

*UNIVERSIDAD DE CIENCIAS  
PEDAGÓGICAS.*

*Capitán: "Silverio Blanco Núñez"  
Sede Pedagógica Universitaria de Cabaiguán.*

*Tesis en opción al título académico de master en  
ciencias de la educación.*

*Título: Propuesta de actividades pedagógicas  
dirigidas a elevar el nivel de motivación por la  
especialidad de Servicios Gastronómicos.*

*Autor(a): Mildrey Izquierdo Valdivia.*

*Curso 2009- 2010.*

*Año 52 de la Revolución.*

*“El trabajador gastronómico sabe que está en la dirección correcta cada vez que satisface a un cliente, y este es a la vez su mayor recompensa ”.*

*Fidel Castro.*

*Dar gracias es una manera de retribuir el esfuerzo realizado por los demás, es por ello que quiero agradecer a todos los que de una forma u otra hicieron posibles la realización y terminación exitosa de mi trabajo, en especial a la tutora Rosa F Castañeda Portal por su ayuda, consejos y orientaciones precisas y profundas durante el desarrollo del trabajo.*

*A las consultantes MSc. Carmen Madrigal González y MSc. Nisdalys Marrero Hernández por sus sugerencias para el perfeccionamiento de la propuesta.*

*A la Revolución que me ha dado la oportunidad de realizarme como educadora, como trabajadora y como mujer.*

*A todos los profesores que me impartieron clases durante esta maestría.*

**A** quien me ilumina con su sonrisa cada mañana, quien que me enseñó el significado de la palabra mamá, el que me da paz, luz y alegría, a él **L**

**M**adre a ti también, por enseñarme lo bueno de la vida, por ser tan especial, por quererme y apoyarme siempre **E**

**I**ncondicional ha sido el apoyo de mis compañeros, por eso les doy de corazón las gracias **S**

**H**ermana, qué te puedo decir, sabes que este trabajo también es dedicado a ti por enseñarme qué es integridad **D**

**I**magínense si no dedico un pedacito de este trabajo a mis suegros, pues ellos también han dado su aporte **E**

**J**amás creas que por ser el último en esta lista, eres el último en mi vida, estoy segura que eso lo sabes, por todo lo que me has dado y lo que significas para mí, claro que te dedico no solo el trabajo, sino el título, si lo llego a obtener, a ti Osmel Ferre **R**

**O**rgullosa estoy de tenerlos para dedicarles mi trabajo, y de saber que no es en vano este esfuerzo, pero más que a nadie te lo dedico a ti mi niño.

El presente trabajo presenta actividades pedagógicas en los turnos de la asignatura Práctica Laboral, las cuales están dirigidas a elevar el nivel de motivación en los estudiantes de primer año de la especialidad de Servicios Gastronómicos del IPE Rubén Martínez Villena. La finalidad de las mismas es contribuir a formar sujetos activos y transformadores de sí mismos y de su medio microsocial. Está dividido en dos capítulos. El primero fundamenta teóricamente la motivación de los estudiantes. El capítulo dos ofrece una breve caracterización de las actividades pedagógicas aplicadas y se plasman las mismas con un orden metodológico adecuado, reflejando en cada una el título, el objetivo que persigue, las acciones a ejecutar y la forma en que se desarrollan, y se realiza un análisis comparativo de los resultados obtenidos luego de haber introducido la variable independiente con la finalidad de demostrar el desarrollo alcanzado en cuanto al nivel de motivación por la especialidad de los Servicios Gastronómicos en los estudiantes que constituyen la muestra.

<b>Contenidos</b>	<b>Páginas.</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b>	
<b>Capítulo #1:</b> Fundamentos teóricos sobre la motivación .....	
<b>Epígrafe1.1:</b> El proceso de enseñanza aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral.....	
<b>Epígrafe1.2:</b> La motivación como vía esencial en la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos.....	
<b>Epígrafe1.3:</b> Actividades pedagógicas en función de la motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos.....	
<b>Capítulo #2:</b> Actividades dirigidas a elevar la motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos. Resultados de su aplicación.....	
<b>Epígrafe 2.1:</b> Diagnóstico del estado inicial de la motivación en los estudiantes por la especialidad de servicios gastronómicos.....	
<b>Epígrafe 2.2</b> Actividades pedagógicas dirigidas a elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos.....	
<b>Epígrafe 2.3:</b> - Constatación final después de aplicada las actividades pedagógicas dirigidas a elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos.	
<b>Conclusiones</b> .....	
<b>Recomendaciones</b> .....	
<b>Bibliografías</b> .....	
<b>Anexos</b>	

José Martí expresó en uno de sus apotegmas sobre la educación que “Educar es preparar al hombre para la vida”. Este postulado es esencial para todo el sistema de educación del país que tiene entre sus propósitos cardinales formar un hombre integralmente desarrollado, prepararlo para su plena incorporación a la vida social, para que pueda cumplir cabalmente sus funciones y tareas en la sociedad. Eso está indisolublemente vinculado al trabajo, a la actividad que ese ser humano tiene que desempeñar a lo largo de su vida, la cual influye decisivamente en el desarrollo de su personalidad.

En la educación de la personalidad, la motivación constituye un aspecto fundamental, el núcleo central de la personalidad de un individuo está formado por sus necesidades y motivos; la motivación explica el por qué de su comportamiento y cómo desarrolla sus potencialidades, proyectos y metas para satisfacer sus necesidades en un medio socio histórico concreto, regulando y autorregulando su actividad.

La sociedad depende cada día más de la ciencia y de la técnica y eso hace cobrar mayor fuerza la necesidad de la formación de un individuo éticamente superior, motivado, capaz de desplegar su actividad en la vida social y laboral. Debe ayudársele a conocer e interpretar el mundo actual, dotársele de los medios teóricos y metodológicos que lo preparen transformarlo y adecuarlo a las posibilidades y condiciones concretas.

Se aspira a formar integralmente a la nueva generación y a todo el pueblo para contar con una población culta y con la potencialidad de desempeñarse de forma eficiente en las tareas laborales. Este último propósito genera la aplicación de formas y métodos para el vínculo de la enseñanza con la producción en los diferentes tipos y niveles, lo que halla su expresión máxima en combinar e integrar el estudio con el trabajo, que es principio fundamental caracterizador de la educación a nivel nacional e internacional y que constituye la base de la pedagogía.

Es importante la promoción del trabajo en la escuela y se posibilite una interacción positiva educador – educando con el medio que los rodea tratando de mediar situaciones donde se involucre la conciencia humana. Para lograr esto, es necesario que los estudiantes conozcan y se motiven por las posibilidades y

ventajas de la especialidad escogida en el desarrollo económico y social del país. El trabajo pedagógico debe prestar gran atención a la preparación de obreros calificados y técnicos, destinados a convertirse en el joven relevo de la actual generación obrera.

Es oportuno señalar, la atención que el Partido y el Estado le prestan a esta situación; pero es la escuela el centro principal del trabajo vocacional, ya que ella ejerce una influencia activa y perdurable, organiza la actividad de forma multilateral, tiene la posibilidad de lograr la colaboración de las familias de los estudiantes y las organizaciones sociales, de destacar y desarrollar los intereses, inclinaciones y capacidades de los estudiantes, así como educar la conciencia del trabajo en la especialidad.

La Educación Politécnica y Laboral, tiene como encargo social garantizar una parte importante de la formación de la fuerza de trabajo calificada que requiere el país; para alcanzar este logro es significativo motivar a los estudiantes por la labor a realizar en el futuro, ya que la integración del estudio con el trabajo es la expresión fundamental de la vinculación de la escuela con la vida y la enseñanza con la producción.

Una de las especialidades que se manifiestan en los Institutos Politécnicos de Economía (IPE)<sup>1</sup> es la especialidad de Servicios Gastronómicos, formándose a los estudiantes como Bachiller Técnico de la misma, se han detectado deficiencias relacionadas con la motivación hacia dicha especialidad:

\*Los estudiantes manifiestan inconformidades y desmotivación por la futura profesión, que se evidencian en las razones por las que algunos de ellos plantean que se iniciaron en la profesión de trabajadores gastronómicos, tales como:

- Por constituir una vía de obtención del título de Bachiller.
- Porque el índice académico no les permitió seleccionar.
- Porque no querían quedarse sin estudiar algo.
- Por la presión social.
- Porque querían tener un trabajo, etc.

---

<sup>1</sup> De aquí en adelante se utiliza la sigla IPE para referirse a o a los Institutos Politécnicos de Economía.

\*No se realizan actividades que a través de los contenidos de las clases de Práctica Laboral den la posibilidad para elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos.

\*No tienen los conocimientos necesarios sobre los requerimientos básicos de la especialidad de los Servicios Gastronómicos.

\*Desconocen el papel que abarca el perfil del egresado de esta especialidad.

La presente investigación tiene en cuenta la situación real de ese contexto educacional donde existe una incongruencia entre lo que se aspira motivar, a los estudiantes hacia las especialidades de la Educación Técnico Profesional, específicamente por la especialidad de Servicios Gastronómicos y la indiferencia o subestimación de la misma, lo que hace que no se cumpla el plan en su totalidad de plazas o se cumpla pero no con los estudiantes motivados y con una toma de decisiones conciente, además de crear el ausentismo, las impuntualidades, la baja calidad en la prestación de servicios, poca creatividad, escasez del personal dotado de conocimientos y habilidades en este renglón de la economía, desertificación en los puestos de trabajos del sector, entre otros.

Todo esto llevó a formular el **problema científico** en los siguientes términos: ¿Cómo elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos, en los estudiantes de Primer Año, del IPE” Rubén Martínez Villena”, desde la asignatura Práctica Laboral?

Por tal razón se seleccionó como **objeto de estudio**: el proceso de enseñanza - aprendizaje de la asignatura de Práctica Laboral; y como **campo de acción** la motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos desde la asignatura de Práctica Laboral.

A partir de lo expresado nos trazamos como **objetivo**: Aplicar actividades pedagógicas dirigidas a elevar el nivel de motivación para estudiar la especialidad de Servicios Gastronómicos, desde la asignatura de Práctica Laboral, en los estudiantes del Primer Año del IPE” Rubén Martínez Villena”

Para dar respuesta al problema científico y orientar el proceso de investigación, se han formulado las siguientes **preguntas científicas**:

1-¿Qué fundamentos teóricos y metodológicos sustentan el proceso de Enseñanza-aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral?

2-¿Cuál es el estado inicial de la motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos en los estudiantes de Primer Año del IPE “Rubén Martínez Villena”, desde la asignatura Práctica Laboral?

3-¿Qué actividades pedagógicas pueden contribuir desde la asignatura Práctica Laboral a elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos en los estudiantes de Primer Año del IPE “Rubén Martínez Villena”?

4-¿Qué efectividad tendrá la aplicación de las actividades pedagógicas dirigidas a elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos en los estudiantes de Primer año de IPE Rubén Martínez Villena, desde la asignatura Práctica Laboral?

**Variable independiente:** Actividades pedagógicas.

La actividad humana es variada y plurimotivada, de ahí que se puedan presentar diferentes tipos, por ejemplo: cognitiva, afectiva volitiva (en cuanto a las esferas de regulación de la personalidad); pero por su contenido la actividad responde a la acción concreta que se realiza, por ejemplo, actividad deportiva, de estudio, recreativa política, etc.

En el Proceso Pedagógico se realiza la actividad de aprendizaje, pero este no es espontáneo, requiere de una adecuada dirección para estimular las potencialidades de los estudiantes.

Como actividad pedagógica, toda forma de regulación de la personalidad y de los subsistemas que la integran debe basarse en la definición del sistema de objetivos que deben ser logrados con ella y en la formulación del plan que permita la consecución de esos objetivos.

**Variable dependiente:** Nivel de motivación por la especialidad en los estudiantes de primer año de Servicios Gastronómicos.

La autora de este trabajo, teniendo en cuenta la definición de motivación dada por la Psicología marxista, así como las unidades constituyentes del subsistema integrado de la motivación, entiende por:

**Motivación por la especialidad de los Servicios Gastronómicos** como el complejo sistema de procesos y mecanismos psicológicos que determinan la orientación dinámica de la actividad práctica de la especialidad dentro del proceso de enseñanza aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral.

**El nivel de motivación por la especialidad** está determinado por el objeto que satisface la necesidad de un sujeto y por lo tanto lo impulsa a actuar en la dirección objeto – meta, es el estado o fase del desarrollo del subsistema de relaciones psíquicas que constituye la motivación por los servicios gastronómicos dentro del proceso de enseñanza aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral, teniendo en cuenta sus unidades constituyentes que son:

- La orientación motivacional que abarca las necesidades e intereses por la especialidad.
- La expectativa emocional del estudiante en formación en relación con sus metas, planes y proyectos, confiriéndole dirección a su actuación ante la actividad práctica.
- El estado de satisfacción que constituye las vivencias afectivas que experimenta el estudiante en función de la satisfacción de sus necesidades e intereses de aprendizaje y constituye la manifestación valorativa acerca de las actividades realizadas.

Para dar cumplimiento al objetivo de la investigación se han planteado las siguientes **tareas científicas**:

- 1- Determinación de los fundamentos teóricos y metodológicos del proceso de enseñanza- aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral.
- 2-Diagnóstico del estado inicial de la motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos en los estudiantes de Primer Año del IPE Rubén Martínez Villena, desde la asignatura Práctica Laboral.
- 3-Elaboración de las actividades pedagógicas dirigidas a elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos en los estudiantes de Primer Año del IPE Rubén Martínez Villena, desde la asignatura Práctica Laboral.
- 4- Análisis de los resultados obtenidos después de aplicar las actividades pedagógicas diseñadas para elevar el nivel de motivación por la especialidad de

Servicios Gastronómicos en los estudiantes de Primer Año del IPE Rubén Martínez Villena, desde la asignatura Práctica Laboral.

Para dar solución al problema planteado se hizo necesario aplicar varios métodos y técnicas, así como una serie de instrumentos de investigación con lo que fue posible recopilar la información para alcanzar el objetivo del proceso investigativo.

Operacionalización de la variable dependiente.

DIMENSIONES	INDICADORES
1-Cognitiva y de Orientación.	1.1-Conocimientos sobre la especialidad y sus necesidades de aprendizaje. 1.2- Conocimientos e interés acerca del perfil de la especialidad.
2-Expectativas motivacionales.	2.1-Proyectos y metas para el futuro a partir del aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral. 2.2- Vínculo afectivo positivo con la futura profesión.
3-Estado de satisfacción y cumplimiento de las tareas profesionales.	3.1- Dominio y aplicación de las técnicas de los Servicios Gastronómicos. 3.2- Toma de decisión favorable para estudiar dicha especialidad.

**Metodología empleada: Del nivel teórico:**

**\*Análisis y Síntesis:** Este se utiliza en el trabajo para el estudio y determinación de los sustentos teóricos que permitan llegar a la esencia del problema con un fuerte basamento teórico y metodológico que fundamenta la propuesta encaminada al logro de mejores resultados de la motivación y del aprendizaje de los elementos de los servicios gastronómicos en los establecimientos.

**\*Inducción y deducción:** Este se utiliza en la etapa de diagnóstico y constatación de la situación problemática, posibilitando el establecimiento y regularidades en relación con formas, variantes e indicadores para realizar las actividades motivadoras.

**\*Análisis histórico y lógico:** Su aplicación posibilitó profundizar en la evolución y desarrollo de los elementos filosóficos, psicológicos, pedagógicos y didácticos que sustentan la motivación.

**Del nivel empírico: \*Análisis de Documentos:** se empleó en el análisis de los diferentes planes de estudio aplicados a la especialidad después de introducida en la Educación Técnico Profesional, diferentes programas de la asignatura Práctica Laboral, así como resoluciones y normativas del Ministerio de Educación para la formación del bachiller técnico en Gastronomía.

**\*Observación científica:** Este permitió observar la calidad del proceso de Enseñanza - aprendizaje en los estudiantes antes y después de la aplicación de las actividades para elevar la motivación.

**\*Encuesta:** mediante su aplicación se pudo obtener conocimiento acerca del nivel de motivación por la especialidad en relación con los estudiantes que forman la muestra.

**\*Prueba Pedagógica:** permitió conocer el estado inicial en cuanto al nivel de motivación de los estudiantes en el curso actual en la asignatura Práctica Laboral especialmente en lo relacionado con la especialidad de los Servicios Gastronómicos.

**\* Método experimental:** nos permitió introducir la variable independiente en el grupo experimental seleccionado, fue organizado de forma secuencial donde los estudiantes que conforman la muestra constituyen su propio control, para ello se utilizaron como instrumentos: la observación y la encuesta, esto permitió determinar las limitaciones que existen en el desarrollo de los intereses profesionales, a partir de estas limitaciones se diseñó y aplicó la propuesta que permitió medir los resultados finales.

Este se creó y aplicó para dar solución a los problemas constatados en sus tres fases, (antes, durante y después).

#### Fases del pre-experimento:

Aplicación de la constatación inicial o pretest. Se realizó la revisión de la bibliografía, se elaboraron y aplicaron los diferentes instrumentos, para comprobar el estado actual del problema en la muestra, posteriormente se procesaron los datos de la constatación inicial o pretest.

Fase intermedia. Se aplicaron las actividades dirigidas a elevar el nivel de motivación por la especialidad de los Servicios Gastronómicos en estudiantes de 1. año del IPE Rubén Martínez Villena.

Constatación final o postest. Se determinaron los efectos de la aplicación de las actividades dirigidas a elevar el nivel de motivación por la especialidad de los Servicios Gastronómicos en estudiantes de primer año, del IPE Rubén Martínez Villena.

**Del nivel matemático y estadístico:** Estos fueron aplicados para el procesamiento de los resultados, para procesar cualitativamente la información y medir confiabilidad y validez de los instrumentos aplicados.

**\*Cálculo porcentual:** para efectuar el procesamiento dirigido a comprobar el nivel de motivación por la especialidad de Gastronomía en los estudiantes de primer año antes y después de aplicadas las actividades.

**\*Estadística Descriptiva:** fue utilizado en el procesamiento y análisis de los datos (tablas, gráficos) para organizar la información obtenida sobre los resultados del nivel de motivación por la especialidad de Gastronomía antes y después de aplicadas las actividades

**Población:** La población está conformada por un total de 59 adolescentes de primer año de la especialidad de Servicios Gastronómicos del IPE Rubén Martínez Villena, de Cabaiguán.

**Muestra:** La muestra fue seleccionada de forma intencional, no probabilística. Se caracteriza por su homogeneidad con respecto a: edad, gustos, intereses, nivel cultural y clima emocional común a todos los integrantes del grupo y está conformada por 29 estudiantes que representa el 49.1 % de la población, son estudiosos, receptivos a las vías que se utilizan para perfeccionar su preparación profesional y académica, tienen algunos conocimientos sobre la especialidad; pero poseen carencias que repercuten en el desarrollo eficiente de su preparación como: limitado nivel de aprendizaje, poca motivación, escasa bibliografía, entre otras, lo que repercute en su auto estudio. Sus edades oscilan entre 16 y 17 años, se conforma de 13 hembras y 16 varones, forman parte de familias funcionales 16 lo que representa un 55.1%, 13 son hijos de padres divorciados para un 44.8%. Viven con abuelos 3 lo que representa un 10.3%. En el nivel 1 se encuentran 9 estudiantes(31.0%), en el nivel 2 hay 17(55.6%) y en el nivel 3 solamente 3 estudiantes para un 10.3 % del total.

**Aporte práctico:** Radica en poner en práctica actividades pedagógicas que contribuyan a elevar de manera exitosa el nivel de motivación de los estudiantes de Primer Año por la especialidad de Servicios Gastronómicos, logrando resultados cualitativos y cuantitativos superiores para alcanzar los objetivos propuestos por la Educación Técnica Profesional. Estas actividades son reflexivas, propician el debate, el diálogo de interacción e influencia mutua de la personalidad de los implicados, así como la proyección positiva en el desempeño futuro, se crean situaciones comunicativas motivadoras, dirigidas a expresar vivencias, sentimientos, necesidades y motivaciones, dando lugar al protagonismo estudiantil al considerárseles como elemento dinámico, dentro del proceso, propiciando que sean sujetos activos de su propia transformación.

Para una mejor exposición de las ideas y un análisis más detallado de cada momento del proceso investigativo, este informe ha sido estructurado en dos capítulos: El primer capítulo: Fundamentos teóricos sobre la motivación. En este se hace referencia a los aspectos del proceso de enseñanza aprendizaje de la asignatura, los fundamentos filosóficos y psicopedagógicos sobre la motivación y a la actividad teniendo en cuenta su importancia en la motivación de los estudiantes.

El segundo capítulo: muestra las principales dificultades que presentan los estudiantes en cuanto al desarrollo de intereses y motivos relacionados con la especialidad, así como los fundamentos de la propuesta de actividades y un análisis de los resultados obtenidos antes y después de aplicada la misma. Se aclara la comparación entre ambos momentos de la investigación.

Además contiene conclusiones, recomendaciones bibliografías y anexos

## **CAPÍTULO 1: FUNDAMENTOS TEÓRICOS SOBRE LA MOTIVACIÓN.**

### **1.1-El proceso de enseñanza aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral.**

Los clásicos de la pedagogía cubana han planteado con insistencia, que el maestro debe incorporarse plenamente al proceso que le corresponde dirigir, que sea

profundamente humanista. Desde esta posición, el proceso de enseñanza-aprendizaje está estrechamente ligado con el desarrollo personal permanente y vinculado a las experiencias vitales y las necesidades de los individuos en su contexto histórico social- concreto.

Se define proceso como una sucesión de las etapas de un fenómeno o acontecimiento. Método o forma de obrar que debe seguirse. Transcurrido el tiempo. Gran Diccionario Enciclopédico Ilustrado Grijalbo.

El proceso está dado por las distintas fases de un fenómeno... el término proceso no significa cambio abrupto, sino gradual y enmarcada en el tiempo. Guillermina, L. (2001).

El proceso es una transformación sistemática de los fenómenos sometidos a una serie de cambios graduales, cuyas etapas se suceden en forma ascendente. Colectivo de especialistas del MINED del ICCP (1984).

Al definir enseñanza es la acción y efecto de enseñar. Conjunto de normas y disciplinas que se imparten en una escuela. La enseñanza es la dirección del proceso con el uso de las técnicas apropiadas para el aprendizaje individual. Blanco, A. (2006).

El aprendizaje es el proceso de apropiación por el niño, de la cultura bajo condiciones de orientación e interacción social. Hacer suya esa cultura, requiere de un proceso activo, reflexivo, regulado mediante el cual aprende, de forma gradual, acerca de los objetivos, procedimientos, formas de actuar, formas de interacción social, de pensar, del contexto histórico- social en el que se desarrolla y de cuyo proceso dependerá su propio desarrollo, Rico, P. (2004).

En este sentido, el proceso de aprendizaje posee un carácter tanto intelectual, como emocional, o sea, implica a la personalidad como un todo, en que se constituyen los conocimientos, habilidades, capacidades, se desarrolla la inteligencia, pero a su vez y de manera inseparable, se desarrolla lo afectivo, se forman sentimientos, valores, convicciones, ideas, donde emerge la propia persona y sus orientaciones ante la vida.

Se reconoce la definición de aprendizaje como: El proceso dialéctico de apropiación de los contenidos y las formas de conocer, hacer, convivir y ser

construidos en la experiencia socio-histórica, en la cual se producen, como resultado de la actividad del individuo y de la interacción con otras personas, cambios relativamente duraderos y generalizables, que les permite adaptarse a la realidad, transformarla y crecer como personalidad.

El proceso de Enseñanza – Aprendizaje históricamente se ha caracterizado de diferentes formas, pero en las concepciones más actuales no se reconoce al maestro como centro del proceso si no que se ve como un todo integrador, en el cual se pone de relieve el papel protagónico del alumno. En este enfoque se considera como característica fundamental la integración de lo cognitivo y lo afectivo, lo instructivo y lo educativo como requisitos psicológicos y pedagógicos esenciales.

Este proceso conforma una unidad que tiene como propósito esencial, contribuir a la formación integral de la personalidad del estudiante. Esta tarea es una responsabilidad social. En el proceso se da la integración de lo instructivo y lo educativo. Lo primero es el proceso y el resultado de formar hombres capaces e inteligentes. El hombre es capaz cuando se puede enfrentar y resolver los problemas que se presentan, para llegar a ser capaz tiene que desarrollar su inteligencia.

Lo segundo se logra con la formación de valores, sentimientos que identifican al hombre como ser social, además lo educativo comprende el desarrollo de convicciones, la voluntad y otros elementos de la esfera volitiva y afectiva, que junto con la cognitiva permiten hablar de un proceso de Enseñanza y aprendizaje que tiene como finalidad la formación multilateral del hombre. Addine, F. (2004).

Así, en el desarrollo del proceso el alumno aprenderá diferentes elementos del conocimiento, nociones, conceptos, teorías, leyes que forman parte del contenido de las asignaturas y a la vez se apropiará de los procedimientos que el hombre ha adquirido para la utilización del conocimiento. Rico, P. y Silvestre, M. (1997).

En esta orientación, el profesor ocupa un lugar de gran importancia como pedagogo, que organiza y conduce un proceso de interacción e intercomunicación con sus estudiantes, y logrará resultados positivos con el protagonismo, la actitud y la motivación de estos.

El proceso de enseñanza y aprendizaje: lo describimos como un proceso pedagógico escolar que posee las características de este, pero se distingue por ser mucho más sistemático, planificado, dirigido y específico por cuanto la interrelación maestro –alumno, deviene en un accionar didáctico mucho más directo, cuyo único fin es el desarrollo integral de la personalidad de los educandos. González Soca, Ana M. (2004).

En la obra de Vigotsky (1981) se encuentran ideas muy sugerentes relacionadas con su concepción de aprendizaje, los mecanismos de este proceso, la relación entre aprendizaje y desarrollo; entre pensamiento y lenguaje que pueden constituir el fundamento de una nueva teoría y práctica pedagógica capaz de dar respuesta a los retos que enfrenta la sociedad contemporánea.

El Proceso Enseñanza Aprendizaje al igual que cualquier otro tipo de proceso requiere para su desarrollo partir del conocimiento del estado inicial del sujeto, en este caso el estado de preparación del alumno, por lo cual la realización del diagnóstico resulta una exigencia obligatoria.

En el desarrollo y experiencias acumuladas en la práctica educativa de la asignatura objeto de investigación, históricamente este se ha centrado en el profesor de ahí que los educandos se conviertan en sujetos pasivos, reproductivos, lo que trae consigo que los mismos sean pocos reflexivos y pasivos en la búsqueda de sus conocimientos, por lo que existe un freno al desarrollo de su pensamiento, donde lo tradicional y esquemático del proceso se transforme en un proceso de enseñanza aprendizaje desarrollador.

Esto implica basado en una educación, de enseñanza y aprendizajes desarrolladores cuyo soporte teórico esencial sea el enfoque histórico cultural de Vigotsky como corriente pedagógica contemporánea, está la de este eminente científico con un enfoque histórico cultural. López Hurtado, L. (1998).

La integridad del proceso de enseñanza aprendizaje radica precisamente en que éste de respuesta a las exigencias del aprendizaje de los conocimientos, del desarrollo intelectual y físico del escolar y a la formación de sentimientos, cualidades y valores todo lo cual dará cumplimiento a los objetivos y fin. Doris Castellano, Beatriz Castellano y Miguel Llivina. Hacia una concepción del aprendizaje desarrollador.

En función de dar respuesta a las exigencias de un proceso de aprendizaje, educativo, instructivo y desarrollador se plantean las exigencias didácticas siguientes: Diagnóstico integral del alumno para las exigencias del proceso de enseñanza aprendizaje, nivel de logros y potencialidades en el contenido de aprendizaje, desarrollo intelectual y afectivo valorativo.

-Concebir un sistema de actividades para la búsqueda y exploración del conocimiento por el alumno desde posiciones reflexivas y con independencia, que respete a la individualidad, a los intereses, particularidades y necesidades de los educandos desde la flexibilidad y diversidad en los contenidos, métodos, estrategias, y situaciones educativas.

-Diseñar actividades desafiantes que despierten las motivaciones intrínsecas en la búsqueda de formas de participación activas del alumno, en los momentos de orientación, ejecución y control de la actividad, lo cual es posible lograr si el alumno se involucra de forma activa en la solución de problemas reales, contextualizados, lo cual implica explorar, descubrir y hacer por transformar la realidad, y la transformación del (de la) estudiante de receptor en investigador y productor de la información.

Esto es lograr a unidad de afecto y cognición a través del aprendizaje racional y afectivo vivencial.

-Desarrollar formas de comunicación, que favorezcan la interacción de lo individual con lo colectivo en el proceso de aprendizaje.

- Vincular el contenido de aprendizaje con la práctica social y estimular la valoración por el alumno en el plano educativo. Ministerio de Educación. Reunión Preparatoria Nacional del curso escolar 2000-2001. La Habana, 2001.

La autora del presente trabajo se acoge al concepto de Fátima Addine, por ser el que más se acerca a las características psicológicas de estos estudiantes y al tipo de enseñanza, ya que en este se da la integración de lo instructivo y lo educativo que en conjunto dan lugar a la formación multilateral del hombre pues uno se refiere a las capacidades alcanzadas por el hombre para enfrentar y resolver los problemas, desarrollando así su inteligencia; y el otro se refiere a los valores, sentimientos, convicciones, voluntades, capacidad valorativa ,etc, o sea, todo lo relacionado con la esfera volitiva y afectiva.

El proceso de enseñanza aprendizaje se ha caracterizado de diferentes formas, que van desde su identificación como proceso de enseñanza, hasta las concepciones más actuales en las que se concibe el proceso de enseñanza aprendizaje como un todo integrado, en el cual se pone de relieve el papel protagónico del estudiante bajo la conducción del profesor. En esta última se inscribe la concepción desarrolladora y formativa del proceso de enseñanza aprendizaje de la Educación Técnica Profesional.

El proceso de enseñanza aprendizaje desarrollador y formativo constituye una vía mediatizadora para la adquisición consciente del legado histórico cultural de la humanidad, en forma de conocimientos, habilidades, hábitos, sentimientos, valores y actitudes o comportamientos acordes con las exigencias sociales del momento.

Este tiene lugar en la Educación Técnico Profesional durante la realización de las actividades docentes, las que se organizan en asignaturas, disciplinas y áreas, y tiene como propósito esencial contribuir al desarrollo y la formación integral de la personalidad de los futuros profesionales de la producción y los servicios.

La enseñanza y el aprendizaje constituyen, en el marco escolar un proceso de interacción y de intercomunicación de varios sujetos, ya que se dan en un grupo, donde el maestro ocupa un lugar de gran importancia, pues organiza y conduce el proceso que está regido por leyes pedagógicas, psicológicas, lógicas, filosóficas, entre otras. Estas leyes deben conocerse por los maestros, y a los efectos desarrollarse como un sistema; pero en él no se obtendrá un resultado positivo sin el protagonismo, actitud y motivación del alumno.

Enseñar es el proceso de organización de la actividad cognoscitiva, práctica y valorativa de los estudiantes, que implica la apropiación por estos de la experiencia histórica social y la asimilación de la imagen ideal de los objetos, su reflejo o reproducción espiritual, lo que contribuye a mediatizar toda su vida, favoreciendo la socialización y la formación de valores. .

Aprender: es un proceso permanente que se extiende en múltiples espacios, tiempos y formas. El aprender está estrechamente ligado con el crecer a lo largo de toda la vida. El proceso de aprendizaje es tanto una aventura intelectual como una experiencia emocional. Engloba la personalidad como un todo, aunque el

punto central y el principal instrumento del aprender es el propio sujeto que aprende. Aprender es un proceso de participación, de colaboración y de interacción, es archivar algo en la memoria, como lo que hacemos en cada clase, sea español, práctica laboral, matemática o física..., es captar y archivar todo el conocimiento posible que se nos imparte..., es el cúmulo de conocimientos que se almacenan en el cerebro.

Los actos de enseñar y aprender implican interactuar y comunicarse con otros, proceso en el que se construye y perfeccionan los aprendizajes transitándose progresivamente hacia formas superiores de auto regulación.

Estas formas pueden favorecer o entorpecer los distintos aprendizajes y por tanto el tránsito hacia niveles superiores de desarrollo, por lo que no puede quedar sólo a la espontaneidad, es necesario propiciar la práctica de aquellas relaciones que se quieren fomentar, mediante intercambios didácticos que estimulen el conocimiento y el respeto a los demás a partir del conocimiento y del respeto a sí mismo, de la tolerancia, de la crítica constructiva, de la colaboración, del trabajo en equipo lejos de privilegiar el espíritu de competencia y el éxito individual.

En este sentido, la situación de enseñanza aprendizaje se manifiesta como el espacio de interacción en el que se organizan las condiciones necesarias y suficientes para el desarrollo de procesos de aparición y dominio de los contenidos. El lugar de concebir la clase como un espacio de transmisión de contenidos con la creación de las condiciones que facilitarán a los estudiantes el acceso a nuevos niveles de desarrollo, tanto desde el punto individual como grupal. Castellanos. B. y otros. (2001).

También se considera que el aprendizaje es un proceso en el que participa activamente el alumno, dirigido por el docente, y en el que el primero se apropia de conocimientos, habilidades y capacidades, en comunicación con los otros, en un proceso de socialización que favorece la formación de valores. En el aprendizaje se cristaliza continuamente la dialéctica entre lo histórico - social y lo individual - personal; es siempre un proceso activo de reconstrucción de conocimientos y de descubrimiento del sentido personal y de la significación vital que tienen los mismos para los sujetos.

Es por ello que para un acertado desarrollo de la práctica de los servicios gastronómicos se debe partir del análisis de los fundamentos filosóficos, psicológicos y pedagógicos del principio de la combinación del estudio con el trabajo, ya que el objetivo fundamental de esta asignatura es dotar al alumno de los conocimientos, habilidades y normas de conducta necesarias que el mismo va a poner en práctica en su futura actividad laboral.

En el trabajo es donde se expresa claramente la fuerza de las propiedades físicas y espirituales del hombre, el papel activo y creador de su conciencia, por lo que el trabajo juega un papel importante ya que es a través de la producción de bienes materiales y la prestación de servicios que el hombre transforma la naturaleza y así mismo. El principio de la unidad de la conciencia y la actividad constituyó la posición teórica fundamental de la psicología, representando uno de los grandes logros de la ciencia psicológica marxista.

Ambos términos no son opuestos, ni coinciden uno con el otro, sino que constituyen una unidad dialéctica, la conciencia no es sólo algo interno, una característica de su propia esencia consiste en observar su manifestación en la actividad externa, por otra parte, hay que tener en cuenta que en toda actividad material externa del ser humano se encuentran ya en su interior procesos y fenómenos psíquicos, lo que demuestra que la psiquis y la actividad se caracterizan por su interrelación.

La actividad, como formadora de la personalidad, está dirigida a un determinado objetivo consciente, racional, comprendido claramente por el hombre, donde sus acciones se dirigen hacia un objetivo previamente determinado: él sabe lo que quiere y hacia donde va. Asimismo la actitud del hombre hacia la actividad que realiza es un factor ligado directamente a la influencia que ésta pueda ejercer en el desarrollo de su personalidad.

La educación es una manifestación de la superestructura y su función político social, sólo puede explicarse científicamente partiendo del análisis objetivo de las relaciones sociales. En su esencia es un fenómeno social y precisamente esto hace que la educación cambie de enfoque en su contenido, organización y métodos según la formación económico social históricamente determinada.

En general, la función de la educación consiste en transmitir de una generación a otra los conocimientos, capacidades, ideas, experiencias, formas de conducta. Por lo que una de las condiciones más importantes para la realización de las tareas de la educación sea la vinculación del estudio con el trabajo, lo que le permite al alumno participar directamente en la solución de tareas prácticas en la producción y la prestación de los servicios constituyendo una fuente suministradora de aspectos cognoscitivos y éticos para el alumno, que será resueltos en el proceso de enseñanza.

Los clásicos del marxismo leninismo plantearon, a su vez, que para preparar a la joven generación en el marco de la gran industria y enfrentar el futuro obrero en una especialidad determinada, era necesario organizar la enseñanza politécnica bajo el principio de vinculación del estudio con el trabajo, ya que la alegría del trabajo es una potente fuerza educativa, gracias a la cual el estudiante toma conciencia de sí mismo como miembro de la colectividad.

Por lo que la educación técnica profesional tiene dentro de sus pilares la enseñanza práctica como eslabón esencial en la formación de la fuerza calificada que requiere la sociedad.

La Enseñanza Práctica es un proceso metodológicamente organizado de la actividad conjunta del maestro y el alumno, dirigida a la obtención por el estudiante de los conocimientos, habilidades y hábitos profesionales correspondientes al nivel actual de la técnica y la tecnología de la producción y los servicios, a la formación en el alumno de las cualidades morales del trabajador comunista y el desarrollo de sus facultades intelectuales y físicas.

La organización de la Enseñanza Práctica descansa, en primer lugar, en el perfil ocupacional que se concreta en los planes y programas de estudio correspondientes. En estos se establecen los contenidos y el volumen, así como el orden de los conocimientos, habilidades y hábitos profesionales que se requieren para alcanzar los objetivos exigidos por el perfil ocupacional correspondiente, de modo que se garantice la formación politécnica del futuro trabajador.

Los Programas de esta enseñanza se desarrollan utilizando como base material los talleres, las áreas de campo, los polígonos de práctica del propio politécnico,

aulas especializadas y las áreas e instalaciones de los centros de producción y servicio afines con la especialidad que cursan los alumnos, cumpliéndose el principio de vinculación del estudio y el trabajo, relacionado con el politecnismo.

De acuerdo con los objetivos de cada clase práctica que desarrollan los alumnos, estos participan directa o indirectamente en el proceso de producción y servicio. Partiendo de este criterio existen dos grupos de prácticas: en el primer grupo están las que tienen como fin esencial el desarrollo de las habilidades iniciales en los alumnos; en el segundo grupo están las que persiguen el desarrollo de habilidades y hábitos profesionales.

Las del primer grupo son la que los alumnos realizan a través de las clases prácticas en talleres y aulas especializadas en los centros politécnicos y centros de producción guiados por el profesor o tutor con la finalidad de ir adquiriendo los conocimientos iniciales, habilidades y hábitos necesarios para enfrentar el mundo laboral.

Estos dos grupos no tienen límites precisos. Sin embargo, se define que las prácticas correspondientes al segundo grupo son aquellas que determinan la elaboración de los planes de producción en los centros politécnicos, tarea fundamental para la formación integral del alumno por lo que lo vincula activa y directamente a la producción social y útil.

Los planes de producción forman una de las bases organizativas en el desarrollo de esta enseñanza para la confección de medios o la prestación de servicios en los propios talleres y áreas docentes de los centros y en las empresas a las que se vinculen los alumnos.

Con esta actividad práctica se garantiza el desarrollo de habilidades y la formación de hábitos profesionales en las condiciones de la producción, también se desarrollan capacidades para aplicar, en forma más amplia y generalizada, los conocimientos adquiridos de acuerdo con la necesidad que demanda el desarrollo de la ciencia y de la técnica en la producción.

El desarrollo de la Enseñanza Práctica en las Escuelas Politécnicas es una actividad esencial muy compleja que requiere de una organización adecuada para su correcto desarrollo. La forma fundamental sobre cuya base se organiza y desarrolla es la clase práctica.

De los métodos que se apliquen y la forma como se utilicen los medios durante el desarrollo de la clase práctica dependerá en gran medida la calidad de la formación profesional de los estudiantes. De ahí que la clase práctica constituya una vía fundamental para la aplicación práctica en la formación de los futuros profesionales de todos los aspectos del politecnismo plasmado en los planes y programas de estudios.

Junto a la clase, las otras formas fundamentales de organización de la enseñanza práctica están representadas por las prácticas tecnológicas en la producción o prácticas pre-profesionales. La práctica tecnológica en la producción constituye una actividad de carácter integral que, de forma concentrada, realizan los estudiantes en el último año de sus estudios.

Esta forma de enseñanza práctica persigue como objetivos esenciales: consolidar y perfeccionar los conocimientos, habilidades y hábitos que han adquirido los alumnos; asimilar los nuevos procedimientos de producción que permitan obtener más altos rendimientos.

Según lo expuesto anteriormente, la Enseñanza Práctica, a través de su organización y formas de desarrollo, cumple con el principio de vincular al estudiante con las condiciones esenciales de la producción moderna, desarrolla sus capacidades profesionales que le permiten de forma más eficiente enfrentarse al trabajo y resolver los problemas de los cambios tecnológicos que se produzcan.

En Cuba se ha ido desarrollando la red gastronómica con el aumento de las instalaciones y recursos destinados a mejorar la calidad de los servicios, junto a esto se ha ido transformando la preparación del profesional que atiende esta actividad, elevando su preparación cultural y técnica. La formación de esta especialidad comenzó en el año 1988 donde se formaron los primeros especialistas mediante la Resolución Ministerial 242/88 en 17 institutos politécnicos del país.

En 1994 se amplía el perfil ocupacional con un perfeccionamiento en la preparación técnica, elevando sus conocimientos y habilidades profesionales, aspecto que no se detiene pues el bachiller técnico en servicios gastronómico tiene que enfrentar los retos del mundo contemporáneo.

A partir del curso escolar 2005/2006 se introduce la Resolución Ministerial 81/2006 que norma el nuevo plan de estudio para la Educación Técnica Profesional, que comprende un grupo de modificaciones encaminadas a lograr una cultura general integral del futuro egresado, entre las que se encuentran la puesta en vigor un grupo de asignaturas de formación profesional específica, donde la asignatura Práctica Laboral desempeña un rol decisivo pues tiene como objetivo fundamental dotar al futuro graduado de conocimientos específicos, habilidades y técnicas necesarias para enfrentar su futura profesión.

La asignatura Práctica Laboral se imparte en el primer y segundo año de la carrera con una frecuencia semanal de 5h/c y un total de 210 h/c, con el siguiente plan temático.

UNIDAD	TOTAL DE HORAS	TEÓRICAS	PRÁCTICAS
1.-Introducción	1	1	
2.-Generalidades de los Servicios Gastronómicos	65	4	61
3.-El Servicio de los Alimentos	45	3	42
4.-El Servicio de las Bebidas	45	5	40
5.-El Servicio de Soda	45	3	42
TOTAL	210	17	193

La forma de organización que se emplea para el desarrollo de la asignatura es la clase práctica, con los alumnos organizados en brigadas de salón comedor, donde cada uno debe cumplir funciones de los diferentes integrantes de la misma y el docente debe velar porque todos trabajen y se logre una verdadera

integración, ya que es la única forma de contribuir a mover la zona de desarrollo de cada uno de ellos, que se produzca el desarrollo esperado y que de hecho se puedan cumplir los objetivos formulados para la enseñanza práctica y dentro de esta los de la clase Práctica para lo cual se hace necesario el cumplimiento de las etapas o momentos de la actividad del aprendizaje, ya que esta peculiaridad de organizar el proceso de enseñanza aprendizaje es donde se desarrollan y entrenan las habilidades del alumno en el tratamiento del contenido.

En la enseñanza de la Gastronomía la vía didáctica idónea para que los alumnos se sientan motivados es que las actividades a desarrollar en las clases prácticas de cada unidad del programa estén en función de ello, es decir, que los conocimientos a poner en práctica se presenten en situaciones que realmente motive a los alumnos, para que este sienta el deseo de realizar las actividades y por lo tanto, reconozca la necesidad de efectuarlas y que al mismo tiempo las vea como una necesidad social, de este modo el alumno no considerará la realización de las actividades como un requisito académico, sino de la vida social, lo que incitará a poner en juego sus fuerzas creadoras.

Es preciso aclarar la necesidad de que el que aprende sienta alguna emoción para que ponga en tensión todas sus fuerzas, y se proponga vencer las dificultades, ya que los esfuerzos hechos por lograrlo contribuyen al desarrollo de la voluntad y de la personalidad, dada la importancia de la motivación en la formación de los profesionales se hace necesario sistematizar los elementos filosóficos y psicopedagógicas que la sustentan.

### **1.2: La motivación como vía esencial en la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos.**

Los filósofos no han hecho más que interpretar de diversos modos el mundo, pero de lo que se trata es de transformarlo y la única forma de lograrlo es mediante el conocimiento en primer lugar sobre el surgimiento de la humanidad, ya que es ella en sí quién lo modifica, en segundo lugar las formaciones económico sociales por las que ha pasado la misma; en la Comunidad Primitiva los hombres debido a la necesidad de comunicarse entre ellos surge el lenguaje, así como los primeros instrumentos de trabajo que facilitaron sus labores de caza, pesca y recolección.

Esta comunidad se fue desarrollando indistintamente en ciertos lugares del mundo, lo que trajo consigo el dominio de los más avanzados sobre los menos avanzados, naciendo así el Esclavismo como la segunda Formación Económico Social, en la práctica del conocimiento y el desenvolvimiento humano el hombre se da cuenta que necesita la libertad, vivir del trabajo que sale de sus manos, por lo que lucha y acaba con la esclavitud, lo cual constituye una nueva forma del conocimiento.

A esta la sustituye el Feudalismo, ya aquí el hombre es explotado no como esclavo sino como siervo, el señor feudal se apropiaba del plus- producto que aparece como premisa, pero con el avance de la sociedad y de la explotación ya el hombre necesitaba cambiar la mercancía y entonces es que aparece el dinero que arrastra al mundo hacia el Capitalismo de Estado, donde se agudiza aún más la explotación, ya que la práctica del conocimiento y el avance científico técnico hacen que revolucionen en igual medida las ideas filosóficas y el hombre busque nuevos métodos para perfeccionar el trabajo, las ciencias y la tecnología, este a su vez se ve obligado a vender su fuerza de trabajo, pero no de forma total porque sino pierde su libertad, solamente con su conocimiento se da cuenta de ello y la vende de forma temporal, ya que en esta Formación Económico Social la fuerza de trabajo y mano de obra se convierte en mercancía, no así en el Socialismo que el hombre busca la manera de filosofar revolucionariamente porque aquí lo más importante es el hombre como ser humano, no como mercancía.

Todo lo antes expuesto permite corroborar que la mejor forma de lograr el desarrollo económico-social es a través del conocimiento de las diferentes ciencias destinadas para ello; y precisamente una de las que trata este tema es la Psicología, que enfrenta un conjunto de exigencias provenientes del sistema socio-económico en que se inserta.

Con la aparición del Socialismo la Psicología reorientó su campo de acción acorde a una filosofía nueva, al marxismo y las nuevas demandas que este sistema socio-económico impuso, en el centro de las cuales estaba la formación plena y multifacético del hombre.

La psicología marxista se desarrolla con gran fuerza en todas las áreas y ocupa un lugar muy importante en ella la psicología pedagógica, cuyos logros y descubrimientos garantizan la formación de un hombre cada vez más integral y ayuda a superar el empirismo que aún se manifiesta en muchos de los aspectos relacionados con la educación de la personalidad humana en la pedagogía contemporánea. El ser humano es el resultado de las relaciones entre las personas en el contexto socio cultural en el cual nace y se desarrolla.

El hombre al nacer es simplemente un individuo perteneciente a la especie humana y sólo mediante un proceso de desarrollo a través de la interacción con la realidad de sus relaciones sociales, deviene personalidad, esta es la categoría de la psicología que designa la subjetividad humana y a las regularidades de la compleja organización subjetiva que subyace en el proceso de regulación del comportamiento individual, la explicación de los aspectos psicológicos esenciales del sujeto regulador de la actividad.

El nacimiento lanza al niño a un mundo nuevo en el cual y durante las primeras semanas debe realizar grandes ajustes a fin de supervivir y adaptarse a las nuevas condiciones externas. En estudios realizados en la actividad acerca de el recién nacido se revelan que el niño desde su nacimiento posee diferentes niveles de organización los cuales constituyen la base para la adaptación al medio.

Al nacer, el bebe es incapaz de relacionarse de manera independiente con el medio, no se alimenta por si mismo, no se acerca a otras personas u objetos, no se cambia de posición o se desplaza, es incapaz de interactuar de manera dirigida y adecuada con el medio con la conducción del adulto el niño va creciendo y desarrollándose a través de la actividad y la comunicación, pilares básicos en la formación de su personalidad por etapas.

La personalidad se adquiere mediante un proceso de desarrollo condicionado histórico y socialmente, gracias a la actividad, en el proceso de comunicación con los demás. La psicología estudia las leyes y regularidades que rigen el proceso de desarrollo por medio del cual el ser individual se transforma, desde las formas más simples y elementales de la psiquis, hasta llegar a convertirse en personalidades, el nivel más alto de integración y regulación de la psiquis en el hombre.

Para el desarrollo de la personalidad hay que tener en cuenta cómo se desarrolla la actividad psíquica general del hombre que le permite reflejar la realidad a través de la actividad. La actividad psíquica humana abarca dos grandes esferas que conforman una unidad indisoluble: lo cognitivo y lo afectivo. La actividad psíquica cognoscitiva permite al hombre conocer el mundo que le rodea en toda su integridad y penetrando en su verdadera esencia y la afectiva le permite transformarla de forma creadora.

Toda actividad humana es provocada por algo y algo sostiene esa actividad con cierta energía o intensidad en una determinada dirección, esto constituye la motivación, la cual es definida como la acción de motivar, causa que justifique, conjunto de motivos de un acto voluntario o mecanismos de funcionamiento de tales motivos. Relación que existe entre el significado y el significante de una palabra o signo lingüístico y motivar es dar motivo u ocasión. Gran Diccionario Enciclopédico Ilustrado Grijalbo.

Motivación es eso que nos hace actuar, pero desde el punto de vista psicológico, la motivación constituye un subsistema de relaciones psíquicas integrantes del sistema integral que es la personalidad González, F.(1997).

Por su parte La psicología marxista-leninista define la categoría motivación como: “un complejo sistema de procesos y mecanismos psicológicos que determinan la orientación dinámica de la actividad del hombre en relación con su medio. Se le atribuye carácter motivacional a todo lo que impulsa y dirige la actividad del hombre”. Cabrera C, R.(2000).

La motivación es parte de la regulación inductora (afectivo-valorativa), en la que participan predominantemente los contenidos motivacionales y afectivos, tales como las necesidades, motivos, intereses, aspiraciones, vivencias, entre otras, cuya función es la de movilizar, direccional y sostener la actuación, orientándola en un sentido u otro. Segura S, M. y otros. (2006).

Se plantea que motivar es crear intereses, estimular el deseo, llamar la atención, despertar la curiosidad, contagiar con entusiasmo y suscitar el gusto por la actividad, pues el gusto es un impulso activador. En las teorías desarrolladoras del intelecto, la función del cerebro es percibir y conocer, que es la base del incentivo de explorar. Diccionario Enciclopédico Hispano-Americano (1913).

Es primordial aprovecharse de esta función para desarrollar las capacidades intelectuales del adolescente e impulsar la curiosidad innata en vez de sofocarla y provocar el aburrimiento. La palabra motivar proviene del latín (motum, supino de moveré, que significa mover), dio origen al término motivación.

Se distinguen tres aspectos generales de la motivación considerándolos como fases de un mismo ciclo.

1. Primera fase: "Fase de la necesidad o sea aparición del estado motivante: abarca desde la aparición de la necesidad o estado motivante, hasta que comienza la conducta instrumental la aparición de un motivo conduce al surgimiento de un fin consciente que responda a la necesidad y que guíe la conducta. El motivo o necesidad no puede ser afectiva hasta que se halla en el individuo una expresión consciente del objeto o fin que responda a la necesidad. Pero tener conciencia del fin no es lo mismo que decidirse a actuar para alcanzarlo. Se puede decir que son momentos distintos en la regulación voluntaria de la actividad".

Si se decide tomar una decisión, se reflexiona, si se decide realizar una acción, se adquiere de los medios y vías que conducen al fin y entonces se actúa hacia él.

Aspectos que resaltan en esta fase.

- Aparición de una necesidad.
- Planteamiento de un fin consciente.
- Reflexión sobre las implicaciones a que conduce la consecución del fin.
- Decisión
- Toma de las vías o medios para alcanzarla.

2. Segunda fase: "Fase de la conducta motivada por estados motivantes: esta fase comprende la ejecución de la acción que conduce al fin propuesto, en que continúa la regulación voluntaria de la conducta, se pueden presentar dificultades o conflictos en la conducta instrumental".

"La conducta instrumental, o actividad, que conduce al fin propuesto, puede ser más o menos compleja y larga de acuerdo con la naturaleza de la meta y las condiciones para su alcance".

3. Tercera fase: "Es la obtención de la meta u objetivo, que alivia las condiciones motivacionales: implica la satisfacción de una o más necesidades. Se puede o no llegar a esta fase.

Cuando no se logra la obtención de la meta por alguna razón, se dice que hay frustración de un motivo". Cuando se habla de necesidad este término puede referirse a dos cosas: en primer lugar, a una prioridad de la personalidad, en segundo lugar, a una formación psicológica; pero al hablarse de necesidad como propiedad de la personalidad, se refiere a un rasgo de carácter, porque este está formado por motivaciones estables y las necesidades como propiedad de la personalidad. L, Bozhovich. (1975).

Aparece también, motivación: De motivar: preparar mentalmente una acción.

Fuerza que mueva a una persona a tener un comportamiento determinado, una conducta concreta. Caron, B. (1998).

El término de motivación ha sido abordado en la literatura especializada por diferentes autores como la integración de procesos psíquicos que intervienen en la inducción de la actividad, impulsa y orienta la acción. Cuellar, A. (1977).

La motivación es un conjunto de motivos que actúan aisladamente sobre la conciencia fuera de la capacidad reguladora de la autoconciencia. Glez Rey, F. (1985).

La motivación es la fuerza motriz que mueve a una persona a tener un comportamiento determinado, una conducta concreta. Dicha fuerza puede tener su origen en condiciones externas y estar dirigida a satisfacer necesidades ajenas a la naturaleza del acto mismo, por ejemplo para obtener un premio o evitar un castigo.

La motivación intrínseca aparece como fuerza interior que motiva determinada actuación cuando la persona ha alcanzado cierta madurez. Rodríguez P, L. (2003).

La motivación es la regulación inductora del comportamiento. Es la compleja integración de procesos psíquicos que en su constante transformación y determinación recíproca con la actividad externa de sus objetos y estímulos va dirigida a satisfacer las necesidades del hombre y en consecuencia regula la

dirección y la intensidad o activación del comportamiento. Software Pedagogía a tu alcance.

Los puntos de partida en el estudio de la motivación los encontramos en las necesidades y los motivos, estableciendo una estrecha relación entre ellos. Definiendo motivos como aquel objeto que responde a una u otra necesidad y que reflejado de una forma u otra por el sujeto, conduce su actividad. González Maura, V. (2000).

Motivación: es el conjunto concatenado de procesos (psíquicos que implican la actividad nerviosa superior y refleja la actividad objetiva a través de las condiciones internas de la personalidad), que conteniendo el papel activo y relativamente autónomo de la personalidad y sus constantes transformaciones y determinación recíproca con la realidad externa sus objetos y estímulos, van dirigidos a satisfacer las necesidades del hombre y en consecuencia a regular la dirección (objeto-meta) y la intensidad o activación del comportamiento manifestándose como actividad motivada. González S, D.(1995).

Afirma que en la motivación participan los procesos afectivos (emociones - sentimientos), las tendencias (voluntarios o impulsivos) y los procesos cognoscitivos (sensopercepción, pensamiento, memoria, etc.) ocupando los afectivos y las tendencias los más importantes en ella.

Además plantea la diferencia entre los procesos cognoscitivos y afectivos, diciendo que los primeros copian, reproducen los objetos, situaciones y fenómenos en el psiquismo humano, mientras que los segundos expresan de manera pasiva o activa como afectan dichos objetos y situaciones las necesidades del sujeto y modifican en consecuencia la activación o energía del comportamiento. Pero esta diferencia no es absoluta, pues ambos tipos de procesos se contienen y transforman recíprocamente.

Esto ocurre cuando los procesos cognoscitivos reflejan aquellos objetos que afectan directamente las necesidades en deseos, fines y planes, es decir los procesos afectivos van reflejando cognoscitivamente la realidad. La motivación es un aspecto fundamental de la personalidad humana, estando el núcleo central constituido por sus necesidades y motivos y según expone su estudio consiste en

el análisis del por qué del comportamiento de ahí su importancia fundamental para cualquiera de los campos de la ciencia. González S, D. (1995).

La motivación es la causa del comportamiento de un organismo o razón por lo que él mismo lleva a cabo una actividad determinada, constituye entonces la motivación un subsistema de regulación psíquica, integrada del sistema integral que es la personalidad. Enciclopedia Encarta 2007.

Se refiere que la motivación es lo que se encuentra detrás del comportamiento, la razón de que se lleve a cabo lo que se hace, es la fuerza que inicia, dirige y sostiene la conducta hacia una meta para así mantener una conducta determinada, dicha fuerza puede tener su origen en condiciones externas y estar dirigidas a satisfacer necesidades ajenas a la naturaleza del acto mismo. Georgina, A. (2004).

Se concibe la motivación como un “subsistema tiene toda una serie de implicaciones de carácter teórico, metodológico y práctico, como componentes que no pueden ser considerados de forma aislada, sino que presupone concebirlos como unidades que están intrínsecamente vinculadas entre sí e implica además que cada componente debe ser estudiado como una unidad en la que se reproduce a menor escala la característica general del sistema del cual forma, indisolublemente, parte integrante”.García Leyva, M. (2004).

Para la definición correcta de este concepto se tiene en cuenta el término esfera motivacional, en la que se incluyen todos los elementos psicológicos que de forma directa o indirecta actúan como fuerzas motrices de la orientación básica de la personalidad y se encuentran en estrecha relación con las esferas cognoscitivas y volitivas, cuyas funciones respectivas son: en primer lugar el conocimiento de la realidad, sus fenómenos y leyes; y en segundo, la regulación consciente de la actividad humana (Cabrera Castellano, R.( 2000).

Después de analizar los planteamientos anteriores la autora opina que la motivación es un impulso que permite mantener una cierta continuidad en la acción que se acerca a la consecución de un objetivo y que una vez logrado saciará una necesidad. Por tanto la motivación estimula la conducta del ser humano, la fortalece, o prohíbe en favor del objeto\_ meta, puede ser positiva o negativa. Lo incorpora como miembro activo de la sociedad, a las instituciones, o

grupo social, respondiendo a las necesidades, tareas y valores que exigen estos grupos sociales.

La actividad motivacional está determinada por: Intereses (como aspecto principal), pasiones, convicciones y aspiraciones.

Los intereses son manifestaciones emocionales de la necesidad cognoscitiva del individuo. Su satisfacción contribuye a compensar las lagunas en los conocimientos y una mejor orientación, comprensión e información de los hechos. En un mismo individuo los intereses se manifiestan subjetivamente en el tono emocional positivo que adquiere durante el proceso de formación del lector cuando desea familiarizarse de forma más profunda con un texto o sea cuando este adquiere un significado especial para él.

Las convicciones son elementos componentes dentro del sistema motivacional, estas constituyen un sistema de necesidades conscientes de la personalidad que estimula a actuar en consecuencia con los puntos de vista, principios y concepciones. Conforman un conocimiento del hombre sobre el mundo circundante, es decir las convicciones son criterios internos sistematizados y organizados No es del todo cierto que cada hombre tenga un sistema de convicciones sólidas y progresistas. De ahí la fundamentación de la labor del maestro en pos de consolidar ese tipo de convicciones.

Por otro lado la categoría aspiraciones, expresa aquellos motivos de la conducta en la, que encuentran expresión la necesidad en las condiciones de existencia y desarrollo que no están directamente representadas en una situación determinada; pero que pueden ser creadas como resultado de la actividad organizada de modo especial.

De la motivación es importante lograr discriminar sus elementos de base, o sea, sus constituyentes básicos sobre los que se conforma todo el desarrollo del proceso motivacional, considerando que están sobre la base de las necesidades y los motivos. Éstos últimos se clasifican de diferentes formas ya sea por su contenido, su forma de manifestación o su nivel de conciencia.

En el primer caso pueden ser motivos cognoscitivos, laborales, artísticos, etc.; en el segundo caso pueden presentarse como intereses, convicciones, aspiraciones e ideales, es aquí donde interviene el proceso de educación del individuo; el

trabajo educativo juega un importante papel en la formación motivacional de la personalidad y debe desarrollarse en base a un sólido sistema de conocimientos alcanzados por diferentes ciencias, entre ellas la psicología, que lo orienta hacia la formación de una motivación efectiva.

Desde los tiempos antiguos el problema de los estimulantes externos de la conducta del hombre ha ocupado constantemente a científicos y filósofos y los ha conducido a elaborar diferentes hipótesis explicativas en torno a este problema.

Una alternativa explicativa al problema asume que la motivación constituye un subsistema de regulación psíquica integrante del sistema integral que se la personalidad. Este enfoque de la motivación trasciende en diferentes autores de la talla de Alpont, Rubeinstein, Leontiev, entre otros, en Cuba ha sido postulado de varias maneras por autores como Calviño, Gonzáles, D., Gonzáles, F., entre otros.

Concebir la motivación como un subsistema tiene implicaciones de carácter teórico, metodológico y práctico, como comportamientos que no pueden ser considerados de forma aislada, sino que presupone concebirlos como unidades que están intrínsecamente vinculadas entre sí. Esas unidades constituyentes del subsistema motivacional:

Orientación Motivacional (OM): abarca las necesidades, los motivos del sujeto, constituye la manifestación concreta de la motivación del sujeto, por tanto, garantiza el aspecto movilizador de la actuación y constituye su génesis.

La expectativa motivacional (EM): se refiere a la representación anticipada intencional que la persona tiene sobre su actuación, por tanto, le confiere la dirección a la misma en un contexto determinado.

Estado de satisfacción(ES): está constituido por vivencias afectivas que experimenta un sujeto en función de la satisfacción o no de sus necesidades, deseos intereses, aspiraciones, expectativas, etc., y por ende es la unidad que sostiene el comportamiento humano en un contexto de actuación determinada.

El conocimiento de lo antes expuesto es de especial interés para el profesor con el fin de diseñar la clase no solo teniendo en cuenta la derivación gradual de los objetivos, sino adecuándolos conjuntamente con métodos de enseñanza a los estilos y categorías del aprendizaje propiciando expectativas motivacionales y

estado de satisfacción positivos como consecuencia de la satisfacción de necesidades a través de las formas de organización de la enseñanza.

Esta tarea no resulta fácil, porque la motivación como toda formación psicológica presenta una naturaleza contradictoria y constituye una mediación entre lo interno y lo externo, por lo que para lograr un nivel de efectividad motivacional es preciso ejercer una influencia adecuada con los nombrados motivadores externos de la actuación. El sentido de la motivación humana como proceso psíquico superior exige un nuevo enfoque en la comprensión de la relación de los aspectos cognitivos y efectivos de la personalidad, que implique su investigación en la unidad funcional dialéctica en que se expresan en la personalidad.

Cuando se habla de motivos se hace referencia al por qué de la actuación, que lo determina desde este punto de vista, puede decirse que la conducta humana es fundamentalmente conducta motivada, ya que hay algo que lo impulsa y algo hacia lo que ella se dirige.

Los problemas de motivación en adolescentes y jóvenes son tratados desde finales de la década del sesenta, constituyendo ésta un complejo sistema de procesos y mecanismos psicológicos que determinan la orientación de la actividad del hombre en relación con su medio.

Se le atribuye carácter motivacional a todo lo que impulsa y dirige la actividad del hombre; dado que distintos aspectos psicológicos pueden poseer valor motivacional, en la que se incluyen los elementos psicológicos que actúan como fuerzas motrices de la actividad, el estudio de las transformaciones de esta esfera en las ciencias pedagógicas durante la vida escolar y bajo las influencias del proceso docente- educativo ha cobrado gran interés, pues la actividad docente constituye la vía fundamental para el desarrollo de la misma.

Es importante lograr motivar a los adolescentes jóvenes para que aprendan ya que la motivación para aprender se toma como una dimensión del aprendizaje desarrollador con el objetivo de encerrar en ella las particularidades de los procesos motivacionales que estimulan, sostienen y dan una dirección al aprendizaje.

En esta podemos señalar diferentes sub -dimensiones tales como:

Motivaciones predominantes intrínsecas hacia el aprendizaje: el tipo de motivos para aprender, en particular su carácter extrínseco o intrínseco, determina en gran medida el enfoque del aprendizaje y en última instancia la efectividad del mismo; los procesos de aprendizaje están comúnmente sustentados en diferentes tipos de motivaciones.

Motivación intrínseca: es aquella que se sustenta en la aplicación e interés personal por el propio contenido de la actividad que se realiza y en la satisfacción y los sentimientos de realización personal que el sujeto experimenta al llevarla a cabo.

Motivación extrínseca: es una tarea concebida por el individuo solo como un medio para obtener gratificaciones externas a la actividad o proceso.

Sistema de autovalores y expectativas positivas con respecto al aprendizaje escolar: otro aspecto que tributa a la motivación por aprender son las expectativas de logro o fracaso que se concibe con respecto a la actividad de aprendizaje, las cuales se manifiestan en la imagen y valoración que se tiene de sí mismo como aprendiz en un área particular o en sentido general.

La percepción de sí mismo como aprendiz competente y eficaz, así como una autoestima positiva, condicionan consecuentemente expectativas positivas y la seguridad necesaria para esforzarse y preservar a pesar de los obstáculos, o sea, es importante que el estudiante tenga confianza en sí mismo y en la labor que realiza, así como los conocimientos establecidos para ella, para así lograr un mayor éxito en su labor como trabajador.

La motivación para aprender implica tomar en consideración diferentes vías para favorecer la formación y enriquecimiento de las motivaciones intrínsecas para el aprendizaje, debe existir también un trabajo especial relativo a las autovaloraciones que los sujetos tienen de sí mismo como aprendices, apoyando a adolescentes y jóvenes en la tarea del autoconocimiento objetivo, en la formación de una autoestima positiva y en el establecimiento de metas, objetivos y aspiraciones adecuadas.

Se conoce el papel que juega la motivación en el individuo por lo que constituye una característica fundamental en toda actividad. Se hace necesario entonces profundizar en aquellos elementos que deben estar presentes en toda actividad;

pero solo cumple esa función en el caso que tengan su objeto, es decir, que posean cierto contenido. El profesor debe propiciarle, de una forma u otra, ese objeto, que responda a sus necesidades que no solo estimule la actividad sino que también le de una orientación definida.

Por lo que existe una estrecha relación entre motivación – actividad y aprendizaje ya que para obtener un buen resultado en la actividad deseada tiene que estar bien motivada para lograr interesar a los alumnos a conocer lo nuevo y buscar vías y soluciones para las mismas, de este trabajo dependerá en gran medida la solidez y durabilidad del aprendizaje. No existe actividad humana inmotivada, como dijera Raúl: Sin motivación no hay amor, sin amor no hay resultado.

En el presente trabajo se pretende motivar a los estudiantes por la especialidad de Servicios Gastronómicos a través de diferentes actividades pedagógicas que dan la posibilidad de alcanzar un nivel de conocimiento en relación con la profesión futura, así como un alto nivel de motivación por la misma.

### **Epígrafe 1.3: Actividades pedagógicas en función de la motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos.**

La actividad se define como la facultad de obrar, el conjunto de operaciones o tareas propias de una persona o entidad. Diccionario de la Real Academia Española. (Encarta 2006).

Según el Diccionario Filosófico la actividad es estimulada por la necesidad, se orienta hacia el objeto que da satisfacción a esta última y se lleva a cabo por un sistema de acciones y operaciones, percibe al mismo tiempo su propio fin consciente, el cual determina como una ley el procedimiento y el carácter de sus acciones.

La actividad es el modo de existencia, cambio, transformación y desarrollo de la realidad social. La actividad se puede dividir en teórica y práctica, esta última se caracteriza por hallarse encaminada hacia la transformación de tal o cuál situación y la teoría surge y se desarrolla incluida por los objetivos de la actividad práctica. Rigoberto P.

La teoría de la actividad fue desarrollada por P. Y. Galperin que distingue la formación por etapas de las acciones mentales. Este autor considera el estudio como un sistema de determinados tipos de actividad (actividad docente), cuyo

cumplimiento conduce al alumno a los nuevos conocimientos y hábitos. Cada tipo de actividad de estudio es, a su vez, un sistema de acciones unidas por un motivo que, en conjunto, aseguran el logro del objetivo de la actividad de la que forma parte. La célula básica de la actividad docente lo constituye la acción.

Las ideas de Vigostky pueden ser utilizadas para fundamentar una diferenciación entre el conocimiento que puede adquirir el alumno por sí solo del que puede adquirir con la ayuda de alguien. La relación entre ambos niveles se puede caracterizar por la Zona de Desarrollo Próximo (ZDP) introducida por él como: “La distancia entre el nivel de desarrollo, lo que sabe, determinado por la capacidad de resolver independientemente un problema y el nivel de desarrollo próximo, lo que puede llegar a saber, determinado a través de la resolución de unos problemas bajo la guía o mediación de un adulto o en colaboración con otro niño más capaz” Vigostky, L. S. (1981).

En la Psicología la actividad ha ocupado un lugar esencial sobre todo, en el sistema de conocimientos desarrollado por la psicología marxista, en la que se han apoyado los teóricos que expresan la naturaleza interna y el carácter activo de lo psíquico. La consideración del hombre dentro de su permanente sistema de relaciones con el mundo y los demás hombres, tiene en la base su actividad en este sistema, con el cual interactúan de manera constante.

En la actualidad existe consenso entre los psicólogos marxistas sobre el significado de la categoría actividad para la personalidad, considerándola mucho más de la relación sujeto – objeto, porque se incluyen, también, las relaciones sujeto – sujeto.

El papel de las relaciones sociales en el significado psicológico de la actividad para la personalidad, se expresa con claridad por A. Kossakovsky y un conjunto de psicólogos alemanes, cuando afirman: “la actividad y las relaciones sociales en su unión con el desarrollo de la personalidad forman una unidad integral, por cuanto la interacción con el objeto es, al mismo tiempo, interacción con personas.”González Rey.(1989) De ahí se infiere que una característica básica de la actividad es su carácter consciente.

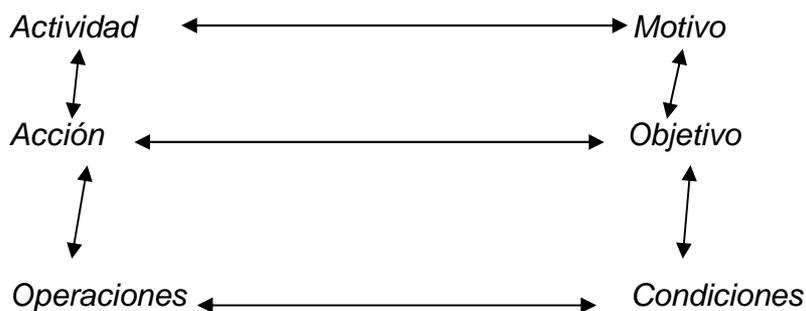
En el proceso de transformación del objeto, el hombre, como sujeto tiene necesidad de relacionarse con los demás, con otros sujetos. De ahí que la

actividad humana comprenda también una relación del sujeto con otros sujetos, elemento este, que desde nuestro punto de vista es un criterio esencial para poder comprender en toda su dimensión el concepto de actividad pedagógica y su carácter creador, ya que posibilita entender cómo es posible la transformación del sujeto a partir de su propia actividad y en la comunicación hasta llegar a formar su personalidad.

En el proceso pedagógico se dan diferentes tipos de actividad siendo fundamental conocer los fundamentos psicológicos que están en la base de su manifestación. La actividad es un proceso esencial mediante el cual no solo se forma la psiquis del individuo sino también se manifiesta en ella y al mismo tiempo la regula, mediante este proceso el hombre respondiendo a sus necesidades se relaciona con la realidad, adoptando determinada actitud hacia ésta.

Al analizar la estructura de la actividad encontramos que esta transcurre a través de los objetivos o fines conscientes y que para la obtención de las mismas se despliegan acciones, ahora bien las vías, los procedimientos, métodos, mediante los cuales la acción se manifiesta con dependencia de las condiciones en que se debe alcanzar el objetivo o fin, se denominan operaciones, y se da en la relación sujeto-objeto.

*Estructura de la actividad:*



La actividad humana es variada y plurimotivada, por lo que se presentan diferentes tipos, tales como: cognitiva, afectiva volitiva (en cuanto a las esferas de regulación de la personalidad); pero por su contenido la actividad responde a la acción concreta que se realiza, por ejemplo, actividad deportiva, de estudio, recreativa política, etc.

La actividad pedagógica como formadora de la personalidad, está dirigida a un determinado objetivo consciente, racional, comprendido claramente por el hombre, donde sus acciones se dirigen hacia un objetivo previamente determinado: él sabe lo que quiere y hacia donde va. Asimismo la actitud del hombre hacia la actividad que realiza es un factor ligado directamente a la influencia que ésta pueda ejercer en el desarrollo de su personalidad.

La pedagogía como ciencia de la formación del hombre, toma de los fundamentos filosóficos, psicológicos marxistas leninistas, la necesidad de vincular la enseñanza y la educación con el trabajo socialmente útil, por ser este uno de los instrumentos más poderosos de formación integral de la nueva generación.

Por lo que la educación técnica profesional tiene dentro de sus pilares la enseñanza práctica como eslabón esencial en la formación de la fuerza calificada que requiere la sociedad. La Enseñanza Práctica es un proceso metodológicamente organizado de la actividad conjunta del maestro y el alumno, dirigida a la obtención por el estudiante de los conocimientos, habilidades y hábitos profesionales correspondientes al nivel actual de la técnica y la tecnología de la producción y los servicios, a la formación en el alumno de las cualidades morales del trabajador comunista y el desarrollo de sus facultades intelectuales y físicas.

La organización de la Enseñanza Práctica descansa, en primer lugar, en el perfil ocupacional que se concreta en los planes y programas de estudio correspondientes. En estos se establecen los contenidos y el volumen, así como el orden de los conocimientos, habilidades y hábitos profesionales que se requieren para alcanzar los objetivos exigidos por el perfil ocupacional correspondiente, de modo que se garantice la formación politécnica del futuro trabajador.

El desarrollo de la Enseñanza Práctica en las Escuelas Politécnicas es una actividad esencial muy compleja que requiere de una organización adecuada para su correcto desarrollo. La forma fundamental sobre cuya base se organiza y desarrolla es la clase práctica.

En el Proceso Pedagógico se realiza la actividad de aprendizaje, el cual no es espontáneo, pues es necesaria una adecuada dirección para estimular las

potencialidades de los estudiantes. Por lo que las actividades de motivación sólo tendrán efecto cuando se logre un equilibrio en el desarrollo de cada una de estas unidades que constituyen el subsistema motivacional, o sea cuando se logre que el estudiante sienta la necesidad de realizar la actividad, que esté interesado en la tarea; pero que también sea capaz de trazarse metas, planes o proyectos hacia la actividad de la profesión llegando al estado de satisfacción por la actividad realizada y esta pase a ser un elemento determinante en su escala de valores.

Para ello se precisa tener en cuenta que los estudiantes de La Educación Técnica Profesional presentan características que los diferencian de los de la Secundaria Básica, los mismos son adolescentes tardíos, en ellos predominan las necesidades de independencia, autonomía, comunicación, reconocimiento autodeterminación y la formación de pareja.

La comprensión de estos aspectos permitirá la dirección efectiva del proceso pedagógico, orientar de forma adecuada y brindarle tratamiento a las diferencias individuales desde lo grupal, teniendo como premisa que la necesidad dirige y regula la actividad del sujeto. Uno de los tipos de actividades que se manifiestan en el proceso pedagógico son precisamente las actividades pedagógicas, que se caracterizan por:

- Ser un tipo de actividad social de gran significación para el desarrollo de la humanidad.
- Por la naturaleza de su objeto (la personalidad del educando) posee un carácter multilateral, complejo y activo.
- Se desarrolla en condiciones cambiantes, está influenciada por múltiples factores como son: los recursos con que cuenta, las condiciones económicas, políticas y sociales que exigen del maestro una labor cada vez más creadora para concretar realmente a su situación pedagógica las exigencias planteadas por la sociedad.
- Tiene carácter creador, que en Cuba se manifiesta entre otros aspectos, en el estudio y generalización de las experiencias de avanzada.
- Posee carácter humanista, ya que requiere infinito amor por los educandos, lo que se refleja en un profundo respeto, comprensión y exigencia en el establecimiento de la comunicación con un estilo democrático.

-Se desarrolla en el marco del proceso pedagógico que incluye los procesos de educación, instrucción y desarrollo, donde se establecen relaciones sociales activas entre pedagogos y educandos, y su influencia recíproca, subordinados al logro de los objetivos planteados en la sociedad, en interrelación con la familia y la comunidad.

-Constituye un proceso dinámico que requiere de alto nivel de planificación y proyección.

-Requiere del maestro una sólida formación científica, profundos conocimientos, capacidades y habilidades pedagógicas.

-Necesita de una adecuada proyección en los diferentes momentos, en correspondencia con los objetivos.

La autora del trabajo asume el criterio de la Dra. C Juana María Remedios quien plantea que la actividad pedagógica está dirigida a la educación de la personalidad de los escolares, en función de los objetivos que plantea la sociedad a la formación de las nuevas generaciones. Se desarrolla en la escuela, la familia y la comunidad como contextos de actuación del profesor y los estudiantes. Requiere una actividad creadora del maestro, plena comunicación entre sus participantes y de una cuidadosa organización, planificación, ejecución y control para todas las acciones pedagógicas donde tiene un rol importante el nivel de desarrollo personal del educador. Remedios J. M. (2004:12).

El estudio de este capítulo posibilitó entender como en el proceso de enseñanza-aprendizaje, el alumno realiza distintas actividades pedagógicas que van formando su personalidad y en este proceso la motivación es indispensable.

## **CAPÍTULO # 2: ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS DIRIGIDAS A ELEVAR EL NIVEL DE MOTIVACIÓN POR LA ESPECIALIDAD DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS. RESULTADOS DE SU APLICACIÓN.**

En este capítulo se realiza un diagnóstico en la etapa inicial, dando respuesta con ello a la segunda pregunta científica, relacionada con el estado actual de la motivación por la especialidad en los estudiantes de primer año del IPE “Rubén Martínez Villena”, para lo que se aplicaron diversos métodos de investigación.

### **2.1-Diagnóstico del estado inicial de la motivación en los estudiantes por la especialidad de servicios gastronómicos.**

En el IPE “Rubén Martínez Villena” del municipio de Cabaiguán se evidenciaron insuficiencias en la motivación de los estudiantes de primer año de Gastronomía por dicha especialidad. Estos, generalmente no poseían ningún conocimiento relacionado con la profesión elegida y mucho menos con las posibilidades de trabajo y necesidades del país. Por tales razones se inició un proceso de estudio de las manifestaciones y posibles causas de esta problemática. Se precisan contenidos fundamentales para darle tratamiento mediante disciplinas seleccionadas, a las que se le confiere la categoría de rectoras.

Con tales propósitos se realizó una valoración de los resultados, haciendo especial énfasis en la posible influencia del empleo de actividades vinculadas con la profesión. Para ello fueron elaborados, diferentes instrumentos que permitieron la constatación científica de esta realidad. Los instrumentos aparecen recogidos en este informe como anexos del 1 al 5.

El constante desarrollo y avance de la ciencia y la técnica lleva al maestro a estar innovando y en este caso creando actividades dirigidas a elevar la motivación por la especialidad de servicios gastronómicos en los estudiantes de la ETP a partir de las transformaciones que se han puesto en práctica desde el curso 2005-2006, conduce necesariamente a un diagnóstico inicial que permita tener una visión más real del problema objeto de estudio. En este sentido el análisis se dirigió en dos direcciones fundamentales:

1-Nivel de motivación de los estudiantes en cuanto a la especialidad de Gastronomía.

2-Potencialidades de la asignatura Práctica Laboral para elevar la motivación por la especialidad de Gastronomía, en los estudiantes de primer año.

Para lograr los objetivos antes expuestos se aplicaron un grupo de métodos y técnicas de nivel empírico que permitieron obtener los resultados que a continuación se exponen y determinar las actividades a desarrollar.

La investigación comenzó con la caracterización de los documentos rectores en la dirección del proceso docente educativo en la Educación Técnico Profesional, entre los que se encontraron:

Precisiones para la dirección del proceso docente educativo en la enseñanza Técnica y Profesional a partir del curso escolar 2005 - 2006.

Precisiones para el desarrollo de los programas de las asignaturas técnicas a partir del curso escolar 2005 - 2006.

Programa y orientaciones metodológicas de la asignatura Práctica Laboral. El análisis riguroso de estos documentos, permitió encontrar algunas regularidades que caracterizan la escuela cubana actual, entre estas se evidencian:

- Su base científico - metodológica es el Materialismo Dialéctico e Histórico.
- El diseño curricular se concreta en el proyecto educativo escolar.
- Su concepción psicológica está basada en el enfoque histórico cultural.
- Es una alternativa que se diseña en función de las necesidades sociales, el desarrollo de las ciencias y las propias necesidades de los educandos.
- Posee carácter de proyecto (sistemático, flexible e interdisciplinario).
- Contribuye a formar integralmente la personalidad de los estudiantes.

Después de seleccionada la muestra (29 alumnos) se le aplicaron un grupo de instrumentos que nos permitieron determinar los resultados del (pretest) y de esta forma verificar los conocimientos que tenían acerca de la especialidad de Servicios Gastronómicos y las habilidades para realizar actividades gastronómicas, para ello se efectuó una observación realizada durante el desarrollo de las clases de Práctica Laboral, así como en los horarios extradocentes.(anexo 1)). Los resultados cuantitativos de este instrumento se reflejan a continuación (Tabla 1).

Resultados obtenidos en la observación de la muestra antes de realizar las actividades pedagógicas (pretest) donde se miden las dimensiones 2 referente a las expectativas motivacionales y la 3 el estado de satisfacción.

**Tabla 1:** Resultado de la observación inicial realizada a los estudiantes de la muestra.

Indicadores	Presentados	Observación inicial (pretest)					
		Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo	
		Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%
2.1	29	5	17.2	9	31.0	16	55.1
2.2	29	10	34.4	8	27.5	11	37.9
3.1	29	6	20.6	11	39.7	13	44.8
3.2	29	4	13.7	10	34.4	15	51.7

Como se observa en la Tabla 1 en el indicador 2.1 el 55.1 % de los estudiantes no se plantean metas ni proyectos para el futuro teniendo en cuenta los conocimientos adquiridos en las clases de Práctica Laboral encontrándose en el nivel bajo. El 31.0% se plantean pocas metas y proyectos futuros, los que se ubican en el nivel medio y sólo cinco estudiantes lo que representa el 17.2% se proyectan metas futuras teniendo en cuenta lo aprendido, por lo que se ubican en el nivel alto.

Teniendo en cuenta el indicador 2.2 se partió observando el vínculo afectivo positivo que demuestran en relación con la profesión escogida se puede concluir el 37.9% no muestran este vínculo encontrándose en el nivel bajo, el 27.5% muestran un pequeño vínculo afectivo con la profesión referida los que se ubican en el nivel medio y 9 estudiantes sí demuestran vínculos afectivos con la profesión futura lo que representa un 34.4% de la muestra, por lo que se ubican en el nivel alto.

En cuanto al indicador 3.1 relacionado con el dominio y aplicación de las técnicas de los Servicios Gastronómicos, el 44.8% de la muestra se interesan por dominar y aplicar las técnicas encontrándose en el nivel bajo, el 39.7% las dominan y aplican de cierta forma los que se ubican en el nivel medio, y solo cinco estudiantes 20.6% sí dominan y ejecutan gran cantidad de técnicas, por lo que se ubican en el nivel alto.

En cuanto al indicador 3.2 Toma de decisión favorable para estudiar dicha especialidad se observa un elevado número de estudiantes que aún no han decidido estudiar la Gastronomía de forma favorable y conciente lo que representa un 86.1% encontrándose en el nivel bajo y medio, sólo 3 estudiantes muestran decidirse a estudiar la carrera favorable y concientemente para un 13.7% siendo los únicos en este aspecto que se ubican en el nivel alto.

Este instrumento permitió arribar a las siguientes conclusiones:

Los estudiantes poseen pocos conocimientos sobre la Gastronomía.

Los estudiantes se muestran poco motivados por las actividades gastronómicas.

Los estudiantes no tiene vínculo afectivo con la profesión, ni se interesan por estudiar la carrera conciente y favorablemente.

Otro de los instrumentos aplicados en el (pretest) a la muestra fue la prueba pedagógica, con el objetivo de comprobar los conocimientos que poseen los estudiantes sobre la especialidad de los Servicios Gastronómicos y aplicar las técnicas según el servicio a realizar. (Anexo 2).

Según los datos recolectados se arrojaron los siguientes resultados tabla 2.

**Tabla 2:** Resultado de la Prueba Pedagógica inicial aplicada a los estudiantes de la muestra.

Preguntas	Indicadores	Presentado	Prueba pedagógica inicial (pretest)		
			Nivel alto	Nivel medio	Nivel bajo

			Al	%	Al	%	Al	%
1	1.1	29	3	10.3	7	24.1	19	65.5
2	1.2	29	10	34.4	11	37.9	8	27.5
3	3.1	29	6	20.6	9	31.0	14	48.2
4	3.2	29	10	34.4	7	24.1	12	41.3

Como se observa en la Tabla 2 que responde a la dimensión 1 relacionada con la esfera cognitiva y a la dimensión 3 relacionada con el estado de satisfacción, podemos ver que a esta prueba se presentaron el 100% de los estudiantes que se seleccionaron como muestra, en la primera pregunta el 10.3% poseen algunos conocimientos sobre la especialidad de Servicios, el 24.1% tienen ciertos conocimientos y 19 estudiantes que representan el 65.5 % no conocen prácticamente nada sobre la especialidad escogida.

En la segunda pregunta el 34.4 % conocen acerca de los posibles lugares a desempeñarse como futuros profesionales de la Gastronomía(nivel alto), 24.1% hace referencia a ciertos lugares(nivel medio), y el 41.3% no conocen nada sobre el perfil de la especialidad(nivel bajo).

En la tercera pregunta relacionada con el dominio y aplicación de las técnicas sólo 6 estudiantes fueron capaces de identificar y ejecutar varios de los pasos a seguir para la realización de las actividades propuestas lo que representa 20.6%,31.0% identifican tres o cuatro aspectos y 14 estudiantes identificaron y ejecutaron menos de dos preguntas 48.2% de la muestra.

En la cuarta el 34.4 % de la muestra plantea que les gustan realizar variedad de actividades gastronómicas, lo cual conlleva a la decisión de estudiar positivamente la especialidad ubicándose en el nivel alto, el 24.1 % plantean que les gusta realizar una o dos tipos de actividades, del nivel medio y 12 estudiante que representan el 41.3% de la muestra plantean que no tienen mucho interés por realizar actividades de este tipo. Estos resultados fueron obtenidos según escala valorativa para la Prueba Pedagógica (Anexo 3).

Entre los principales resultados de la aplicación de este instrumento se encuentran:

-Los estudiantes poseen escasos conocimientos sobre la especialidad de Servicios Gastronómicos.

-Los estudiantes poseen escasos conocimiento sobre el perfil ocupacional de los egresados de la especialidad de Gastronomía.

-Los estudiantes poseen un escaso nivel de motivación por la especialidad, dados por el desconocimiento y el escaso estado de satisfacción que muestran en cuanto a las actividades que les gusta realizar.

-Los estudiantes no dominan, ni saben ejecutar las técnicas para el desempeño de las actividades gastronómicas.

Posteriormente se aplicó una encuesta con el objetivo de constatar el nivel de motivación que poseen los estudiantes sobre la profesión elegida. (Anexo4).

La que se corroboraron los resultados obtenidos en la guía de observación y la prueba pedagógica de entrada ya que de los 29 encuestados 9 se sienten identificados con la especialidad, lo que demuestra el vínculo afectivo hacia la misma, para un 31.0% del total(nivel alto), 4(13.7%) están parcialmente motivados(nivel medio) y 16(55.1%) no lo están(nivel bajo), En esta encuesta también se tabularon los resultados acerca de lo que les han aportado los contenidos de la asignatura Práctica Laboral para adquirir conocimientos sobre la especialidad y lograr ser excelentes gastronómicos, de ellos 7 estudiantes manifiestan que quieren llegar a ser gastronómicos altamente capacitados lo que representa el 24.1% de la muestra (nivel alto), 13 lo manifiestan de forma parcial para un 44.8%(nivel medio) y 9 no muestran interés por esos proyectos futuros 31.0%(nivel bajo).

**Tabla 3:** Resultado de la encuesta inicial aplicada a los estudiantes de la muestra.

Pre	gun	indi	Pre	Encuesta inicial (pretest)
-----	-----	------	-----	----------------------------

			Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo	
			Al	%	Al	%	Al	%
1 y 2	2.1	29	8	27.5	10	34.4	11	37.9
3 y 4	2.2	29	9	31.0	4	13.7	16	55.1
5 y 6	3.1	29	5	17.2	6	20.6	18	62.0
7 y 8	3.2	29	4	13.7	17	55.6	8	27.5

## 2.2- Actividades pedagógicas dirigidas a elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos.

Las actividades pedagógicas diseñadas encierran contenidos relacionados con la labor que realizan los trabajadores gastronómicos. Con ellas se intenta motivar a los estudiantes por su especialidad y que les permita visualizar aspectos y procedimientos imprescindibles para su desempeño., además se le da respuesta a la pregunta científica ¿Qué actividades pedagógicas pueden contribuir desde la asignatura Práctica Laboral a elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos en los estudiantes de Primer Año del IPE “Rubén Martínez Villena”?

Para su concepción se partió de los resultados del diagnóstico, tales como, baja motivación, poco interés, escaso conocimiento, déficit de habilidades gastronómicas; los principios de la pedagogía profesional, las peculiaridades de este tipo de estudiante, así como las transformaciones introducidas en los centros politécnicos para la formación del bachiller técnico en aras de perfeccionar el proceso de enseñanza aprendizaje en todos los subsistemas educativos.

A través de la comunicación entre el profesor y el grupo de estudiantes no sólo se transmite información, sino se logra el intercambio, la reflexión, el debate, el diálogo de interacción e influencia mutua lo que propicia el desarrollo de la personalidad de los implicados y la proyección positiva en el desempeño futuro. Además de lograr la apropiación de conocimientos, habilidades y actitudes relacionados con el desempeño educativo, se crean situaciones comunicativas

motivadoras, dirigidas a expresar vivencias, sentimientos, necesidades y motivaciones.

En las actividades se tiene en cuenta la exigencia de la inclusión de los estudiantes como protagonistas en las mismas, al considerárseles como elemento dinámico, dentro del proceso, propiciando que sean sujetos activos de su propia transformación. Resulta un componente esencial para dinamizar las actividades tener en cuenta los niveles bajos de aprendizaje de la muestra y el desarrollo de valores éticos, morales, sentimientos, modos de actuación, actitudes, ya que contribuye a la regulación de su conducta y aprendizaje.

Las diferentes actividades pedagógicas además de ser productivas poseen una organización y programación esmerada, que garantice el cumplimiento de las tareas con el mínimo de operaciones y esfuerzos, para ello es necesario contar con los medios que garanticen las medidas de protección e higiene y atención al hombre, para hacer de cada una de ellas una actividad placentera.

**Las actividades pedagógicas reúnen las siguientes características:**

- Se desarrollan en el horario docente y extradocente de la asignatura Práctica Laboral.
- Constituyen una vía para elevar el nivel de motivación de los estudiantes por la Gastronomía.
- Prima el dinamismo, protagonismo y la espontaneidad para el logro de los objetivos propuestos.
- Aportan conocimientos para el fortalecimiento del desempeño profesional.
- Se desarrollan en condiciones cambiantes.
- Tienen carácter creador,
- Se desarrolla en el marco del proceso pedagógico que incluye los procesos de educación, instrucción y desarrollo, donde se establecen relaciones sociales activas entre pedagogos y educandos.

Para la elaboración de las mismas se tuvo en cuenta, además los materiales del grado, entre los que se encuentran el programa y las orientaciones metodológicas; estas fueron particularmente útiles dado las relaciones que se dan entre la didáctica, la metodología, la psicología y la estructuración de los conocimientos.

Sin embargo, aunque las orientaciones metodológicas están redactadas de forma clara, acertada y exponen el tratamiento metodológico para el desarrollo de los contenidos por unidades en correspondencia con el programa de Práctica Laboral adolecen de precisiones orientadoras para motivar a los estudiantes.

Es necesario conocer que estas actividades puestas a disposición están dirigidas al aumento del nivel de motivación en los estudiantes por la especialidad y al desarrollo del protagonismo estudiantil. Las mismas deben contribuir al desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje profesional en la especialidad de Gastronomía. Constituye una proposición abierta; que puede ser enriquecida con su actividad creadora, teniendo en cuenta las características de sus alumnos/ alumnas y las condiciones en que se desarrolla el proceso pedagógico profesional que el profesor dirige.

Se considera decisivo para la formación profesional y está concebido sobre la base del principio marxista y martiano de vinculación de la teoría con la práctica.

Se pueden utilizar para lograr que el futuro egresado se apropie de conocimientos, habilidades, actitudes que requiere y, proceder con el cliente que solicita su servicio con tacto, ética y psicología. Usar las técnicas correctas, determinar el tipo de servicio que requiere, corregir situaciones; seleccionar adecuadamente productos, utilizar los procedimientos y proceder con la científicidad que requiere cada ocasión.

Se enfatiza en la posibilidad para el perfeccionamiento cualitativo del aprendizaje de los estudiantes del grupo de Gastronomía por cuanto la práctica demostró que con estos se puede lograr mayor solidez y profundidad en su preparación profesional así como vincular los conocimientos teóricos con la realidad del futuro contexto profesional.

Estas actividades fueron concebidas para la impartición de la asignatura Práctica Laboral, con el propósito de contribuir a elevar la motivación de los estudiantes por la especialidad escogida, y al desarrollo de sus cualidades personales, enfatizando en aquellas que tienen influencia en la motivación, en estrecho vínculo con la práctica pre- profesional.

### **Actividad #1: La botella y tú.**

**Objetivo:** Lograr solidez en los conocimientos adquiridos por los estudiantes en las clases de Práctica Laboral.

**Participantes:** Estudiantes y profesor.

**Orientaciones:**

Esta actividad se realizará con el grupo en el aula especializada, pero sin el uso de mesas y sillas. Consiste en el juego antiguo de la botella, donde todos los integrantes del grupo se sentarán en el piso en forma de círculo. Se tendrá en el mostrador varios de los utensilios y vajilla que puedan servir para dar respuesta a las preguntas que lo requieran.

**Desarrollo:**

El profesor le reparte a cada estudiante diferentes tarjetas que contengan preguntas relacionadas con los servicios gastronómicos, tales como:

- ¿Qué entiendes por gastronomía?
- ¿Qué normas de conducta debe aplicar un trabajador de gastronomía?
- Ejemplifique los principios éticos a desarrollar en la atención al cliente.
- Mencione algunos de los utensilios de la prestación del servicio, haga uso de ellos.
- ¿Cómo debe ser el uniforme de un trabajador de Gastronomía?
- ¿Qué requisitos deben tener en cuenta, en cuanto a su aspecto personal y comportamiento en el salón- comedor.
- ¿Qué horarios se utilizan generalmente para cada comida?
- ¿Cuál de ellas es más importante y por qué?
- ¿Cuántas personas conforman la brigada de servicio?
- ¿Cuál es la función y el lugar donde deben permanecer de acuerdo al cargo?
- ¿Qué importancia tiene la carta de precios?
- ¿Qué objetivo se persigue con la carta de precios?

**Control de la evaluación:**

Se evaluará de forma oral en la medida que sean correctas las respuestas, proporcionando un total de 5 puntos por cada una.

**Actividad # 2: ¿En qué situación me encuentro?**

**Objetivo:** Constatar los conocimientos adquiridos por los estudiantes, en la asignatura Práctica Laboral.

**Participantes:** Estudiantes y profesor.

**Orientaciones:**

Se seleccionan 6 ó 7 estudiantes para que escenifique las diferentes situaciones que se presentan en la realización del servicio, para dar respuesta a las preguntas correspondientes en cada caso.

**Desarrollo:** los estudiantes deben analizar cada situación y dar su opinión.

1- En la pizzería “La milanese” un cliente hace una reclamación por un plato mal elaborado, el dependiente no le presta atención y continúa con su trabajo.

¿Qué actitud asumiría usted ante tal situación?

2- Llegamos al restauan “El gallito”, nos atendió el capitán de puerta, en este caso era una mujer elegante y muy atenta, pero portaba varias prendas en la mano que al moverla llamaban mucho la atención por el sonido, hablaba alto y gesticulaba al hacerlo, le dimos los buenos días y no obtuvimos respuesta alguna.

¿Qué elementos de su especialidad dejó de cumplir esta trabajadora?

¿Cómo procedería usted si fuera el capitán de puerta?

3- En el restauan “El mercadito” se encontraba una familia compuesta por 3 personas mayores y 1 niño, el responsable del salón – comedor los recibe y los conduce a una mesa, al rato el niño estaba intranquilo porque tenía hambre y no les traían el pedido, luego de terminar de comer, el dependiente de salón – comedor se demoró más de lo conveniente en traerles la cuenta por estar conversando con otro trabajador.

Vierta su opinión al respecto.

4- Estando sentados en la barra del bar “El paradero”, al cual asistimos para solicitar una merienda, escuchamos las expresiones verbales ofrecidas por el dependiente gastronómico hacia los usuarios; en el caso de un señor mayor que se sentó y saludó a la joven, además de no recibir respuesta a dicho saludo, cuando le pidió un refresco de lata, ésta se lo dio caliente, él le preguntó si tenía alguno frío a lo que ella responde que no había tenido tiempo para ponerlo en la nevera, que se lo llevara a su casa y lo pusiera a enfriar.

Un muchacho que le pidió un pan con croqueta se quejó educadamente porque la croqueta no estaba buena y la dependiente le contestó en mala forma diciéndole que si la quería mejor que la hiciera él; y así sucesivamente con otros clientes.

¿Qué haría usted si fuera el administrador del establecimiento?

¿Cómo crees que debió proceder el dependiente en cada caso?

**Control de la evaluación:**

La evaluación se realizará de forma colectiva haciendo un análisis crítico de los logros y/o deficiencias durante el desarrollo de la actividad, ubicando a los estudiantes por niveles (Nivel alto, Nivel medio, Nivel bajo) de conocimientos.

**Actividad #3: El gastronómico intranquilo**

**Objetivo:** Constatar los conocimientos adquiridos por los estudiantes en las clases de Práctica Laboral, relacionadas con la Gastronomía.

**Participantes:** Estudiantes y profesor.

**Orientaciones:**

Para esta actividad se divide el grupo en equipos, donde cada uno de éstos va a responder las preguntas hechas por el profesor y en la medida que sean certeras sus respuestas obtendrán un total de 10 puntos por cada una; al concluir, el equipo que obtenga mayor puntuación será el ganador, al cual se le dará como estímulo una visita a un centro gastronómico para observar y en la medida de lo posible realizar el trabajo que le corresponde a los que allí laboran.

**Desarrollo:**

El gastronómico intranquilo es el mismo profesor, que realiza preguntas relacionadas con la especialidad, tales como:

1-¿Quién soy?

2- ¿Parte de qué personal formo?

3- ¿Qué actitudes físicas e intelectuales debo poseer?

4- ¿Qué carácter y cualidades morales debo tener presente para desempeñar mi labor?

5- ¿Cuál es mi función?

6- ¿Qué utensilios de trabajo y de servicio me son necesarios para prestar un servicio con calidad?

7- Como dependiente gastronómico puedo prestar otros servicios.

8-¿Cuáles son esos servicios que puedo realizar y para qué me sirven?

9- Como cantinero, ¿cuál es mi prioridad # 1?

10- ¿Qué tipo de servicio buffet yo podría efectuar en un mismo horario?

**Control de la evaluación:**

La evaluación se realizará de forma colectiva haciendo un análisis crítico de los logros y/o deficiencias durante el desarrollo de la actividad, ubicando a los estudiantes por niveles (Nivel alto, Nivel medio, Nivel bajo) de conocimientos.

**Actividad #4: Su utensilio preferido.**

**Objetivo:** Constatar los conocimientos que poseen los estudiantes relacionados con su especialidad, así como, las habilidades alcanzadas.

**Participantes:** Estudiantes y profesor.

**Orientaciones:** Los estudiantes deben responder y ejecutar las acciones.

- 1- ¿Qué es un utensilio?
- 2- ¿Cómo se clasifican los utensilios.
- 3- Mencione los utensilios de trabajo.
- 4- Mencione los utensilios de servicio.
- 5- ¿Cuántos tipos de bandejas se utilizan en el salón- comedor?
- 6- Explique el uso de cada una.
- 7- Explique los pasos para la manipular la bandeja.
- 8- Nos encontramos trabajando en el restaurant de la pizzería “La Milanesa”, los clientes de la mesa 4 solicitan:

Arroz moro	-4 raciones
Fricasé de pollo a la criolla	- 2 raciones
Espaguetis	- 1 ración
Ensalada de tomate	- 2 raciones
Casco de guayaba con queso	- 2 raciones
Café	- 1 taza.

8.1- Demuestre cómo usted haría para trasladar este pedido de la cocina hacia el salón para los clientes.

9- Al cabo de 30 minutos los comensales de la mesa 4, terminaron de comer.

9.1- ¿Cómo es posible reconocer que los clientes terminaron de almorzar?

9.2- Demuestre como se retira el servicio y la forma en que se lleva la cuenta y se realiza el cobro.

**Control de la evaluación:**

Se evaluará la actividad con el otorgamiento de 5 puntos para las respuestas orales y 10 para la realización práctica.

**Actividad # 5: Día de atención al cliente.**

**Objetivo:** Aplicar habilidades gastronómicas adquiridas en cuanto a la prestación del servicio de merienda.

**Participantes:** Estudiantes del grupo, otros de la escuela y todos los profesores.

**Orientaciones:**

Esta actividad no se realiza en el transcurso de una unidad específica, sino en la medida que se realicen actividades tanto docentes como no docentes en el centro.

En enero, después de efectuado el concurso “Leer a Martí”, en mayo terminado el taller Martiano, después de efectuado cada festival y dado los resultados del mismo, etc.

**Desarrollo:**

Esta actividad la van realizando por brigadas organizadas en el grupo, donde cada una prestará un servicio de merienda a los estudiantes y profesores que participen en los concursos o talleres y al grupo ganador en los festivales.

**Control de la evaluación:**

Serán evaluados según los requisitos y pasos que lleva consigo este servicio gastronómico, lo cual fue trabajado en las clases de la asignatura objeto de estudio, además de los criterios vertidos por los que reciban este servicio, o sea, los clientes, que en este caso son los mencionados anteriormente.

**Actividad # 6: Festival gastronómico.**

**Objetivo:** Demostrar habilidades adquiridas como trabajador de servicios gastronómicos.

**Participantes:** Estudiantes y profesores especializados en la materia.

**Orientaciones:**

Se divide el grupo en 5 equipos, cada equipo conforma una brigada de salón-comedor, distribuyéndose entre ellos mismos el cargo a ocupar por cada uno.

Cada capitán de puerta o mestre, designado por cada brigada conformada, elige el servicio a prestar, ya sea, de desayuno, almuerzo o comida.

El profesor escoge dos brigadas para que realice el servicio en plaza y dos con el servicio encargo, así como las dos a competir.

**Desarrollo:**

En esta actividad pedagógica el profesor le explica a los estudiantes que deben tener en cuenta todos los pasos para realizar la prestación del servicio escogido y teniendo en cuenta los resultados obtenidos en la competencia serán premiados, además se observan las diferentes técnicas aplicadas, los estudiantes aclaran sus dudas; la ganadora de la primera competencia esperará por la de la segunda competencia y la que gane al final se premiará con diplomas, revistas de Somos Jóvenes y en lo cognitivo el otorgamiento de 10 puntos adicionales en la evaluación final de la asignatura para la brigada que obtenga el primer lugar, 5 puntos para el segundo lugar y 3 puntos para el tercero.

**Control de la evaluación:** La evaluación se realizará de forma colectiva haciendo un análisis crítico de los logros y/o deficiencias durante el desarrollo de la actividad, ubicando a los estudiantes por niveles (Nivel alto, Nivel medio, Nivel bajo).

Pasos a medir en la competencia para evaluar:

- . Habilidades y desempeño.
- . Rapidez, limpieza y organización.
- . Uso correcto de las normas educacionales y principios éticos.
- . Postura en el salón- comedor.
- . Labor realizada según el cargo que les corresponda.
- . Vocabulario utilizado y vestuario.
- . Pasos a seguir para el montaje de la mesa, según elección.
- . Confección de la carta- menú.
- . La toma del pedido y cobro de cuenta.

**Actividad #7: Arriba la carpa**

**Objetivo:** Demostrar habilidades como cantinero en la confección de cócteles.

Esta actividad se realiza después de impartida la última unidad, ya que la misma está relacionada con este servicio.

**Participantes:** Estudiantes del grupo y profesores del centro.

**Orientaciones:**

Se monta una carpa un día determinado del curso, (día de un festival), donde los estudiantes realizarán un servicio de coctelería a los profesores del centro. Se confeccionan pequeños papeles en los que serán sorteados al azar el nombre de cada integrante del grupo, el cóctel a confeccionar y el profesor al que le corresponde atender; se colocan dentro de un depósito y luego de moverlos son extraídos por los estudiantes y el que es seleccionado debe confeccionar su cóctel, para el cual se tendrá en cuenta los ingredientes necesarios y los pasos a seguir en cada caso (anexo 5).

**Control de la evaluación:**

Se evaluará según las precisiones pertinentes para la elaboración de los cócteles, otorgándoles un total de diez puntos a la evaluación final de la asignatura.

**Actividad #8: Concurso: "Cómo se hace"**

**Objetivo:** Ejecutar la función de dependiente gastronómico dentro de la brigada  
Se realizará un concurso para medir las habilidades adquiridas por los estudiantes en labores al realizar la función de dependientes gastronómicos en la tarea diaria del restauaran.

**Participantes:** Estudiantes del grupo y profesor.

**Desarrollo:** Los estudiantes responderán y realizarán las acciones siguientes.

- 1-¿Qué entiendes por tarea diaria?
- 2-¿Qué importancia le concedes a la tarea diaria?
- 3- Nombre las partes en que se divide dicha tarea.
- 4- Explique y realice las tareas propias de la apertura del restauaran, tales como:
  - 4.1- Alineación del salón comedor.
  - 4.2- Trabajo con la mantelería.
  - 4.3- Abrillantamiento de utensilios.
  - 4.4- Monto de mesas.
  - 4.5- Procedimientos a seguir con los saleros, pimenteros y azucareros.
- 5-¿Cómo se realiza la tarea de cierre del salón comedor?  
Ejecútelo.

**Control de la evaluación:**

Se le otorgará 5 puntos por cada una de las tres primeras preguntas, 10 por la 4 y 10 por la 5, el ganador obtendrá una revista Somos Jóvenes, un lápiz y una

libreta para el primer lugar; para el segundo un lápiz y una libreta y para el tercero un lápiz.

**Actividad #9: El equipo creador.**

**Objetivo:** Confirmar el nivel de motivación de los estudiantes y los conocimientos adquiridos.

**Participantes:** Estudiantes del grupo y profesor.

**Desarrollo:** Dividir el grupo en dos equipos:

El primer equipo trabaja con la clasificación y presentación de los platos, y el segundo con la clasificación de las bebidas.

Cada equipo se distribuye entre sí los platos o bebidas a trabajar según su orden de presentación, en el caso que lo requiera. Ambos presentarán ante un tribunal constituido por varios profesores de la escuela.

El equipo de los platos debe comentar sobre la función de los mismos, el valor nutricional, así como, el orden que ocupa en la presentación de los platos; el otro equipo debe hacer alusión al nivel nutricional, nivel de alcohol, clasificación y hora del día en que se debe tomar.

**Control de la evaluación:** La evaluación se realizará de forma colectiva haciendo un análisis crítico de los logros y/o deficiencias durante el desarrollo de la actividad, ubicando a los estudiantes por niveles (Nivel alto, Nivel medio, Nivel bajo), con vistas a la tarea integradora que deben presentar al final del curso en dicha asignatura.

**Actividad #10: Concurso: El mejor Gastronómico.**

**Objetivo:** Ratificar el nivel de motivación y desarrollo de habilidades alcanzado por los estudiantes.

**Participantes:** Estudiantes del grupo y profesor.

**Orientaciones:** Este concurso se realiza a nivel de aula donde participarán los alumnos que lo deseen para competir, el resto van a elegir los lugares según las habilidades, desempeño, organización e interés mostrado por los concursantes.

**Desarrollo:** Los estudiantes realizan los siguientes servicios que prestan los trabajadores gastronómicos, escogen uno y lo efectúan.

1- Servicio de la cerveza

2-Ritual del vino.

3- Preparación de cócteles.

4- Preparación de licores.

5- Preparación de cremas.

**Control de la evaluación:** La evaluación se realizará de forma colectiva haciendo un análisis crítico de los logros y/o deficiencias durante el desarrollo de la actividad, ubicando a los estudiantes por niveles (Nivel alto, Nivel medio, Nivel bajo). Se obsequiarán revistas Somos Jóvenes, libros sobre diferentes temas de interés para adolescentes, libretas y lápices; teniendo en cuenta el lugar alcanzado.

### **Actividad # 11: Puzzle**

**Objetivo:** Comprobar los conocimientos adquiridos por los estudiantes en las clases de la asignatura Práctica Laboral.

En el siguiente puzzle, a medida que des respuesta a las preguntas, en diferentes sentidos completarás los espacios.

1- Qué nombre recibe dentro del bar el trabajador destinado a elaborar diferentes cócteles.

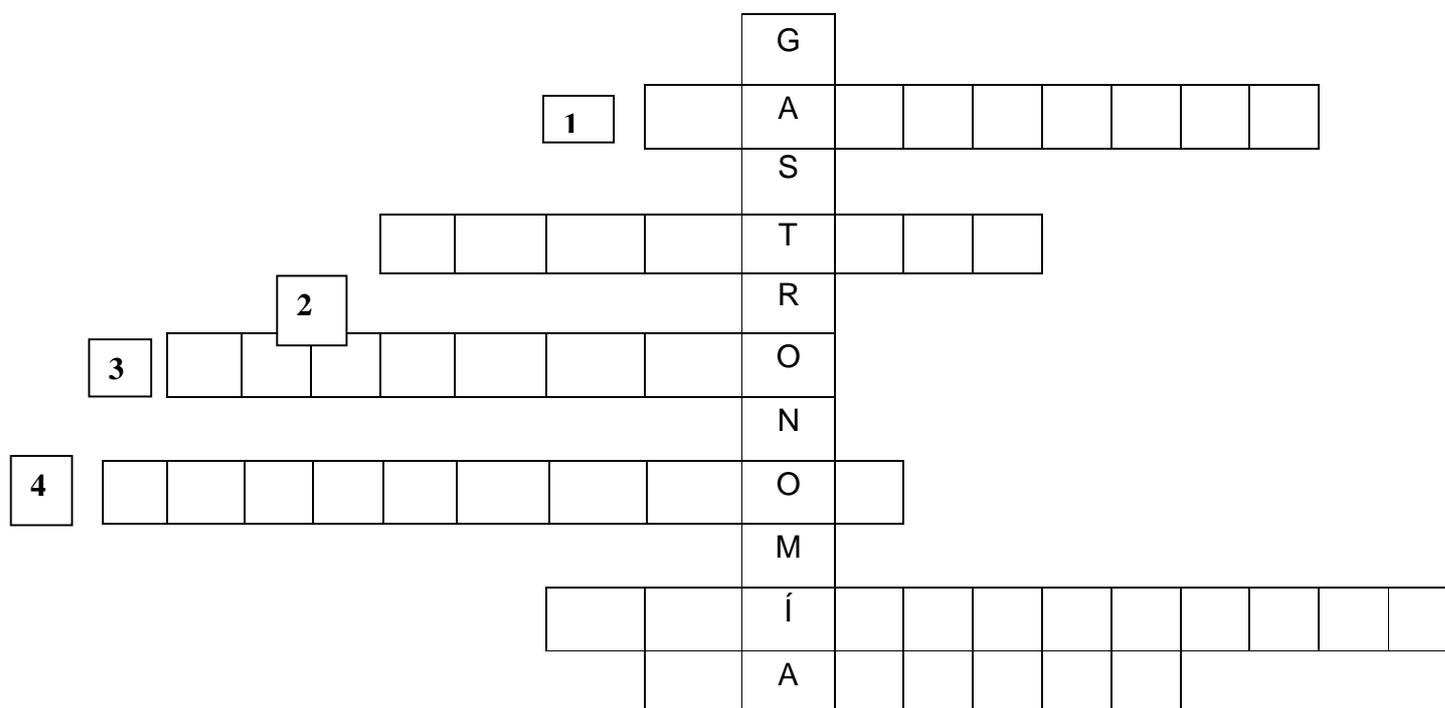
2- Nombre de la función que se realiza en la tarea diaria al comenzar las labores en el restauran.

3- Servicio que se presta en el horario de la mañana en el restauran.

4- Instrumentos que se utilizan para cenar.

5- Clasificación que se le da a los cócteles.

6- Instrumentos que se utilizan para trasladar los platos al salón – comedor.



### 2.3- Constatación final después de aplicada las actividades pedagógicas dirigidas a elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos.

Para dar respuesta a la pregunta: 4-¿Qué efectividad tendrá la aplicación de las actividades pedagógicas dirigidas a elevar el nivel de motivación por la especialidad de Servicios Gastronómicos en los estudiantes de Primer año de IPE Rubén Martínez Villena, desde la asignatura Práctica Laboral?

Para la realización <sup>5</sup> este preexperimento fue necesario la aplicación de diferentes instrumentos como la encuesta, guías de observación, prueba pedagógica de salida, pe <sup>6</sup> iendo determinar los resultados del diagnóstico.

Primeramente se efectuó un análisis de los resultados obtenidos en el diagnóstico inicial a través de los instrumentos aplicados. Se tienen en cuenta los niveles en que se encontraban los estudiantes antes de realizadas las actividades pedagógicas (pretest). Se comienza a introducir de manera planificada las actividades pedagógicas con el objetivo elevar el nivel de motivación de los estudiantes seleccionados como muestra en el IPE Rubén Martínez Villena donde se pudo apreciar que existe aceptación por el tema de la Gastronomía y por la

realización de actividades pedagógicas a favor de lograr ser trabajadores gastronómicos de calidad. Por último se volvieron aplicar los mismos instrumentos pero con un poco más de profundidad para determinar los resultados del (postest) y poder establecer una comparación entre el antes y el después, para determinar la efectividad de las actividades pedagógicas aplicadas. Puede señalarse que, a pesar de que persisten dificultades cognitivas, operacionales y afectivas en el desempeño de los futuros técnicos, constatadas durante la realización esta investigación, la valoración de los resultados en cuanto a la motivación por la especialidad, apuntan que las actividades aplicadas influyeron en el incremento de la misma en los estudiantes de Gastronomía, pues el elemento volitivo se elevó, manifestándose agrado y un estado emocional favorable ante lo aprendido. La valoración de los indicadores evidencia el cambio. Las actividades diseñadas fueron evaluadas a partir de los resultados alcanzados en cada uno de los momentos en que fueron aplicadas, así como en el resultado parcial y final de la asignatura, tanto desde el punto de vista de los conocimientos teóricos como prácticos alcanzados por los estudiantes.

Se evidenció que lo relacionado con la motivación por la especialidad se elevó, lo que se manifestó en una mayor destreza para la identificación de los elementos relacionados con la profesión.

Estas actividades estuvieron dirigidas fundamentalmente a la elevación y solidez de la motivación y a la creación de ambientes profesionales pertinentes, ya que en estos momentos la Educación Técnico Profesional requiere profesionalizar aún más el proceso de formación del bachiller técnico, desde condiciones en las que la creatividad del profesor debe contrarrestar barreras como las que afronta dicha a los discretos avances que se producen en los estudiantes investigación desde la propuesta planteada.

Es indiscutible que unido, de manera colateral, por el propio proceso de la puesta en práctica de las actividades, se genera también un proceso de superación profesional de los maestros, que puede ser el punto de partida de otros trabajos, dirigidos fundamentalmente al tratamiento de esta problemática.

La valoración, posterior a la implementación de las actividades evidenció el aumento del uso de estas en la especialidad de Gastronomía lo cual repercutió en la elevación de la motivación.

Para comprobar si se logró elevar el nivel de motivación de los estudiantes con respecto a la especialidad de Servicios Gastronómicos después de la aplicación de las actividades pedagógicas en la asignatura Práctica Laboral se emplearon los mismos instrumentos utilizados en la muestra, pero con mayor profundidad.

La observación a los estudiantes, fue uno de los métodos empíricos utilizados en esta investigación (ver anexo 1), la cual responde al objetivo: Constatar el nivel de motivación que muestran los estudiantes en las clases de la asignatura Práctica Laboral. Esta se realizó de manera intencionada a los 29 estudiantes, en el desarrollo de las actividades prácticas, espacios del receso y en el aula. El procesamiento de los resultados permite conocer que:

**Tabla 4:** Resultado de la observación realizada a los estudiantes de la muestra, después de aplicadas las actividades. Dimensión 2.

Indicador	Presentados	Observación (post- test)					
		Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo	
		Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%
2.1	29	23	79.3	5	17.2	1	3.4
2.2	29	23	79.3	4	13.7	2	6.8
3.1	29	21	72.4	4	13.7	4	13.7
3.2	29	24	82.7	3	10.3	2	6.8

Se puede apreciar que hubo un incremento ya que se logró un 79.31 % en cuanto al desarrollo de las expectativas motivacionales de los estudiantes.

Al dedicarle tiempo en la observación al estado de satisfacción mostrado por los estudiantes en el desarrollo de actividades gastronómicas se pudo comprobar que este estado se elevó paulatinamente ya que hubo un aumento del 77.5

Estos resultado evidencian el logro alcanzado después de aplicadas las actividades en cuanto al nivel de motivación en los estudiantes por la especialidad de Servicios Gastronómicos.

Nuevamente se vuelve a aplicar una prueba pedagógica con un mayor nivel de profundidad(anexo#5),del que se obtuvieron los siguientes resultados.

**Tabla 5:** Resultados de la prueba pedagógica aplicada a los alumnos después de realizar las actividades pedagógicas.

Preguntas	Indicadores	Presentado	Prueba pedagógica final (postest)					
			Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo	
			Al	%	Al	%	Al	%
1	1.1	29	22	75.8	5	17.2	2	6.8
2	1.2	29	29	100	0	0	0	0
3	3.1	29	24	82.7	3	10.3	2	6.8
4	3.2	29	23	79.3	3	10.3	3	10.3

En la primera pregunta es significativo destacar que con la aplicación de las actividades pedagógicas el 75.8 % de los estudiantes lograron explicar las acciones que realizan los trabajadores gastronómicos, así como valorar positivamente con varios elementos la importancia del desarrollo de esta rama de la economía para el país y para sí, ubicándose en el nivel alto.

En la segunda pregunta el 100 % de los estudiantes conocen sobre el perfil ocupacional del los trabajadores de Servicios Gastronómicos, ubicándose en el nivel alto.

En la tercera pregunta solamente 2 estudiantes el 6.8% no fueron capaces de explicar, ni aplicar las técnicas de los Servicios Gastronómicos No siendo así con el resto de la muestra donde se pudo apreciar que la mayoría de los estudiantes (24) se encontraban en el nivel alto para un 82.7%. Destacándose que el nivel de

conocimiento se elevó al 65.5% al igual que el estado de satisfacción en relación con la especialidad aumentando su % al 48.3.

En la cuarta pregunta 3 estudiantes lo que representa el 10.3% marcaron menos de tres actividades, ubicándose en el nivel bajo en cuanto al desarrollo de una decisión positiva para estudiar la especialidad elegida. Sin embargo podemos apreciar que el resto de los estudiantes se encuentran en el nivel medio y mayoritariamente en el nivel alto(79.3%) afirmando con ejemplos lo contrario.

Para evaluar el comportamiento de los indicadores y sus dimensiones se establece una comparación entre el (pretest) y el (postest) para determinar el nivel de motivación alcanzado por los estudiantes hacia la especialidad escogida una vez aplicadas las actividades pedagógicas.

**Tabla 6:** Resultado de la encuesta realizada a los estudiantes de la muestra, después de aplicadas las actividades.

Preguntas	Indicadores	Presentados	Encuesta final (pos test)					
			Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo	
			Al	%	Al	%	Al	%
1 y 2	2.1	29	20	68.9	7	24.1	2	6.8
3 y 4	2.2	29	24	82.7	4	13.7	1	3.4
5 y 6	3.1	29	26	89.6	3	10.3	0	0
7 y 8	3.2	29	23	79.3	5	17.2	1	3.4

**Tabla 7:** Comparación de los resultados obtenidos en las observaciones realizadas a los estudiantes durante la ejecución de las actividades, en la que se analizaron las dimensiones 2 y 3 respectivamente.

Indicador	Presentados	Observación antes. (pretest)						Observación después. (postest)					
		Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo		Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo	
		Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%
2.1	29	5	17.2	9	31.0	16	55.1	23	79.3	5	17.2	1	3.4
2.2	29	10	34.4	8	27.5	11	37.9	23	79.3	4	13.7	2	6.8
3.1	29	6	20.6	11	39.7	13	44.8	21	72.4	4	13.7	4	13.7
3.2	29	4	13.7	10	34.4	15	51.7	24	82.7	3	10.3	2	6.8

Como se observa en la tabla anterior, el comportamiento en la dimensión 1 relacionada con la esfera cognitiva en el indicador 2.1 antes de realizar las actividades pedagógicas existían 5 estudiantes lo que representa el 17.2% de la muestra, que no mostraban tener proyectos futuros, ni se trazaban metas para lograr ser gastronómicos de calidad; después de la aplicación de las actividades se elevó el número de estudiantes a 23 para un 79.3% lo que demuestra que si fueron efectivas ya que sí quieren llegar a ser trabajadores gastronómicos altamente capacitados.

En el indicador 2.2 antes de la aplicación de las actividades pedagógicas se encontraban en el nivel alto 10 estudiantes 34.4%; después aplicadas ese número se elevó a 23 estudiantes(79.3%) evidenciando el vínculo afectivo que se llegó a establecer entre los estudiantes y la profesión futura debido al desarrollo de conocimientos y habilidades logradas por los mismos, lo cual demuestra el nivel de motivación alcanzado.

En el indicador 3.1 antes aplicar las actividades pedagógicas se encontraban en el nivel alto 6 estudiantes 20.6% después aplicadas se puede apreciar en ese

nivel 21 estudiantes para un 72.4%, dando como conclusión que se logró elevar el dominio y aplicación de las técnicas de los servicios gastronómicos.

En el indicador 3.2 antes aplicar las actividades pedagógicas se encontraban en el nivel alto 4 estudiantes 13.7% después aplicadas se observa que en ese nivel 24 estudiantes(82.7%) demostrando que se logró un salto efectivo en la decisión de estudiar la especialidad positivamente.

**Tabla 8:** Comparación de los resultados de las Pruebas Pedagógicas antes y después.

Preguntas	Indicador	Presentados	Prueba pedagógica (pretest).						Prueba pedagógica (postest).					
			Nivel Alto		Nivel medio		Nivel bajo		Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo	
			Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%
1	1.1	29	3	10.3	7	24.1	19	65.5	22	75.8	5	17.2	2	6.8
2	1.2	29	10	34.4	11	37.9	8	27.5	29	100	0	0	0	0
3	3.1	29	6	20.6	9	31.0	14	48.2	24	82.7	3	10.3	2	6.8
4	3.2	29	10	34.4	7	24.1	12	41.3	23	79.3	3	10.3	3	10.3

En la primera pregunta es significativo destacar que antes de aplicar las actividades pedagógicas el 10.3 % poseen algunos conocimientos y de sus necesidades sobre la especialidad de Servicios,(nivel alto), mientras que el 24.1% tienen mínimos conocimientos, ubicados en el nivel medio y 19 estudiantes que representan el 65.5 % no conocen prácticamente nada sobre la especialidad escogida, ni valoran positivamente con varios elementos la importancia del desarrollo de esta rama económica, siendo los del nivel bajo, sin embargo después de la aplicación de las actividades pedagógicas el 75.8 % demostraron

poseer conocimientos sólidos en relación al tema, además dieron argumentos sólidos en relación a la importancia de esta rama económica.

En la segunda pregunta el 34.4 % conocen acerca de los posibles lugares a desempeñarse como futuros profesionales de la Gastronomía quedando ubicados en el nivel alto el 37.9 % hace referencia a ciertos lugares (nivel medio), y el 27.5% no conocen nada sobre el perfil de la especialidad, formando parte de los del nivel bajo de la muestra; después de aplicar las actividades pedagógicas el 100% de los estudiantes conocen acerca de los posibles lugares a desempeñarse como futuros profesionales de la Gastronomía, observándose un incremento en los conocimientos de los estudiantes de la muestra.

En la segunda pregunta el 34.4 % conocen acerca de los posibles lugares a desempeñarse como futuros profesionales de la Gastronomía quedando ubicados en el nivel alto el 37.9 % hace referencia a ciertos lugares (nivel medio), y el 27.5% no.

En la tercera pregunta sólo 6 estudiantes fueron capaces de explicar y ejecutar varios de los pasos a seguir para la realización de las actividades propuestas lo que representa el 20.6%, el 31.0% identifican tres o cuatro aspectos y 14 estudiantes identificaron y ejecutaron menos de dos preguntas(48.2%) de la muestra, después de aplicadas las actividades se elevó a un 82.7% de los estudiantes que lograron explicar y ejecutar las técnicas de los Servicios Gastronómicos.

En la cuarta pregunta relacionada con el estado de satisfacción el 34.4% de la muestra plantea que les gustan realizar variedad de actividades gastronómicas, el 24.1% plantean que les gusta realizar una o dos tipos de actividades y 12 estudiante que representan el 41.3% de la muestra plantean que no tienen mucho interés por realizar actividades de este tipo, lo que demuestra que aún no han tomado decisiones positivas para estudiar la especialidad, después de aplicar las actividades pedagógicas,20 estudiantes para un 68.9% plantean que les gusta realizar diferentes tipos de actividades gastronómicas, quedando demostrado que se elevó el número de estudiantes decididos a estudiar la Gastronomía consiente y positivamente.

**Tabla 9:** Comparación de los resultados de la encuesta antes y después.

Preguntas	Indicador	Presentados	Encuesta (pretest).						Encuesta (postest).					
			Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo		Nivel alto		Nivel medio		Nivel bajo	
			Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%	Alumnos	%
1 y 2	2.1	29	8	27.5	10	34.4	11	37.9	20	68.9	7	24.1	2	6.8
3 y 4	2.2	29	9	31.0	4	13.7	16	55.1	24	82.7	4	13.7	1	3.4
5 y 6	3.1	29	5	17.2	6	20.6	18	62.0	26	89.6	3	10.3	0	0
7 y 8	3.2	29	4	13.7	17	55.6	8	27.5	23	79.3	5	17.2	1	3.4

En esta tabla se puede observar también que las dimensiones 2 y 3 alcanzaron resultados superiores por lo que el nivel de motivación hacia la especialidad de Servicios Gastronómicos se elevó positivamente.

**Tabla 10:** Comparación de las dimensiones en el pretest y el postest.

Dimensiones	Antes (pretest)			Después (postest)		
	Nivel alto	Nivel medio	Nivel bajo	Nivel alto	Nivel medio	Nivel bajo
	%	%	%	%	%	%
Cognitiva	22.3	31.0	46.5	87.9	8.6	3.4
Expectativas motivacionales	27.5	26.6	46.5	77.5	17.1	5.1
Estado de satisfacción	20.3	34.2	87.2	81.0	12.1	6.8

Como se aprecia en la tabla 10 antes de realizar las actividades pedagógicas, los estudiantes poseían escasos conocimientos sobre lo relacionado con la Gastronomía y su perfil ocupacional, después de realizar las actividades pedagógicas hubo un incremento notable de sus conocimientos. Los estudiantes antes de realizar las actividades pedagógicas no manifestaban vínculos afectivos

positivos con la especialidad, así como pocos proyectos y metas futuras en relación a la profesión , después de la aplicación de las actividades pedagógicas se sienten motivados hacia los proyectos futuros y al logro de metas superiores, también aumenta notablemente el número de estudiantes que manifiestan vínculos positivos con dicha profesión, manifestándose el aumento del dominio y aplicación de las técnicas gastronómicas después de aplicadas las actividades propuestas, elevando así el nivel de motivación de los estudiantes por la especialidad de los Servicios Gastronómicos.

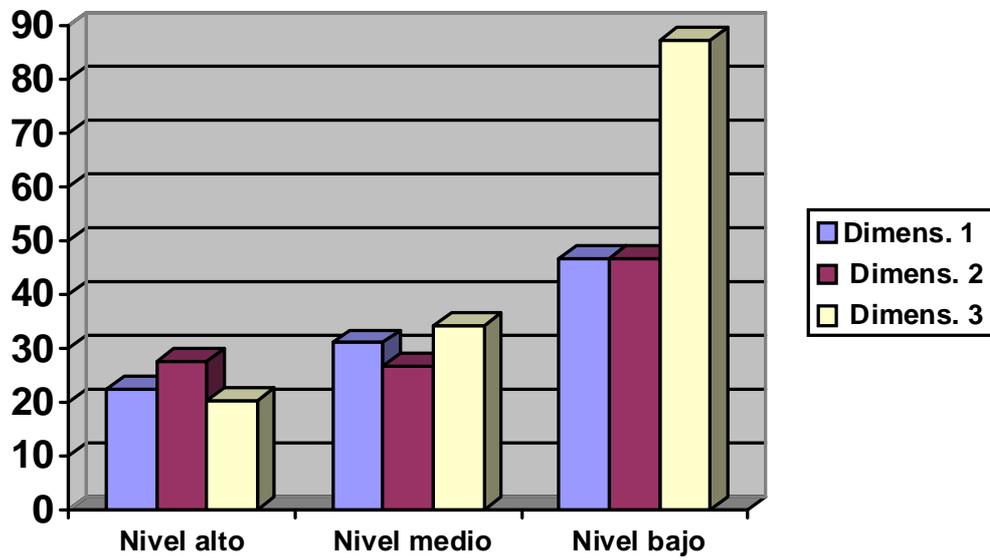
A modo de conclusión es importante el desarrollo de actividades motivadoras en las clases de Práctica Laboral para así lograr elevar el nivel de motivación por la especialidad de los Servicios Gastronómicos, siendo este el objetivo de la presente investigación, el cual sí se cumplió lo que se demuestra en el incremento de los indicadores que fueron medidos para llevar a cabo la misma, ese crecimiento se demuestra a continuación:

Dimensión 1: Orientación motivacional – su incremento fue de un 65.6% después de aplicadas las actividades.

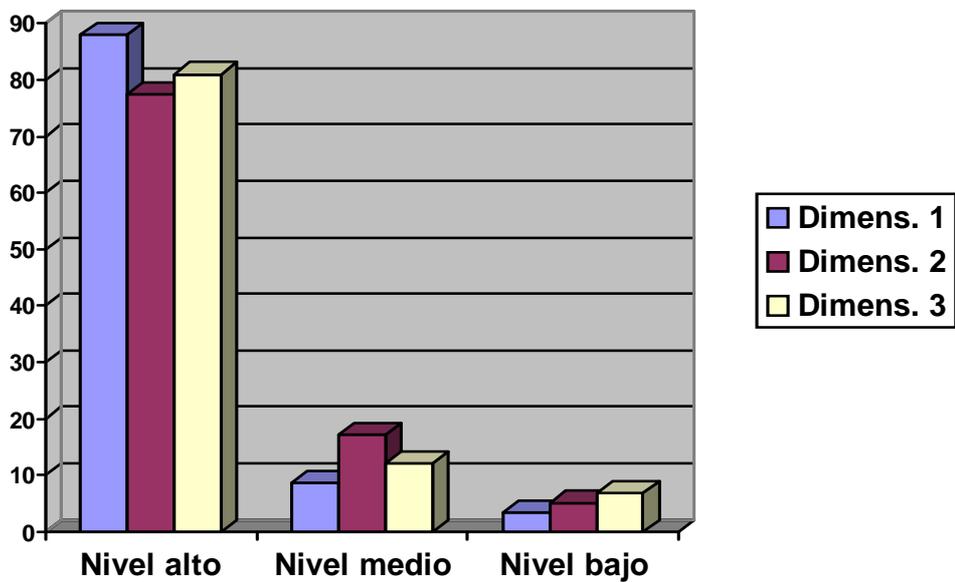
Dimensión 2: Expectativas motivacionales \_ su incremento fue de un 50.0% después de aplicadas las actividades.

Dimensión 3: Estado de satisfacción y cumplimiento de las tareas profesionales - su incremento fue de un 60.7% después de aplicadas las actividades.

Comportamiento de las dimensiones pretest.



Comportamiento de las dimensiones postest



La determinación de los fundamentos teóricos y metodológicos que sustentan el proceso de enseñanza aprendizaje desde la Práctica Laboral demostró la existencia de regularidades en este proceso, se corroboró que existen dificultades en la orientación motivacional hacia la especialidad, debido al déficit de bibliografía actualizada, las condiciones para realizar las actividades, la falta de incentivo en las clases de la misma y el escaso conocimiento que poseen los estudiantes en relación con la especialidad escogida.

En el diagnóstico inicial en relación con el nivel de motivación aplicado se detectaron potencialidades relacionadas con el programa de la asignatura y sus orientaciones metodológicas, e insuficiencias en el dominio de los requerimientos básicos de la especialidad, inconformidades y desmotivación por la misma, poco desarrollo de actividades que les despertara el interés por la especialidad a través de la asignatura Práctica Laboral, lo que incide en el desarrollo de su formación para su futura profesión.

En las actividades pedagógicas diseñadas y aplicadas con el objetivo de elevar el nivel de motivación por la especialidad de los Servicios Gastronómicos desde la asignatura Práctica de Laboral se desarrollan acciones que permiten elevar el nivel de motivación por la especialidad de los Servicios Gastronómicos, de manera que el estudiante ocupara el centro del proceso pedagógico, contribuyendo al protagonismo estudiantil.

En el análisis de los resultados después de aplicadas las actividades pedagógicas se demostró que estas incidieron positivamente en el nivel de motivación alcanzado por los estudiantes en relación con la especialidad de Servicios Gastronómicos, lo que se evidencia en el incremento de 17 estudiantes en el nivel alto representando un 59% con relación a la muestra, una disminución de 6 estudiantes en el nivel medio representando un 21%, así como una disminución de 11 estudiantes en el nivel bajo representando un 38% con relación a la muestra.

A la subdirección de Enseñanza Práctica del Instituto Politécnico de Economía Rubén Martínez Villena que las actividades pedagógicas propuestas se apliquen al resto de los estudiantes de la especialidad de Servicios, así como generalizarlas en otros politécnicos del territorio que formen profesionales en estas especialidades

Addines, F. (compil) (2004). *Didáctica. Teoría y práctica*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Álvarez de Sayas, C. (1999). *Didáctica. La escuela en la vida*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Álvarez Valdivia, I. M. (1996). *Formación social del adolescente. Ejercicios para el diseño y desarrollo de programas educativos*. Universidad Central de Las Villas, soporte digital.

Armas Ramírez, N. (ene-mar., 1980). *Importancia de la formación vocacional y la orientación profesional en la autodeterminación de las profesiones de los estudiantes*, revista Educación. La Habana: No. 36, Año X.

*Biblioteca de Consulta Microsoft® Encarta® 2005.*

*Biblioteca de Consulta Microsoft® Encarta® 2006.*

*Biblioteca de Consulta Microsoft® Encarta® 2007.*

Bermúdez Morris, R. Y L. M. Pérez Martín(2004). *Aprendizaje formativo y crecimiento personal*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Brito, H. Y otros(1994). *Psicología general para los ISP*: 3 tomos. La Habana. Editorial Pueblo y Educación.

Briones, G. (1995). *La teoría histórico cultural de Vigotsky, en Preparación y evaluación de proyectos educativos*. Primer curso de Educación a distancia.

Cabrera Castellanos- R. Y otros(2000). *La motivación como categoría psicológica: Capítulo IV*. La Habana. Editorial Pueblo y Educación.

Calviño, M.(1993). *Motivación y procesos afectivos: Selección de lecturas*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Caron, B. (1998). *Leer por placer*. En revista La Lectura .Argentina.

Castellanos, D y otros. (2001). *Hacia una concepción del aprendizaje desarrollador, ISPEJV*. Colección Proyecto.

Castellanos Simons, D. Y otros(2005). *Aprender y enseñar en la escuela*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Cerezal Mezquita, J. et.al. (2000). *La formación laboral de los alumnos en los umbrales del siglo XXI*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Colectivo de autores.(ICCP)(1984). *Pedagogía*. Ciudad Habana: Editorial Pueblo y Educación.

----- (1991). *Tendencias pedagógicas contemporáneas*.  
Universidad de la Habana: Departamento de Psicología y Pedagogía.

*Diccionario Enciclopédico Hispano Americano: 27 tomos*(1913). España: Editorial  
Montaner y Simón.

*Enciclopedia Microsoft Encarta 2003, ® (c)*.

García Batista, G. y F. Addine Fernández. (1999) *Un modelo para la integración  
estudio - trabajo en la escuela cubana actual. Pedagogía'99*, curso 74. La  
Habana.

García Galló, J. (1978) *Bosquejo Histórico de la educación en Cuba*. Editorial de  
libros para la Educación.

García Leyva, M. Y otros (2004). *Dirección y organización de las instituciones  
educacionales cubanas*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Gómez Betancourt, M. y M. Montero Leiva. (1998). Profesor, orientador  
profesional por excelencia. Holguín.

González Maura, V. D. Castellanos y otros. (1995). *Psicología para educadores*.  
La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

González Maura, V. y otros (2004). *Psicología para educadores*. La Habana:  
Editorial Pueblo y Educación.

----- (1998). *El interés profesional como forma motivacional de  
la personalidad*. Revista cubana de Educación Superior. 2, 21- 37.

\_\_\_\_\_. (1996). *Autoperfeccionamiento docente y creatividad*.  
La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

González Rey, F. (1995). *Comunicación, Personalidad y Desarrollo*. La Habana:  
Editorial Pueblo y Educación.

\_\_\_\_\_. (1983) *Motivación moral en adolescentes y jóvenes*. La  
Habana: Editorial Ciencias Sociales.

González Serra, D. (1995). *Teoría de la motivación y práctica profesional*. La  
Habana: Editorial Pueblo y Educación.

----- (2003). *La motivación, varilla mágica de la enseñanza y la  
educación*. Educación 110, 10- 14.

Labarrere Reyes, G. y G. Pairol Valdivia. (1988). *Pedagogía*. Ciudad de La  
Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Leontiev, A. N. (1982). *Actividad, conciencia y personalidad*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Leontiev, A. N y S. L Rubestein (1961). *Psicología*. La Habana: Imprenta nacional de Cuba.

López Hurtado, J (1990). *Estudio y trabajo*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Martí Pérez, J (1963). *Escritos sobre Educación*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales.

----- (1961). *Ideario Pedagógico*. La Habana: Imprenta Nacional de Cuba.

Marx, C. y Engels, F. *Obras Escogidas I*.

Ministerio de Educación. Cuba. (1982) *Documentos normativos*. R. M 93 / 82.

----- (1988). *Documentos normativos*. R. M 242/ 88.

----- (2006). *Documentos normativos*. R. M 81/ 06.

\_\_\_\_\_. (2002). *III Seminario Nacional para Educadores*. La Habana.

\_\_\_\_\_. (1996) *Pedagogía*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

\_\_\_\_\_. (1979). *Documentos normativos y metodológicos. III Seminario Nacional 7ª. Parte*, La Habana.

\_\_\_\_\_. (2001) *.II Seminario Nacional para Educadores*, La Habana.

----- (2005) *.VI Seminario Nacional para Educadores*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

----- (2005). *Tabloide .Modulo I Primera parte*. Maestría en Ciencias de la Educación. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

----- (2005). *Tabloide .Modulo II Primera parte*. Maestría en Ciencias de la Educación. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

----- (2005). *Tabloide .Modulo III Primera parte*. Maestría en Ciencias de la Educación. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

----- Tabloide (2005) *Universidad Para Todos*. Curso de Ética y Sociedad, Un acercamiento al Estudio de la Ética, la Moral y los Valores Humanos. Colectivo de Autores.

----- de Cuba. (2006). *Maestría en ciencias de la Educación*. Primera y segunda parte. Tabloide. Fundamentos de la investigación educativa. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

----- (2006). *Maestría en ciencias de la Educación. Primera y segunda parte*. Tabloide. Fundamentos de la investigación educativa. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Moreno Castañeda María Julia: *Motivación y estimulación motivacional en el proceso de enseñanza escolar*. Editorial Academia, La Habana, 2006.

Mujina, T.et.al. (1987). *Conferencias sobre la psicología Pedagógica*. Ciudad de La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

----- . *Tesis y Resoluciones II Congreso*. La Habana: Editorial Ciencias Sociales, 1981.

Nocedo de León, Irma .et.al. (2001). *Metodología de la Investigación Educativa*. Ciudad de La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Patiño Rodríguez, M. (1990). *¿Cómo la práctica pre-profesional perfecciona la preparación del futuro trabajador?* La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Pérez Rodríguez, G. e I. Nocedo León. (1989). *Metodología de la Investigación pedagógica y psicológica. Parte I*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Puñales Sosa, A. .et.al. (1991). *Y ya son adolescentes*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Ramírez Sariol, R. (jul-sep,1989). *La eficiencia en la actividad de formación vocacional y orientación profesional*, en revista *Pedagogía Cubana* La Habana: No. 2.

Remedios J. M. (2004) Informe final del proyecto asociado al programa ramal dos: vías que contribuyen a transformar los modos de actuación y a desarrollar las potencialidades creadoras de los docentes en la Secundaria Básica.

Rico, Montero. P.(2003). *La zona de desarrollo próximo: Procedimientos y tareas de aprendizaje*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Sampieri, R y C. Fernández(2007).*Metodología de la Investigación: Tomo 1*.Ciudad de la Habana. Editorial Félix Varela.

Sampieri,R y C.Fernández(2007).*Metodología de la Investigación: Tomo 2*.Ciudad de la Habana. Editorial Félix Varela.

Segura, Suárez, M. E. Y otros.(2006). *Materiales básicos psicológicos para educación: Módulo II segunda parte*. Maestría en ciencias de la educación. La Habana: Editorial Pueblo y Educación

Silvestre, Oramas. M.(1999). *Aprendizaje, educación y desarrollo*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Torroella González-Mora, Gustavo. *El papel de la cultura en la formación y desarrollo de la personalidad*, en revista Varona, La Habana: No. 20, 1988.

Torroella González-Mora, G.(2001). *Aprender a vivir*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Vygotsky, L. S.(1987). *Historia de desarrollo y las funciones psíquicas superiores*. La Habana: Editorial científico técnica.

## *Anexo #1*

---

**Objetivo:** Corroborar en los documentos rectores para la formación del técnico en la especialidad de Servicios Gastronómicos las indicaciones con relación al desarrollo del proceso enseñanza aprendizaje.

1. Plan de estudio (Resolución Ministerial 81 / 2006).
  - Objetivos generales y específicos para la formación del técnico medio en Gastronomía.
  - Habilidades generales, específicas y profesionales.
  - Perfil ocupacional.
2. Programa de la asignatura Práctica Laboral.
  - Orientaciones metodológicas.
  - Objetivos generales de la asignatura en la especialidad.
  - Objetivos del año.
  - Objetivos generales, específicos de la asignatura.
  - Objetivos profesionales por unidades.
  - Sistema de habilidades.
  - Bibliografía básica y complementaria propuesta.
3. Expediente acumulativo del estudiante.
  - Caracterización psicopedagógica.

---

## Anexo #2

---

### Guía de observación a estudiantes durante la ejecución de las actividades.

**Objetivo:** Constatar el nivel de motivación que muestran los estudiantes en las clases de la asignatura Práctica Laboral.

1-¿En el desarrollo de las clases prácticas se interesan por aprender acerca de los diferentes tipos de actividades gastronómicas?

Por Ninguna----- Por una ----- Por dos----- Por tres-----

2-¿Les gusta realizar variedad de actividades gastronómicas con calidad?

Nunca----- a veces----- Siempre -----

3- ¿Asisten y participan activamente en las clases de Práctica Laboral?

Nunca ----- a veces----- Siempre -----

4. Se interesan por aplicar los conocimientos adquiridos al desarrollo de la actividad gastronómica.

Nunca ----- a veces ----- siempre -----

5-¿Después de haber realizado una prestación de servicios gastronómicos muestran satisfacción por la actividad que realizan?

Sí----- no----- a veces-----.

6- Los estudiantes muestran el desarrollo de vivencias afectivas que le dan sentido de pertenencia sobre la profesión seleccionada.

Sí----- no----- a veces-----

7-¿Son capaces de reconocer y valorar su trabajo a la hora de prestar un servicio?

Sí----- no----- a veces-----.

8- En la realización de las actividades se plantean metas para el éxito como futuros profesionales.

Sí----- no----- a veces-----.

9- ¿Han logrado decidir estudiar esta especialidad de forma favorable y conciente?

Sí----- no----- más o menos-----

---

## Anexo #3

---

### Prueba pedagógica de entrada.

**Objetivo:** Comprobar los conocimientos que poseen los estudiantes sobre la especialidad de los Servicios Gastronómicos y aplicar las técnicas según el servicio a realizar.

1-Los estudiantes poseen conocimientos elementales sobre la gastronomía tales como:

- ¿Qué es la Gastronomía?
- ¿Qué funciones realizan los trabajadores gastronómicos?
- ¿Qué elementos y normas básicas deben tener para prestar un buen servicio?
- ¿Creen necesario e importante el desarrollo de las actividades gastronómicas para realizarse como trabajadores de este sector con calidad?
- ¿Qué importancia tiene el desarrollo de esta rama de la economía para el país?
- ¿Sobre qué aspectos de tu especialidad necesitas conocer?

2- Marque con una x en los lugares que puedes desempeñarte como profesional de Gastronomía.

- En el restaurante La Sicilia.
- En el policlínico Faustino Pérez.
- En el bar La Diana.
- En el joven club.
- En los campismos populares.
- En el círculo infantil Bello Amanecer.
- Almacenes de comida.
- En el rumbos El Guanche.

3-De las siguientes variedades de actividades gastronómicas cuál te gusta realizar. a-) Relacionadas con el restaurante.

- Recibir, conducir y acomodar al cliente.
- Tomar el pedido.
- Montaje de mesas y canchas.
- Servir los alimentos y retirar el servicio usado.
- Despedir al cliente.

### *Anexo #3(Continuación).*

---

b-) Relacionados con la fuente de soda.

- Preparar variedades de helado.
- Sugerir variedades de helado.
  - Manipular el equipamiento necesario para el servicio de helado.
  - Cobrar y dar el vuelto.
  - Atender al cliente en la mesa.

c-) Relacionadas con la cantina.

- Identificar la clasificación de los cócteles.
- Preparar diferentes tipos de cócteles.
- Efectuar el montaje del bar.
- Efectuar el servicio de bebidas.
- Sugerir al cliente diferentes tipos de cócteles.

4-Durante la práctica laboral sobre restaurante aplique las siguientes técnicas.

- Recibe al cliente.
- Entregue la carta.
- Sugiera en caso de indecisión.
- Acuda a un llamado del cliente.
- Entregue la cuenta.
- Despida al cliente.

## *Anexo #4*

---

### **Escala valorativa para tabular la Prueba Pedagógica antes.**

- Para la dimensión 1 relacionada con la esfera cognitiva y de orientación.

En el indicador 1.1- Conocimientos sobre la especialidad y sus necesidades de aprendizaje.

Los estudiantes que marquen 4 ó 5 poseen un nivel alto.

Los que marque 2 ó 3 poseen un nivel medio.

Los que marquen menos de dos poseen un nivel bajo.

En el indicador 1.2- Conocimientos e interés sobre el perfil de la especialidad.

Los estudiantes que marquen los 5 posibles lugares de desempeño profesional que aparecen dentro de los propuestos poseen un nivel alto.

Los que marque 2 ó 3 poseen un nivel medio.

Los que marquen menos de dos poseen un nivel bajo.

- Para la dimensión 3 relacionada con el estado de satisfacción.

En el indicador 3.2-Toma de decisión favorable para estudiar dicha especialidad.

Los estudiantes que marquen 5 ó 6 variedades de actividades gastronómicas poseen un nivel alto en relación a estudiar la especialidad concientemente.

Los que marque 4 ó 5 poseen un nivel medio.

Los que marquen menos de 3 poseen un nivel bajo.

## *Anexo #4 (Continuación)*

---

En el indicador 3.1- Dominio y aplicación de las técnicas de los Servicios Gastronómicos.

Los estudiantes que contesten correctamente 5 ó 6 preguntas poseen un nivel alto en cuanto al dominio y aplicación de las técnicas de los servicios gastronómicos.

Los estudiantes que contesten correctamente 3 ó 4 preguntas poseen un nivel medio.

Los estudiantes que contesten correctamente menos de 2 preguntas poseen un nivel bajo.

## Anexo #5

### Encuesta

Demanda: Compañero estudiante esta encuesta es anónima por lo que sería de gran ayuda su sinceridad.

**Objetivo:** Constatar el nivel de motivación que poseen los estudiantes sobre la profesión elegida.

1-¿Te sientes identificado con la especialidad escogida?

Sí----- no----- más o menos-----.

2-¿Cómo valoras las actividades propuestas para desarrollar la práctica laboral en función de la actividad gastronómica?

Bien ----- Regular ----- Mal-----.

3- A partir de los conocimientos y habilidades adquiridos en las clases de Práctica Laboral qué te propones?

Ser un trabajador gastronómico altamente calificado-----

Ser un trabajador gastronómico medianamente calificado-----

Ser un trabajador gastronómico poco calificado-----

4- ¿Te preocupas por realizar las actividades con calidad?

Si----- no----- a veces-----.

5- ¿Sientes satisfacción al prestar un servicio gastronómico?

Sí----- no----- a veces-----.

6- Durante la actividad práctica cómo te relacionas con las actividades propuestas. \_\_\_\_\_ Como una actividad docente más.

\_\_\_\_\_ Como una actividad placentera.

\_\_\_\_\_ Como una actividad que contribuye a mí crecimiento personal.

7-¿Dominas las técnicas que se utilizan en la especialidad de los Servicios Gastronómicos?

Todas----

algunas-----

ninguna-----

## *Anexo #5 (Continuación)*

---

8- Mencione la mayor cantidad de técnicas posibles de las que sabes aplicar.

9-¿Te decides a estudiar la especialidad que elegiste con interés y esfuerzo?

Sí-----

tal vez-----

no-----.

## Anexo #6

---

### Prueba pedagógica de salida.

**Objetivo:** Comprobar el dominio de los estudiantes en cuanto a identificar las diferentes actividades gastronómicas y aplicar las técnicas según el servicio a realizar.

1- Mencione los integrantes de la brigada de salón- comedor y explique las acciones que deben realizar según el cargo que ocupan al menos de tres de ellos.

a-) Qué importancia le concedes al nivel de los conocimientos y habilidades alcanzadas por ti como trabajador gastronómico para el desarrollo del país y para tu crecimiento personal.

2- Ejemplifique en tu municipio varios lugares en los que puedas desempeñarte como trabajador gastronómico y explique algunas de las acciones que puedes realizar en ellos.

3-Dados las siguientes acciones identifique con una R los que corresponden a restaurante, con una C los que pertenecen a cantina y con la F los de fuente de soda.

a)-¿Cuáles son las que más te gusta realizar?

---Entrega de la carta y toma del pedido.

---Preparar diferentes tipos de cóctel.

---Preparar variedades de helado.

---Efectuar el montaje del bar.

---Efectuar el montaje de mesas.

---Manipular los equipamientos que se utilizan para realizar el servicio de helado.

---Servir alimentos y retirar el servicio.

---Realizar el servicio de bebidas.

4- Se encuentra laborando en el restaurante Trinidad del Mar perteneciente a la cadena Cubanacán y durante el horario de comida usted recibe una familia compuesta por 4 integrantes.

## *Anexo #6 (Continuación)*

---

- 4.1-¿Qué se debe hacer para recibir, conducir y acomodar al cliente?
- 4.2- En caso que pidan vino cómo se procede.
- 4.3-Al realizar el montaje de la mesa qué pasos hay que seguir.
- 4.4- Para preparar los cócteles es necesario saber identificarlos. ¿Por qué?
- 4.5– Explique cómo se procede a retirar el servicio.
- 4.6- Ejecute estas acciones teniendo en cuenta las técnicas necesarias en cada caso.

## *Anexo #7*

---

### **Tipos y preparación de los cócteles.**

Los cócteles pueden catalogarse en tres tipos básicos: aperitivos, tragos largos o refrescantes y digestivos llamados pousse-café. Los aperitivos son generalmente secos. Los Pousse-café pueden tomarse secos o en las rocas.

Cuando el barman mezcla las bebidas alcohólicas con otros ingredientes logra la preparación de los llamados cócteles los cuales se agrupan de acuerdo a sus cualidades de la siguiente forma:

1- Aperitivos: Deben tomarse en el momento en que el organismo está necesitando una buena dosis de tequila, su contenido alcohólico no pasa de un 3%.

2- Digestivos: Estimulan el apetito por sus propiedades digestivas ayudan a digerir las comidas, tiene un contenido alcohólico hasta de 45%.

3- Refrescantes: Deben tomarse en el momento en que el organismo está necesitando una buena dosis de tequila, su contenido alcohólico no pasa de un 3%.

4- Entretiempos: Se toman en cualquier hora del día y de la noche siempre y cuando no sea próximo a las comidas.

5- Alimenticios: Suministra al organismo energía y bienestar pues son abundantes en proteínas, Por su alto contenido de leche y huevo su grado de alcohol no pasa de 5%.

6-Estomacales: Tiene propiedades medicinales especialmente para el estómago, el contenido de alcohol es de 20%.

7-Calientes: Se pueden catalogar como alimenticios se hacen con líquidos calientes como té, agua, café, leche y con bebidas de gran contenido de alcohol.

### **Cócteles aperitivos- Bola Roja:**

En un vaso grueso antiguo:

¼ onza de limón

5 gotas de granadina

1 1/2 onza de ron carta blanca

Revolver y completar con trozos de hielo, adornar con hierbabuena

**Achampañados:**

En un vaso de 8 onzas:

1 cdra. de azúcar

¼ onza de jugo de limón

1 onza del licor deseado

Varios trozos de hielo, completar con agua de soda, agregarla suavemente y revolver con una cucharilla.

**Daiquiri Natural:**

En la coctelera

¼ onza de jugo de limón

5 gotas de marrasquino

1 cdra. de azúcar

Diluir y después agregar:

½ onza de ron carta blanca

Varios trozos de hielo, batir y servir en copa de cóctel alta.

**2. Cócteles digestivos:**

Estimulan el apetito por sus propiedades digestivas ayudan a digerir las comidas, tiene un contenido alcohólico hasta de 45%.

Ejemplo:

**Beso:**

*En una copa de cordial de 1 ½ onza*

*1 onza de triple sec*

*½ onza de crema de leche*

*Adornar con una guinda, atravesada con un palillo colocándola sobre la copa.*

**Pecho de Doncella:**

En una copa cordial de 1 ½ onza

1 onza de cacao negro

½ onza de crema de leche

Adornar con una guinda, atravesada con palillo, colocándola sobre la copa.

**Limonada Clarete**

En un vaso de 14 onzas:

1 cucharada de azúcar

onzas de jugo de limón

Varios trozos de hielo, completar el vaso con agua natural dejando espacio para agregar 2 onzas de vino tinto

El vino tinto queda flotando

Adornar con una rodaja de limón situándolo en el borde del vaso.

### **3. Cócteles refrescantes:**

Deben tomarse en el momento en que el organismo está necesitando una buena dosis de tequila, su contenido alcohólico no pasa de un 3%.

Ejemplo:

#### **Bull:**

En un vaso de 14 onzas:

1 cucharadita de azúcar

½ onza de jugo de limón

Diluir y completar con mitad gaseosa y mitad cerveza clara la gaseosa y la cerveza deben estar bien frías. Acompañar con una cucharilla.

#### **Cuba Libre**

En un vaso de 8 onzas

1 cuadro de hielo

1 onza de ron carta blanca

Completar con refresco de cola, acompañar con un revolvedor.

#### **Esperanza**

En un vaso de 10 onzas

½ de jugo de limón

½ de almíbar

gotas de menta verde

½ de ron carta blanca

Varios trozos de hielo, completar con agua de soda, adornar con una rodaja de limón y acompañar con una cucharilla.

### **4. Cócteles entre tiempos:**

Se toman en cualquier hora del día y de la noche siempre y cuando no sea próximo a las comidas.

Ejemplo:

### **Habana Especial**

En la coctelera:

1 cucharadita de marrasquino

1 ½ onza de jugo de piña

1 ½ onza de ron carta blanca

Varios trozos de hielo, batir y servir colado, en un vaso de 6 onzas con trozos de hielo

### **5. Cócteles alimenticios:**

Suministra al organismo energía y bienestar pues son abundantes en proteínas,

Por su alto contenido de leche y huevo su grado de alcohol no pasa de 5%.

***Ejemplo:***

### **Buenas Noches**

Una cucharadita de azúcar

1 huevo

½ onza de crema de cacao

1 ½ onza de ron añejo

Varios trozos de hielo, batir enérgicamente y servir colado en una copa de vino.

Espolvorear con nuez moscada, acompañar con pajilla.

### **Hasta Luego**

En la coctelera

1 cucharada de azúcar

1 huevo

3 onzas de leche fresca

½ onza de crema de cacao

½ de ron carta blanca

Varios trozos de hielo, batir enérgicamente y servir colado en un vaso de 10 onzas.

Espolvorea con nuez moscada. Acompañar con pajillas.

### **Niña Bonita**

En la coctelera:

1 cucharada de azúcar

½ onza de granadina

½ onza de ron carta blanca

½ onza de ron añejo

Onzas de leche fresca

Varios trozos de hielo, batir enérgicamente y servir colado en un vaso de 10 onzas.

Espolvorear con nuez moscada. Acompañar con pajillas.

### **6. Cócteles estomacales:**

Tiene propiedades medicinales especialmente para el estómago, el contenido de alcohol es de 20%.

Ejemplo:

#### **Paloma Blanca:**

#### **En un vaso de 8 onzas**

Un cuadro de hielo

1 onza de anís dulce o seco

Completar con agua de soda, acompañar con un revolvedor.

### **7. Cócteles calientes:**

Se pueden catalogar como alimenticios se hacen con líquidos calientes como té, agua, café, leche y con bebidas de gran contenido de alcohol.

Ejemplo:

#### **Fogata**

#### **En un vaso grueso antiguo**

Una rodaja de limón

½ onza de curacao rojo

1 ½ onza de ron añejo

3 onzas de agua bien caliente

Revolver con una cucharilla.



