtenidos.

- Recopilación de material audiovisual, original o no, de contenido gastronómico en general (películas, documentales, etc.) al objeto de poner en marcha una videoteca para uso en clase como instrumento didáctico y, a través de un servicio de préstamo, como material complementario de refuerzo educativo.

- Comienzo del proceso de producción videográfica.

Se grabarán al menos tres clases prácticas de taller donde se desarrollen actividades en relación al contenido organizador del módulo profesional elegido, al procedimiento eje referido a la unidad de competencia a que va asociado el mismo. Actividades que se desarrollarán en sucesivos niveles de elaboración, siguiendo la «analogía del zoom», es decir yendo de un nivel más general y sencillo a una formulación más compleja para, en un tercer nivel presentarlo en un mayor grado de especificidad.

Se grabará, al menos una actividad complementaria, por ejemplo el servicio de celebración del Día de Andalucía o algún otro servicio de tipo banquete. Cualquier otra actividad complementaria puede servir, aunque es recomendable que persiga los fines promocionales del Ciclo comentados anteriormente.

- Edición del material audiovisual grabado.

Se editará en formato digital un documental del material grabado correspondiente a cada una de las clases grabadas.

Se realizará igual edición de un video clip promocional con el contenido de la grabación de la actividad complementaria elegida en la primera fase.

- Continuación del proceso de producción videográfica.

Convendría repetir el proceso en diversos módulos profesionales y, al menos si no en todos, en un módulo de cada curso de los dos que articulan el Ciclo en cuestión.

Se grabarán al menos otras tres clases prácticas de taller donde se desarrollen actividades en relación al contenido organizador del módulo profesional elegido, al procedimiento eje referido a la unidad de competencia a que va asociado el mismo, en sucesivos niveles de elaboración, siguiendo la «analogía del zoom», es decir yendo de un nivel más general y sencillo a una formulación más concreta para, en un tercer nivel presentarlo en un mayor grado de concreción.

Se grabará, al menos una actividad extraescolar, por ejemplo un viaje o visita de interés para la inserción social y/o laboral del alumnado.

- Edición del material audiovisual grabado.

Se editará un documental del material grabado correspondiente a cada una de las clases grabadas en esta segunda fase.

Se realizará igual edición de un video clip promocional con el contenido de la grabación de la actividad extraescolar elegida en esta segunda fase.

- Se realizará el copiado del material editado para su incorporación a la videoteca del Centro, ya desde esta fase del proyecto si ello fuera posible o, en forma de video clip informativo, para su difusión como promoción del Ciclo.

- Conversión del material audiovisual grabado y editado en la primera fase, más aquél que se precise en este momento, en unidades didácticas gráficas concebidas como la planificación para el proceso de enseñanza y aprendizaje de contenidos relativos al desarrollo de capacidades terminales concretas y dadas, mediante una secuencia de actividades. El diseño gráfico de las mismas deberá ser muy preciso en la concreción de las actividades de enseñanza aprendizaje que estarán dotadas de la mayor lógica posible en su planteamiento de iniciación, desarrollo y acabado

Se editarán las unidades didácticas resultantes del trabajo de las etapas anteriores.

- Se realizará el copiado del material editado para su incorporación a la videoteca del Centro como unidades didácticas.

Todo este material se incorporaría a la videoteca del Centro, donde recordemos que se encontraría ya un fondo videográfico, digital o magnetoscópico, para su uso en el aula como instrumento didáctico, para su préstamo como material para el refuerzo educativo.

- Confección de la memoria final del proyecto, anexando material original elaborado, para su remisión al Centro del Profesorado si éste hubiera coordinado su realización, con entrega de copia en soporte informático y de un resumen del proceso y de los resultados obtenidos por el proyecto.

### **3. Resultados que cabría esperar**

Crear un ambiente favorable a la renovación metodológica, a través de la incorporación y uso de materiales audiovisuales, promoviendo la conciencia profesional y el desarrollo del conocimiento educativo entre el profesorado a partir de la innovación y experimentación de estrategias didácticas.

Implantar hábitos de análisis y reflexión sobre la práctica docente, potenciando el trabajo en equipo del profesorado en los Ciclos Formativos de Formación Profesional Específica y entre éstos con el de otros ámbitos educativos, como vías de mejora de la práctica educativa.

Implicar al alumnado en el proceso de aprendizaje y educación.

Favorecer la detección precoz de dificultades de aprendizaje en el aula, generando en los alumnos y alumnas conciencia de la necesidad de autoevaluación.

Facilitar el refuerzo educativo que supone el visionado de material audiovisual complementario con el que poder analizar y reflexionar, de manera individual o en grupo, a cerca del proceso de aprendizaje, pudiendo hacer aportaciones constructivas sobre el proceso recíproco de enseñanza del profesor o profesora.

Creación de una videoteca física y/o virtual. Adquisición de material audiovisual de producción propia y consecución, por medio del mismo, de una promoción efectiva, tanto del Ciclo Formativo de Cocina como del alumnado en el entorno socioeconómico, facilitando con ello su inserción laboral y el autoempleo.

Creación de un aula taller audiovisual, donde sea posible un desarrollo curricular completo y efectivo que permita la adquisición de capacidades terminales por parte del alumnado, a través de un autoaprendizaje dotado de un mayor grado de autosuficiencia, de manera que el alumnado controle el desarrollo de su propio proceso de aprendizaje con un grado mayor de autonomía.

Alcanzar una difusión y uso apropiado, como herramienta para la educación, de las tecnologías de la información y comunicación de manera general y, en particular, su uso como instrumento de utilidad para el alumnado en la adquisición de las capacidades terminales del módulo profesional de Proyecto Integrado, promoviendo su participación en los premios anuales al mejor proyecto de empresa virtual.

### **4. Criterios para valorar los resultados y proceso de evaluación previsto**

- Aceptación del proyecto entre los alumnos y alumnas del Ciclo de Grado Medio de Cocina, a los que se les pasó el cuestionario escrito.

- Grado de implicación y colaboración del alumnado seleccionado por su interés en el proyecto, a lo largo de todo el tiempo de duración del proyecto.

- Grado de acogida y colaboración despertada por el proyecto entre el profesorado del I.E.S., los diversos departamentos didácticos, el equipo directivo, la comunidad educativa en general e instituciones

públicas y privadas de ámbito local y provincial.

- Valoración de profesores y profesoras que imparten enseñanza en el Ciclo de Cocina, en relación al alcance que el desarrollo del proyecto haya podido tener en su práctica docente, expresada a través de un cuestionario relleno a la finalización del mismo.

- Valoración de alumnos y alumnas matriculados en el Ciclo de Cocina en relación al alcance que el desarrollo del proyecto haya podido tener en la mejora del rendimiento educativo, expresada a través de un cuestionario relleno al final del mismo. En éste se recalcará la valoración del alumnado del grado de idoneidad de los materiales didácticos diseñados, atendiendo a su flexibilidad, grado de interactividad y de utilización de los distintos sistemas multimedia.

## 5. Una pequeña experiencia

La propuesta de Taller Audiovisual aplicado a la enseñanza del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina, tal vez pueda parecer complicada y de difícil ejecución en la práctica... No corresponde a los autores decidir esta cuestión, aunque estemos convencidos de su viabilidad, sea siguiendo la propuesta detallada más arriba que, insistimos, ¡sólo es una posibilidad!, o bien buscando alternativas más acordes con la realidad educativa propia. Es por todo esto que nos proponemos terminar esta comunicación relatando una pequeña experiencia que, en relación al uso del medio televisivo en el aula, sirva a manera de ejemplo de cómo a veces las cosas vienen dadas de manera simple y sencilla.

Durante el curso 2003 / 2004 la cadena de televisión local «TeleAracena» propuso al Departamento de Hostelería y Turismo del I.E.S. San Blas de Aracena, un pueblo de la sierra del mismo nombre en la provincia de Huelva, grabar alguna clase en el Taller de Cocina en que se impartía el Módulo de Técnicas Culinarias. Se trataba de explicar la elaboración de alguna receta de la cocina tradicional andaluza para el espacio «La Cocina de la Sierra».

Se preparó una sencilla actividad correspondiente a la programación del módulo en aquel periodo; se explicó a los alumnos y alumnas lo que se pretendía, causando el natural revuelo y entusiasmo por salir en la «tele»... Vinieron el cámara y la presentadora, poniéndonos rápidamente de acuerdo en los aspectos técnicos de la grabación y, muy importantes, en su secuenciación sincronizada con el proceso de elaboración de los platos elegidos. Un proceso típico para aquellos que estén familiarizados con la producción videográfica.

De aquella clase se obtuvo material de vídeo para la realización de dos programas para el espacio mencionado. El resultado obtuvo un notable éxito entre el profesorado del Centro, todo el que pudo grabó el programa de TV, las recetas explicadas gustaron y se difundieron, mucha gente comentó que cocinadas en casa tuvieron una extraordinaria acogida. La Dirección del «San Blas» estaba satisfecha ya que se ampliaban los cauces de colaboración con el Ayuntamiento del que dependía la cadena local. «TeleAracena» prometía repetir la experiencia y el Departamento de Hostelería se dimensionaba al quedar abiertos cauces de promoción del alumnado en el momento de dar inicio al Programa de Formación en Prácticas de Empresa...

Y, ¿los alumnos y alumnas? A los principios algo cohibidos por la presencia de las cámaras, se entusiasmaron el verse en la «tele», fueron orgullo y motivo de satisfacción de sus padres y madres y de comentario entre ellos y ellas... Pero, principalmente, pudieron ver en clase el desarrollo de la actividad, evaluándose mutuamente, observar fallos y aciertos, plantear correcciones, indicar algunas deficiencias de enseñanza o de aprendizaje en suma.

Y, ¿los profesores y profesoras? Reflexionamos y sacamos nuestras conclusiones, muchas de las cuales se reflejan en esta comunicación.

Una pequeña experiencia da mucho que pensar...

## Referencias

JUNTA DE ANDALUCÍA (1999): *Formación Profesional Específica. Estructura, títulos profesionales y diseño curricular*. Sevilla, Junta de Andalucía. Consejería de Educación y Ciencia. Dirección General de Evaluación Educativa y Formación del Profesorado. Dirección General de Formación Profesional y Solidaridad en la Educación.

JUNTA DE ANDALUCÍA (2000): *Familia Profesional de Hostelería y Turismo*. Sevilla, Junta de Andalucía. Consejería de Educación y Ciencia. Dirección General de Formación Profesional y Solidaridad en la Educación. MARDONES, J.; GARCÍA VICENTE, V.; BLANCO GARCÍA, A.I. y PÉREZ, J.M. (2000): *Cocina. Desarrollo curricular del Ciclo Formativo de Grado Medio de F.P.* Madrid, Secretaría General de Educación y Formación Profesional, ANELE.

## SUMARIOS

Y aunque se escribe, edita y lee más que nunca sobre esta materia, lo realmente sorprendente es la tremenda audiencia alcanzada por programas de televisión dedicados a divulgar recetas de cocina, tradicional, regional, de mercado, de temporada, de autor, etc..

Lamentablemente el afán consumista, que tiene en la pequeña pantalla su mayor difusor, hace necesaria, especialmente entre la juventud, la educación en valores que contribuyan al desarrollo positivo del innato deseo de felicidad. Una de sus plasmaciones más relevante es la satisfacción sensorial que conlleva la alimentación.

La cuestión sería, pues, cómo aprovechar las indudables ventajas que los medios de comunicación y la tecnología de la información en general, y la televisión en particular ponen a disposición de profesores y profesoras, alumnos y alumnas en el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Crear un ambiente favorable a la renovación metodológica, a través de la incorporación y uso de materiales audiovisuales, promoviendo la conciencia profesional y el desarrollo del conocimiento educativo entre el profesorado a partir de la innovación y experimentación de estrategias didácticas.

Facilitar el refuerzo educativo que supone el visionado de material audiovisual complementario con el que poder analizar y reflexionar, de manera individual o en grupo, a cerca del proceso de aprendizaje, pudiendo hacer aportaciones constructivas sobre el proceso recíproco de enseñanza del profesor o profesora.

---

No se ha analizado el impacto de las redes telemáticas (Internet), no ya a nivel social, lo que nos desbordaría, no siendo además nuestro objetivo, sino tampoco en el ámbito del proceso de enseñanza y aprendizaje ya que es prácticamente similar a lo indicado en relación a la televisión. Con todo baste considerar un ejemplo: el buscador Google encuentra, en cuestión de segundos o, en prácticamente tiempo real, aproximadamente 83.000 entradas para «Cocina española», unas 113.000 para «Gastronomía española» y del orden de 91.900 para «Comida española». No queriendo ser reiterativos hemos preferido obviarlo, lo que no quita que seamos conscientes de su verdadero alcance, especialmente en un futuro cada vez más inmediato; de hecho es un recurso ya cotidiano en el proceso de enseñanza y aprendizaje, aunque para nosotros se circunscribe en la delimitación formulada.

Por supuesto que esta propuesta sería igualmente posible de realizar en el Ciclo Formativo de Grado Superior de Restauración, con sólo adecuarla a las características particulares del mismo.

Al estar centrados en la aplicación del medio televisivo en el aula hemos querido obviar la aplicación de las redes telemáticas (Internet). Su utilización, por otro lado perfectamente posible en combinación con el medio televisivo hace de esta propuesta una poderosísima herramienta educativa. Nos hemos limitado a indicar tal posibilidad.

Nos parece tan sugerente desde el punto de vista educativo y motivadora para el alumnado la realización virtual del Proyecto Integrado que hemos considerado proponer este objetivo.

No conviene olvidar, en fin, todos los aspectos relacionados con las leyes sobre la Propiedad Intelectual a la hora de copiar y difundir material ajeno.

Suele ser muy habitual en los Centros que cuentan con nuestro Ciclo Formativo que éste realice algún tipo de servicio «institucional», aunque puede ser perfectamente igual de válido la grabación de cualquier otro.

---

**Montserrat Medina** es Licenciada Filología Hispánica, profesora de Educación Secundaria en Huelva (España) ([Montse1410@wanadoo.es](mailto:Montse1410@wanadoo.es)) y **Manuel del Castillo** es técnico especialista en Hostelería y Turismo y profesor Técnico de Formación Profesional de Hostelería y Turismo.

