



# UCSC



CONOCIMIENTO



DATOS



INSPIRACIÓN



ESTRATEGIA



CONTENIDOS



CREATIVIDAD



IDEA



BUSQUEDA



INNOVACIÓN



PROCESOS

## X Coloquio en Docencia Universitaria.

*Mejorando la Evaluación de Resultados de aprendizaje en la UCSC.*

20.DIC.2017

09:00 a 13:00 Hrs.

Auditorio Sta. Teresa de Ávila  
Fac. Comunicación, Historia y CS. Sociales

Organiza:

**CIDD** | **UCSC**  
CENTRO DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DOCENTE  
DIRECCIÓN DE DOCENCIA



**UCSC**

**CIDD** | **UCSC**  
CENTRO DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DOCENTE  
DIRECCIÓN DE DOCENCIA

# EXPERIENCIA EN EVALUACIÓN INTERDISCIPLINARIA DE APRENDIZAJES, TÉCNICO UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA INTERCULTURAL, IT UCSC, CAÑETE.

**Nombre expositores:**

SRTA. ANDREA SAAVEDRA CONTRERAS

SR. CARLOS ROJAS CUBILLOS

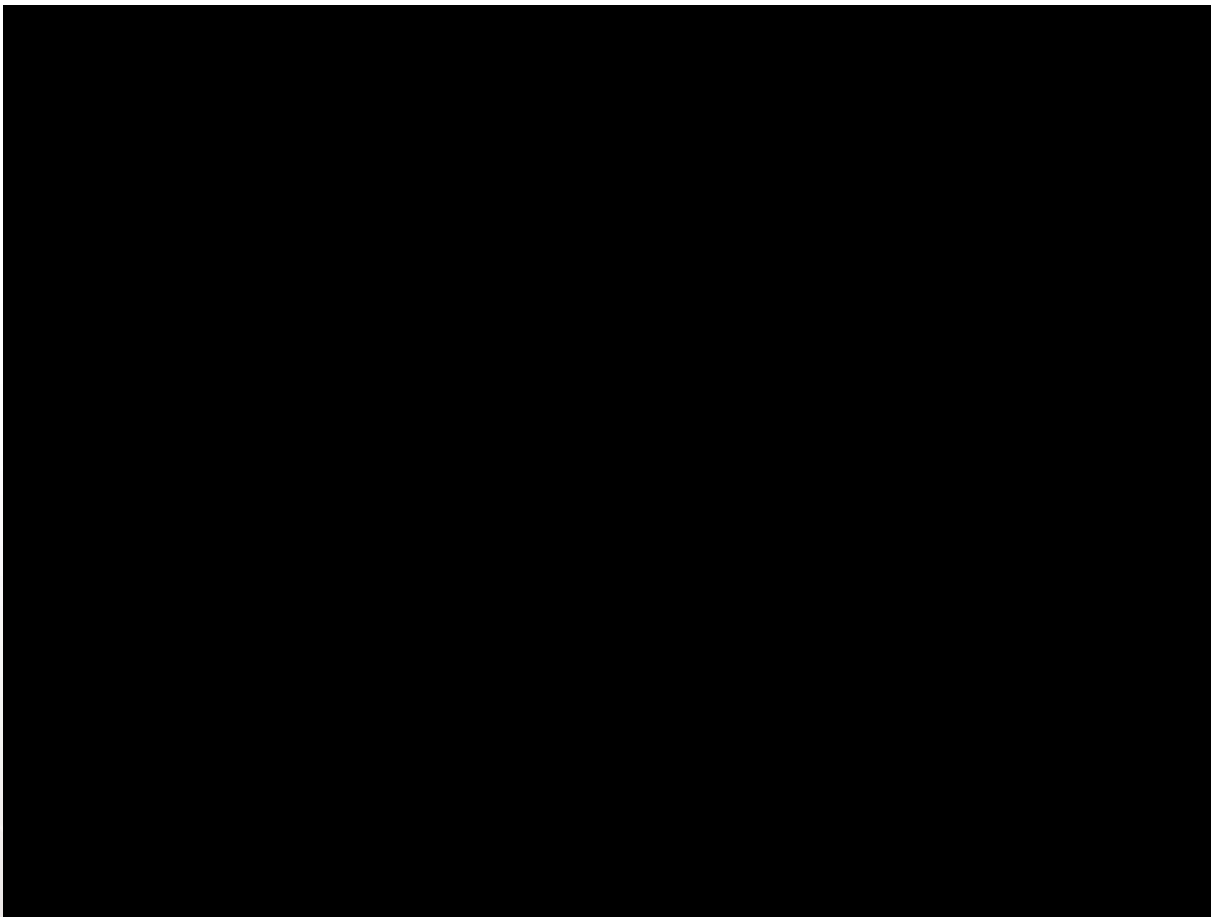
**Facultad:**

INSTITUTO TECNOLÓGICO



**UCSC**

**CIDD | UCSC**  
CENTRO DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DOCENTE  
DIRECCIÓN DE DOCENCIA



# CONTEXTO

Actividad Evaluativa **Interdisciplinaria** desarrollada en la carrera de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural dictada en Sede Cañete del IT UCSC. Programa de estudios único en Chile, con acreditación CNA de 4 años.





## INTRODUCCIÓN

### ¿CÓMO NACE ESTA ACTIVIDAD?

- La carrera Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural se inicia el año 2012 bajo el nuevo modelo formativo de la UCSC, centrado en resultados de aprendizaje y competencias que requiere necesariamente de una nueva concepción teórica práctica de concebir el proceso enseñanza aprendizaje.
- Necesidad de determinar en cada estudiante el avance en el logro de las competencias específicas y genéricas declaradas al primer año de estudios.
- Nace además por la búsqueda de que el estudiante le de sentido al aprendizaje.



## DESCRIPCIÓN DE LA EXPERIENCIA

- En la actividad curricular **Control y Gestión de Recursos y Eventos** de Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural, se desarrolla anualmente ( 5 años) la actividad **“ME CASO”**. Los estudiantes grupalmente bajo el supuesto de que poseen una “Productora de Eventos”, deben; planificar, organizar, coordinar y finalmente ejecutar un evento gastronómico.
- Se ponen en juego las competencias técnicas y genéricas de su primer año de estudios relacionadas con **siete** actividades curriculares cursadas.
- Participan Docentes capacitados a través del CIDD en Planificación, Metodologías y Evaluación bajo el modelo formativo de la Universidad.

## MALLA CURRICULAR

Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural

I SEM		II SEM		III SEM		IV SEM		V SEM	
Técnicas Culinarias y Taller de Cocina Básica	6	Téc. Culinarias y Taller de Cocina Institucional	6	Téc. Culinarias y Taller de Cocina Internacional	6	Téc. Culinarias y Taller de Cocina Específica	6	Práctica Profesional	30
Taller de Gastronomía Intercultural (Síncal)	6	Taller de Gastronomía Intercultural (Síncal II)	6	Taller de Gastronomía Intercultural (Crólta I)	6	Taller de Gastronomía Intercultural (Crólta II)	6		
Higiene y Manipulación de Alimentos	4	Herramientas de Gestión	4	Taller de Repostería y Pastelería I	6	Taller de Repostería y Pastelería II	6		
Cosmología y Culturas Originarias	4	Serv. Comedor, Bar, Cockteilería y Vino	6	Mapudungun y Cultura Mapuche	4	Ética Profesional	4		
Antropología Cristiana	4	Inglés I	4	Control y Gestión de Rec. y Eventos	4	Taller de Emprendimiento y Plan de Negocios	4		
Comunicación Oral y Escrita	4	Integración de Saberes	4	Optativo de Profundización	4	Diseño y Elaboración de Cartas y Menús	4		
	3		4		6		4		
	7		6		6		6		
	3		3		4		4		
	7		7		6		6		
	3		1		3		3		
	4		6		7		7		
	2		3		2		2		
	5		7		5		5		
	2		2		3		2		
	5		5		4		5		
	2		2		2		2		
	5		5		5		5		
	1								
	49								

Créditos Semestrales 28

30

30

30

30

Nombre actividad curricular	Cr.
Código Asignatura	
DD	DI

Cr. Créditos de la actividad curricular  
 DD Docencia Directa  
 DI Docencia Indirecta

## MALLA CURRICULAR

### Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural

I SEM		II SEM		III SEM		IV SEM		V SEM	
Técnicas Culinarias y Taller de Cocina Básica	6	Téc. Culinarias y Taller de Cocina Institucional	6	Téc. Culinarias y Taller de Cocina Internacional	6	Téc. Culinarias y Taller de Cocina Específica	6	Práctica Profesional	30
3	7	4	6	4	6	4	6		
Taller de Gastronomía Intercultural (Ética I)	6	Taller de Gastronomía Intercultural (Ética II)	6	Taller de Gastronomía Intercultural (Ética I)	6	Taller de Gastronomía Intercultural (Ética II)	6		
3	7	3	7	4	6	4	6		
Higiene y Manipulación de Alimentos	4	Herramientas de Gestión	4	Taller de Repostería y Pastelería I	6	Taller de Repostería y Pastelería II	6		
3	4	1	6	3	7	3	7		
Cosmología y Culturas Originarias	4	Serv. Comedor, Bar, Cocktails y Vino	6	Mediación y Cultura Médica	4	Ética Profesional	4		
2	5	3	7	2	5	2	5		
Antropología Cristiana	4	Inglés I	4	Control y Gestión de Rec. y Eventos	4	Marketing: Emprendimiento y Plan de Negocios	4		
2	5	2	5	3	4	2	5		
Comunicación Oral y Escrita	4	Integración de Saberes	4	Optativo de Profundización	4	Diseño y Elaboración de Cartas y Menús	4		
2	5	2	5	2	5	2	5		

Créditos Semestrales 28

Nombre actividad curricular	Cr.
Código Asignatura	
DD	DI

Cr. Créditos de la actividad curricular  
DD Docencia Directa  
DI Docencia Indirecta

30

30

30

30

1

49



## - **METODOLOGÍA:**

De tipo Activa, se presenta un desafío a los estudiantes( ficha de actividad).

## - **DESARROLLO:**

- Horas de Docencia Directa con el Docente de la actividad curricular como guía y facilitador.
- Horas de Docencia Indirecta con apoyo de los Docentes de las demás actividades curriculares involucradas.

## - **PRODUCTO:**

- Presentación de la productora y evento a los “novios” a través de PPT
- Puesta en escena del evento.

## EVALUACIÓN: Tres Instancias

- Avances en Horas de Docencia Directa

### LISTA DE COTEJO

- Presentación de la Productora y Evento en PPT

### RÚBRICA

- Puesta en escena del evento

### RÚBRICA

**HETEROEVALUACIÓN: PAUTA DE OBSERVACIÓN**

Lista de cotejo para avance de Trabajo Grupal en el Aula  
(Avance de etapas 1 y 2 del trabajo)

Nombres de los Estudiantes: \_\_\_\_\_

COMPETENCIA GENÉRICA O COMPETENCIA ESPECÍFICA	INDICADORES	SI	NO	Observaciones
CC1 Demuestra una conducta de respeto por la dignidad de la persona humana y por el diálogo Paz y Justicia, en la relación del hombre con el mundo.	Se observa en el aula socialmente un ambiente de respeto entre los integrantes del equipo de trabajo.			
CC2 Trabaja en forma autónoma e integra equipos interdisciplinarios.	Se observa "trabajo en equipo" durante el desarrollo del trabajo (los estudiantes planifican, organizan y distribuyen tareas).			
CC3 Evalúa críticamente situaciones para la toma de decisiones.	Se observa que los estudiantes durante el desarrollo del trabajo "Planificación estratégica" de la productora de eventos y planificación Operativa del "Macromini" evalúan diversas situaciones antes de tomar decisiones.			
CC4 Busca y analiza información proveniente	Los estudiantes apoyan de manera activa, el desarrollo de la productora de eventos.			

**HETEROEVALUACIÓN:**

Rúbrica para presentación de la empresa y del evento en PPT"

Nombre de los Estudiantes: \_\_\_\_\_

COMPETENCIA E INDICADOR	DESCRIPCIÓN	DE LA PUNTUACIÓN	Puntaje (de 0 a 10 puntos)
CC2 Actúa ética y responsable en los ámbitos personal, profesional y social, y basado en el conocimiento de la	Los estudiantes se presentan puntualmente ante la comisión que observará y evaluará la presentación en PPT.	Los estudiantes se presentan algunas minutos tarde ante la comisión que observará y evaluará la presentación en PPT.	Los estudiantes se presentan notoriamente tarde ante la comisión que observará y evaluará la presentación en PPT.

**HETEROEVALUACIÓN:**

Rúbrica para presentación del Evento"

Nombre de los Estudiantes: \_\_\_\_\_

COMPETENCIA E INDICADOR	DESCRIPCIÓN	DE LA PUNTUACIÓN	Puntaje (de 0 a 10 puntos)
CC1 Actúa ética y responsable en los ámbitos personal, profesional y social, basado en el conocimiento de la	Los estudiantes se presentan puntualmente en el horario planificado.	Los estudiantes se presentan algunas minutos antes o después del horario planificado.	Los estudiantes tienen un retraso mayor y evalúan la presentación del evento.
CC2 Trabaja en forma autónoma e integra equipos interdisciplinarios	Se aprueba un grupo de trabajo con distribución clara de funciones. Se aprueba un buen trabajo en equipo	Se aprueba un grupo de trabajo poco claro de funciones. No se aprueba un buen trabajo en equipo	El grupo de trabajo no se ve coordinado, la distribución de funciones no es clara. Se aprueba de desorden.
CC3 Se adapta a cambios en su entorno y se desempeña en mejor diversas	Resuelven de buena manera los requerimientos asociados que surgen en el momento por parte de las comensales.	Resuelven los requerimientos asociados que surgen en el momento por parte de las comensales.	No son capaces de resolver de buena manera los requerimientos asociados que surgen en el momento por parte de las comensales.
CC4 Planifica y elabora productos gastronómicos basados en técnicas de cocina	Aplican técnicas de corte, cocción, textura, y sabor adecuadas en la preparación del menú.	Aplican algunas técnicas de corte, cocción, textura, y sabor adecuadas en la preparación del menú.	No son capaces de aplicar técnicas de corte, cocción, textura, y sabor adecuadas en la preparación del menú.





# UCSC

**CIDD | UCSC**  
CENTRO DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DOCENTE  
DIRECCIÓN DE DOCENCIA







# UCSC

**CIDD | UCSC**  
CENTRO DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DOCENTE  
DIRECCIÓN DE DOCENCIA







# UCSC

**CIDD | UCSC**  
CENTRO DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO DOCENTE  
DIRECCIÓN DE DOCENCIA



## INSTANCIAS FINALES:

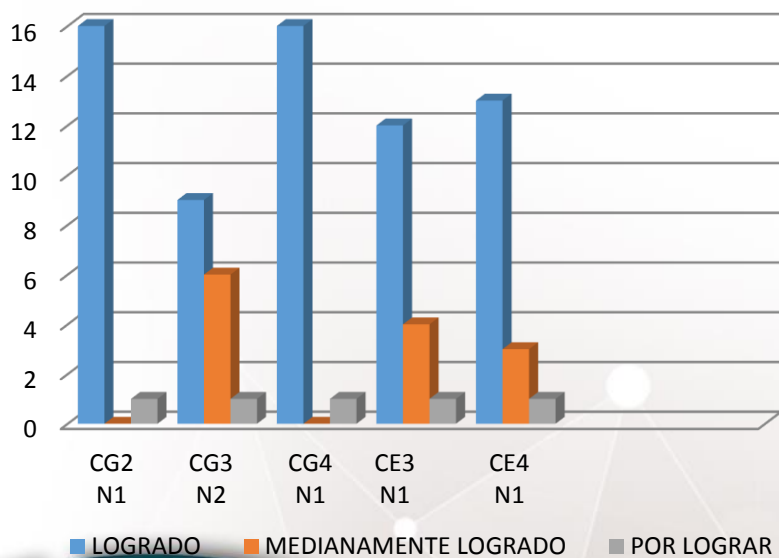
- Reflexión conjunta de todos los Involucrados.
- Entrega de Resultados a los Estudiantes.
- Tabulación de Resultados Individuales y por curso.
- Entrega de Resultados al Encargado de área o Jefe de Carrera.

## FORTALEZAS DE LA EVALUACIÓN INTERDISCIPLINARIA

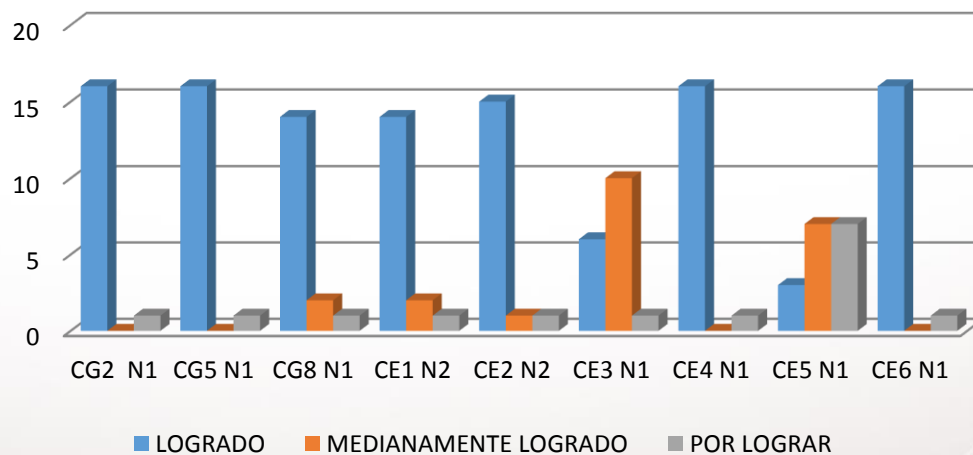
- Poner al servicio de los estudiantes metodologías activas, basadas en el Modelo Educativo de la UCSC permitiendo al estudiante trabajar en un **contexto similar al real**.
- Medir a través de un **hito evaluativo** el logro de competencias por estudiante y por curso.
- Determinar las competencias en sus respectivos niveles de dominio que tienen menor y mayor logro en los estudiantes.
- Generar **acciones remediales** respecto de las competencias que se ha observado con menos logro en estudiantes.
- Hacer las adecuaciones curriculares necesarias para mejorar los resultados de los estudiantes, incluidas en plan de mejoras.
- Desarrollar y potenciar en los estudiantes: Trabajo en equipo, capacidad emprendedora, creativa e innovadora, uso de tecnologías de la información y comunicación y el aprendizaje autónomo.
- Potenciar el trabajo Interdisciplinario de los Docentes.

## EJEMPLO DE RESULTADOS OBTENIDOS

**RESULTADO POR CURSO  
EVALUACIÓN INTERMEDIA ( PPT)**



**RESULTADO POR CURSO  
EVALUACIÓN INTERMEDIA ( EVENTO)**





# X Coloquio en Docencia Universitaria.

*Mejorando la Evaluación de Resultados  
de aprendizaje en la UCSC.*

**NOMBRE DE LOS PONENTES:**

Andrea Saavedra Contreras  
Carlos Rojas Cubillos

**CORREO ELECTRÓNICO:**

asaavedra@ucsc.cl  
crojasc@ucsc.cl