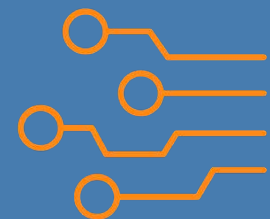
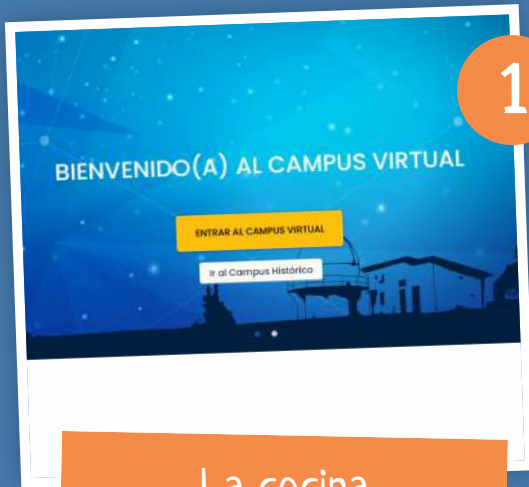


Una propuesta culinaria para una docencia en línea succulenta

“Amar la docencia es el alimento de cada día”

empezar





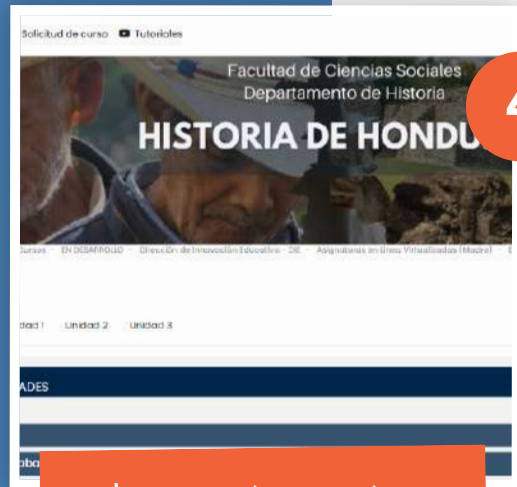
La cocina



Los cocineros



Los comensales



Los restaurantes

5

Credenciales del cocinero

Constancia de haber aprendido cocina en la Escuela de Cocina “Docente en línea”, el cual cuenta con 5 estrellas Michelin





Menú del día

Las chefs de esta receta le recomiendan:

- una apetitosa entrada
- un fortalecido platillo principal con ingredientes orgánicos y flexibles
- y un delicioso postre para chuparse los dedos

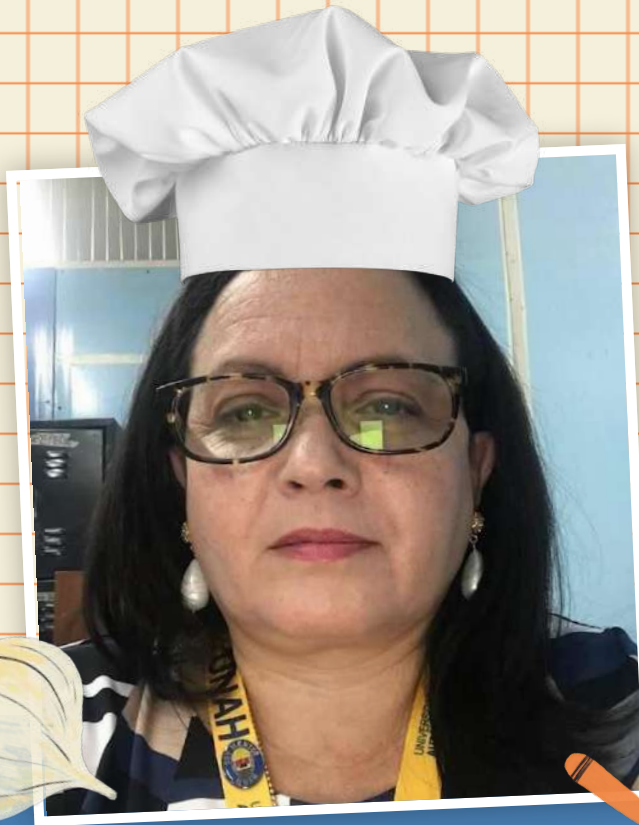
¡Bon appétit!

Conozcamos a las chefs



Elaborados con ingredientes
100% naturales y con las
funciones del docente en línea

Chefs de cocina



Ángela Zúniga

Profesora UNAH-VS
Ciencias Sociales



Irma Gámez

Profesora CU
Informática Administrativa



Melissa Rodríguez

Profesora CU
Pedagogía



Ingredientes:

- Dominio del área disciplinar.
- Conocimiento de la propuesta formativa.
- Motivación.
- Competencias pedagógicas y tecnológicas.
- Comunicación asertiva.
- Flexibilidad y seguimiento.
- Normativa de la clase.
- Valores.
- Trabajo colaborativo.
- Innovación educativa.
- Planificación y organización de la clase.
- Inclusión.
- Actualización permanente.

150 gr

Responsabilidad

2 onz

Creatividad

50 gr

Motivación

5 gr

Honestidad

250 ml

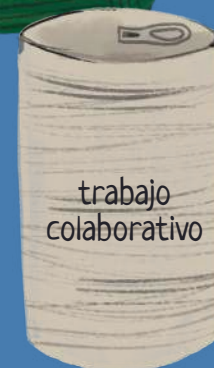
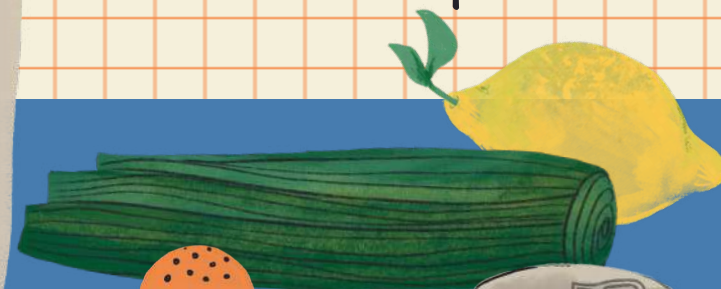
Ética profesional

5 onz

Empatía



Valores



Utensilios de cocina:

- Internet.
- Correo electrónico institucional.
- Actividades de aprendizaje y recursos del Campus.
- Dispositivos (móviles, tabletas y computadoras).
- Herramientas digitales para videoconferencia. +
- Herramientas digitales para encuestas. +
- Herramientas digitales de trabajo colaborativo. +
- Herramientas para la evaluación (autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación).
- Programas antiplagio
- Videos educativos, páginas Web, artículos científicos, libros digitales entre otros.
- Canales de Youtube institucionales/repositorio LUMINE.



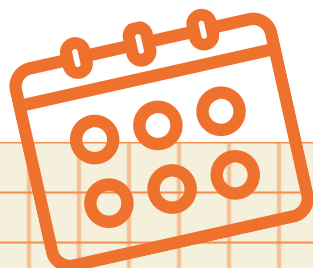


Procedimiento
PLATILLO DE
ENTRADA:
“ENSALADA DIGITAL”

“Una apetitosa planificación o encuadre de la clase”

PASO 1

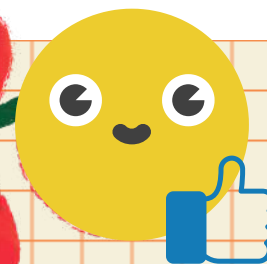
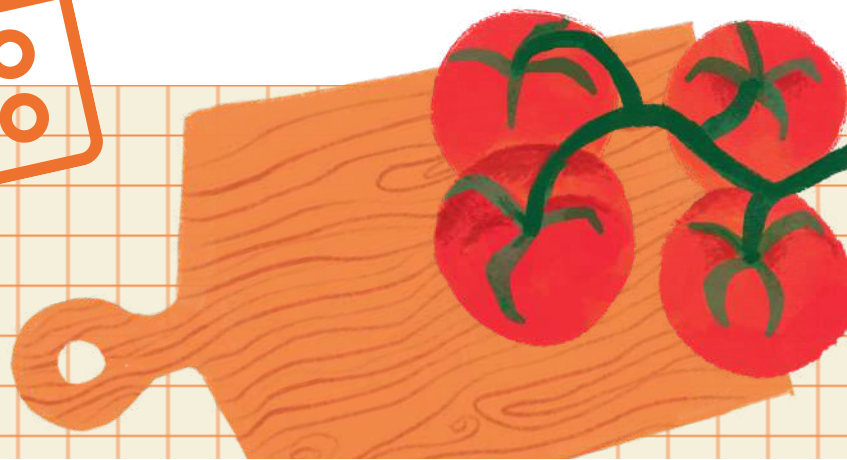
Utilice como ingrediente principal la **planificación y organización de la clase, iniciando con la exploración y revisión** de dicha asignatura: contenidos, recursos, actividades de aprendizaje, y actualizar algunos contenidos que se consideren pertinentes.



PASO 2

Para el siguiente paso debe mezclar la **calendarización y configuración de cada una de las actividades de aprendizaje** en el Campus Virtual. Si considera pertinente puede planificar clases sincrónicas en cualquier plataforma.

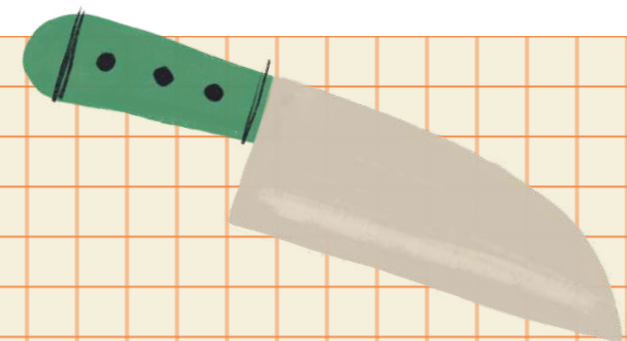
+ Tip del chef



PASO 3

Para que la entrada sea agradable al paladar es necesario **agregar como ingrediente las normativas o reglas de la asignatura**. El tercer ingrediente es crucial, la comunicación asertiva. En este paso prepare los mensajes para los foros (presentación, foro de consultas académicas o técnicas, de cafetería, novedades o avisos).

+ Tip del chef

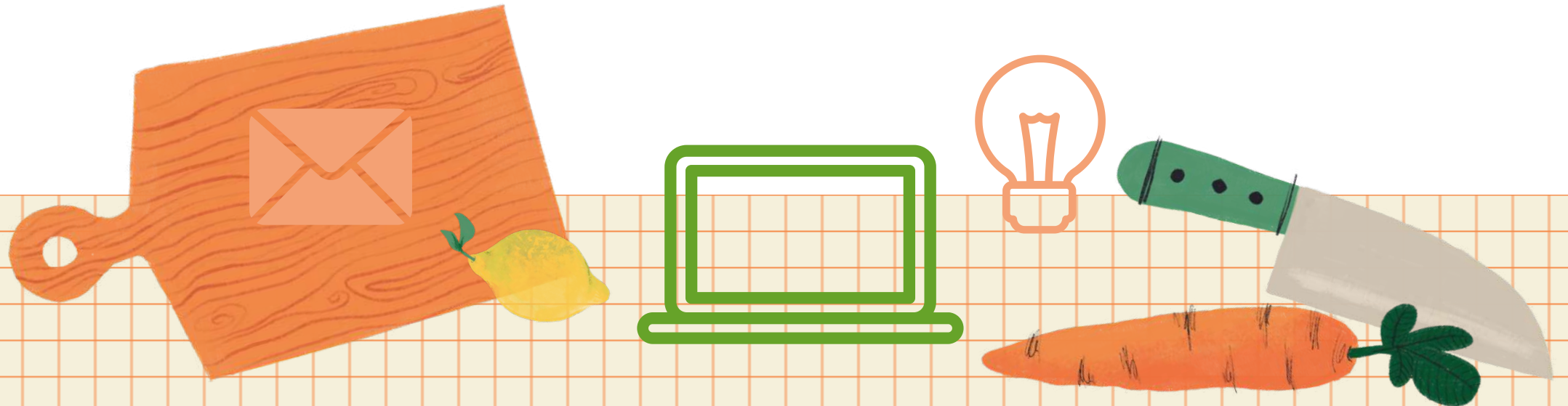


PASO 4

Como utensilio se necesitarán los contenidos, actividades de aprendizaje y recursos del Campus Virtual.

PASO 5

Para la elaboración de este platillo se necesitará dar **una cordial bienvenida** usando los utensilios de la mensajería, foros y correos institucionales de los estudiantes. (Es importante realizar este paso antes del primer día de clases).





Procedimiento

PLATILLO PRINCIPAL:
“CLASE A LA BOLOÑESA
EN LÍNEA”

“Un enriquecido desarrollo de la clase con ingredientes
100% naturales”

PASO 1

Agregue a la preparación del platillo una socialización de la clase con los estudiantes, explicándoles otros ingredientes como lo son: las generalidades del desarrollo de la clase y normativas, forma de trabajo, actividades de aprendizaje y calendario.

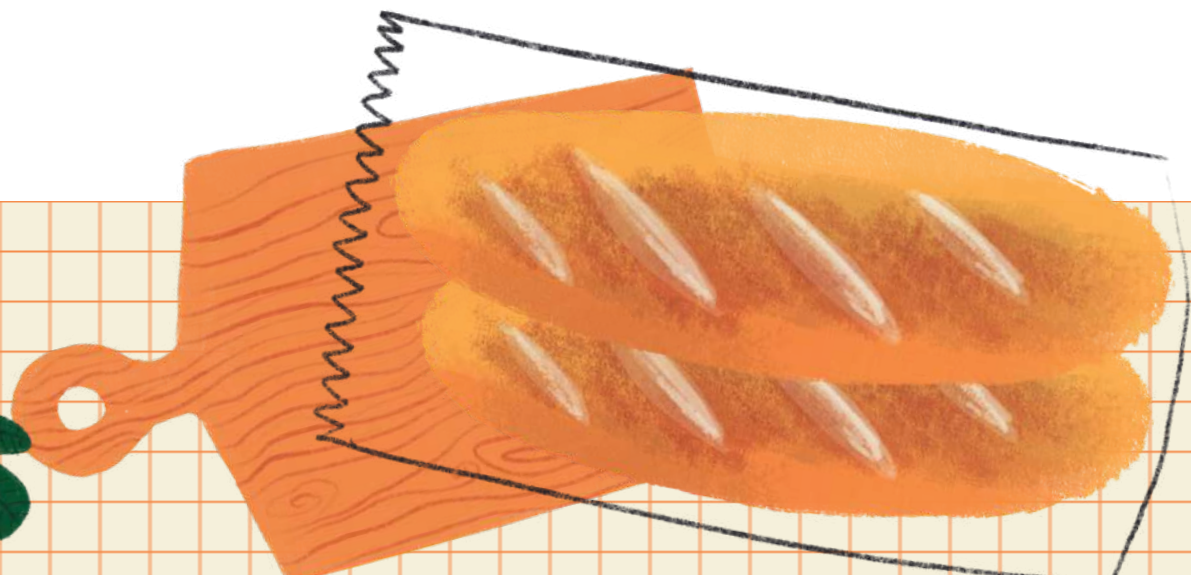
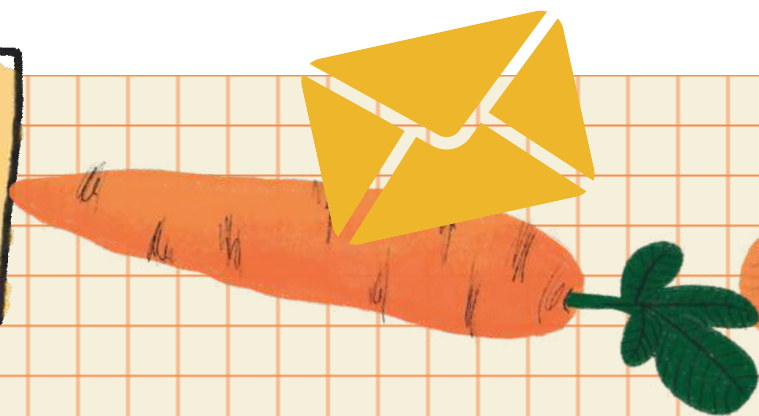
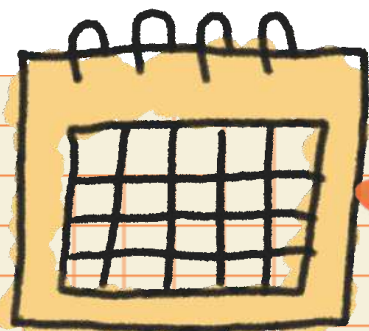
+ Tip del chef

PASO 2

Coloque en el tazón de la mensajería o foro de consultas académicas y técnicas las instrucciones a los estudiantes sobre los siguientes lineamientos: edición de perfil, foro de presentación, uso constante del foro de consultas académicas y técnicas, normativas de la clase y revisión del calendario académico.

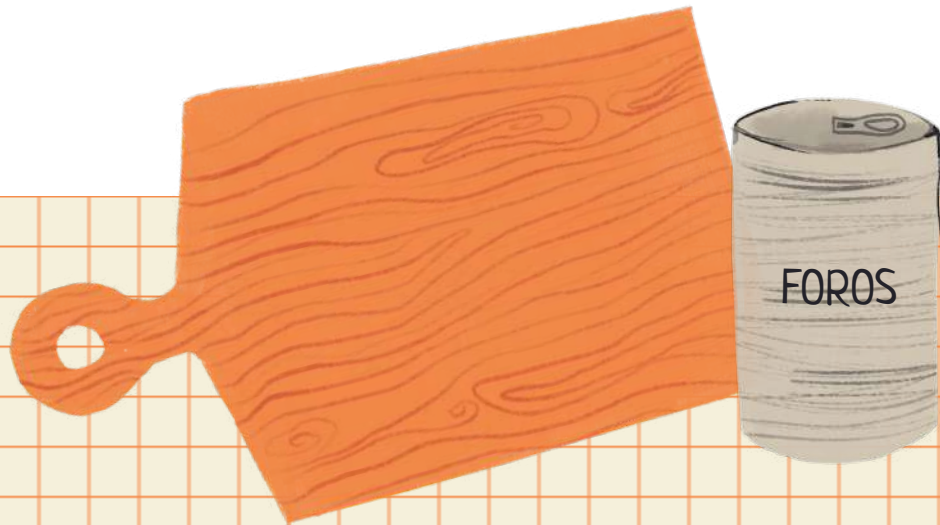
PASO 3

Pruebe la mezcla del diagnóstico estudiantil, como resultado quedará un sabor agradable, recuerde utilizar en esta mezcla el utensilio herramientas para encuestas online.



PASO 4

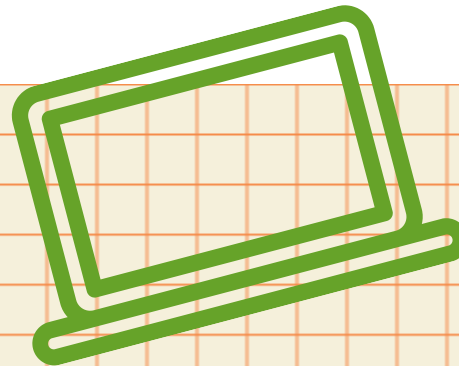
Remueva constantemente los siguientes tres ingredientes: comunicación asertiva, flexibilidad y seguimiento o monitoreo (individual y grupal) a través de los utensilios: “Participantes del aula virtual”, foros, mensajería, actividades y correo institucional.



PASO 5

Prepare una realimentación condimentada con el ingrediente dominio del área disciplinar para que el comensal pueda saborear su desempeño académico a través de las herramientas de trabajo colaborativo, herramientas de evaluación, instrumentos para la evaluación (autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación)

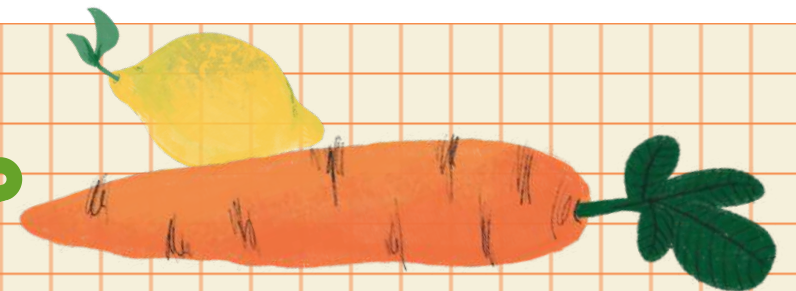
+ Tip del chef



PASO 6

Combine todos los ingredientes en un recipiente para meterlo al horno de la innovación, sazonando con el ingrediente natural de las capacitaciones y actualización docente.

★
CONSEJO
CULINARIO





Procedimiento

POSTRE: “ROSQUILLAS
DULCES EN ENTORNO
VIRTUAL DE
APRENDIZAJE”

“Un cierre de la clase para chuparse los dedos”

PASO 1

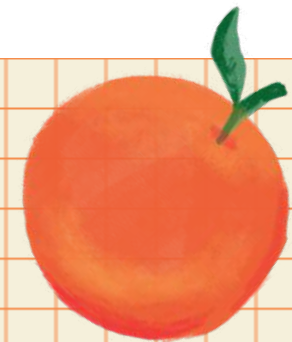
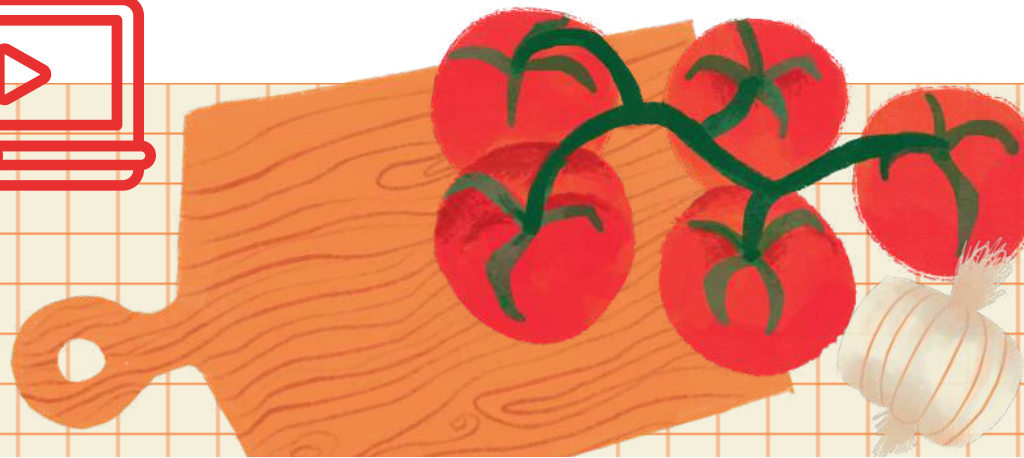
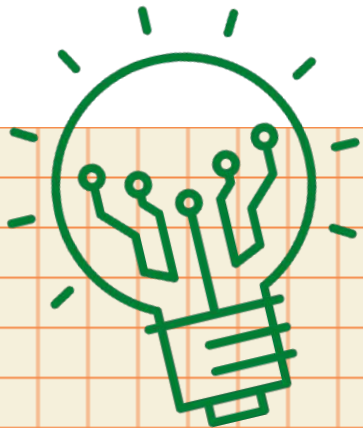
Mezcle la **realimentación académica**, y la **comunicación asertiva**, prepararlas con los ingredientes de las **reposiciones**, en pequeños moldes como: el calendario, foro de consultas académicas y mensajería.

PASO 2

Amase para darle forma a las rosquillas en un molde de **valoración final de los aprendizajes** adquiridos por los estudiantes, a través de las **herramientas para encuestas y de videoconferencias**.

PASO 3

Freír y luego hacer reposar las rosquillas de acuerdo con el tiempo establecido en el **calendario académico de la UNAH**, para la digitalización de notas en sistema de DIPP, en un recipiente frío cuadrado de calificaciones de forma individual y/o grupal utilizando los utensilios de la **mensajería del campus virtual y foros de consultas** (trabajos grupales).

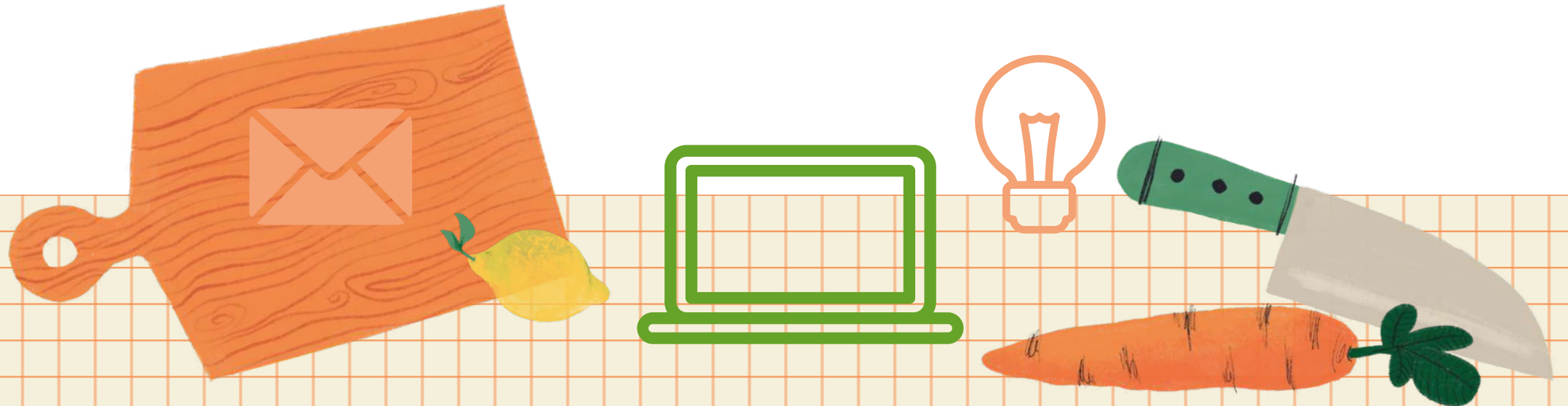


PASO 4

Hierva las rosquillas con el ingrediente de la **motivación** para los estudiantes que no obtuvieron un buen rendimiento, a fin de que continúen esforzándose.

PASO 5

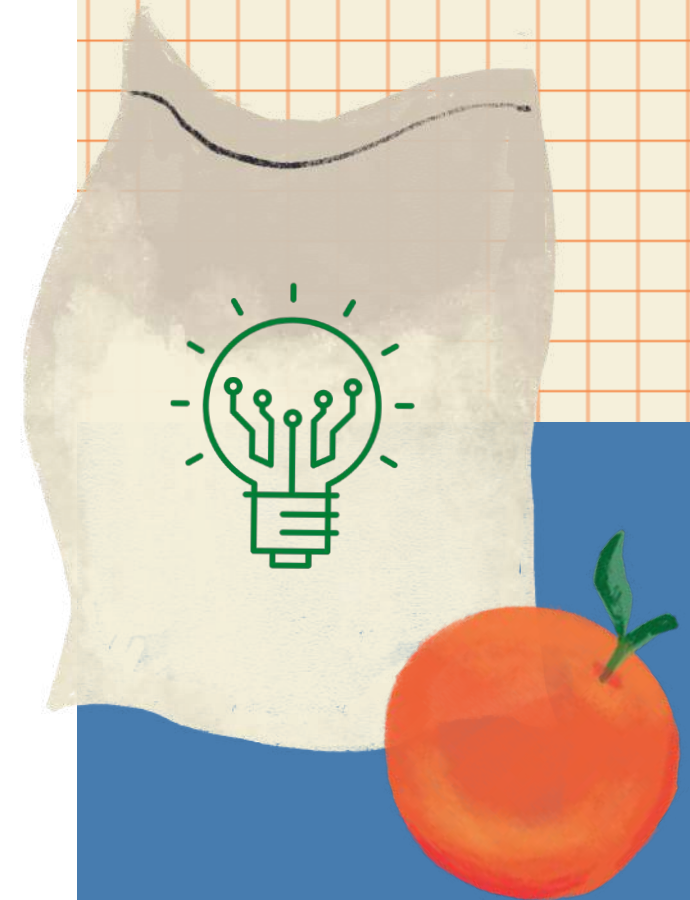
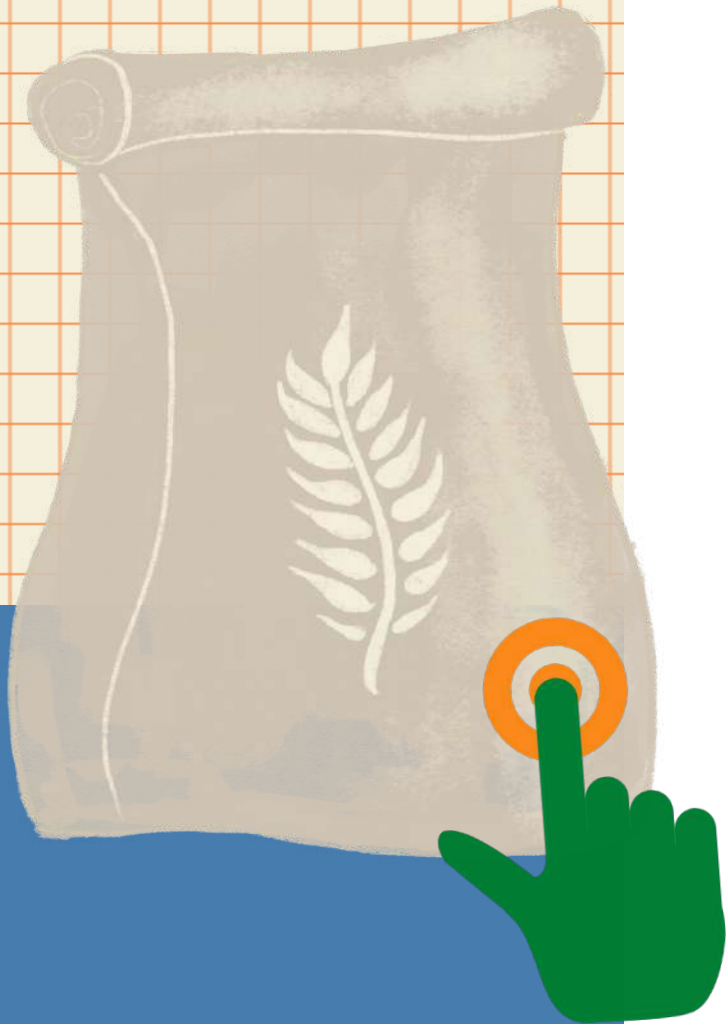
Finalmente agregue miel a la cocción, una dulce **despedida** de forma individual y grupal, a través de los utensilios de la **mensajería del Campus Virtual**. Opcional: puede realizar una despedida virtual a través de una videoconferencia.

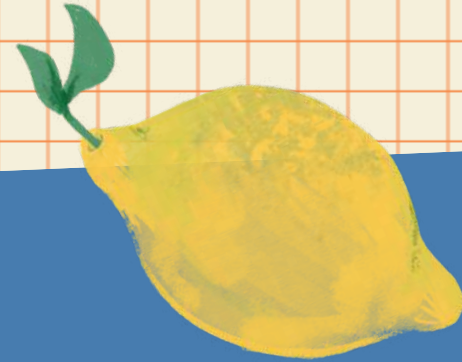


SUGERENCIA FINAL DE LAS CHEFS:



Para una buena propuesta culinaria para una docencia en línea suculenta, se recomienda dentro de la práctica docente realizar investigación- acción, que permitan mejorar la calidad de la educación en línea.





¡ BON APPETIT !
Gracias por su atención

