

# CLASES SINCRÓNICAS EN MEET CORTES DE VEGETALES

**CENTRO DE EDUCACIÓN ALTERNATIVA MARÍA AUXILIADORA**  
CEA | 2021 | EL ALTO  
DOCENTE: OLGA MARISCAL QUENTA



## ¿Cómo se implementó?

- Se utilizó la plataforma institucional del CEA María Auxiliadora para las clases sincrónicas mediante el programa Meet.  
Para la clase sincrónica se desarrollaron las siguientes actividades:
- Se realizó la planificación curricular.
- Se elaboraron dos videos. El primero correspondiente a la parte teórica (grabado con el programa Screen-cast-O-Matic); El segundo correspondiente a la valoración.
- La elaboración de otro video con la práctica de las y los estudiantes, el mismo que se proyectó a través de los celulares.

## ¿Qué resultados se obtuvieron?

- ✓ Que es posible la enseñanza por vía virtual.
- ✓ Que los estudiantes comprenden y aplican lo que se les imparte.
- ✓ Que la parte práctica que se presentó en el video "los cortes en vegetales" puede ser asimilada de manera positiva.
- ✓ Que las grabaciones de estas clases pueden ser repasadas nuevamente por los estudiantes cuantas veces deseen porque la clase grabada está colgada en la plataforma institucional

En la Carrera de técnico básico en Gastronomía y Alimentación se enseñó a realizar los cortes en verduras y su aplicabilidad para la presentación de platos nacionales de forma virtual, utilizando la plataforma institucional del CEA.

## Objetivo

Enseñar a realizar los cortes en verduras y su aplicabilidad en la presentación de platos nacionales de forma virtual, utilizando la plataforma institucional del CEA María Auxiliadora.

## Público meta

Las y los estudiantes de Gastronomía y Alimentación del CEA María Auxiliadora

## Institución

Centro de Educación Alternativa María Auxiliadora

## ¿A cuántos estudiantes se benefició?

Ha beneficiado a 24 mujeres y 5 varones.

## ¿Quiénes participaron?

Los y las estudiantes del CEA, además de la profesora.

## ¿Qué otros resultados no esperados se produjeron?

Que el tiempo de la presentación de un/a participante era una pre-retroalimentación para mejorar su producto.

## ¿Qué lecciones aprendidas obtuvo de esta experiencia? (Una reflexión)

- ✓ Que los y las estudiantes no solo aprenden de la enseñanza magistral práctica, sino también de sus compañeros y compañeras.
- ✓ Que los y las participantes se conecten mediante internet por las clases virtuales y por el grupo de WhatsApp de Gastronomía y Alimentación.

### Principales actividades Resumen

En la Carrera de técnico básico en Gastronomía y Alimentación se enseñó a realizar los cortes en verduras y su aplicabilidad para la presentación de platos nacionales de forma virtual, utilizando la plataforma institucional del CEA.

### Condiciones para replicar la experiencia

- Las condiciones ideales es que todos los institutos cuenten con plataforma institucional.
- Que haya mayor cobertura de internet.
- Que todos cuenten con celulares o computadoras.
- Que disminuyan los costos en el uso de internet.

*Nota: El centro mencionado en esta publicación es parte del sistema público de formación, dependiente del Ministerio de Educación del Estado Plurinacional de Bolivia y, actualmente, cuenta con el apoyo del proyecto Formación Técnica Profesional de la Cooperación para el Desarrollo de la Embajada de Suiza en Bolivia, ejecutado por el consorcio Swisscontact-FAUTAPO y en el territorio mencionado por CEMSE-CEE.*

2022 Año de la revolución cultural para la despatriarcalización: por una vida libre de violencia contra las mujeres