

DIARIO DE LA EXPERIMENTACIÓN CON LOS SIMULADORES DE CONSERVAS

Temporalización.:

	CONSERVAS VEGETALES	JAMÓN CURADO
DÍA 30 MARZO	X	
DÍA 31 MARZO	X	
DÍA 23 AL 27 ABRIL		X

Consideraciones previas:

El alumnado ya conoce el funcionamiento de los simuladores porque trabajó con el de Envases con la profesora Carmen D'Ocón .

Ya hemos trabajado la unidad de Conservas vegetales y las referentes a acondicionamiento de la materia prima, así como un tema de introducción en el que se trataba algunos conceptos como “continuo o por cargas”.

También son capaces de reconocer alguno de los sistemas de transporte de materiales

El aula en la que trabajamos el Módulo de Procesos en la Industria Alimentaria, como ya indiqué en la práctica 3, es el Aula Técnica de la Familia Profesional de Industrias alimentarias y disponemos, teniendo en cuenta el número de alumnos de este curso, de un ordenador por persona.

En cada ordenador se copió en una carpeta, el contenido del CD que nos enviasteis, para no depender de la conexión a Internet que no siempre es óptima.

Independientemente de la encuesta que habéis preparado sobre la utilidad de los simuladores es interesante conocer el grado de formación que estos aportan sobre la materia concreta, en este casos sobre distintos sistemas de conservación” por ello el alumnado ha trabajado con un pequeño cuestionario.

SIMULADOR DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

La programación que hemos seguido es la siguiente:

Día 30 (2 horas de clase): entrar en el simulador de conservas vegetales, leer la información que ofrece y comenzar a interactuar con él.

Resolver el cuestionario que se les entrega.

Desarrollo del trabajo con el simulador:

- En este caso, como en otras ocasiones en que me parece oportuno, he dejado que se consultasen, lo que han hecho cuando han empezado a tener algún problema (tengo que reconocer que ha sido hacia el final).

A mí a penas me han consultado y han estado muy entretenidos.

- Cuando he me ha dado la impresión que la interacción con el simulador disminuía, he preguntado si creían que habían conseguido “dominar la situación”, me han respondido que si y es entonces cuando les he entregado el cuestionario que adjunto. Están acostumbrados a que les presente preguntas sobre el trabajo que están haciendo solos o en grupo y se han puesto a ello, escribiendo sus respuestas en un documento Word que han creado en la carpeta de trabajo personal que tienen abierta en el ordenador.

Las primeras preguntas no les han supuesto mucho problema porque iban reconociendo equipos, sistemas de transportes, etc. Aún así han tenido que volver a jugar con el simulador para dar una respuesta completa.

Y así terminamos el primer día, diciéndome que ya casi habían terminado.

Día 31(2 horas y media de clase): continuar en el punto en que nos quedamos el día anterior

Desarrollo del trabajo:

- Todos me han dicho al comenzar que, como prácticamente habían acabado el día anterior, pronto estarían listos para la puesta en común.
- Los problemas ha surgido cuando han llegado a la pregunta en la que les pedía que enumerasen de forma secuenciada, de primera a última, cada una de las actuaciones que requería la elaboración completa de la conserva vegetal tal y como las presenta el simulador.
Han comenzado las consultas y hemos llegado casi al final de la clase sin que nadie diese señales de haber terminado.
- Cuando faltaba 10 minutos, puesto que nos vamos de vacaciones, he querido hacer una primera puesta en común, comenzando por los sistemas de movimiento de materia prima, que recordaban bastante pero saltándome el resto y pasando directamente a la de la secuencia de actividades de elaboración.

Entre todos hemos completado el DF, la mayoría había deducido la secuencia, siguiendo los conocimientos que tenían y la información del simulador.

El **problema** se ha presentado con la “**limpieza y secado de latas**”.

Hemos comentado la dificultad de situar esta acción en el lugar correcto del diagrama de flujo porque creemos que lleva a confusión el hecho de que primero aparezca “alimentar el pasteurizador” lo que sitúa las latas dentro de este equipo y a continuación se deba “limpiarlas para que no ensucie el pasteurizador”. Es algo que comentaremos en la evaluación del mismo.

Del resto del cuestionario hacemos la puesta en común el primer día de clase al volver de vacaciones de Pascua

Resultado final y valoración:

- La mayoría valoran muy positivamente la aportación del simulador a su formación
- Las dificultades se centran:
 - En algunas etapas que ellos realizarían, al menos en algunos casos en orden distintos. Ejemplo la clasificación de la materia prima en casos como pelado mecánico debe hacerse con anterioridad al mismo, cuando éste no se realiza manualmente.
 - El mayor problema es la que he señalado respecto a la limpieza de latas que la mayoría pensamos que tal y como está secuenciada lleva a error.

Coincido con su valoración y dificultades.

SIMULADOR DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS VEGETALES

Consideraciones previas:

Este simulador lo han trabajado a la vez que buscaban información en Internet sobre este producto puesto que coincidía con la temporalización del Módulo de Procesos en la Industria Alimentaria, según la programación del presente curso.

Debido a una pequeña lesión, que me a mantenido en casa, la comunicación con el alumnado ha sido a través de la compañera carmen D'Ocón y de e-mails.

El lugar de trabajo ha sido el aula técnica y la Web del simulador, a la que han accedido desde su casa.

El cuestionario preparado para este simulador, que adjunto al final, lo han tenido desde el primer momento

Desarrollo del trabajo con el simulador:

Recibieron por e-mail las instrucciones y el formulario.

Día 23 (2 horas).

En colaboración con Carmen D'Ocón, ya que yo estoy de baja, el alumnado comienza a trabajar con este simulador.

Días posteriores:

Terminan la experimentación desde su casa a través de Internet.

Días 27-29

Me remiten pro e-mail el cuestionario cumplimentado

Resultado final y valoración del alumnado:

- Todos ellos valoran positivamente este simulador

Les resulta muy interesante la cantidad de controles y registros a realizar.
Algunos encuentran este simulador “mas fácil” que el de conservas

- Dificultados:
 - La mayoría lo centran en los registros y controles. Al trabajar primero con el de conservas comentan que en un simulador el establecimiento d parámetros se realizan antes y en el otro después de introducir la materia prima en el equipo o instalación.

Aún así valoran mucho el conocimiento que aporta sobre la “cantidad de controles” a realizar

Coincido con sus valoraciones y dificultades

Cuestionarios:

SIMULADOR CONSERVAS VEGETALES

Después de trabajar con este simulador indica:

- Producto a labourer
- Método de conservación utilizado
- Diagrama de Flujo del proceso
- Etapas de preparación de la materia prima que incluye
- Tipo de tratamiento térmico que se aplica
- Momento en que se realizan controles de calidad
- De qué y cuando se cumplimentan registros
- Tipo de transportadores que aparecen
- Equipos utilizados
- Se trata de operaciones por cargas o en continuo
- Dibuja el DF completo con momentos de control y de registro incluidos

- Comentarios personales
 - Dificultades
 - Valoración
 - Algo que cambiarías

SIMULADOR JAMÓN CURADO

Después de trabajar con este simulador indica:

- Diagrama de Flujo del proceso
- Materia prima empleada
- Método de conservación utilizado
- Momento en que se realizan controles de calidad
- De qué y cuando se cumplimentan registros
- Equipos y espacios utilizados
- ¿Se trata de operaciones por cargas o en continuo?
- DF completo con momentos de control y de registro incluidos

- Comentarios personales:
 - Dificultades
 - Valoración
 - Algo que cambiarías