

Nivel de interacción entre los participantes.

Los participantes han interactuado a nivel de departamento aprovechando distintas sesiones realizadas a lo largo del curso los lunes por la tarde. Hemos organizado los distintos contenidos de tal manera que pudiésemos aprovecharlos en nuestras diferentes clases de forma transversal.

1. Juan José Martínez ha realizado distintas elaboraciones de alimentos en su módulo Tecnología Alimentaria.
2. María José Montaña ha realizado distintas elaboraciones en su módulo Tratamientos de Conservación de alimentos.
3. Javier Serrano ha realizado todos los análisis químicos y microbiológicos de los distintos alimentos para control de calidad en su módulo Análisis de Alimentos y Control Microbiológico.

Grado de aplicación en su contexto educativo.

La aplicación en su contexto educativo ha sido muy alta. En el ciclo superior de Procesos y calidad en la Industria Alimentaria en los distintos módulos como Innovación alimentaria y en Análisis de alimentos, en Técnicas de Conservación y en Gestión de la Calidad y ambiental en la Industria alimentaria, hemos podido utilizar de forma transversal la información manejada y documentada.

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

Hemos realizado estudios de vida útil y el alumnado ha podido comprobar la importancia de la conservación de los alimentos y las nuevas tendencias que hay en el mercado.

En los módulos de Tecnología alimentaria y Tratamientos de Conservación se realizaron distintas elaboraciones de alimentos como productos cárnicos (chorizo, hamburguesas, pinchos), derivados lácteos (queso curado de leche cruda, queso fresco, mantequilla, yogur) comparando el periodo de vida útil de cada uno, envasados al vacío y envasados de forma convencional.

En el módulo de Análisis de Alimentos y Control Microbiológico hemos ido comprobando los distintos parámetros microbiológicos y físico-químicos de los diferentes alimentos.

Productos, evidencias de aprendizaje que se han adquirido.

Hemos realizado estudios de vida útil y el alumnado ha podido comprobar la importancia de la conservación de los alimentos y las nuevas tendencias que hay en el mercado.

En los módulos de Tecnología alimentaria y Tratamientos de Conservación se realizaron distintas elaboraciones de alimentos como productos cárnicos (chorizo, hamburguesas, pinchos), derivados lácteos (queso curado de leche cruda, queso fresco, mantequilla, yogur) comparando el periodo de vida útil de cada uno, envasados al vacío y envasados de forma convencional.

En el módulo de Análisis de Alimentos y Control Microbiológico hemos ido comprobando los distintos parámetros microbiológicos y físico-químicos de los diferentes alimentos.

Destacar aspectos que hayan resultado interesantes.

Ha sido muy interesante poder relacionar los distintos módulos de tres profesores distintos interrelacionando un contenido común como es la conservación de los alimentos y llegar todos indistintamente a las mismas conclusiones. La importancia de la calidad de las materias primas, su calidad higiénica, las buenas prácticas de elaboración y las distintas técnicas de conservación de alimentos para obtener productos transformados y menos perecederos de calidad.

Destacar aspectos susceptibles de mejora.

La plataforma Colabor@ es poco funcional para plasmar en ella todo el trabajo realizado en el aula, en la sala de elaboraciones y en el laboratorio a lo largo del año por nuestro grupo de trabajo.