

*Instituto Superior Pedagógico.
Silverio Blanco Núñez.
Sede Pedagógica Cabaiguán.
Escuela: IPE. Rubén Martínez Villena.*

*TESIS PRESENTADA EN OPCIÓN AL TÍTULO ACADÉMICO DE
MÁSTER EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.*

*Título: Alternativas didácticas para realizar las prácticas culinarias en la
asignatura Tecnología de Elaboración de Alimentos.*

Autor: Lic. Yenisbel Sánchez Mirabal. Profesora Asistente.

Tutor: MSc. Rafael R. Sánchez López. Prof. Auxiliar.

Mención Enseñanza Técnica y Profesional.

Cabaiguán : 2008

Resumen.

En el trabajo se presenta diferentes alternativas didácticas para la realización de las actividades prácticas en la asignatura de Tecnología de la Elaboración de Alimentos, para lo cual se emplearon diferentes métodos de investigación del nivel teórico, empírico, estadístico y matemático, así como el criterio de especialista, donde se obtuvieron como resultados fundamentales la conceptualización de habilidades culinarias y el perfeccionamiento de las prácticas de la especialidad de los futuros Técnicos Medios en Elaboración de Alimentos referente a la elaboración, decoración y presentación de platos, con un menor costo económico por la sustitución de insumos cárnicos.

Índice

Introducción	1
CAPITULO 1: Fundamentación teórica del problema de investigación	12
1. Fundamentación teórica de las habilidades.....	12
1.1 Antecedentes Históricos en el desarrollo de habilidades.....	12
1.2 El proceso de aprendizaje en el contexto escolar.....	15
1.3 Análisis Pedagógico, Psicológico y Filosófico sobre las habilidades y en particular las prácticas.....	20
1.4 Consideraciones a tener en cuenta en la enseñanza práctica.....	25
1.5 Conceptualización de términos imprescindibles para la comprensión y Comunicación entorno a la problemática.....	26
CAPITULO 2: Modelación teórico-práctico de la propuesta. Análisis de los resultados	27
2.1. Alternativas Didácticas para desarrollar las habilidades culinarias en los estudiantes de Elaboración de Alimentos.”	27
2.2. Aplicación de la propuesta y análisis de los resultados.....	52
2.3. Juicio de valores sobre el nivel alcanzado por los alumnos en el desarrollo de habilidades culinarias.....	56
2.4 Resultados de la validación según el criterio de los especialistas.....	58
Conclusiones	59
Recomendaciones	61
Bibliografía	62

Introducción

El cocinero moderno, además de dominar y practicar la técnica culinaria, ya sea elemental o en su máxima expresión debe aplicar de una forma práctica los principios de higiene, dietética, física, química y matemáticas necesarios para lograr un trabajo de calidad.

El avance de la ciencia ha creado nuevos productos que mejoran la textura y el sabor de los alimentos; las modernas máquinas y métodos de producción han transformado el tradicional taller artesanal de cocina en industrias de alto nivel técnico.

Todo esto ha revolucionario en gran medida el arte culinario siendo necesario que se capacite técnica y culturalmente aquellos que desean dominar esta difícil actividad.

La formación cultural de los estudiantes resulta un proceso sumamente complejo, pero imprescindible. Los profesores son los principales encargados de llevar a cabo tan noble tarea. Ser capaz de percibir adecuadamente la belleza de la cultura, de disfrutarla, sentirla y expresarla es el resultado de un cuidadoso estudio por parte de los educadores, del arte y la literatura, así como de todas aquellas formas de la conciencia social que hacen más atractiva la vida de los hombres, sus relaciones de trabajo, matizan sus emociones, agudizan su sensibilidad y le ayudan a captar las formas y sonidos de la naturaleza.

El docente está en condiciones de desarrollar estas tareas desde la clase y, específicamente, desde la asignatura que imparte, desde la que debe apoyar tan importante tarea. De esto se deriva la necesidad de desarrollar excelentes clases desarrolladoras; clases que permitan formar en nuestros educandos profundas convicciones políticas, intelectuales y profesionales que le hagan desempeñarse óptimamente, para esto es necesario conocer los fines de la profesión y su evolución en el tiempo.

La actividad que el estudiante realiza, en el proceso docente educativo, está integrada por acciones muy diversas asociadas al proceso de aprendizaje de las diferentes asignaturas. Dentro de la gran diversidad de acciones que el mismo ejecuta en el proceso de aprendizaje, una parte importante de las mismas se convierten en

habilidades. En la Enseñanza Técnica Profesional se hace necesario desarrollar en los educandos la capacidad de actuar de manera activa sobre el objeto de su profesión futura, tomando como base las habilidades que han desarrollado en niveles anteriores.

En la asignatura Tecnología de Elaboración de Alimentos, al igual que en la enseñanza de otras ciencias, el problema del desarrollo de habilidades es muy complejo, pues van desde las de carácter lógico mental hasta las eminentemente prácticas, estas últimas en esta carrera tienen un notable valor en el futuro desempeño de los profesionales.

Al trabajo práctico y en especial al trabajo de laboratorio se le atribuye una importancia vital en la enseñanza de las ciencias. Este hecho es reconocido desde hace 300 años. Desde entonces el filósofo inglés John Locke (1632-1704) planteó la necesidad de la realización de actividades prácticas ayudadas por la reflexión, como vía fundamental del acceso al conocimiento (Núñez, 1999).

En países como EE.UU. e Inglaterra desde finales del siglo pasado y principios de este, el trabajo práctico estaba estrechamente vinculado a los currículos escolares de ciencias (Goey-Clackson, 1992; Layton, 1990; Lock, 1988). No obstante, es en el presente siglo donde se ha reconocido en forma universal la importancia del trabajo práctico en la enseñanza de las ciencias, considerándolo como una estrategia educativa útil para la consecución de los objetivos relacionados con este asunto (Barberá y P. Valdés, 1996: citados por Núñez, 1999).

Se conocen trabajos de varios autores extranjeros que han abordado el trabajo de las habilidades experimentales, entre ellos están: Eglen y Kempa (1979), Pickkening y Grabtuee (1979), Wobe de Vos (1985), Beasley (1985), Byrnie (1990), Johnstone y Letton (1991), Hofstein (1994), entre otros (citados por Estévez, 1998).

En Cuba, también son múltiples los autores que han trabajado este tema, entre ellos, por la relación que tienen con este trabajo se quiere destacar a Magalys Agüero (1987), Carlos Rojas Arce (1990), Valledor (1990), Luis Bello (1993), Francisco Pérez (1997), Blas Estévez (1998) y Amanda Gómez (1999).

Los autores consultados coinciden en reconocer la importancia que tiene la actividad experimental en el desarrollo de las habilidades en los estudiantes, se coincide con esta afirmación, más aún si se tiene en cuenta la importancia de esta actividad para los futuros técnicos.

En las especialidades de Economía y Servicios en las primeras décadas del triunfo de la revolución, se mantuvo la formación profesional limitada solo a los centros docentes, en la primera etapa del perfeccionamiento del Sistema Nacional de Educación, 1976-1980, los planes de estudio son modificados y se les incorporó el trabajo en las empresas y centros de producción, en sección contraria a las clases; resultando entonces que la integración del estudio con el trabajo asume un verdadero papel jerárquico “La práctica es, en primer lugar, la fuente del conocimiento; en segundo lugar es el fin del conocimiento, y, finalmente, es el criterio de la verdad, la prueba más pura de la justeza de lo conocido.”¹

A partir del curso escolar 1994-1995 se aplicó el plan de estudio aprobado por la Resolución Ministerial No. 119/94 que se encontraba vigente para los alumnos de tercer y cuarto año que ingresaron a estudiar antes del curso escolar 2004 en las Escuelas Técnicas Profesionales, producto a las transformaciones educacionales con la variante de la inserción del tercer año a las prácticas preprofesionales. Actualmente el Plan de Estudio vigente es el aprobado por la resolución Ministerial No. 81/2006 para aplicar en los Institutos politécnicos del país donde se desarrolle la especialidad de Elaboración de Alimentos a los alumnos que ingresaron a estudiar en los cursos escolares 2004-2005, 2005-2006 y a los que ingresen a partir del curso escolar 2006-2007.

El plan de estudio aprobado por la **Resolución Ministerial No. 119/94** está dirigido a la formación de un cocinero con una elevada preparación profesional, donde una parte considerable del tiempo está dedicada a la tecnología y las prácticas de la especialidad.

Unos de los principios básicos del Sistema Nacional de Educación Cubana, es la integración del estudio al trabajo, expresión fundamental de la vinculación de la escuela

¹ Karlhein Tomaschewski: Didáctica general, p.36.

con la vida y la enseñanza con la producción, cuya raíz Martiana se integra armónicamente en el pensamiento más contemporáneo de los dirigentes de la Revolución.

Nuestro Héroe Nacional, José Martí Pérez, resume en su pensamiento pedagógico lo más positivo de la herencia anterior, y a su vez, la proyección de ideas a un plano superior de alcance futuro.

“Sólo el despreocupado es desgraciado. Deja que otros malgasten la existencia, y tu vela con lástima, levántate de donde estén los malignos y los ociosos, y no dejes de crecer un solo día.”²

Este principio garantiza, al mismo tiempo la formación de los conocimientos, las habilidades y los hábitos comunes y propios de cada profesión y la asimilación efectiva de las ideas políticas-ideológicas, de las normas morales y jurídicas de la actitud ante el trabajo.

La práctica en teoría del conocimiento marxista-leninista sirve de base del conocimiento, hilo conductor del proceso del conocimiento, fin del proceso del conocimiento y criterio de la veracidad del conocimiento. Es necesario preparar al hombre para vivir en una sociedad que depende cada día más de la ciencia y la técnica. Hay que entrenar la mente del alumno, desarrollar su capacidad de juicio crítico y creador.

Cada día cobra mayor fuerza la necesidad de formar un individuo éticamente superior, solidario capaz de desplegar su actividad en la vida social y fundamentalmente laboral, atendiendo a sus raíces, a su tradición y a su historia. Todo lo anterior puede resumirse en el pensamiento de Nuestro Comandante en Jefe Fidel Castro Ruz que expone, entre otros: “Ha de ser el trabajo el gran pedagogo de la juventud.”³

² José Martí Pérez: Obras Completas, t.20, p.233.

³ Fidel Castro Ruz: Discurso Clausura de la III Conferencia Nacional de Brigadas Técnicas Juveniles.

En el presente trabajo se validó alternativas didácticas para desarrollar las prácticas de la especialidad en la asignatura Tecnología de Elaboración de los Alimentos, fundamentadas en un profundo estudio bibliográfico y en resultados prácticos obtenidos con la aplicación de varios métodos investigativos, además se consideró de gran importancia práctica, pues las mismas proponen novedosas técnicas de preparación; las cantidades de los ingredientes se encuentran expresadas en el Sistema Internacional de Unidades (SI) y en proporciones fáciles de utilizar en nuestras aulas especializadas.

Todas estas alternativas están garantizadas porque se emplean fuentes naturales para su realización, ayudando a fomentar una nueva y auténtica cocina ecológica encaminada a lograr una alimentación más eficiente y sabia, lo que constituye un objetivo loable y un compromiso latente de agricultores, nutricionistas y cocineros para mejorar la calidad de vida del pueblo.

Afortunadamente, en nuestro país existen condiciones muy favorables para promover dietas y estilos de vida favorables; todo lo que necesitamos para ser sanos o restablecer la salud ha sido provisto por la naturaleza. No se debe olvidar que Cuba es no solo la isla más hermosa, al decir del almirante Cristóbal Colón, sino también una tierra de notable fertilidad que puede proveernos de estos recursos sin muchos esfuerzos.

La actividad creadora es inherente al hombre en su contenido social y concretar su resultado en la cultura, la que incluye la producción objetivada, las capacidades y las cualidades subjetivas de los productores. La época actual requiere de profesionales calificados, con grandes potencialidades creadoras para la realización de su actividad y de su autosuperación permanente, con el fin de producir nuevos conocimientos.

Los centros de la Educación Técnica y Profesional tienen que dirigir sus principales esfuerzos a la aplicación de vías que les permitan convertirse en prestigiosas instituciones que den una respuesta efectiva a la necesidad de preparar a los estudiantes como técnicos de alta calificación, capaces de, una vez graduados incorporarse directamente a los servicios.

La revisión de los documentos normativos de la especialidad de Elaboración de Alimentos, específicamente lo relacionado con las prácticas de la asignatura Tecnología de Elaboración de los Alimentos, además de intercambios con maestros de experiencia y los resultados de la propia práctica permitió conocer cuáles son las principales limitaciones que enfrentan los estudiantes y profesores para desarrollar las prácticas de la especialidad.

El análisis de este estudio permitió inferir que lo establecido en la metodología propuesta en el programa de la asignatura se ve limitada en su ejecución práctica, pues se necesita de una serie de recursos costosos que en la mayoría de estas actividades no disponemos, a pesar del esfuerzo que realiza la dirección de la escuela por una buena planificación, a través de las unidades presupuestadas a las cuales están subordinadas los centros del aseguramiento material.

En la práctica escolar en la Enseñanza Técnica y Profesional en transformación aún existen dificultades en el tratamiento habilidades, constatado en el diagnóstico inicial aplicado a los estudiantes donde se comprobó que les falta conocimientos sobre: las habilidades culinarias, en lo referido a la elaboración, decoración y presentación de platos, así como en las medidas de seguridad en la elaboración.

Una mirada reflexiva entorno a lo anteriormente expuesto permitió determinar el **problema de investigación** ¿Cómo contribuir al desarrollo de habilidades culinarias en el proceso de enseñanza y aprendizaje en los estudiantes de Elaboración de Alimentos? teniendo en cuenta como **objeto de investigación** el proceso de enseñanza y aprendizaje en el desarrollo de habilidades y el **campo de acción** las habilidades culinarias en la elaboración, decoración y presentación de platos por los estudiantes.

El objetivo de esta investigación: Validar las alternativas didácticas para desarrollar las habilidades culinarias en la elaboración de platos por los estudiantes en las prácticas de la asignatura Tecnología de Elaboración de Alimentos.

Con el fin de guiar el proceso investigativo para la solución del problema se plantean las siguientes **preguntas científicas**:

- ✓ ¿Qué fundamentos teóricos – metodológicos sustentan formación de las habilidades culinarias?
- ✓ ¿Cuáles son las principales limitaciones que enfrentan los estudiantes de la especialidad de Elaboración de Alimentos en la realización de las prácticas de la especialidad?
- ✓ ¿Cómo puede perfeccionarse el desarrollo de habilidades culinarias en los estudiantes de Elaboración de Alimentos?
- ✓ ¿Cómo puede comprobarse la efectividad de las alternativas didácticas en el desarrollo de habilidades culinarias en los estudiantes de Elaboración de Alimentos?

Todo este proceso de investigación que se propone será guiado a partir de las siguientes **tareas científicas**:

- ✓ Análisis de la bibliografía que sustentan los fundamentos teóricos- metodológicos de la problemática.
- ✓ Aplicación del diagnóstico a la muestra.
- ✓ Elaboración de las alternativas didácticas para desarrollar habilidades culinarias en los estudiantes y su fundamentación.
- ✓ Evaluación de la efectividad de las alternativas didácticas.

Conceptualización de las variables.

Variable dependiente: nivel alcanzado en el desarrollo de las habilidades culinarias mediante las alternativas didácticas para la elaboración de platos.

Variable independiente: alternativas didácticas para la elaboración de platos.

Las habilidades culinarias: se definen como el conocimiento, capacidad, destreza, gracia, creatividad y disposición alcanzada para ejecutar las técnicas de elaborar, decorar y presentar platos en un mínimo de tiempo, al cumplimentar un sistema de operaciones para la elaboración de alimentos.

Operacionalización de la variable dependiente.

Dimensión	Indicadores
Cognitiva	Conocimiento de las habilidades culinarias para desarrollar las prácticas.
	Conocimiento de los requisitos para el cumplimiento de las habilidades culinarias en la elaboración de platos.
	Conocimiento de las medidas de seguridad para la elaboración de platos.
Procedimental	Dominan las habilidades para la elaboración y decoración de platos.
	Dominan las habilidades para la presentación de platos.
Comunicacional	Utilización del lenguaje técnico referido a la elaboración de platos.
	Fluidez y expresividad

Para ello también se aplicaron diferentes métodos de investigación como son:

El enfoque utilizado fue el dialéctico -materialista, se combinaron análisis cuantitativos y cualitativos, al tener presente que cualquier investigación social que pretenda una profundización en la realidad, no puede restringirse a una referencia, lo que limitaría la objetividad en el tratamiento del problema. La unidad dialéctica de la calidad y la cantidad, propició conocer cómo se transformó el objeto y reconoció la conveniencia y la utilidad de los métodos previstos, en función del tipo de informaciones necesarias para cumplir los objetivos propuestos.

La investigación fue de tipo explicativa y se apoyó en un **pre-experimento**, para la búsqueda de alternativas didácticas para desarrollar las habilidades culinarias en los estudiantes de elaboración de alimentos.

Métodos del nivel teórico:

Sistémico y estructural: permite establecer las relaciones entre los elementos estructurales del trabajo y la concatenación lógica. En el esclarecimiento de las

relaciones de los métodos, técnicas e instrumentos desde la posición teórica que se asume para favorecer el uso de las alternativas didácticas.

Histórico y lógico: permitió el análisis de la evolución y los antecedentes de la problemática para la fundamentación teórica del trabajo.

Analítico y sintético: El análisis permitió estudiar los diferentes factores que influyen en el proceso de enseñanza – aprendizaje en el desarrollo de habilidades culinarias, con énfasis en las potencialidades las habilidades profesionales.

Modelación: en la elaboración de las actividades, las cuales constituyen modelos.

Del nivel empírico se aplicaron:

Observación del proceso: constituye la forma más elemental del conocimiento científico. Se utiliza para la obtención información en el proceso de investigación sobre la efectividad de las alternativas didácticas durante las actividades prácticas.

La encuesta: para buscar los hechos que fundamentan la existencia del problema de investigación en el objeto.

Prueba pedagógica: Se aplicó una prueba de entrada para conocer el nivel alcanzado en el desarrollo de habilidades culinarias por alumnos y una prueba de salida después de la implementación de las alternativas didácticas, para comprobar su efectividad en

Experimento pedagógico: Permitió verificar en la práctica la factibilidad de las alternativas con la aplicación de un **pre-experimento pedagógico**.

Método de criterio de especialistas: sirvió para conocer la calidad de las propuestas de alternativas y el grado de aplicación que puede tener.

Del nivel estadístico- matemático se utilizaron los correspondientes a la Estadística Descriptiva para el procesamiento de los datos y la elaboración de **tablas y gráficos** de la información recolectada con los instrumentos asociados a los distintos métodos.

La **población** está representada por **48** estudiantes de tercer año de Elaboración de Alimentos, de ella se tomó una muestra de **15** estudiantes que representa un **31.25 %**, el que se seleccionó al azar, de forma aleatoria simple.

La contribución científica, está en las propias alternativas didácticas para el desarrollo de habilidades culinarias aprovechando las potencialidades de la asignatura de Elaboración de Alimentos y se conceptualiza la definición de habilidades culinarias. Además se convierte en un material docente importante para potenciar la formación de habilidades culinarias, desde las prácticas de la especialidad.

Novedad.

La novedad científica se expresa en que se elaboraron alternativas didácticas que conllevan a la sustitución de insumos deficitarios y de alto costo económico para el desarrollo de las habilidades culinarias en la elaboración, decoración y presentación de platos, sobre la base del trabajo con el diagnóstico pedagógico, la forma en que se conciben las actividades con una estructura didáctica que permite cumplir con las normas técnicas para esta asignatura, aprovechando las potencialidades que brinda el proceso de formación en el currículo y el modelo de actuación del técnico, en el escenario de su vida laboral.

La tesis está estructurada de la siguiente forma: la presentación, el resumen, la introducción, donde se precisa el diseño teórico y metodológico, el capítulo 1 donde se ofrece la fundamentación teórica de la investigación, el capítulo 2 se presenta la constatación inicial y las alternativas didácticas, el juicio de valor de la aplicación, las conclusiones, las recomendaciones, la bibliografía y los anexos.

CAPITULO 1: Fundamentación teórica del problema de investigación.

1. Fundamentación teórica de las habilidades.

1.1. Antecedentes Históricos en el desarrollo de Habilidades.

En la enseñanza de las ciencias las actividades prácticas son de suma importancia y para lograr el desarrollo de habilidades culinarias cobra un significado extraordinario.

Desde el siglo XVII aparecen obras filosóficas publicadas, que influyeron en el desarrollo de las Ciencias Naturales. Entre ellas se tienen los trabajos del filósofo inglés Francis Bacon Verulamius (1561-1626), quien en sus trabajos propuso el método inductivo de investigación en lugar del método deductivo, planteando a los naturalistas la tarea de la investigación experimental. El método fundamental de la investigación científica de Bacon lo constituía el experimento organizado y planificado (Figurovski, 1989). Estos criterios se pueden considerar premisas para el actual trabajo.

Los trabajos del filósofo inglés John Locke (1632-1704), plantean la necesidad de realizar actividades prácticas que llevaran reflexión como una vía fundamental para lograr el conocimiento (Núñez, 1999). Se puede entender esta reflexión como la actividad mental necesaria para el desarrollo de estas actividades.

Más recientemente se tienen los trabajos de Eglen et al. (1974) que plantearon la necesidad de la valoración de las habilidades manipulativas, observacionales, interpersonales y de planificación.

El estudio de las habilidades ha sido abordado por varios autores entre los que podemos citar a Talízina, Galperin, Pilar Rico, Carlos Álvarez de Zayas, Homero Fuentes, Carlos Rojas, Rogelio Bermúdez, y sus trabajos se han tenido en consideración en la fundamentación teórica que aborda este capítulo.

El docente tiene necesidad de investigar, de realizar diagnósticos acerca del nivel real que poseen los estudiantes, caracterizarlos para determinar los factores sociales y familiares que influyen en el aprendizaje, todo lo cual se revertirá en la elevación de la calidad de la educación.

El proceso de formación de las habilidades está vinculado al de adquisición del sistema de conocimientos. Es decir, que el mejor escenario para alcanzar las habilidades es el propio proceso de enseñanza aprendizaje.

Para alcanzarlo por nuestros estudiantes el nivel de consciente de dominio de una determinada actividad, se hace necesario que nuestro trabajo vaya encaminado al perfeccionamiento de la enseñanza de la forma de ejecución de esa actividad, es decir, de las habilidades y la profundización de los conocimientos que sirven de base a las mismas. Centrar nuestra atención exclusivamente en uno de estos elementos sería unilateral e improductivo.

Según la ENCARTA, 2008, “se define en el diccionario la habilidad. (Del lat. habilitas, -ātis). f. Capacidad y disposición para algo. || 2. Gracia y destreza en ejecutar algo que sirve de adorno a la persona, como bailar, montar a caballo, etc. || 3. Cada una de las cosas que una persona ejecuta con gracia y destreza. || 4. Enredo dispuesto con ingenio, disimulo y maña. || hacer alguien sus -es. fr. coloq. Valerse de toda su destreza y maña para negociar y conseguir algo”⁴

Basamos el trabajo con las habilidades en la estructura de la actividad formulada por Leontiev, A. N y la concepción de Rubinstein, A. L, sobre las funciones de la psiquis.

Además los postulados teóricos que sobre el desarrollo de las habilidades ha planteado Brito, Hector.

La habilidad es aquella formación psicológica ejecutora particular constituida por el sistema de operaciones dominadas que garantizan la ejecución bajo el control consciente.

Es la asimilación de las acciones, sistematización, esto implica que la acción, funcione como un sistema.

⁴Microsoft® Encarta® 2008. © 1993-2007 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

Las cualidades de la acción para que devenga en habilidad son las siguientes:

- a. Mayor grado de generalización.
- b. Sistematización.
- c. Síntesis de sus operaciones.
- d. Independencia en la ejecución.
- e. Eficiencia en la ejecución.

Se considera que una habilidad ha sido adquirida por los alumnos si ellos:

- Conocen el área de su aplicación, comprenden las particularidades de las fuentes del conocimiento;
- Conocen el contenido y ordenamiento de la actividad, del plan de trabajo, del procesamiento correspondiente; aplican realmente la habilidad en la solución de problemas docentes incluyendo los desconocidos o nuevos para ellos (nivel creativo).

Todas las habilidades siguen un proceso largo y complejo de formación, pero todo este proceso se puede generalizar en las siguientes etapas:

- Demostración de la importancia de adquirir la habilidad, conducir hacia el objetivo, enunciar la misma y hacer que los alumnos la identifiquen por su nombre.
- Poner en conocimiento la estructura de la habilidad, es decir, enseñarles las acciones que la conforman y el ordenamiento, los pasos del procedimiento de trabajo, el contenido de la forma de actuar.
- Demostración por el profesor de la aplicación de la habilidad en diferentes niveles de asimilación, esta tiene que ser acompañada de instrucciones y de señalamientos sobre los posibles errores en la actuación.
- Entrenamiento de los escolares para adquirir la habilidad mediante la realización de ejercicios teóricos y prácticos que conduzcan a la habilidad correspondiente, este requiere de la actividad orientadora y correctora del docente.
- Aplicación independiente de la habilidad por los alumnos en situaciones docentes nuevas, creativas.

El éxito en el desarrollo de las habilidades en mucho depende del trabajo que le antecedió en las asignaturas que deben brindarle el sistema de conocimientos necesarios.

El proceso de adquisición de habilidades es mucho más difícil que el de obtención de conocimientos, no solo por las características de ambos procesos, sino porque el primero se basa en el segundo. Los alumnos pueden llegar a conocer el plato y no saber ni poder actuar en ellos, lo que no puede, es llegar a actuar sin conocerlos. El proceso de formación de conocimientos es parte inseparable del desarrollo de las habilidades, pero al mismo tiempo es indispensable.

1.2. El proceso de aprendizaje en el contexto escolar.

Una concepción general del aprendizaje es que representa una herramienta heurística indispensable para el trabajo de los alumnos, ya que esta les brinda una comprensión de los diversos fenómenos que tienen lugar dentro del aula.

Indudablemente las actividades prácticas posibilitan de manera mas efectiva, la atención a las diferencias individuales, propiciando una mayor explotación de las capacidades de cada cual. Permiten objetivamente a que el educando aprenda más y desarrolle las habilidades necesarias para enfrentar de forma amena, motivadora y variada con la actividad profesional que debe desempeñar.

Se pueden integrar los contenidos y llevar a los educandos una consecuente conducta hacia la profesión para contribuir a la cultura general.

Levy Semionovich Vigostky (1896-1934), es el iniciador del denominado "Enfoque Histórico Cultural", que ha servido de fundamento pedagógico a los docentes de la Educación Cubana. El mismo, se considera el desarrollo intelectual de los alumnos, como producto de su actividad en el proceso de enseñanza aprendizaje, reconociendo una unidad dialéctica entre lo biológico y lo social. (Leontiev⁵) (Rubistein⁶), (Vigostky⁷)

⁵ Leontiev, A.N -*El Hombre y la Cultura*, Superación para profesores de Psicología, Editorial Pueblo y Educación, Ciudad de la Habana, 1995.

⁶ Rubinstein, S - *El proceso del pensamiento*, Editorial Universitaria, La Habana, 1966.

En el marco del aprendizaje escolar esta perspectiva permite trascender la noción del estudiante como un receptor, depósito o consumidor de información, sustituyéndola por la de un aprendiz activo e interactivo, el cual es capaz de realizar aprendizajes permanentes, duraderos, en contextos socios-culturales complejos, de decidir qué necesita saber en los mismos, qué debe hacer para aprender, qué recursos tiene que obtener para hacerlo y qué procesos debe implementar para poder obtener productos individuales.

Autores como C. Coll (1993)⁸ y J. I. Pozo Muncio (2001) en consonancia con lo anterior, han profundizado en el papel que debe jugar el profesor ante estas nuevas exigencias impuestas al proceso de enseñanza.

Al respecto se plantea que debe ser un agente de cambio social, fomentador del no conformismo, orientador y controlador del aprendizaje, y al mismo tiempo, un consejero, sin ser autoritario.

La necesidad de que el ser humano se desarrolle integralmente de forma plena supone que la enseñanza brinde las condiciones requeridas, no sólo para la formación de la actividad cognoscitiva del estudiante, para el desarrollo de su pensamiento, de sus capacidades y habilidades, sino también para los distintos aspectos de su personalidad.

Entendemos por aprendizaje la génesis, transformación y desarrollo de la psiquis y del comportamiento que ella regula en función de la actividad, o sea, de la interacción del sujeto con su medio. Aquí empleamos el término de la actividad en su acepción más amplia que incluye tanto la actividad interna o psíquica, como la externa y dentro de esta última con los objetos materiales y la comunicación. (González Soca A. M, 2002)⁹

⁷ Vigostky, L.S -*Historia del desarrollo de las funciones psíquicas superiores*- Editorial Científico Técnica, La Habana, 1988.

⁸ Coll César. *Las conferencias de César Coll*, Casa de la cultura del maestro mexicano, CA México, 1993

⁹ González Soca Ana María y Carmen Reinoso Capito. *Nociones de Sociología Psicología y Pedagogía*. Editorial Pueblo y educación, Ciudad de La Habana, 2002

En esencia, el aprendizaje se produce cuando una determinada estructuración psíquica engendra procesos y reflejos que conducen a la satisfacción o insatisfacción de las necesidades y, en consecuencia, en virtud de ese reforzamiento o vivencia afectiva, dichos procesos y reflejos psíquicos se fijan, se consolidan o por el contrario son inhibidos o evitados.

Todo aprendizaje, aunque es un producto inmediato o directo de los procesos psíquicos, es el resultado de la unidad de la actividad externa e interna del sujeto y que sólo puede darse en la unidad de ambas.

El aprendizaje ha sido conceptualizado desde muy diversos paradigmas y concepciones. Muchas de ellas han ofrecido, a nuestro entender, una visión unilateral, parcializada, y a veces tergiversada de este proceso.

En trabajos anteriores Castellanos y Grueiro, (1997) han quedado resumidas algunas de las limitaciones que más se han manifestado en el quehacer pedagógico. Así el aprendizaje ha sido comprendido a veces como un proceso que:

- a. se encuentra restringido al espacio de la institución escolar (aprendizaje formal), a determinadas etapas exclusivas de la vida a la que preparan para la vida profesional adulta).
- b. se maximiza lo cognitivo, lo intelectual, lo informativo, los saberes, sobre lo afectivo-emocional, lo ético y lo vivencial, y el saber hacer.
- c. que se realiza individualmente, aunque, paradójicamente no se tenga en cuenta o se subvalore al individuo.
- d. como una vía exclusiva de socialización, más que de individualización, de personalización de construcción y descubrimiento de la subjetividad.
- e. como adquisición de conocimientos, hábitos, destrezas y actitudes para adaptarse al medio, más que para aprender y crecer.

La concepción constructivista demuestra que el aprendizaje es el resultado de un complejo proceso de intercambios funcionales que se establecen entre los elementos; el alumno que aprende, el contenido que es el objeto de aprendizaje y el profesor que ayuda al alumno a construir significados y a atribuir sentido a lo que aprende.

Lo que el alumno aporta al acto de aprender, su actividad mental constructiva, es un elemento mediador entre la enseñanza del profesor y los resultados del aprendizaje a los que llega. De manera recíproca, la influencia educativa que ejerce el profesor a través de la enseñanza en un elemento mediador entre la actividad mental constructiva del alumno y los significados de vincular los contenidos escolares.

El aprendizaje auténtico, consiste exactamente, en esas experiencias concretas de trabajo reflexivo sobre los hechos y valores de la cultura de la vida. Esas experiencias de carácter reflexivo y activo, cuando se prosiguen sistemáticamente, ejercen una enorme influencia dinamizante sobre la personalidad de los estudiantes, modificando sustancialmente su actitud y su comportamiento, ayudando así a la formación de nuevas actitudes más ajustadas y eficaces. Así se origina la tesis corriente de que el aprendizaje consiste esencialmente en modificar el comportamiento del estudiante y enriquecer su personalidad. Efectivamente, toda auténtica experiencia reflexiva de aprendizaje debe proponerse concretamente estos resultados:

- a) Modificar la actuación anterior del estudiante.
- b) Promover la formación de nuevas actitudes, más inteligentes ajustadas y eficaces.
- c) Enriquecer la personalidad del estudiante con nuevos y mejores recursos de pensamiento, acción y convivencia social.

Se asume la concepción de Doris Castellanos Simón (2002) que plantea: “Enseñar es organizar de manera planificada y científica las condiciones susceptibles de potenciar los tipos de aprendizajes que buscamos, es licitar determinados procesos en los educandos, propiciando en ellos el determinado procesos en los educandos, propiciando en ellos el enriquecimiento y crecimiento integral de sus recursos como seres humanos (es decir, la aplicación de determinados contenidos y de ciertos resultados).”¹⁰

1.3. Análisis Pedagógico, Psicológico y filosófico sobre las habilidades y en particular las prácticas.

¹⁰ Castellano Simón Dori, *Aprender a Aprender en la escuela*, Editorial pueblo y educación, Ciudad de la Habana, 2002.

En el proceso de aprendizaje se distinguen los conocimientos y las habilidades que debe asimilar el estudiante como parte de los contenidos de las diferentes asignaturas que estudia.

Se considera necesario, para el desarrollo de este trabajo, profundizar en algunos aspectos relacionados con el estudio de las habilidades.

Entre los autores que han definido el concepto de habilidad (Petrovsky, 1980; Talízina 1988, Fuentes et al., 1997; Alvarez de Zayas, 1992; Bermúdez y Rodríguez, 1996), para Petrovsky se define como *"el dominio de un sistema complejo de actividades psíquicas y prácticas, necesarias para la regulación conveniente de la actividad, de los conocimientos y de los hábitos que posee el sujeto"* ¹¹

Esta definición deja claro que, desde el punto de vista psicológico, las habilidades están integradas por acciones teóricas y prácticas que realiza el sujeto en su interacción con los objetos a través de la actividad que realiza.

Leontiev, 1981. Se puede definir la **actividad** como *"aquellos procesos mediante los cuales el individuo respondiendo a sus necesidades, se relaciona con la sociedad, aceptando determinada actitud hacia la misma"* ¹² (: citado por Fuentes et al., 1997, p. 39). De esta definición se puede inferir que las actividades que realiza un sujeto siempre respondan a un objetivo y a las necesidades que este posea.

Toda actividad se realiza a través de acciones y operaciones, que constituyen los componentes ejecutores de la misma.

La **acción** es *"aquella ejecución de la actuación que se lleva a cabo como una instrumentación consciente determinada por la representación anticipada del resultado"*

¹¹ Petrovsky, A. (1980): *Psicología General*. Editorial Progreso. Moscú. p. 110).

¹²Fuentes, H. et al. (1997): *Fundamentos didácticos para un proceso de enseñanza aprendizaje participativo*. Centro de Estudios de Educación Superior, "Manuel F. Grant", Universidad de Oriente, Santiago de Cuba. p. 39).

a alcanzar (objetivo) y la puesta en práctica del sistema de operaciones requerido para accionar”¹³

Las **operaciones** son “la estructura técnica de las acciones y se subordinan a las condiciones a las que hay que atenerse para el logro de un fin y a las condiciones o recursos propios de la persona con que cuenta para operar”¹⁴

El funcionamiento de estos componentes, está determinado por la orientación con respecto al contexto de actuación y por la puesta en práctica del sistema de acciones requeridas para ejecutar la acción. Bermúdez y Rodríguez (1996) consideran la orientación como las representaciones anticipadas de los resultados a alcanzar y la imagen de las condiciones a las que hay que atenerse para lograrlo.

Según los propios autores, la actividad está condicionada por los motivos, las acciones por los objetivos y las operaciones por las condiciones (de la tarea y del sujeto).

Se debe puntualizar que si la persona dispone de un sistema de operaciones, pero no tiene un objetivo la acción no se lleva a cabo, e igualmente ocurre en el sentido opuesto. Si cuenta con el sistema de condiciones o recursos para ejecutar, pero no se plantea la tarea no hay operación, sucediendo esto también al plantear la tarea y no tener recursos para realizarla. Es evidente que cuando se formulan las tareas se deben tener presente las posibilidades de los estudiantes para resolver las mismas y si cuentan con los medios disponibles para ello (Álvarez de Zayas, 1992; Bermúdez y Rodríguez, 1996). Es decir, el profesor debe conocer los elementos que necesita el estudiante para hacer la tarea propuesta.

Por otra parte las operaciones se subordinan a las condiciones que se tienen para realizar la tarea y lograr el objetivo propuesto y no responden necesariamente a actuaciones conscientes. Si se

¹³ Bermúdez, R.; Rodríguez, M. (1996): *Teoría y metodología del aprendizaje*. Editorial Pueblo y Educación, La Habana.p. 5).

¹⁴ Fuentes, h. et al. (1997): *Fundamentos didácticos para un proceso de enseñanza aprendizaje participativo*. Centro de Estudios de Educación Superior, “Manuel F. Grant”, Universidad de Oriente, Santiago de Cuba. p. 39).

sistematizan se pueden llegar a dominar de forma automatizada y convertirse en hábitos. Lo contrario sucede con las acciones que al supeditarse a un objetivo consciente, cuando se sistematizan no llegan a automatizarse, sino que se ejecutan de forma consciente, rasgo característico de la habilidad (Álvarez de Zayas, 1992, Bermúdez y Rodríguez, 1996).

La propuesta tiene presente las características de los escolares a quién va dirigida, y en ella se asume el enfoque histórico cultural de Lev Semianovich Vigotski (1896-1934) como base teórica de partida. Este enfoque permite asumir desde esta posición, la concepción de una enseñanza y un aprendizaje situado en el desarrollo integral de la personalidad de los alumnos.

Se asume además que en el desarrollo intelectual de los escolares, es producto de su actividad y comunicación en el proceso de enseñanza aprendizaje, a partir de la interacción de los “otros”.

Las asignaturas curriculares y las actividades extra docentes y extra escolares, deben propiciar la interrelación entre los alumnos para realizar diferentes tipos de actividades (prácticas, cognitivas y valorativas). A partir de esta interrelación social estos se apropian de los conocimientos, procedimientos y normas de conducta. Los “otros” (compañeros, maestros, familia, comunidad) están como “mediadores” de la cultura. La propuesta va dirigida a escolares cuyas edades oscilan entre los catorce y dieciséis años, como promedio, con un desarrollo intelectual vigoroso lo que admite una mayor amplitud de su memoria.

El de la capacidad de reflexión que se produce en esta etapa, unido a las posibilidades crecientes de autorregulación, constituye un aspecto que se debe tener en cuenta por el docente y su interacción con los escolares y sobre todo al orientar las actividades prácticas de aprendizaje.

En el caso de los adolescentes los procesos cognitivos (percepción, memoria, atención, imaginación) experimentan cambios cualitativos como unido al aumento de operar con conceptos y contenidos más abstractos.

Estas características se tuvieron presente en las acciones que se han concebido en las alternativas. Un adolescente, aunque vive en el presente, ya comienza a soñar con el futuro; ocupa una gran parte de su tiempo la actividad escolar y el estudio, pero siente la necesidad de otros aspectos de la vida sobre todo de relacionarse con compañeros de su edad, lo que le lleva a desarrollar nuevas cualidades de su proceso cognitivo, a una mayor definición y estabilidad de los componentes de su esfera y a escala superior de la autoconciencia y de la formación psicológica central.

“En el proceso de formación de un conocimiento o de la adquisición de una habilidad, se produce el paso gradual, desde un nivel más simple, hacia otros más complejos. Pretender insertarse en este proceso sin conocer el nivel de logros alcanzado en el alumno, sería erróneo, pues por ejemplo, sin los antecedentes requeridos el alumno no pudiera asimilar los conocimientos estructurados a niveles superiores de exigencia, o valerse de una habilidad supuestamente lograda, para la realización de una tarea o para la adquisición de otra habilidad”.¹⁵

Martí, José planteó, “Tortura la ciencia y pone al alma en el anhelo y fatiga de hallar la unidad esencial, en donde, como la montaña en su cúspide, todo parece recogerse y condensarse. Emerson, el vendedor, dijo lo mismo que Edison, el mecánico. Este, trabajando en el detalle, para en lo mismo que aquél, admirándole conjunto. El universo es lo universo. Y lo universo, lo uni-vario, es lo vario en lo uno. La naturaleza “llena de sorpresas” es toda una.”¹⁶

Desde el punto de vista filosófico:

Una de las características del desarrollo científico del siglo XX es el incremento de diferentes formas de integración horizontal, recursos necesario para generar nuevos conocimientos y tecnologías. En gran medida el desarrollo científico de vanguardia se esta produciendo en los puntos de contacto entre diversas disciplinas. Estimulando a

¹⁵ Cuba, MINED. Aprendizaje y la formación de valores. En SEMINARIO NACIONAL PARA EL PERSONAL DOCENTE, mayo del 2000.

¹⁶ José Martí: *Obras completas*, t. 11 Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, 1975,p. 164.

los profesores y estudiantes a utilizar aquellos servicios que le permitan ser más útiles a la sociedad.

La práctica es un tesoro rico en este sentido, pues ella misma es interdisciplina, y si realizamos un análisis en el proceso docente – educativo, partiendo de una de las tesis gnoseológicas de V.I. Lenin, que: “el reflejo de la naturaleza en el pensamiento del hombre debe ser entendido, no “en forma enerte”, no en forma abstracta, no carente de movimiento, en el surgimiento de las contradicciones y en su solución”.¹⁷

La propuesta está fundamentada en el materialismo dialéctico-histórico siguiendo como categoría principal la contradicción. En la teoría de las contradicciones, la dialéctica descubre la fuerza motriz y la fuente todo desarrollo.

Con la aplicación de la categoría que la práctica es el criterio de la verdad y ante la aparición de problemas en el alumno está constantemente en presencia de situaciones novedosas, porque la cocina le es rica en elementos distintos y él según se va adentrando en su conocimiento, va descubriendo las causas de muchos fenómenos culinarios hasta entonces inexplicables.

El rasgo distintivo de la concepción marxista leninista en el mundo se refiere a la vinculación de la teórica con la práctica revolucionaria es que en su esencia debe entenderse como la lucha por la transformación del mundo, por la construcción del socialismo y el comunismo, y por llevar a la práctica revolucionaria sus principios.

1.4. Consideraciones a tener en cuenta en la enseñanza práctica.

El siglo **XX** ha dejado un espectacular desarrollo tecnológico producto de un pujante movimiento científico y poderosas corrientes filosófica con marcada incidencia en la configuración de los seres humanos y las naciones donde viven. No se trata de preparar el cambio, sino de cambiar, pues el tercer milenio está presente. La época actual requiere de profesionales calificados, con grandes potencialidades creadoras para la realización de su actividad práctica concreta y de su autopreparación permanente, con el fin de producir nuevos conocimientos.

¹⁷V.I.Lenin: *Cuadernos filosóficos*. Obras Completas, p.188.

El pensamiento creador se forma y se aprende a pensar creadoramente; el proceso de formación de profesionales debe estar dirigido a que el estudiante sea capaz de resolver problemas y de plantearse los. En el proceso de dirección de la actividad cognoscitiva específica: el aprendizaje, se debe enfrentar al estudiante, a la realización de tareas de creciente complejidad que se acerquen o identifiquen cada vez más en su realización a las propias de su actividad profesional, o en su defecto, que las formas modeladas que adopten expresen la integración de los componentes académicos, laboral e investigativo, atendiendo desde su planificación al ingenio creador de cada sujeto participante.

La educación técnica tendrá como guía, que el enfoque profesional del proceso pedagógico debe garantizar:

- La formación y desarrollo de habilidades profesionales.
- La formación y desarrollo de intereses profesionales.

Corresponde a la educación técnica no solo esta etapa de formación y desarrollo de intereses y habilidades, sino también la de su consolidación en la educación continua. En síntesis, en cualquier nivel del proceso de que se trate, se deben:

- Trabajar situaciones de aprendizaje que trasladen el objeto de la profesión y provoquen el condicionamiento de los modos de actuación profesional (habilidades-capacidades)
- Fortalecer las vivencias afectivas positivas hacia la proyección.
- Favorecer el desarrollo de los intereses profesionales.
- Facilitar la reflexión, la flexibilidad, el rol profesional y el desempeño de la ética profesional.

Desde el punto de **vista didáctico**, las presentes actividades pueden contribuir al desarrollo en los estudiantes de habilidades específicas necesarias para su formación profesional posibilitando:

- Desarrollar habilidades culinarias.
- La participación de los estudiantes en el proceso de control de la calidad.
- Desarrollar el vocabulario técnico de la asignatura.

- La aplicación de los diferentes métodos de cocción.
- Desarrollar la imaginación creativa de los estudiantes.
- Garantizar la eficiencia y eficacia del proceso productivo.

Por lo anterior, la Educación Técnica y Profesional puede considerarse, si es eficiente, en el factor de orientación en las decisiones favorables al desarrollo de habilidades profesionales, y será eficaz, si se expresa con enfoque de sistema y proceso, utilizando la menor cantidad de recursos y esfuerzos en la obtención y realización de los modelos de egresado diseñados. Hablar de eficacia y calidad no es el propósito sino que se trata de entrar en la acción educativa que las materialicen.

La enseñanza práctica: es el conjunto de actividades prácticas y productivas que desarrollan profesores y alumnos dentro del proceso educativo con el fin de que los estudiantes adquieran, desarrollen y consoliden los conocimientos, hábitos y habilidades profesionales para el cabal desempeño de su función social.

El desarrollo de esta enseñanza estará encaminado a la consecución de los objetivos siguientes:

1. Contribuir a la formación comunista y profesional de los estudiantes.
2. Desarrollar los conocimientos, hábitos y habilidades profesionales que requieren la formación técnica de los estudiantes.
3. Desarrollar en los estudiantes hábitos correctos de ahorro de materiales, materias primas y otros recursos que son utilizados en las prácticas, así como hábitos de cuidado y conservación de los utensilios de trabajo.
4. Preparar a los estudiantes para que trabajen de forma independiente, con vista a desarrollar sus capacidades y el interés hacia la búsqueda de conocimientos.
5. Consolidar los conocimientos teóricos adquiridos y su vinculación con la práctica.
6. Vincular, relacionar y familiarizar a los alumnos con las condiciones reales de la producción y la aplicación de nuevas tecnologías.
7. Inculcar y desarrolla en los estudiantes, el amor al trabajo, el respeto y el amor a la clase obrera.
8. Desarrollar hábitos de disciplina laboral y de protección e higiene del trabajo.

1.5. Conceptualización de términos imprescindibles para la comprensión y comunicación entorno a la problemática:

Práctica de la especialidad. Integración del estudio con el trabajo, que se materializa en el perfil ocupacional, elaborado a partir de la precisión e integración de los problemas y las tareas profesionales que debe resolver el egresado combinando su realización tanto en las áreas de los centros docentes como en la de los laborales.

Práctica preprofesional. Es la práctica concentrada en los centros de producción, concebida como prácticas conclusivas del plan de estudio.

Alternativa pedagógica. Blanco Molido, F. 1996, Opción entre dos o más variantes con que cuenta el educador para trabajar con sus educandos, teniendo en cuenta sus características generales y las particularidades del entorno.

Las alternativas didácticas. Laguna, Jorge A, DrC y A. Sánchez 2008, son un conjunto de técnicas relacionadas con los métodos activos de enseñanza que le permiten al profesor organizar y dirigir situaciones de aprendizaje donde el estudiante tiene la posibilidad de apropiarse de los conocimientos y habilidades en el decursar de las interacciones que establece con el profesor u otros estudiantes al buscar soluciones a los problemas planteados.

CAPITULO 2: Modelación teórico-práctico de la propuesta. Análisis de los resultados

En este capítulo se expone una propuesta de solución al problema científico planteado en la introducción del trabajo. Se presentan alternativas para desarrollar las prácticas y lograr las habilidades culinarias en los estudiantes, mediante la asignatura de Tecnología de Elaboración de Alimentos.

2.1. “Alternativas Didácticas para desarrollar las habilidades culinarias en los estudiantes de Elaboración de Alimentos.”

La práctica ha demostrado que aún resultan insuficientes las actividades prácticas que le permita contribuir en la medida de sus posibilidades a mejorar su preparación profesional en la elaboración de alimentos.

Por las necesidades existentes entendemos oportuno poner en práctica las alternativas didácticas concebidas para lograr en los estudiantes desarrollar las habilidades culinarias con un menor costo económico y lograr aunque modestamente una mejor preparación profesional.

Seguidamente después de los análisis realizados proponemos un variado sistema de encomiendas docentes a partir de la integración de la asignatura Tecnología de Elaboración de Alimentos que permita desarrollar las habilidades culinarias de los estudiantes.

La metodología para la elaboración de las actividades que se propone es la siguiente:

- **Título**
- **Objetivo**
- **Actividad**
- **Orientaciones metodológicas**

Se constató en el diagnóstico que aún hay insuficiencia en el desarrollo de habilidades culinarias para desarrollar las prácticas, en lo referido a los requisitos, a las medidas de seguridad, decoración y la presentación de los platos, porque no se explotan al máximo las potencialidades que brinda la asignatura, corroborado en el diagnóstico.

El estudio realizado nos permitió arribar a ideas concretas para dar cumplimiento al objetivo propuesto en nuestra investigación:

1. Diseñar alternativas didácticas encaminadas al desarrollo de hábitos y habilidades del profesional culinario que contribuyen a elevar su competitividad y profesionalidad.
2. Trabajar por una mejor planificación del aseguramiento material necesario con las unidades presupuestadas correspondientes para garantizar la efectividad de la propuesta.

3. Continuar evaluando las necesidades de base material de estudio, utensilios y equipos, además de las diferentes soluciones que se puedan aplicar.
4. Prever los puestos de trabajo que en cada centro práctica puedan ocupar los alumnos para realizar las actividades previstas de la asignatura, sobre la base de las exigencias de su perfil ocupacional y así complementar los conocimientos y habilidades adquiridos.

Alternativa #1

Práctica 1, 2 y 3. “Elaboración de sopas y cremas. Decoración y presentación.”

Objetivo: Elaborar preparaciones teniendo en cuenta los procedimientos indicados, así como su decoración y presentación.

Metodología.

- Deben cocinarse tapadas, a fuego lento.
- Los condimentos deben estar frescos y se agregarán al final de la cocción.
- Las viandas se cocinan en agua hirviendo con sal (no deben sobrecocinarse)
- Los vegetales se utilizarán verdes adicionándose a lo último de la cocción para que se conserve su color y valores nutritivos.
- Se sirven en diferentes porciones.
- Se pueden servir fríos y calientes.

Frío a una temperatura no mayor de 14⁰ C.

Caliente a una temperatura no menor de 75⁰C.

Práctica #1. “Caldo vegetal”

Ingredientes para 8 raciones.

Zanahoria	250 g	5 unidades (pequeñas)
Papa	230 g	2 unidades (medianas)
Malanga	230 g	2 unidades (medianas)
Agua	2 L	8 tazas
Sal	30 g	1 cda.
Cebolla	100 g	1 unidad (mediana)

Ajo puerro	60 g	1 tallo
Ají pimiento	50 g	1 unidad (pequeña)
Ajo	4 g	2 dientes
Tomate de cocina	560 g	8 unidades (medianas)
Calabaza	230 g	¼ unidad (mediana)
Espinaca	60 g	1 mazo

Procedimiento:

1. Raspar la zanahoria y cortarla.
2. Pelar y cortar el resto de las viandas.
3. Cortar las hortalizas irregularmente.
4. Verter el agua en una olla y agregar la sal.
5. Poner al fuego y adicionar la zanahoria, la papa y la malanga.
6. Cocinar a fuego lento durante 30 minutos.
7. Agregar la cebolla, el ajo puerro, el ají, el ajo machacado y los tomates.
8. Añadir la calabaza y cocer durante 5 minutos más.
9. Adicionar finalmente la espinaca para que no pierda su verdor.
10. Cocinar destapado durante 2 minutos más.
11. Pasar por un colador fino y rectificar el punto de sal.

Práctica #2. “Crema de chícharos”

Ingredientes para 6 raciones.

Chícharos	500 g	2 tazas
Papa	170 g	2 tazas
Cebolla	500 g	½ unidad (mediana)
Sal	10 g	1 cda.
Mantequilla	51 g	3 cdas.
Costrones de pan		Cantidad a gusto

Procedimiento:

1. Ablandar los chícharos.
2. Agregar la papa, la cebolla y la sal, y dejar cocer.
3. Licuar y colar.
4. Adicionar la mantequilla y rectificar el espesor de la crema.
5. Servir con costrones de pan.

Práctica #3. “Sopa de papas ralladas”

Ingredientes para 6 raciones.

Papa	920 g	9 unidades (medianas)
Caldo vegetal	1500 mL	6 tazas
Sal	10 g	1 cda.

Procedimiento:

1. Pelar y rallar las papas.
2. Unir, poco apoco las ralladuras de papa con el caldo vegetal colado, puesto sobre el fuego, revolviendo continuamente para evitar que se formen grumos.
3. Regular la densidad de la sopa añadiendo más o menos caldo.
4. Dejar cocinar durante 20 minutos.
5. Puntear de sal.
6. Servir preferiblemente con costrones de pan frito.

Preguntas ha realizar durante la actividad.

- ¿En qué momento del menú se sirven estos platos?
- ¿Qué significado nutritivo tiene este tipo de preparaciones?
- ¿Qué método de cocción fue utilizado?
- ¿Qué cortes se aplicaron a las viandas?
- ¿Qué medidas se deben tomar para que no se sobrecocinen las viandas?

Alternativa #2

Práctica 4, 5 y 6. “Elaboración de salsa y aliños. Su utilización en distintas preparaciones de platos.”

Objetivo: Elaborar preparaciones teniendo en cuenta los procedimientos indicados.

Metodología.

- Utilizar preferentemente los aceites de procedencia vegetal.
- Sustituyendo el vinagre se pueden utilizar los jugos de frutas cítricas que resultan más recomendables por su fragancia y valor nutritivo.
- Durante la preparación se debe agregar la sal, las hierbas, las especies secas, el ingrediente ácido y finalmente el aceite.
- El proceso de aderezar ensaladas verdes puede realizarse preparando el aderezo a parte, o añadiendo primero el aceite para evitar que las hojas se dañen por la acción del vinagre y luego los ingredientes.
- Los estudiantes deben tener elaborada previamente una ensalada para aderezar con las diferentes preparaciones de salsas y aliños.
- Las salsas y aliños se servirán aparte en recipientes especiales.

Práctica #4. “Salsa con perejil y ajo”

Ingredientes para 2¹/₂ tasas.

Perejil picadito	60g	1 taza
Ajo	16g	8 dientes
Laurel	0,2g	1 hoja
Orégano en polvo	4g	1 ¹ / ₂ cdtas.
Vinagre	125g	¹ / ₂ taza
Sal	10g	1 cda.
Aceite	250g	1 taza

Procedimiento:

1. Mezclar el perejil picado fino, los dientes de ajo machacados, la hoja de laurel triturada, el orégano, el vinagre y la sal. Revolver.
2. Añadir finalmente el aceite. Remover.

Práctica #5. “Aliño de cebollino y albahaca.”

Ingredientes para un litro.

Cebollino	50g	1 macito
Albahaca seca	50g	1 macito
Sal	5g	$\frac{1}{2}$ cda.
Vinagre	60mL	4 cdas.
Jugo de limón	45mL	3 cdas.
Pimienta negra molida	0,3g	$\frac{1}{8}$ cda.
Aceite	690g	3 tazas

Procedimiento:

1. Mezclar el cebollino picado finamente, con la albahaca seca desmenuzada, la sal, el vinagre, el jugo de limón, la pimienta y el aceite.
2. Dejar en reposo y agitar antes de servir.

Práctica #6. “Mayonesa de papa.”

Ingredientes para una 1 taza.

Papa	100g	1 unidad (mediana)
Ajo	2g	1 diente
Sal	5g	$\frac{1}{2}$ cda.
Mostaza	2g	$\frac{1}{2}$ cda.
Huevo	50g	1 unidad
Aceite	42g	$2\frac{1}{2}$ cdas.

Procedimiento.

1. Cocer la papa, preferiblemente con cáscara; refrescarla, pelarla y cortarla en cuadritos.
2. Poner en una licuadora el diente de ajo, la sal, la mostaza y el huevo.
3. Licuar e ir adicionando el aceite a hilo, hasta que monte la mayonesa.

4. Añadir, poco a poco, los cuadritos de papa. Si es necesario, aflojar con unas cucharadas de agua tibia hasta obtener la densidad requerida.

Preguntas a realizar durante la actividad.

- ¿Qué propiedades físicas le proporciona al plato las salsas y aliños?
- ¿Cuáles son los componentes básicos de las salsas y aliños?
- ¿En qué orden deben añadirse las sustancias gustativas en la preparación de aliños?
- ¿Qué ventajas tiene para el organismo humano la utilización en estas preparaciones de aceites vegetales?
- ¿Qué ventajas tiene espesar las salsas con viandas?

Alternativa #3

Práctica 7, 8, 9 y 10. “Elaboración decoración de platos a base de huevos.”

Objetivo: Elaborar platos a base de huevos utilizando diferentes métodos de cocción.

Metodología.

- Determinar la frescura del huevo:
 - 1- Sumergirlos en agua mezclada con sal (a temperatura ambiente)
 - ✓ Los huevos frescos permanecen en el fondo.
 - ✓ Los que no son tan frescos se mantienen en el intermedio del recipiente.
 - ✓ Los huevos atrasados flotan en el agua.
 - 2- Mirarlos a trasluz.
 - ✓ Si están en buen estado se ven límpidos, observándose la brillantez del bombillo.

Práctica #7. “Huevos fritos.”

Procedimiento:

- Se deben cascar previamente los huevos añadiéndolos en un recipiente.
- Se fríen con mantequilla y preferentemente con aceites.
- Se fríe a fuego regular hasta que coagule la clara.
- Se añade la sal y se sirve sobre costrones de pan.

- La decoración y presentación se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante (al natural, a la criolla o estrellados)

Práctica #8. “Huevos cocidos.”

Procedimiento:

- En un recipiente adecuado se pone a hervir el agua con un poco de vinagre y sal, para evitar con ello que la cáscara se pegue a la clara.
- Cuando el agua esté hirviendo se introducen los huevos con la ayuda de un cucharón para evitar que al colocarlos, choquen contra el fondo y se casquen.
- El exceso de cocción (más de 14 minutos) oscurece la unión de la clara y la yema, dándole un mal aspecto.
- La decoración y presentación se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante (pasados por agua o cocidos duros)

Práctica #9. “Tortillas”

Procedimiento:

- Se cascan los huevos al momento de hacer la tortilla.
- Añadirle la sal y batirlos rápidamente hasta que estén espumosos.
- Se calienta en la sartén una cucharada de aceite.
- Se vierte la preparación en la sartén sacudiéndola ligeramente para desplazar la mezcla a fin de que la cocción resulte uniforme y se va rodeando con la espumadera.
- Se retira la sartén del fuego y se lanza la tortilla al aire para invertir su posición.
- Se coloca al fuego otra vez y mientras se produce la cocción, se sacude suavemente en sentido horizontal para que la torta se desplace de lugar, con lo cual se evita que pueda quemarse.
- La decoración y presentación se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante (a la Francesa o Española)

Práctica #10. “Huevos revueltos o revoltillos.”

Procedimiento:

- Se derrite en una sartén una cucharada de aceite, adicionándole la mezcla de huevos batidos con sal.
- Se cuece la mezcla a fuego lento, revolviéndola frecuentemente para evitar que se pegue al recipiente y empujando hacia el centro las partes del batido que se hayan cocinado en los bordes.
- Cuando cuaje la mezcla, se retira de la candela (para suavizar el revoltillo se le puede añadir leche caliente)
- La decoración y presentación se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante.

Preguntas a realizar durante la actividad.

- Las preguntas se realizarán de acuerdo a los resultados obtenidos la práctica, teniendo en cuenta la metodología a seguir en cada una.

Alternativa #4

Práctica 11 y 12. “Preparación y elaboración de platos a base de arroz (blanco y combinado) utilizando diferentes métodos de cocción. Decoración y presentación.

Objetivo: Elaborar platos a base de arroz utilizando diferentes métodos de cocción.

Metodología.

- Expurgar el arroz (semilla, paja, piedra, etc.)
- Lavar el arroz como máximo 2 veces, para que no pierda los carbohidratos.
- Para la cocción de arroz se debe añadir la misma cantidad de agua que de arroz o dos centímetros de agua por encima del arroz.

Práctica #11. “Arroz blanco”

Método: en agua caliente.

Procedimiento:

- En un caldero se pone a hervir el agua necesaria de acuerdo con la cantidad de arroz agregándole sal, aceite y jugo de limón.

- Cuando esté hirviendo se añade lentamente (para que el agua no pare de hervir) el arroz escogido y lavado.
- .Se revuelve ligeramente para separar los granos que puedan estar unidos al fondo.
- Cuando el agua comienza a borbotear, se revuelve una vez más tapándolo durante 20 minutos.
- Se vira el arroz cocinado de modo que el que está arriba vaya abajo.

Método: en agua fría.

Procedimiento:

- Escogido y lavado el arroz, se pone en la casuela con la cantidad de agua necesaria, sal, aceite y jugo de limón.
- Se revuelve cuando comienza a hervir, continuando el proceso en la forma señalada anteriormente.

Método: rehogado en grasa.

Procedimiento:

- Escogido y lavado el arroz se rehoga con aceite en un caldero a fuego vivo.
- Cuando se haya evaporado parte del agua del enjuague se agrega el mismo volumen de agua caliente que de arroz adicionando el jugo de limón.
- Se revuelve y se continúa el proceso en la forma señalada anteriormente.

Método: botándole el agua.

Nota aclaratoria: éste recurso se emplea exclusivamente en el arroz que tiene el olor desagradable.

Procedimiento:

- Se pone a hervir el agua (seis o más veces el volumen del arroz) agregándole sal y jugo de limón.
- Cuando comience a hervir se pone el arroz escogido y bien lavado, añadiéndolo lentamente para que el agua no pare su ebullición y revolviéndolo para separar los granos pegados.
- Se cocina durante 15 minutos (cuidando que el grano no se asope)
- Se vierte el arroz en un colador escurriendo el agua totalmente.

- Se coloca a cocinar nuevamente rociado en grasa.

Preguntas a realizar durante la actividad.

- ¿Qué nutriente principal aporta el consumo de arroz al organismo humano?
- ¿Cuál de los métodos de cocción del arroz blanco es más económico?
- ¿Qué utilización tiene el arroz blanco en la elaboración de diferentes platos?
- ¿Qué importancia tiene la limpieza y el lavado del arroz para su consumo?

Práctica #12. “Arroz con vegetales”

Ingredientes para 4 raciones.

Arroz	230g	1 taza
Aceite	34g	2 cdas.
Zanahoria	200g	2 unidades (medianas)
Habichuela	60g	1 mazo
Maíz tierno (cocido)	200g	1 taza
Col	560g	1 unidad (mediana)
Caldo	¼ litro	1 tazas
Tomate pelado	140g	2 unidades (mediana)
Salsa criolla	100g	4 cdas.
Sal	10g	1 cda.

Procedimiento:

1. En un recipiente aparte se pone el maíz a hervir hasta que se ablande.
2. Se sitúa el aceite en otra cazuela al fuego y cuando esté caliente se le agrega zanahoria raspada, lavada y cortada a la jardinera; la habichuela cortada en la misma forma y la col fraccionada en pedazos más gruesos.

3. Se rehoga con el aceite hasta que toma un color vivo.
4. Se pone el caldo y se deja que hierva los vegetales unos minutos, agregándole el tomate pelado, cortado a la jardinera, la salsa criolla, el color amarillo y la sal.
5. Se remueve y se tapa. Cuando comience a hervir el guiso se agrega el arroz, los guisantes y el maíz, revolviéndolo nuevamente.
6. Se tapa y se coloca a fuego mediano.
7. El arroz con vegetal se sirve generalmente como guarnición.
8. La decoración y presentación se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante.

Preguntas a realizar durante la actividad.

- Mencione otros tipos de arroces combinados que conozcas.
- ¿Por qué consideras que las verduras y hortalizas se añadan en distintos momentos de la cocción?
- Explique los cuatro pasos principales en la confección de arroces combinados.

Alternativa #5

Práctica 13, 14 y 15. “Preparación y elaboración de platos a base de maíz. Decoración y presentación.”

Objetivo: elaborar y decorar platos a base de maíz.

Metodología.

- Los vegetales de gama amarilla al naranja (maíz) se deben cocinar con un poco de aceite para preservar los carotenos.
- El tiempo de duración después de realizadas estas preparaciones no debe ser prolongado, pues el maíz fermenta fácilmente y más aún cuando es molido.

Práctica #13. “Albóndigas de maíz”

Ingredientes para 4 raciones.

Ají chay	40g	4 unidades
Cebolla	100g	1 unidad (mediana)
Aceite	51g	3 cdas.

Puré de tomate	145g	½ taza
Maíz rallado	460g	2 tazas
Agua	1L	4 tazas
Huevo	50g	1 unidad
Sal	10g	1cdta.
Harina de trigo	25g	1 cda.

Procedimiento:

1. Cortar los ajíes y cebolla a la jardinera fina.
2. Sofreír en aceite.
3. Adicionar el puré de tomate y dejar cocinar. Reservar.
4. Añadir una taza de agua al maíz y colar.
5. Agregar el huevo, la sal y una cucharada de sofrito preparado.
6. Cocer todo a fuego lento hasta que cuaje.
7. Dejar refrescar y formar las albóndigas.
8. Pasarlas por harina de trigo para que no se peguen.
9. Añadir las 3 tazas de agua al sofrito restante, rectificar el punto de sal y cocinar a fuego mediano.
10. Cocer las albóndigas en la salsa hirviente durante 5 minutos.
11. Bajar la llama y dejar hasta que se termine de cocinar.
12. La decoración y presentación se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante.

Práctica #14. “Maíz en mazorca hervido”

Ingredientes.

- Maíz tierno.
- Sal.
- Mantequilla.

Procedimiento:

1. Se limpian las mazorcas de hojas, pelusas y se hierven en agua salada.

2. Cuando estén tiernas, se sacan del agua y se guardan tapadas con un paño al calor.
3. Al servir las se rocían con mantequilla fundida.
4. La decoración y presentación se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante.

Práctica #15. “Bolas de maíz guisadas”

Ingredientes.

- Maíz tierno molido.
- Salsa criolla.

Procedimiento:

1. Se hacen unas bolitas prensadas con las manos que se van echando en agua hirviendo para que endurezcan.
2. Se cocinan en salsa criolla (este mismo procedimiento se puede seguir para agregarlas al ajiaco o a las sopas)
3. La decoración y presentación se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante.

Preguntas a realizar durante la actividad.

¿Por qué las preparaciones de maíz se deben consumir rápidamente?

¿Qué otras preparaciones se pueden realizar con maíz?

¿Qué métodos de cocción se utilizaron en cada una de estas preparaciones?

Alternativa #6

Práctica 16, 17 y 18. “Preparación y elaboración de platos a bases de frutas. Decoración y presentación.”

Objetivo: elaborar diferentes preparaciones a bases de frutas teniendo en cuenta su decoración y presentación.

Metodología.

- Las ensaladas de frutas solo se deben hacer de frutas dulces, no se pueden mezclar con las ácidas porque producen fermentaciones tóxicas.
- No se deben mezclar:
 - ✓ Naranja con zanahoria: eleva la acidez, causa de funciones en el hígado, estimula el exceso de bilis y potencia sustancias que agraden al sistema renal.
 - ✓ Piña con lácteos: es un tóxico tan poderoso, que revienta las cucarachas, además provoca intoxicaciones.
 - ✓ Fruta bomba con limón: ocasiona problemas con la hemoglobina y produce anemia.
 - ✓ Guayaba con plátano: Causa problema de hiperacidez o acidosis.

Práctica #16. “Canoa de piña”

Procedimiento:

1. Se recorta el penacho a fin de reducir únicamente su longitud, pues el mismo, al permanecer en la fruta, sirve de elemento decorativo para realzar su aspecto.
2. Se corta longitudinalmente la piña en dos mitades.
3. Se toma una de las mitades obtenidas y con la punta del cuchillo se hace una marca alrededor de la masa, a uno o dos centímetros del borde, para vaciar la piña lo más uniformemente posible.
4. Extraerle la masa de la fruta, tratando de obtener pedazos de tamaño regular.
5. Cuando se logra la calidad deseada se rellena con la misma masa extraída cortada a la jardinera, cóctel de frutas, supremas u otras preparaciones de frutas.

Práctica #17. “Cóctel de frutas”

Ingredientes para 6 raciones.

Mango maduro	665g	1 unidad
--------------	------	----------

Piña	690g	1 unidad
Toronja	200g	1 unidad
Miel de abejas	56g	2 cdas.
Limón	100g	2 unidades
Cereza	30g	6 unidades

Procedimiento:

1. Cortar la masa del mango en dados medianos, pelar y picar la piña también dados medianos.
2. Extraer la suprema a la toronja.
3. Unir las frutas.
4. Adicionarles la miel de abejas.
5. Servir en copas.
6. Adornar con rodajas de limón muy finas y poner en el centro una cereza.

Práctica #18."Jugo de pepino y piña"

Ingredientes para 3 raciones.

Pepino	80g	1 unidad (mediana)
Jugo de piña	500mL	2 tazas

Procedimiento:

1. Cortar el pepino en trozos, sin pelarlo.
2. Poner en una licuadora el jugo de piña, batir a alta velocidad y agregar el pepino poco a poco hasta que se obtenga una bebida homogénea.
3. Colar.
4. Decorar con rodajas de frutas.

Preguntas a realizar durante la actividad.

- ¿Por qué no se deben utilizar las frutas verdes y pintonas en estas preparaciones?

- ¿Qué tipo de recipientes no se deben utilizar durante la preparación y presentación de estos platos?
- ¿Por qué los jugos y preparaciones de frutas se hacen al momento de consumo?
- ¿En qué momento del menú se sirven estos platos?
- ¿Qué medidas higiénicas se deben de tomar para realizar preparaciones a bases de frutas?

Alternativa #7

Práctica 19, 20 y 21. “Preparación y decoración de platos a bases de verduras y hortalizas. Decoración y presentación.”

Objetivo: elaborar diferentes preparaciones a bases de verduras y hortalizas teniendo en cuenta su decoración y presentación.

Metodología.

- Los ingredientes de estas preparaciones se deben emplear preferiblemente crudos o ligeramente modificados desde el punto de vista tecnológico y así conservar su valor nutritivo.
- Las ensaladas deben formar parte del 25% al 70% de la composición del menú.
- Las ensaladas deben dar sensación de abundancia y frescura.
- La tonalidad cromática es muy importante para la decoración del plato.
- En la decoración son muy utilizados los pétalos de flores, ramitas de perejil, semillas de ajonjolí y maní, ralladuras de remolacha, zanahoria, coco, perlas de frutas, flores de tomates y figuras torneadas.

Práctica #19. “Ensalada de col, pepino y huevo”

Ingredientes para 6 raciones:

Col blanca	640 g	1 unidad (mediana)
Pepino	80 g	1 unidad (mediana)
Cebolla	100 g	1 unidad (mediana)
Huevo	150 g	3 unidades
Vinagre	15 mL	1 cda.

Sal	10 g	1 cda.
Pimienta molida	0,6 g	¼ cda.
Aceite	51 g	3 cda.

Procedimientos:

1. Lavar y cortar la col en tiras muy finas.
2. Apretarla con las manos para que pierda su rigidez y se marchite ligeramente.
3. Cortar el pepino en media luna.
4. Cortar la cebolla en pluma.
5. Cocer los huevos durante 10 minutos y picarlos en dados.
6. Mezclar los ingredientes y aderezar con el vinagre, la sal, pimienta y el aceite.

Práctica #20. “Ensalada de aguacate con aroma de hierbas.”

Ingredientes para 6 raciones.

Aguacate	1500g	3 unidades
Ajo	10g	5 dientes
Orégano francés	10g	5 hojas
Sal	10g	1 cda.
Jugo de limón	15mL	1 cda.
Aceite	34g	2 cdas.
Albahaca fresca	2g	2 ramas
Hierbabuena	2g	2 ramas

Procedimiento:

1. Cortar los aguacates en rebanadas, y quitarles la cáscara y la semilla.
2. Pelar y triturar bien los dientes de ajo.
3. Picar en cuadritos pequeños las hojas de orégano.
4. Agregarle al aliño las hojas de albahaca y las de hierbabuena picadas fino.
5. Añadir el aderezo al aguacate y servir.

Práctica #21. “Ensalada de pimiento y tomate”

Ingredientes para 6 raciones.

Ají pimiento	340g	4 unidades (medianas)
Tomate maduro	230g	2 unidades (grandes)
Cebolla	60g	1 unidad (pequeña)
Sal	5g	½ cda.
Azúcar refino	4g	½ cda.
Pimienta molida	0,6g	¼ cda.
Jugo de limón	15mL	1 cda.

Procedimiento:

1. Asar los pimientos, refrescarlos y quitarles la cáscara.
2. Poner los tomates en agua hirviendo con sal durante 1 minuto y quitarle la cáscara.
3. Cortar los pimientos y las cebollas en anillos muy finos.
4. Cortar el tomate en rodajas.
5. Colocar los pimientos, el tomate y la cebolla en una ensaladera.
6. Añadir la sal, el azúcar, la pimienta molida y el jugo de limón.
7. Mezclar con suavidad.

Preguntas a realizar durante la actividad.

- ¿Por qué se deben emplear para estas preparaciones los vegetales preferentemente crudos?
- ¿En qué momento del menú se ubican estos platos?
- ¿Qué elementos decorativos se utilizaron? ¿Por qué?
- ¿Qué medidas higiénicas son necesarias tomar durante la elaboración de estos platos?
- ¿Por qué es necesario para el organismo humano la ingestión de verduras y hortalizas?

Alternativa #8

Práctica 22 y 23. Preparación de bebidas calientes. Presentación y servicio.”

Objetivo: elaborar diferentes bebidas calientes teniendo en cuenta su presentación y servicio.

Metodología.

- Para realizar una infusión se deben tener en cuenta las siguientes formas de preparación:
 1. Vertiendo agua hirviendo en un recipiente con las características ya señaladas, en el que previamente se ha puesto la sustancia sólida para que ésta, mediante el contacto con el agua hirviendo durante un tiempo prudencial, la impregne de su aroma y sabor.
 2. Adicionándole la sustancia sólida al agua en punto de ebullición e hirviéndola durante muy pocos segundos.

Práctica #22. “Café hola expreso.”

Ingrediente para varias tazas.

115g (1/4 libra) de café hola molido.

115g (1/4 libra) de azúcar.

1 ¼ L de agua.

Procedimiento:

1. Añadir estos ingredientes a la cafetera.
2. Colocar a fuego lento para que hierva.
3. En una taza batir la azúcar con unas gotas del café colado hasta lograr una mezcla espumosa.
4. Añadir el café al azúcar batida.
5. Servir el café.

Práctica #23. “Té de manzanilla”

Ingrediente para 5 raciones.

15 unidades de flores de manzanilla.

1 L de agua.

Procedimiento:

1. Poner a hervir el agua.
2. Apartar del fuego y añadir las flores de manzanillas.
3. Dejar en reposo por unos minutos y colar.
4. Servir acompañado de miel de abeja.

Preguntas a realizar durante la actividad.

- ¿Por qué consideras que se debe añadir el insumo con que se va a realizar la infusión al momento de ebullición del agua?
- Explica por qué se debe mantener los recipientes tapados una vez retirada del calor la infusión.
- ¿En qué momento del menú se sirven estas bebidas calientes?
- ¿Qué método de cocción se utilizó en las mismas?

Alternativa #9

Práctica 24, 25 y 26. “Otras preparaciones para servir al final de las comidas. Presentación y decoración.”

Objetivo: elaborar diferentes dulces y helados teniendo en cuenta su presentación y servicio al final de las comidas.

Práctica #24. “Helado de yuca y piña.”

Ingredientes para 4 raciones.

Yuca	290g	1 unidad (mediana)
Jugo de piña	625mL	2 ¹ / ₂ tazas
Azúcar crudo	116g	4 cdas.
Sal	1g	1/8 cdta.

Procedimiento:

1. Cocinar la yuca hasta que se ablande.
2. Retirar las hebras centrales.
3. Pasarla por la licuadora, junto con el jugo de piña previamente cocinado.
4. Añadir el azúcar, la sal y continuar batiendo.

5. Colar.
6. Poner la mezcla en recipiente adecuado y semicongelar.
7. Batir nuevamente.
8. Repetir la operación 2 ó 3 veces hasta que cuaje y adquiera la consistencia adecuada.
9. La decoración y servicio se realizará de acuerdo a las combinaciones más utilizadas.

Práctica #25. “Majarete”

Ingredientes para 6 raciones.

Maíz tierno rallado	920g	4 tazas
Leche	1L	4 tazas
Azúcar refino	400g	2 tazas
Canela en polvo	12g	1 cda.

Procedimiento:

1. Agregar ½ L de leche al maíz rallado y pasar por el colador más fino.
2. Adicionar el azúcar, la canela y la leche restante.
3. poner al fuego y revolver continuamente hasta que adquiera el espesor de una crema.
4. Servir en una fuente espolvoreado con la canela.
5. La decoración y servicio se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante.

Práctica #26. “Mermelada de fruta bomba.”

Ingredientes.

- Fruta bomba (mediana)
- Azúcar.
- Agua.
- Corteza de limón.

Procedimiento:

1. Se pica en tajadas y se desechan las semillas y la cáscara.

2. Echar las tajadas en un recipiente ancho y cubrir con agua.
3. Se ponen a la candela y se les da un hervor.
4. Se les bota el agua y se cubren de nuevo con agua, continuando la cocción hasta que se ablanden las tajadas.
5. Se baten para hacer una pulpa.
 6. Se le agrega el equivalente de su peso en azúcar y se le añade la corteza de limón.
 7. Se cuece hasta convertirla en un almíbar espeso.
 8. Se aparta del fuego y se deja refrescar.
 9. La decoración y presentación del plato se realizará de acuerdo a la creatividad de cada estudiante.

Alternativa #10

Práctica 27, 28 y 29. “Métodos de conservación de alimentos.”

Objetivo: Aplicar los métodos de conservación a diferentes alimentos, utilizando técnicas sencillas y naturales.

Práctica #27. “Bija.”

Se conoce como bija un árbol (*Bixa orellana*) cuyas semillas de color rojo se utilizan para remplazar el bijol en la colaboración de alimentos, en especial, arroces, sopas, quesos, tortillas y natillas.

Las semillas se secan al sol, se muelen y pueden conservarse por largo tiempo.

Práctica #28. “Culantro en vinagre.”

El culantro pierde la mayoría de sus propiedades aromáticas y condimentos cuando se seca al aire o al sol. Por lo tanto, una forma alternativa de conservarlo por largo tiempo sin refrigeración es en vinagre.

Se seleccionan hojas frescas de culantro con las inflorescencias si las hubiera y se trituran en una batidora doméstica con pequeña cantidad de vinagre puro.

El culantro suspendido en vinagre, se introduce en un frasco pequeño de vidrio, con un buen cierre, previamente esterilizado. Se utiliza a discreción a medida que se utiliza en la cocina al igual que cualquier otra especie.

Es aconsejable, para evitar confusiones, identificar el frasco con el nombre del producto.

Práctica #29. “Cebollas en vinagre.”

Se seleccionan cebollas chiquitas, frescas y duras, sin síntomas de podredumbre. También pueden utilizarse cebollas grandes que se cortarán en rodajas o trozos. Pueden emplearse cebollas blancas, rojas o amarillas.

Se pelan y lavan las cebollas y se introducen en envases de vidrio de boca ancha con tapa de rosca o del tipo omnia, previamente esterilizados.

Se prepara una solución para cubrir las cebollas con una taza de vinagre, una taza de agua, 2 cucharadas de sal y una cucharada de azúcar por cada taza de vinagre. Se hierve durante 2-3 minutos.

La solución de vinagre hirviendo se añade al frasco que contiene las cebollas. Posteriormente, se eliminan las burbujas de aire con ayuda de un cuchillo plástico o de acero inoxidable y se cierran los envases herméticamente, de manera que cuando los viere el líquido no se salga.

Los recipientes con las cebollas se introducen completamente en baño de agua caliente, de modo que el agua cubre los envases y se esterilizan durante 10-15 minutos en agua hirviendo para frascos de 250-500cc. El tiempo se cuenta a partir de que el agua hierva.

Se enfrían los frascos y se coloca una etiqueta con la fecha de elaboración.

Alternativa #11

Práctica 30. “Buffet de fin de curso.”

Objetivo: Demostrar los conocimientos, modos de actuación y habilidades culinarias adquiridas por los estudiantes en la elaboración, decoración, y presentación de platos, montados en una mesa buffet.

Metodología.

- Cada estudiante debe traer elaborado un plato (si es necesario se puede elaborar en el aula especializada).
- El estudiante explicará los procedimientos realizados para la elaboración del plato.
- El profesor controlará rigurosamente la calidad de la preparación, teniendo en cuenta la creatividad de cada estudiante en la decoración y presentación del plato.
- Es necesario que se logre la participación de todos los estudiantes durante el proceso de control de la calidad.

Preguntas a realizar durante la actividad.

- Estas preguntas serán integradoras del contenido del curso y dependerán además de la defensa que haga cada estudiante de su plato.

2.2. Aplicación de la propuesta y análisis de resultados.

Luego de haber elaborado y aplicado las alternativas didácticas se validó las mismas sobre la base de los indicadores trabajados, para comprobar su efectividad en el desarrollo de las habilidades culinarias que han alcanzado los estudiantes, se aplicaron diferentes instrumentos para demostrar como evoluciona el aprendizaje de los escolares seleccionados en la muestra.

Para la evaluación de la variable dependiente se aplicó el procedimiento siguiente:

Determinación de dimensiones e indicadores.

Medición de los indicadores.

Procesamiento estadístico de los datos.

Elaboración de juicios de valor sobre el objeto de evaluación.

Determinación de dimensiones e indicadores:

A partir de la revisión bibliográfica realizada y del marco teórico expuesto en el capítulo I, se proponen las dimensiones e indicadores que se exponen en la tabla 1.

Para determinar **los indicadores de la dimensión cognitiva (D₁)** se tuvo en cuenta las operaciones a ejecutar por el alumno en el desarrollo de las habilidades culinarias, se consideraron los siguientes indicadores:

- I. Conocimientos de las habilidades culinarias para desarrollar las prácticas.
- II. Conocimientos de los procedimientos para el cumplimiento de las habilidades culinarias en la elaboración de platos.
- III. Conocimientos de las medidas de seguridad para la elaboración de platos.

Los indicadores de la dimensión Procedimental (D₂) son:

- IV. Dominan las habilidades para la elaboración.
- V. Dominan las habilidades para la decoración de platos.

Los indicadores de la dimensión Comunicacional (D₃) son:

- Vi. Utilización del lenguaje técnico referido a la elaboración de platos.
- VII. Fluidez y expresividad

Tabla 1: Matriz de valoración de los indicadores.

Dimensión cognitiva	Escala		
	B	R	M
Indicador I	Conocen las tres habilidades básicas elaboración presentación y decoración de platos.	Conocen dos habilidades básicas.	Conocen una de las habilidades básicas o ninguna.
Indicador II	Conocen los requisitos para el cumplimiento de las habilidades culinarias.	Conocen algunos de los requisitos para el cumplimiento de las habilidades culinarias.	No conocen los requisitos para el cumplimiento de las habilidades culinarias.
Indicador III	Conocen las medidas de seguridad para la elaboración de platos.	Conocen algunas de las medidas de seguridad para la elaboración de platos.	No conocen las medidas de seguridad para la elaboración de platos.
Dimensión Procedimental	B	R	M

Indicador IV	Dominan habilidades para la elaboración y presentación de platos	Dominan algunas habilidades para la elaboración y presentación de platos	No dominan habilidades para la elaboración y presentación de platos
Indicador V	Dominan habilidades para la decoración de platos.	Dominan algunas habilidades para la decoración de platos.	No dominan habilidades para la decoración de platos.
Dimensión Comunicacional	B	R	M
Indicador VI	Utilizan correctamente el lenguaje técnico.	Utilizan el lenguaje técnico pero con algunas imprecisiones.	Utilizan el lenguaje técnico con limitaciones.
Indicador VII	Presentan los platos con fluidez y expresividad.	Presentan los platos con algunas limitaciones en la fluidez y expresividad.	Presentan los platos con limitaciones en la fluidez y expresividad.

Medición de los indicadores

Tabla 2. Instrumentos utilizados en la medición de los indicadores		
Dimensión	Indicador	Ítem
D ₁	I	Anexo1, Ítem 1 Anexo 2, Anexo 3 y 4
	II	Anexo1, Ítem 2 Anexo 2, Anexo 3 y 4
	III	Anexo1, Ítem 3 Anexo 2, Anexo 4
D ₂	IV	Anexo1, Ítem 4 Anexo 2, Anexo 3 y 4
	V	Anexo1, Ítem 4 Anexo 2, Anexo 3 y 4
D ₃	VI	Anexo1, Ítem 4 Anexo 2, Anexo 3 y 4
	VII	Anexo1, Ítem 4 Anexo 2, Anexo 3 y 4

Para la medición de los indicadores de cada dimensión, se utilizaron distintos instrumentos que se especifican en la tabla 2.

Procesamiento estadístico de los datos.

Los datos recogidos, mediante la aplicación de los instrumentos previamente planificados, fueron organizados y procesados utilizando tablas de frecuencia y gráficos. Las tablas de frecuencia obtenidas, se exponen en **Tabla 3**.

Tabla 3: Comparación entre la prueba Pretest y Postest. (15 muestra)

Dimensión	Indicadores	Diagnóstico inicial		Diagnóstico Final		
		Cantidad	%	Cantidad	%	
D_1	I	B	1	6,6	14	93,3
		R	4	26,7	1	6,6
		M	10	66,7	0	0
	II	B	0	0	11	73,3
		R	3	20	3	20
		M	12	80	1	6,6
	III	B	1	6,6	12	80
		R	3	20	2	13,3
		M	11	73,3	1	6,6
D_2	IV	B	2	13,3	14	93,3
		R	3	20	1	6,7
		M	10	66,7	0	0
	V	B	1	6,6	14	93,3
		R	4	26,7	1	6,6
		M	10	66,7	0	0
D_3	VI	B	3	20	14	93,3
		R	3	20	1	6,7
		M	9	60	0	0
	VII	B	2	13,2	14	93,3
		R	3	20	1	6,6
		M	10	66,7	0	0

Tabla 4: La frecuencia de los 15 alumnos, sobre las principales limitaciones para realización de las prácticas, obtenida a partir de la encuesta. (Anexo3)

Limitaciones	Frecuencia		
	Nominal	Relativa	Porcentual
Faltan conocimientos en la elaboración de platos.	2	0.134	13
Faltan habilidades para elaboración de platos.	6	0.400	40
Faltan de insumos (Materias primas)	3	0.200	20
Falta del insumo cárnicos	4	0,266	26,6
Total	15	1.000	-----

2.3. Juicios de valor sobre el nivel alcanzado por los alumnos en el desarrollo de habilidades culinarias.

Como se aprecia en la **tabla 4** la mayor limitación, es la falta de habilidades para la elaboración de alimentos, señalada por 6 estudiantes, le sigue la falta de insumos cárnicos precisada por 4, después la falta de insumo de forma general expresada por 3 y por último la falta de conocimientos planteada por 2.

El nivel de desarrollo de las habilidades culinarias de los estudiantes se evaluó en los marcos del pre-experimento, antes de la implementación del sistema de talleres y después de ello.

Para valorar el comportamiento de los indicadores de la variable dependiente se realizó un análisis porcentual de los datos obtenidos en cada indicador. Los resultados se pueden observar en los **tabla 3**.

A continuación se presentan los resultados obtenidos sobre la base de la medición de estos indicadores por cada una de las dimensiones.

Dimensión cognitiva:

Indicador I. Conocen las habilidades culinarias para desarrollar las prácticas.

Los datos recopilados evidenciaron que de los 15 alumnos, al inicio 10 estaban mal (**66,6**), 4 regular y 1 bien, después de aplicadas las alternativas en el diagnóstico final, 14 (**93.3%**) dominan las habilidades culinarias para desarrollar las prácticas demostrado en la capacidad, destreza, gracia, creatividad y disposición para la elaboración de platos y 1 (6.6%) no tienen el conocimiento deseado. (**Anexo 8**)

Indicador II. Conocen los requisitos para el cumplimiento de las habilidades culinarias en la elaboración de platos.

Los resultados obtenidos evidenciaron que de los 15 alumnos que se les aplicó el diagnóstico inicial **12 (80%)** estaba mal, 3 regular el (**20 % final**), en la prueba de salida

14 (93.3%) conocen los requisitos para el cumplimiento de las habilidades culinarias en la elaboración de platos y **1 (6.6%)**, no tienen conocimiento que se exige. **(Anexo 9)**

Indicador III. Conocen las medidas de seguridad para la elaboración de platos.

En este indicador se constató que de los 15 alumnos que se les aplicó el diagnóstico inicial 11 estaban mal para **(73,3%)**, 3 regulares **(20%)** y 1 mal **(6,6%)** y el final, 14**(93.3 %)** conocen las medidas de seguridad para la elaboración de platos y **1 (6.6%)**, no tienen conocimiento necesario. **(Anexo 10)**

Dimensión Práctica:

Indicador IV. Dominan habilidades en la elaboración y presentación de platos.

En el análisis de los resultados obtenido se comprobó que de los 15 alumnos que se les aplicó el diagnóstico inicial 10 estaban mal para **(66,7%)**, 3 regulares **(20%)** y 2 mal **(13,3%)** y al final, **15 (100%)** dominan habilidades en la elaboración y presentación de platos. **(Anexo 11)**

Indicador V. Dominan habilidades en la decoración de platos.

Con la aplicación del instrumento de salida se obtuvo que de los 15 alumnos que se les aplicó el diagnóstico inicial 10 estaban mal para **(66,7%)**, 4 regulares **(26,7%)** y 1 mal **(6,6%)** y después de aplicadas las alternativas en la prueba de salida, **15 (100%)** dominan las habilidades en la decoración de platos. **(Anexo 12)**

Indicador VI. Utilización del lenguaje técnico referido a la elaboración de platos.

Con la aplicación del instrumento de salida se obtuvo que de los 15 alumnos que se les aplicó el diagnóstico inicial 9 estaban mal para **(60%)**, 3 regulares **(20%)** y 3 mal **(20%)** y después de aplicadas las alternativas en la prueba de salida, **15 (100%)** utilizan el lenguaje técnico referido a la elaboración de platos. **(Anexo 13)**

Indicador VII. Fluidez y expresividad.

Con la aplicación del instrumento de salida se obtuvo que de los 15 alumnos que se les aplicó el diagnóstico inicial 10 estaban mal para **(66,7%)**, 3 regulares **(20%)** y 2 mal

(13,2%) y después de aplicadas las alternativas en la prueba de salida, **15 (100%)** exponen con fluidez y expresividad. **(Anexo 14)**

Como se aprecia en la tabla 3, a partir de que se pone en práctica las alternativas didácticas el desarrollo de las habilidades culinarias se observa que van alcanzando una evolución positiva y los va implicando en la elaboración de platos con mayor calidad y estética. **(Anexo 15)**

2.4. Resultados de la validación según el criterio de los especialistas.

Para desarrollar esta validación se seleccionaron por su experiencia y nivel docente metodológico para dar el criterio sobre la propuesta de actividades a 8 docentes de este nivel de enseñanza, con una experiencia promedio en la docencia que oscila entre 15 y 18 años.

De ellos 1 auxiliar, 3 asistentes, el resto no tiene categoría docente y 2 tienen la categoría académica de máster en ciencias.

Tabla 4. Resultados de la validación por los especialistas. (Anexo 16)

No	Aspectos tratados por los especialistas	Opinión		
		Si	No	No opinan
1	Nivel de aplicabilidad en la práctica escolar. Argumente su criterio	8	0	0
2	Necesidad de su introducción.	7	0	1
3	Actualidad y nivel científico	8	0	0
4	Otros aspectos que desee agregar. ♣ Importancia de la tesis	5	0	3
5	♣ Carácter creativo	6	0	2
6	♣ Eleva la motivación por la asignatura.	7	0	1
7	♣ Contribuye a desarrollar las habilidades culinarias en los estudiantes.	8	0	0

Conclusiones.

El análisis del problema a través de la consulta de la bibliografía nos permitió profundizar en el tema, en la cual no se precisa la definición de habilidades culinarias, necesarias para realizar esta investigación y partiendo de los postulados aportados por otros investigadores sobre habilidades, es que conceptualizamos la misma en el trabajo, como algo novedoso y necesario para esta asignatura dentro de la Enseñanza Técnica y Profesional

Esta experiencia, aunada al programa académico y al dinamismo de nuestros estudiantes, nos permiten asegurar que nuestros egresados podrán desempeñarse en los numerosos campos relacionados con el mundo de la gastronomía, restaurantes o servicio de banquetes, entre muchos otros, ya que el entrenamiento culinario adquieren las bases y técnicas necesarias para enfrentar cualquier tipo de cocina y desarrollar las recetas y tendencias culinarias de los próximos años.

Nuestra filosofía es lograr la excelencia mediante la práctica y el refinamiento constante, buscando mejorar la preparación profesional y crecer para satisfacer las necesidades de la industria culinaria local especialmente.

Se pudo confirmar, mediante los métodos e instrumentos aplicados para conocer el estado actual del problema, que existen limitaciones en el nivel de desarrollo de los estudiantes, en las habilidades culinarias de elaborar, decorar y presentar los platos, en los insumos que sugiere el programa para la ejecución de las prácticas.

Para la preparación de los estudiantes de acuerdo al estudio realizado, se considera necesario emplear alternativas didácticas para la ejecución de las prácticas de la especialidad de la asignatura Tecnología de Elaboración de Alimentos con la finalidad de aprovechar al máximo las posibilidades económicas de que se dispone para desarrollar las mismas, así como se diseñan diferentes alternativas para darle solución

a las limitaciones que se confrontan en la práctica pedagógica para darle cumplimiento al programa .

Con la realización del pre-experimento, se pudo constatar que las alternativas didácticas aplicadas tienen efectividad, porque favorece el nivel de preparación de los estudiantes de Elaboración de Alimentos, en el tratamiento a las habilidades culinarias previstas a desarrollar en este nivel de enseñanza.

Los especialistas de forma general le atribuyen aplicabilidad a las alternativas didácticas para desarrollar las habilidades culinarias.

Recomendaciones.

Continuar profundizando en la temática de las habilidades culinarias, para perfeccionar el proceso de formación con nuevas alternativas didácticas y lograr más precisión en las acciones a desarrollar en cada habilidad culinaria, especialmente en lo referido a conocimiento de los requisitos para el cumplimiento de las habilidades culinarias en la elaboración de platos y conocimientos de las medidas de seguridad para la elaboración de platos, coincidentes con los indicadores 2 y 3.

Bibliografía.

- Abréu Regueiro, R. (1993). ***Acerca del objeto de estudio de la pedagogía profesional en Cuba***. La Habana: Impresión ligera.
- Addine, F. et al. (1998): ***Didáctica y optimización del proceso de enseñanza aprendizaje***. Instituto Pedagógico Latinoamericano y Caribeño, La Habana.
- Agüero, M. et al. (1987): ***Formación de habilidades prácticas en estudiantes de 1^{er} año de la Licenciatura en Educación, especialidad Química***. Revista Varona, No. 18, Enero-Junio, Ciudad de la Habana.
- Bello, P. (1993): ***Habilidades experimentales en Química***. Tesis en Opción al Título de Doctor en Ciencias Pedagógicas, Santiago de Cuba.
- Bermúdez, R.; Rodríguez, M. (1996): ***Teoría y metodología del aprendizaje***. Editorial Pueblo y Educación, La Habana.p. 5).
- Bisqueira, R. (1998).***Métodos de investigación educativa***. Barcelona: CEAC.
- Castro Ruz, F. (1972). ***Discurso Pronunciado en la Clausura del II Congreso de la UJC***. La Habana: Ed. DOR.
- Castro Ruz Fidel: ***Discurso Clausura de la III Conferencia Nacional de Brigadas Técnicas Juveniles***.
- Castellano Simón Dari, (2002.) ***Aprender a Aprender en la escuela***, Editorial pueblo y educación, Ciudad de la Habana.
- Coll César (1993.). ***Las conferencias de César Coll, Casa de la cultura del maestro mexicano***, CA México.
- Cuba, MINED (2000). ***Aprendizaje y la formación de valores***. En seminario nacional para personal docente.
- Cruz Trujillo, Acela. (1988). ***Microbiología de los Alimentos***. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
- Danilov, M. (Compil.). (1981).***Didáctica de la escuela media***. La Habana: Ed. de libros para la Educación.
- Egaña Morales, Esteban MSc, (2003). ***La Estadística herramienta fundamental en la investigación pedagógica***. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.
- Estévez, B. (1998): ***Algunos trabajos sobre el tratamiento de las habilidades***

(ponencia). I. S. P. “José de la Luz y Caballero”, Holguín.

Figuroa, Vilda. (1997) **¿Cómo conservar los alimentos y condimentos con métodos sencillos y naturales?** La Habana: Editorial Proyectos Comunitarios.

Figurovski, N. A. (1989): **Historia de la Química**. Editorial Pueblo y Educación, La Habana.

Fuentes, h. et al. (1997): **Fundamentos didácticos para un proceso de enseñanza aprendizaje participativo**. Centro de Estudios de Educación Superior, “Manuel F. Grant”, Universidad de Oriente, Santiago de Cuba. p. 39).

González Soca Ana María y Carmen Reinoso Capito (2002). **Nociones de Sociología Psicología y Pedagogía**. Editorial Pueblo y educación, Ciudad de La Habana.

Gómez, A. (1999): **Una Alternativa Didáctica para el Perfeccionamiento de la Formación de Habilidades Experimentales en los Futuros Licenciados en Educación de la Carrera de Física y Electrónica**. Tesis en Opción al Título de Máster en Ciencias de la Educación, Centro de Estudios de Educación Superior “Manuel F. Grant”, Universidad de Oriente, Santiago de Cuba.

Hernández Fernández, A. (Compil). (1994). **Didáctica de la Formación profesional**. La Habana: Impresión ligera.

ICCP. (1984). **Pedagogía**. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Karlhein Tomaschewski: **Didáctica general**, p.36.

Labarrere Sarduy y Tania, Vargas. (1999). **“La escuela desde una perspectiva cultural”**. Pedagogía 99, La Habana.

Labarrere, A (1994 b): **Pensamiento. Análisis y Autorregulación en la Actividad Cognoscitiva de los Estudiantes**. Editores Ángeles, México

Lenin V.I: **Cuadernos filosóficos**. Obras Completas, p.188.

Leontiev, A.N (1995).-**El Hombre y la Cultura**, Superación para profesores de Psicología, Editorial Pueblo y Educación, Ciudad de la Habana.

Núñez, J. (1999): **Los trabajos prácticos de laboratorio y las tendencias actuales en la enseñanza de las ciencias**. Curso Preevento Pedagogía’ 99, Ciudad de la Habana.

Martí Pérez, J. (1961). **Ideario Pedagógico**. La Habana: Imprenta Nacional de Cuba.

Martí José (1975): **Obras completas**, t. 11 Editorial de Ciencias Sociales, La Habana, , p. 164.

Martí Pérez, J. (1975). **Obras Completas**. t.20. p.233.La Habana: Ed. Ciencias Sociales.

Microsoft® Encarta® 2008. © 1993-2007 Microsoft Corporation. Reservados todos los derechos.

Ministerio de Educación, Cuba. (1989). **Cocinero genérico "B"**. (Tomo1).La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Ministerio de Educación, Cuba. (1989). **Cocinero genérico "B"**. (Tomo2).La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Ministerio de Educación, Cuba. (1989). **Cocinero genérico "B"**. (Tomo 3).La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Ministerio de Comercio Interior. **Cocinero genérico "B"**. (Tomo 2). Dirección de Capacitación.

Ministerio de Educación, Cuba. (1994). **Programa de Tecnología de Elaboración de Alimentos**. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Ministerio de Educación, Cuba. (1994). **Reglamento de Enseñanza práctica para los centros de la Educación Técnica y Profesional**. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Ministerio de Educación, Cuba. (2005). **VI Seminario Nacional para educadores**. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Ministerio de Educación, Cuba. (2005). **Fundamentos de la Investigación Educativa**. (2 partes).La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

Morejón Ortega, Yosdany. (2005). **Alternativas didácticas para la formación cultural desde la clase de Español-Literatura de Preuniversitario**. Departamento de humanidades, Instituto Superior Pedagógico de Sancti Spíritus (Trabajo de Diploma).

Olimpia, V. (Compil.). (2002). **Los Vegetales en la Nutrición Humana**. La Habana: Ed Política.

Patiño Rodríguez y María del Rosario. (1990) **¿Cómo la práctica preprofesional perfecciona la preparación del futuro trabajador?** La Habana: Ed. Pueblo y Educación.

Patiño Rodríguez, Ma. Del Rosario. (1994). **El modelo de escuela politécnica cubana. Proyección y realidad.** Folleto curso prerreunión Pedagogía '94, La Habana.

Pérez, G.; Nocado, I. (1996): **Metodología de la Investigación Pedagógica y Psicológica.** Editorial Pueblo y Educación, Ciudad de la Habana.

Rojas, C. (1988): **Algunas consideraciones sobre el problema de desarrollo de las habilidades experimentales en los estudiantes de la Licenciatura en Educación, especialidad Química.** Revista Varona, No. 20, Ciudad de la Habana.

Rubinstein, S (1966). - **El proceso del pensamiento,** Editorial Universitaria, La Habana.

Talizina, N. F. (1985): **Conferencias sobre los fundamentos de la enseñanza en la Educación Superior.** Departamento de Estudios para el Perfeccionamiento de la Educación Superior, Universidad de la Habana, Ciudad de la Habana.

Tomaschewky, K. (1966). **Didáctica general.** México: Ed. Grijalbo.

Valledor, (1990): **Concepción sistémica del experimento químico escolar como vía para el perfeccionamiento del proceso de formación de habilidades experimentales en las primera etapas de enseñanza de la Química.** Congreso Internacional Pedagogía`90, La Habana.

Vigostky, L.S (1988.) -**Historia del desarrollo de las funciones psíquicas superiores-** Editorial Científico Técnica, La Habana.

Villapol, Nitza. (1980). **Cocina al Minuto.** La Habana: Editorial OBRE.

Anexo 1

Prueba pedagógica # 1

Diagnóstico inicial para alumnos de Elaboración de Alimentos.

Estimado alumno:

En estos momentos en que te encuentras cursando la asignatura Tecnología de la Elaboración de Alimentos en la Enseñanza Técnica y Profesional, deseamos conocer cómo se ha realizado el proceso de enseñanza – aprendizaje para desarrollar las habilidades culinarias en la elaboración de platos. Tenemos el propósito de perfeccionar el trabajo en esta dirección, por lo que te agradecemos que colabores respondiendo con seriedad las preguntas siguientes.

Objetivo: comprobar el nivel de conocimiento sobre las habilidades culinarias que poseen los estudiantes

1. Mencione las principales habilidades que deben cumplir en la elaboración de un plato.
2. ¿Cuáles son los requisitos que deben cumplir para cada habilidad culinaria en la elaboración de un plato?
3. ¿Qué medidas de seguridad debe cumplir en su puesto de trabajo para la realización de una actividad práctica en la elaboración de alimentos?
4. Elabore un plato de su preferencia. Explique como lo logró.

Anexo 2

Prueba pedagógica # 2

Diagnóstico final para alumnos de Elaboración de Alimentos.

Estimado alumno:

En estos momentos en que te encuentras cursando la asignatura Tecnología de la Elaboración de Alimentos en la Enseñanza Técnica y Profesional, deseamos conocer cómo se ha realizado el proceso de enseñanza – aprendizaje para desarrollar las habilidades culinarias en la elaboración de platos. Tenemos el propósito de perfeccionar el trabajo en esta dirección, por lo que te agradecemos que colabores respondiendo con seriedad las preguntas siguientes.

Objetivo: comprobar el nivel alcanzado en los conocimientos y las habilidades culinarias, en la presentación de un plato por los estudiantes.

Orientaciones.

Debe escoger la elaboración de un plato, donde demostrará sus conocimientos y habilidades para poder enfrentar su actividad profesional, durante el ejercicio debe explicar todos los procedimientos, además debe demostrar creatividad.

Actividad.

Elabore, decorare y presente un plato, escogido por usted.

Anexo 3

Encuesta realizada a estudiantes de la especialidad de Elaboración de Alimentos.

1- Marca con una **X** lo que consideres que resulta la principal limitación para realizar las prácticas de la especialidad.

- Falta de local para realizar las prácticas de la especialidad.
- Falta de equipos y utensilios.
- No se encuentra la bibliografía adecuada en la biblioteca del centro para la autopreparación.
- Poca motivación, desinterés por estas actividades.
- Falta de orientación por parte del profesor.
- Falta de insumos (Materias primas)
- Falta habilidades para la elaboración de platos.
- Falta conocimientos para la elaboración de platos.
- Otras

2- ¿Qué insumo principalmente han tenido el mayor peso para que no se realicen algunas prácticas de la especialidad?

Anexo 4

Encuesta realizada a estudiantes de la especialidad de Elaboración de Alimentos

1- ¿Cuáles de los métodos de cocción que a continuación te relacionamos consideras han presentado mayor dificultad para realizarlos?

----- Saltear

----- Gratinar

----- Estofar

----- Brasear

----- Baño de María

----- Hervir

----- Guisar

----- Freír

1.1- ¿Por qué?

2- ¿Has conservado alimentos en las prácticas de la especialidad?

Sí -----

No -----

2.1- ¿Cuáles?

Anexo 5

Cortes de los productos que se elaboran en el lunch.

1. **Picado fino o jigote:** consiste en un corte tan minúsculo que prácticamente, se pulveriza el producto. Se efectúa con el cuchillo llamado de golpe, y se aplica al huevo, cebolla, perejil, etc., con la finalidad de confeccionar con ellos algunas salsas y también para utilizarse en la decoración de ciertos platos.
2. **Jardinera pequeña:** corte en forma de dado pequeño. Se practica en vegetales, frutas, pimientos, huevos, quesos, y otros para utilizarlos en ensaladas y decoraciones.
3. **Jardinera mediana:** semejante a la anterior, pero dándole mayor tamaño a los dados. Se aplica a: vegetales para ensaladas mixtas simples y compuestas; frutas para cócteles; quesos y jamones y para pequeños aperitivos en el bar.
4. **Jardinera gruesa:** es también un corte en forma de dado, pero mayor que el descrito anteriormente. Conviene por lo general a carnes, quesos, frutas y pan. Se utilizan para formar banderillas, pequeños canapés, o como elemento decorativo.
5. **Juliana corta:** es un corte de forma estrecha y acortada, similar a una cerilla de fósforo de madera. Aplicable a: cebollas, apio, zanahoria, quesos y frutas, los cuales se utilizan como elemento decorativo y en la preparación de ensaladas.
6. **Juliana mediana:** se diferencia del anterior sólo en que las piezas se cortan algo más gruesas. Aplicable a: quesos, carnes asadas y frutas, los cuales se utilizan como elemento decorativo y en la preparación de ensaladas combinadas.
7. **Juliana larga:** es de mayor longitud que la “juliana mediana”. Se emplea en el corte de ensaladas especiales y decoraciones sobre éstas.

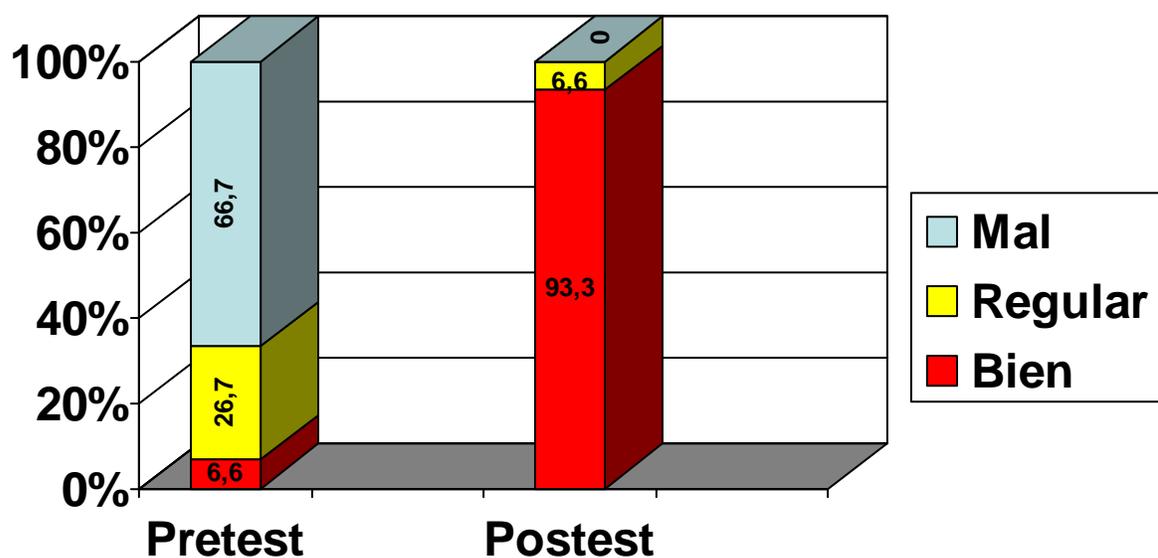
8. **Perlas pequeñas:** este corte se practica con una cuchilla llamada parisién, la que al introducirse mediante presión y girarse en el interior del producto, desprende de éste una pequeña porción en forma de perla. Se utiliza en: quesos para adornos, frutas para cócteles y vegetales para decorar las ensaladas.
9. **Perlas grandes:** corte similar al anterior pero dado con una cuchilla llamada cacerola, con la que se obtiene una perla más grande. Las piezas así logradas se emplean para decorar ensaladas y cócteles de frutas.
10. **Tajada:** es un corte sin forma ni tamaño determinado, que se aplica a frutas, embutidos, queso, pan y carnes, variando su grosor según la utilización. De acuerdo con esto las tajadas pueden ser:
 - Finas: con un grosor no mayor de un cuarto de centímetro para gratinar, enrollar, empanar y adornar.
 - Medianas: cuando su grosor es superior al corte anterior, pero no mayor de medio centímetro. Se utilizan en la confección de canapés, banderillas, etc.
 - Gruesas: se conceptúan como tales las que se cortan con un grosor de más de medio centímetro. Se aplica generalmente al pan, frutas y vegetales.
11. **Supremas:** son los mejores pedazos de ciertos alimentos como aves, pescados, mariscos, jamón, frutas y otros, completamente despojados de nervios, piel, espinas, semilla etc.

Anexo 6

Diferentes métodos de cocción utilizados en la propuesta didáctica.

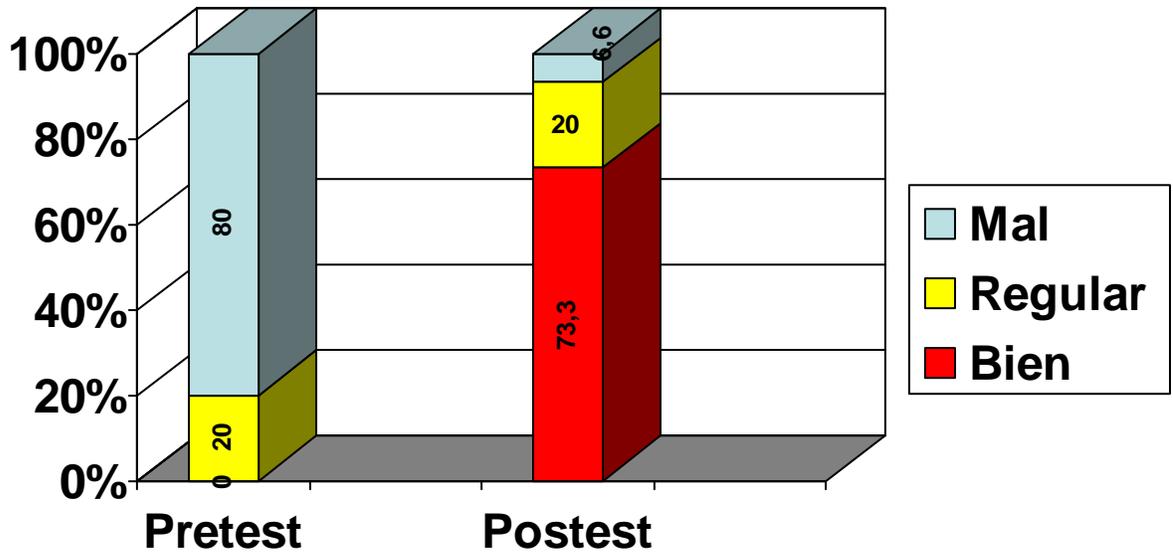
1. **Freír:** es uno de los principales métodos de cocción, por el número considerable de preparaciones que se elaboran de esta forma. Es la acción de cocinar el alimento en grasa, esta grasa puede ser animal o vegetal siempre que sirva para freír (resistente al calor sin quemarse).
2. **Escalfar:** cocer lentamente un alimento en agua o caldo a una temperatura cercana a la de ebullición (80-90⁰C).
3. **Salteado:** es este método de cocción se emplea para pequeñas piezas de alimentos, se cosen los alimentos con mantequilla o aceite con alguna rapidez. El producto a tratar se sazona y cuando la grasa este bien caliente se pone sobre el sartén para que se selle.
4. **Gratinar:** someter a la acción directa del fuego o calor intenso un alimento cubierto con queso o miga de pan y mantequilla, a fin de que se tueste la parte superior de la preparación.
5. **Cocinar a vapor:** este método se puede considerar como una variante de salcochar, que consiste en someter algunos alimentos al vapor de agua hasta cocinarlos totalmente.
6. **Salcochar:** se introduce un alimento en un recipiente con agua, dándole calor hasta que haya cocinado.
7. **Guisar:** método de hervir en agua y después estofar.
8. **Estofar:** primero se saltea el producto y después se emplea mucho líquido en la cocción.
9. **Baño de María:** colocar el recipiente con el alimento dentro de otro con agua y cocer. Este método se utiliza para cocer y mantener calientes los alimentos

Gráfico 1: Resultado comparativo indicador 1



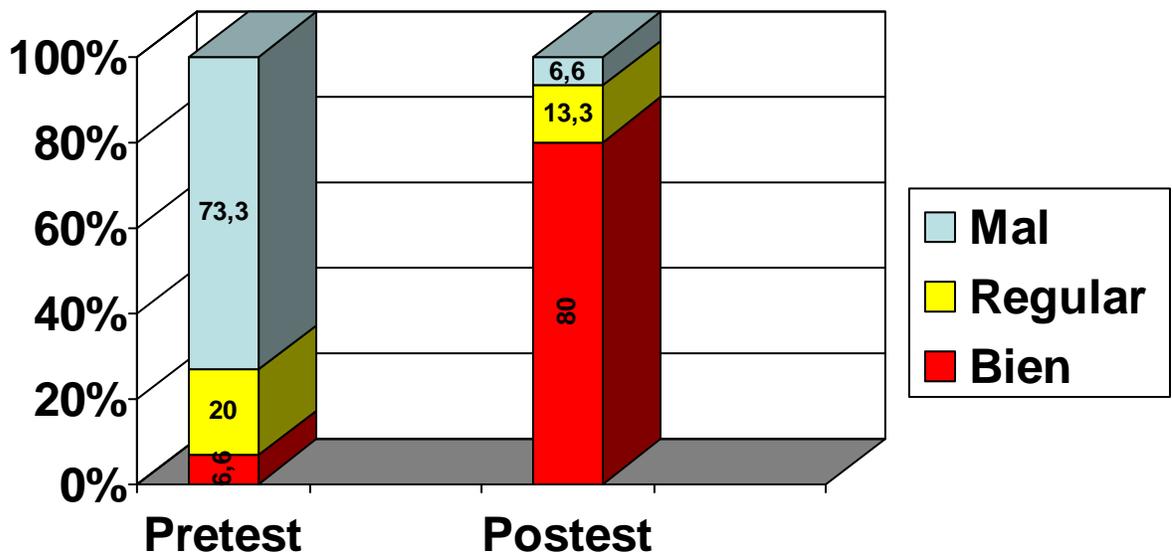
Conocimiento de los requisitos para el cumplimiento de las habilidades culinarias en la elaboración de platos.

Gráfico 2: Resultado comparativo indicador 2



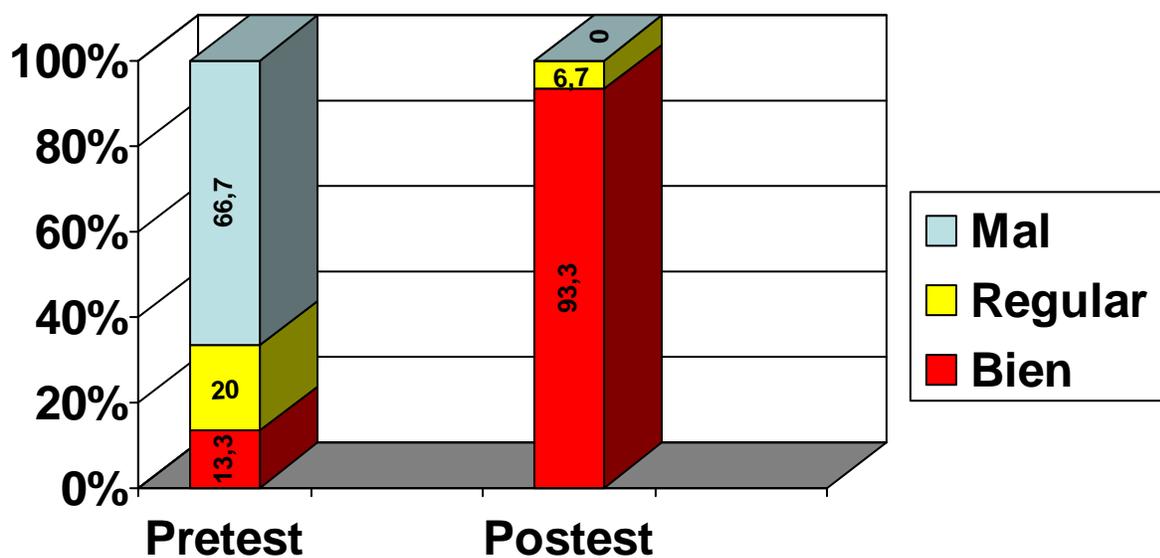
Conocimiento de los requisitos para el cumplimiento de las habilidades culinarias en la elaboración de platos.

**Gráfico 3: Resultado comparativo
indicador 3**



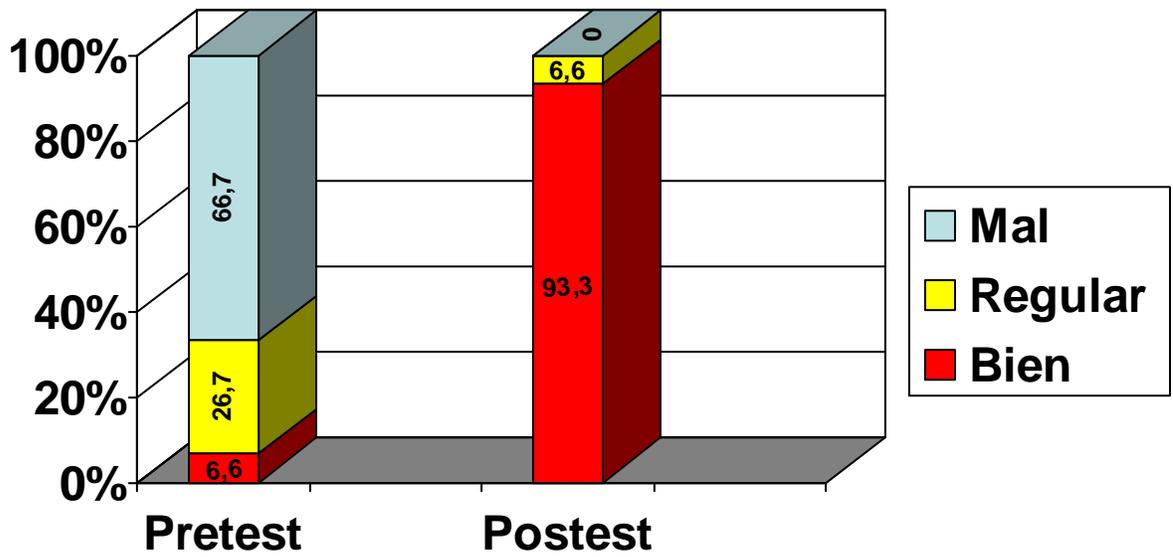
Conocimiento de las medidas de seguridad para la elaboración de platos.

Gráfico 4: Resultado comparativa indicador 4



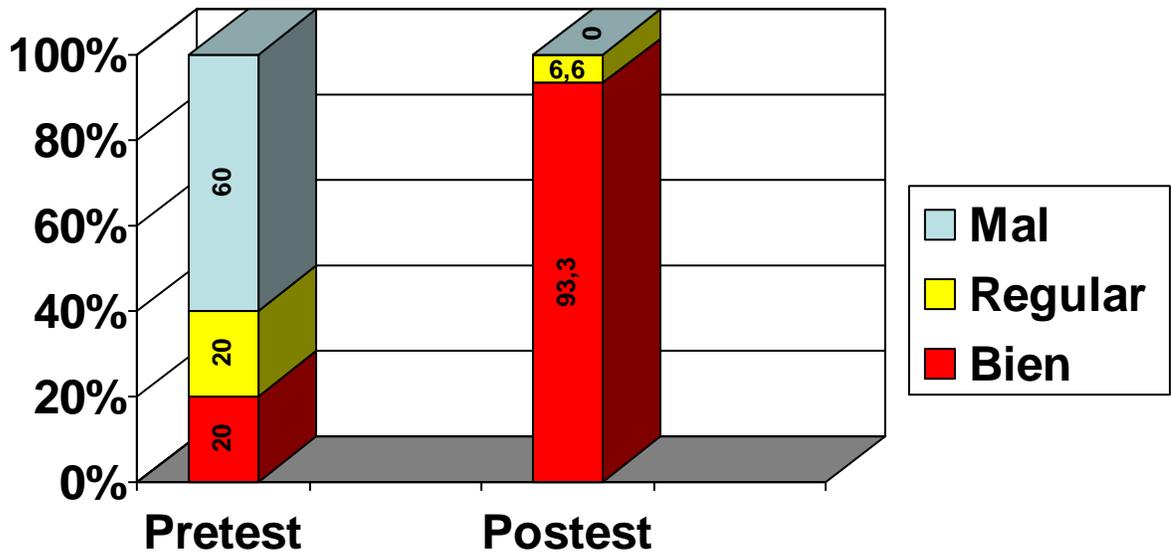
Dominio de habilidades en la elaboración y presentación de platos.

Gráfico 5: Resultado comparativo indicador 5



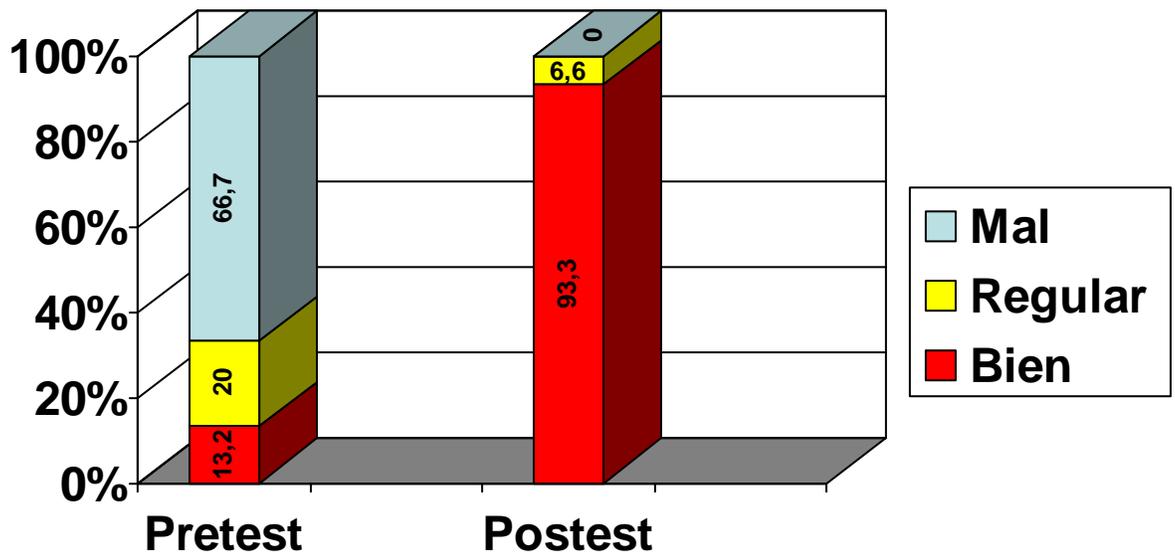
Dominio de habilidades en la decoración de platos.

Gráfico 6: Resultado comparativo indicador 6



Utilización del lenguaje técnico referido a la elaboración de platos

Gráfico7: Resultado comparativo indicador 7



Fluidez y expresividad.

Anexo 15

Gráfico8: Resultados comparativos.

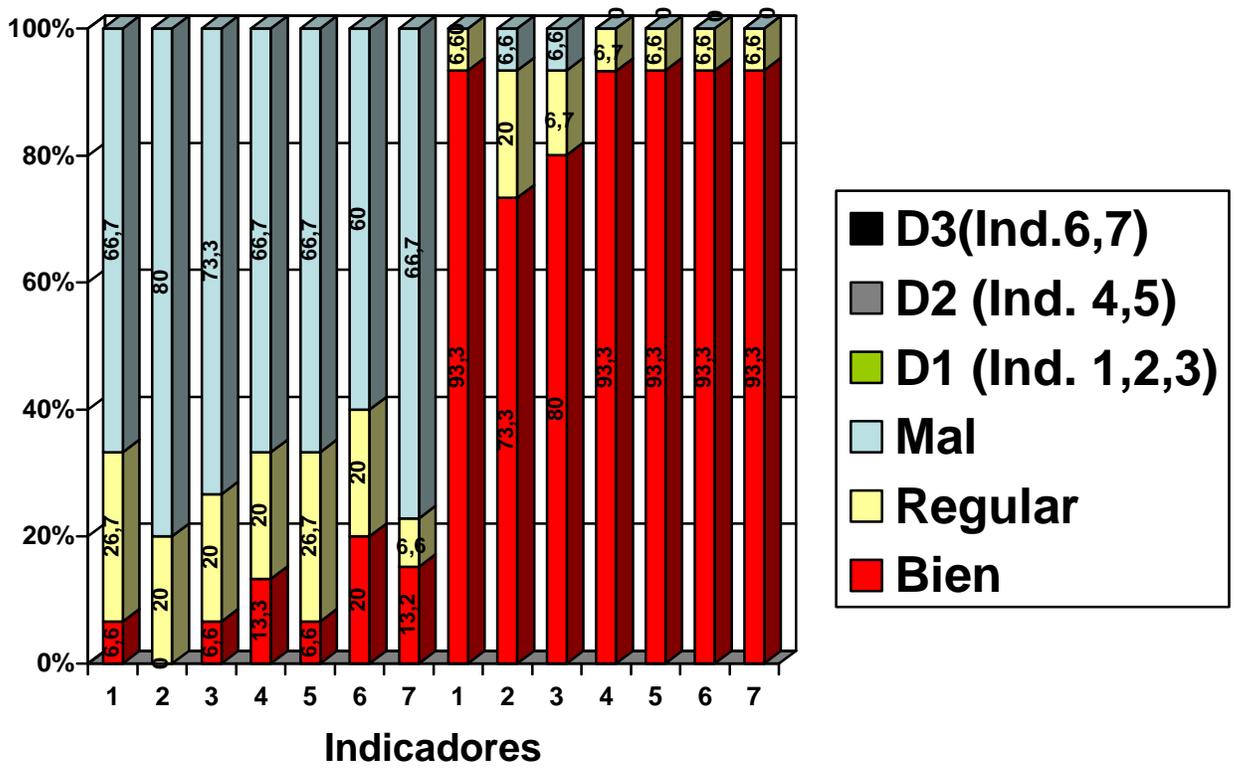
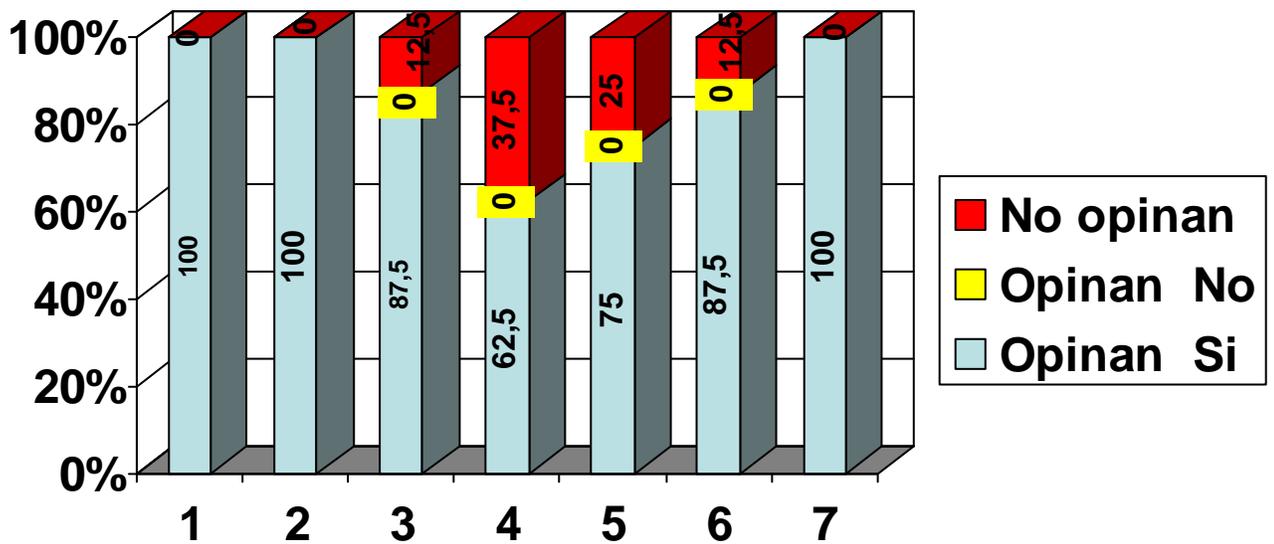


Gráfico 9: Resultado del criterio de especialistas.



Del ITEM 4 se obtienen cuatro regularidades que representamos gráficamente.

Anexo 17

Consulta realizada a especialistas

Conocer la importancia del diseño de alternativas didácticas para desarrollar las prácticas de la especialidad, en la asignatura Tecnología de Elaboración de Alimentos.

1. ¿Le concede aplicabilidad en la práctica escolar? Argumente su criterio.
2. ¿Considera importante la aplicación de estas alternativas?
3. Actualidad y nivel científico.
4. Refiérase a otros temas que considere necesario abordar.