

Sector Industria Alimentaria



Motivación y metodologías. Claves del proceso de formación

CONTENIDOS

Identificación de las señales de desmotivación y propuestas para superarlas.

Metodologías formativas que pueden aplicarse durante la formación en una empresa.

INTRODUCCIÓN

De todos los factores clave que inciden en la calidad del proceso de formación, merece la pena destacar dos de ellos: la motivación del alumnado durante el proceso de formación y las metodologías que pueden utilizar los tutores de las empresas para la formación del alumnado.

MOTIVACIÓN

Durante la formación del alumnado los tutores de la empresa deben procurar mantener la motivación del alumnado por la formación. Para ello es importante identificar las señales que avisan de la falta de motivación del alumnado, y proponer acciones y estrategias que mantengan al alumnado motivado.

Indicios que denotan falta de motivación

- **Absentismo.** El alumnado no acude a la formación en la empresa y no existe una justificación, y en muchos casos ni siquiera un aviso.
- **Falta de puntualidad.** Alumnos que han sido puntuales durante todo el periodo de formación dejan de serlo.
- **Prisa por acabar.** Alumnado que está pendiente de la hora y pregunta por la posibilidad de acabar antes de forma regular.
- **Incumplimiento de las normas.** Alumnado que ha cumplido las normas durante el periodo de formación y comienza a incumplir algunas normas de uso o comportamiento.
- **Teléfono móvil.** Alumnado que está pendiente constantemente del teléfono móvil.
- **Distracciones frecuentes.** Alumnado que parece desconectado y distraído durante las formaciones.
- **Conflictos.** Alumnado que no ha generado problemas ni conflictos, comienza a discutir con compañeros, tutores o formadores.
- **Errores.** Alumnado que comete errores en tareas que conoce como consecuencia de la falta de atención.
- **Falta de comunicación.** Alumnado que deja de hablar y compartir con los compañeros, formadores y/o tutores.
- **Aislamiento.** Alumnado que permanece solo durante los periodos de descanso o que no se comunica con regularidad con el resto de los trabajadores y compañeros.

Acciones y estrategias para aumentar la motivación

- **Variedad de actividades.** El alumnado puede rotar por distintos puestos o realizar actividades diferentes durante su periodo de formación, para completar el programa formativo y para reducir la rutina.
- **Cambio de formador.** Puede favorecer la motivación no estar siempre con el mismo formador, sobre todo si aparecen síntomas de cansancio.

- **Metodologías diversas.** La alternancia en la «forma de formar» ayuda a minimizar las jornadas rutinarias en la formación.
- **Comunicación.** Favorecer la comunicación con el alumnado, si es necesario proponiendo reuniones al final de la jornada en la que pueda abordarse el problema.
- **Integración.** Mejorar la integración en los equipos de trabajo asignándole un rol específico en el equipo con sus propias tareas.
- **Responsabilidad.** Encomendar actividades relevantes al alumnado.
- **Reconocimiento.** Verbalizar los aspectos positivos de la formación y reconocer los logros del alumnado. El refuerzo positivo siempre ayuda a motivar.
- **Retribución.** Ajustar la retribución al compromiso del alumnado y a su rendimiento durante la formación. La retribución, principalmente en el caso de becas puede ser variable aumentando si el alumnado lo merece.
- **Contextualizar las actividades formativas.** Hacer el esfuerzo de proyectar el aprendizaje hacia su utilidad en la vida profesional.
- **Comunicar al profesorado.** El tutor del centro educativo siempre es un aliado para superar las dificultades durante la formación del alumnado.

METODOLOGÍAS FORMATIVAS

La combinación de diferentes metodologías formativas ayuda a dinamizar el proceso de formación en la empresa. Existen diversas metodologías para formar al alumnado, su combinación en determinadas situaciones mejora la formación del alumnado.

METODOLOGÍAS PARA LA FORMACIÓN DEL ALUMNADO DE PROYECTOS DE FP DUAL

Metodología	Descripción	Ejemplos
<p>Conversación pedagógica</p> <p>Protagonismo: alumno.</p> <p>Frecuencia: constante.</p>	<p>Participan el alumno y el tutor. Es un recurso de uso constante en la FP Dual, es normal utilizarla al comienzo o/y finalización de las actividades.</p> <p>Consiste en establecer un diálogo con el alumno que permita valorar los conocimientos previos que son necesarios para la realización de una actividad, hacerlo de forma segura y verificar la asimilación de los conceptos relacionados con la actividad a su finalización. Se realizan preguntas al alumno sobre las actividades que se van a realizar y se promueve el diálogo</p>	<p>¿Conoces la dosificación de las masas de nuestros panes? ¿Conoces el orden correcto de incorporación de los ingredientes? Describe el procedimiento.</p> <p>¿Cuál es el procedimiento para la toma de muestras para realizar el análisis cromático de la línea de producción de tomate frito? ¿Cuáles son los aspectos fundamentales para su conservación?</p> <p>¿Qué tipos de uvas tenemos en la explotación y que vinos podemos elaborar con cada una de ellas?</p> <p>¿Cuál es el proceso de fermentación maloláctica del vino?</p>
<p>Explicación magistral</p> <p>Protagonismo: tutor.</p> <p>Frecuencia: eventual.</p>	<p>Es un recurso que puede utilizarse previamente a la realización de una demostración o de forma aislada para explicar cualquier aspecto relevante de la formación. Consiste en realizar una explicación pormenorizada de cualquier aspecto relacionado con la formación. Es útil para introducir operaciones complejas que más adelante se demostrarán o para explicar conceptos relevantes para la actividad de la empresa.</p> <p>Durante la explicación el formador está dedicado exclusivamente al alumno por lo que para poder aplicar esta metodología se requiere disponer del tiempo y el espacio adecuado. Es habitual hacerlo antes del inicio de los servicios o a la finalización.</p>	<p>Explicación en una panadería, aspectos relevantes antes del comienzo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seguridad alimentaria y prevención de riesgos: Uso de EPI'S, medidas de seguridad e higiene alimentaria, riesgos asociados a los equipos de trabajo. • La elaboración: tipos de harinas, levaduras, fermentaciones y masas. <p>Explicaciones en una industria de elaboración de conservas de pescado, aspectos relevantes del inicio de la formación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fases del proceso. Explicación del proceso de elaboración y zonificación de la fábrica. • Funcionamiento de una línea de producción. Explicación de las fases productivas de una línea de producción, los operarios asociados y sus funciones, los posibles problemas que pueden surgir y las medidas correctoras.
<p>Demostración de procesos</p> <p>Protagonismo: tutor.</p> <p>Frecuencia: habitual.</p>	<p>Consiste en la explicación de los pasos y las claves de una actividad productiva que realiza el formador. La principal dificultad es acostumbrar a los formadores a explicar los procedimientos de trabajo que para ellos son rutinarios, mientras los realizan. El alumnado observa la ejecución y escucha la explicación. Es la metodología más habitual en la FP Dual, puesto que el formador no debe interrumpir su trabajo y el alumno se incorpora progresivamente a la actividad. El tiempo de observación del alumno dependerá de la complejidad de la actividad.</p>	<p>Toma de muestras para un análisis organoléptico en una industria.</p> <p>Formado de distintas piezas de pan.</p> <p>Elaboración de recetas de pastelería.</p> <p>Control de aprovisionamiento de líneas de producción.</p> <p>Preparación de productos para la venta.</p> <p>Atención a clientes en despacho de pan.</p> <p>Elaboración de la planificación de la vendimia, recursos humanos, plazos, etc.</p> <p>Limpieza y mantenimiento básico de equipos de amasado en una panificadora.</p>

METODOLOGÍAS PARA LA FORMACIÓN DEL ALUMNADO DE PROYECTOS DE FP DUAL

Metodología	Descripción	Ejemplos
<p>Aprendizaje por repetición</p> <p>Protagonismo: tutor/alumno</p> <p>Frecuencia: habitual.</p>	<p>Es la continuación lógica de la demostración de procesos, una vez observada y comprendida la actividad, el alumno, bajo la supervisión del formador, replica la operación que ha observado. En una primera fase, puede que solamente ayude en la operación y según vaya ganando en destreza, también lo hará en autonomía precisando menos supervisión. Es el proceso natural de aprendizaje en la FP Dual.</p>	<p>Elaboración de masa de pan. El alumnado observa cómo el formador selecciona, dosifica, amasa y limpia los equipos utilizados. Después ayuda al formador en la preparación de los ingredientes, en la dosificación, en el vertido en la amasadora y en la extracción. Tras varias jornadas ayudando en la preparación de las masas, va asumiendo mayor protagonismo y realizando las operaciones bajo la supervisión del formador. Cuando el formador ha verificado que conoce el proceso y lo realiza de forma adecuada el alumnado lo hace de forma autónoma.</p> <p>Funcionamiento de línea de producción. El alumno acompaña al encargado de la línea observando su trabajo e identificando sus responsabilidades y puntos críticos que pueden parar la producción. Ayuda al responsable de la línea a reponer los consumibles de la línea, a verificar el trabajo de los operarios, a comprobar las existencias, a verificar la calidad del envasado, a revisar la limpieza de la línea, etc. Después de comprender y conocer el proceso comienza a asumir parte de la responsabilidad del proceso como puede ser la verificación de existencias, la supervisión de la limpieza, el tratamiento de los productos defectuosos, etc. Una vez ha realizado o supervisado cada fase de la producción de forma independiente y bajo la supervisión del responsable, va asumiendo más fases y realizándolo de forma más autónoma hasta que puede llegar a realizar la función del responsable de la línea de forma autónoma.</p>
<p>Aprendizaje autónomo</p> <p>Protagonismo: alumno</p> <p>Frecuencia: eventual.</p>	<p>Se propone al alumnado que aborde de forma autónoma una actividad, que se la prepare y después explique el proceso y se valore conjuntamente el resultado. Permite romper la monotonía y valorar la autonomía y la iniciativa del alumno.</p> <p>Esta metodología puede aplicarse a cualquier tipo de actividad dando al alumno las directrices y los recursos necesarios para su preparación e incluso, utilizarla para innovar o investigar en la empresa proponiendo nuevas recetas o variedades de vino.</p> <p>Es un recurso del que no se debe abusar, puesto que existe menos interacción con el formador y el alumno puede sentirse excluido de la actividad de la empresa.</p>	<p>Elaboración de una receta. Se propone al alumnado que elabore la receta de una especialidad de la pastelería de forma autónoma.</p> <p>Propuesta de planificación de vendimia. Se propone que se realice la planificación de la vendimia calculando los plazos, los recursos y los costes y que lo justifique a su formador.</p> <p>Propuesta de plan de trabajo de una línea de producción. Se propone al alumnado que elabore el plan de producción de una línea de envasado durante un mes y que lo analice con su formador.</p> <p>Análisis de instrucciones de nuevo equipo. Se propone al alumnado que analice el manual de instrucciones y mantenimiento de un nuevo equipo y después se lo explique a su formador y compañeros.</p>

METODOLOGÍAS PARA LA FORMACIÓN DEL ALUMNADO DE PROYECTOS DE FP DUAL

Metodología	Descripción	Ejemplos
<p>Resolución de problemas</p> <p>Protagonismo: alumno.</p> <p>Frecuencia: eventual.</p>	<p>Se propone al alumnado la realización de una actividad de forma autónoma. Esta metodología puede servir para que aprenda una actividad, para verificar el proceso de aprendizaje de una actividad que ha practicado o para integrarlo en el equipo de trabajo asignándole responsabilidades. La metodología requiere identificar o generar previamente actividades o retos que enriquezcan al proceso de aprendizaje del alumno.</p> <p>Puede ser adecuada para momentos en los que formador no dispone de tiempo suficiente para la formación y para motivar al alumnado, pero no se debe abusar de esta metodología.</p>	<p>Actividades que simulen problemas o situaciones, por ejemplo la propuesta de una fórmula correctora para la acidez de un aceite.</p> <p>Actividades que mejoren procesos de la empresa, como elaborar una propuesta de planificación de los trabajos de vendimia.</p> <p>Actividades que resuelvan problemas reales, como estudiar el manual de mantenimiento de un equipo al que no se le está haciendo el mantenimiento adecuado.</p> <p>Actividades reales y cotidianas que se le asignan al alumno como parte de su rutina diaria, como el control de los registros de los residuos de la planta.</p>