

PROYECTO AULA ATECA IES REY ALABEZ.

DATOS DEL CENTRO

Nombre del centro docente Instituto de Educación Secundaria Rey Alabez

Código del centro 04700090

Localidad Mojácar

Provincia Almería

Familias Profesionales, Ciclos Formativos y, en su caso Cursos de Especialización, que oferta el centro.

Se ofertan dos ciclos formativos de grado medio (D), ambos de la familia profesional Hostelería y Turismo:

- Cocina y Gastronomía.
- Servicios en Restauración.

Responsable del aula ATECA designada por la Dirección.

- María Dolores Trigo Fernández, profesora de la familia profesional Hostelería Turismo y jefa de Departamento Hostelería y Turismo.

- Daniel Sánchez Gormedino, profesor de la familia profesional Hostelería y Turismo.

DATOS GENERALES DEL PROYECTO.

Título del proyecto.

Un Aula Ateca para el Rey Alabez: transformando nuestra FP.

Finalidad del proyecto Aula ATECA

- Fomentar proyectos que resuelvan un problema o mejoren una situación educativa y como consecuencia sean llevados a la práctica de una manera probada.
- Promover metodologías activas y colaborativas.
- Fomentar el trabajo multidisciplinar.
- Potenciar las competencias profesionales, personales y sociales que se recojan en su currículo.
- Fomentar la autonomía del alumnado.
- Mejorar la inclusión y la autoestima del alumnado.

Objetivos generales.

- Dotar al instituto de un espacio polivalente adaptado a las necesidades educativas actuales, proporcionando una infraestructura moderna para el aprendizaje que propicie el acceso a la tecnología, la transferencia de conocimiento específico en Hostelería y Turismo, y que actualice las metodologías del profesorado para acercar el currículo a los estudiantes.
- Ampliar las competencias digitales avanzadas de nuestros estudiantes, tanto las generales como las específicas del sector.
- Fomentar el aprendizaje basado en proyectos, la simulación de situaciones reales y la innovación educativa, permitiendo a los estudiantes desarrollar sus conocimientos mediante experiencias prácticas que refuercen su autonomía y generen un ambiente cotidiano favorecedor de la inclusión, el empoderamiento, la pertenencia al grupo, la autoestima y la resolución de conflictos.
- Ampliar las posibilidades de relación entre el instituto y las empresas e instituciones que colaboran en la fase de formación en empresa u organismo equiparado, cooperando y promoviendo el intercambio de tecnología y know-how en el sector.
- Capacitar a los docentes en el uso de herramientas digitales avanzadas, promoviendo su actualización profesional y fortaleciendo la calidad educativa del centro

Objetivos específicos.

1. En relación al alumnado.

- Potenciar las competencias digitales, profesionales, personales y sociales del alumnado para mejorar sus oportunidades laborales y su adaptación al mercado de trabajo y a la sociedad.
- Estimular el interés por la investigación, la innovación y las tendencias en hostelería.

- Sensibilizar al alumnado sobre la importancia de la formación tecnológica y digital, no solo para el contexto laboral, sino también para el social y personal.

2. En relación al profesorado.

- Ampliar la capacitación y conocimiento de nuevas tecnologías aplicadas al sector productivo.
- Ampliar la capacitación y conocimiento de nuevas tecnologías aplicadas a la práctica docente.
- Acercar más los equipos docentes a la empresa.
- Promover buenas prácticas en seguridad y salud, garantizando un uso adecuado de las tecnologías y herramientas de trabajo en el aula.

3. En relación con el proceso de enseñanza-aprendizaje.

- Fortalecer la conexión entre el entorno educativo y el mundo profesional, facilitando la relación del alumnado con el tejido empresarial y social.
- Promover cambios metodológicos innovadores, mediante actividades que fomenten la búsqueda, selección y elaboración de información y productos finales a través de soluciones tecnológicas.
- Impulsar proyectos de innovación colaborativos tanto en el centro como en colaboración con otras instituciones educativas y/o empresariales.
- Reducir la brecha digital que se observa en parte de nuestro alumnado a través de una dotación que facilite un aprendizaje significativo y adaptado a la diversidad.

4. En relación al centro docente.

- Adecuar espacios y recursos a las necesidades reales tanto de alumnado y profesorado como del tejido empresarial vinculado a la familia profesional de Hostelería y Turismo.
- Adaptar las instalaciones del centro a los nuevos módulos profesionales derivados de la normativa estatal y autonómica de FP.
- Incrementar la calidad de la oferta educativa de FP y, por tanto, el prestigio del centro como referente comarcal en enseñanzas profesionales.

Actividades concretas llevadas a cabo en el Aula ATECA.

1. Simulaciones en entornos virtuales: montaje y emplatado de elaboraciones gastronómicas, elaboración de recetas a partir de la IA, desarrollo de eventos adaptados a tipologías diversas de clientes y tipos de servicio en restauración, práctica multilingüe en la atención al cliente en hostelería, visitas a bodegas y otras empresas agroalimentarias y hosteleras.
2. Diseño y generación de moldes y soportes para panadería, pastelería, repostería y bar-cafetería/restaurante para emplatados, presentaciones innovadoras y fotografía/vídeo digital.
3. Aplicación de la tecnología habilitadora en los procesos de toma de comanda, pagos de clientes, comunicación sala-cocina, gestión de almacén/stocks y creación de menú y cartas interactivas.
4. Charlas, presentaciones, encuentros y ponencias: jóvenes emprendedores, empresarios, instituciones, organismos, asociaciones públicas o privadas relacionadas con el sector, expertos y profesionales vinculados a los perfiles profesionales.
5. Ejecución de proyectos de emprendimiento y elaboración y presentación de proyectos intermodulares para la integración de competencias.
6. Trabajos en equipo para el desarrollo de soft skills referidas a los perfiles profesionales: resolución de conflictos, resiliencia laboral, sinergia en equipos de trabajo utilizando múltiples plataformas, repositorios de información y herramientas, y retos diversos.
7. Talleres de fotografía y vídeo para difusión de elaboraciones gastronómicas en redes sociales y otros canales profesionales.
8. Actividades intercentros y participación en concursos, eventos, proyectos de internacionalización y formaciones online.

ESPACIO AULA ATECA.

Los diferentes espacios que se implantarán en el Aula AtecA son:

- **Espacio Comparte:** se ubicará en el frente del aula para visualizar presentaciones y atender adecuadamente exposiciones, charlas, puestas en común, desarrollo de ideas, videoconferencias, simulaciones y demás. Dispondrá de pantalla interactiva o pizarra digital, proyector, cámara de alta definición en Streaming y microfónica. También de un atril y varias sillas y/o taburetes/pufs. 19 metros cuadrados.
- **Espacio Investigación:** en la zona central del aula, contará con recursos de consulta para el trabajo creativo e innovador del alumnado. Dispondrá de mesa común redonda con acceso a dispositivos y sillas alrededor. 8 metros cuadrados.
- **Espacio Diseño:** rincón donde los estudiantes podrán trabajar en proyectos prácticos. Contará con mesas amplias y sillas, y servirá para el desarrollo de ideas, trabajo colaborativo y coworking, y desarrollo de proyectos de emprendimiento, sostenibilidad y digitalización. Contará con almacenamiento para guardar materiales y dispositivos. Reutilizaremos aquí nuestro carrito con ordenadores portátiles. 12 metros cuadrados.
- **Espacio Fabricación:** en un área lateral del aula en frente del Espacio Diseño, dispondrá de almacenamiento y mesas, paneles para anotar procesos, escáner, impresora 3D, cámara fotográfica con aro de luz, trípode y croma. 10 metros cuadrados.

FORMACIÓN DEL PROFESORADO.

Actualmente el profesorado del Departamento no cuenta con formación específica ni capacitación avanzada, por lo que se contará con el CEP Cuevas-Olula y su asesoría de FP para formación concreta en gestión de Aulas AtecA, empleo de impresoras y escáner 3D, utilización de softwares, procesos de digitalización en FP, uso de simuladores en hostelería y/o fotografía digital.

PLANIFICACIÓN DEL PROYECTO.

Secuenciación del proyecto en el tiempo con una breve descripción de las acciones en cada fase del proyecto.

DESCRIPCIÓN DE ACTUACIONES	TEMPORALIZACIÓN
(hasta 31 de diciembre 2025)	
CLAUSTRO. Claustro extraordinario para solicitud Aula Ateca FP.	10 ABRIL 2025
ANÁLISIS. Propuesta y requisitos. Estudio necesidad y viabilidad. Planificación.	ABRIL 2025
SOLICITUD. Documentación, cumplimentación y registro.	ABRIL 2025
SUBSANACIONES Y ALEGACIONES. Análisis y documentación si procede	MAYO 2025
OBRAS DE ACONDICIONAMIENTO. Adecuación del espacio destinado a Aula Ateca.	JULIO 2025 - SEPTIEMBRE 2025
ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO. Equipos, dispositivos, mobiliario y materiales.	JULIO 2025 - NOVIEMBRE 2025

FORMACIÓN. En colaboración con CEP.	SEPTIEMBRE 2025 - DICIEMBRE 2025
PUESTA EN MARCHA Y SEGUIMIENTO. Experiencia piloto, inauguración y jornada de presentación.	NOVIEMBRE 2025 - DICIEMBRE 2025
DIFUSIÓN. Web, redes sociales, ayuntamiento, Delegación Territorial.	NOVIEMBRE 2025 - DICIEMBRE 2025
JUSTIFICACIÓN DE LA FINANCIACIÓN.	DICIEMBRE 2025

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.

Indicadores e instrumentos que se utilizarán para el seguimiento de la gestión del proyecto y para verificar el logro de sus objetivos.

El seguimiento de la gestión del Aula ATECA en el IES Rey Alabez se desarrollará en varias fases:

1. Puesta en marcha del proyecto.
2. Sesiones piloto.
3. Evaluación del alcance y detención de ajustes.
4. Alcance de objetivos.

Indicadores e instrumentos:

- Rúbricas de evaluación para valorar habilidades prácticas y digitales.
- Cuestionarios de autoevaluación para que los alumnos valoren su aprendizaje.
- Observación directa y registros de desempeño para el análisis del nivel de autonomía del alumnado con la tecnología.
- Listas de verificación del uso de herramientas tecnológicas.
- Encuestas a docentes y alumnos sobre facilidad de uso y utilidad de las tecnologías.
- Registros de incidencias (conectividad, fallos técnicos, dificultades de acceso...)
- Pruebas finales al alumnado y portafolio digital con revisión de proyectos realizados.
- Diario reflexivo docente para la valoración de la efectividad de las estrategias metodológicas.
- Encuestas a empresas colaboradoras para recoger el desempeño del alumnado durante la fase de formación en empresa u organismo equiparado.
- Certificados de formación docente.