

PROYECTO DE TRANSFORMACIÓN DE LA EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE EN LA ESCUELA DE COCINA GSD BUITRAGO

DISEÑO DEL PLAN

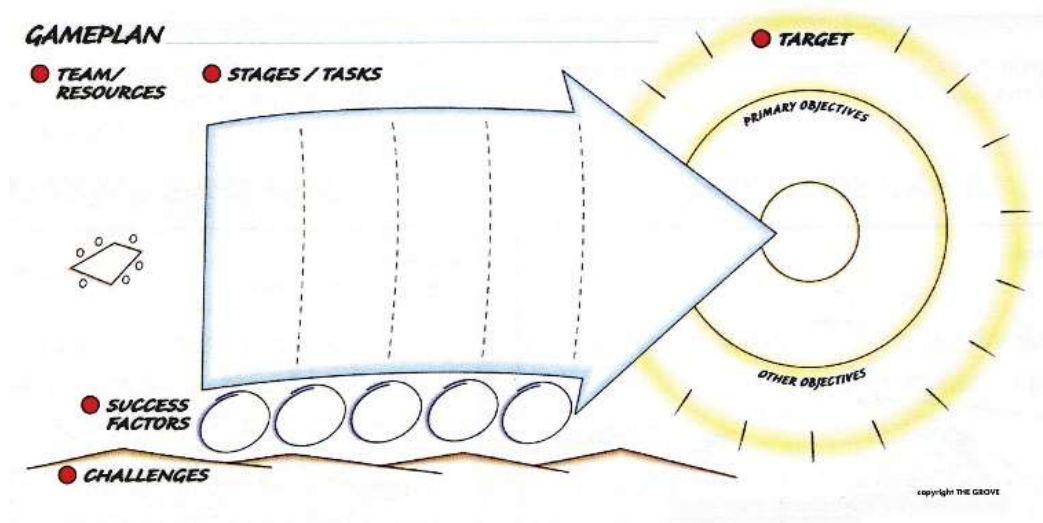
Etapas de esta fase

1. Sesiones de trabajo colaborativo en torno a la herramienta GAMEPLAN.
2. Consolidar todas las entradas de información del equipo I+C en un solo documento
3. Desplegar el plan de acción y comunicar.

Herramienta de trabajo: GAMEPLAN

Gameplan es una herramienta de trabajo colaborativo diseñada por [The Grove](#), para bocetar de modo colaborativo, la planificación de un proyecto, generando en pocas horas un documento de partida sobre el que seguir concretando.

Partes del GAMEPLAN



1. Equipo / recursos	Las personas / los activos	¿Quién (y con qué) llevará este plan a su consecución?
2. Objetivos	El propósito	Lo que realmente se quiere conseguir (VISIÓN) / qué objetivos (SMART*) nos proponemos alcanzar para conseguirlo / qué otros requerimientos se pretenden satisfacer (SECUNDARIOS / PERSONALES)
3. Etapas + tareas	El plan	Pasos necesarios y acciones concretas para dar cada paso
4. Factores de éxito	La receta del éxito	Principios y valores que, de no respetarse, seguramente no implique alcanzar el éxito
5. Retos / dificultades / conflictos	Resistencias	Problemas a solventar / conflictos con los que convivir

*SMART: Specific / Measurables / Accionables / Realistic / Time boundaries

Despliegue del plan

1. Equipo / recursos (tomado de la ficha de Equipo I+C)

Equipo de centro

Encargado de llevar el proyecto dentro del centro GSD Buitrago, coordinar con claustro y con alumnos.

Gemma Sigüero	Jefa de Seminario de Cocina y Hostelería / Coordinadora de FP / Profesora de FP en GSD Buitrago
Agostina Klausling	Profesora de Primaria en GSD Buitrago
José María Gallo	Profesor de cocina, tutor en GSD Buitrago
Iván Gallo	Profesor de cocina, tutor en GSD Buitrago
Luis Bartolomé	Profesor de Secundaria en GSD Buitrago, miembro del Área de Internacional de GSD

Dirección del centro

Soporte, facilitador ante los claustros. Coordinan que el proyecto esté alineado con los objetivos de centro y este se enriquezca con el proyecto EC

José María Vaquero	Director de GSD BUITRAGO
Juan Francisco Díaz	Jefe de Estudio de FP en GSD Buitrago

Equipo de producción y facilitación

Encargado de hacer seguimiento, relación con la dirección general de GSD y sus áreas de gestión.

Paloma Moruno	Directora de Innovación y Formación en GSD
Francisco Bouzas	Presidente de la Fundación GSD, Coordinador de Jefaturas de estudio de Secundaria, Bachillerato y FP, profesor de secundaria en GSD
José María Gallo	Profesor de cocina, tutor en GSD Buitrago
Eva María Villanueva	Directora de Marketing GSD
Juan Alfonso Belmontes	Técnico de Innovación en GSD

Otros colaboradores

La Fábrica de Experiencias	Grabación y edición de material gráfico
Equipo motor	Dinamización, trasladar resultados al claustro
Rincón del Cárabo	Actividades con alumnos de prácticas
Departamento de marketing	Diseño gráfico, comunicación, redes sociales
Hayedo de Montejo y Reserva Biosfera del Rincón	Coordinación a la hora de realizar actividades en el medio natural y de conocimiento del entorno
Otros Ciclos Formativos	Coordinación a la hora de preparar actividades conjuntas y de acoger a alumnos que estén vinculados con ellos
Área de Internacional	Coordinación con el área para gestionar las estancias, diseñan los convenios con los centros emisores

2. Objetivos. Reorientación de los objetivos del proyecto al plan de acción

Objetivo central. Como VISIÓN del proyecto

Transformar la experiencia educativa

- el alumno GSD como centro del proyecto
- formación de excelencia
- vinculación con el empleo
- creando una experiencia vital que les llene y les realice

Para transformar nuestra identidad

- creando un proyecto educativo con el que sentirse identificado
- que la Escuela de Cocina constituya parte de la identidad GSD
- en un contexto nacional e internacional, en el que seamos referencia

Objetivos Principales. Expresables de manera que sean concretos y realizables en una serie de etapas

Diseñar una experiencia integral de excelencia para el alumno GSD, para lo cual hay que:

- diseñar y crear un espacio de interacción, convivencia y aprendizaje
- planificar con cuidado y de forma personal la acogida, estancia, tutorización, despedida y contacto posterior con los alumnos extranjeros
- coordinar bien departamentos implicados

Comunicar el proyecto de manera eficaz:

- transmitir una imagen potente y clara
- hacerlo reconocible como sello de identidad GSD

Crear un programa de estudios de integración entre alumnos nacionales y extranjeros, basado en:

- diseñar programa de estudios de 2 años reglados + 1 año de estudios propios especializado con titulación propia
- con una metodología propia, bien definida, conocida y compartida
- conocimiento de la cultura española y de la realidad profesional de la cocina y gastronomía
- aventura, motivación, creatividad, acción y autonomía

Objetivos personales. Requerimientos de los integrantes del equipo

<i>Integrados en un proyecto y un equipo</i>	<i>Compromiso con alumno</i>	<i>Compromiso con organización</i>
<ul style="list-style-type: none"> - Vivir un proyecto diferente y transformador - Ser partícipe de la consecución de objetivos - Hacer un trabajo coherente y compartido - Trabajar en equipo e un entorno no habitual - Disfrutar en la experiencia de enseñanza 	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibles con las necesidades de los alumnos - Alumno internacional integrado, intercambio de culturas - Ver que es necesaria la implicación de los alumnos - Que consiga la felicidad de los alumnos 	<ul style="list-style-type: none"> - Involucrar a toda la comunidad GSD - Ver que se hace un proyecto económicamente sostenible - Que sea visual (con una imagen potente, cuidada) y visualizable (reconocible, emblema) - Realización del Seminario de Cocina y Gastronomía

3. Etapas y tareas

<i>ETAPA</i>	<i>Tareas</i>	<i>Sistemas implicados</i>
ETAPA 1.	Diseño Programa Educativo 2+1: - Modalidades del plan +1 - Programa de estudios del plan +1	Conceptualización Organización Pedagógico

Diseño del producto	Diseño de la titulación +1: requisitos previos, alianzas necesarias, estándares aplicados	Administración Organización
	Diseño de la didáctica:	Conceptualización Pedagógico Experiencial
	- Clases conjuntas entre alumnos de la Escuela de Hostelería y alumnos extranjeros	
	- Clases de ELE en cocina	
	- Transformación didáctica	
ETAPA 2a. Plan de formación	Diseño de actividades complementarias:	Administración Organización Pedagógico Experiencial
	- Salidas	
	- Viajes de estudio	
	- Conferencias y seminarios	
	- Intercambios	
Necesidades de coordinación entre FP Buitrago y Área de Internacional	Organización	
Diseño mínimo viable		➔ para prototipo
ETAPA 2b. Plan financiero	Estructura de costes, dimensionar demanda, estimar precio unitario y criterio de sostenibilidad	Administración
	Inversión inicial y gastos de mantenimiento del programa	Administración
	Partida presupuestaria en GSD Buitrago	Administración
	Bolsa económica de los servicios que presta la Escuela de Cocina a GSD Buitrago	Administración
	Creación de becas, bolsas de viaje y búsqueda de financiación para ello	Administración
Búsqueda de financiación y apoyos para actividades como conferencias, encuentros, jornadas...	Administración	
Memoria económica y rendición de gastos	Administración	
Estructura de costes mínimo viable		➔ para prototipo
ETAPA 3. Alianzas y apoyos	Definir qué formas de cooperación y convenio podemos necesitar y proponer de acuerdo al plan de estudios: viajes de estudio, trueque de servicios, estancias, conferencias, mesas redondas, generación de materiales educativos o gastronómicos...	Conceptualización Organización
	Contacto con Escuelas de Hostelería (Madrid, España, Extranjero)	Administración Organización Comunicación
	Contacto con restaurantes y cocineros importantes, conveniar el producto y hacer conjuntamente actividades complementarias	Administración Organización Comunicación
	Presentar el producto: currículo 2+1 y metodología	Administración
	Generar una base de datos de contactos	Administración

ETAPA 4. Programación didáctica / Espacio educativo “El Estómago”	Crear un documento facilitador, sencillo y completo para plasmar las programaciones didácticas	Organización
	Concreción en la coordinación Escuela Cocina y Área Internacional (1 o 2 personas como interlocutoras, plazos, forma de coordinación)	Organización Experiencial
	Concreción del proceso, responsables, documentación necesaria	Organización Experiencial
	Trámites administrativos: seguros, permisos, visados...	Administración
	Diseño del espacio: objetivos, forma de uso...	Conceptualización Pedagógico Experiencial
	Creación de la primera versión del Espacio Educativo <i>El Estómago</i>	Administración Organización Experiencial
	Requisitos mínimos viables	→ para prototipo
ETAPA 5. Prototipo	Puesta en marcha de la experiencia	Pedagógico Experiencial
	Seguimiento de la experiencia	Pedagógico Experiencial
	Documentación del proceso	Organización
ETAPA 6. Plan de comunicación	Determinar objetivos y cauces de comunicación, medios ajustados a los objetivos: Redes sociales / youtube / web / blog / clases de cocina on-line	Comunicación
	Crear la línea de estilo, creatividad, formas de seguimiento y posibles escenarios	Comunicación
	Diseño de una imagen propia de la Escuela de Cocina GSD Buitrago	Comunicación Experiencial
	Crear y mantener los cauces de comunicación seleccionados	Comunicación
ETAPA 7. Redimensionar el proyecto	Validar / rediseñar la experiencia educativa	Pedagógico Experiencial
	Validar / rediseñar el espacio educativo	Pedagógico Experiencial
	Validar / rediseñar la financiación e inversión	Administración Organización
	Validar / rediseñar la formación del profesorado	Organización Pedagógico
ETAPA 8. Transferencia a otras áreas	Extraer metaaprendizajes a nivel directivo, docente y alumno. Documentar todo el proceso	Conceptualización Pedagógico Experiencial
	Trasladar conclusiones a otros ciclos, otras secciones y otros centros	Organización Pedagógico Comunicación
	Diseño de una dinámica de iteración: observación – diseño – prototipo – evaluación	Conceptualización Organización Pedagógico
ETAPA 9. Producción de la Escuela de Cocina	Estudiar posibles productos de la Escuela de Cocina y su experiencia:	Organización Pedagógico Comunicación
	- Asesoramiento gastronómico	
	- Recetario	
	- Canal de cocina	
	- Dar a conocer la experiencia educativa	

4. Factores de éxito

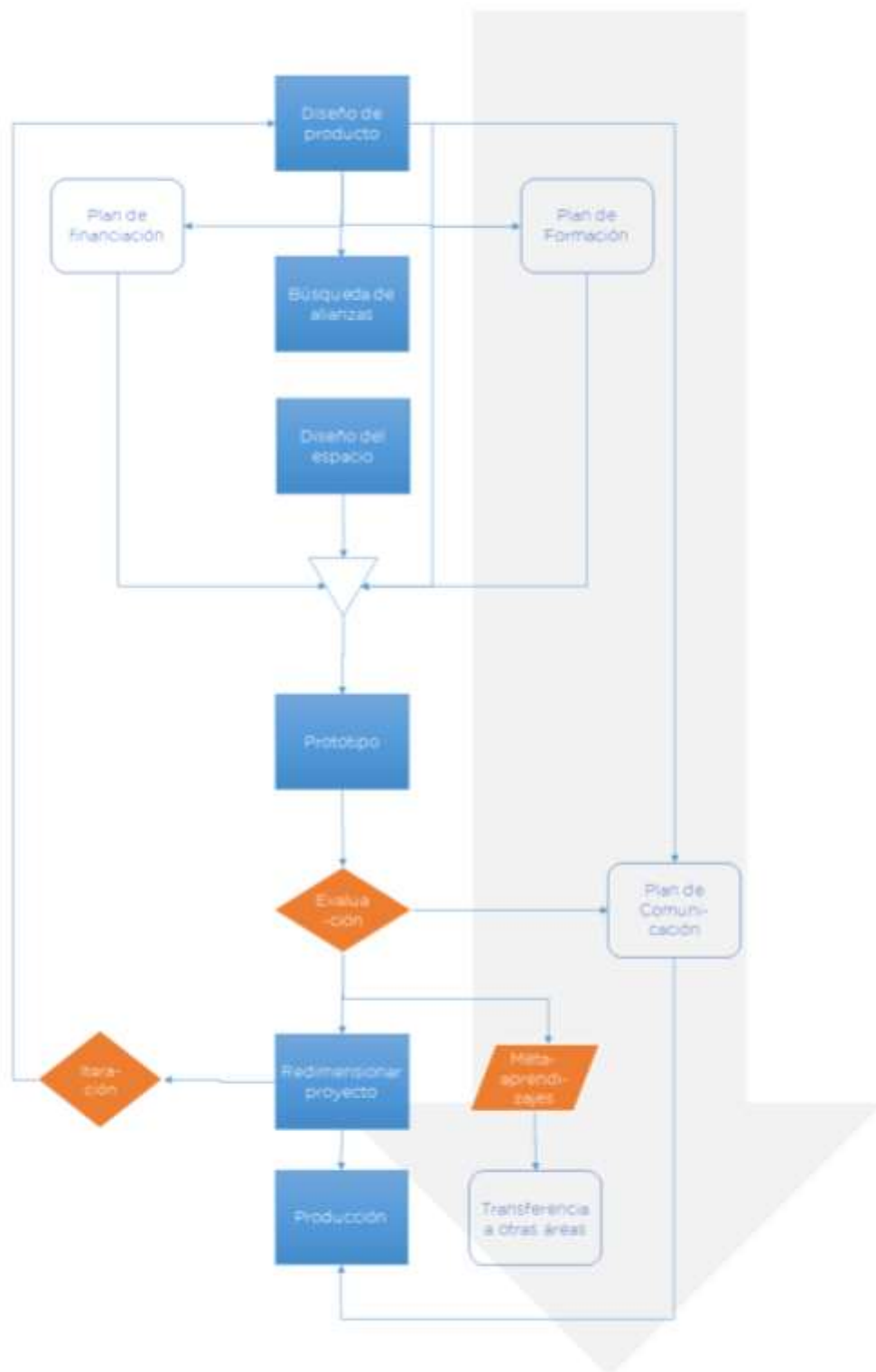
Factores de éxito	¿Cómo vamos a potenciarlos o a conservarlos?
Planificación cuidada y bien comunicada	Trabajando con cronogramas precisos y comunicados en entornos digitales para su actualización ágil / Trabajando por procesos que interrelacionen departamentos / Teniendo un gestor de proyecto que pueda hacer seguimiento del plan
Comprender la importancia del trabajo constante y de calidad	Estableciendo aspectos mínimos de calidad / respeto de los plazos / siendo sensibles a los tiempos y ritmos de trabajo de diferentes departamentos
Comunicar bien el proyecto: que el proyecto sea una forma de identificación interna y de proyección externa	Identificando las principales ideas fuerza, las que lo hace valioso / utilización de imagen que lo represente
Formación continua del profesor, formación competencial y abierta.	Identificando con los profesores qué áreas necesitan reforzar / realizando una formación experiencial y competencial en forma de talleres y de forma colaborativa
Mente abierta al cambio, a la mejora y la innovación continua	Diseñar actividades para los claustros en creatividad, orientación al cambio y la búsqueda
Proceso de evaluación y cambio debe ser iterativo en todos los proyectos	Diseñar procedimientos que incluyan una fase de metaaprendizaje y comprensión profunda de los motivos y objetivos
Hacer seguimiento, control periódico de la calidad del proceso	Diseñando un protocolo sencillo y bien comunicado / planes operativos parciales
Hacer un diseño económicamente viable	Colaborando con el área de finanzas / haciendo partícipes al equipo de la dimensión económica del proyecto

5. Retos

Retos	¿Cómo vamos a minimizarlos / sortearlos / convivir con ellos?
Saber respetar los tiempos y criterios de coordinación, sobre todo en los momentos de mayor carga de trabajo	Conocer con tiempo los mejores momentos del curso escolar para no sobrecargar de tareas y que no se hagan apropiadamente / trabajar con herramientas digitales
Unificar criterios, compartir el objetivo	Definirlos con claridad y concreción / consensuarlos y compartirlos de manera clara con toda la comunidad educativa

Encontrar formas efectivas de organización interna	A través de herramientas digitales / con la adecuada gestión de las reuniones
Que el centro y GSD identifique las oportunidades que surgen con el proyecto	Definir uno o varios momentos de reunión de equipos directivos / claustro /alumnado con ese único objetivo
Empoderar y dar autonomía al alumno sin crear una sensación de inseguridad o incertidumbre.	Tareas sencillas / previendo dificultades / estableciendo responsabilidades claras y comprensibles
Que el proyecto no suponga una sobrecarga	Hacer actividades que se integren en la programación / no simultanear con otros proyectos similares que resten fuerza o hacerlos compatibles y sinérgicos
No dedicar tiempos suficientes para asentar los logros y corregir desviaciones.	Seguir el plan hasta los puntos en los que se haga evaluación / ser flexibles en los cómo para llegar al qué
Evaluar dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje	La mayoría (o todas) las actividades deberían poder ser incorporadas en la evaluación de los alumnos
Falta de comprensión por otros compañeros	Comunicación eficaz / hacer partícipe en la toma de decisiones / incorporar en decidir los cómo
La lejanía de Madrid y competencia de otras escuelas de cocina	Haciendo visible el proyecto / estableciendo colaboraciones con ellas

FLUJOGRAMA



CRONOGRAMA

