

Ficha para el seguimiento y documentación del ABP - 2022

Etapas de planificación y preguntas para orientar la: **Reflexión, Conclusiones, evidencias y registro narrativo del ABP.**
 Recuerda anexar evidencias (fotos, collage, videos, enlaces)

CAMINO DEL ABP	CONCLUSIÓN/ REFLEXIÓN	EVIDENCIA/REGISTRO (Fotos, collage, video, enlace)
<p>1 - Tema, idea, reto o problema.</p> <p>¿Qué técnica utilizaste para la selección del tema? ¿La técnica de inmersión que utilizaste fue de utilidad para relevar los intereses e inquietudes de los estudiantes? ¿Participaron todos en la construcción del tema o problema?</p>	<p>Indagación oral, exposición de ideas y debate dialógico. La técnica si me sirvió ya que todos/as pudieron participar de forma activa en la toma de decisiones y mostrar así sus diferentes puntos de vista. Todos/as participaron con entusiasmo.</p>	
<p>2 - Pregunta impulsora: corazón y guía del ABP</p> <p>La elaboración de la pregunta guía y las subpreguntas: ¿Permitieron abrir la puerta para lograr la comprensión del recorte de realidad que se presentó a los estudiantes?</p>	<p>Sí; la pregunta guía les dió un indicio de que temas podíamos tratar - los ubicó. Mientras que las subpreguntas ayudaron a guiarlos en la toma de decisiones.</p>	<p>https://photos.app.goo.gl/oGx1XrWkwiAzetqn7</p>

<p>3 - Producto final del ABP</p> <p>El producto final seleccionado ¿Permite a los estudiantes poner en juego las capacidades que se pretenden desarrollar en el ABP?</p>	<p>Sí, totalmente! Sobre todo porque ha sido una decisión consensuada, dónde todos/as pudieron debatir e intervenir de forma activa en el resultado final. Sobre todo se ponen en juego las capacidades de comunicación y pensamiento crítico.</p>	<p>Tema elegido: "CONSERVAS" - industrialización de frutas y hortalizas.</p>
<p>4 - Interdisciplinariedad</p> <p>¿Los espacios curriculares y los aprendizajes que se seleccionaron en el ABP les permitieron a los estudiantes construir conocimientos para comprender el aspecto de la realidad que se les presenta? ¿Te preguntaste qué necesitan aprender realmente los estudiantes en esta propuesta de ABP?</p>	<p>Si, trabajar de forma interdisciplinaria permitió que los/as estudiantes pudiesen establecer andamiaje (conocimientos compartidos) entre los diferentes espacios formativos y así reafirmar conocimientos y enriquecer el aprendizaje.</p> <p>Siempre surgen los interrogantes acerca de mi accionar como docente, con el objetivo de brindar una educación de calidad a mis estudiantes... generar y ampliar sus capacidades sería el objetivo central.</p>	<p>https://www.mindomo.com/mindmap/tema-del-abp-elaboracion-de-conservas-f3426bd6f70346ecb91732de490d17b2</p>
<p>5 - Objetivos de aprendizaje del ABP</p> <p>¿En los objetivos de aprendizaje que elaboraste para el ABP se observan los conceptos, procesos y capacidades que queremos que aprendan nuestros estudiantes? ¿Apuntan al aprendizaje o son solo de contenidos?</p>	<p>En los objetivos de mi ABP se busca que los/as chicos/as desarrollen habilidades necesarias según su perfil técnico y darles herramientas para que con éxito sigan estudios superiores y/o ingresen al mundo del trabajo.</p> <p>Objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que los estudiantes sean capaces de trabajar colaborativamente (en equipo) para hacer más enriquecedora la práctica hasta lograr el producto final. - Que los estudiantes comprendan la importancia de lograr la interdisciplinariedad entre distintos espacios formativos y así lograr un aprendizaje más significativo. - Que cada estudiante sea capaz de lograr habilidades comunicacionales, organizacionales, de cooperación, entre otros, en cada elaboración y al mostrar el producto final a la 	

	<p>comunidad (también en concursos de la ETP).</p>	
<p>6 - Actividades para el desarrollo del ABP ¿Las actividades que diseñaste fueron diversas, potentes, motivadoras, desafiantes? ¿Apuntaban a los objetivos propuestos? ¿Los estudiantes mediante las actividades propuestas lograron desarrollar la comprensión y sus capacidades?</p>	<p>Las actividades fueron diversas, desafiantes y motivadoras... ya que ellos fueron los partícipes centrales en el proceso de desarrollo del proyecto y por lo tanto en el desarrollo de habilidades y capacidades también.</p> <p>Trabajo en equipo (Cooperación). Comunicación. Pensamiento Crítico.</p> <p>Actividades: Jornadas de elaboración en sala de industrias de nuestra escuela. Tiempos flexibles. Las elaboraciones que se realizaron fueron: Escabeche de berenjenas, mermelada cítrica, mermelada de pomelo, queso en aceite de oliva y especias, ketchup, entre otras... todas las elaboraciones fueron propuestas por los mismos estudiantes. Ellos/as fueron partícipes activos de cada elaboración con la guía y acompañamiento de docentes (interdisciplinariedad) y de los MEP (maestros de enseñanza práctica). Estas actividades permitieron lograr con éxito los objetivos propuestos y desarrollar en ellos la comprensión (reforzar e integrar los aprendizajes desarrollados en cada espacio formativo involucrado) y el desarrollo de capacidades y habilidades propuestas.</p>	
<p>7 - Evaluación formativa ¿La evaluación realizada tuvo en cuenta los objetivos de aprendizaje propuestos? ¿Los criterios de evaluación fueron conocidos por los</p>	<p>En la evaluación se tuvo en cuenta fundamentalmente los objetivos iniciales que nos propusimos. En dicha evaluación se tuvo en cuenta la participación de los/as estudiantes en los distintos concursos donde ahí se puso en evidencia las capacidades adquiridas</p>	<p>https://photos.app.goo.gl/8JtWfY8QnMQCadPHA</p>

estudiantes? ¿Se utilizaron distintos tipos de evaluación formativa para el lograr aprendizajes auténtico y desarrollo de capacidades? ¿Se realizó una retroalimentación continua?

como: cooperación, comunicación, desarrollo del pensamiento crítico...

El aprendizaje fue significativo, provocó entusiasmo e interés ya que surgió del esfuerzo, dedicación y compromiso de todo el grupo.

En la evaluación se observó que los estudiantes lograron un aprendizaje relevante, profundo y duradero, ya que el proyecto inició con la propuesta de ellos/as sobre conocimientos previos que ya tenían (lo aprendido previamente - en años anteriores y también lo aprendido en sus hogares - la familia que elabora) y pudieron reforzar/ ampliar por medio de la fundamentación de cada proceso aplicado en las distintas elaboraciones.

Supieron transmitir con éxito (en los distintos concursos de la ETP: Educación Técnico Profesional y a la comunidad en general), desarrollando así habilidades comunicativas, de criterio propio, del trabajo en equipo (en la organización de los stand y presentación de los productos).

En la evaluación se tuvo en cuenta los aprendizajes propuestos y los criterios de evaluación fueron expuestos a los estudiantes previamente; la retroalimentación fué continua. Valorados exitosamente no sólo por los docentes y compañeros involucrados, si no también, por los jurados de los distintos concursos... Obtuvieron premios!! sirve de incentivo al trabajo integral realizado. ¡Espectacular!

8 - ¿Qué aprendiste a partir del desarrollo del ABP en tu aula?

Aprendí que el trabajo colaborativo posibilita desarrollar habilidades, actitudes y valores que en el método convencional de enseñanza difícilmente podrían ponerse en acción.

La experiencia del trabajo interdisciplinario, en equipo, orientado al desarrollo de capacidades y a la solución de problemas permite que el aprendizaje sea significativo. Se van construyendo los conocimientos en cada etapa... El ABP propone estrategias de trabajo mancomunado: saber hacer, saber resolver y saber crear. Me permitió involucrarme más con mis estudiantes, de los cuales aprendí mucho también y con mis colegas, a través del esfuerzo, trabajo comprometido y dedicación.

Agradezco infinitamente por la oportunidad de seguir aprendiendo y lograr así poder brindar una educación de calidad a mis estudiantes. Saludos!

