



UNIVERSIDAD DE SANCTI SPÍRITUS "JOSÉ MARTÍ PÉREZ"  
CENTRO DE ESTUDIOS DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN DE SANCTI SPÍRITUS  
"RAÚL FERRER PÉREZ"

***Título: Sistema de actividades para desarrollar las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación***

**Tesis presentada en opción al título académico de  
Máster en Ciencias de la Educación Superior**

**AUTOR: María de los Ángeles Palao Duran**

*San Felipe, 2015*



UNIVERSIDAD DE SANCTI SPÍRITUS “JOSÉ MARTÍ PÉREZ”  
CENTRO DE ESTUDIOS DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN DE SANCTI SPÍRITUS  
“RAÚL FERRER PÉREZ”

***Título: Sistema de actividades para desarrollar las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación***

**Tesis presentada en opción al título académico de  
Máster en Ciencias de la Educación Superior**

**Autor: María de los Ángeles Palao Duran  
Tutora: Dr.C. Prof.Titular Mislavvis Pérez Echemendía**

*San Felipe, 2015*

A Dios, que es quien nos guía, ilumina, y sabe el porqué de las cosas.

A mis amados padres que siempre supieron guiarme, aconsejarme, y estar siempre en todo momento, a ustedes y para ustedes esta superación personal, académica y espiritual.

A mi amado Osmany Barreto por ser mi bastón, mi compañero de vida, mi fuerza para entender, enfrentar y aceptar los momentos buenos y malos que toca vivir.

A mi razón de vida María Victoria, a ti hija dedico mis alegrías, mis superaciones y mi vida entera.

A mi mis hermanas, cuñados, por ser parte fundamental en la superación de las metas propuestas. A ustedes todo mi amor.

A mis incondicionales amigos, compañeros, padres Rosana Mieres y Andrés Fernando Rodríguez, sencillamente gracias a la vida por ponerlos en mi camino, mi eterno amor y amistad a ustedes y a sus hijos Víctor Andrés y Octavio.

A mi tutora, Mislayvis Pérez Echemendía, Gracias, Por tu apoyo, entrega y amistad sincera. A usted también dedico esta meta alcanzada.

Agradezco a la UNEY por brindarme la oportunidad de realizar mis estudios de maestría en el convenio Cuba – Venezuela (UNEY- Universidad Sancti Spíritus).

A la Universidad Sancti Spíritus. A todos y cada uno de los docentes que estuvieron no solo brindándonos sus conocimientos si no también su apoyo, esfuerzo y amistad, a todos ellos muchas gracias.

A mi tutora, Mislayvis Pérez Echemendía, Gracias, Por tu apoyo, amistad, esfuerzo, por siempre tener un espíritu colaborativo para cada uno de los maestrantes, a usted mil Gracias!

A mis compañeros maestrantes por formar parte de esta odisea, que nos ha regalado satisfacciones, esperanzas, y superación, a pesar de todo y todos, podemos decir meta superada, a ustedes mi agradecimiento

A todos mil gracias!

## RESUMEN

Ante el actual reto de garantizar la formación integral del estudiante universitario se realiza el trabajo titulado: "Sistema de actividades para el desarrollo de las habilidades investigativas en la carrera Ciencias y Cultura de la Alimentación", este se concentra en el proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas desde la unidad curricular Cocina Básica. Se tomó como muestra a los estudiantes del segundo año de la carrera. Tiene el propósito de diseñar un sistema de actividades que contribuya a desarrollar las habilidades investigativas, y su distinción está en vínculo que ofrece entre los contenidos de la unidad curricular, las habilidades inherentes a la investigación y los problemas del entorno relacionados con la profesión para incidir en la transformación cultural alimentaria mediante vías científicas.

Para el estudio se conjugó un sistema de métodos teóricos, empíricos y matemáticos, que posibilitó profundizar en el diagnóstico, elaborar y valorar la propuesta, así como arribar a conclusiones. Se espera que se favorezca el proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de operaciones mentales, que se sistematizan y se generalizan en situaciones problémicas diferentes para adquirir la habilidad de investigar. El estudio fue valorado por criterio de expertos llegando a la conclusión que es posible su aplicación, tiene calidad, rigor científico, es funcional y viable.

---

<b>Índice</b>	
Introducción.....	1
<b>CAPITULO I: FUNDAMENTOS TEÓRICO DEL PROCESO ENSEÑANZA- APRENDIZAJE PARA EL DESARROLLO DE LAS HABILIDADES INVESTIGATIVAS EN ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN.....</b>	<b>9</b>
1.1 Consideraciones sobre el proceso de enseñanza- aprendizaje de la educación superior. Referencia histórica.....	9
1.1.1 El proceso de enseñanza aprendizaje en la educación superior.....	16
1.2. Algunas consideraciones sobre las habilidades. Concepciones sobre las habilidades investigativas.....	20
1.2.1 Algunas consideraciones sobre las habilidades.....	20
1.2.2 Concepciones sobre las habilidades investigativas.....	23
1.2.3 Algunas reflexiones sobre sistema y sistema de actividades.....	29
1.3 El Plan y Programa de Estudio para la formación del Licenciado en la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación.....	31
1.3.1 El plan y programa de Estudio para la formación del Licenciado en la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación. Aspectos generales.....	31
1.3.2 Consideraciones generales del programa de la unidad curricular Cocina Básica.....	38
<b>CAPITULO II. SISTEMA DE ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO DE LAS HABILIDADES INVESTIGATIVAS EN LOS ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN DESDE LA UNIDAD CURRICULAR COCINA BÁSICA.....</b>	<b>41</b>
2.1 Principales resultados del diagnóstico aplicado a los estudiantes del segundo año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy.....	41

2.2 Propuesta y fundamentación del sistema de actividades para el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica.....	51
2.3 Valoración científica de los resultados obtenidos con el método criterio de expertos.....	70
Conclusiones.....	75
Recomendaciones.....	76
Bibliografía	
Anexo	

## **Introducción**

En la Declaración de la Conferencia Mundial sobre Ciencia para el siglo XXI, auspiciada por la UNESCO y en el Consejo Internacional para la Ciencia, se enuncia que un país para que tenga la capacidad de abastecer las necesidades básicas de su población, la educación en ciencia es una necesidad estratégica; por lo que es necesario que los individuos aprendan a resolver problemas específicos y respondan a las necesidades de la sociedad utilizando el conocimiento y las habilidades científicas." (Declaración de Budapest, 1999).

Los incesantes cambios en cuanto a los nuevos modelos económicos y el desarrollo tecnológico demanda profesionales altamente calificados, con habilidades pertinentes para confrontar los conocimientos y las tecnologías cambiantes, por lo que se hace necesario mirar críticamente los procesos formativos universitarios actuales en las diferentes carreras.

Ante este proceso de profundas transformaciones en todos los aspectos de la vida nacional, el país no escapa de la situación mundial y en las universidades descansa la responsabilidad, en su rol formador de preparar a los individuos para asimilar los cambios e innovaciones transformadoras de su entorno a partir de su papel protagónico de incesante investigador. En el Artículo 110 de la Constitución de la República Bolivariana se reconoce el interés público por la ciencia, la tecnología, el conocimiento, la innovación y sus aplicaciones por ser instrumentos para el desarrollo económico, social y político del país, así como para la seguridad y soberanía nacional (...)

De igual manera, la Ley orgánica de educación, establece en su Artículo 14 que: la didáctica está centrada en los procesos que tienen como eje la investigación, la creatividad y la innovación, lo cual permite adecuar las estrategias, los recursos y la organización del aula, a partir de la diversidad de intereses y necesidades de los y las estudiantes.

Es por ello que dentro del proceso formativo, el desarrollo de las habilidades investigativas constituye un elemento fundamental a desplegar, por cuanto permiten al sujeto incorporar a sus saberes herramientas que les permiten crear sus propios procedimientos para resolver una situación problemática. Esto implica que su sistema de ideas se modifiquen y se rehagan dando lugar al aprendizaje, para entender el mundo desde su propia capacidad, no sólo para explicarlo, sino también para construirlo.

Por tanto en este proceso de enseñanza- aprendizaje, se debe establecer una relación dialéctica en la cual interactúen de forma consciente, profesores y estudiantes en la

consecución de un objetivo común: la formación de una concepción científica del mundo. Al decir de Carlos Álvarez de Zayas, 1996, este proceso es resultado de las relaciones sociales que se establecen entre los implicados, dirigido de modo sistemático y eficiente a la formación, en lo educativo e instructivo, para cumplir un encargo social. (Álvarez de Z. C., 1996).

Es así, que la enseñanza y el aprendizaje forman parte de un único proceso que tiene como fin la formación del estudiante. En este proceso el profesor, entre otras funciones, debe presentarse como el organizador y coordinador; por lo que debe crear las condiciones para que los estudiantes puedan de forma racional y productiva aprender y aplicar los conocimientos, hábitos y habilidades impartidas, así como, tengan la posibilidad de formarse con una actitud indagativa ante la vida, desarrollando sentimientos de cordialidad a todo lo que les rodea y puedan además, tener la posibilidad de formarse con juicios propios mediante la valoración del contenido que se les imparte.

Muchos autores desde diferentes ciencias del saber han incursionado en la temática relacionada con el proceso enseñanza- aprendizaje: (Zilberstein, 1999), (Álvarez de Z., C.M., 1999), (Reyes 1999), (Castellanos 2001), (Bermudez Morris, R. 2004), (Hourrutinier, 2006), (Fuentes 2009), entre otros. Sus aportes indistintamente son muy valiosos, el papel de indagador del estudiante, su vínculo con la práctica social, la relación con los demás estudiantes, su implicación en la transformación de la realidad, lo sistémico del proceso, entre otros aspectos, admiten ser retomados en la presente investigación, corrobora su importancia lo discutido en el Consejo Superior de Universidades, 1962, donde se reconoce que el estudiante ha de conquistar por sí mismo su propia ciencia, que la ayuda que se le proporcione al alumno no es, ni puede ser otra, que la de suministrarle oportunas y hábiles indicaciones para que siga los caminos adecuados a la búsqueda del saber, que se coloque frente a los problemas de la profesión, se ejercite en la reflexión y la técnica. (Consejo Superior de Universidades, 1962: 20).

En el Congreso internacional “Pedagogía 2001”, celebrado en Cuba, se puntualizó:

“Hay problemas en la formación científica de los jóvenes porque existen carencias en nuestras enseñanzas, algunos poseen mala formación y otros no alcanzan ninguna. Es necesario tomar conciencia de esta situación pues el concepto de analfabetismo ha

cambiado, hoy no basta con ser alfabetizado, es necesario estar al nivel del poder y el dominio de la ciencia y la tecnología” (Macedo. B., 2001:1).

Por lo que favorecer desde el proceso de enseñanza- aprendizaje, la investigación científica, es una necesidad, esta constituye según Cerda, 2005 un acto creativo y constructor de una nueva realidad que anteriormente no tenía existencia propiamente dicha, al menos en la forma en que emerge de las manos de su creador, es decir, el investigador. Este último está siempre obligado de un modo u otro, como sugería Marx, 1966, a “considerar la relación que existe entre la representación científica y el movimiento real”. (Marx, 1966: 239).

De ahí, la necesidad de desarrollar habilidades investigativas en los estudiantes desde su formación como futuros profesionales. Es el profesor el encargado de orientar el camino propicio para el desarrollo exitoso de un proyecto de investigación, y su rigurosidad científica. Por tal motivo, para emprender la labor investigativa, se parte de determinadas premisas filosóficas, axiológicas y epistemológicas que faciliten la justa comprensión de la tarea que se ejecuta con todos sus riesgos, potencialidades, obstáculos, méritos y logros.

La investigación científica y el desarrollo de sus habilidades se convierten en un acto de compromiso social y no un hecho indiferente en el plano ético, ideológico, educativo, etc. Implica asumir una responsabilidad no solo individual, sino de mayor alcance, pues el investigador jamás está aislado en una urna de cristal y siempre mantiene determinadas relaciones de interdependencia con el medio social en que desenvuelve su actividad.

Muchos autores han abordado temáticas relacionadas con las habilidades investigativas, como son: (Barrera K., 2003), (De Jesús P., 2006), (Febles A., 2007), (Mesa C., 2011), (Consuegra LL., 2010) y otros, sus aportes han sido muy interesantes en diferentes campos del saber, a través de modelos metodológicos, estrategias pedagógicas, propuestas metodológicas, sin embargo, no se ha encontrado propuestas de actividades en forma de sistemas que contribuyan al desarrollo de las habilidades investigativas para estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación.

La preocupación por responder a este interés y la búsqueda por el mejoramiento continuo de los procesos formativos en la educación universitaria en Venezuela, y entre ellos, los concernientes al perfeccionamiento del proceso de enseñanza- aprendizaje en la carrera de Ciencia y cultura de la alimentación de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy

(UNEY), en los estudiantes del segundo año de la carrera, es propósito que acompaña y alienta este trabajo.

La carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación forma licenciados en esta especialidad, como profesional de esta rama debe ser emprendedor, innovador, con sólida formación moral y ética; con habilidades para crear y gerenciar su propia empresa; capaz de diseñar, asesorar, operar, controlar y supervisar procesos en las áreas: culinaria, gastronómica, servicios alimentarios, producción (manejo, almacenamiento y procesamiento) y aseguramiento de la calidad con el fin de mantener y/o mejorar los atributos sensoriales y nutricionales de los alimentos; proponer y establecer políticas alimentarias; diseñar normas y programas de mantenimiento, aseguramiento de la calidad y de impacto ambiental y desempeñarse como investigador en el área de ciencia, cultura y tradición de la alimentación.

Es así, que debe desarrollar habilidades investigativas durante su proceso de formación, mediante los diferentes años académicos, las disciplinas y unidades curriculares que les permita cumplir su propósito como egresado de calidad. Sin embargo, en la práctica educativa se pudo evidenciar que en la unidad curricular Cocina Básica, el proceso de enseñanza aprendizaje relacionado con las habilidades investigativas es casi nulo o no existe, razón por la cual los estudiantes presentan carencias al realizar análisis, valoraciones, procesamiento de información, problemas al realizar observaciones, no identifican problemas, no son capaces de proponer alternativas de soluciones ante problemáticas encontradas, lo que limita la formación integral del futuro egresado, a pesar que la unidad curricular cuenta con posibilidades desde sus contenidos para intencionar y desarrollar las habilidades investigativas.

Las ideas expuestas impulsaron a la autora a realizar una investigación donde se declara como **problema científico**: ¿Cómo contribuir al desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica?

**Objeto:** proceso de enseñanza- aprendizaje de la educación superior.

**Campo:** el desarrollo de habilidades investigativas en estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica.

**Objetivo:** Diseñar un sistema de actividades que contribuya al desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica.

Para alcanzar el objetivo propuesto, dirigir la investigación e intentar dar solución al problema se plantean las siguientes **preguntas científicas**.

¿Qué fundamentos teóricos y metodológicos sustentan el proceso enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas en estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación?

¿Cómo se manifiesta en la actualidad el proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes del segundo año de la carrera Ciencia y Cultura de la alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica?

¿Cómo debe diseñarse un sistema de actividades que contribuyan al desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica?

¿Cuál es el criterio de los expertos acerca de la propuesta del sistema de actividades para el desarrollo de habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica?

Para darle cumplimiento al objetivo del trabajo y trazar una línea encaminada a la solución, se presentan las siguientes **tareas científicas**:

Determinación de los fundamentos teóricos que sustentan el proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de habilidades investigativas en estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación.

Diagnóstico de la situación que presenta el proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes del segundo año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica.

Diseño de un sistema de actividades que contribuya al desarrollo de habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica.

Validación del sistema de actividades que contribuyan al desarrollo de habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica, a través del método criterio de expertos.

**Población y muestra:**

La población de esta investigación la conforman los 125 estudiantes que cursan la unidad curricular Cocina Básica en la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy.

La muestra representa el 23.2 % (29) de la población. Ellos pertenecen al segundo año de la carrera, todos son estudiantes regulares de la universidad. Su selección es no probabilística intencionada por decisión de la investigadora, las características de los sujetos electos se corresponden con el propósito expresado en la indagación del problema planteado. La investigadora es profesora de dichos grupos y responsabilizada con impartir la asignatura Cocina Básica.

**Metodología y términos a emplear.****Métodos teóricos:**

**Análisis-síntesis:** permite analizar las ideas y los principales aportes de diferentes autores sobre cómo contribuir al desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje para el desarrollo de habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación del segundo año, posibilitó establecer regularidades, del estudio realizado y de la constatación de la realidad. Se sintetizaron los elementos de utilidad para la elaboración de un sistema de actividades y la constatación de los resultados.

**Inducción-deducción:** resulta de gran utilidad para el estudio de fuentes de información y para posibilitar la interpretación conceptual de todos los datos empíricos que se obtuvieron y que sirvió de base en la fundamentación de cómo contribuir al desarrollo de habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica para los estudiantes del segundo año.

**Histórico-lógico:** para profundizar en el desarrollo de la problemática objeto de estudio, así como en el tratamiento del tema. Permite el análisis histórico del proceso enseñanza- aprendizaje de la educación superior.

**Métodos empíricos**

**Registro anecdótico:** (Anexo #1) para comprobar el nivel alcanzado por los estudiantes en el desarrollo de las habilidades investigativas, así como el criterio y comportamiento del grupo en sentido general sobre las habilidades investigativas.

**Encuesta a estudiantes:** (Anexo #2) para constatar el nivel de habilidades alcanzado por los estudiantes para investigar y su criterio sobre la investigación.

**Entrevista a estudiantes:** (Anexo #3) para obtener información sobre el nivel de preparación que poseen los estudiantes sobre la investigación y el desarrollo alcanzado en las habilidades para investigar.

**Prueba pedagógica:** (Anexo #4) para conocer el dominio que poseen los estudiantes sobre la investigación científica y las habilidades alcanzadas

**Criterio de expertos:** (Anexo #5 y 6) para obtener criterios valorativos acerca de la propuesta de sistema de actividades para contribuir al desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica.

Métodos estadísticos y matemáticos:

**Análisis documental:** (Anexo #7) se hace un análisis del programa de la unidad curricular Cocina Básica de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación para comprobar cómo está concebida la intencionalidad para el desarrollo de habilidades investigativas del futuro profesional.

**Análisis porcentual:** para la organización e interpretación de los resultados cuantitativos obtenidos, así como la estadística descriptiva que fue utilizada en el procesamiento y análisis de los datos, en las tablas de distribución de frecuencias para organizar la información obtenida en el método criterio de experto.

**Triangulación:** Permite la comprobación de la validez y fiabilidad de los resultados. Se realiza a través de la síntesis de la información obtenida de diferentes fuentes, a partir de las técnicas empleadas para luego contrastar los resultados realizando un análisis entre coincidencias y divergencias.

En la investigación se utilizó una combinación de metodologías, la cuantitativa y la cualitativa porque pueden complementarse y permiten nivelar y equilibrar el análisis y valoración de los resultados y hallazgos de la investigación (Cataldi 2005).

La **novedad científica** Se expresa en que el sistema de actividades propuesto permite establecer nexos entre los contenidos de la unidad curricular Cocina Básica con las habilidades investigativas a que se aspira desarrollar en los estudiantes y , que desde una perspectiva sistémica y sobre la base de tareas concretas donde se vincula la teoría con la

práctica se favorece al proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de operaciones mentales, que se sistematizan y se generalizan en situaciones problémicas diferentes para su transformación, mediante la investigación y la utilización de métodos científicos.

La **significación práctica**, está en la posibilidad que brinda la propuesta para desarrollar las habilidades investigativas en los estudiantes a través de tareas concretas de procesamiento de información, indagación de recetas, planteamientos de problemas y propuestas de soluciones ante determinadas problemáticas que puedan presentarse durante el proceso de formación y en su futuro desempeño profesional para la transformación del medio sociocultural. Esta propuesta puede ser utilizada por otros estudiantes que reciben la unidad curricular, así como otros centros, adecuándola a las condiciones objetivas y subjetivas de los mismos. Además, permite perfeccionar la didáctica en cuanto al proceso evaluativo de la unidad curricular Cocina Básica.

Es importante significar el alcance de los estudiantes como futuros profesionales en cuanto el dominio de las habilidades investigativas y de la investigación como un acto consciente y de gran responsabilidad social al considerar las condiciones concretas de los complejos procesos de cambios, transformaciones, reajustes sociales y búsqueda de mejoras que lleva el país a todo lo largo de la historia.

La tesis se **estructuró** en dos capítulos.

**Capítulo I:** Consideraciones teórico del proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas en estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación.

**Capítulo II:** Sistema de actividades para el desarrollo de habilidades investigativas dirigidas a estudiantes del segundo año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica.

Se presentan además las páginas dedicadas a la **introducción**, las **conclusiones**, **recomendaciones**, la **bibliografía** y los **anexos** de la tesis.

---

## **CAPÍTULO I: FUNDAMENTOS TEÓRICOS DEL PROCESO DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE PARA EL DESARROLLO DE LAS HABILIDADES INVESTIGATIVAS EN ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN.**

En este capítulo se presentan argumentos desde el punto de vista teórico que sustentan al proceso de enseñanza-aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas en estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica, se ofrecen concepciones sobre las habilidades y particularmente sobre las investigativas. También se emiten algunas reflexiones sobre el término de sistema y sistema de actividades. Se exponen elementos esenciales que caracterizan la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación y la unidad curricular Cocina Básica en la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy.

### **1.1 Consideraciones sobre el proceso de enseñanza- aprendizaje de la educación superior. Referencia histórica.**

En el presente epígrafe se realiza una breve referencia histórica del proceso enseñanza-aprendizaje que permite abordar consideraciones en la educación superior. El pensamiento pedagógico inició su progreso desde los comienzos de la humanidad y desde entonces se encuentra practicando su influjo en el proceso de transformación de la sociedad.

Se ubica en el renacimiento, el período histórico donde el pensamiento pedagógico irrumpe con un contenido y una estructura que le permite alcanzar el corpus teórico verdadero de una disciplina cognoscitiva con personalidad propia. La figura más representativa, de la Pedagogía como ciencia independiente, es Juan A. Comenio (1592-1670), el que estableció los fundamentos de la enseñanza general, al tiempo que elaboró todo un sistema educativo integral y unitario con una fundamentación lógica de la estructuración del proceso docente que debía desarrollarse en la escuela con el objetivo de contribuir y lograr un aprendizaje satisfactorio, capaz de proyectarse en la práctica, con vistas a su transformación en aras del beneficio propio y de los demás.

Comenio, fue el primero en plantear la importancia de la necesidad de vincular la teoría con la práctica como procedimiento facilitador, incluso, del ulterior aprendizaje. (Comenio, A., 1983), pero sus relevantes propuestas se reducen al limitado espacio de

---

la institución docente. Sin embargo, hoy se hace necesario romper los muros universitarios para aportar a la transformación social desde la propia implicación en la sociedad.

A partir del siglo XIX, la pedagogía como ciencia, sufre transformaciones importantes y comienzan a desarrollarse diferentes paradigmas, con diversas concepciones a la hora de abordar el proceso enseñanza-aprendizaje. La pedagogía tradicional es el modelo más extendido hasta nuestros días, a pesar de que sus fundamentos teóricos no alcanzan un adecuado desarrollo, teniendo en cuenta que no profundiza en el conocimiento de los mecanismos de desarrollo del proceso de aprendizaje, sino que modela los conocimientos y habilidades que deben alcanzar, de manera empírica los estudiantes.

Sin negar el carácter revolucionario del tradicionalismo pedagógico en su momento, se hace necesario reconocer la carencia total de libertad del estudiante para lograr el conocimiento, el carácter unilateral del proceso enseñanza-aprendizaje, en el cual el profesor es la pieza fundamental del engranaje y el alumno un sencillo oyente y receptor de la información que reproduce su maestro.

Por su parte, el paradigma de la Escuela Nueva representado por John Dewey (1859-1952), defendía que el propósito principal de la educación, condicionado por las distintas tareas o aspectos del proceso enseñanza-aprendizaje, debía estar dado por los intereses de los propios alumnos, es decir, por las fuerzas interiores que llevan a estos a la búsqueda de la información educativa y al desarrollo de sus habilidades y capacidades. Su divisa es aprenderlo todo, haciéndolo, en un intento de subordinar a la experiencia práctica concreta los aspectos teóricos contenidos en los libros.

A pesar de la cierta independencia que logra el alumno, en la teoría de Dewey existe una fisura significativa y es el hecho de subordinación total de la teoría a la práctica, la intención de enseñar- a aprender todo, cuestión imposible, no deja lugar a la gestión de conocimiento, a su consabido desarrollo del pensamiento abstracto y al estrecho vínculo práctica teoría, en el contexto donde aprende.

La creación de la tecnología educativa se atribuye a Skinner (1904-1990), en la búsqueda de una base científica que posibilite un punto de partida para la utilización de recursos técnico materiales idóneos (estímulos) al aprendizaje, en relación con el cual

---

siempre se encuentra el elemento de naturaleza biológica (respuesta), con los que pueden interactuar y dejar una huella, favorecedora o caracterizadora del conocimiento nuevo adquirido de la forma más eficiente.

Esta tendencia, ha logrado un desarrollo importante y una propagación notable en la actualidad como consecuencia de las ventajas inmediatas que brinda, debido al papel que en ella desempeñan elementos tales, como la televisión, el cine, la informática, los cuales puede ser viable siempre y cuando se utilice adecuadamente, pero no como única opción. Además, de que adolece de las debilidades de la teoría conductista que le sirve de base.

Por su parte Keller (1934-1988) y Sherman (1932-1996) hacia finales de 1968, con la introducción del Sistema de Instrucción Personalizada, implantan importantes cambios en lo concerniente a los papeles desempeñados por el profesor y el educando en el complejo proceso enseñanza-aprendizaje asignándole al segundo un papel activo que va más allá de un simple oyente o anotador pasivo de la información. Tiene el propósito de convertir al educando en un sujeto individualizado, al que se posibilite con su praxis el propio desarrollo futuro, con una atención particular a las responsabilidades que contrae por el hecho de estudiar algo concreto, propiciando, al mismo tiempo, el desarrollo evolutivo de su autocontrol.

Es así, que la insuficiencia de esta tendencia pedagógica radica en el alto grado de individualización que persigue alcanzar con carácter absolutista, lo cual conlleva al desconocimiento de los principios rectores de la dialéctica, imprescindible y necesaria, entre el individuo y el grupo del cual forma parte y con el cual se mueve, en el tiempo y en el espacio.

En la década del 40 del pasado siglo, C. Rogers (1909-1999), lanza el Enfoque personalista en la psicología y su influencia en la pedagogía no directiva, conocido como tendencia Pedagógica-Psicológica-Personalista, que promueve y posibilita un incremento del grado de rendimiento del proceso enseñanza- aprendizaje, con mejoramiento subsiguiente de la educación y capacitación del individuo al implicarlo más en todo lo personal relacionado con los mismos. Su base presupone que todo ser humano, en condiciones de normalidad biológica es capaz de llegar a comprenderse, de solucionar su problemática existencial del modo que le permita lograr el grado de

---

satisfacción y la eficacia necesaria para sostener su funcionamiento auto regenerativo en relación con los cambios de todo tipo que puedan producirse en su entorno y que él necesariamente está obligado a enfrentar. Si bien el modelo humanista tiene sus logros, es estrecho, ya que expone como condición para ser sujeto del proceso enseñanza- aprendizaje, el presupuesto de normalidad biológica, negando así las formas de educación especial.

La Pedagogía Autogestionaria encabezada por D. Ausubel (1918-2008), entre la década de (1960-1970), tiene como objetivo supremo la transformación del proceso educativo-capacitivo en punto de partida de una integración participativa directa de todos los interesados: profesores, alumnos e incluso los padres; en la planificación, organización y desarrollo de todas las esferas de la vida práctica y espiritual psicológica del educando, con estimulación de la autonomía y la creatividad, el análisis crítico y contrapuesto de los posibles distintos puntos de vista acerca de una misma situación, con lo que se rompe, de manera definitiva y productiva con las actitudes pasivas y rutinarias de estudiantes y profesores, dentro del proceso de enseñanza- aprendizaje.

La pedagogía autogestionaria supera de manera satisfactoria las tendencias anteriores, ya que enlaza el aprendizaje por recepción con el aprendizaje por descubrimiento, en dos etapas: aprendizaje guiado y aprendizaje autónomo y, además, implica a la familia, por vez primera, en el desarrollo de la educación escolar, reconociéndola como célula básica de la sociedad y registrándola en el, proceso de enseñanza-aprendizaje de manera bilateral, que lo retroalimenta.

Con la Pedagogía Liberadora, como tendencia contemporánea desarrollada por Paulo Freire (1921-1997) a partir de los años 60, son abordados de manera integradora, en un contexto político-ideológico, los elementos o factores que intervienen en el establecimiento de un contacto directo entre el alumno y el medio ambiente, al tiempo que llama la atención acerca de la carga política imperante y el carácter, generalmente conflictivo de la relación pedagógica tradicional que siempre reproduce, a nivel de la escuela como institución, las relaciones de dominación existentes en el seno de la sociedad.

Desde esta tendencia pedagógica se hace una convocatoria a la búsqueda, mediante la reflexión, del cambio en las relaciones que deben establecerse, de forma lógica,

---

entre el individuo, la naturaleza y la sociedad; se defiende, como objetivo esencial de la educación, lograr la más plena liberación de la persona, sin uniformarla y, mucho menos someterla, a través de los sistemas de instrucción oficiales. Sustenta la expresión del desarrollo individual creador, donde el educador interviene como guía y máxima expresión de conducción facilitadora. Si bien concibe las transformaciones evolutivas del individuo y del grupo, no plantea en una concepción sistémica, las vías para lograrlo, así la transformación social requerida para ello y aquí radica su insuficiencia.

La perspectiva Cognoscitiva aparece en la década del 50 del siglo XX, encabezada Donald Broadbent (1926-1993) y en un segundo momento, Herbert Simón (1916–2001) y Allen Newell (1927-1992), quienes consideran el proceso del conocimiento como una consecuencia de la participación activa del hombre, el cual es capaz de procesar y modificar la información captada en sus órganos sensoriales, permitiéndole su anticipación a la realidad objetiva con el propósito de transformarla y no sólo de adaptarse a ella. Este enfoque representa un sólido paso de avance hacia el conocimiento de los procesos cognoscitivos sobre los cuales se sustentan el aprendizaje, la educación y la capacitación.

En la segunda mitad de siglo XX, la Pedagogía Operatoria, cuya esencia está en el hecho de subrayar el carácter activo que tiene el sujeto en la obtención, con interés de apropiarse, del conocimiento de la realidad; lo cual es favorecido por la enseñanza organizada de manera tal que favorezca el desarrollo intelectual, afectivo-emocional y social del educando. Le asigna un papel esencial al error que el individuo puede cometer en su interpretación de la realidad, no como una falta sino como pasos necesarios y obligatorios en el proceso constructivo del conocimiento, de aquí que tales errores formen parte de la interpretación del mundo por el individuo, lo que le permite organizar la realidad de acuerdo con los instrumentos intelectuales que posee en consonancia con sus conocimientos anteriores. Su limitación fundamental es que obvia el carácter desarrollador y no sólo facilitador del proceso de enseñanza-aprendizaje, en el movimiento evolutivo de los procesos intelectuales.

Como tendencia pedagógica contemporánea el paradigma de Investigación para la acción, aparece y se desarrolla en consecuencia con el hecho de que todo cambio

---

social, y dentro de este contexto el científico, propicia, al punto de determinarla, la aparición y desarrollo de la llamada investigación participativa y conjuntamente con ella su variante más significativa tratándose del estudio y transformación de la realidad educacional existente hasta ese momento.

La investigación de la acción constituye un proceso en el cual se encuentran, necesariamente involucrados, tanto el investigador como el investigado, los cuales hacen suyos los mismos objetivos ya en un plano de interacción sujeto-objeto, llegándose así a conocer, de la manera más amplia y profunda y, al mismo tiempo, de la problemática que enfrentan existencialmente, del potencial que poseen para la apropiación de su conocimiento, es decir, sujeto-objeto participan en su propia transformación como seres humanos y propician, simultáneamente, la transformación de su realidad concreta, en marcha hacia metas más deseables de desarrollo.

Esta tendencia pedagógica transcurre, en su desarrollo, por cuatro etapas: la problematizadora, la de concienciación, la de dinamización y la de socialización, adecuadamente articuladas en correspondencia con la naturaleza del fenómeno estudiado y, necesariamente, con los presupuestos teóricos y metodológicos asumidos con el propósito de la apropiación del conocimiento que hará posible el proceso de transformación de la realidad.

La Investigación-Acción en su praxis, es un método de gran valor en el abordaje de los problemas, que necesariamente, surgen como punto de partida de la relación entre la escuela con la familia y, en sentido más general, con la comunidad. Sin embargo, la singularidad de los resultados obtenidos mediante su aplicación, no son susceptibles de generalización, conspira con la construcción de una teoría realmente científica.

Otro paradigma, la Teoría Crítica de la enseñanza, ha proliferado dentro de la pedagogía contemporánea, en ella queda debidamente aclarado que conocer no es adivinar, que el conocimiento no es un producto auto engendrado al cual se accede de manera improvisada, sino recorriendo los caminos de la disciplina intelectual donde el sujeto cognoscente se apropia de un reflejo lógico de la realidad objetiva mediante una serie de procedimientos o actividades armónicamente concatenados que, en su integración unitaria, le posibilitan el mismo. No obstante, no resulta en la práctica, una concepción del todo acabada, por cuanto conlleva implícitamente la posibilidad de error

---

en cuanto a la determinación de qué es lo más apropiado en la facilitación del aprendizaje y qué no lo es tanto.

Para finalizar el recorrido histórico se presenta el Enfoque Histórico-Cultural, que tiene como figura representativa a L.S. Vygotski (1896-1934), quien le otorga un carácter rector a la enseñanza en relación con el desarrollo psíquico del individuo. En tanto el desarrollo psicológico es indispensable en la adquisición de los conocimientos necesarios para un patrón educativo, en correspondencia con los intereses de la sociedad y del propio individuo como personalidad en su movimiento evolutivo y desarrollador en el seno de la misma en condiciones históricas concretas.

El enfoque histórico-cultural, es una concepción dirigida en lo fundamental, a la enseñanza facilitadora del aprendizaje, en dinámica interacción entre el sujeto cognoscente y su entorno social, de manera tal que se establece y desarrolla una acción sinérgica entre ambos, promotora del cambio cuanti-cualitativo del sujeto que aprende como punto de partida de la situación histórico cultural concreta, y del ambiente social donde él se desenvuelve.

Independientemente que esta teoría precisa de un mayor grado de profundización en la identificación e integración adecuada de las dimensiones cognitiva, afectiva, y motivacional, para lograr disposición en el aprendizaje, para la implicación del estudiante en el proceso, así como los criterios y puntos de vista que asume. En la presente investigación se asume su enfoque por considerarlo sustento necesario para resolver el problema científico planteado.

Se concibe un proceso de enseñanza- aprendizaje que considera, desde lo psicológico al concepto vigotskyano de mayor aplicabilidad en el campo educativo que es la zona de desarrollo próximo (ZDP). Este concepto “designa las acciones del individuo que al inicio él puede realizar exitosamente sólo en interrelación con otras personas, en la comunicación con éstas y con su ayuda, pero que luego puede cumplir en forma totalmente autónoma y voluntaria” (Matos, 1995). Se asumen dos niveles de desarrollo, el nivel actual de desarrollo y la zona de desarrollo próximo. Por tanto, la que se encuentra en proceso de formación, es el desarrollo potencial al que el individuo puede aspirar.

---

El anterior concepto es básico para el desarrollo del proceso de enseñanza y aprendizaje que se propone transformar, el profesor debe tomar en cuenta el desarrollo del estudiante en sus dos niveles: el real y el potencial para promover niveles de avance y autorregulación mediante actividades de ayuda para la investigación como se propone por Vigotsky. Moll (1993:20). Por consiguiente, es necesario establecer un nivel de dificultad, pero no demasiado difícil, proporcionar desempeño con ayuda y evaluar el desempeño independiente.

En síntesis, la polémica histórica que sustenta el desarrollo de la pedagógica y su estrecha relación con las demás ciencias que aportan a la educación, permite objetivar el necesario estudio del proceso enseñanza-aprendizaje en la práctica universitaria contemporánea para el desarrollo de las habilidades investigativas, de manera que responda a los retos de una educación transformadora y pertinente al proyecto social de los pueblos latinoamericanos y sus circunstancias concretas, mediante el vínculo educando-sociedad para contribuir a su innovación.

### **1.1.1 El proceso de enseñanza- aprendizaje en la educación superior.**

En el campo de las ciencias de la educación para el nivel superior, el proceso que ocupa, ha sido denominado por diversos autores como proceso enseñanza- aprendizaje, proceso docente educativo o el proceso de formación de profesionales (Hourrtinier, 2006; Fuentes, 2009). Para los intereses del presente estudio se asumirá el término proceso enseñanza-aprendizaje (PEA).

A pesar de que el proceso enseñanza-aprendizaje está conformado por dos pares dialécticos, que se presuponen mutuamente, durante el pasado siglo, se centraron con mayor énfasis los estudios sobre la enseñanza y el papel determinante del docente como propuestas para hacerlo más efectivo. De esta manera se respondía a un paradigma llamado informativo, trasmisor de conocimientos, de ciencia constituida, centrado en la figura de un docente portador de la cultura acumulada.

La universidad actual exige un tránsito hacia el énfasis en el proceso de aprendizaje, con un carácter más orientador, donde el estudiante asuma el protagonismo, a través de la autopreparación, el trabajo independiente y el autoaprendizaje; como componentes esenciales para lograr un eficiente proceso formativo. Es decir, se impone un paradigma de autogestión de los métodos y procedimientos para adquirir el

---

conocimiento, que potencia a su vez la independencia, la competencia y la creatividad que debe caracterizar a los futuros profesionales de las diferentes carreras.

Esta nueva visión, retoma el carácter dialéctico del proceso enseñanza-aprendizaje, mostrando que atañe con igual fuerza al docente y al estudiante. El nuevo paradigma con su óptica orientadora hacia la gestión del conocimiento impone al docente, mayor preparación para: elaborar guías de estudios y materiales docentes con una concepción problemática que incite a la indagación, la búsqueda, la investigación, el trabajo en proyectos; diseñar el trabajo cooperativo y estimular la colaboración de grupos de estudiantes; buscar alternativas para el trabajo con las Tecnologías de la Informática y las Comunicaciones; diseñar acciones para dar salida coherente a través de su asignatura a las distintas estrategias; ofrecer sistemas de ayudas presenciales y/o virtuales, grupales e individuales; atender a las diferencias individuales de los estudiantes; y evaluar de manera continua el proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes.

Esta interpretación del proceso enseñanza-aprendizaje, queda expresada en la Reforma Universitaria donde se destaca el papel de estudiantes y profesores en la dirección del proceso y el significado de que ambos participen en su dirección. Al respecto se destaca: la enseñanza no es trasegar conocimientos. Es algo mucho más difícil, es dirigir el aprendizaje, lo que significa orientar al alumno en el proceso de adquisición del saber, que es inexorablemente un proceso interior, una tarea de incorporaciones graduales, de cultivo de los recursos asimiladores y creadores de la personalidad humana. Todo estudiante ha de conquistar por sí mismo su propia ciencia. La ayuda que se le proporcione al alumno no es - no puede ser - otra que la de suministrarle oportunas y hábiles indicaciones para que siga los caminos más adecuados a la búsqueda del saber, se coloque frente a los problemas de la profesión y se ejercite en el pensamiento y la técnica respectivos. (Consejo Superior de Universidades, 1962: 20).

Visto así, la enseñanza es el móvil que lleva la intencionalidad educativa y concreta, la dirección en la gestión para la formación del estudiante, y el aprendizaje propone actividades válidas, reflejo de la objetividad y el autoconocimiento de las potencialidades reales del estudiante, pertinente con las necesidades del contexto

---

socio-profesional y las demandas de la educación superior. Se busca incorporar la indagación como eje fundamental en la vida del estudiante, del docente y la sociedad que se sirve.

En lo referido al aprendizaje, se ha priorizado más su concepción como resultado, mientras que ha recibido una atención insuficiente como proceso, ya que “el aprendizaje es por su naturaleza un proceso muy complejo, debido a la cantidad de componentes que intervienen en él; además, porque el docente atiende a un grupo de alumnos y debe lograr el aprendizaje de todos, a pesar de la individualidad del acto de aprender” (Reyes, 1999).

Adentrarse conceptualmente en el aprendizaje, significa retomar a Álvarez de Z., 1999, cuando señala que “el aprendizaje es un proceso individual, de gestión cognitiva, en el que se pone en acción la personalidad total del sujeto. Pero también es un proceso social, de interacción con otros sujetos: el maestro, otros alumnos, la familia y la sociedad”. (Álvarez de Z, C.M., 1999:9)

En este sentido, Zilberstein, J.1999, refiriéndose al proceso objeto de estudio plantea que “el aprendizaje es un proceso en el que participa activamente el alumno, dirigido por el docente, apropiándose de conocimientos, habilidades y capacidades, en comunicación con los otros, en un proceso de socialización que favorece la formación de valores.” (Zilberstein, J., 1999:8)

Por su parte, Castellanos, 2001, define el aprendizaje como: “el proceso dialéctico de apropiación de los contenidos y las formas de conocer, hacer, convivir y ser construidos en la experiencia socio histórica, en la cual se producen, como resultado de la actividad del individuo y de la interacción con otras personas, cambios relativamente duraderos y generalizables, que le permiten adaptarse a la realidad, transformarla y crecer como personalidad”. (Castellanos, D., 2001:24)

El profesor Gutiérrez, F., citado por Gómez, L., 2008, en el texto sobre cómo evaluar el aprendizaje plantea que es un proceso de construcción personal de conocimientos de saber, de saber hacer y saber ser. Elaborados por los alumnos en interacción con la realidad social y natural, haciendo uso de sus intereses, experiencias y conocimientos previos. (Citado por Gómez Luna, J. C., 2008: 16).

---

La concepción desarrolladora de aprendizaje, define: "...la apropiación por el niño, joven o adulto de la cultura, bajo condiciones de orientación e interacción social. Hacer suya esa cultura, requiere de un proceso activo, reflexivo, regulado, mediante el cual aprende, de forma gradual, acerca de los objetos, procedimientos, las formas de actuar, las formas de interacción social, de pensar, del contexto histórico social en el que se desarrolla y de cuyo proceso dependiera su propio desarrollo". (Bermúdez Morris, R., y Pérez M., L., 2004: 22).

En la definición anterior se alude al individuo como ente social, sujeto del proceso de enseñanza- aprendizaje en cualquier etapa de la vida, viéndolo en estrecha interacción con el medio y como único capaz de transformarlo para bien. En este proceso se da la interacción con el docente de forma bilateral y retroalimentaria, concediendo vital importancia al carácter creador de la apropiación de la cultura y reconoce al contenido como componente no personalizado del proceso objeto de estudio de la investigación.

Reyes y Castellanos, 1999, plantean el aprendizaje es "Un proceso contextualizado, colaborativo y a la vez individual, de construcción y reconstrucción de significados, a partir de una experiencia histórico-social, como resultado se producen cambios en el sentir, pensar y actuar" (Reyes, 1999).

"Un proceso dialéctico de apropiación de los contenidos y las formas de conocer, hacer, convivir y ser, contruidos en la experiencia socio-histórico, en el cual se produce como resultado de la actividad del individuo y de la interacción con otros, cambios relativamente duraderos y generalizables, que le permiten adaptarse a la realidad, transformarla y crecer como personalidad" (Castellanos, 2001).

Se aprecian en las definiciones de aprendizaje enunciadas por diferentes autores, características comunes que determinan la esencia del proceso:

- Su carácter procesal, dialéctico, complejo y multidimensional.
- Su dimensión individual y social.
- Presupone cambios en el sujeto y requiere de implicación personal.
- Producto de la actividad del sujeto y la comunicación con otros.

De lo anterior se infiere el carácter complejo del proceso enseñanza-aprendizaje donde se promueva la disposición activa, crítica y reflexiva del docente respecto a sí mismo, a la actividad formativa que realiza, al conocimiento que construye y promueve respecto

---

a la relación dialéctica que establece con el estudiante: su objeto profesional y se estimula el protagonismo del estudiante en la autogestión del conocimiento, amparado con el aprendizaje de ciencia, con métodos científicos que posibiliten el encuentro con el contexto social y la solución de los problemas que se ubican en su entorno.

Es así, que el proceso enseñanza- aprendizaje de la educación superior requiere de un perfeccionamiento que conlleve al desarrollo de las habilidades para la investigación, donde el alumno sea capaz de indagar, de ir a la búsqueda constante para autogestionar su propio aprendizaje, siempre en vínculo con la realidad social para contribuir a su transformación social.

## **1.2 Algunas consideraciones sobre las habilidades. Concepciones sobre las habilidades investigativas.**

### **1.2.1 Algunas consideraciones sobre las habilidades.**

La habilidad entendida como dominio de una acción, permite regular su ejecución de forma consciente y con la flexibilidad que demanda la situación o contexto en que se ejecuta, está desde el punto de vista estructural, constituida por las operaciones que la conforman. Para que una acción devenga habilidad, su ejecución debe ser sometida a frecuencia, periodicidad, flexibilidad y complejidad. La frecuencia se relaciona con el número de repeticiones necesarias para que la acción se refuerce, se consolide y se desarrolle; varía no solo en dependencia de la complejidad de la acción, sino también se considera el nivel de desarrollo del sujeto que la ejecuta, por lo que su planificación debe basarse en el diagnóstico para establecer estrategias diferenciadas atendiendo a las necesidades de los estudiantes.

Por tanto, la periodicidad plantea la necesidad de retomar cada cierto tiempo la habilidad para que no se olvide, y su planificación está también en dependencia del nivel de desarrollo alcanzado por los estudiantes. Para que la acción se transforme en habilidad, debe ser ejecutada en diversas tareas, con diferentes conocimientos, en diferentes condiciones. Es así, que la flexibilidad debe ir acompañada de un aumento progresivo en la complejidad de las tareas, en cada asignatura, disciplina, o año.

La habilidad es un concepto ampliamente tratado en la literatura psicológica y pedagógica. A continuación se hace un análisis de algunas definiciones de habilidades.

---

Para Petrovski (1970) la habilidad es: "... utilización de los conocimientos que se posean y de los hábitos para la elección y realización de los procedimientos de la actividad en correspondencia con el fin que se propone". (Petrovski, 1970:188). "...Formar una habilidad consiste en lograr un sistema de operaciones encaminado a la elaboración de la información obtenida del objeto y contenida en los conocimientos, así como las operaciones tendentes a revelar esta información". (Petrovski, 1970:188).

Para Danilov (1975) "el sistema de hábitos y habilidades es también sistema de experiencias de la aplicación de los modos de actuación. Estos modos pueden ser prácticos cuando se trata de acciones y operaciones externas; intelectuales cuando se trata de acciones y operaciones internas; generales cuando forman parte de diversos tipos de actividad y particulares cuando se trata de actividades específicas". (Danilov, 1975: 71).

Brito H., (1990) plantea que la habilidad es: "... aquella formación psicológica ejecutora particular constituida por el sistema de operaciones dominadas que garantiza la ejecución de la acción del sujeto bajo control consciente". (Brito, H. 1990:3).

R. Bermúdez y M. Rodríguez (1996) al comentar sobre las habilidades plantean que: "... la acción siempre está supeditada al objetivo y este en todo caso es consciente, la sistematización de la acción no puede conducir a su dominio como automatización, sino que se ejecuta de forma consciente como habilidad" (Bermúdez y Rodríguez. 1996: 7).

Para Addine (1998) "... las habilidades, como segundo componente del contenido de enseñanza son el dominio consciente y exitoso de la actividad. Su proceso de formación es complejo y está indisolublemente ligado a la formación de los conocimientos". (Addine y otros. 1998: 21).

La habilidad es: "... desde el punto de vista psicológico, el sistema de acciones y operaciones dominado por el sujeto que responde a un objetivo". (Álvarez, C. 1999: 69).

Álvarez de Zayas (1999) igualmente precisa que "el aprendizaje se logra por medio de la apropiación o dominio de habilidades" siendo estas "el resultado de la reiteración de la acción [...]. Mediante la solución de problemas el estudiante va conformando las habilidades". (Álvarez, C. 1999: 69).

---

J. Zilberstein, R. Portela y M. Mcpherson (1999) afirman que “la apropiación de habilidades generales conduce a la formación de un pensamiento teórico, es decir, que se pueda operar con generalizaciones teóricas, con conceptos, leyes, principios generales, con la esencia del conocimiento. Si sólo se desarrollan habilidades específicas, el tipo de pensamiento que se forma es empírico”. (Zilberstein y otros. 1999: 15).

“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 [...]. La adquisición de habilidades de trabajo intelectual es un proceso que se produce conjuntamente con el aprendizaje, y empieza a entrenarse desde los primeros años de vida”. (Zilberstein y Silvestre. 2002: 86).

La autora considera, coincidiendo con la generalidad de los criterios que la habilidad se forma y se desarrolla individualmente en el plano consciente del sujeto con un propósito determinado, en este proceso de enseñar y aprender está implicada la figura del profesor como facilitador y orientador, su papel es decisivo en la jerarquización de las necesidades manifiestas por los estudiantes, es fundamental, en tanto la planificación y organización de las actividades teóricas y prácticas en función de su desarrollo con atención a las diferencias individuales, lo que constituye una premisa como exigencia didáctica metodológica en el proceso enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades en la educación superior .

Por tanto, para lograrlas es necesario que en el proceso de enseñanza- aprendizaje se intencionen las repeticiones de las acciones hasta que se sistematicen, eliminando los errores, pueden ser asumidas como el dominio de acciones y devienen en habilidad cuando hay un mayor grado de generalización, cuando el individuo es capaz de sistematizar y sintetizar sus operaciones, logrando un mayor éxito en las tareas a resolver. Es importante recordar que es necesario retomar cada cierto tiempo la habilidad para evitar que se olvide.

En la educación superior, el proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades adquiere un matiz, que implica en muchas ocasiones, un enfoque profesional lo cual presupone la necesidad de que se delimiten según las profesiones y deben ser abordadas en los diferentes años académicos graduando su complejidad y

---

considerando el desarrollo alcanzado por los estudiantes para continuar el fortalecimiento en lo individual y colectivo.

### **1.2.2 Concepciones sobre las habilidades investigativas.**

El desarrollo de habilidades investigativas debe constituir una búsqueda en las singularidades del sujeto, lo que supone un proceso de enseñanza- aprendizaje dirigido hacia la interioridad de los modos en cómo el estudiante construye su subjetividad en el desarrollo de la actividad. Debe ser lugar de expresión de las relaciones humanas, que le dan al sujeto un papel protagónico para él formarse y transformarse. En este sentido, las habilidades investigativas, deben significar un lugar para producir una nueva relación de sentido, donde sea la expresión de una formación consciente desde su autocomprensión.

Las habilidades investigativas pueden ser asumidas dentro de las habilidades profesionales e intelectuales que son las que favorecen el desarrollo de operaciones del pensamiento y operaciones internas, además de garantizar el triunfo profesional. Para Chirino M., V., (2003), "... las habilidades profesionales están vinculadas con el objeto de la profesión y con las funciones profesionales por lo que contribuyen a garantizar un desempeño profesional exitoso". (Chirino, V., 2003:14).

Por tanto, el desarrollo de habilidades investigativas debe ir más allá de confirmar el conocimiento que se produce, en ese proceso de enseñar y aprender las habilidades investigativas, es necesario valorar el papel creativo y constructivo y rescatar la capacidad de crear y construir, criticar y autocriticar para favorecer la transformación de la realidad, esta apertura permite traspasar las estructuras que se expresan en la universidad como saber e informar. Así la investigación, es espacio multiplicador por cuanto es necesario captar el movimiento en el interior de los diversos modos en que la subjetividad se expresa en las tramas intersubjetivas del espacio del sujeto universitario.

Lograr el objetivo planteado en el modelo del profesional, exige que las acciones generalizadoras del método científico, deben ser sometidas a ejecución frecuente, periódica, flexible y con complejidad ascendente de forma gradual, como premisas para que puedan devenir habilidades generalizadoras científico investigativas, al evidenciar

---

el modo en que el investigador se relaciona con el objeto de estudio a partir de la lógica del conocimiento científico.

Muchos autores han abordado temáticas relacionadas con las habilidades investigativas, como son: (Barrera K., 2003), (De Jesús P., 2006), (Febles A., 2007), (Mesa C., 2011), (Consuegra LL., 2010) y otros, sus aportes han sido muy interesantes en diferentes campos del saber, entre los que se destacan Modelos Metodológicos, Estrategias Pedagógicas, Propuestas Metodológicas, sin embargo, no se han encontrado propuestas de actividades en forma de sistemas que contribuyan al desarrollo de las habilidades investigativas para estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación

Otros autores en diferentes campos también han incursionado en el desarrollo de habilidades investigativas, tales son los casos de (Almaguer A., y Mestre U., 2001), (Fernando L., 1998), (Brito H., 1994), (Machado E., Montes de O. N., y Mena A., 2008) y (Chirino M., 2003).

Barrera K., J., (2003), en su tesis doctoral, citado por (Guerra, D. (2005), define las habilidades investigativas como "Aquellas acciones que permiten la interpretación de la realidad en su contexto y su transformación sobre bases científicas, que a la vez le permitan apropiarse de los conocimientos de la asignatura objeto de estudio y utilicen la metodología científica."

Otra de las definiciones revisadas es la dada por Chirino M., V., (2003), la cual plantea que: "las habilidades investigativas son el dominio de las acciones generalizadoras del método científico que potencian al individuo para la problematización, teorización y comprobación de su realidad profesional, lo que contribuye a su transformación sobre bases científicas". (Chirino, M. 2003: 3).

La misma autora continúa planteando que: "las acciones generalizadoras del método científico deben ser sometidas a ejecución frecuente, periódica, flexible y con complejidad ascendente de forma gradual, como premisas para que puedan devenir habilidades generalizadoras científico investigativas, al evidenciar el modo en que el investigador se relaciona con el objeto de estudio a partir de la lógica del conocimiento científico". (Chirino, M. V. 2003:14).

---

Si se analiza la definición dada por Chirino (2003) como habilidades generalizadoras científico investigativas se proponen las habilidades: problematizar, teorizar y comprobar la realidad, las cuales se interrelacionan dialécticamente en el proceso investigativo. La autora de esta investigación asume la definición por considerarla que cumple y se ajusta al contexto universitario objeto de estudio.

Los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación deben ser capaces de observar, describir la realidad, darse cuenta de las contradicciones que existen para poder plantear el problema científico (problematizar); deben saber trabajar con la bibliografía buscando, recopilando, analizando, reflexionando, sintetizando y decidiendo ante posiciones teóricas diferentes, para darle solución a los problemas y fundamentar los criterios científicos que se asuman (Teorizar).

Por otro lado, deben saber elegir el método a utilizar, recopilar la información aplicando las técnicas e instrumentos que ofrece el método científico, comparar los resultados obtenidos con el objetivo planteado, validar los resultados (Comprobar la realidad).

Desde el punto de vista de la autora el futuro profesional de esta carrera debe estar preparado para encontrar soluciones científicas a sus problemas profesionales y estar consciente de la necesidad de investigar, siendo capaz de detectar las dificultades que se le presenten en su labor para mejorarlas. De ahí la importancia de desarrollar desde los primeros años de la carrera, las habilidades investigativas.

Por tanto, para lograr la calidad en la formación de este profesional es imprescindible que domine y aplique los métodos de la ciencia, sólo así podrá desarrollar un pensamiento científico. Todo profesional debe dominar las habilidades para la obtención del conocimiento científico, debe identificar problemas, plantear los objetivos, saber identificar el campo, el objeto, plantear la hipótesis o preguntas científicas, las tareas para dar solución al problema, además de conocer el tipo de estudio a que corresponde su investigación, definir y operacionalizar las variables, aplicando los métodos cualitativos o cuantitativos para analizar los datos obtenidos en la aplicación de los instrumentos, para así solucionar problemas en su entorno profesional, contribuyendo al perfeccionamiento de la realidad en la que se desenvuelve. Estos elementos, entre otros, permiten evaluar el nivel de transformación en cuanto el desarrollo alcanzado en las habilidades investigativas

---

La autora considera además, que debe existir dentro del proceso enseñanza- aprendizaje un nivel de graduación y complejidad de acuerdo a los años académicos a través de las disciplinas, unidades curriculares, hasta completar su formación integral.

Las habilidades investigativas entendidas como el dominio de las acciones generalizadoras del método científico que potencian al individuo para la problematización, teorización y comprobación de su realidad profesional, contribuye a su transformación sobre bases científicas.

La formación investigativa del futuro profesional exige el desarrollo de valores ético profesionales dentro de los cuales, revisten especial importancia el valor de la ciencia, el valor de la profesión y la honestidad científica, ya que debe partirse de que el futuro profesional busque en la ciencia las explicaciones a los hechos y fenómenos de la realidad, que valore altamente la profesión, se motive por su perfeccionamiento y tenga la honestidad para reconocer aciertos y errores.

En la investigación se propone que en el proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas de los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación se favorezca la apropiación del método científico, visto en una didáctica con actividades en forma de sistema que permita graduar las habilidades de acuerdo a las necesidades y potencialidades, teniendo en cuenta la zona de desarrollo próximo y la zona de desarrollo actual de los estudiantes y donde profesor y estudiantes alcancen los objetivo propuestos.

Se hace necesario considerar, en dicho proceso, que sean métodos productivos que incentiven a los estudiantes a indagar, cuestionarse la teoría y la práctica, buscar evidencias, analizar, comparar, elaborar hipótesis, a probar, experimentar con sus posiciones científicas, a desarrollar los procesos mentales que favorezcan la solución de problemas. Es necesario, partir de delimitar problemas profesionales y que sean abordados en los diferentes años académicos graduando su complejidad y considerando el desarrollo alcanzado por los estudiantes.

La propuesta incentiva la actividad teórica práctica con la utilización de métodos científicos. Por lo que la actividad desarrollada tiene una alta connotación científica y se define como:

---

... “actividad dirigida al incremento del conocimiento científico, a su búsqueda y organización, al desarrollo de habilidades, capacidades y hábitos encaminados al trabajo creador, al manejo de métodos científicos de trabajo, al estudio del resultado del trabajo científico, a la realización de tareas que permitan la solución de los problemas de la producción o de los servicios con la aplicación en la práctica de los conocimientos teóricos adquiridos...” (Ramírez, I.1986).

El método científico se define como forma de asimilación teórica y práctica de la realidad que parte de las regularidades del objeto de estudio o como el sistema de principios reguladores de la actividad transformadora, práctica, cognoscitiva y teórica (Martínez Ll., M., 2002, 3).

Es así, que se propone entonces que la selección, elaboración y utilización de los medios sea de manera cuidadosa y que las formas de organización deben permitir: vivenciar momentos y roles de la actividad científica; la comunicación; el debate científico; el vínculo teoría práctica; la reflexión y regulación metacognitiva; la socialización de vivencias y experiencias; la criticidad; la proyección de alternativas de solución a los problemas de la práctica.

En el caso de la evaluación debe comprender el modo de actuación profesional como contenido esencial, para así contribuir al desarrollo de la profesionalización inicial, de ahí la importancia de la autoevaluación; además debe acercarse a las vías, formas y métodos de evaluación de la actividad investigativa.

Por otra parte la evaluación debe constituir un punto de partida para lograr la metacognición, lo cual exige la participación de los estudiantes en el proceso evaluativo a partir de convenir los criterios que se considerarán en la evaluación, los cuales son: dominio del contenido; participación; creatividad; comunicación y rol profesional.

Desde este punto de vista que se fundamenta este trabajo, no es formar un investigador, ni tan siquiera acercarse a lo que realmente es un científico, es utilizar la actividad científico investigativa y sus métodos para intentar una mejor asimilación de los contenidos de la unidad curricular, cuestión ésta, que a pesar de los esfuerzos realizados por docentes de las universidades en todo el país, aún se presentan dificultades, por lo que esta propuesta de desarrollar habilidades investigativas en la enseñanza de la Cocina Básica en la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación,

---

contribuye al reclamo de estudiantes y profesores de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy.

Por tanto es necesario, lograr la motivación profesional como premisa para el desarrollo de la identidad y el compromiso profesional, así como cualidades de la personalidad que impulsen a los estudiantes a buscar conscientemente alternativas de solución a los problemas de la profesión. Es así, que la concepción científica, la relación entre la teoría y la práctica, el carácter dialéctico y contradictorio del proceso de búsqueda del conocimiento y el carácter interdisciplinar del proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas favorecen la implicación personal, el compromiso con la problemática profesional y su transformación creadora desde posiciones científicas y éticas.

Desde este punto de vista se refiere que el desarrollo de las habilidades investigativas en el proceso de enseñanza- aprendizaje no es más que una de las tantas maneras de enseñar a aprender, que conlleva un compromiso y una alta responsabilidad moral derivada de la posición privilegiada que se ocupa como docente y en la formación e influencia sobre los estudiantes.

El perfeccionamiento del proceso de enseñanza- aprendizaje en la Educación Superior y particularmente en la carrera de Ciencias de la Alimentación, fundamentado en el desarrollo de habilidades investigativas desde la unidad curricular Cocina Básica, necesita de una mayor interiorización de los conocimientos teóricos y prácticos de los estudiantes y de la necesidad de que su capacidad de reflexionar profesionalmente aumente. Asumir esta responsabilidad y entender lo que significa “el desarrollo de habilidades investigativas en los estudiantes” no es sólo una metáfora que exclusivamente afecta al terreno de las actitudes profesionales, también afecta a los métodos que se aplican en la enseñanza y a la nueva alternativa que se propone.

La implicación por tanto, favorece la búsqueda para encontrar la solución por parte de los estudiantes y, los vincula con un contenido que responde no sólo a los problemas de la ciencia, sino que favorece ante todo “acercarlo a su entorno, para prepararlo ante el enfrentamiento de los problemas cotidianos, de manera que no solamente conozca, sino que además sepa hacer (Zilberstein, et. al. 1999: 8).

---

Es así, que constituye una necesidad la de desarrollar habilidades a través de la actividad científico investigativa y de que la enseñanza sea cada vez más participativa en los marcos de la clase y fuera de ella, donde el aprendizaje sea activo. Este fundamento no sólo es reclamo en la pedagogía contemporánea como producto de los cambios acontecidos en el contexto sociocultural de la humanidad, sino que desde hace décadas se viene planteando en la didáctica, bajo el principio del “Carácter consciente y activo de los alumnos bajo la guía del maestro” (Danilov.1987: 45).

Es posible destacar también a través de estas reflexiones el nivel práctico de la ciencia, actualmente no sólo es comprendida como la descripción y explicación de los fenómenos, sino que permite la participación activa del estudiante en la asimilación de sus conocimientos, y aunque no es descubrir ciencia, ni nuevas teorías, los conocimientos a los cuales llegan los estudiantes en sus trabajos, sin duda tendrán otro valor para los mismos, si a partir de la actividad científica en forma de sistema, el conocimiento que se adquiere puede ser reflejado en el desarrollo cultural y social que vaya alcanzando para satisfacción de sus necesidades,.

### **1.2.3 Algunas reflexiones sobre sistema y sistema de actividades.**

El vocablo de sistema ha sido tratado de diversas maneras, es necesario comprender que este término ha sido utilizado desde antaño: lo empleó Arquímedes en la antigüedad, Leonardo Da Vinci a finales del medioevo; así como Kant, Hegel y Marx en los tiempos modernos. Sin embargo, la necesidad de definirlo no se planteó hasta la época contemporánea, tras la creación de la Teoría General de Sistemas en 1954, fecha a partir de la cual una gran cantidad de investigadores se han dedicado a destacar sus rasgos esenciales, reuniéndolos en definiciones como las siguientes:

“Conjunto de componentes cuyas interacciones y relaciones engendran nuevas cualidades que no poseen los demás integrantes”, (Omarov, A., M. (1977)

“Un conjunto determinado de elementos que forman un todo único y que interactúan recíprocamente. Entonces incluye además, del complejo de sus partes integrantes, las relaciones entre estas” “...cualquier colección cohesiva de cosas que están dinámicamente relacionadas” (Beer, S. (1983).

“...los elementos esenciales del sistema están interrelacionados, el comportamiento de uno o la forma en que lo hace afecta el comportamiento del todo y la forma en que el

---

comportamiento de cada elemento afecta el comportamiento del todo, depende al menos de uno de los demás elementos...” (López, F., L., 1990).

Entonces, el sistema es la forma de existencia de la realidad objetiva que puede ser estudiado y representado por el hombre, es una totalidad sometida a determinadas leyes generales, es un conjunto de elementos que se distingue por cierto ordenamiento, tiene límites relativos, son superables, limitados, para su estudio con determinados propósitos, cada uno pertenece a un sistema de mayor amplitud, cada elemento del sistema puede ser asumido como totalidad, la idea de sistema supera a la idea de suma de las partes que lo componen, es una cualidad nueva.

La actividad es asumida por la conducta del hombre determinada por la experiencia histórica y por las condiciones sociales en que se desarrolla su vida” (Diccionario Grijalbo (1198)

El sistema de actividades es definido como uno de los aspectos más importantes, brinda una guía a realizar, así como las actividades a desarrollar con sus correspondientes ejemplos para dar respuesta a las necesidades detectadas que se conjugarán con otros aspectos a desarrollar como las habilidades para la investigación, de hábitos de conducta, de relaciones interpersonales y la formación vocacional.

En este sentido, la *autora* asume por sistema de actividades, el concepto dado en el Boletín 19 del Comité Académico de la Maestría en Ciencias de la Educación por considerarlo el más completo y el que más se ajusta al objetivo trazado. “Conjunto de tareas que se relacionan entre sí, responden a objetivos precisos, al interés y necesidades de los alumnos y de la escuela”, en este caso de la universidad. Las particularidades del concepto y sus características como un todo, demuestran que son posibles y permiten solucionar la problemática expresada en la investigación, por lo que favorece al proceso de enseñanza- aprendizaje y contribuye al desarrollo de las habilidades investigativas.

Este sistema tiene la particularidad de concebir las actividades donde favorece el vínculo de la teoría con la práctica y se desarrolla a partir de contenidos de la unidad curricular Cocina Básica en la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación para desarrollar las habilidades investigativas en los estudiantes.

---

### **1.3 EL Plan y Programa de Estudio para la formación del Licenciado en la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación.**

Se presentan las características generales de los Planes y Programas de Estudio de la Educación Superior para la formación del Licenciado en la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación en la Universidad Experimental del Yaracuy, un análisis del lugar que ocupa la Cocina Básica en estos planes de estudio y su importancia en la formación de sus egresados.

#### **1.3.1 El Plan y Programa de Estudio para la formación del Licenciado en la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación. Aspectos generales.**

La educación superior forma parte del sistema educativo nacional y constituye una etapa para la formación integral del ciudadano, Es por ello, que más allá de una formación humanística, científica y técnica, debe promover el logro de objetivos que tienen relación con la realización plena de la condición humana. Se trata de lograr el pleno desarrollo de la personalidad y el logro de un hombre sano, culto, crítico y apto para convivir en una sociedad democrática, justa y libre, basada en la familia como célula fundamental y en la valoración del trabajo, en la preservación y enriquecimiento del ambiente, capaz de participar activa, consciente y solidariamente en los procesos de transformación social, consustanciado con los valores de la identidad nacional y con la comprensión, la tolerancia, la convivencia y las actitudes que favorezcan el fortalecimiento de la paz entre las naciones y los vínculos de integración y solidaridad latinoamericana.

Se orientan estos conceptos de la transformación hacia la formación de un tipo de profesional hábil para un mundo competitivo, globalizado, regionalizado y en proceso acelerado de transformación, que debe ser orientado a la vigencia de los valores trascendentales del ser humano; la cual no se plantea para relevar al Estado de su función social, sino para ampliar el servicio y mejorar la calidad.

Se supone, adicionalmente, que la formación universitaria no se puede lograr solamente con la enseñanza de conocimientos, habilidades y destrezas, sino también mediante el testimonio de su profesorado en el comportamiento y en la acción, de tal manera que el ejemplo y la conducta le permita al estudiante encontrarse en un diálogo

---

constante y asuma a su vez un comportamiento en hábitos y normas de conducta que lo estimulen a asumir esos valores, especialmente los relacionados con la ética.

La elaboración y ejecución de proyectos de cambio pretenden estimular y canalizar a la universidad para transformar sus estructuras, hacerlas más plenas y funcionales actualizando sus funciones tradicionales para hacer docencia activa, investigación básica y aplicada, extensión masiva, así como actividades remediales y de postgrado de alta excelencia y pertinencia social. Adicionalmente, actualizar al docente, ampliar y adecuar las instalaciones físicas, apoyar las ramas precedentes de educación en las regiones, establecer sistemas regionales de educación superior y ajustar las normativas legales a los resultados de la transformación.

La universidad tiene como misión fundamental procurar la formación integral de sus estudiantes a fin de garantizar un egresado culto y docto, con competencia profesional y sensibilidad social, que sea consciente de su obligación de servir a los demás y en especial a los más débiles y carentes de medios. La formación integral se define como un proceso educativo continuo que partiendo de una concepción amplia del ser humano, procura el desarrollo armónico de sus diversas capacidades en favor del bien común de esta manera, la universidad se propone que sus estudiantes perciban el desarrollo científico y tecnológico en el ámbito del proceso social y económico que lo ha hecho posible, del ambiente natural que modifica y del comportamiento humano.

El ente universitario, es rector en la formación integral y difusión de los valores trascendentales, la educación cívica para la vida de una sociedad democrática y participativa, el rescate de los valores éticos y la formación de la conciencia de la responsabilidad social que tienen todos los que forman la comunidad universitaria. La universidad debe cumplir con las expectativas de la sociedad en la cual se inserta, en función de sus demandas de formación de recursos humanos de alto nivel en áreas prioritarias para el progreso nacional, de los avances de la ciencia y la tecnología para la inserción del país en forma competitiva en la sociedad internacional y del acercamiento universidad-comunidad mediante el reforzamiento de programas de extensión y otros similares. Pero la extensión, vista en el vínculo universidad sociedad puede y debe ser explotado desde la docencia en las unidades curriculares, esto

---

propicia un mejor desarrollo y fijación del aprendizaje sobre todo los relacionados con la ciencia, las habilidades y sus métodos científicos

La referida debe perseguir el más alto nivel de calidad en los programas que ofrece, debe someterse a auto evaluaciones y co-evaluaciones externas periódicas, procesos que concluirían en la acreditación total o parcial de los programas académicos y de la institución, información que hará del conocimiento público. Ella es parte de un sistema educativo con sus componentes formales y no formales, y debe estar en estrecha relación con los demás niveles de la educación. Para ello, la universidad y el resto del sistema educativo deben conjugar sus programas para producir el tránsito de un programa a otro de forma integrada y flexible.

La universidad no puede olvidar que su objetivo final es el de lograr que cada hombre llegue a ser lo que quiere ser y desarrollar su propia interioridad, que pueda afirmar su conciencia personal, la razón de su ser, que tenga ideales para darle un sentido y un propósito a su vida, que cultive la amistad, la generosidad, la solidaridad del hombre que vive en sociedad con los demás hombres, que cultive la convivencia en un ambiente de tolerancia, de respeto a los demás, donde se valora la ley como la expresión de la vida en democracia y donde su libertad y su dignidad se afirman como las bases esenciales de su existir, de su valor para actuar y de una realización cuyo fin último es, en definitiva, la búsqueda de su propia felicidad. La Universidad debe tener en cuenta también, que este proceso está asociado con el propósito de facilitar la creatividad, el desarrollo de la imaginación, el aprender a pensar, la liberación del pensamiento intuitivo, el estímulo a las capacidades de ingenio en la búsqueda de soluciones a problemas nuevos sobre todo de su entorno.

Este enfoque, supone que la formación universitaria no se puede lograr solamente con la enseñanza de conocimientos, habilidades y destrezas, sino también mediante el testimonio de su profesorado en el comportamiento y en la acción, de tal manera que el ejemplo y la conducta en el diario vivir del ambiente universitario le permita al estudiante encontrarse en un diálogo constante con su profesorado y asuma un comportamiento en hábitos y normas de conducta que lo estimulen a mejorar su comportamiento y asumir esos valores que no pueden ser enseñados sino mediante el ejemplo, especialmente aquellos que tienen relación con los valores éticos, tan

---

necesarios de afirmar, de practicar y de promover en la universidad como base de las relaciones humanas y como elemento esencial de su proyección hacia la Sociedad, para poder asumir su orientación y liderazgo.

Del mismo modo, se requiere de un entorno que le permita al estudiante insertarse en su propia búsqueda del saber y de la verdad, pues no es posible ni tampoco deseable pretender enseñarlo todo sobre la base de una relación presencial de profesor-alumno. Es necesario que el estudiante desarrolle sus propios hábitos de estudio e investigación; que aprenda a vincularse con las fuentes originales del conocimiento mediante la lectura de libros y revistas actualizadas, de realización de investigaciones. Tal actitud tiene una consecuencia concreta: la presencia física del alumno en el aula de clase debe limitarse a lo indispensable, donde un compromiso razonable puede ser la mitad del tiempo disponible por el estudiante, para que esa otra mitad la pueda dedicar a visitar la biblioteca, a consultar a través de las redes de información y a indagar sobre las posibles soluciones a problemas concretos que se le presenten para consolidar una actitud de búsqueda, de originalidad e ingeniosidad.

Se trata, entonces, de inducir al estudiante a manejar las fuentes originales del conocimiento que le permitan conocer el “estado del arte” en un tema determinado y las orientaciones prospectivas que se visualizan para que pueda resolver positivamente el dilema que le presenta el profesor cuando le enseña lo aprendido por él, que muchas veces se refiere a conocimientos del “ayer”, ya superados por la rapidez con la cual evoluciona o revoluciona el desarrollo de las ciencias y de las artes o para que pueda visualizar la direccionalidad de los procesos y entender que lo aprendido muchos veces será rápidamente superado por nuevos métodos y técnicas aun desconocidas; pero que puede acceder con la actitud y el patrón de conducta para el aprendizaje que ha logrado consolidar.

También la universidad en su conjunto y las facultades o unidades académicas de aquellas, requieren integrarse al sistema social, económico y cultural que le sirve de entorno. Ya no es posible continuar con el esquema medieval y ni siquiera con el de Córdova, mediante el cual las universidades entendidas como “comunidades de profesores y estudiantes” se aíslan en un claustro para garantizar la independencia de su pensamiento. El desarrollo del conocimiento de hoy, exige que la universidad se

---

vincule con el entorno y establezca “puentes” de comunicación y de integración con éste para nutrirse de tales avances y para responder con el resultado de su talento creador a muchos de los retos que se plantean en este mundo tan cambiante. Por lo que se hace necesario fomentar una atmósfera de permanente interacción entre la universidad y su entorno; todo ello sin desmedro de la libertad académica necesaria para realizar su quehacer intelectual, constituye una necesidad el implicar al estudiante en la indagación constante para la búsqueda de alternativas posibles transformadoras de la realidad venezolana y más, la del contexto cercano.

La estructura legal que rige el sistema universitario debe optimizar las estructuras organizativas, el desarrollo curricular, mejorar la calidad y liberar los planes de estudio para darle facilidades de mejoramiento continuo y la creación de nuevas estructuras y programas por lo que perfeccionar el proceso de enseñanza- aprendizaje desde las unidades curriculares se constituye en necesidad actual.

El programa de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación nació en el seno de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy con la finalidad de fortalecer el sistema alimentario nacional, potenciando el capital intelectual de sus participantes en función de conformar actitudes y aptitudes para planificar, coordinar, ejecutar y evaluar acciones dirigidas a potenciar la seguridad alimentaria nacional y la cultura culinaria de los pueblos.

La realidad alimentaria nacional se refleja en el pensum de este pregrado, el cual descansa básicamente sobre cinco ejes: Tecnológico, Aseguramiento de la Calidad, Gastronómico, Formación de Emprendedores, Investigador; aristas que soportan una compleja estructura que envuelve el contexto actual que en materia de alimentación se presenta a nivel local, nacional e internacional, a fin de elevar la calidad de vida de los habitantes dando solución a aspectos puntuales que influyen acentuadamente en la vida de las personas y empresas, a través de estrategias cuidadosamente diseñadas que permitan:

Potenciar los aspectos que contribuyen a elevar la calidad de los cultivos.

Perfeccionar procesos industriales de recepción, transformación y distribución de materia prima.

Elevar los niveles de calidad de los productos en cuanto a la combinación y fortalecimiento nutricional.

Aportar valor al proceso de preparación y presentación de los alimentos.

Delinear la realidad alimentaria de la población a fin de promover y afianzar el patrimonio cultural intelectual histórico de los habitantes.

Diseñar líneas de acción para potenciar las políticas alimentarias del país.

Proponer acciones concretas derivadas de investigaciones para planificar actividades y afinar procesos que contribuyan a fortalecer la soberanía alimentaria del país.

Implementar alternativas culinarias nacionales e internacionales para establecer estrategias eficientes que intervengan favorablemente en la buena alimentación de los pueblos.

Gerenciar adecuadamente organizaciones cuya materia prima sea de base alimentaria aplicando estrategias innovadoras que incidan positivamente en la cadena de elaboración de productos.

Establecer y supervisar procesos de control de calidad de alimentos.

Emprender eficientemente acciones de investigación alimentaria.

El objetivo general de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación, es formar profesionales capacitados para desarrollar sus conocimientos y experiencias en la ciencia y cultura de la alimentación, mediante la creación y dirección de empresas en el campo de la pequeña industria; su inserción en el sector económico (empresas de fabricación de alimentos, turismo, culinaria o gastronómica); la asesoría y asistencia técnica en la planificación de estrategias alimentarias que abarquen la producción y selección de materias primas de alta calidad, los procesos de comercialización y distribución, el análisis de los mercados; y la investigación y producción intelectual relacionada con la ciencia y cultura de la alimentación.

El Licenciado en Ciencia y Cultura de la Alimentación es un profesional con una sólida formación teórica práctica, moral y ética, con sentido crítico, capaz de analizar los problemas de la sociedad, buscar y aplicar soluciones asumiendo responsabilidades sociales para el mejoramiento de la calidad de vida y de la preservación ambiental y cultural, dentro del contexto del desarrollo sustentable global y regional.

---

Además el Licenciado en Ciencia y Cultura de la Alimentación, es un profesional emprendedor, innovador, con sólida formación moral y ética; con habilidad para crear y gerenciar su propia empresa; capaz de diseñar, asesorar, operar, controlar y supervisar procesos en las áreas: Culinaria, Gastronómica, Servicios Alimentarios, Producción (manejo, almacenamiento y procesamiento) y Aseguramiento de la Calidad con el fin de mantener y/o mejorar los atributos sensoriales y nutricionales de los alimentos; proponer y establecer políticas alimentarias; diseñar Normas y Programas de Mantenimiento, Aseguramiento de la Calidad y de Impacto Ambiental y desempeñarse como investigador en el área de Ciencia, Cultura y Tradición de la Alimentación.

El Licenciado en Ciencia y Cultura de la Alimentación es un profesional con una sólida formación teórica-práctica, moral y ética, con sentido crítico, capaz de analizar los problemas de la sociedad, buscar y aplicar soluciones asumiendo responsabilidades sociales para el mejoramiento de la calidad de vida y de la preservación ambiental y cultural, dentro del contexto del desarrollo sustentable global y regional.

Así, también cuenta con conocimientos y habilidades para la creación y gerencia de pequeñas empresas alimentarias. Diseña, asesora, opera, controla y supervisa procesos en las áreas culinarias y gastronómicas, servicios alimentarios, producción industrial y asesoramiento de la calidad de los alimentos. Planifica e investiga en el área de los alimentos.

La realidad alimentaria nacional se refleja en el pensum de este pregrado, el cual descansa básicamente sobre cinco ejes: Tecnológico, Aseguramiento de la Calidad, Gastronómico, Formación de Emprendedores, Investigador; aristas que soportan una compleja estructura que envuelve el contexto actual que en materia de alimentación se presenta a nivel local, nacional e internacional, a fin de elevar la calidad de vida de los habitantes dando solución a aspectos puntuales que influyen acentuadamente en la vida de las personas y empresas.

La autora considera que el modelo del egresado Licenciado en la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación, exige y es pertinente de un profesional capaz de contribuir y transformar las realidades aportando mejoras científicas, es por ello que se hace necesario perfeccionar el proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las

---

habilidades investigativas, donde se dinamice un proceso que a través de actividades en sistema de manera gradual, desarrolle la formación científica del futuro egresado.

### **1.3.2 Consideraciones generales del programa de la unidad curricular Cocina Básica.**

El programa general de la unidad curricular Cocina Básica del segundo año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY cuenta con un total de 156 horas por períodos, con cuatro horas por semana. El carácter de la unidad es teórico práctico. Su objetivo general es ubicar al estudiante dentro del contexto culinario con el fin de que este maneje de forma asertiva las herramientas y técnicas fundamentales que le permitan un desenvolvimiento pleno en el oficio de cocinar, y que en consecuencia vislumbre otra perspectiva de la cuestión alimentaría en el marco de su formación como profesional de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación.

Los objetivos específicos son los siguientes:

Contextualizar el marco teórico que rige la unidad académica.

Abordar en conjunto con el estudiante definiciones básicas propias del espacio Culinario, así como de la cocina misma (Historia, Cultura Culinaria, Normas, entre otras).

Conocer y ampliar la memoria gustativa del estudiante a través de la elaboración y degustación de platos propios del acervo culinario venezolano.

Lograr que el estudiante comprenda la cocina como hecho cultural, como espacio para la formación en valores, para la investigación, para el reencuentro de saberes materializados en sabores; la cocina como genuino laboratorio del hombre desde donde se desprenden las iniciativas para el desarrollo de la ciencia de la Industria Alimentaría.

En el Lapso I se imparten : Espacio Culinario UNEY, Régimen Alimentario, Técnicas Básicas de Cocina, Normas de Seguridad e Higiene, Cultura del Maíz en Venezuela y Cereales en Venezuela. En el Lapso II : Preparaciones Básicas a partir de: Vegetales, Granos, Huevos y Lácteos, Pastas, Aves, Carne de Res, Carne de Cerdo, Cordero o Chivo, y Pescados y Mariscos y en el Lapso III Cocina Yaracuyana y Dulcería Criolla.

Se explicita claramente que todo nuevo ingrediente debe de ser reconocido en su origen, cultivo, uso y cultura y que las competencias desarrolladas por la unidad

---

curricular son las propias del oficio del cocinero con pertinencia sobre el tema alimentario desde la perspectiva cultural y tecnológica.

Como estrategias metodológicas se expresan las clases teórico- prácticas, la asignación de ensayos cortos por cada clase donde el estudiante desarrolla por escrito, su reflexión, la investigación y exposiciones, las visitas guiadas, la proyección de material audiovisual y el diario gastronómico.

Las características generales del programa de la unidad curricular intencionan desde sus objetivos específicos la necesidad de desarrollar la investigación, sin embargo pocas son las invariantes que se describen para el logro de tales propósitos.

Por tanto, se concluye la importancia de lograr un perfeccionamiento del proceso de enseñanza aprendizaje que conduzca al progreso consecutivo del desarrollo de las habilidades para investigar. A pesar, que el carácter de la unidad curricular es teórico-práctico se debe intencionar hacia la búsqueda de actividades que conlleven en forma de sistema a la aplicación de métodos científicos que potencien la solución y alternativas a problemas relacionados con la profesión, de esta manera se formará al estudiante con rigor, a partir de variar los métodos, procedimientos, formas de docencia y la evaluación, lo anterior, sin llegar a interferir en el cumplimiento de los objetivos de la asignatura y en el carácter ético de los futuros profesionales, por el contrario se perfeccionarán en su proceso de implicación sistemática mediante la investigación.

La autora considera que en los planes y programas de estudio de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación, así como en el de la unidad curricular Cocina Básica se intenciona y se expresa la necesidad de formar un futuro profesional integral, competente, comprometido, emprendedor e innovador, con sólida formación moral y ética; con habilidades para crear y gerenciar, capaz de diseñar, asesorar, operar, controlar y supervisar procesos en las diferentes áreas: con el fin de mantener y/o mejorar los atributos sensoriales y nutricionales de los alimentos; proponer y establecer políticas alimentarias, así como diseñar normas y programas. Sin embargo, la autora asevera la importancia de desarrollar las habilidades investigativas en los futuros profesionales desde invariantes donde analicen, valoren, comparen, tomen decisiones, observen, procesen informaciones y sean capaces de tomar posiciones científicas ante

---

situaciones y problemas de la realidad social para contribuir a su transformación mediante propuestas y alternativas de soluciones. Por lo que se debe establecer de forma gradual esas habilidades por años académicos, disciplinas y unidades curriculares que se le de tratamiento a partir de una didáctica donde se realicen actividades teórico prácticas y se utilicen métodos científicos.

### **Conclusiones del capítulo 1**

Después del análisis científico realizado se comprendió que existen los sustentos teóricos suficientes para comprender la necesidad de perfeccionar el proceso de enseñanza- aprendizaje a partir de sus referentes históricos, así como de las características actuales de los programas y planes de estudio de la carrera y de la unidad curricular de Cocina Básica, por lo que se requiere de un proceso activo, indagativo, en vínculo con la practica social, que desarrolle las habilidades investigativas y la aplicación de los métodos científicos.

El proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas requiere de un perfeccionamiento a través de un sistema de actividades donde a partir del aprovechamiento de los contenidos de la unidad curricular Cocina Básica, se establezcan vínculos entre la teoría y la práctica social, en la búsqueda de manera intencionada de repeticiones de acciones investigativas hasta que se sistematicen, sean asumidas y generalizadas por los estudiantes ante la solución de problemáticas relacionadas con la cultura culinaria en un contexto histórico concreto venezolano.

## **CAPITULO II. SISTEMA DE ACTIVIDADES PARA EL DESARROLLO DE LAS HABILIDADES INVESTIGATIVAS EN LOS ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE CIENCIA Y CULTURA DE LA ALIMENTACIÓN DESDE LA UNIDAD CURRICULAR COCINA BÁSICA.**

En el presente capítulo se realiza una exposición y valoración de los resultados fundamentales del diagnóstico realizado a los estudiantes del segundo año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación, se exponen los fundamentos y la propuesta del sistema de actividades para el desarrollo de habilidades investigativas y su validación por criterios de experto.

### **2.1 Principales resultados del diagnóstico aplicado a los estudiantes del segundo año de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la Universidad Nacional Experimental de Yaracuy.**

#### **Población y muestra.**

Para desarrollar el estudio sobre el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación en la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy, desde la unidad curricular Cocina Básica, se tuvo en cuenta a los 125 estudiantes del segundo año como población y se toma como muestra a los 29 que integran al grupo a y b cursantes de la unidad curricular.

La muestra representa el 23.2 % (29) de la población. Ellos pertenecen al segundo año de la carrera, todos son estudiantes regulares de la universidad. Está representada por jóvenes hombres y mujeres, viven en zonas urbanas y rurales, existen negros y blancos, sus edades oscilan entre 17- 23 años de edad, provienen de diferentes fuentes de ingreso.

Como parte del estudio preliminar para la determinación del nivel de desarrollo alcanzado sobre las habilidades investigativas en los estudiantes de la unidad curricular Cocina Básica de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación se aplicaron un conjunto de **métodos teóricos y empíricos**.

Los métodos teóricos posibilitaron fundamentar el trabajo con relación al sistema conceptual, así como el marco teórico y la fundamentación de la propuesta.

#### **Métodos teóricos y empíricos.**

El de **análisis y síntesis** permitió realizar una percepción detallada de qué situación presentan los estudiantes de la carrera en cuanto a sus habilidades para investigar, qué

posibilidades existen para insertarlos en la actividad investigativa, qué se ha hecho hasta la fecha, qué condiciones y características tienen. Además permitió estudiar por separado cada aspecto planteado en el problema, para llegar a comprender, que a través de un sistema de actividades teórico prácticas se pueden desarrollar las habilidades para la investigación que se intenciona en la transformación del ámbito social, desde la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación.

El método **histórico y lógico** permitió, a través del estudio de la teoría, realizar un análisis del proceso enseñanza- aprendizaje de la educación superior, su desarrollo y secuencias así como de las investigaciones realizadas para el desarrollo de las habilidades que se han realizado, es decir buscar referencias del tema a lo largo del proceso histórico que posibilitó una revisión detallada del objeto de estudio de la investigación.

El **inductivo-deductivo** permitió ir de los elementos particulares al general, es decir, estudiar cada idea expresada partiendo de los problemas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación en cuanto a las habilidades investigativas y el sistema de actividades (teórico - práctico), con sus particularidades, llegando a la comprensión que si se diseña este sistema de actividades se contribuirá a mejorar el problema científico expresado en la tesis.

El método **de lo abstracto a lo concreto** posibilitó a través del estudio de la teoría de investigadores antecedentes, retomar las ideas efectivas en correspondencia con la tesis planteada y llegar a concretar el criterio de la investigadora con relación a la problemática actual que se presenta con los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación en cuanto a su nivel de desarrollo en las habilidades investigativas alcanzadas.

El método **sistémico** permitió elaborar las actividades teórico prácticas para el desarrollo de las habilidades investigativas y estudiar el proceso de enseñanza-aprendizaje en su relación profesor- estudiante, estudiante- estudiante y estudiante- entorno, teniendo en cuenta las leyes y cualidades generales que rigen en el sistema y sus relaciones.

El método **genético** permitió estudiar a los estudiantes de la carrera desde las diferentes características y los desiguales niveles de desarrollo e ir a los orígenes del

problema relacionado con los niveles de desarrollo alcanzado.

La **modelación** se empleó en la elaboración de la propuesta de un sistema de actividades teórico práctico de manera que los estudiantes mediante las acciones concebidas para la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación desarrollen sus habilidades investigativas.

El análisis **porcentual** posibilitó constatar un resultado contable en el diagnóstico aplicado a los estudiantes, así como realizar las valoraciones estadísticas pertinentes en el método criterio de expertos.

El **registro anecdótico** (Anexo #1).permitió evaluar el nivel de observación, análisis, argumentación, y otras habilidades investigativas, así como valorar el nivel de descripción de un hecho, incidente significativo o comportamiento.

La **encuesta** (Anexo #2).se utilizó para investigar los criterios de los estudiantes con relación a las habilidades investigativas. Facilita una valiosa información que caracteriza el estado actual

La **entrevista** (Anexo #3) permitió constatar el criterio de los 29 estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación sobre sus habilidades investigativas a partir de su implicación en trabajos científicos.

La **prueba pedagógica** (Anexo #4) permitió comprobar el nivel de conocimientos de los estudiantes sobre la investigación, a través de los indicadores se evalúa la opinión y desarrollo sobre las habilidades investigativas. Se constataron otros aspectos como la relación de contenidos y las habilidades investigativas y el criterio sobre sus posibilidades para la realización de trabajos de investigación.

La **consulta de experto** (Anexo #5 y 6) se aplicó para conocer sus puntos de vista, criterios y valoraciones acerca del sistema de actividades para el desarrollo de habilidades investigativas en los estudiantes a partir de indicadores, como el nivel de efectividad, viabilidad, su función, rigor científico y otros .

**Análisis documental:** (Anexo #7) se hace un análisis del programa de la unidad curricular Cocina Básica de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación para comprobar cómo está concebida la intencionalidad para el desarrollo de habilidades investigativas del futuro profesional.

A continuación se expresan los **principales resultados** de los métodos empíricos empleados.

El **registro anecdótico** permitió constatar el escaso nivel alcanzado por los estudiantes en cuanto a sus habilidades inherentes a la investigación, y el desconocimiento que poseen sobre la observación, el análisis, argumentación, la valoración, redacción, síntesis, indagación, entre otras. En dicho análisis se pudo observar la facilidad con la que los estudiantes pueden relacionar las vivencias del momento con su cotidianidad, ya que por medio de la degustación final que se realiza en cada una de las preparaciones, ellos comentan la experiencia vivida y logran llevarlo a momentos, sabores, preparaciones comunes de sus hogares y establecer comparaciones.

Con la aplicación del instrumento se comprendió por todos, el valor propio de ellos, de ser lo que son, se valoró e interpretó el hecho alimentario como una necesidad que va más allá del solo alimentarnos. El propio instrumento favoreció el desarrollo de las habilidades como valorar, razonar, comparar, sistematizar, describir, entre otras.

La **encuesta** aplicada a los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación, mostró los siguientes resultados: el 24,14% de los estudiantes a los cuales se les aplicó la encuesta expresaron haber realizado trabajo alguno relacionado con la investigación; y el 75,86% manifestaron no haber realizado ninguno. Teniendo como referente la importancia de desarrollar habilidades investigativas desde la unidad curricular Cocina Básica, en este resultado se demuestra la necesidad de desarrollar actividades que permitan incentivar a los estudiantes por la investigación.

El 65,52% ha realizado algunas tareas de corte investigativo por solicitud de los profesores, un porcentaje significativo, sí se desea generar procesos de investigación desde la clase. El 34,48% de los estudiantes expresaron que han realizado algunas tareas investigativas por interés propio, lo que es significativo para iniciar con estos estudiantes como grupos de investigación, esto constituye una potencialidad que hay que aprovechar.

Un 6,9% de los estudiantes encuestados manifestaron recibir por parte de los profesores asesorías excelentes, en la elaboración de trabajos investigativos, un 20,69% consideró las asesorías de buena, un 34,48 % manifestaron recibir asesorías

consideradas regulares, un 27,6 % las declaró como deficientes, mientras que un 10,34 % manifestó no recibir asesorías, lo que permite esclarecer que el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes dentro de su proceso de enseñanza aprendizaje, es escaso.

En el ítem 4 se apreció que un 72,41% de los estudiantes manifestaron estar desprovistos del desarrollo de las habilidades investigativas, solo el 9,9% declaró exponer resultados, el 6,9% manifestaron poseer habilidad de resumir información, solo el 3,45% de los encuestados expresaron desarrollar las habilidades como detectar problemas, consultar fuente de información, analizar resultados e interpretar los datos. Lo que permitió constatar en el caso de los ítems anteriores, que se manifiesta alguna participación en trabajos investigativos, pero que carecen de rigor científico para la investigación.

En este ítem, un 82,76% declaró no tener experiencia en la elaboración de investigaciones, un 17,2% manifestó su participación en investigaciones, estos resultados permiten valorar de necesaria el aporte de la investigación para contribuir al desarrollo de las habilidades investigativas.

Al realizar el análisis de los resultados se comprueba que el 17,2% consideraron que han desarrollado las habilidades investigativas al analizar, valorar, sintetizar, deducir, entre otras. Existe un 82,76% que reconoció y comprendió que es una necesidad el hecho de razonar, analizar, deducir, sistematizar, sintetizar, interpretar, coordinar, liderar, organizar, tomar decisiones, contar con un pensamiento crítico, crear, aplicar y valorar para lograr desarrollar a un profesional capaz de investigar y competente.

Con relación a lo anterior el 51,72% de los estudiantes que se les aplicó la encuesta manifestaron que casi nunca han participado en diferentes fases de investigaciones, y un 31,03% declaró que nunca ha redactado un informe con un lenguaje científico.

Con relación a las veces que los estudiantes encuestados consideran tener facilidad para la recolección de los datos, el 68,97% consideró que algunas veces, el 65,52% declararon no tener facilidad para el procesamiento de datos.

La habilidad de deducir consiste en extraer consecuencias importantes para su investigación y el contexto en el que repercute las leyes y las teorías con las que trabaja, con relación a lo anterior el 62,07% de los estudiantes declaró que algunas

veces le es fácil deducir la información y el 20,69% de los estudiantes manifestaron que al leer un documento casi nunca deducen la información.

La habilidad de sistematizar consiste en reflexionar de forma organizada sobre las lecturas realizadas y producir nuevo conocimiento a partir de la práctica, con relación a lo anterior se evidenció que el 65,52% de los estudiantes no escriben los resultados de la investigación y el 17,24% no publica.

La habilidad de redactar es fundamental para lograr la correcta comprensión de un texto científico, donde se agrupan de forma coherente todos lo obtenido de las consultas realizadas para después poder interpretar sus resultados. Con relación a lo anterior el 34,48% de los estudiantes que se les aplicó la encuesta reconocieron que carecen de la habilidad de redactar a partir de la información, el 48,28% reconoció no agrupar de forma coherente los resultados.

La habilidad de sintetizar consiste en comprender las ideas más simples constituyentes de un todo que le lleva a valorar críticamente lo que lee y lo relaciona con la realidad y con su futura práctica profesional. Así mismo, es capaz de a partir de ideas secundarias, constituir ideas principales que guiarán su investigación, con relación a lo anterior el 51,72% de los estudiantes que se les aplicó la encuesta reconocieron que nunca comprenden las ideas, el 31,03% expresaron que casi nunca valoran críticamente lo que leen y lo relacionan con la realidad y el 55,1% de los encuestados consideraron que nunca les resulta fácil explicar la realidad y el 27,59 % de ellos, dijeron que casi nunca les es fácil comprender una información para modificarla.

La habilidad de interpretar consiste en la explicación de la realidad estudiada, con vistas a su comprensión o modificación; con relación a lo anterior el 55,17% de los estudiantes manifestaron que no le es fácil explicar la realidad y el 27,59% expresaron que casi nunca comprenden la información.

La habilidad de coordinar consiste en ser capaz de regular las acciones y los medios para un buen desarrollo del proceso de investigación, con relación a lo anterior el 68,97% de los estudiantes que se les aplicó la encuesta manifestaron que algunas veces le es fácil comprender y solo el 13,79% llega a acuerdos con otras personas.

Al indagar sobre si se manifiesta una actitud de cuidado y entrega por la investigación en los estudiantes encuestados se comprobó que el 55,17 % casi nunca tienen esmero

y dedicación y al indagar por la creación de un clima de confianza cuando se trabaja en grupo el 31,03% expresaron que casi nunca existe ese clima necesario.

El arte de liderar consiste en ser capaz de dirigir en la organización y coordinación de grupos y materiales para un óptimo desarrollo y rendimiento en el proceso de investigación, con relación a lo anterior el 55,17% de los estudiantes que se les aplicó la encuesta, manifestaron que casi nunca declaran una actitud positiva por la investigación, el 31,03% algunas veces crea clima de confianza. El 65,5% expresan que algunas veces programan sus propias actividades y el 5 % consideran que casi nunca tratan de entender los fenómenos que los rodean.

La habilidad de organizar consiste en ser capaz de establecer las fases, los recursos materiales y humanos para un buen desarrollo del proceso de investigación, con relación a lo anterior, el 65,52% de los estudiantes encuestados piensan que algunas veces programan sus actividades, el 17,24% casi nunca entienden los fenómenos y el 65,52 % consideraron que cuando algo sale mal, solo algunas veces tratan de corregir los problemas para que no se vuelvan a repetir. Solo el 20,62 % expresaron que algunas veces cuando tienen que hacer una elección suelen consultarlo con otras personas para escuchar criterios.

La habilidad de toma de decisiones consiste en elegir en cada momento los pasos y técnicas más acordes a la situación problemática y a las posibilidades de resolución, con relación a lo anterior el 65,52% de los estudiantes expresaron que solo algunas veces buscan corregir el problema y el 20,69% algunas veces suelen consultar para resolver el problema.

Al indagar sobre si la ciencia les fascina, el 65,52 % de los estudiantes consideraron que nunca les ha fascinado y solo el 20,69 % se capacitan y actualizan en el conocimiento sobre la investigación, por sentir que les atrapa.

La habilidad de pensamiento crítico consiste en el elemento que mueve al investigador a querer cambiar las cosas, a querer mejorar aquellas situaciones de su entorno susceptibles de mejora, con relación a lo anterior el 65,52% de los estudiantes declararon no gustarle los temas sobre ciencia, el 20,69% se actualiza sobre los temas de investigación lo que evidencia el desconocimiento y el criterio de pensamiento como una habilidad para su desarrollo.

Frente a un problema concreto solo el 58,62 % expresaron que casi nunca buscan soluciones y o alternativas y solo el 24,14% expresaron identificar problemas relacionados con su quehacer.

La habilidad de crear consiste en establecer acciones nuevas para problemas nuevos, con relación a lo anterior el 58,62% de los estudiantes casi nunca buscan soluciones o alternativas y solo el 24,14 % identificaron los problemas relacionados con su quehacer. La habilidad de aplicar consiste en llevar a cabo lo planificado, seguir metódicamente sus pasos en vías de obtener los resultados que redunden en una mejora de la problemática estudiada, con relación a lo anterior el 58,62% de los estudiantes refirieron que casi nunca usan los recursos tecnológicos para procesar la información y el 24,14 % algunas veces lo planifica.

La habilidad de valorar consiste en estimar lo verdaderamente importante para saber su incidencia en el proceso seguido, y así tenerlo en cuenta en su justa proporción, con relación al tema el 41,38% de los estudiantes algunas veces valoran lo que otros hacen y el 41,38% logran que la gente se sienta bien.

Análisis de los resultados de la **entrevista** que se les aplica a los estudiantes de la carrera Ciencia y cultura de la Alimentación.

La **entrevista** se aplica con el objetivo de constatar la opinión de los 29 estudiantes de la Carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación sobre su nivel de desarrollo alcanzado en las habilidades investigativas desde la unidad curricular Cocina Básica.

Sobre el desarrollo de las habilidades inherentes a la investigación desde la unidad curricular Cocina Básica se constató que el 20,69 % de los estudiantes manifiesta desarrollarlas, mientras que el 79,31% declara no desarrollar actividades que conlleven a fortalecer esas habilidades, aunque hicieron mención al registro anecdótico y a la observación, lo que denota desconocimiento del tema abordado.

El 48,28 % de los estudiantes entrevistados consideran que el proceso está dirigido al desarrollo de habilidades que se utilizan para investigar, el 51,72% desconoce si el proceso de enseñanza aprendizaje permite desarrollar dichas habilidades.

En este ítem se puede observar de manera general que un alto porcentaje tienen reconocimiento de algunas habilidades inherentes a la investigación, al igual que es notorio que otras son desconocidas en su totalidad por los estudiantes y no son

consideradas importantes para su desarrollo en el trabajo científico investigativo, mientras que algunos las consideran muy importante.

Análisis de los resultados de la **prueba pedagógica** que se les aplicó a los estudiantes de la carrera Ciencia y cultura de la Alimentación.

El criterio presentado permitió comprobar el nivel de conocimientos y el desarrollo por los estudiantes sobre la investigación, quedando demostrado que un 58,62% declaró no conocer nada, el 17,24% medianamente conoce y un 6,90 % conoce el significado de las habilidades investigativas. Resultados que evidencian la carencia de habilidades investigativas dentro de sus actividades docentes.

En este caso se puede demostrar que los estudiantes seleccionados para aplicar la prueba pedagógica declararon en su mayoría las técnicas, la metodología y las estrategias como habilidades investigativas, dejando claro que un significativo porcentaje, el 34,48 % mostraron desconocimiento al no definir que son las habilidades investigativas.

El 23,75% han logrado investigar sobre las recetas de su comunidad, el 31,03% manifestaron desconocimiento en cuanto los elementos utilizados para la investigación, un 6,90 % reconoció los elementos y un 34,48% no respondió. Dejando clara evidencia del desconocimiento para el abordaje investigativo.

El **análisis documental** aseveró la intencionalidad y el nivel de exigencias que existe para la formación de un profesional integral con habilidades indagativas para transformar el contexto más cercano, así como las posibilidades de establecer sistemáticamente el vínculo de la teoría con la práctica.

Desde los documentos se constató el propósito del desarrollo de habilidades inherentes a la investigación como analizar, indagar, valorar, redactar, entre otras, de igual manera se expresa la intensión en la búsqueda de problemas de la realidad social para contribuir a su transformación mediante propuestas y alternativas de soluciones.

El propósito expresado en los planes y programa de estudio sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje para el desarrollo de las habilidades investigativas en la formación de un profesional integral en la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación no se corresponde en su totalidad con la práctica educativa por lo que se debe buscar alternativas que permitan establecer de forma gradual esas habilidades por años

---

académicos, disciplinas y unidades curriculares que se le de tratamiento a partir de una didáctica donde se realicen actividades teórico prácticas, en forma de sistema y se utilicen métodos científicos.

*Consideraciones finales* de los métodos empíricos a partir de la *triangulación* de la información. En el análisis realizado sobre los instrumentos aplicados se pudo constatar que:

No todos los estudiantes muestreados han ejecutado trabajos investigativos, existen algunos que nunca lo han hecho, sin embargo la generalidad reconocen lo importante que merita la incentivación y realización para su formación profesional.

Se manifiesta la necesidad del desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes, así como el hecho de contar con los contenidos de la unidad curricular propicios para la realización de investigaciones que contribuyan a la solución de problemas sociales.

Pocos estudiantes han recibido asesorías por profesores para realizar investigaciones, lo que demuestra sus deficiencias en el conocimiento y desarrollo de estas habilidades investigativas, causa de la no concreción de actividades teórico prácticas que les favorezca sus habilidades desde las propias unidades curriculares que reciben.

Existen estudiantes que solo tienen desarrolladas y conocen algunas habilidades investigativas y la generalidad de los muestreados las desconocen, es por ello, que más del 50% no declaran una actitud consecuente y positiva ante su desarrollo.

Al indagar sobre las habilidades investigativas a partir de su reconocimiento, existen algunos estudiantes que hacen mención a ciertas habilidades, tales como: analizar, valorar, sintetizar, organizar, entre otras, lo que significa que hay que trabajar con el resto para contribuir al buen desarrollo de las investigaciones de lo contrario se realizarán imprecisas y con baja calidad.

Al valorar el desarrollo de las habilidades necesarias para la investigación se comprobó que es insuficiente, no son capaces de lograr la asimilación, sistematización y el nivel de generalización de las operaciones inherentes a la investigación, en nuevos escenarios de aprendizaje.

Más del 70 % no logran indagar sobre las recetas de su comunidad, lo que demuestra el desconocimiento para el abordaje investigativo relacionado con la unidad curricular y sus contenidos que posibilitan el vínculo social a partir de la investigación.

Las comunidades requieren de transformación cultural alimenticias, cuestión que se puede lograr a partir de la contribución universitaria desde su quehacer investigativo. Es por ello, que es una necesidad actual, aprovechar los contenidos de las asignaturas para desarrollar este tipo de habilidades y así contribuir a la formación integral del verdadero profesional.

## **2.2 Propuesta y fundamentación del sistema de actividades para el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica.**

En la presente investigación a partir de la propuesta del sistema de actividades se reconoce al hombre como un ser histórico-social o, más concretamente, un ser histórico-cultural; moldeado por la cultura que él mismo crea; determinado por las interacciones sociales, es decir, por medio de la relación con el otro, el individuo es determinado; es por medio del lenguaje el modo por el que el individuo es determinado y es determinante de los otros individuos (Vygotsky, 1996).

La propuesta admite a la actividad mental como exclusivamente humana y resultante del aprendizaje social, de la interiorización de la cultura y de las relaciones sociales; el desarrollo se admite como un proceso largo, marcado por saltos cualitativos, se considera que la propuesta permite que el individuo interiorice significados sociales derivados de las actividades culturales y mediados por signos e instrumentos donde el lenguaje es el principal mediador en la formación y en el desarrollo de las funciones psicológicas del individuo.

El fundamento filosófico y metodológico de esta investigación es el Materialismo Dialéctico, el cual sirve de base para explicar los cambios cualitativos, los nexos que justifican la unidad material del mundo y los fenómenos objetivos, y para ello se hace necesario la aplicación de las leyes y categorías dialécticas (esencia y fenómeno, causa-efecto, necesidad-casualidad, contenido-forma, posibilidad-realidad, lo general-lo particular, lo abstracto-lo concreto, lo histórico-lógico), y las bases de teoría del conocimiento.

Lo esencial, en esta propuesta, no es la transferencia de habilidades de los que saben más a los que saben menos sino es el uso colaborativo de las formas de mediación para crear, obtener y comunicar sentido (Moll, 1993). La enseñanza debe apuntar fundamentalmente no a lo que el estudiante ya conoce o hace, ni a los comportamientos que ya dominan, sino aquello que no conoce, no realiza o no domina suficientemente. Es decir, se debe ser constantemente exigente con los estudiantes y ponerlos ante situaciones que les obliguen a implicarse en un esfuerzo de comprensión y de actuación.

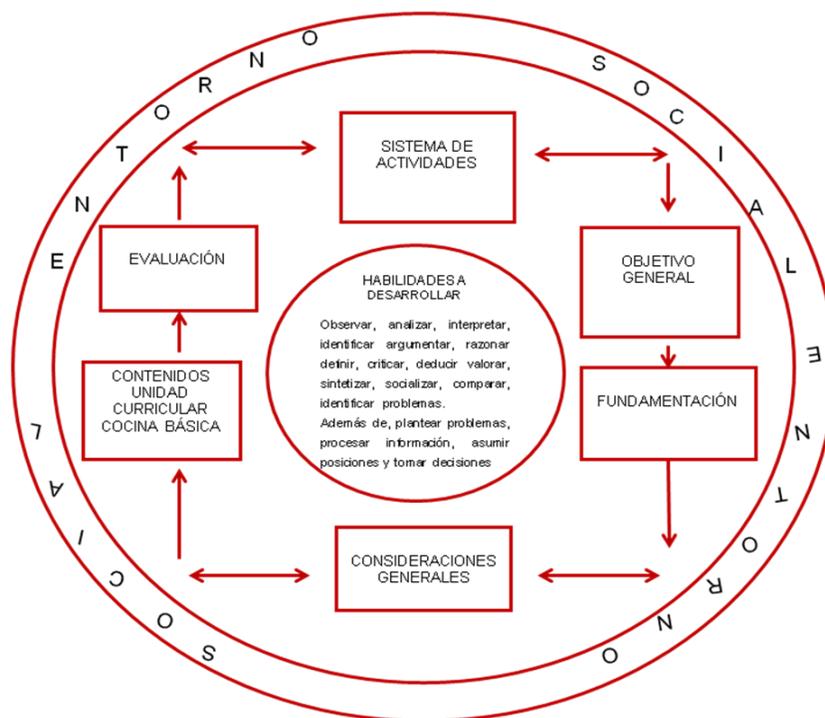
Además ante la nueva propuesta el proceso de enseñanza- aprendizaje es resultado directo de la actividad del estudiante en su relación con el mundo circundante para su transformación a partir de la búsqueda incesante de alternativas de soluciones ante problemáticas de su contexto que se relacionen con la profesión. Es por ello que esta nueva propuesta que se plantea por la investigadora, exige de la utilización de métodos científicos en cada una de las tareas planteadas durante el proceso de enseñanza- aprendizaje para el desarrollo de las habilidades para investigar y las inherentes a ella.

Ante la nueva propuesta de actividades teórico prácticas para desarrollar las habilidades investigativas el conocimiento tiene su origen en la interacción dialéctica entre el sujeto cognoscente y el objeto, dentro de un marco histórico-contextual del que forma parte el sujeto y que lo determina para la contribución a su transformación a partir de las propuestas de alternativas de solución ante problemáticas identificadas.

En la mencionada propuesta el proceso enseñanza- aprendizaje es resultado de un proceso planeado, donde la intervención del profesor es el mecanismo seleccionado y la universidad es el lugar donde se desarrolla este proceso intencional de enseñanza- aprendizaje en vínculo con la realidad social, el cual puede ser también desarrollado directamente en el entorno social. El educador está presente como el agente facilitador, mediador, innovador y dinamizador de este proceso.

Por lo antes expuesto se diseña un sistema de actividades para desarrollar habilidades investigativas en los estudiantes de la Carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy.

## SISTEMA DE ACTIVIDADES



**Objetivo General:** desarrollar habilidades investigativas en los estudiantes del segundo año de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación desde la Unidad curricular de la Unidad Curricular Cocina Básica para la transformación de la realidad.

### Consideraciones generales de la propuesta

La autora considera que se necesita de cambios en el estilo pedagógico de la profesora, así como en los estudiantes, de manera que en su desempeño interactúen contribuyendo al desarrollo de las habilidades investigativas desde la unidad curricular Cocina Básica, con el fin de fortalecer la investigación, siendo esta, parte fundamental del objetivo general de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación.

El sistema de actividades se diseña en tres períodos: primer período: septiembre- a diciembre, el segundo período: enero- marzo y el tercer período: abril- junio. Se considera que su elaboración va del nivel más simple al más complejo, con el fin de alcanzar el objetivo propuesto. Se plantea desarrollar actividades encaminadas al conocimiento sobre la investigación, a través de la acción creadora, la voluntad, el dominio de la ciencia, el vínculo con la sociedad y la responsabilidad para resolver las problemáticas que se le presentan en las actividades diseñadas. Hay que promover en

los estudiantes motivaciones e intereses para poder investigar, ver que en el desarrollo de las actividades se haga ciencia y se expongan en las mismas investigaciones realizadas con anterioridad, que se utilicen los métodos del conocimiento científico.

Cuando se penetra en la mente y en el corazón del estudiante, se halla la disposición de aprender. Para hacer que el estudiante cambie, el profesor debe ser agente de cambio, es necesario cambiar en primer lugar buscando la discusión y el debate científico colectivo. Es por ello, que el profesor y el estudiante deben jugar ciertos roles que favorezcan el protagonismo estudiantil fortaleciendo la investigación desde la unidad curricular cocina básica de la UNEY.

### **Rol del estudiante**

- Protagonista activo y consciente.
- Investigador, descubridor y hacedor.
- Capaz de tomar iniciativas, elaborar y utilizar estrategias en la realización de las actividades de manera creadora.
- Descubre, se motiva e integra sus conocimientos.
- Se propone metas, disfruta de las actividades en las que participa.
- Realiza proposiciones abiertas y trabaja de forma abierta.
- Expone sus resultados creativamente.
- Encuentra la forma de superar sus limitaciones, aprende significativamente.

Además, es capaz de tomar decisiones y adopta posiciones críticas y autocríticas, propone alternativas de soluciones, identifica problemas y los analiza, procesa información, valora y enjuicia.

### **Rol del profesor.**

- Estimulador, motivador, facilitador y mediador.
- Crea escenarios agradables y de confianza, elabora y selecciona actividades teniendo en cuenta las motivaciones de los estudiantes, las necesidades concretas y valora las posibilidades objetivas.
- Motiva y enseña a los estudiantes, en lo individual y atendiendo la diversidad de acuerdo con las necesidades sentidas obtenidas del diagnóstico.
- Fomenta la reflexión, el pensamiento lógico, el divergente, la imaginación creadora y la toma de decisiones.

- Les facilita la comunicación y la construcción de ideas y conocimientos.
- Eleva la autoestima de los estudiantes con estímulos afectivos.
- Se prepara individual y colectivamente.
- Se proyecta estrategias para resolver problemas con su actitud científica y las fomenta en sus estudiantes.
- Establece coordinaciones para la realización de actividades teórico-práctica.

Con el sistema actividades que se propone se fortalecen habilidades entre las que se destacan: observar analizar, interpretar, identificar, argumentar, razonar, definir, criticar, deducir, valorar, sintetizar, socializar, comparar, tomar de decisiones, asumir posiciones. Además de: identificar y plantear problemas, así como procesar información.

En cada actividad se evaluarán los estudiantes, se emplearán diversas formas entre las cuales se encuentran la auto evaluación, la coevaluación y la heteroevaluación. Se utilizarán la forma oral y escrita. Estas permitirán la retroalimentación sistemática para valorar y proyectar nuevas tareas de manera diferenciada y para el colectivo en general, donde se conlleve al avance de las habilidades investigativas, hasta lograr la asimilación de las operaciones mediante repeticiones y otras prácticas para su asimilación y generalización a problemáticas nuevas encontradas. Se dará seguimiento al desarrollo alcanzado de las invariantes para lograr la calidad de las investigaciones es decir, al análisis, síntesis, generalización, abstracción, valoración, redacción científica, entre otras, necesarias para investigar. Esta alternativa permite que el alumno aprenda haciendo, en la medida que investiga se desarrolla.

Esta propuesta admite una evolución en el sistema evaluativo de la unidad curricular, donde el valor científico esté presente, es decir no basta con la elaboración de una receta de cocina, sino que ante una problemática del contexto comunitario el estudiante debe tomar posición científica y presentar alternativas para transformar esa realidad.

En cada actividad se da tratamiento a contenidos específicos de la unidad curricular Cocina Básica y se aprovecha para desarrollar mediante acciones concretas las habilidades para la investigación, se expresa su título, objetivos de la actividad, las principales habilidades a desarrollar, la forma que se utiliza, el contenido a tratar, el método y procedimientos, las consideraciones específicas necesarias para su

realización y finalmente se describe la actividad, donde se evidencia la evaluación a realizar.

El sistema de actividades se evalúa por criterio de expertos y dentro de los indicadores a considerar se encuentran: nivel de viabilidad, nivel de efectividad, nivel de factibilidad, nivel de aplicabilidad y respuesta al problema planteado en la investigación.

## ESTRUCTURA DEL SISTEMA DE ACTIVIDADES

### ACTIVIDADES I. PERIODO SEPTIEMBRE – DICIEMBRE

N°	Título	Objetivo	Contenido	Método o procedimiento	Habilidad inherente a la investigación	Consideraciones específicas	Forma de organizar la docencia
1	El espacio culinario	Definir el espacio culinario y régimen alimentario para el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria.	Conceptos básicos del régimen alimentario y las normas de higiene y seguridad alimentaria. Su importancia.	Trabajo Grupal (lluvia de ideas)	Redactar Crear Recopilar información	Material bibliográfico, Instrumento (prueba pedagógica) Aula de clases.	Clase Teórica
2	Hierbas y especias. Batería de cocina	Identificar mediante la observación y degustación las hierbas, especias, utensilios y equipos usados en la cocina.	Identificación de las hierbas y especias. Batería de cocina y utensilios	Trabajo Individual grupal.	Observar Reconocer Redactar Sintetizar Ordenar	Material bibliográfico, Material audio visual (proyección de película), Instrumentos (guía de observación y registro anecdótico) Aula de clases Laboratorio de cocina.	Clase teórica práctica.
3	La cocina un espacio de aprendizaje	Explicar la importancia de la cocina como un espacio para el aprendizaje.	La cocina como espacio de aprendizaje	Trabajo Grupal. Exposición Debate	Criticar Analizar Sintetizar Interpretar	Video beam (su uso no condiciona el desarrollo de la actividad).	Clase teórica reflexiva

4	Aprender-haciendo desde la cocina	Definir las recetas de cocina y cuáles son las principales del acervo culinario venezolano para el fortalecimiento de su identidad.	Definición de recetas de cocina, estructura, detalles esenciales, definición de cata, entre otros.	Trabajo grupal	Describir Interpretar	Aula de clase Material bibliográfico	Clase teórica reflexiva
5	El sofrito, receta básica del acervo culinario venezolano	Elaborar sofrito como receta básica del acervo culinario para el fortalecimiento de su identidad nacional.	Sofrito venezolano. Su elaboración	Trabajo Independiente y Grupal	Identificar Describir Interpretar	Aula de clase Laboratorio de cocina Insumos para la práctica.	Clase teórica práctica
<b>ACTIVIDADES II. PERIODO ENERO – MARZO</b>							
6	La Cocina Básica y la investigación.	Relacionar los contenidos esenciales de la Cocina Básica con el abordaje científico en las comunidades.	La Cocina Básica y el abordaje científico en las comunidades.	Trabajo grupal	Exponer Elaborar Identificar Argumentar	Material bibliográfico aula de clases Video beam (su uso no condiciona el desarrollo de la actividad), aula de cocina.	Taller- debate
7	La realidad culinaria venezolana. Su transformación.	Caracterizar la realidad culinaria de los contextos socioculturales, mediante el uso de métodos y técnicas científicas.	El acervo culinario en las comunidades. Métodos y herramientas para abordar el trabajo investigativo.	Trabajo individual Grupal. Trabajo de campo individual	Interpretar Describir Identificar Deducir Observar Indagar contextualizar	Material bibliográfico aula de clases	Clase teórica práctica

8	La investigación, una alternativa para el fortalecimiento de la Cocina Básica	Identificar la problemática encontrada en su comunidad en vínculo con los contenidos de la unidad curricular Cocina Básica.	La investigación y la cocina básica, identificación de problemas en las comunidades.	Trabajo independiente y exposición	Argumentar Describir Razonar Criticar Analizar entre otras	Aula Pizarra Material bibliográfico	Taller- debate
9	Aula y comunidad. Un acercamiento a la realidad desde la cocina	Diagnosticar el contexto sociocultural de la comunidad en estudio a través de los contenidos aprendidos en Cocina Básica.	La realidad culinaria en la comunidad Métodos y herramientas para abordar el trabajo investigativo	Trabajo individual y grupal	Observar Identificar Redactar Valorar Deducir Describir	Aula	Taller científico
<b>ACTIVIDADES III. PERIODO ABRIL – JUNIO</b>							
10	El acervo cultural culinario en la comunidad y la argumentación científica.	Argumentar científicamente la problemática identificada en la comunidad en relación con los contenidos aprendidos en Cocina básica.	La argumentación científica en relación con los contenidos de Cocina básica.	Trabajo grupal	Analizar, interpretar identificar, razonar, definir, criticar, deducir valorar, sintetizar, comparar, toma de decisiones, asumir posiciones, procesar información	Aula de clase	Taller - científico

11	La transformación cultural culinaria de las comunidades.	Valorar los trabajos investigativos sobre las principales problemáticas de la cocina básica venezolana, en las comunidades. Alternativas de solución.	La cocina básica venezolana. Sus problemáticas actuales comunitarias	Trabajo independiente grupal	Analizar, interpretar, argumentar, razonar, criticar, deducir, sintetizar, socializar, comparar tomar decisiones, asumir posiciones, procesar información	Aula de clase, representantes de la comunidad	Exposición- Debate
12	Ciencia y Cultura de la Alimentación- Comunidad	Socializar las investigaciones realizadas sobre la cultura culinaria de las comunidades	La cultura culinaria en las comunidades	Exposición oral	Tomar posiciones, debatir, criticar, argumentar y otras.	Comunidad seleccionada Guama- Casa de cultura.	Taller científico

**Descripción de las actividades por períodos.****Actividades Período I. (septiembre – diciembre)****Actividad # 1.**

**Título:** El espacio culinario.

**Objetivo:** Definir el espacio culinario y régimen alimentario para el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria.

**Contenido:** Conceptos básicos del régimen alimentario y las normas de higiene y seguridad alimentaria. Su importancia.

**Método o procedimiento:** Trabajo Grupal (Lluvia de ideas)

**Habilidad a desarrollar:** Redactar, crear, recopilar información.

**Consideraciones específicas:** para desarrollar la actividad se requiere de material bibliográfico, instrumento (prueba pedagógica) y el aula de clases.

**Forma de organizar la docencia:** clase teórica

**Descripción:** Se inicia la actividad realizando una presentación de los contenidos y objetivos. Se realiza una lluvia de ideas donde los estudiantes se expresan libremente en cuanto al tema, este recurso pedagógico permite la construcción y comprensión en colectivo de las definiciones a estudiar que son fundamentales para el desarrollo de actividades posteriores.

El profesor como facilitador realiza una breve explicación (uso, importancia,) de los instrumentos a aplicar para la evaluación final de la actividad. Se orienta la elaboración de un trabajo grupal, donde van analizar, reflexionar y resumir conceptos básicos del régimen alimentario y las normas de higiene y seguridad alimentaria así como la importancia de la cocina como espacio culinario, realizarán un trabajo escrito y la exposición de los mismos. Al culminar la actividad se aplica una prueba pedagógica, que permite la evaluación de la actividad y de los conocimientos adquiridos en cuanto a la comprensión y conceptualización de los términos, se orienta la elaboración de un registro anecdótico para dar a conocer a los estudiantes los instrumentos que les permiten desarrollar la habilidad de redactar y recopilar información.

Entonces se intercambia sobre el régimen alimentario familiar y el cumplimiento de las normas de seguridad alimentaria, se les orienta observar a partir de la elaboración de una guía cómo se cumple en su hogar. Los alumnos serán evaluados según lo

establecido anteriormente.

### **Actividad # 2.**

**Título:** Hierbas y especias. Batería de cocina.

**Contenidos:** origen, clasificación, uso y aplicación en la cocina, reconocimiento de las hierbas y especias. Batería de cocina.

**Objetivo:** Identificar mediante la observación y degustación las hierbas, especias, utensilios y equipos usados en la cocina.

**Método o procedimiento:** Trabajo individual y grupal.

**Habilidad a desarrollar:** observar, reconocer, redactar, sintetizar y ordenar.

**Consideraciones específicas:** se requiere de material bibliográfico, material audio visual (proyección de película), instrumento (guía de observación y registro anecdótico), aula de clases y laboratorio de cocina.

**Forma de organizar la docencia:** Clase teórico – práctica.

**Descripción:** Esta actividad se inicia con un breve resumen de la clase anterior, se revisa el trabajo independiente para comprobar el cumplimiento de los objetivos propuestos en la actividad anterior y el desarrollo de las habilidades investigativas. La base teórica estudiada permite un mejor desempeño en el trabajo práctico que se instruye en esta etapa. Una vez estudiada la bibliografía correspondiente al abordaje teórico del tema, el profesor da inicio con la proyección de un material audiovisual el cual permite a los estudiantes, mediante la observación corroborar la importancia de la cocina como hecho sociocultural y responden el instrumento para la evaluación final, una vez culminada la proyección se procede al trabajo práctico en el laboratorio de cocina, el profesor da las instrucciones de la organización y orden que se debe tener en el espacio.

Se continúa con el reconocimiento e identificación de equipos y utensilios, para posteriormente realizar la degustación de las hierbas y especias, lo que favorece la actividad sensorial en cocina. Se dan las orientaciones finales para la entrega del trabajo grupal sobre la cocina como espacio culinario.

A través de la aplicación de la guía de observación, se evalúa la capacidad de observación del material audiovisual proyectado y la degustación realizada para responder el instrumento, la elaboración de un registro anecdótico el cual permite a los

estudiantes desarrollar la habilidad de redactar, describir, sintetizar y recopilar información. Este será evaluado y analizado de manera individual.

### **Actividad # 3.**

**Título:** La cocina un espacio de aprendizaje.

**Objetivo:** Explicar la importancia de la cocina como un espacio para el aprendizaje.

**Método o procedimiento:** trabajo grupal, exposición - debate

**Habilidad a desarrollar:** Criticar, analizar, sintetizar, interpretar.

**Consideraciones específicas:** Se requiere de video beam (su uso no condiciona el desarrollo de la actividad).

**Forma de organizar la docencia:** Clase teórica – reflexiva

**Descripción:** Se inicia haciendo un recordatorio de los contenidos trabajados en las dos primeras actividades, se realizan reflexiones para valorar y evaluar el cumplimiento de los objetivos propuestos, fundamentalmente si las diferentes habilidades intencionadas a su desarrollo investigativos fueron comprendidas y puestas en práctica para la elaboración del trabajo teórico grupal. En esta actividad se profundiza y se aclaran dudas, se debate con los estudiantes y entre los estudiantes sobre la cocina como espacio de aprendizaje y sobre las recetas, se propicia el debate para lograr que los estudiantes expliquen la importancia de la cocina como un espacio para el aprendizaje. Se orienta la actividad del siguiente encuentro el cual da inicio al abordaje teórico de la receta. Para esta actividad se les sugiere la bibliografía a estudiar y se les facilita un instrumento para la indagación e investigación de las principales recetas y o problemas presente en su comunidad, se explica el instrumento y cómo indagar.

Control / evaluación: se realizan las exposiciones, se reflexiona sobre los trabajos indicados y se recogen los escritos de las actividades, después de una valoración sobre las habilidades investigativas utilizadas en sus trabajos.

### **Actividad # 4.**

**Título:** Aprender- haciendo desde la cocina.

**Objetivo:** Definir las recetas de cocina y cuáles son las principales del acervo culinario venezolano para el fortalecimiento de su identidad.

**Contenidos:** Definición de recetas de cocina, estructura, detalles esenciales, definición de cata, entre otros.

**Método o procedimiento:** Trabajo grupal

**Habilidad a desarrollar:** Describir, interpretar.

**Consideraciones específicas:** Aula de clase, material bibliográfico

**Forma de organizar la docencia:** Clase de teórica – reflexiva

**Descripción:** Se inicia la actividad con la discusión y la comprensión del material facilitado en el encuentro anterior, la cual se realiza de forma independiente y de manera que se apropien del contenido de forma activa. Luego se debate sobre los resultados de la información recabada con la aplicación del instrumento para identificar las principales recetas y/o problemas identificados por los estudiantes. Se orienta y se entrega la receta a elaborar en el próximo encuentro, con la finalidad de que los estudiantes investiguen lo referente al origen de la receta, preparación, criterio de presentación si lo a merita, y el estudio analítico de la receta, para comprender e interiorizar las diferentes técnicas, cortes, métodos de cocción a utilizar en la preparación. Mediante un taller se debate por los estudiantes, a partir de textos e imágenes recopilados, donde se conocen e identifican las principales recetas y/o problemas fichados por ellos. Se evalúa mediante la autoevaluación y la coevaluación.

### **Actividad # 5.**

**Título:** El sofrito, receta básica del acervo culinario venezolano.

**Objetivo:** Elaborar sofrito como receta básica del acervo culinario para el fortalecimiento de su identidad nacional.

**Contenidos:** Sofrito Venezolano. Su elaboración.

**Método o procedimiento:** Trabajo Independiente / grupal

**Habilidad a desarrollar:** Identificar, describir, interpretar, organizar.

**Consideraciones específicas:** Aula de clase, laboratorio de cocina, insumos para la práctica.

**Forma de organizar la docencia:** Clase teórica – práctica.

**Descripción:** El profesor presenta las instrucciones a partir del contenido estudiado en los encuentros anteriores, lo que garantiza la interpretación, descripción e identificación de los aspectos teóricos para que el abordaje práctico del tema sea más motivador y desarrollador de sus habilidades, para lograr así el progreso de cada miembro del grupo, se realizarán de forma independiente y grupal. Se procede a la elaboración de la

receta para la obtención del producto final, el cual es evaluado mediante el desarrollo sensorial del estudiante, de la misma forma concluyen el llenado de la guía de observación.

Nota: Se elaboran diversas recetas en una misma clase. Esta etapa está planificada en varias sesiones prácticas que conllevan a ampliar las técnicas, la teoría de contenidos de cocina y el dominio de habilidades desde el punto de vista teórico y práctico. En cada actividad se mantienen la orientación para el trabajo de campo a desarrollar en los próximos encuentros vinculado con la experiencia teórica y práctica estudiada.

Mediante la guía de observación y el registro anecdótico se evalúa a los estudiantes.

### **Actividades Periodo II (enero – marzo)**

#### **Actividad # 6.**

**Título:** La Cocina Básica y la investigación.

**Objetivo:** Relacionar los contenidos esenciales de la Cocina Básica con el abordaje científico en las comunidades.

**Contenido:** La Cocina Básica y el abordaje científico en las comunidades.

**Método o procedimiento:** Trabajo grupal de campo.

**Consideraciones específicas:** Material bibliográfico, video beam (su uso no condiciona el desarrollo de la actividad), aula de cocina

**Forma de organizar la docencia:** Clase taller- debate

**Descripción:** Con el propósito de profundizar y fortalecer el desarrollo de las habilidades investigativas se incorporan en esta etapa un taller sobre cómo abordar el trabajo investigativo con bases más fundamentadas para su desarrollo, considerando que las actividades del período I, les han permitido el reconocimiento, aplicación y desarrollo de ciertos instrumentos para desarrollar las habilidades para la investigación. Esta actividad es dirigida por un especialista que involucra a los estudiantes en el hecho investigativo, abordando: cómo se identifica una situación problema, cómo se plantea el problema, cómo procesar la información y cómo procesar y sistematizar la información. Esta actividad permite al estudiante comprender y socializar con la realidad presente en su entorno. Una vez culminada la actividad teórica, basándose en los fundamentos expuestos por el especialista los estudiantes en conjunto con el especialista y el profesor inician la actividad práctica donde elaboran

los posibles instrumentos a utilizar para desarrollar el trabajo de campo. Se orienta la actividad para el próximo encuentro, la cual consiste en un trabajo de campo donde los estudiantes presentarán por medio de un informe el desarrollo de sus habilidades en la aplicación de instrumentos para identificación de problemas.

Control/evaluación: a través de la elaboración del diseño de instrumento a utilizar para la recolección de la información de la problemática a estudiar.

### **Actividad # 7.**

**Título:** La realidad culinaria venezolana. Su transformación.

**Objetivo:** Caracterizar la realidad culinaria de los contextos socioculturales, mediante el uso de métodos y técnicas científicas.

**Contenidos:** El acervo culinario en las comunidades. Métodos y herramientas para abordar el trabajo investigativo.

**Método o procedimiento:** Trabajo individual Grupal. Trabajo de campo individual.

**Habilidad a desarrollar:** Interpretar, describir, identificar, deducir, observar, indagar, contextualizar.

**Consideraciones específicas:** Material bibliográfico, aula de clase.

**Forma de organizar la docencia:** Clase teórica-práctica

**Descripción:** Esta actividad se inicia con un breve resumen de la clase anterior, con el fin de esclarecer las dudas en cuanto al uso de instrumentos, métodos y estrategia para abordar el trabajo investigativo de su entorno. Se efectúa un intercambio entre los estudiantes sobre la caracterización del contexto sociocultural de su comunidad, cada estudiante expresa libremente sus ideas. El profesor asesora desde las particularidades de cada uno lo realizado hasta el momento para el desarrollo del trabajo de campo.

Control/evaluación: mediante las asesorías para la entrega de un informe de avance de la investigación, es decir qué han hecho hasta el momento en cuanto a la identificación del problema, los métodos empleados, la argumentación científica, la toma de decisiones, las valoraciones realizadas, ente otros aspectos orientados.

### **Actividad # 8.**

**Título:** La investigación, una alternativa para el fortalecimiento de la Cocina Básica.

**Objetivo:** Identificar la problemática encontrada en su comunidad en vínculo con los contenidos de la unidad curricular Cocina Básica.

**Contenidos:** La investigación y la cocina básica, identificación de problemas en las comunidades.

**Método o procedimiento:** Trabajo independiente y exposición.

**Otras habilidades a desarrollar:** Argumentar, describir, razonar, liderar, criticar, analizar, entre otras.

**Consideraciones específicas:** Material bibliográfico, pizarra, aula de clase.

**Forma de organizar la docencia:** Taller - debate

**Descripción:** Se inicia con la exposición por parte de cada estudiante sobre la problemática identifica, se analizan las formas de expresión y cómo la abordan, sus métodos y herramientas para lograrlo. Esta actividad permite valorar y evaluar la evolución de los estudiantes en cuanto al trabajo investigativo, el desarrollo de sus habilidades y la vinculación de la teoría y la práctica del contenido de la unidad curricular y la realidad de su entorno. Los estudiantes exponen las ideas esenciales del trabajo realizado.

### **Actividad # 9.**

**Título:** Aula y comunidad. Un acercamiento a la realidad desde la cocina

**Objetivo:** Diagnosticar el contexto sociocultural de la comunidad en estudio a través de los contenidos aprendidos en Cocina Básica.

**Contenidos:** La realidad culinaria en la comunidad Métodos y herramientas para abordar el trabajo investigativo.

**Método o procedimiento:** Trabajo independiente y grupal.

**Habilidad a desarrollar:** Observar, identificar, redactar, valorar, deducir, describir.

**Consideraciones específicas:** aula de clase

**Forma de organizar la docencia:** taller científico.

**Descripción:** Se inicia haciendo un recordatorio de las actividades realizadas anteriormente sobre la cocina y la investigación, los estudiantes se expresan oralmente se analizan los criterios de forma colectiva. Se valoran los instrumentos aplicados para la recolección de datos, los recursos utilizados, los argumentos científicos y la información recopilada.

**Actividades Periodo III (abril- junio)****Actividad # 10.**

**Título:** El acervo cultural culinario en la comunidad y la argumentación científica.

**Objetivo:** Argumentar científicamente la problemática identificada en la comunidad en relación con los contenidos aprendidos en Cocina básica.

**Contenidos** La argumentación científica en relación con los contenidos de Cocina básica.

**Método o procedimiento:** Trabajo independiente /grupal

**Otras habilidad a desarrollar:** Analizar, interpretar identificar, razonar, definir, criticar, deducir valorar, sintetizar, comparar, toma de decisiones, asumir posiciones, procesar información.

Además de: identificar problemas, plantear problemas y procesar información.

**Consideraciones específicas:** aulas, representantes de la comunidad.

**Forma de organizar la docencia:** Taller científico.

**Descripción:** en esta actividad el profesor orienta en el trabajo organizativo de cómo se van a exponer los avances de los trabajos, los mismos son debatidos y se valora su nivel de habilidades alcanzado por los estudiantes, en cuanto a la valoración, observación, análisis, interpretación, identificación, argumentación científica, razonamiento, definiciones, críticas científicas, deducción, síntesis, socialización, comparación, toma de decisiones y de posiciones científicas.

**Control/evaluación:** debate de los trabajos, el trabajo organizativo en colectivo, se tiene en consideración el nivel de desarrollo alcanzado en cuanto a las habilidades para la investigación como indicadores esenciales para la evaluación.

**Actividad # 11.**

**Título:** La transformación cultural culinaria de las comunidades.

**Objetivo:** Valorar los trabajos investigativos sobre las principales problemáticas de la cocina básica venezolana, en las comunidades. Alternativas de solución.

**Contenidos** La cocina básica venezolana. Sus problemáticas actuales comunitarias.

**Método o procedimiento:** Trabajo independiente /grupal

**Otras habilidad a desarrollar:** Analizar, interpretar argumentar, razonar, criticar, deducir, sintetizar, socializar, comparar, tomar decisiones, asumir posiciones, procesar

información.

Además de: identificar problemas, plantear problemas y procesar información.

**Consideraciones específicas:** aulas, representantes de la comunidad.

**Forma de organizar la docencia:** Exposiciones- debates.

**Descripción:** en esta actividad el profesor orienta en el trabajo organizativo de cómo se van a exponer los trabajos investigados y la detección de los problemas presentes en la comunidad con el propósito de valorar si el estudiante tiene la capacidad de vincular los contenidos de la unidad curricular cocina básica con su entorno, los mismos son debatidos y se valora su nivel de habilidades alcanzado por los estudiantes, en cuanto a la valoración, observación, análisis, interpretación, identificación, argumentación científica, razonamiento, definiciones, críticas científicas, deducción, síntesis, socialización, comparación, toma de decisiones y de posiciones científicas.

**Control/evaluación:** exposición y debate de los trabajos.

### **Actividad # 12.**

**Título:** Ciencia y Cultura de la Alimentación- Comunidad.

**Objetivo:** Socializar las investigaciones realizadas sobre la cultura culinaria de las comunidades.

**Contenidos** La cultura culinaria en las comunidades.

**Método o procedimiento:** Trabajo independiente / exposición oral

**Otras habilidad a desarrollar:** Tomar posiciones, debatir, criticar, argumentar y otras.

**Consideraciones específicas:** Comunidad seleccionada Guama- Casa de cultura.

**Forma de organizar la docencia:** Taller científico.

**Descripción:** en esta actividad se presenta el resultado final de los trabajos, los mismos son debatidos y se valora su nivel de habilidades alcanzado por los estudiantes, en cuanto a la valoración, observación, análisis, interpretación, identificación, argumentación científica, razonamiento, definiciones, críticas científicas, deducción, síntesis, socialización, comparación, toma de decisiones y de posiciones científicas. Considerando la importancia de vincular a los miembros de las diferentes comunidades para ser testigos de los alcances de los estudiante en cuanto al dominio de las herramientas científicas investigativas, para la solución y transformación del entorno.

**Control/evaluación:** Exposición de los trabajos, se tiene en consideración el nivel de desarrollo alcanzado en cuanto a las habilidades para la investigación como indicadores esenciales para la evaluación.

### **2.3 Valoración científica de los resultados obtenidos con el método criterio de expertos.**

Para determinar la factibilidad de los resultados de la investigación se emplea el criterio de experto con el **objetivo** de valorar y enriquecer los aportes fundamentales de la investigación. Se procedió de la siguiente forma:

*Determinación de los posibles expertos.*

Se seleccionaron 18 candidatos que tuvieran relación directa con la gestión y la formación científica y se tomó en cuenta que cumplieran con las cualidades necesarias como ética y experiencia profesional vinculada con la temática. *Determinación del coeficiente de competencia (K) y la selección de los expertos.*

A los 18 especialistas se les determinó el coeficiente de competencia (K), mediante un procesamiento estadístico automatizado y elaborado con este fin (Crespo, 2007), el cual emplea los criterios que impone el método Delphy para la selección definitiva de los expertos; a partir de la integración de los cálculos del coeficiente de conocimiento (Kc) que poseen acerca del tema de investigación y el coeficiente de argumentación (Ka) que le permiten emitir los criterios, una vez contestado el cuestionario. (Anexo 5)

Para la obtención del coeficiente de conocimiento (Kc) se multiplica por 0.1 la valoración dada por cada posible experto en la escala sobre el conocimiento que posee de la temática (pregunta 1 del cuestionario. Anexo 5) considerando como Kc alto entre 1 y 0.9, medio entre 0.8 y 0.6 y bajo desde 0.5 a 0.

Para la obtención del coeficiente de argumentación (Ka), a cada posible experto se le presentó una tabla modelo sin cifras y se le orientó marcar con una X cuál de las fuentes consideraba haber influido en sus conocimientos (pregunta 2 del cuestionario. Anexo 5), de acuerdo con los grados alto, medio y bajo. Los resultados de cada tabla patrón marcada (Anexo 5.1) se valoran considerando como Ka alto cuando  $0.8 \leq Ka \leq 1$ , medio cuando  $0.5 \leq Ka < 0.8$  y bajo cuando  $0 \leq Ka < 0.5$ .

De esta forma, se determinó el coeficiente de competencia K para cada experto, donde  $K=1/2(Kc + Ka)$ , teniendo en cuenta que se considera que entre los valores  $0.8 \leq K \leq 1$ ,

el experto tiene competencia alta, entre los valores  $0.5 \leq K < 0.8$ , el experto tiene competencia media y entre los valores  $0 \leq K < 0.5$ , el experto tiene competencia baja. La determinación de los resultados del coeficiente de conocimiento  $K_c$ , el coeficiente de argumentación  $K_a$  y el coeficiente de competencia  $K$  de los 18 participantes pueden verse en el (Anexo 5.2). El análisis de los resultados finales permitió escoger a los 16 expertos que aportaron un nivel de competencia media y alta, lo que constituye el 88 % del total de candidatos, que permite asegurar la confiabilidad, factibilidad, pertinencia, viabilidad del estudio sometido a su consideración.

En el (Anexo 5.3) se expone la caracterización de los expertos seleccionados.

#### *Búsqueda del nivel de concordancia.*

En aras de determinar los criterios valorativos de los expertos en torno al grado de factibilidad del sistema de habilidades propuesto, se les entregó un informe resumen de la investigación con la propuesta y una encuesta adjunta que debían responder para la evaluación crítica (Anexo # 6) Se empleó una escala Likert de cinco puntos, que enmarcaba las respuestas en categorías de muy adecuada, bastante adecuada, adecuada, poco adecuada y muy inadecuada, que permitió a los expertos realizar las valoraciones.

En el (Anexo 6.1) se resumen los resultados de las encuestas procesadas. En la tabla # 6 se muestran los resultados según los indicadores a evaluar por el criterio de los expertos. La frecuencia absoluta por indicadores se muestra en la tabla # 8 y la acumulada relativa en la tabla # 9. Los puntos de corte y escala se representan en la tabla # 10 y la relación de los indicadores con las categorías evaluativas tabla # 11.

El resultado se comportó de manera favorable ya que cinco de los siete indicadores alcanzaron la categoría de Bastante Adecuado y los dos restantes de Muy Adecuado. Se debe destacar que ninguno de los expertos valoró de Adecuado, Poco Adecuado o Muy Inadecuado los aspectos contenidos en la encuesta, lo cual demuestra la elevada pertinencia que aprecian en la propuesta realizada.

Por tanto, de los resultados obtenidos puede interpretarse la conformidad del grupo de expertos en:

El primer aspecto acerca de los fundamentos en que se sustenta el sistema de actividades fue evaluado como bastante adecuado por el (68,75 %) de los expertos y

adecuado por el resto (30,5%), Las sugerencias se relacionan con la idea de ampliar el sistema a partir de resultados obtenidos, por otro lado destacan su nivel profesional científico y su rigurosidad, así como las posibilidades que ofrece para ser aplicada y su nivel de funcionabilidad.

Sobre la calidad de las actividades, considerado en el segundo aspecto el (89%) lo expresan de bastante adecuado, argumentan que existe una correcta estructuración de las actividades, las cuales permiten el desarrollo de habilidades investigativas en los estudiantes, de la Unidad Curricular Cocina Básica.

En el aspecto tres, relacionado con la calidad en el diseño del sistema de actividades, el (87,5%) consideran de muy adecuado, exaltan el enfoque de sistema, así como su nivel de viabilidad y factibilidad.

Sobre la adecuación al contexto universitario, el (89%) clasifican de muy adecuado y exponen que las actividades del sistema contribuyen a perfeccionar y desarrollar las habilidades investigativas y que la misma se ajusta al contexto para la cual fue creada, lo que favorece la transformación del entorno mediante la investigación. Un (10%) consideran este elemento como adecuado y opinan que las acciones dirigidas al desarrollo de habilidades investigativas deben ser más amplias.

Al indagar sobre la contribución del sistema de actividades para desarrollar habilidades investigativas en los estudiantes, el 100% la consideran de adecuada, pues las acciones del sistema pueden potenciar las habilidades investigativas y mejorar de forma cualitativa su modo de actuación profesional, contribuye a la formación integral del estudiante universitario, destacan su nivel de originalidad y claridad,

En el aspecto seis donde se corrobora el nivel de la pertinencia de la propuesta, el 100% la evalúa de muy adecuada y lo sustenta en la objetividad de las tareas seleccionadas en función de los estudiantes, la disponibilidad real de los contenidos que se imparten para el desarrollo de habilidades investigativas y las posibilidades de un trabajo colaborativo.

Sobre la factibilidad, aspecto siete, fueron evaluados de bastante adecuados por el (87,5%) de los expertos, y adecuado por el (12,5%), los últimos consideran introducir más actividades que permitan evaluar aún más la efectividad del sistema a partir de otras Unidades Curriculares para que el desarrollo de la habilidades investigativas en

los estudiantes sea más integral .y abarcadora, además manifiestan que esto es posible porque fundamentalmente de lo que se requiere para su implementación es de los recursos humano y estos existen.

### **Conclusiones del capítulo. 2**

- El estudio diagnóstico realizado constató que existen insuficiencias en el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes, al no saber realizar análisis, valoraciones, críticas, argumentar, tomar posiciones y decisiones, identificar problemas, entre otros aspectos. De igual manera se reconoce el potencial que existe tanto en los estudiantes como en los contenidos de la unidad curricular Cocina Básica, la importancia y necesidad de perfeccionar el proceso de enseñanza aprendizaje de dicha unidad curricular para su contribución a la formación investigativa de los estudiantes del segundo año de la carrera.
- El sistema de actividades está concebido en función de tres períodos, los cuales serán una relación de transformación de un proceso actuante sobre un proceso ideal de enseñanza- aprendizaje, al desarrollar actividades que involucren a los agentes implicados en vínculo con los contenidos y la realidad social alimentaria venezolana.
- Al valorar el diseño del sistema de actividades propuesto, se evidenció la factibilidad, viabilidad y efectividad de la misma para potenciar las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY, a partir de los criterios de expertos, en los diferentes aspectos evaluados, por lo que se considera que el sistema puede ser implementado y permite contribuir a solucionar el problema planteado.

A continuación se muestran algunas de las habilidades que se fortalecen con la aplicación del sistema de actividades en los estudiantes hacia los procesos científicos investigativos desde los contenidos de Cocina Básica en el segundo año de la carrera Licenciatura en Ciencias y cultura de la alimentación como son: el dominio de la temática relacionada a la investigación, la identificación de problemas, la observación la realidad, el análisis de la realidad, la indagación, el procesamiento de la información, la seguridad para el trabajo emprendedor e innovador en la cocina, el fortalecimiento

para la vinculación de la teoría y la práctica, la observación, la toma de decisiones y de posiciones científicas, entre otras.

## CONCLUSIONES

Las reflexiones que se realizan posibilitan a la autora arribar a las siguientes conclusiones:

En la revisión bibliográfica se dan argumentos que sustentan el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes del segundo año de la carrera Ciencias y cultura de la alimentación desde la unidad curricular Cocina Básica, y se admite el perfeccionamiento del proceso enseñanza- aprendizaje a partir del acompañamiento de un sistema de actividades sustentado en la teoría histórico- cultural donde el ser humano como ente activo a través de las interacciones con el medio, contribuyen a la transformación culinaria venezolana en condiciones históricas concretas.

El estudio diagnóstico corroboró en sus resultados que los estudiantes del segundo año de la carrera Ciencia y cultura de la alimentación presentan limitaciones en el desarrollo de las habilidades investigativas, evidenciado en el insuficiente dominio y nivel de indagación, análisis, valoración, argumentación, observación, toma de decisiones y posiciones científicas, identificación y planteamiento de problemas, lo que demuestra la necesidad de perfeccionar el proceso de enseñanza- aprendizaje de la unidad curricular Cocina Básica.

El sistema de actividades propuesto para los estudiantes del segundo año de la carrera Ciencia y cultura de la alimentación, favorece el desarrollo de las habilidades investigativas, se interrelaciona con los contenidos la unidad curricular Cocina Básica, su expresión por períodos admite graduar el nivel de complejidad, permite la atención diferenciada y su relación con el contexto culinario venezolano, propicia la transformación de la realidad alimentaria mediante alternativas de solución.

La validación por criterios de expertos sobre el sistema de actividades propuesto demostró que es aplicable, se explica con claridad, es factible, funcional para los estudiantes y admite el vínculo con la práctica social, es oportuna, la reconocen como un producto científico valioso y original con amplias posibilidades para desarrollar las habilidades investigativas.

## RECOMENDACIONES

Ampliar el estudio sobre el desarrollo de las habilidades investigativas desde los contenidos de las unidades curriculares del primer año de la carrera Ciencias y Cultura de la Alimentación.

Indagar sobre la preparación metodológica que poseen los docentes para el desarrollo de las habilidades investigativas, desde la unidad curricular Cocina Básica y Cocina y Cultura Gastronómica por la existencia de nexos e interconexiones entre sus contenidos básicos.

## BIBLIOGRAFÍA

1. Addine, F. (2006). Estrategia didáctica para potenciar la cultura científica desde la enseñanza de la química en el preuniversitario cubano. Tesis en opción el grado científico de Doctor en Ciencias Pedagógicas. Las Tunas.
2. Addine, F. y otros. (1998). Didáctica y Optimización del Proceso de Enseñanza-Aprendizaje. IPLAC. La Habana.
3. Addine, Fátima y otros. (2002). Principios para la dirección del proceso pedagógico. Compendio de pedagogía. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
4. Almaguer Álvarez, A y Mestre Gómez, U. 2001. El componente investigativo en la carrera Agronomía y su interrelación con la problemática ambiental del territorio. Centro Universitario de las Tunas. Cuba.
5. Álvarez de Zayas, C. (1996). La Pedagogía como ciencia. La Habana: Pueblo y Educación.
6. Álvarez de Zayas, C. (1998). Hacia una escuela de excelencia. La Habana: Editorial Academia.
7. Álvarez de Zayas, C. M. (1999). La escuela en la vida. La Habana. Editorial Pueblo y Educación.
8. Ausubel, D.P. et al (1983). Psicología Educativa. Un punto de Vista Cognoscitivo. México: Trillas.
9. Barrera Kalhil, Josefina. (2003). Estrategia pedagógica para el desarrollo de habilidades investigativas en la disciplina de Física en Ciencias Técnicas. (Tesis presentada en opción al grado científico de doctor en Ciencias Pedagógicas).La Habana. CEPES. Universidad de la Habana. (pág. 38-80).
10. Becerra, M. J. y La O, A. (2002).Habilidades básicas para el aprendizaje en la Educación Superior. Instituto Superior Politécnico José Antonio Echeverría

11. Beltrán, J. (1993). Procesos, estrategias y técnicas de aprendizaje. Madrid: Síntesis.
12. Beltrán, J. (1994). Estrategias de aprendizaje. En J. Beltrán y JA. Bueno (Eds.), Psicología de la Educación (pp. 307-331). Barcelona: Boixareu Universitaria.
13. Bermúdez Morris, R; Pérez Martín, I. (2004). Aprendizaje Formativo y Crecimiento Personal. La habana: editorial Pueblo y Educación.
14. Bermúdez Sarguera, R. y Rodríguez Rebastillo, M. (1996). Teoría y metodología del aprendizaje. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
15. Bermúdez, R. y Rodríguez, M. (2005): Las leyes del aprendizaje. Editorial Pueblo y Educación, Ciudad de La Habana, Cuba
16. Bermúdez, R., Rodríguez, M. (1996). Teoría y metodología del aprendizaje. La Habana. Editorial Pueblo y Educación.
17. Bernard, J. A. (1994). Estrategias de Aprendizaje-Enseñanza: Evaluación de una Actividad Compartida en la Escuela. Universidad de Zaragoza, I. C. E.
18. Boletín 19 del Comité Académico de la Maestría en Ciencias de la Educación
19. Botta y Salas, R. (2010). Necesidad de formar profesionales para la investigación científica en biodiversidad, en Contribuciones a las Ciencias Sociales. Recuperado de <http://www.eumed.net/rev/cccss/08/bgsv.htm>
20. Brito H. (1984). Hábitos, habilidades y capacidades. Revista Varona. Año 6, No 13. La Habana.
21. Brito, H. (1990). Capacidades, habilidades y hábitos. Una alternativa teórica, metodológica y práctica. Primer coloquio sobre la inteligencia. I.S.P Enrique J. Varona, La habana, Cuba.
22. Castañeda, S. et al (1987). Evaluación de Conductas de Estudio con Instrumentos de Autorreporte (México). Informe presentado en el XXI Congreso Internacional de Psicología. La Habana.

23. Castellano s, D. (2001) Educación, aprendizaje y desarrollo.\_\_\_\_ Curso 16.\_\_\_Congreso Internacional Pedagogía 2001, La Habana.
24. Castellano, D. (2003): Estrategias para promover el aprendizaje desarrollador en el contexto escolar. Curso Evento Internacional Pedagogía 2003. Ciudad de la Habana, Cuba, 13p.
25. Castellanos Simons, D. y otros. (2002). Aprender y Enseñar en la Escuela: Una Concepción Desarrolladora. La Habana: Pueblo y Educación.
26. Castellanos, A. (2002): El enfoque histórico cultural; su implicación para el aprendizaje grupal. Revista Cubana de Educación Superior. Vol. XXII, No 3, pp. 79 – 91. Ciudad de La Habana, Cuba.
27. Castelló, M. (1993). Las estrategias de aprendizaje y la composición escrita. En: Monereo, C. (Comp.). Las estrategias de aprendizaje: procesos, contenidos e interacción. Barcelona. Doménech Ediciones.
28. Castelló, M., Guasch, T. y Liesa, E. (1999).Las estrategias de aprendizaje: conceptualización y líneas de investigación. IV Conferencia Internacional de Ciencias de la Educación, Camagüey
29. Castillo, J. (2011). Estrategias docentes para un aprendizaje significativo. [Consultado el 10 de noviembre del 2012]. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos4/estrategias/estrategias.html>
30. Cataldi, Z. (2005). El aporte de la tecnología informática al aprendizaje basado en problemas usando modelos de trabajo interactivos. Universidad de Sevilla.
31. Cerda. H. (2005) Los elementos de la investigación. Santa Fe de Bogotá. Editorial Búho/LTDA.
32. Chacón, N. (2002). Moralidad histórica, valores y juventud. Ciudad de la Habana: Editorial Félix Varela.

33. Chirino Ramos, María V. 2003. La formación inicial investigativa en los ISP. Sistemas de Alternativas Metodológicas. Editorial Academia. La Habana, Cuba.
34. Cliford, G. (1992). La interpretación de las culturas. Barcelona: Gedisa.
35. Cole, M. (1999). Cole, M. (1999). Psicología cultural. Madrid: Morata. Madrid: Morata.
36. Comenio, Juan A. (1983). Didáctica Magna. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
37. Consejo Superior de Universidades (1962). La reforma de la enseñanza superior en Cuba. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
38. Constitución de la República Bolivariana de Venezuela. (1999).Gaceta Oficial N° 39.860.
39. Consuegra LL., (2010). Propuesta metodológica para desarrollar habilidades investigativas, con apoyo de las TIC, en los enfermeros de la Facultad "Lidia Doce". – La Habana: Instituto Superior Politécnico José Antonio Echeverría (CUJAE), 2012. – Tesis (Maestría). Recuperado el 13 de agosto de 2012. <http://revistas.unimagdalena.edu.co/index.php/praxis/article/view/1357>
40. Crespo, T. (2007). Respuestas a 16 preguntas sobre el empleo de expertos en la investigación pedagógica. Lima, Perú: San Marcos.
41. Cruz Cruz, J. (2002). Teoría elemental de la gastronomía. España: Ediciones Universidad de Navarra, S.A.
42. Danilov, (1975). El Proceso de Enseñanza en la Escuela. La Habana. Editorial Libros para la Educación.
43. Danilov, A. (1987). Didáctica de la Escuela Media. Editora Pueblo y Educación. La Habana.

44. De Armas, N., Lorences, J. y Perdomo, J. M. (2003). "Caracterización y diseño de los resultados científicos como aportes de la investigación educativa". Curso 85: Congreso Pedagogía 2003. La Habana.
45. De Jesús P. (2006). El desarrollo de habilidades investigativas en las Universidades de Ciencias Pedagógicas de Cuba y Bié (Angola). Recuperado el 13 de agosto de 2012 <http://www.congresouniversidad.cu/revista/index.php/congresouniversidad/article/view/124/110>
46. Declaración de Budapest. Proyecto de programa en pro de la ciencia: Marco general de acción. Unesco - ICSU.1999.
47. Delors, J. (1997). La educación encierra un tesoro. Informe de la Comisión Internacional sobre la Educación para el siglo XXI. México: Ediciones UNESCO..
48. Díaz Fuente A. en el prólogo al libro de Añorga, J. 2007. 23
49. Diccionario Enciclopédico Grijalbo –Tomo I .Ed. Grijalbo.1198 .p2
50. Díez, E. (2008). Globalización y educación crítica. Caracas: Fundación Editorial El perro y la rana.
51. Domínguez, L., & Ibarra, L. (2008). Juventud y proyectos de vida. Alternativas en Psicología, Universidad. Ciudad de la Habana: Universidad de la Habana.
52. Estanga, N. (2007). De la tierra al gusto. Recetario de comida afroveroense. (2da edición). Venezuela: Ministerio del poder popular y la cultura.
53. Fabelo Corzo, J. R. (1989). Práctica Conocimiento y Valoración. La naturaleza del reflejo valorativo de la realidad. C. Habana.: Editorial Ciencias sociales.
54. Fabelo, J. R. (1999). La formación de valores morales. Ciudad de la Habana: Editorial Pueblo y Educación.

55. Febles A., 2007. Modelo para el desarrollo de habilidades de investigación de alumnos de licenciatura. Recuperado el 12 de mayo de 2013 <http://www.fimpes.org.mx/phocadownload/Premios/2Ensayo2011.pdf>
56. Freire, P. (1998). Pedagogía da autonomia. Saberes necesarios á prática educativa. Brasil: Editora Paz e Terra S.A.
57. Fuentes, H. (2009). La Concepción Científica Holística - Configuracional. Una alternativa en la construcción del conocimiento científico. Su aplicación en la formación de los profesionales de la Educación Superior en la contemporaneidad. Tesis en opción al Grado Científico de Doctor en Ciencias. Centro de Estudios de Educación Superior "Manuel F. Gran". Universidad de Oriente. Santiago de Cuba.
58. Fuentes, H. (2009). La formación de los profesionales en la contemporaneidad. Documento en soporte magnético. Centro de Estudios de Educación Superior "Manuel F. Gran", Universidad de Oriente.
59. García Canclini, N. (1989). Culturas híbridas: Estrategias para entrar y salir de la modernidad. México D.F: Grijalbo.
60. García Jeréz, S. (1987). La formación de valores: una problemática actual. Sus antecedentes en la pedagogía cubana. Revista IPLAC.
61. Gómez, Luis Fernando.1998. El Estudio de los Códigos Sociolingüísticos y su Relación con Variables Educativas. Cuadernos Pedagógicos. Universidad de Antioquia.
62. González Morales, A. (2010). La educación superior contemporánea y la universidad cubana. En Gallardo López, T. (comp.). Problemas pedagógicos de la educación superior contemporánea. (pp. 2-15). Santa Clara: Editorial Feijoo.
63. González Pérez, M.; Hernández Díaz, A.; Viñas Pérez, G. (2001). Como ser mejor estudiante. CEPES UH
64. González Rey, F. (2003). Comunicación, personalidad y desarrollo. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

65. González Torres, M. C.; Touron Figueroa, J. (Dir.) (1992). El auto-concepto: sus implicaciones en la motivación, la autorregulación del aprendizaje y el rendimiento académico. Pamplona: Facultad de Filosofía y Letras, Universidad de Navarra (Tesis Doctoral del Departamento de Pedagogía Fundamental).
66. Guerra Pérez, Daydiana. 2005. Estrategia metodológica para desarrollar habilidades investigativas en los docentes de la SUM de S.A.B. Tesis en opción al título de Máster en Ciencias de la Educación Superior, La Habana.
67. Hernández Sampieri, R., Fernández-Collado y Baptista, P. (2006). Metodología de la investigación. 4ta Edición. México: McGraw-Hill/Interamericana Editores, S.A
68. Hernández, F. L. y Rodríguez, L. (1996). Estrategia de Aprendizaje: Un enfoque preliminar de validación. Revista Inicios, Universidad Pedagógica de Pinar del Río, Año 4, No. 5. Mayo-Agosto.
69. Horruitiner, P. (2006). La Universidad Cubana: el modelo de formación. La Habana: Editorial Félix Varela.
70. Klingberg, L. (1978). Introducción a la didáctica general. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
71. Labarrere, G. y Valdivia, G. E. (1988). Pedagogía. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
72. Lara López, Felipe. "Metodología para la Planeación de Sistemas. Un enfoque prescriptivo". En "cuaderno de planeación universitaria". México, 1990.
73. Larripa, M., & Erausquin, C. (2008). Psicología Educacional y Orientación Vocacional. Anuario de Investigaciones. Retrieved from [http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1851-16862008000100009](http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-16862008000100009)
74. Lenin, V.I. (1979). Cuadernos Filosóficos. La Habana: Editora Política.

75. León, R. D. (1954). Geografía gastronómica de Venezuela. Caracas: Ediciones Garrido. Caracas: Ediciones Garrido.
76. Letamendía, F., & Coulon, C. (2000). Cocinas del mundo. La política en la mesa. España: Editorial Fundamentos.
77. Levinson, D. (1983). Hacia una concepción del curso de la vida adulta. Barcelona: Grijalbo.
78. Ley Orgánica de educación. (2009). Gaceta Oficial N° 5.929
79. Loret de Mola, J.E. (2011). Revista Estilos de Aprendizaje, 8 (8)
80. Lovera, J. R. (1998). Historia de la Alimentación en Venezuela. Caracas: CEGA.
81. Macedo, B.(2001): Enseñanza de las Ciencias en América Latina. Conferencia central. Congreso Internacional Pedagogía. La Habana. Cuba.
82. Machado Ramírez, E. F., Montes de Oca Recio, N., & Mena Campos, A. (2008). El desarrollo de habilidades investigativas como objetivo educativo en las condiciones de la universalización de la educación superior. Pedagogía Universitaria. XIII (1).
83. Mannheim, K. (1963). Ensayos sobre sociología y psicología social. México.
84. Martínez Gómez, J. A. (2010). José Martí y la educación del ciudadano para el ejercicio responsable de sus derechos en la República. Contribuciones a Las Ciencias Sociales., febrero. Retrieved from <http://www.eumed.net/rev/cccss/07/jamg.htm>
85. Martínez González, L. (2009). El sistema de actividades como resultado científico en la maestría en Ciencias de la Educación. Universidad "Camilo Cienfuegos". Matanzas. Cuba
86. Martínez Llantada, M. (2002). "El método científico", Conferencia magistral, CEE del ISP E. José Varona,

87. Matos, J. El paradigma sociocultural de L.S. Vigostky y su aplicación en la educación (mimeo). Heredia, Costa Rica: Universidad Nacional. 1995
88. McLaren, P. (2003). Pedagogía, identidad y poder. (Segunda Ed). Buenos Aires: Homo Sapiens Ediciones.
89. Medina, A. (2014). Estrategia de aprendizaje basada en mapas conceptuales hipermediales para mejorar la redacción de textos científicos de los estudiantes de Ingeniería Informática. Tesis en opción al título académico de Máster en Pedagogía. UNISS.
90. Memorias del Encuentro "Cuba: Cultura e Identidad Nacional." (1995). Ciudad de la Habana: Ediciones Unión.
91. Mesa C., O. (2011). Modelo metodológico para desarrollar habilidades investigativas en los estudiantes de la básica, media y media técnica. Recuperado el 25 de junio de 2012. [http://bibliotecadigital.usbcali.edu.co/jspui/bitstream/10819/740/1/Modelo\\_Meto](http://bibliotecadigital.usbcali.edu.co/jspui/bitstream/10819/740/1/Modelo_Meto)
92. Molina, L. E. (1995, September). Revisión de algunas tendencias del pensamiento agroalimentario (1945-1994). Revista Agroalimentaria. <http://doi.org/No.1>
93. Moll, L. (1993). Introducción. En L. Moll (Ed.), Vigotsky y la educación. Connotaciones y aplicaciones de la Psicología Sociohistórica en la educación Buenos Aires: Aique.
94. Monereo, C. & Castelló, M. (1998). Las estrategias de aprendizaje. Cómo incorporarlas a la práctica educativa. Barcelona: Edebé.
95. Monereo, C. (1991). Enseñar a pensar a través del currículo escolar. Barcelona: Casals.
96. Monereo, C. (1995). Enseñar a conciencia: ¿hacia una didáctica metacognitiva? Aula de innovación educativa, 34, 74-80.

97. Monereo, C. (2001). La evaluación del conocimiento estratégico a través de tareas auténticas. *Pensamiento Educativo*.
98. Monereo, C. (2007). Estrategias de enseñanza y aprendizaje. Formación del profesorado y aplicación en la escuela. Barcelona: Editorial GRAÓ
99. Monereo, C. et al (1994). Estrategias de Enseñanza y Aprendizaje: Formación del profesorado y aplicación en la escuela. 2da Ed. Barcelona. Editorial GRAO.
100. Monereo. C. (1990). Las estrategias de aprendizaje en la educación formal: Enseñar a pensar y sobre el pensar, *Infancia y aprendizaje*, 50, 3-75.
101. Monereo. C. (1990). Las estrategias de aprendizaje en la educación formal: Enseñar a pensar y sobre el pensar, *Infancia y aprendizaje*, 50, 3-75.
102. Moreno Valdés, M.T. (1999). Estrategias de aprendizaje. Estado actual y perspectivas de investigación y desarrollo. Memorias de la V Conferencia Internacional de Ciencias de la Educación. Camagüey: CGI/ CD ROM.
103. Moreno Valdés, M.T. (2000). Compendio Estrategias de aprendizaje. Universidad de Camagüey: Centro de estudios de ciencias de la educación "Enrique José Varona".
104. Muria, I. (1994). La enseñanza de las estrategias de aprendizaje y las habilidades metacognitivas. *Perfiles Educativos*, 65, pp. 63-72.
105. Nisbet, J. y Schucksmith, J. (1986). Estrategias de aprendizaje. Madrid: Santillana
106. Nogales, F. V. (s/f). Estrategias educativas. Disponible en <http://ling.ucsc.edu/estrategiaprenidzaje/mind.html> el 13 de diciembre de 2013
107. Novak, J. D, y Gowin, D. B. (1984). Aprendiendo a aprender. Barcelona: Martínez Roca.
108. OMAROV, A. M. Elementos Básicos de la Dirección Científica de la Sociedad. Editorial Orbe. La Habana, 1977. Tomo I, p. 33

109. Ortiz, F. (1978). Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar. (1978th ed.). Caracas: Biblioteca Ayacucho.
110. Oxford, R. L. (1990). Language Learning Strategies: ¿ what every teacher should know? 1era Ed. Oxford: NewsburyHouse.
111. Pansza, M y otros (1996): Operatividad de la Didáctica. Tomo 2. Editorial Gernika, México.
112. Perfil del egresado. Disponible en: <http://www.oney.edu.ve/new/oney/pages/estudios/ciencia-y-cultura-de-la-alimentacion.php>, Marzo 2014.
113. Petrovski, A. V. (1970). Psicología General. Editorial Pueblo y Educación. II Edición 1979. La Habana.
114. Podetti, J. (2007). Cultura y alteridad. Caracas: Monte Ávila Editores Latinoamericana C.A.
115. Pozo, J. I. (1996). Aprendices y Maestros una Nueva Cultura del Aprendizaje. Madrid: Alianza.
116. R.A.E. (2012). Diccionario de la lengua española. (XXII). Madrid: DRAE.
117. Ramírez, R. I. (1986): Vías para el perfeccionamiento del sistema de actividad científico estudiantil en los cursos regulares diurnos de los ISP. Tesis para optar por el grado de Doctor en Ciencias pedagógicas. Matanzas. Cuba.
118. Reyes, A. (1999) “Técnicas y modelos de calidad en el salón de clases”, Ed. Trillas, México.
119. Reyes, L. (2003): Estrategia para la evaluación del aprendizaje de la Física en la carrera de Ingeniería Mecánica. Anteproyecto de tesis de maestría. Instituto Superior Minero Metalúrgico de Moa, Holguín, Cuba.
120. Rico Montero, P. (1996). Reflexión y aprendizaje en el aula. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

121. Rodríguez y otros (1996). Metodología de la Investigación Cualitativa. Ediciones Aljibe, S.L.
122. Rodríguez, L. F. (1998). Diseño de Investigación sobre Estrategias de aprendizaje en estudiantes de Secundaria Básica, Preuniversitario y Educación Superior. Departamento de Formación Pedagógica. Universidad Pedagógica de Pinar del Río.
123. Rodríguez, L. F. (2003). Consideraciones en torno a la instrumentación para la aplicación de estrategias y variables afines. ISP de Pinar del Río. Soporte digital.
124. Rodríguez, L. P. (2004). Enfoque Sociocultural y Estrategias de Aprendizaje. Revista digital Mendive. Septiembre. ISP de Pinar del Río.
125. Rodríguez, M. y Bermúdez, R. (2005): Las leyes del aprendizaje. Editorial Pueblo y Educación. Ciudad de La Habana, Cuba.
126. Rojas, N. (2007). Desarrollo de Habilidades para la Investigación. Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Perú
127. Rosental, M y P. Ludin (1981): Diccionario Filosófico. Editora Política, La Habana, Cuba.
128. Runes, D. (2003): Diccionario de Filosofía. Editorial Grijalva, México, 395p.
129. Scannone, A., & García, M. (1992). Lo tradicional y lo nuevo en la alimentación venezolana. Avance de Nutrición Y Dietética.
130. Silva, L. (2011). Teoría de la ideología/Contracultura. Caracas: Fundación Editorial El perro y la rana.
131. Silvestre Oramas, M. (2000). Enseñanza y aprendizaje desarrollador. Ciudad de México: CEIDE.
132. Silvestre Oramas, M., & ZilbersteinToruncha, J. (2000). ¿Cómo hacer más eficiente el aprendizaje? La Habana: Instituto Central de Ciencias Pedagógicas de Cuba.

133. Silvestre, M. & J. Zilberstein. (2002). Hacia una Didáctica Desarrolladora. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
134. Taylor, S., y Bodgan, R. (1986). Introducción a los métodos cualitativos de investigación. Buenos Aires: Paidós.
135. Torres, I. (2015). Procedimiento para la implementación de estrategias de aprendizaje en el proceso de dirección del trabajo independiente. Tesis en opción al título académico de Máster en Ciencias de la Educación. Mención: Didáctica. UNISS
136. Torroella González, G. (2002). Cómo estudiar con eficiencia. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
137. Tünnermann, C. (2003). La universidad latinoamericana ante los retos del siglo XXI. Ciudad universitaria. México: Unión de universidades de América Latina.
138. Turner, L. y Chávez, J. (1989) Se aprende a aprender. La Habana: Pueblo y Educación.
139. UNESCO. (1990). Conferencia Mundial sobre Educación para Todos. Satisfacción de las Necesidades Básicas de Aprendizaje. Tailandia.
140. Valle Lima, A. D. (2012). La investigación pedagógica. Otra mirada. La Habana: Pueblo y Educación.
141. Vigotski, L. S. (1981). Pensamiento y Lenguaje. La Habana: Editorial Revolucionaria.
142. Vigotski, L. S. (1987). Historia del Desarrollo de las Funciones Psíquicas Superiores. La Habana: Editorial Ciencia y Técnica
143. Vigotski, L. S. (1989). Obras Completas, Tomo V. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
144. Vigotsky L.S. (1968). Pensamiento y Lenguaje. La Habana. Editora Revolucionaria.

145. Vigotsky, L. (1987). Historia del desarrollo de las funciones psíquicas superiores. Editorial Científico -Técnica. La Habana.
146. Vigotsky, Lev. (1996). Obras completas. Tomo IV .Barcelona, España.
147. Vygotsky, L. S. (1987). Historia del desarrollo de las funciones psíquicas superiores. C. Habana.: Editorial Científico-Técnica.
148. Zilberstein T. J. (1999). Didáctica integradora de las ciencias. Experiencia cubana. Editorial Academia. La Habana.
149. Zilberstein, J, R, Portela y M, Mcpherson, (1999). Didáctica Integradora de las Ciencias. Experiencia cubana. Editorial Academia. La Habana.
150. Zilberstein, J. (1999). ¿Necesita la escuela actual una nueva concepción de enseñanza?, Desafío Escolar, Volumen 0, febrero - abril, México.
151. Zilberstein, J. (2000). ¿Cómo hacer que el trabajo cotidiano del docente le permita diagnosticar el aprendizaje de sus alumnos?, Desafío Escolar, Volumen 10, enero – marzo, México.
152. Zilberstein, J. (2001). Alcanzar la cima desde abajo. Una alternativa para elevar la calidad del proceso de enseñanza aprendizaje desde la propia institución docente, Educación, No. 104, septiembre a diciembre, Cuba.
153. Zilberstein, J. y Silvestre, M. (2000). Diagnóstico del aprendizaje escolar, calidad educativa y planeación docente, III Simposio Iberoamericano de Investigación educativa, La Habana, Cuba.

# ANEXOS

**ANEXO 1.**

**El registro anecdótico**

**Objetivo:** Comprobar el nivel alcanzado por los estudiantes en el desarrollo de las habilidades investigativas

REGISTRO ANECDÓTICO		
DOCENTE	SESIÓN	FECHA
NOMBRE DEL ALUMNO		
ASPECTO A OBSERVAR	DESCRIPCIÓN/COMENTARIO	

## ANEXO 2. Encuesta

**Objetivo:** investigar los criterios de los estudiantes con relación a las habilidades investigativas.

Lo invitamos a contestar las siguientes preguntas con la mayor sinceridad y cooperación con el proceso, para que este se lleve a cabo dentro de los parámetros de calidad, establecidos para alcanzar la excelencia Institucional.

DATOS GENERALES			
GENERO	EDAD	GRADO	
M ( )			Pertenece a algún grupo de investigación. SI ( ) NO ( ) Cual:
F ( )			

1. ¿En su calidad de estudiante, usted ha realizado algún trabajo de investigación?  
SI ( ) NO ( )
2. ¿ Ha realizado trabajo investigativo por:
  - A. Interés personal
  - B. Indicación de sus profesores
  - C. Otros ¿cuáles?\_\_\_\_\_
3. ¿Cómo califica la asesoría brindada por sus profesores para la realización de trabajos de investigación?
  - A. Excelente ( )
  - B. Buena ( )
  - C. Regular ( )
  - D. Mala ( )
  - E. No ha recibido ( )
4. Seleccione cuál de esta habilidades investigativa cree tener (puede marcar más de una opción).
  - A. Detectar problemas ( )
  - B. Consultar fuentes de información ( )
  - C. Resumir la información ( )
  - D. Exponer los resultados ( )
  - E. Analizar los datos ( )

- 
- F. Interpretar los datos ( )
  - G. Ninguna de las habilidades anteriores ( )

5. Tiene experiencia en la elaboración investigaciones
- A. Si ( )
  - B. No ( )

De ser afirmativa su respuesta núm. 5, responda la 6 y 7, si su respuesta fue negativa pase a las habilidades que a continuación se presentan.

6. ¿Cuál de las siguientes habilidades ha desarrollado, en su experiencia investigativa?
- A. Elaborar problemas de investigación ( )
  - B. Elaborar objetivos de investigación ( )
  - C. Aplicar métodos de investigación ( )
  - D. Aplicar instrumentos para la investigación ( )
  - E. Ninguno de los anteriores ( )
7. Los trabajos investigativos realizados le han permitido desarrollar esencialmente lo siguiente:
- A. La identificación de problemas
  - B. La comprensión de la problemática planteada
  - C. Ambos a la vez
  - D. Ninguno de los dos
  - E. Otro. ¿Cuáles?

N°	CRITERIO	SIEMPRE	CASI SIEMPRE	ALGUNAS VECES	CASI NUNCA	NUNCA
1	He participado en alguna fase de una investigación					
2	He redactado un informe de investigación					
3	Tengo la facilidad para la recolección de los datos en investigación.					
4	Tengo la facilidad para sistematizar los resultados obtenidos					
5	Me resulta fácil deducir información de los gráficos					
6	Cuando leo un documento, deduzco la información con facilidad					
7	Escribo artículos de resultados de investigación					
8	Me han publicado artículos					
9	Soy capaz de redactar la información de un proceso de investigación					
10	Agrupo de forma coherente los resultados de las consultas realizadas.					
11	Comprendo las ideas más simples constituyentes de un todo					
12	Valoro críticamente lo que leo y lo relaciono con la realidad y con mi estudio					
13	Me resulta fácil explicar la realidad estudiada					
14	Me es fácil comprender una información para después modificarla					
15	Llego a acuerdos con otras personas sobre lo que se debe hacer en un trabajo					
16	Me resulta fácil coordinar mi trabajo con otras personas					
17	Manifiesto una actitud de esmero y dedicación por la investigación					
18	Creó un clima de confianza cuando trabajo en grupo					
19	Programo cada una de mis actividades					
20	Trato de entender los fenómenos que me rodean					
21	Cuando algo sale mal trato de corregir el problema para que no se vuelva a repetir					
22	Cuando tengo que hacer una elección, suelo consultarlo con otras personas					
23	Los debates sobre ciencia me fascinan.					
24	Me capacito y actualizo en conocimiento sobre investigación					
25	Frente a un problema concreto busco soluciones alternativas					
26	Identifico problemas relacionados con mí que hacer.					
27	Utilizo el recurso tecnológico en el manejo y procesamiento de información y datos					
28	Llevo a cabo lo anteriormente planificado.					
29	Valoro lo que otros hacen.					
30	Soy bueno para lograr que la gente se sienta bien					

---

### ANEXO 3

#### Guía de entrevista a los estudiantes que cursan la Unidad Curricular Cocina Básica.

**Objetivo:** Conocer la concepción del estudiante universitario en relación a las habilidades investigativas.

- 1 ¿Realiza actividades teórico práctica que le permiten desarrollar sus habilidades investigativas? ¿Cuáles?
- 2 ¿El proceso de enseñanza-aprendizaje está dirigido, al desarrollo de las habilidades investigativas? Argumente.
- 3 Podría referirse a las habilidades investigativas que contribuyen a desarrollar la investigación en la unidad curricular Cocina Básica en la carrera de las Ciencias y Cultura de la Alimentación en la UNEY
- 4 ¿Qué métodos de enseñanza se aplica en las clases para desarrollar las habilidades investigativas?



---

**ANEXO 5**
**Modelo de encuesta aplicada a posibles expertos para determinar el coeficiente de competencia (K)**

Nombre:

Profesión que realiza:

Categoría docente:

Años de experiencia:

Centro de trabajo:

Usted ha sido seleccionado como posible experto para ser consultado en la evaluación de sistema de actividades, basado en una concepción desarrolladora, diseñado a fin de contribuir al desarrollo de habilidades investigativa de los estudiantes de la unidad curricular Cocina Básica, en la Universidad Nacional Experimental del Yaracuy.

Necesitamos antes de realizar la consulta correspondiente conocer sobre sus competencias profesionales en este tema, por esta razón le rogamos que responda las siguientes preguntas.

**Pregunta 1.** Marque con una (X) en la tabla siguiente el valor que corresponde con el grado de conocimiento que tiene sobre el tema. (Considere que el valor en la escala que presentamos es ascendente, es decir el conocimiento sobre el tema es máximo en 5 y mínimo en 0).

0	1	2	3	4	5

**Pregunta 2.** Realice una autoevaluación de los logros alcanzado por usted en los siguientes indicadores.

Indicador	Grado influencia del indicador en el especialista.		
	Alto	Medio	Bajo
Experiencia en el trabajo investigativo			
Análisis teórico y práctico en el tema, realizado por usted.			
Nivel para participar en trabajos investigativos comunitarios y/o curriculares comunitario			
Posibilidad real para desarrollar trabajo investigativos comunitarios y extracurriculares.			

---

**ANEXO 5.1**
**Tabla 1: Patrón para la calificación de Ka.**

No	Fuentes de argumentación	Grado de influencia de las fuentes en sus criterios		
		Alto (A)	Medio (M)	Bajo (B)
1	Experiencia en el trabajo investigativo	0,3	0,2	0,1
2	Análisis teórico y práctico en el tema, realizado por usted.	0,3	0,3	0,2
3	Nivel para participar en trabajos investigativos comunitarios y/o curriculares comunitario	0,4	0,4	0,2
4	Posibilidad real para desarrollar trabajo investigativos comunitarios y extracurriculares.	0,3	0,2	0,1

Fuente: Crespo, T. (2007)

## ANEXO 5.2

Tabla 2: Resultados del coeficiente de competencia (K)

Experto	Kc	1	2	3	4	Ka	K	Niveles de competencia
1	10	3	3	3	3	0,98	0,99	Alta*
2	8	3	3	3	3	0,98	0,89	Alta*
3	7	3	2	3	3	0,90	0,80	Alta*
4	9	3	2	3	1	0,70	0,80	Alta*
5	4	2	2	3	1	0,58	0,49	Baja
6	9	2	2	3	1	0,58	0,74	Media*
7	3	2	3	3	1	0,65	0,48	Baja
8	10	1	3	3	1	0,58	0,79	Media*
9	7	1	3	2	2	0,45	0,58	Media
10	10	1	1	2	3	0,40	0,70	Media*
11	6	3	1	3	2	0,68	0,64	Media
12	7	3	1	3	3	0,80	0,75	Media*
13	8	3	1	3	1	0,60	0,70	Media*
14	9	3	3	3	1	0,78	0,84	Alta*
15	10	3	3	3	3	0,98	0,99	Alta*
16	3	3	3	3	3	0,98	0,64	Media
17	9	3	3	3	3	0,98	0,94	Alta*
18	8	3	2	3	3	0,90	0,85	Alta*

8 de 18 ---- Alta      Se seleccionan como expertos los que poseen una K a partir de 0,7

8 de 18 ---- Media      lo cual resulta ser 13 expertos que representa el 72 % de los encuestados.

2 de 18 ---- Baja

## ANEXO 5.3

## Resultados de la selección del criterio de expertos.

Tabla 3: Expertos seleccionados según grado científico y lugar de procedencia.

Lugar de procedencia	Grados Científicos de los expertos seleccionados					
	Máster	%	Doctor en Ciencias	%	Total	%
UNEY	13	72	3	17	16	89
UPEL	2	11	-		2	11
Total	15	83	3	17	18	100

Fuente: Encuesta a expertos

Tabla 4: Expertos seleccionados según categoría docente y lugar de procedencia.

Categoría docente	Lugar de procedencia de los expertos					
	UPEL	UNEY	Total	%	-	-
Profesor Titular	2	8	10	56%	-	-
Profesor Auxiliar	-	8	8	44%	-	-
Total	2	16	18	100	-	-

Fuente: Encuesta a expertos

Tabla 5 Expertos seleccionados según años de experiencia en la educación superior.

Lugar de procedencia	Años de experiencia en la educación				
	Más de 30	20 a 29	10 a 19	Menos de 9	Total
UNEY	1		8	7	16
UPEL		-	-	2	2
Total	1	-	8	9	18

Fuente: Encuesta a expertos

---

**ANEXO 6**
**Guía para valorar el sistema de actividades teórico práctico para el desarrollo de habilidades investigativas, diseñada por el método de “Criterio de expertos”.**
**Carta a expertos.**

Compañero (a): Usted ha sido seleccionado por su calificación científica, experiencia y los resultados de su labor profesional, como experto para valorar la propuesta de un sistema de actividades teórico práctico para el desarrollo de las habilidades investigativas en los estudiantes de la carrera de Ciencia y Cultura de la Alimentación de la UNEY, por lo que se le solicita que ofrezca sus criterios acerca del mismo.

**Datos:**

Nombre y apellidos:	Experiencia:
Profesión o cargo:	Categoría docente:
Centro de trabajo	Especialidad:
Orientación profesional:	Categoría científica:

Por favor valore cada uno de los aspectos que se le proponen, teniendo en cuenta que hacia el valor 5 aumenta el grado de aceptación. La valoración debe acompañarla, siempre que sea necesario de argumentaciones, principalmente en caso de insuficiencias o sugerencias para su mejoría. Gracias.

<b>Aspectos a evaluar acerca de la estrategia de orientación</b>	1	2	3	4	5
Fundamentos en los que sustenta el sistema					
Calidad de las actividades del sistema					
Calidad del sistema					
Adecuación al contexto universitario					
Contribución del sistema a las habilidades investigativas de los estudiantes					
Pertinencia de la propuesta					
Factibilidad de implementación					

## ANEXO 6.1.

## Resultados de la aplicación de las encuestas a los expertos

Tabla 6: Resultados de criterios de los expertos según indicador a evaluar.

	E-1	E-2	E-3	E-4	E-6	E-8	E-10	E-12	E-13	E-14	E-15	E-17	E-18
Ind-1	4	5	4	3	4	2	4	2	5	4	5	4	5
Ind-2	5	4	4	4	3	5	4	5	5	3	2	5	5
Ind-3	4	5	5	5	4	4	2	4	2	5	3	5	4
Ind-4	5	4	5	4	4	3	5	2	5	4	5	5	5
Ind-5	5	4	5	5	4	3	4	5	5	5	5	5	5
Ind-6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Ind-7	4	5	4	2	3	5	5	3	4	5	4	5	5

Tabla 7 Frecuencia absoluta por indicadores.

	cat-1	cat-2	cat-3	cat-4	cat-5	total
Ind-1	4	6	1	2	0	13
Ind-2	6	4	2	1	0	13
Ind-3	5	5	1	2	0	13
Ind-4	7	4	1	1	0	13
Ind-5	9	3	1	0	0	13
Ind-6	13	0	0	0	0	13
Ind-7	6	4	2	1	0	13

Tabla 8: Frecuencias acumuladas

	cat-1	cat-2	cat-3	cat-4	cat-5
Ind-1	4	10	11	13	13
Ind-2	0	10	12	13	13
Ind-3	0	10	11	13	13
Ind-4	7	11	12	13	13
Ind-5	9	12	13	13	13
Ind-6	13	13	13	13	13
Ind-7	6	10	12	13	13

Tabla 9 Frecuencias acumuladas relativas

	cat-1	cat-2	cat-3	cat-4
Ind-1	0,17	0,42	0,46	1,00
Ind-2	0,00	0,42	0,50	1,00
Ind-3	0,00	0,42	0,46	1,00
Ind-4	0,29	0,46	0,50	1,00
Ind-5	0,37	0,50	0,54	1,00
Ind-6	0,54	0,54	0,54	1,00
Ind-7	0,25	0,42	0,50	1,00

Tabla 10: Puntos de corte y escala

	cat-1	cat-2	cat-3	cat-4	Suma	Promedio	V. de los Ind
Ind-1	-0,97	-0,21	-0,10	3,31	2,03	0,51	<b>-0,51</b>
Ind-2	-3,48	-0,21	0,00	3,31	-0,38	-0,09	<b>0,09</b>
Ind-3	-3,48	-0,21	-0,10	3,31	-0,48	-0,12	<b>0,12</b>
Ind-4	-0,55	-0,10	0,00	3,31	2,66	0,66	<b>-0,66</b>
Ind-5	-0,32	0,00	0,10	3,31	3,10	0,77	<b>-0,77</b>
Ind-6	0,10	0,10	0,10	3,31	3,63	0,91	<b>-0,91</b>
Ind-7	-0,67	-0,21	0,00	3,31	2,43	0,61	<b>-0,61</b>
<b>Suma</b>	<b>-9,37</b>	<b>-0,84</b>	<b>0,00</b>	<b>23,19</b>	<b>12,98</b>		
<b>Promedio</b>	<b>-0,78</b>	<b>-0,07</b>	<b>0,00</b>	<b>1,93</b>			

Tabla 11: Matriz de relación indicadores categoría evaluativas

Indicadores	Categorías				
	MA	BA	A	PA	I
1		X			
2		X			
3		X			
4		X			
5	X				
6	X				
7		X			

MA: MUY ADECUADO. BA: BASTANTE ADECUADO. A: ADECUADO. PA: POCO ADECUADO. I: INADECUADO

## ANEXO 7.

## Programa Unidad Curricular Cocina Básica

 <p>República Bolivariana de Venezuela Coordinación de Ciencia y Cultura de la Alimentación</p>		<p><b>Programa:</b> Cocina Básica <b>Código:</b> FPA 313</p>
<p><b>Pregrado:</b> Ciencia y Cultura de la Alimentación</p>	<p><b>Horas por semana:</b> 4</p>	<p><b>Carácter de la unidad:</b> Teórico – Práctico</p>
	<p><b>Horas por período:</b> 156</p>	<p><b>Año:</b> 2º Año</p>
	<p><b>Régimen:</b> Anual</p>	<p><b>Período:</b> 2010-2011</p>
<p><b>Objetivo General:</b> Ubicar al estudiante dentro del contexto culinario con el fin de que este maneje de forma asertiva las herramientas y técnicas fundamentales que le permitan un desenvolvimiento pleno en el oficio de cocinar, y que en consecuencia vislumbre otra perspectiva de la cuestión alimentaria en el marco de su formación como profesional de la carrera Ciencia y Cultura de la Alimentación.</p>		
<p><b>Objetivos Específicos:</b></p> <p>Contextualizar el marco teórico que rige la Unidad Académica.</p> <p>Abordar en conjunto con el estudiante definiciones básicas propias del Espacio Culinario, así como de la cocina misma (Historia, Cultura Culinaria, Normas, entre otras).</p> <p>Conocer y Ampliar la Memoria Gustativa del estudiante a través de la elaboración y degustación de platos propios del acervo culinario venezolano.</p> <p>Lograr que el estudiante comprenda la cocina como hecho cultural, como espacio para la formación en valores, para la investigación, para el reencuentro de saberes materializados en sabores; la cocina como genuino laboratorio del hombre desde donde se desprenden las iniciativas para el desarrollo de la ciencia de la Industria Alimentaria.</p>		

**Programa Sintético:****Lapso I**

Espacio Culinario UNEY  
 Régimen Alimentario  
 Técnicas Básicas de Cocina  
 Normas de Seguridad e Higiene  
 Cultura del Maíz en Venezuela  
 Cereales en Venezuela

**Lapso II**

Preparaciones Básicas a partir de: Vegetales, Granos, Huevos y Lácteos, Pastas, Aves, Carne de Res, Carne de Cerdo, Cordero o Chivo, y Pescados y Mariscos.

**Lapso III**

Cocina Yaracuyana  
 Dulcería Criolla

**Programa analítico:****Lapso I**

Seguridad e higiene. Microorganismos.  
 Utensilios y batería  
 Hierbas y especias  
 Espacio culinario  
 Medidas y equivalencias  
 Ingredientes: sal, grasas, saborizantes, vinagres, entre otros  
 Cortes de vegetales y formas básicas: teoría, ¿cómo se hace? ¿Para qué?  
 Receta. Concepto. Estructura  
 Cata. Concepto.  
 Practica de cortes  
 Espacio culinario(retroalimentación)  
 Métodos de cocción  
 Utilidad e interpretación de recetas.  
 Cortes en vegetales – práctica  
 Cortes nacionales de res-teoría  
 Fondos. Teoría-practica: claros y oscuros.  
 Sofrito. Teoría  
 Receta: mojos  
 Maíz en Venezuela. Usos  
 Recetas a base de maíz  
 Pescado: tipos, reconocimientos y cortes.  
 Cereales en Venezuela  
 Recetas a base de arroz  
 Salsas madres

**Lapso II**

Vegetales  
 Granos  
 Huevos y lácteos

Pasta

Ave

Carne de res

Cordero o chivo

Carne de cerdo

Pescados y mariscos

Clase especial navideña: hallacas.

**Lapso III**

Cocina yaracuyana

Dulcería criolla

