

MEMORIA FINAL. 29 de MAYO de 2019.

En la reunión mantenida con el asesor del CEP se ha realizado una valoración de los aspectos de la memoria final.

1. Grado de consecución de los objetivos.

Se ha conseguido tener formación del profesorado para poder motivar a los alumnos y alumnas para que muestren interés en el tema, por ejemplo con el enfoque de cultura clásica y la pintura .Así se ha abordado desde los problemas del alcoholismo con el consumo abusivo de alcohol procedente de destilados, hasta las recomendaciones de un uso racional de otros productos. Se enfocó el tema interdisciplinariamente , para que los alumnos, jóvenes o adultos de la sociedad y padres o madres algunos de ellos (turno de adultos), puedan expresar globalmente sus impresiones sobre el tema. Se ha conseguido suficiente información para que una posible visita a una empresa de la zona con alumnado pueda ser susceptible de tratarse mediante la realización de preguntas y que se encuentren bien preparados. Preparación de material docente para los módulos del ciclo superior en Vitivinicultura, por ejemplo el de Cultura Vitivinícola de 2º curso. Realización de una valoración posterior.

2. Nivel de interacción entre los participantes

La interacción de todos los componentes se ha conseguido por un lado en la formación a través de los diversos ponentes que han participado en el grupo de trabajo patrocinado por el CEP para poder afrontar la tarea que se tiene encomendada para esta segunda evaluación y para la tercera según la temporalización inicial prevista. Además por los diversos simposio se ha ido formando y en colaboración con otros componentes de diversos departamentos.

A *nivel general* como *coordinador* del grupo de trabajo comentar como **logro de interacción** fundamental que el sistema de **simposio** , acordado por todos los componentes del grupo de trabajo ,es un método donde se ha tomado como núcleo temático la cultura vitivinícola y se ha posibilitado darle un enfoque multidisciplinar, donde cada ponente del simposio es un experto en una materia y elabora una ponencia para el resto de profesorado que se ven formados en la misma.

También han interactuado a través del **curso moodle** del centro y la **plataforma colabora 3.0**

3. Grado de aplicación en su contexto educativo.

Como ya se ha mencionado se ha obtenido información para la visita a una empresa vitivinícola de la zona, la cual ha sido tomada como ejemplo la ponente de la empresa Vinos y maridajes, que nos realizó una magnífica presentación y descripción de los productos espumosos. Por otro lado, la elaboración de material para el módulo de Cata y Cultura vitivinícola del curso de 2º CFGS del centro, ha sido muy importante a lo largo de este grupo de trabajo.

4. Recursos, bibliografía y materiales utilizados.

Se ha utilizado el recurso fundamental de unos ponentes coordinados por el CEP de Cádiz donde el alto nivel ha hecho dar una visión de extrema profundidad a un tema muy específico, como es la cultura vitivinícola.

También el uso de libros , guías y material informático.

5. Efectos producidos en el aula tras la transferencia de lo aprendido.

Enfoque multidisciplinar de los módulos que imparte el Ciclo de vitivinicultura, así como las pautas para poder elaborar una actividad de aula sobre el alcoholismo (internivelar e interdisciplinar)

6. Productos y evidencias de aprendizaje que se han generado.

- De muchos simposio se ha realizado una presentación ppt que se ha dispuesto en la plataforma moodle y colabora 3.0 por el coordinador.
- Actas de reuniones de trabajo
- Material del curso de formación realizado por el CEP.

7. Aspectos interesantes

- Se han abordado los problemas del alcoholismo con el consumo abusivo de alcohol procedente de destilados, hasta las recomendaciones de un uso racional de otros productos.
- Inicio de la elaboración de una estrategia de enseñanza-aprendizaje, relativa a la cultura o una industria vitivinícola.
- Se ha enfocado el tema interdisciplinariamente
- Aplicación adecuada de una metodología en el aula para que el alumnado de ciclo superior y ciclo medio adquiera los conceptos necesarios para su formación respecto a la cultura del vino.
- Se hace uso de las nuevas tecnologías al 100% para poder coordinar el grupo de trabajo
- Se ha plasmado en un curso virtual el material elaborado
- Se ha conseguido una preparación de material docente para los módulos del ciclo superior en Vitivinicultura y ciclo formativo en grado medio de aceites y vinos.
- Posibilidad de continuar con el grupo de trabajo para el próximo curso.

8. Aspectos susceptibles de mejora.

A *nivel individual* se ha detectado **como dificultad** , para cada uno de los componentes del grupo de trabajo ,el uso del foro de la plataforma colabora 3.0 Aunque es un recurso que puede tener su utilidad como repositorio de material elaborado , así como el compendio de información complementaria depositada, se aprecia que no es necesario un uso continuado de una herramienta de comunicación virtual tipo foro, ya que los profesores y profesoras nos vemos diariamente en el centro (sala de profesorado) y comentamos los aspectos más relevantes del grupo de trabajo y del curso que estamos desarrollando.

Además en la plataforma colabora 3.0 presenta problemas técnicos comentados por todos los participantes: el consumo de muchos recursos del ordenador lo que hace que su acceso sea muy lento y se queda “colgado” el ordenador. Esto dificulta la subida, la revisión o simplemente la consulta de archivos a este espacio que lleva a muchos usuarios a ver como este recurso no es del todo eficaz y la imposición de su uso genera cierto rechazo.

Como principal **dificultad** indicar que un grupo de trabajo supone una aportación de esfuerzo y compromiso personal , que llega a ser una sobrecarga al trabajo docente y que no hay horas de reducción o flexibilización horaria para constituir reuniones de todo el grupo, por lo que se ha debido buscar una hora donde el profesorado presenta flexibilidad para reunirse , con bastantes dificultades en un centro con horarios de mañana y de tarde.