



UNIVERSIDAD DE SANCTI SPÍRITUS
JOSÉ MARTÍ PÉREZ
FACULTAD DE CIENCIAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS
DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZA TÉCNICA Y PROFESIONAL
I EDICIÓN

TÍTULO: EL DESARROLLO DE HABILIDADES PROFESIONALES EN EL
TÉCNICO MEDIO EN ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Tesis en opción al título académico de Máster en Procesos Formativos y Desarrollo
Profesional

Autora: Lic. Lisbety Borrego Rodríguez

Sancti Spíritus
2022



UNIVERSIDAD DE SANCTI SPÍRITUS
JOSÉ MARTÍ PÉREZ
FACULTAD DE CIENCIAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS
DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZA TÉCNICA Y PROFESIONAL
I EDICIÓN

TÍTULO: EL DESARROLLO DE HABILIDADES PROFESIONALES EN EL
TÉCNICO MEDIO EN ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Tesis en opción al título académico de Máster en Procesos Formativos y Desarrollo
Profesional

Autora: Lic. Lisbety Borrego Rodríguez

Tutor: Prof. Aux., Lic. Mario Lazo Rodríguez, Dr. C.

Sancti Spíritus
2022

DEDICATORIA

A la Revolución Cubana, por ser mi más grande inspiración

A la Universidad de Sancti Spíritus “José Martí Pérez”

A todas las personas que hicieron posible que este sueño fuera realidad.

AGRADECIMIENTOS

A mis dos grandes tesoros, Brenda y Brianna, mi inspiración y apoyo para alcanzar estos logros, que también son suyos.

A mis padres, por el cariño y el acierto con que me enseñaron.

A mi esposo, Reinier Bernal Rancel, por su apoyo incondicional en la realización de este sueño.

A mi tutor, Dr. C. Mario Lazo Rodríguez, por su profesionalidad, sabios consejos y guía certera.

A todos los que me han apoyado sinceramente y que de una forma u otra han contribuido a la realización de este sueño.

Muchas gracias

SÍNTESIS

La asignatura Práctica Laboral, transmite y desarrolla los conocimientos, hábitos y habilidades profesionales necesarias en correspondencia al modelo del profesional. Desde esta perspectiva se determina el objetivo de la presente tesis, proponer un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento que contribuya al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos. Se emplearon diferentes métodos del nivel teórico, empírico y matemático o estadístico, como el análisis-síntesis, inducción-deducción, histórico-lógico, análisis de documentos, la observación científica, la prueba pedagógica, análisis del productos de la actividad y el pre-experimento pedagógico. La investigación cuenta con dos capítulos, en el primero se ofrecen los elementos que condicionan la determinación del problema científico, a manera de marco teórico referencial y en el segundo se exponen los resultados del diagnóstico antes y después de introducir la propuesta, así como el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento, que permite el desarrollo de las habilidades profesionales a partir de la implicación personológica del alumno, el desarrollo de la conciencia y responsabilidad, así como del carácter activo y transformador de la realidad y de sí mismos en un proceso cooperativo.

TABLA DE CONTENIDO

| | |
|--|----|
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| CAPÍTULO 1. FUNDAMENTOS TEÓRICO QUE SUSTENTAN EL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN LA EDUCACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL. UN ACERCAMIENTO A LA ESPECIALIDAD ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ... | 9 |
| 1.1. El proceso enseñanza-aprendizaje en la Educación Técnica y Profesional. Su contextualización en la asignatura Práctica Laboral..... | 9 |
| 1.2. El desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de diferentes tipos de infusiones por el Técnico Medio en Elaboración de Alimentos | 18 |
| 1.3. La práctica laboral. La guía de entrenamiento en el desarrollo de habilidades profesionales para la elaboración de infusiones..... | 27 |
| CAPÍTULO 2. PRINCIPALES RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO. PROPUESTA DE UN MANUAL DIDÁCTICO CONTENTIVO DE GUÍAS DE ENTRENAMIENTO PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO DE HABILIDADES PROFESIONALES EN LA ELABORACIÓN DE INFUSIONES | 34 |
| 2.1. Descripción de los resultados del diagnóstico inicial. Conceptualización y operacionalización de las variables | 34 |
| 2.2. Fundamentación de la propuesta. Manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento..... | 46 |
| 2.3. Evaluación de los resultados obtenidos en la práctica pedagógica con la aplicación del manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento. | 54 |
| CONCLUSIONES..... | 65 |
| RECOMENDACIONES | 66 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS | |
| ANEXOS | |

INTRODUCCIÓN

La sociedad a escala mundial se desenvuelve en un proceso de constante cambio y transformación, donde Cuba como país subdesarrollado esta emergido en la actualización del modelo económico que implica a todos los actores económicos, sociales y políticos, entre ellos el sector de la educación, que desarrolla el III Proceso de Perfeccionamiento del Sistema Nacional de Educación (SNE).

La Educación Técnica y Profesional (ETP) es el nivel educativo que tiene como encargo social la formación de la fuerza calificada del nivel medio que demanda cada territorio del país, en un vínculo directo con las entidades laborales, en correspondencia con en el desarrollo de las ciencias, las tecnologías, las comunicaciones, la información y las nuevas de formas de gestión económica.

Ante esta misión la ETP debe desarrollar un proceso de los futuros profesionales en correspondencia con el ámbito educativo contemporáneo, donde se requiere condiciones de polivalencia, flexibilidad, capacidad de anticipación y de representación, todo lo cual implica, nuevos desafíos a los sistemas de formación para enfrentar el mundo laboral.

A los alumnos se les exige un mayor nivel de desarrollo de las habilidades profesionales en correspondencias con las nuevas formas de gestión económica en el contexto del Modelo Económico cubano (MEC), sobre todo en el sector de los servicio, dada la función en el incremento de las riquezas de la economía y el desarrollo local. (López, 2008, p.6)

El proceso de desarrollo de los alumnos que transitan por la ETP y en particular los de las especialidades de los servicios en las condiciones de las nuevas formas de gestión y el papel de la gastronomía como elemento dinamizador dentro del territorio, requieren de un adecuado desarrollo de las habilidades profesionales, las que adquieren una relevancia extraordinaria para afrontar el mundo laboral.

Investigadores de América Latina, demuestran que los estudios relacionados que esta es una problemática sin resolver “la productividad sostenida y el crecimiento económico requieren un esfuerzo concertado y enfocado para entender y abordar las brechas existentes en el desarrollo de las habilidades profesionales en toda la región. (Fiszbein., 2016, p. 65)

Se comparte este criterio y se refiere que en Cuba, de igual forma se evidencian algunas insuficiencias, al constatar desde lo curricular, plan de estudio, algunas brechas entre la relación teoría-práctica, al no existir la concepción de un espacio que permita el desarrollo de habilidades profesionales en los centros politécnicos.

En el contexto de la ETP en Cuba, existen investigadores como Miari (1982); Márquez (1993, 1990); Mestre (1995); Álvarez (1996); Fuentes (1999); Rodríguez (2013), que destacan la importancia del desarrollo de las habilidades profesionales desde el proceso enseñanza-aprendizaje de la clase práctica en las aulas especializadas y talleres.

Elemento que en la actualidad muestra ciertas insuficiencias en la ETP, el alumno recibe el contenido teórico mediante la asignatura rectora, la que le permite dominar el marco conceptual, sin iniciar el desarrollo de la habilidad profesional de manera práctica.

Otros investigadores, dentro de los que se encuentran Hernández (2015); Benítez y Mena (2016); Curbeira (2017); Soto, y Sarmiento (2018); Curbeira (2019); Breijo (2019); León (2020, 2022), coinciden en señalar que las habilidades profesionales es un componente cardinal de los alumnos para continuar su desarrollo en las entidades laborales.

El proceso de desarrollo de las habilidades profesionales como vías de asimilación de la actividad constituyen uno de los problemas más importantes en el quehacer pedagógico en todos los niveles educacionales, pero principalmente en la ETP por ser el subsistema donde se forman los egresados que deben aplicar creadoramente en el ámbito laboral la información que reciben (Breijo, 2019).

Desde la práctica pedagógica en el Centro Politécnico (CP) "Rubén Martínez Villena" del municipio Cabaiguán y dando seguimiento a una tarea del proyecto de investigación; se precisa desde una fase exploratoria, que parte de un análisis de los documentos, observación, entrevistas y encuestas, que existen insuficiencias prácticas, entre las que se pueden señalar:

- ✓ El desarrollo de las habilidades profesionales se deja a la espontaneidad, con una guía de entrenamiento, sin antes los alumnos iniciar la formación de la misma.
- ✓ La malla curricular (plan de estudio), concibe la asignatura Tecnología de Elaboración de Alimentos (TEA) con el sistema de conocimientos teóricos, habilidades, hábitos y valores a formar en el técnico, sin espacio para iniciar la formación de la habilidad práctica aprender haciendo.
- ✓ Los alumnos no dominan las acciones y operaciones de la habilidad profesional a desarrollar, al no contar con una formación inicial de la misma desde el centro politécnico, con énfasis en la elaboración de infusiones.
- ✓ Se evidencian brechas en las precisiones didáctico-metodológicas en el desarrollo de la práctica laboral para la formación y desarrollo de la habilidad profesional, con énfasis en la elaboración de infusiones.
- ✓ Inconsistencia en las precisiones de esta asignatura para su desarrollo en vínculo centro politécnico - entidad laboral, que permita la formación y desarrollo de las habilidades profesionales en particular en la elaboración de infusiones.

Se infiere que las carencias que se presentan en la práctica pedagógica durante la formación del Técnicos Medios en Elaboración de Alimentos, afecta su preparación de los alumnos para enfrentar el mundo laboral a partir de las nuevas formas de gestión económica según el MEC y los adelantos de la ciencia y la técnica.

El análisis anterior permite plantear el problema científico. ¿Cómo contribuir al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos desde el proceso de enseñanza-aprendizaje de la práctica laboral?

Objeto de investigación. El proceso de enseñanza-aprendizaje de la práctica laboral del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Campo de acción. El desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

Objetivo de la investigación. Proponer un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento que contribuya al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Para dar cumplimiento al objetivo trazado se han considerado las siguientes preguntas científicas:

1.-¿Qué fundamentos teóricos sustentan el proceso de enseñanza-aprendizaje para el desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en los alumnos de Técnico Medio en Elaboración de Alimentos?

2.- ¿Cuál es la situación que presenta el desarrollo de habilidades profesionales en elaboración de infusiones en los alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán?

3.- ¿Qué manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento contribuye al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán?

4.- ¿Qué resultados se obtendrán con la aplicación de un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento que contribuya al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán?

La búsqueda de respuesta a estas interrogantes posibilitó el planteamiento de las siguientes tareas científicas:

1-Determinación de los fundamentos teóricos que sustentan el proceso de enseñanza-aprendizaje para el desarrollo de habilidades profesionales en la

elaboración de infusiones en los alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

2-Diagnóstico de la situación que presenta el desarrollo de habilidades profesionales en elaboración de infusiones durante el proceso de enseñanza-aprendizaje en los alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán.

3.- Elaboración de un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento que contribuya al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

4-Evaluación de los resultados obtenidos con la aplicación de un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento que contribuya al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán.

VARIABLES DE LA INVESTIGACIÓN:

- ✓ Variable operacional: nivel de desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.
- ✓ Variable propuesta: manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento que contribuyen al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

Se emplearon diferentes métodos de investigación, que parten de asumir como método general de la ciencia, el método dialéctico- materialista el cual, permitió el estudio del objeto como un proceso, la determinación de sus componentes y las principales relaciones dialécticas que se establecen entre ellos. Los métodos del nivel teórico empleados fueron:

Histórico-lógico. Facilitó el estudio de los antecedentes y posiciones teóricas que sustentan el desarrollo de habilidades profesionales en los alumnos de la ETP, así como el análisis de la evolución de las ideas pedagógicas vinculadas a esta

temática. Resultó de vital importancia para fortalecer la necesidad de un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento.

Análisis-síntesis. Posibilitó penetrar en el proceso de desarrollo de habilidades profesionales en los alumnos de la Educación Técnica y Profesional desde la actualización del Modelo Económico Cubano, para así establecer los componentes teóricos y metodológicos del objeto de la investigación y el análisis de los resultados.

Inductivo-deductivo. Permitió partir de las particularidades del proceso enseñanza-aprendizaje en la ETP en relación con el desarrollo de habilidades profesionales en los alumnos de la especialidad técnico medio en Elaboración de Alimentos, con énfasis en la elaboración de infusiones y hacer las inferencias correspondientes para la elaboración del manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento.

Del nivel empírico:

Análisis de documentos. Facilitó la valoración de diferentes documentos, tales como, resoluciones ministeriales, planes y programas de estudio de varias asignaturas y otras importantes bibliografías, además de otros documentos normativos para la enseñanza-aprendizaje con el objetivo de lograr mayor objetividad en los necesarios análisis durante el desarrollo de la investigación.

Observación científica. Permitió la constatación el estado del proceso de desarrollo de habilidades profesionales la elaboración de infusiones en la Práctica Laboral en los alumnos de 3. Año de Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP "Rubén Martínez Villena", antes y después de aplicado el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento.

Análisis del producto de la actividad. Permitió constatar en los cuadernos de trabajo, el diario y la libreta de Práctica Laboral de los alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, el estado que presenta el desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

Prueba pedagógica. Facilitó constatar el nivel de desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones de los alumnos del Técnico Medio en

Elaboración de Alimentos como futuros trabajadores de este sector de los servicios, mediante el vínculo centro politécnico-entidad laboral.

Experimentación. Se empleó en la variante de pre-experimento, posibilitó registrar el estado de la variable operacional, antes y después de introducir la variable propuesta, comparar estos valores y evaluar resultados, a través de tres fases: diagnóstico, formativa y de control, mediante la aplicación de los instrumentos.

Del nivel estadístico matemático

Del nivel estadístico matemático se aplicaron métodos de la estadística descriptiva e inferencial durante las etapas de la investigación, en la definición del problema, en el muestreo probabilístico, en el diseño y la validación de los instrumentos de recolección, lo que facilitó realizar el diagnóstico en la elaboración del plan de tabulación, análisis, organización; además, en el procesamiento estadístico de la información acopiada.

La población está formada por 30 alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP "Rubén Martínez Villena", del municipio Cabaiguán, la muestra fue seleccionada de forma intencional, 15 alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, lo que representa el 50 %, de ella 10 son hembras y 5 son varones.

La mayoría de los alumnos de la muestra poseen características psicológicas propias de la edad, son intranquilos, se interesan por pertenecer al grupo. Se encuentra sexualmente desarrollada pero no tienen la madurez emocional necesaria para enfrentar los conflictos del adulto. Muestran interés por el estudio, pero no por las actividades prácticas y poseen un bajo desarrollo de las habilidades profesionales.

La novedad científica consiste en un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento que se materializa durante el proceso de enseñanza-aprendizaje; se caracteriza por integrar, fortalecer y consolidar los conocimientos necesarios para desarrollar habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en

alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, a partir del diagnóstico y las necesidades del territorio.

El aporte práctico de la tesis está en la concepción de un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento que permiten, en la combinación de la teoría con la práctica, ejecutar acciones y operaciones para la elaboración de infusiones. Lo complementan imágenes que logran una mejor fijación del conocimiento y el desarrollo de las habilidades profesionales.

La memoria escrita se estructura en introducción y dos capítulos. En el primero se exponen los fundamentos teóricos que sustentan el proceso enseñanza-aprendizaje en la ETP, con énfasis en la asignatura Práctica Laboral del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, contenido en tres epígrafes.

El segundo está constituido por tres epígrafes en los que se presentan los principales resultados del diagnóstico realizado y el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento para la Práctica Laboral como aporte práctico fundamental y un tercer epígrafe con la evaluación de sus resultados mediante el pre-experimento pedagógico. Se incluyen, además, las conclusiones, las recomendaciones, la bibliografía y el cuerpo de anexos.

CAPÍTULO 1. FUNDAMENTOS TEÓRICO QUE SUSTENTAN EL PROCESO ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN LA EDUCACIÓN TÉCNICA Y PROFESIONAL. UN ACERCAMIENTO AL TÉCNICO MEDIO EN ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

El capítulo se estructura en tres epígrafes, el primero refiere los principales fundamentos teóricos en relación con el proceso de enseñanza-aprendizaje en la Educación Técnica y Profesional, con énfasis en la práctica laboral del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

El segundo, argumenta el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones por el Técnico Medio en Elaboración de Alimentos. Finalmente en el tercero se fundamenta la concepción del manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento para la práctica laboral en el contexto de las nuevas formas de gestión.

1.1. El proceso enseñanza-aprendizaje en la Educación Técnica y Profesional. Su contextualización en la asignatura Práctica Laboral

El proceso de enseñanza-aprendizaje es un proceso de dirección de la actividad cognoscitiva, expresada en el aprendizaje, estimulado mediante la utilización de variados recursos que potencian el desarrollo de habilidades, conocimientos, conductas y valores.

En este orden de ideas, es necesario realizar un estudio, de cada uno de los términos que componen el proceso de enseñanza-aprendizaje. Se parte del proceso, que desde el punto de vista etimológico “se refiere de un modo general a la acción, es decir, ir hacia adelante, que significa avance, marcha, progreso y desarrollo” (Real Academia Española, 2018).

Debido a su amplitud, se pueden identificar procesos en una enorme cantidad de ámbitos, dentro la actividad humana o fuera de ella, es decir, que tienen lugar en el medio natural. Existen investigadores que han profundizado en el término, entre los que se pueden mencionar a Nogueira (2002); Godínez (2004); Portuondo (2012), que coinciden en que es la secuencia lógica de actividades que generan

un resultado, el conjunto de operaciones, donde se ejecutan acciones consecutivas y necesarias para llevar a cabo la transformación.

Se precisó revisar este término desde el punto de vista pedagógico, donde se corroboró que desde el punto de vista dialéctico-materialista es una transformación sistemática de los fenómenos sometidos a una serie de cambios graduales, cuyas etapas se suceden en un orden ascendente (Chávez, 2012).

Dada la implicación, con el campo de acción de la investigación, en este orden de ideas asume el criterio de (Lazo, 2018), quien refiere que un proceso es un conjunto de acciones, donde se ejecutan varias operaciones consecutivas y necesarias para llevar a cabo la transformación o cambio de ciertos elementos de un sujeto.

Estos elementos teóricos coinciden con las acciones y operaciones que son necesarios para llegar a fundamentar el proceso de elaboración de las infusiones en las diferentes formas de gestión económica a partir del MEC y la tarea ordenamiento en la esfera de los servicios.

Además se consideró recurrente analizar el proceso de enseñanza-aprendizaje, al observar los aspectos más externos, se aprecian los componentes de este, el aprendizaje y la enseñanza como objeto de la investigación en el contexto de la ETP. Según Baranov y otros. (1989) la enseñanza es "(...) un proceso bilateral de enseñanza y aprendizaje" (p. 75).

Es axiomático explicitar que no existe enseñanza sin "aprendizaje", existe una unidad dialéctica. Para Neuner y otros. (1981) "La línea fundamental del proceso de enseñanza es la transmisión y apropiación de un sólido sistema de conocimientos y capacidades duraderas y aplicables" (p. 254).

Dado el vínculo entre enseñanza y educación como categorías que contribuyen a la formación de alumno, se asumen desde la Pedagogía como ciencia el criterio de Chávez (2012), al referirse a la educación en su sentido amplio como el conjunto de influencias que ejerce la sociedad en el individuo. Este significado implica que el hombre se educa durante la vida. (p.36)

Es por ello que la educación consiste, en un fenómeno social históricamente condicionado y con carácter clasista, donde se van transmitiendo experiencias, costumbres, tradiciones de una generacional otra. En el sentido estrecho, se caracteriza por el trabajo organizado de los educadores, encaminados a la formación objetiva de las cualidades de la personalidad, así como modos de actuación (Chávez, 2012, p.37).

En la actualidad, el término enseñar se encuentra muy ligado al acto educativo que se lleva a cabo en la escuela, entre docentes y alumnos. Este acto de enseñanza se limita en la mayoría de los casos a la simple transmisión de conocimientos, parte de la idea de que hay alguien superior (el docente) en la relación y alguien inferior (el alumno) que debe ser educado, enseñado y moldeado. (Rodríguez y otros., 2015, p.3)

La enseñanza constituye un proceso de organización de la actividad cognoscitiva, que se manifiesta de forma bilateral e incluye tanto la asimilación del material (aprender), como la dirección de este proceso por el docente (enseñar) (Rodríguez y otros., 2015, p.4).

Según el Diccionario de las Ciencias de la Educación (1996) “enseñanza, del latín insigno, señalar, distinguir, mostrar, poner delante, significa mostrar algo a alguien”. La enseñanza se realiza en función del que aprende. Su objetivo es promover el aprendizaje. El acto de enseñar recibe el nombre de “acto didáctico”; los elementos que lo integran son:

- a) un sujeto que enseña (docente);
- b) un sujeto que aprende (discente);
- c) el “contenido” que se enseña/aprende;
- d) un método, procedimiento, estrategia, etcétera, por el que se enseña; y
- e) acto docente o didáctico que se produce. (Rodríguez y otros., 2015, p.5).

Es muy importante considerar la enseñanza desarrolladora “proceso sistémico de transmisión de la cultura en la institución escolar, en función del encargo social,

que se organiza a partir de los niveles superiores de desarrollo, con la finalidad de formar una personalidad integral y autodeterminada capaz de transformarse y transformar su realidad en un contexto histórico concreto” (Castellanos, 2001, p.49).

La enseñanza desarrolladora es una práctica, que constituye el decir y el hacer del docente quien se enfrenta permanentemente a situaciones inéditas, donde lo impredecible aparece con frecuencia, exigiendo reflexión y deliberación, para poder resolver, seleccionando estrategias pensadas en función de facilitar los aprendizajes de los alumnos.

En este sentido, Foucault (1992) sostiene que las prácticas son “sistemas de acción en la medida que son habitadas por el pensamiento”, y que están constituidas por pensamiento y acción. Esta idea puede hacerse extensiva a los términos teoría y práctica. Por otro lado, la sistematicidad en el dominio de la práctica, considera tres ejes, el saber, el poder y la ética.

El aprendizaje es un proceso integrado por una actividad individual que se desarrolla en un contexto social y cultural, es el resultado de procesos cognitivos individuales, mediante los cuales se asimilan e interiorizan nuevas informaciones, se construyen nuevas representaciones mentales significativas y funcionales (Monereo, 2017).

Lo expresado se aplica por el alumno en situaciones diferentes a los contextos donde se aprendieron. Aprender no solamente es memorizar información, son necesarias otras operaciones cognitivas que implican conocer, comprender, aplicar, analizar, sintetizar y valorar.

Por tanto, este proceso es complejo y gira alrededor de cuatro factores fundamentales, docente, alumno, tutores o especialista y los conocimientos en relación a la profesión. Hay otros factores a considerar, debido a que cada componente de la realidad educativa tiene historias sociales y psicológicas distintas, que influyen tanto en el grupo como en lo que se ha de exigir de cada alumno.

Bermúdez (2001), expone que “en el PEA el nuevo estilo en la relación del docente y del alumno en la facilitación del proceso de aprendizaje, se considera un estilo cooperativo, en el que se propicia una colaboración, en términos de negociación entre el docente y el alumno, en el que todos satisfacen sus necesidades y deciden lo que desea lograr y el modo de hacerlo, conjuntamente” (p. 54).

Desde una concepción desarrolladora del PEA, en la presente investigación se asume como “aquel que garantiza en el individuo la apropiación activa y creadora de la cultura, propiciando el desarrollo de su autoperfeccionamiento constante, de su autonomía y autodeterminación, en íntima conexión con los necesarios procesos de socialización, compromiso y responsabilidad social” (Castellanos, 2001, p. 49).

En este análisis se muestra que el PEA inicia un camino hacia el desarrollo integral de los alumnos de la ETP, pues se promueve hacia la apropiación de los contenidos propios de cada especialidad y se favorece el perfeccionamiento de un aprendizaje cada vez más independiente, donde se logra transformar la información en una más novedosa y creativa.

“El PEA es aquel proceso educativo institucional que de modo sistémico organiza y estructura la enseñanza en relación con la manera que debe ocurrir el aprendizaje, a partir de la relación esencial que se da entre los fines de la educación (objetivos) y la precisión de los contenidos y de estos con la dinámica a través de los cuales es posible lograr la educación vinculada de manera directa a un determinado contenido de las ciencias concretas, expresado en planes y programas de estudio”(Pla, 2010, p. 34).

“En el PEA las actividades son desarrolladas fundamentalmente por los alumnos y el docente. Se reconoce que la actividad por excelencia del alumno es el aprendizaje y la del docente es la enseñanza, lo que no excluye que también se enriquezcan los roles de ambos en la propia dinámica del proceso cuando los alumnos enseñan y los docentes aprenden” (Breijo, 2016, p. 76).

Breijo, (2008) declara que este proceso se caracteriza y denomina de enseñanza aprendizaje, pues es un proceso dialéctico y dinámico, que no implica que enseñanza y aprendizaje sean procesos idénticos, pero sí es necesario desde una perspectiva desarrolladora, asumirlos como un par dialéctico y como componentes de un proceso único. No hay enseñanza sin aprendizaje y viceversa, ambos se realizan en un ambiente activo, participativo, dialógico y de comunicación.

El PEA ocurre en diferentes contextos, por lo que debe ser diferenciado el que ocurre en la escuela, la familia o ámbito comunitario. Se plantea que “es la educación crítica, liberadora que aspira a conquistar la hegemonía mediante el consenso, mediante prácticas efectivas, y no mediante la coerción ideológica.

Debe abarcar todas las disciplinas escolares, desde las ciencias exactas hasta la educación física, superando las relaciones fundadas en la economía del intercambio en aras de una economía solidaria, cuya base sea la cooperación” (Betto, 2015, p.12).

El proceso de enseñanza-aprendizaje conforma una unidad que tiene como propósito y fin contribuir a la formación integral de la personalidad del futuro profesional, aunque lo sigue dirigiendo el docente, para favorecer el aprendizaje de los diferentes saberes: conocimiento, habilidades y valores; el tipo de intervención que este tenga está sujeta al paradigma con el que se identifica.

En el PEA el profesor debe tener dominio de los componentes que lo integran: los sujetos implicados, el profesor, los alumnos y el grupo, los cuales ofrecen un carácter interactivo y comunicativo: los objetivos, el contenido, los métodos, los medios, las formas de organización y la evaluación.

Se asume que el PEA “es la relación sistémica de los componentes didácticos hacia una interacción dinámica de manera creadora, reflexiva y crítica de los sujetos con el objeto de aprendizaje y de los sujetos entre sí, que integre acciones dirigidas a la instrucción, al desarrollo y a la educación del alumno” (Silvestre, 2000, p. 20).

Se expone explícitamente que es un proceso donde la interrelación docente-alumno ejerce suma importancia en el desarrollo profesional y particular del alumno, en un proceso de interacción, en el que el alumno asume de forma crítica acciones encaminadas al conocimiento del objeto de su aprendizaje.

En la Educación Técnica y Profesional este proceso de enseñanza-aprendizaje constituye parte importante del proceso de la ETP continua del trabajador, con énfasis en los contextos actuales dada por la tarea de ordenamiento de las formas de gestión en el MEC.

Los procesos son dirigidos por el docente de la ETP en colaboración escuela politécnica-entidad laboral-comunidad, todo ello en estrecha integración, lo cual da un sello distintivo al mismo y establece elementos que lo tipifican y diferencian del resto de los PEA en otros niveles educativos, lo cual ha sido objeto de investigaciones.

Autores como Pérez y Bermúdez (2010, 2012); Menéndez (2011); Bermúdez (2012); Pérez (2013), los que coinciden en que el PEA que se desarrolla en la ETP es formativo. La Pedagogía de la ETP, constituye el fundamento pedagógico de la concepción formativa del PEA.

Por lo expuesto, se parte de la concepción de formación de Bermúdez y Pérez (2007) que la definen como proceso de interacción entre el docente, los alumnos y los agentes educativos, en condiciones de actividad y comunicación que facilitan la apropiación de la experiencia histórico-social y el crecimiento personal y grupal de todos los implicados.

De igual forma se asume la categoría formación técnico-profesional del obrero competente “proceso de cooperación entre educadores y alumnos, en condiciones que faciliten la apropiación de la cultura técnico-profesional integral”. (Bermúdez, 2014, p.9). Pero se considera pertinente en el mismo incluir los tutores y especialista de la producción y los servicios, como se observa en la figura 1, (Anexo 1).

Su concepción de cooperación implica la participación conjunta, armónica y corresponsable no solo los docentes y tutores, sino también de los alumnos, en las decisiones relativas a la planificación, ejecución y valoración del proceso de formación técnico-profesional. Estas decisiones no se limitan a las tareas de la clase, sino que abarcan la determinación del sistema de actividades formativas de la escuela.

Con sustento en las ideas de (Bermúdez, 2017), lo anterior significa que no se identifica con la educación, es decir, influencias de los educadores, ni con el desarrollo del sujeto, cambios internos, sino que es expresión de la interacción entre ambas categorías, lo que manifiesta la unidad dialéctica entre educación y desarrollo, inciden en el carácter formativo del PEA (p.63).

Un elemento básico en la formación profesional en la ETP es la participación protagónica del alumno, asume responsabilidades y coopera con los educadores en el PEA, por lo que se asume el siguiente criterio del carácter formativo del proceso de la ETP.

Esta misma Bermúdez y Pérez (2009), definen el PEA de la educación superior como “la cooperación entre los alumnos y agentes educativos, en las actividades del contexto universidad-entidad laboral comunidad, en condiciones que propician la apropiación de los contenidos de la profesión y el crecimiento personal de los alumnos en correspondencia con sus necesidades y con las exigencias del Modelo del profesional.”

El proceso formativo de la educación técnica y profesional es concebido como el “la cooperación entre los alumnos y agentes educativos, en las actividades del contexto universidad-entidad laboral comunidad, en condiciones que propician la apropiación de los contenidos de la profesión y el crecimiento personal de los alumnos en correspondencia con sus necesidades y con las exigencias del Modelo del profesional” (Bermúdez, y Pérez, 2010, p.35).

Desde una mirada a la definición del PEA en la ETP, se infiere que existen elementos que lo tipifican y diferencian del resto de los procesos enseñanza-aprendizaje que se dan en los diferentes niveles educativos, entre los que señala:

- ✓ Agentes educativos que participan, docentes, tutores y especialistas, familias, colectivos de trabajadores, la comunidad y alumnos.
- ✓ Agencias educativas que intervienen en el proceso, centros politécnicos, entidades laborales, instituciones culturales, deportivas, entre otras

La concepción formativa del proceso de enseñanza-aprendizaje técnico-profesional parte de entender el aprendizaje como un proceso de construcción personal y colectiva de la experiencia histórico social, lo que se aprende no se asimila mecánicamente, sino que se transforma por el alumno en los espacios de interacción (intersubjetividad) de cada actividad del proceso.

Asimismo, interactúa con la información, con los objetos, con los demás alumnos y educadores y se va configurando un cuerpo común de contenidos que es patrimonio de todos, al mismo tiempo, constituye una visión interna del que aprende, que es estrictamente individual.

El PEA en la ETP se produce en diferentes escenarios, tal es el caso de escuela politécnica, la entidad laboral y la comunidad, lo que incorpora a otros educadores, además del profesor, a la dirección de dicho proceso, el tutor de la entidad laboral, el especialista, el docente de la escuela politécnica, el profesor-guía y el jefe de año (Bermúdez, 2017, p.25).

Se asume que proceso de enseñanza aprendizaje en la ETP es aquel que “se desarrolla en espacios de cooperación entre el educador y los alumnos, en los cuales el alumno, se apropia de manera personal y colectiva de los contenidos de la profesión y logra su desarrollo técnico-profesional integral, guiado por el educador” (Bermúdez, 2014, p.230).

Todas estas definiciones se toman como referentes para definir el PEA en las asignaturas de Tecnología de Elaboración de Alimentos y la de Práctica Laboral, a partir de que la misma, dentro del plan de estudio para la formación del Técnico

Medio en Elaboración de Alimentos, clasifica entre las de formación básica específica.

Desde esta posición se contextualiza en la asignatura Tecnología de Elaboración de los Alimentos y Práctica Laboral como el proceso de cooperación entre el docente, alumnos, tutores y especialistas del arte culinario según las nuevas formas de gestión económica y las transformaciones del sector en correspondencia a la tarea ordenamiento en el Modelo Económico Cubano (MEC).

En las mismas se erige el aprendizaje relacionado con el desarrollo de habilidades profesionales, el cual facilita la construcción individual y colectiva de los contenidos para la elaboración de infusiones, en el contexto de la integración escuela politécnica-entidad laboral-comunidad, para potenciar el crecimiento personal y grupal en función de las exigencias del modelo del profesional.

1.2. El desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de diferentes tipos de infusiones del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos

En la actualidad es una preocupación y forma parte del accionar de numerosos investigadores las estrategias de aprendizaje, encaminadas a la formación integral de las nuevas generaciones. De las cuales se derivan innumerables criterios y reflexiones alrededor de la imperiosa necesidad de que la escuela modernice su quehacer pedagógico y transite hacia el desarrollo de habilidades profesionales.

A nivel mundial existen retos para diferentes organizaciones que se han pronunciado, en el papel cada vez más trascendental que asume la educación en el desarrollo económico. Desde el conocido "Informe Delors" (1997) hasta el reciente "2021. Metas educativas.

“El objetivo final es lograr a lo largo del próximo decenio una educación que brinde respuesta satisfactoria a demandas sociales inaplazables (...). Existe, pues, el convencimiento de que la educación es la estrategia fundamental para avanzar en la cohesión y en la inclusión social” (Delors, 2021, p.22).

En este orden de ideas, resulta pertinente ratificar que los procesos educativos escolarizados se anticipan y modelan de alguna forma lo que posteriormente la

persona realizará como parte del mundo laboral. Donde el profesional del presente siglo necesariamente debe estar dotado de elevados valores morales y ser competente para asumir los acelerados cambios que se producen.

Deben desarrollar las habilidades profesionales que exige el modelo del profesional en el contexto actual, por lo que se consideró pertinente partir del análisis del proceso de desarrollo de la actividad de aprendizaje y de la acción como uno de sus componentes fundamentales, proceso a través del cual las acciones externas se convierten en acciones internas, base de los conceptos, habilidades y de los hábitos.

En el logro de una habilidad, existe consenso en considerar que intervienen dos etapas: la de formación y la de su desarrollo. De acuerdo con Llanes (2013), estas se caracterizan por la formación, como la etapa donde el alumno adquiere de forma consciente los modos de actuar, cuando bajo la dirección del maestro o profesor recibe la orientación adecuada sobre la forma de proceder (p.22).

El desarrollo, cuando una vez adquiridos los modos de acción, se inicia el proceso de ejercitación, es decir, el uso de la habilidad recién formada en la cantidad necesaria y con la frecuencia adecuada de modo que vaya haciendo cada vez más fácil de reproducir o usar, y se eliminen los errores (Llanes, 2013, p.22).

Desde este orden de ideas, se retoma un concepto necesario en la formación y desarrollo de habilidades, el de actividad. Según Leontiev (1985) “es una unidad molar no aditiva de la vida del sujeto corporal y material” (p. 97). A nivel psicológico, la unidad de la vida se ve mediada por el reflejo psíquico, cuya función real consiste en que orienta al sujeto en los objetos.

Las actividades “son procesos mediante los cuales el individuo, respondiendo a sus necesidades, se relaciona con la sociedad, acepta determinada actitud hacia la misma” (Leontiev, 1985, p. 107). Cualquier forma de realización de una actividad precisa de componentes ejecutores e inductores.

De esta forma se realiza a través de acciones y operaciones, que constituyen los componentes ejecutores. Las acciones y operaciones tienen distinto origen,

distinta dinámica y distinta función a realizar; no obstante, para la acción, la operación es intrínseca; sin operaciones no hay acción, como tampoco existe actividad sin acción.

“Del flujo general de la actividad que forma la vida humana en las manifestaciones superiores mediadas por el reflejo psíquico, se desprenden distintas actividades según el motivo que impera, después las acciones y procesos subordinados a objetivos conscientes y finalmente las operaciones que dependen directamente de las condiciones para el logro del objetivo concreto dado” (Leontiev, 1985, p.99).

A partir del reconocimiento de las categorías psicológicas antes mencionadas se abordan, desde el punto de vista didáctico, las habilidades, el dominio de un complejo sistema de acciones psíquicas y prácticas necesarias para una regulación racional de la actividad, con ayuda de conocimientos y hábitos que la persona posee” (Petrovsky, 1985).

Desde una consideración didáctica, la habilidad “es el modo de interacción del sujeto con el sujeto o los sujetos en la actividad y en la comunicación, es el contenido de las acciones que el sujeto realiza, integrada por un conjunto de operaciones, que tienen un objetivo y que se asimilan en el propio proceso” (Fuentes, 1986, p.6).

En esta definición quedan delimitados los componentes ejecutores e inductores de la habilidad, que son el sujeto que interacciona desarrollando la habilidad, el objeto (o sujeto) sobre el que se actúa, el objetivo con que se actúa y un sistema de operaciones las cuales constituyen su estructura.

Sin embargo Talizina (1988) plantea como componente de la habilidad a la imagen generalizada de esta o base orientadora de la acción, pues considera que la actividad se debe asimilar a partir de una imagen de las acciones a realizar dadas de antemano. Contrario a este criterio, se considera que la actividad debe ser construida y generalizada por el alumno, con ayuda del profesor.

La habilidad se identifica, en el plano psicológico, con las acciones que deben ser dominadas en el proceso de aprendizaje, las habilidades constituyen las acciones

apropiadas por el sujeto. Estas acciones, al ser llevadas al PDE, son modeladas en el propio proceso y se convierten, conjuntamente con los conocimientos y los valores, en el contenido del mismo.

Según Danilov y Skatkin (1980), la habilidad es “un complejo pedagógico extraordinariamente complejo y amplio, es la capacidad adquirida por el hombre de utilizar creadoramente sus conocimientos y hábitos, tanto durante el proceso de actividad teórica como práctica”.

Las definiciones citadas, poseen coincidencia, la habilidad se desarrolla en la actividad y esta trae consigo la apropiación de diferentes formas de actividad, de manera integrada: cognoscitiva, práctica y valorativa, en fin, saber hacer, mejorar al alumno hacia las labores inherentes a este técnico.

Dentro de las habilidades se pueden encontrar disímiles clasificaciones, Talizina (1984), subdividía las habilidades de acuerdo a la amplitud de conceptos y conocimientos que abarcan, las habilidades generales que comprenden un mayor número de conceptos y las habilidades específicas, aquellas que aparecen implicadas localmente con un menor número de conceptos.

Mientras que Silvestre y Zilberstein (2002), aluden habilidades generales y específicas. Ruiz (2005) propone habilidades generales, específicas, laborales, docentes y profesionales y Cañedo (2005), considera habilidades intelectuales o teóricas y habilidades prácticas o profesionales.

En el contexto de la didáctica de la ETP, se precisa de un tipo específico de habilidad, que se forma en dicho contexto y que constituyen la base de la actuación del profesional, las habilidades profesionales en particular en la especialidad Técnico Medio de Elaboración de Alimentos, con énfasis en las relacionadas con la elaboración de infusiones.

En el estudio de las habilidades profesionales destacan los trabajos de Odio (2010), Aragón (2013); Hernández (2015); Benítez y Mena (2016); Breijo (2016); Morales (2018); Curbeira (2017); Soto, y Sarmiento (2018); Breijo (2019); León (2020); León (2022), entre otros; coinciden en expresar que son imprescindibles

para la formación de un profesional de nivel medio competente, matizado por el saber hacer.

La habilidad profesional “constituye el dominio de las acciones y operaciones de una actividad profesional de manera consciente a través de los conocimientos, hábitos y la experiencia de los sujetos que permiten una actuación integral y la regulación en el contexto profesional” (Odio, 2010, p.34).

Aragón (2013), agrega que “tienen un carácter permanente a lo largo de la vida del profesional” (p.2). Es importante tener en cuenta que las acciones de carácter lógico de la habilidad profesional son identificadas a partir de las acciones del procedimiento, para la formación de los conceptos por el principio heurístico de analogía (Curbeira, 2017).

Estudios realizados han constatado la existencia de un “alto grado de espontaneidad en la estructuración del sistema de habilidades profesionales y un carácter fragmentado de las acciones y las operaciones que se realizan a lo largo del proceso de enseñanza-aprendizaje para su implementación” (Curbeira, 2019, p.3)

Desde esta posición se contextualiza el PEA de la asignatura Tecnología de Elaboración de los Alimentos y Práctica Laboral como el proceso de cooperación entre el educador, alumnos, tutores y especialistas del arte culinario en las diferentes formas de gestión económica (entidades de servicio).

En las mismas se dirige el aprendizaje relacionado con la elaboración de infusiones, facilitan la construcción individual y colectiva de los contenidos de la profesión, en el contexto de la integración escuela politécnica-entidad laboral-comunidad, para potenciar el crecimiento personal y grupal en función de las exigencias del modelo del profesional.

Es necesario el establecimiento de un proceso análogo entre las acciones y las operaciones para la formación de las habilidades profesionales, que permita una adecuada contextualización de la enseñanza de las asignaturas. “Las habilidades

profesionales son las acciones que permiten al profesional dar solución a los múltiples problemas que se presentan en la realidad” (Breijo, 2019, p.4).

La asimilación consciente de las acciones y operaciones por los alumnos, debe estar en correspondencia con la aplicación por el profesor de un conjunto de recomendaciones didácticas, que permitan el desarrollo gradual y diferenciado de la aplicación por parte de los alumnos de cada una (Curbeira, 2017, p.44).

En el sentido pedagógico, las habilidades profesionales relacionadas con la elaboración de infusiones constituyen el dominio de acciones psíquicas y prácticas que le permiten al alumno de esta especialidad actuar, con mayor o menor eficacia, en las diferentes formas de gestione económica, para enfrentar el mundo laboral.

La habilidad profesional es la que a lo largo del proceso de formación del profesional deberá sistematizarse hasta convertirse en una habilidad con un grado de generalidad tal, que le permita aplicar los conocimientos, actuar y transformar su objeto de trabajo y por lo tanto, resolver los problemas más generales y frecuentes que se presentan en las diferentes esferas de actuación (León, 2022).

Se considera que constituyen, la esencia de la actuación del profesional del Técnico medio de Elaboración de los Alimentos y el punto de partida del Modelo del Profesional; descansan sobre la base de conocimientos teóricos y prácticos adquiridos por el alumnos permiten formar un especialista con perfil amplio, capacidad y flexibilidad (Borrego y Lazo 2021).

Son aportadas fundamentalmente, por las disciplinas y asignaturas del ejercicio de la profesión. Cada asignatura del plan de estudio del Técnico Medio en Elaboración de los Alimentos, tributa a la formación de habilidades profesionales, Tecnología de Elaboración de los Alimentos, Práctica Laboral, Tarea Integradora y Práctica Pre-profesional.

La habilidad profesional rectora del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos es elaborar “preparar un material, transformar una o varias materias en sucesivas

operaciones. Convertir, obtener un producto por medio de un trabajo adecuado” (Real Academia Española, 2018).

El proceso de elaboración “incluye los procesos molienda, cocción, filtrado, concentración, entre otros y su adaptación, para cada alimento en particular y la especificación de cómo aplicarla en cada operación, a fin de lograr un producto de óptima calidad” (Sánchez, 2005, p.7).

Se contará con instrumentos metrológicos (que permiten cuantificar), normativos y tecnológicos. Controles, aplicar técnicas de pesar y medir alimentos, verificar cantidades y procesos de elaboración con ficha técnica de la preparación y carta de instrucción, buenas prácticas de manufactura, registro de temperaturas de cocción, refrigeración y congelación, y registro de puntos de control de calidad.

“La conservación desde el final de elaboración hasta el servicio del producto requiere controlar la relación tiempo y temperatura para mantener el grado de calidad sensorial y microbiológica determinado” (Noguera y Gigante, 2018, p.13). Se nombran algunos ejemplos a continuación:

- ✓ Comida caliente > 60 °C, máximo 2 horas
- ✓ Comida fría < 10 °C, hasta 4 horas
- ✓ Entre 10 y 21 °C, 2 horas (Noguera, y Gigante, 2018, p.13).

En la unidad 2, de la asignatura Práctica Laboral del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, de 3. Año, el alumno debe formar la habilidad profesional elaboración de infusiones, contribuye a la formación profesional de los técnicos, con vistas a alcanzar un desarrollo profesional acorde con las exigencias actuales y futuras de la producción y los servicios.

Elaborar infusiones o infusionar, “es transferir a un líquido caliente el aroma y sabor que dejan las sustancias hidrosolubles de distintos elementos. Debe realizarse con el líquido a una temperatura superior a la del ambiente e inferior a la temperatura de ebullición (Diccionario de Gastronomía, 2022).

Se asume que elaborar una infusión es “la acción de introducir en agua caliente a punto de ebullición ciertas sustancias orgánicas para extraer de ellas las partes

solubles. Método más frecuente de extracción de los principios activos de una planta” (Inostroza, 2017, p.45).

Se debe llevar el líquido a la temperatura adecuada, con los elementos aromatizantes o no, según la intensidad que se desee. Una vez alcanzada esta temperatura, se retira el recipiente con el líquido del fuego y las sustancias que van a transferir el aroma y sabor en el interior (es el momento de la infusión), tapar y dejar reposar unos minutos o hasta que se enfríe totalmente (Diccionario de Gastronomía, 2022).

Las infusiones son una de las bebidas de mayor relevancia en el ámbito mundial. Desde tiempos remotos, la práctica de elaborar bebidas con hierbas, mediante la acción del calor para extraerles sus principios activos, ayudaba al organismo a protegerse del frío, del intenso calor y de enfermedades.

En la actualidad existe una gran variedad de infusiones, recetas y formas de prepararlas que deleitan el paladar, aunque en Cuba se necesita elevar la cultura de consumo. Para el éxito de estos objetivos se deben capacitar a los profesionales, en el dominio de las nuevas tendencias, diferentes técnicas de preparación, propiedades, valor nutricional y procedencia.

La preparación de infusiones es muy sencilla y representa un beneficio económico para cualquier restaurante, pues las materias primas del producto, son relativamente accesibles, de fácil almacenamiento y conservación y no precisa de maquinarias específicas.

Es importante señalar que las infusiones deben prepararse adecuadamente, a fin de ofrecer un buen producto final, por ello, se recomienda considerar la calidad del agua, las bolsas, la temperatura correcta, el tiempo de infusión y por supuesto, la calidad de la hoja.

El dominio de las habilidades profesionales y de los conocimientos asociados a la elaboración de infusiones supone la necesidad de diseñar un proceso de enseñanza-aprendizaje formativo que, en su dinámica, garantice la sistematización y se tenga en cuenta la frecuencia, complejidad y flexibilidad

consciente del proceso, del desarrollo, como se observa en la figura 1, del (Anexo 2).

Los docentes que imparten docencia en el Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, en las clases práctica utilizan disímiles procedimientos para formar y desarrollar habilidades profesionales relacionadas con la elaboración de infusiones; aunque existen insuficiencias desde lo curricular en la clase de práctica laboral, al no estar adecuadamente presentado didáctico y metodológicamente.

Al asumirse esta secuencia lógica para lograr el desarrollo de las habilidades profesionales en relación a la elaboración de infusiones, se requiere de una actualización del sistema de conocimientos asociados a la temática, las cartas tecnológicas establecidas para la preparación de este tipo de alimento y su contextualización en las nuevas formas de gestión económica.

El sistema de conocimientos y habilidades profesionales en relación a la elaboración de infusiones, cocimientos, té y café, se encuentra ubicados en la Unidad # 23 Área Fría del programa de la asignatura Tecnología de Elaboración de Alimentos, de forma ordenada y cronológica.

De esta forma se parte de la definición de cada término, diferencias entre infusión y cocimiento, clasificación por tipos de café y té, así como los procedimientos de preparación, presentación y servicio de los mismos en los diferentes establecimientos de la gastronomía donde se expiden alimentos.

Sin embargo para su concepción en el proceso de enseñanza práctica, se deja a la espontaneidad sin precisiones didáctico- metodológicas que le permitan al docente concebir desde la clase práctica la preparación del tema, lo que impide que los alumnos puedan enfrentar el desarrollo de las habilidades profesionales referentes a estas preparaciones en las entidades laborales.

Desde esta problemática en la práctica pedagógica y como resultados de los proyectos de investigación, que se desarrolla, en el CP "Rubén Martínez Villena" de forma conjunta con la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía, se asume la estructura del proceso de enseñanza práctica, que se muestra en la

figura 3, del (Anexo 3).

Al tomar como referencia el criterio de los docentes, tutores, especialistas y alumnos de esta especialidad, se modeló una concepción didáctica para la estructura del proceso de enseñanza-aprendizaje de la Práctica Laboral (Cocina), con el uso de una guía de entrenamiento, para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, como se muestra en la figura 4, del (Anexo 4).

1.3. La práctica laboral. La guía de entrenamiento en el desarrollo de habilidades profesionales para la elaboración de infusiones

La práctica laboral suele constituirse como el primer paso de un alumno en el mercado laboral. Se trata de una etapa que combina cuestiones típicas de un empleo con elementos vinculados a la formación y al aprendizaje, son esenciales para que los alumnos puedan desarrollar las habilidades en un trabajo. Le permite aplicar los conocimientos y aprender sobre el área en la que ha decidido desarrollarse.

Las prácticas laborales del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, en el contexto de las nuevas formas de gestión económica en el MEC (estatal y no estatal), representan:

- ✓ Una excelente oportunidad para entrar al mercado laboral y comenzar a aprender sobre el sector profesional que elegiste como carrera.
- ✓ Representan una útil experiencia para conocer cómo funcionan las dinámicas laborales, qué se valora o no en la profesión y qué se puede aportar de nuevo en el sector.
- ✓ Son un valor agregado en su currículum. No cuenta solo como experiencia laboral, sino también profesional y suma puntos al momento de lograr insertarse en una empresa.
- ✓ Es un buen medio para desarrollar habilidades profesionales y empezar a aprender sobre hábitos de trabajo relacionados al área.

En este orden de ideas se debe explicar el deber ser en relación al desarrollo de las habilidades profesionales para elaborar infusiones, se parte de asumir el proceso de enseñanza práctica de esta especialidad durante el proceso, mediante el vínculo teoría-práctica, centro politécnico-entidad laboral, con énfasis en la Práctica Laboral.

El proceso de enseñanza práctica en la escuela politécnica, debe poseer aseguramiento de recursos materiales y humanos como garantía mínima para una formación de calidad, con el Período Especial pierde estas condiciones indispensables (Acosta, 2012, p.23).

Fue entonces que se comenzó a tomar verdadera conciencia acerca de la necesidad de una participación más activa de las entidades laborales en la formación de los profesionales de nivel medio, como lo exigía el Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros (Mena, 2013, p.6).

Las prácticas en las entidades laborales han sido investigadas, tanto en el ámbito nacional como internacional, por Ministerio de educación (2014); Lucas (2015); Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional (2015); Shulman (2016); Flores (2016); Lesmes (2017), Mena (2019), entre otros, que consideran necesario iniciar la práctica laboral en el centro con una clase práctica.

Esto ha provocado la existencia de diferencias en directivos, docentes y especialistas instructores a la hora de concebir esta asignatura de formación básica específica, como tipos de modalidades de enseñanza práctica, criterio que no se comparte en su totalidad.

Desde esta posición se asume y comparte el criterio de que el plan de estudio es el documento en el que se diseñan las características más importantes del proceso docente-educativo al nivel de carrera o proceso educativo (Álvarez, 2006, p. 133). En el diseño del mismo, se recoge la carrera o proceso pedagógico profesional y se expresa inicialmente a través de la caracterización de los distintos componentes.

Los objetivos del plan de estudio, deben coincidir con los del egresado, características fundamentales que pretende formar en el mismo y que mostrará su actuación en el seno de la comunidad forman a lo largo de todo el proceso pedagógico profesional de la carrera, en el que cada asignatura contribuye a su logro.

Por lo expuesto, se asume que “las asignaturas son materias que forman una carrera y se dictan en centros de estudios por profesionales en el área” (Redacción, 2021, p.1). En la malla curricular para la formación de los técnicos medios deben existir una o varias de ellas en las que el alumno tenga la posibilidad de manifestarse en su proyección totalizadora.

Para ello se precisó efectuar una consulta a los clásicos de la Pedagogía como Ciencia en relación a la clasificación de la misma en el plan de estudio, se asume el criterio de Álvarez (2006), donde expresa la clasificación de las asignaturas que se muestra en la figura 5, (Anexo 5).

Desde este análisis se concibe que la práctica laboral, práctica pre-profesional y la tarea integradora al estar concebida en el plan de estudio dentro de las asignaturas totalizadoras y en particular en el grupo de formación profesional específicas, serán asumidas como asignaturas y no como modalidades según la RM 254/2013, con particular énfasis en la Práctica Laboral por ser objeto de la investigación. (Ministerio de Educación, 2013).

La esencia de estas asignaturas en la ETP se evidencia en estudios de Mena (2012); Acosta (2012); Aguilar y Hernández (2014); Benítez y Mena (2016); Aguilar (2018); Mena (2019), entre otros, que consideran la práctica laboral como parte del proceso de enseñanza-aprendizaje que tiene lugar en la entidad laboral, durante la práctica laboral.

La enseñanza práctica, es el conjunto de actividades, de producción y de prestación de servicios que se ejecutan en las instalaciones de los centros docentes y las entidades laborales; son planificadas, organizadas, desarrolladas y

controladas de forma didáctica y metodológica, mediante la participación de alumnos, profesores, especialistas y tutores (Ministerio de Educación, 2013, p.23).

En este orden de ideas se infiere que el objetivo principal de este proceso es vincular la teoría con la práctica, integrar conocimientos, desarrollar y consolidar hábitos y habilidades profesionales en los alumnos, en correspondencia con los avances científico-técnicos y valores socio-culturales, para lograr el adecuado desempeño profesional al incorporarse a la vida laboral (Ministerio de Educación, 2013, p.23).

En este sentido la RM 254/2013 (Ministerio de Educación, 2013), el uso de la guía de entrenamiento, donde son insuficientes las precisiones didáctico-metodológicas para su diseño y aplicación, se deja a la espontaneidad de los docente y tutores dicho aspecto, para provocar diversidad de criterios que atentan contra el desarrollo de las habilidades profesionales.

La guía de entrenamiento “relaciona los trabajos y actividades que deben realizar los alumnos en las diferentes modalidades de la inserción laboral con el objetivo de integrar, fortalecer y consolidar los conocimientos y habilidades profesionales establecidas en los planes y programas de estudio. Se confecciona con suficiente antelación a la fecha de aplicación (MINED, RM 254, 2013, p.7).

Se confecciona por los profesores de las asignaturas, en coordinación con el programador del equipo técnico o por los primeros y el personal de las entidades laborales, según las características de cada especialidad, el tipo de práctica a ejecutar y las condiciones específicas que poseen las entidades laborales, en correspondencia con el programa de la asignatura y el diagnóstico.

Además debe ser coordinada con la entidad laboral en la que está programada la aplicación, en especial, con el tutor que dará seguimiento al aprendizaje de los alumnos, con el propósito de ajustarla a las condiciones materiales y objetivas, así como adoptar las medidas para garantizar un adecuado nivel de su cumplimiento, se realiza antes del inicio de las prácticas.

Se considera necesario relacionar la habilidad profesional a desarrollar, con la

respectiva operacionalización, las tareas o actividades de aprendizaje que tributen a las acciones y operaciones necesarias para el éxito del alumno durante las prácticas, siempre ajustada las condiciones específicas del lugar en el que se ubican los alumnos.

Desde los fundamentos teóricos asumidos en la investigación se diseña, aplica y evalúa la siguiente variante didáctica de la guía de entrenamiento para el desarrollo de habilidades profesionales desde la asignatura Práctica Laboral en el proceso de elaboración de infusiones, las que están incluidas en el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento, como se observa en la siguiente figura:

Figura-6. Guía de entrenamiento para la elaboración de infusiones

| GUIA DE ENTRENAMIENTO PARA LA ELABORACION DE INFUSIONES | | | | | | |
|---|-----------------|------------------------------|--|----------------------|-----------------------------|-------------------|
| Tema (1) | Objetivo (2) | Habilidad profesional (3) | Operacionalización de la habilidad (4) | | Tarea de aprendizaje (5) | Evaluación (6) |
| | | | Acciones (4.1) | Operaciones (4.2) | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

Orientaciones metodológicas para su confección

Columna 1.- Se precisa el tema relacionado con la habilidad profesional a desarrollar. Ejemplo. Las infusiones.

Columna 2.- Se precisa el objetivo a partir del tipo de infusión que el alumno debe elaborar, siempre en correspondencia a las condiciones reales de la entidad donde desarrolla las prácticas laborales. Ejemplo. Elaboración de infusiones de manzanilla.

Columna 3.- Se coloca la habilidad profesional a desarrollar en correspondencia al modelo del profesional, siempre sustentado en el tema, objetivo a lograr. Ejemplo.

Elaboración.

Columna 4.- Se operacionaliza la habilidad, es decir, se descompone en acciones y operaciones, siempre en infinitivo (ar, er, ir).

Ejemplo:

Habilidad: Elaboración \Rightarrow Elaborar \Rightarrow

- Identificar la materia prima
- Clasificarla
- Aplicar las medidas de lavado, y conservación
- Elaborar la infusión según la carta tecnológica

Columna 4.1. Se deben describir las acciones que el alumno debe ejecutar para desarrollar la habilidad.

Columna 4.2.- Se coloca la operación en correspondencia con la acción para el logro del objetivo.

Columna 5.- Se planifica de forma ordenada y cronológica las tareas de aprendizaje que le sirvan al alumno como guía para lograr el desarrollo de la habilidad, esta deben ser consultadas con el tutor de la entidad laboral

Columna 6.- Se aplicara la evaluación por el docente y el tutor en correspondencia a los indicadores establecidos en la RM 238/2014, esta puede ser en el acto de preparación o en el diario de trabajo, siempre a partir del diagnóstico individual del alumno (Ministerio de Educación, 2014, p. 33).

Todos los procedimientos y acciones para desarrollar las habilidades profesionales se complementan con la ficha técnica “documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características de un objeto, material, proceso o programa de manera detallada” (Hurtado, 2005, p. 2).

Los contenidos varían en dependencia del producto, servicio o entidad descrita, pero en general suele contener datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas y especificaciones técnicas.

Las fichas se identifican con un número consecutivo, el establecimiento o entidad, el plato a elaborar y las raciones, aparecen reflejadas las cantidades exactas de las materias primas, los productos a utilizar y las cantidades expresadas en unidades de medida del Sistema Internacional [peso (g/kg) o volumen (ml/L) del sistema MKS. (Morilla, 2015, p.799).

La correcta redacción de la ficha técnica es importante para garantizar la satisfacción del consumidor, especialmente en los casos donde la incorrecta utilización de un producto puede resultar en daños personales o materiales o responsabilidades civiles o penales.

Conclusiones del capítulo

La importancia del proceso de enseñanza –aprendizaje en las clases de Práctica Laboral, posibilita la apropiación de los conocimientos y habilidades profesionales, así como el desarrollo integral de su personalidad. Este aprendizaje debe ser consciente y transformador, partir de la implicación y el compromiso personal de los alumnos, los que participan activamente, junto a los educadores, en la toma de decisiones relativas al proceso.

Convenientemente, para formar las habilidades profesionales resulta necesaria la guía de entrenamiento y la ficha técnica en las cuales se debe relacionar las tareas de aprendizaje, las acciones y las operaciones para desarrollar, las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, vincula el centro politécnico con la entidad laboral, en correspondencia con el programa de la asignatura y el diagnóstico del alumno.

CAPÍTULO 2. PRINCIPALES RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO. PROPUESTA DE UN MANUAL DIDÁCTICO CONTENTIVO DE GUÍAS DE ENTRENAMIENTO PARA CONTRIBUIR AL DESARROLLO DE HABILIDADES PROFESIONALES EN LA ELABORACIÓN DE INFUSIONES

El capítulo cuenta con tres epígrafes. En el primero se ofrece un diagnóstico de la situación actual que presenta el desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones; en el segundo de acuerdo a las potencialidades y dificultades detectadas se propone un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento y en el tercero se comprueban los resultados obtenidos con su aplicación.

2.1. Descripción de los resultados del diagnóstico inicial. Conceptualización y operacionalización de las variables

El estudio diagnóstico se realizó durante el curso 2020- 2021, se seleccionó como muestra 15 alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena”, del municipio Cabaiguán, que representan el 48 % de la población.

Se aplicó un preexperimento, a partir del método de la experimentación que controla la variable operacional y su transformación a partir de la variable propuesta. Se precisó la definición de la variable operacional, nivel de desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

Se conceptualizan como la expresión del conocimiento relacionado con las acciones y operaciones desde una secuencia lógica para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, durante el desarrollo del PEA de la asignatura Práctica Laboral en las diferentes formas de gestión económica en el MEC.

Además esta variable se operacionaliza. La dimensión cognitiva está dada por el dominio los contenidos teóricos para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos, así como las acciones y operaciones en la elaboración de infusiones en los

establecimientos de la red gastronómica, según las diferentes formas de gestión económica en el MEC (Cocina).

La dimensión afectiva-procedimental se conceptualiza como la aplicación de acciones y operaciones para la elaboración de las infusiones, con interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica, según las diferentes formas de gestión económica en el MEC.

La relación de la variable operacional con sus dimensiones e indicadores se muestra de la siguiente forma:

Dimensión 1. Cognitiva

Indicadores:

1.1.-Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos.

1.2.-Dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones a partir del desarrollo de las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida.

1.3.-Dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

Dimensión 2. Afectiva-procedimental

2.1-Aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida.

2.2.-Aplicación de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

2.3-Interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de infusiones.

La variable propuesta es un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento que contribuyen al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Se asume el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento a partir de los criterios de Díaz (2018), como el material complementario, dirigido a la actualización y profundización de conocimientos necesarios para la elaboración de infusiones (p.39).

Además, brinda las acciones, operaciones y procedimientos que se deben seguir para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones; así como, la motivación, formación de actitudes, sentimientos, normas de conducta, valores y cualidades vinculadas a la actividad laboral (Díaz, 2018, p. 39).

En el proceso de investigación se efectuó la revisión de documentos (Anexo 6), Resolución Ministerial 169/2018, RM 106/2020, adecuaciones curriculares en la Covid-19, RM 254/2013, Modelo del profesional en Elaboración de Alimentos, Mapeo de habilidades profesionales según modelo el profesional en Elaboración de Alimentos y el Programa de la asignatura Tecnología Elaboración de Alimentos y Práctica Laboral.

En los mismos no se evidencian precisiones didáctico-metodológicas para dar tratamiento al proceso de desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, durante la Práctica Laboral.

Durante las clases de las asignaturas Tecnología de Elaboración de Alimentos y Practica Laboral se aplicó la observación científica (Anexo 7), con el objetivo de constatar el nivel de desarrollo de habilidades profesionales en el proceso de elaboración de infusiones, por alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos. Para evaluar las dimensiones e indicadores de los instrumentos aplicados se empleó una escala valorativa (Anexo 8).

Se constató que con relación a la dimensión cognitiva y en particular al indicador 1.1. Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos, se corroboró que:

De un total de 15 alumnos que integran la muestra, se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80 %, es decir, que solo dominaba uno de los contenidos teóricos relacionados con la elaboración de los diferentes tipos de infusiones, la definición de infusiones y desconocen la importancia y las características.

Se encontraban en el nivel medio 2 alumnos, lo que representa un 13 %, al dominar dos elementos, la definición y las características. En el nivel alto se colocaba 1 alumno para un 7 %, al dominar los elementos teóricos básicos: la definición, importancia, las características, diferentes tipos, diferentes tipos de infusiones y preparación.

El indicador 1.2, está relacionado con el dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones a partir del desarrollo de las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida

En este se ubican en el nivel bajo 11 alumnos lo que representa un 73 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, para seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se colocan 3 alumnos, que representan un 20 %, al dominar entre dos y tres acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes, para seleccionar equipos, utensilios y el té adecuado.

En el nivel alto se ubicaba 1 alumno para un 7 %, dominaba entre cuatro y cinco de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, al seleccionar los equipos, utensilios y el té

adecuado, analizar el estado de todos los ingredientes y elaborar la infusión, según tareas de aprendizaje.

En el indicador 1.3, el cual se relaciona con el dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica, se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80 %, domina la selección adecuada de la materia prima, forma de mantener el estado de conservación y de dosificar la materia prima.

De igual forma se encontraban en el nivel medio 2 alumnos, lo que representa de forma relativa un 13 %, al dominar dos o tres de dichos elementos, la aplicación del método de cocción adecuado y poner la cantidad correcta de agua al fuego. En el nivel alto se coloca 1 alumno para un 7 %, conoce todos los elementos básicos referentes a los procedimientos para elaborar las infusiones.

En relación con la dimensión afectiva-procedimental durante la observación científica se obtuvo los siguientes resultados:

En relación con el indicador 2.1, en lo referente a la aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida, se pudo constatar que:

En la escala del nivel bajo se colocaron 12 alumnos, representado un 80% en relación con la muestra, provocado por el bajo dominio de las acciones y operaciones para elaborar la infusiones, al preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se ubicaron 2 alumnos que representa un 13 %, se constató que solo dominaban entre dos y tres de las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, al preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes: seleccionar equipos, utensilios y el té adecuado.

En el nivel alto se encontraba 1 alumno, lo que representa un 7 % de forma relativa con relación a la muestra, domina la aplicación de todas las acciones y

opresiones en la elaboración de las infusiones, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

De igual forma se constató que en el indicador 2.2, relacionado con la aplicación de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica, se encuentran en el nivel bajo 12 alumnos, lo que significa de forma relativa un 80%, al dominar uno de los procedimientos, aplicar adecuadamente el método de cocción.

Mientras que en el nivel medio se ubicaban 2 alumnos que representa un 13 %, al dominar dos de los procedimientos establecidos, al aplicar el método de cocción adecuado y preparar la cantidad correcta de agua al fuego. En el nivel alto 1 alumnos, al dominar todos los procedimientos establecidos a tales efectos, lo que significa de forma relativa un 7% en relación con la muestra.

En el indicador 2.3, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de infusiones, se constató que en la escala de nivel bajo se encuentran 12 alumnos para un 80%, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia.

En la escala de nivel medio se colocan 2 alumnos para un 13%, de forma relativa en relación con la muestra en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; mientras que en la escala de nivel alto solo se encuentra 1 alumno para un 7%, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia, estos resultados se muestran en la tabla 1, (Anexo 9)

Durante las clases de las asignaturas Tecnología de Elaboración de Alimentos y Práctica Laboral se aplicó un análisis producto de la actividad (Anexo 10), se analizó el Diario de la Práctica Laboral de los alumnos y los planes de clases de ambas asignaturas donde se obtuvo resultados similares a los de la observación científica.

En la dimensión cognitiva, indicador 1.1, se corroboró que se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80 %, al dominar uno de los contenidos teóricos

relacionados con la elaboración de los diferentes tipos de infusiones, la definición de infusiones.

En el nivel medio había 2 alumnos, lo que representa un 13 %, al dominar dos de dichos elementos, la definición de infusiones y las características. En el nivel alto se colocaba 1 alumno para un 7 %, al evidenciar entre cuatro y cinco de los elementos teóricos básicos.

El indicador 1.2, se ubican en el nivel bajo 11 alumnos lo que representa un 73 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, para seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se colocan 3 alumnos, que representan un 20 %, al dominar entre dos y tres acciones y operaciones al preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes, al seleccionar equipos, utensilios y el té adecuado.

En el nivel alto se ubicaba 1 alumno para un 7 %, dominaba entre cuatro y cinco de las acciones y operaciones, al seleccionar los equipos, utensilios y el té adecuado, analizar el estado de todos los ingredientes y elaborar la infusión, según tareas de aprendizaje.

En el indicador 1.3, se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80 %, solo dominaba los pasos para la aplicación del método de cocción adecuado. En el nivel medio 2 alumnos, lo que representa un 13 %, al dominar los procedimientos para la aplicación del método de cocción adecuado y poner la cantidad correcta de agua. En el nivel alto había 1 alumno para un 7 %, conoce todos los elementos básicos.

En relación con el indicador 2.1, escala del nivel bajo se colocaron 12 alumnos, representado un 80% en relación con la muestra, provocado por el bajo dominio de las acciones y operaciones para elabora la infusiones, al preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se ubicaron 2 alumnos que representa un 13 %, se constató que solo dominaban entre dos y tres de las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, al preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes.

En el nivel alto se encontraba 1 alumno, lo que representa un 7 % de forma relativa con relación a la muestra, domina la aplicación de todas las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

Se constató que en el indicador 2.2, relacionado con la aplicación de los procedimientos lógicos, se encuentran en el nivel bajo 12 alumnos, lo que significa de forma relativa un 80%, al dominar uno de los procedimientos: aplicar adecuadamente el método de cocción.

Mientras que en el nivel medio se ubicaban 2 alumnos que representa un 13 %, al dominar dos de los procedimientos establecidos, al aplicar el método de cocción adecuado y prepara la cantidad correcta de agua al fuego. En el nivel alto 1 alumnos, al dominar todos los procedimientos establecidos a tales efectos, lo que significa de forma relativa un 7% en relación con la muestra.

En el indicador 2.3, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de infusiones, se constató que en la escala de nivel bajo se encuentran 12 alumnos para un 80%, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia.

En la escala de nivel medio se colocan 2 alumnos para un 13%, de forma relativa en relación con la muestra en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; mientras que en la escala de nivel alto solo se encuentra 1 alumno para un 7%, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia.

Además se aplicó una prueba pedagógica de entrada (Anexo 11), con la finalidad de constatar el nivel de conocimientos y dominio de las habilidades profesionales

que poseen los alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos. Se obtuvo los siguientes resultados:

En la dimensión cognitiva, indicador 1.1, se corroboró que se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80 %, al dominar uno de los contenidos teóricos relacionados con la elaboración de los diferentes tipos de infusiones, la definición de infusiones.

En el nivel medio había 2 alumnos, lo que representa un 13 %, al dominar dos de dichos elementos, la definición de infusiones y las características. En el nivel alto se colocaba 1 alumno para un 7 %, al evidenciar entre cuatro y cinco de los elementos teóricos básicos.

El indicador 1.2, se ubican en el nivel bajo 11 alumnos lo que representa un 73 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, para seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se colocan 3 alumnos, que representan un 20 %, al dominar entre dos y tres acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes, para seleccionar equipos, utensilios y el té adecuado.

En el nivel alto se ubicaba 1 alumno para un 7 %, dominaba entre cuatro y cinco de las acciones y operaciones, al seleccionar los equipos, utensilios y el té adecuado, analizar el estado de todos los ingredientes y elaborar la infusión, según tareas de aprendizaje.

En el indicador 1.3, se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80 %, solo dominaba los pasos para la aplicación del método de cocción adecuado. En el nivel medio 2 alumnos, lo que representa un 13 %, al dominar los procedimientos para la aplicación del método de cocción adecuado y poner la cantidad correcta de agua. En el nivel alto había 1 alumno para un 7 %, conoce todos los elementos básicos.

En relación con el indicador 2.1, escala del nivel bajo se colocaron 12 alumnos, representado un 80% en relación con la muestra, provocado por el bajo dominio de las acciones y operaciones para elaborar las infusiones, al preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se ubicaron 2 alumnos que representa un 13 %, se constató que solo dominaban entre dos y tres de las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, al preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes.

En el nivel alto se encontraba 1 alumno, lo que representa un 7 % de forma relativa con relación a la muestra, domina la aplicación de todas las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

Se constató que en el indicador 2.2, relacionado con la aplicación de los procedimientos lógicos, se encuentran en el nivel bajo 12 alumnos, lo que significa de forma relativa un 80%, al dominar uno de los procedimientos: aplicar adecuadamente el método de cocción.

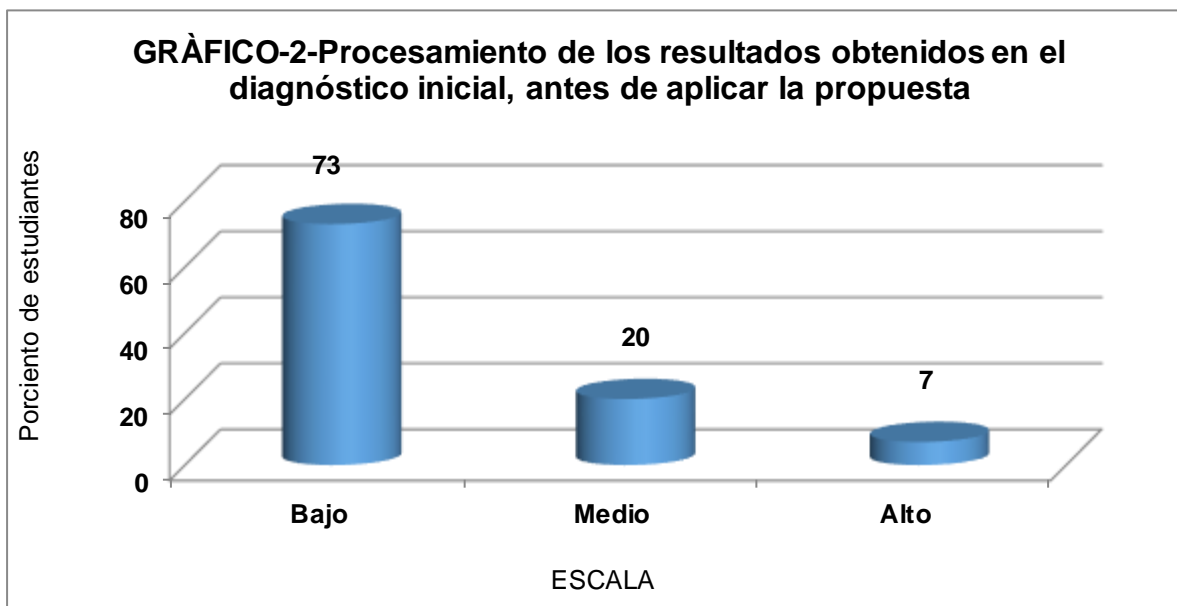
Mientras que en el nivel medio se ubicaban 2 alumnos que representa un 13 %, al dominar dos de los procedimientos establecidos, al aplicar el método de cocción adecuado y prepara la cantidad correcta de agua al fuego. En el nivel alto 1 alumnos, al dominar todos los procedimientos establecidos a tales efectos, lo que significa de forma relativa un 7% en relación con la muestra.

En el indicador 2.3, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de infusiones, se constató que en la escala de nivel bajo se encuentran 12 alumnos para un 80%, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia.

En la escala de nivel medio se colocan 2 alumnos para un 13%, de forma relativa en relación con la muestra en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; mientras que en la escala de nivel alto solo se

encuentra 1 alumno para un 7%, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia, como se muestra en el gráfico 1, (Anexo12).

Después de aplicado el diagnóstico inicial y con la finalidad de procesar la información de los diferentes instrumentos aplicados se elaboró la tabla 2, (Anexo 13), el cual muestra los resultados obtenidos en cada instrumento aplicado y el resultado final al determinar el promedio, se muestra en el siguiente gráfico.



De la anterior representación tabular se infiere que en la escala de nivel bajo se ubicaban 11 alumnos, lo que representa un 73 % de la muestra al alcanzar una puntuación entre 0 y 10 puntos, al no dominar la definición de infusión, los diferentes tipos, la importancia, las características, las acciones, operaciones y procedimientos para su elaboración.

Además, en muy pocas actividades mostraban interés, responsabilidad e independencia, tampoco aplicaban de forma correcta las acciones y operaciones establecidas para elaborar las infusiones, según las normas y procedimientos técnicos.

En la escala de nivel medio se colocaron 3 alumnos que representan un 20 %, al conocer la definición, las características, los pasos para preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes para

seleccionar equipos, utensilios y el té adecuado, además los aplican adecuadamente y muestran interés, responsabilidad e independencia en algunas actividades.

Mientras que en la escala de nivel alto solo se encontraba 1 alumno para un 7%, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia y dominaba todas las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales al elaborar las infusiones, según tareas de aprendizaje.

Estos resultados corroboraron insuficiencias y potencialidades en los alumnos de 3º Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos en el desarrollo de habilidades profesionales relacionadas con la elaboración de infusiones en el Centro Politécnico y en las entidades laborales, las que se resumen en:

Potencialidades

- ✓ Motivación por elevar la cultura de los clientes en el consumo de las infusiones desde la posición de aprender haciendo.
- ✓ Disposición por su participación en las clases prácticas en el aula especializada con escenario pedagógico para formar la habilidad profesional.
- ✓ Vocación por la especialidad, así como la asistencia y disciplina en la clase práctica y prácticas laborales en las entidades de la gastronomía (estatal y no estatal).

Insuficiencias

- ✓ Bajo dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos.
- ✓ Insuficiente dominio de las acciones y operaciones en correspondencia a la habilidad profesional a formar desde la operacionalización de dicha habilidad (Elaborar).

- ✓ Insuficiencias en los procedimientos lógicos para ejecutar la actividad de aprendizaje en correspondencia a la habilidad profesional a formar.
- ✓ Bajo nivel de interés en la elaboración de infusiones provocado por la no existencia de cultura de consumo en los clientes.

Las insuficiencias y potencialidades detectadas en el diagnóstico sobre la situación que posee la muestra seleccionada, condujeron a la selección de un manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento, para contribuir al desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

2.2. Fundamentación de la propuesta. Manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento

En la actualidad los resultados científicos en las tesis de maestría han estado direccionados a dar solución a problemáticas en la práctica pedagógica, mediante sistemas de actividades, conjunto de ejercicios, manuales didácticos, estrategias de aprendizaje.

La ETP es el nivel educativo que tienen la misión de la formación de la fuerza de trabajo de nivel medio profesional que demanda la producción y los servicios en el contexto de las nuevas formas de gestión en el MEC, donde existe carencia de materiales en apoyo a la docente (bibliografía actualizada).

Regularmente entre los productos de la investigación pedagógica se encuentran: libros, folletos, manuales, programas y software educativos así como otros materiales auxiliares para la enseñanza de contenidos específicos. Cada uno de estos resultados tiene exigencias y normas para su presentación.

La palabra, como tal, proviene del latín *manuālis*, que significa ‘que se puede tomar con la mano’, o ‘que se lleva con la mano’. Un manual es un libro o folleto en el cual se recogen los aspectos básicos, esenciales de una materia, permiten comprender mejor el funcionamiento o acceder, de manera ordenada y concisa, al conocimiento de algún tema o materia (Significados.com., 2022).

Puede funcionar como adjetivo para designar aquello que es manejable o que se ejecuta con las manos, que exige habilidad con las manos o que es fácil de hacer o de entender.

Autores como Lugo (2013) y Pérez y Gardey (2019) denominan manual a toda guía de instrucciones que sirve para el uso de un dispositivo, la corrección de problemas o el establecimiento de procedimientos de trabajo. Los manuales son de enorme relevancia a la hora de transmitir información que sirva a las personas a desenvolverse en una situación determinada.

El Manual es un” folleto, libro, carpeta, dirigidos a la formación de actitudes, normas de conducta y valores; además, orienta las acciones, operaciones y procedimientos que se deben seguir para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones (Lugo, 2013, p.65).

“Son considerados uno de los elementos más eficaces para la toma de decisiones, facilitan el aprendizaje y proporcionan la orientación precisa, trata de orientar y mejorar los esfuerzos para lograr la adecuada realización de las actividades (Lugo, 2013, p.65).

En este sentido se hace necesario considerar algunos términos importantes de este manual, como son las orientaciones didácticas, las cuales constituyen una guía flexible y práctica que resulta útil para orientar el trabajo de los docentes a partir de los resultados que se obtengan en el diagnóstico y tienen como encargo la formación y desarrollo de habilidades para la dirección del proceso pedagógico de la ETP (MINED, 2016).

Se asume el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento a partir de los criterios de Gardey (2019), como aquel que logra una mayor eficiencia en la asimilación de los contenidos, eleva la motivación e independencia, la formación de actitudes, normas de conducta y valores; además, orienta las acciones, operaciones y procedimientos que se deben seguir para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

Asimismo, permite desarrollar habilidades de trabajo, habilidades de comunicación; habilidades del pensamiento lógico, como analizar, sintetizar, determinar, caracterizar, identificar, clasificar, generalizar, observar, describir, valorar, interpretar y relacionar (Gardey, 2019).

Brinda al alumno una guía didáctica e intelectual para adentrarse en el conocimiento y explorarlo, en este caso la elaboración de infusiones, traza las vías que trascienden sus propios límites físicos; así como la oportunidad de profundizaciones en los diferentes temas que se desarrollan.

Dentro de las ventajas se destaca que permiten lecturas detenidas, sin prisa y mejor aún, relecturas posteriores. Suelen emplearse también como fuente de consulta, fuera del aula, conlleva propuestas de reflexión y de acción, su impacto trasciende el orden académico y la discusión intelectual (Gardey, 2019, p. 20).

El manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento cumple con la función didáctica al permitir el cumplimiento de los objetivos del nivel educativo, del grado, la especialidad y la asignatura. Facilita que se entrelacen tanto los sujetos, alumnos, como su objeto de estudio, el desarrollo de habilidades profesionales del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Esta mediación se establece mediante la comunicación, la cual como criterio pedagógico, tiene como fundamento psicológico establecer la relación entre actividad y comunicación, postulada por la teoría Socio-Histórico-Cultural de Vigostky (1987).

La función gnoseológica, se cumple al facilitar la correcta apropiación de los contenidos propuestos en el programa de estudio y la adquisición de los conocimientos más actualizados de las infusiones, los cuales podrán poner en práctica en sus prácticas laborales y al mismo tiempo, en su vida personal.

Por otra parte, comprueba y fortalece estructuras del conocimiento, en tanto cuenta con referencias claras y diversas que posibilitan la comparación y elaboración de conclusiones. Es fundamental resaltar la significación de las

imágenes que lo conforman, que contribuyen a la fijación del conocimiento para su puesta en práctica.

Posee correspondencia con los avances científico-técnicos, lo caracteriza la relación que existe entre la concepción, diseño y uso, con las posiciones adoptadas de las ciencias pedagógicas y con las ciencias particulares. El nivel de asimilación de los conocimientos, no se queda en el plano de la función explicativa, sino también en la función formativa, educativa y desarrolladora del aprendizaje (Salas, 1999).

La influencia educativa está presente en la actividad del alumno con el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento, en el cual puede encontrar desde sus beneficios, hasta cada paso necesario en la elaboración, que los lleva a desarrollar motivaciones, aspectos afectivos, volitivos de la personalidad, habilidades, conocimientos y hábitos.

Los contenidos aseguran la correspondencia entre ellos y los contenidos del programa de la asignatura, para el que ha sido creado, a partir de considerar la profesionalización del contenido. Este dependerá de su vínculo con la actividad profesional al exigir operar con las invariantes de habilidades, ante nuevas invariantes.

Se asume el análisis que realiza Prieto (1994) y las fases de mediación pedagógica:

Fase 1. Tratamiento al contenido. La presentación que se hace del contenido está estructurada con amenidad y bajo el principio de la asequibilidad del conocimiento, en el cual el contenido está en correspondencia con el nivel de enseñanza en el que se trabaja y con las características y diagnóstico individual y grupal de los alumnos.

Fase 2. Tratamiento a la forma, recursos expresivos, ilustraciones y gráficos. El contenido está presentado de forma lógica y sistémica-estructurada, empleando recursos que motivan al alumno hacia su lectura y uso.

Fase 3. Tratamiento didáctico – metodológico al aprendizaje. El material en su estructura sistémico – funcional contiene guías de entrenamiento y fichas técnicas que le permitan al alumno la apropiación y aplicación de los contenidos que fueron presentados en las fases anteriores, así como el procedimiento didáctico para su uso como medio de enseñanza en las clases que imparte el profesor.

El proceso de enseñanza-aprendizaje en alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos se efectúa sobre la base de la concepción teórica del aprendizaje desarrollador y su relación con los principios y regularidades metodológicas que caracterizan a la Pedagogía de la Educación Técnica y Profesional.

El punto de vista filosófico, toma como base la dialéctica materialista, en especial, la teoría del desarrollo constante de los procesos y fenómenos en su interacción escuela, entidad laboral y comunidad. Además, recoge los avances existentes en el orden cinético-técnico y da la posibilidad de actualizarse constantemente.

Desde el punto de vista sociológico, los contenidos tienen un carácter sociolaboral. El proceso de enseñanza-aprendizaje relacionado con la elaboración de las infusiones, se basa en las experiencias que, en las entidades laborales, sociales y agencias educativas, se suscitan sistemáticamente y contribuyen al futuro desempeño profesional del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Desde el punto psicológico, refleja la cultura sociolaboral de la especialidad de Elaboración de Alimentos, como un producto de la vida y de la actividad social, se asume el papel de la actividad y la comunicación, la unidad de lo afectivo y lo cognitivo en la formación de la personalidad de este futuro técnico.

Facilita el óptimo aprovechamiento de los mecanismos sensoriales, al lograr mayor retención en la memoria de los conocimientos aprendidos y contribuye a la formación de la personalidad del alumno; actúa como un instrumento de mediación entre la experiencia sociolaboral y el profesional en formación.

Desde el punto de vista pedagógico, la enseñanza que se ofrece precede al desarrollo de la personalidad del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos

como resultado de la apropiación de los contenidos profesionales necesarios para su desempeño. El adecuado equilibrio entre los mismos, facilita los procesos de desarrollo del pensamiento en general y en particular en el proceso pedagógico.

Se asume la siguiente estructura (Cossi, 2020).

1-Introducción:

Portada: en esta parte se describe el nombre de la institución docente, título, asignatura, especialidad, año de realización y nombre y apellidos del autor.

Índice: organiza cada uno de los elementos estructurales, en el cual se hace referencia a la página donde se da inicio a su profundización.

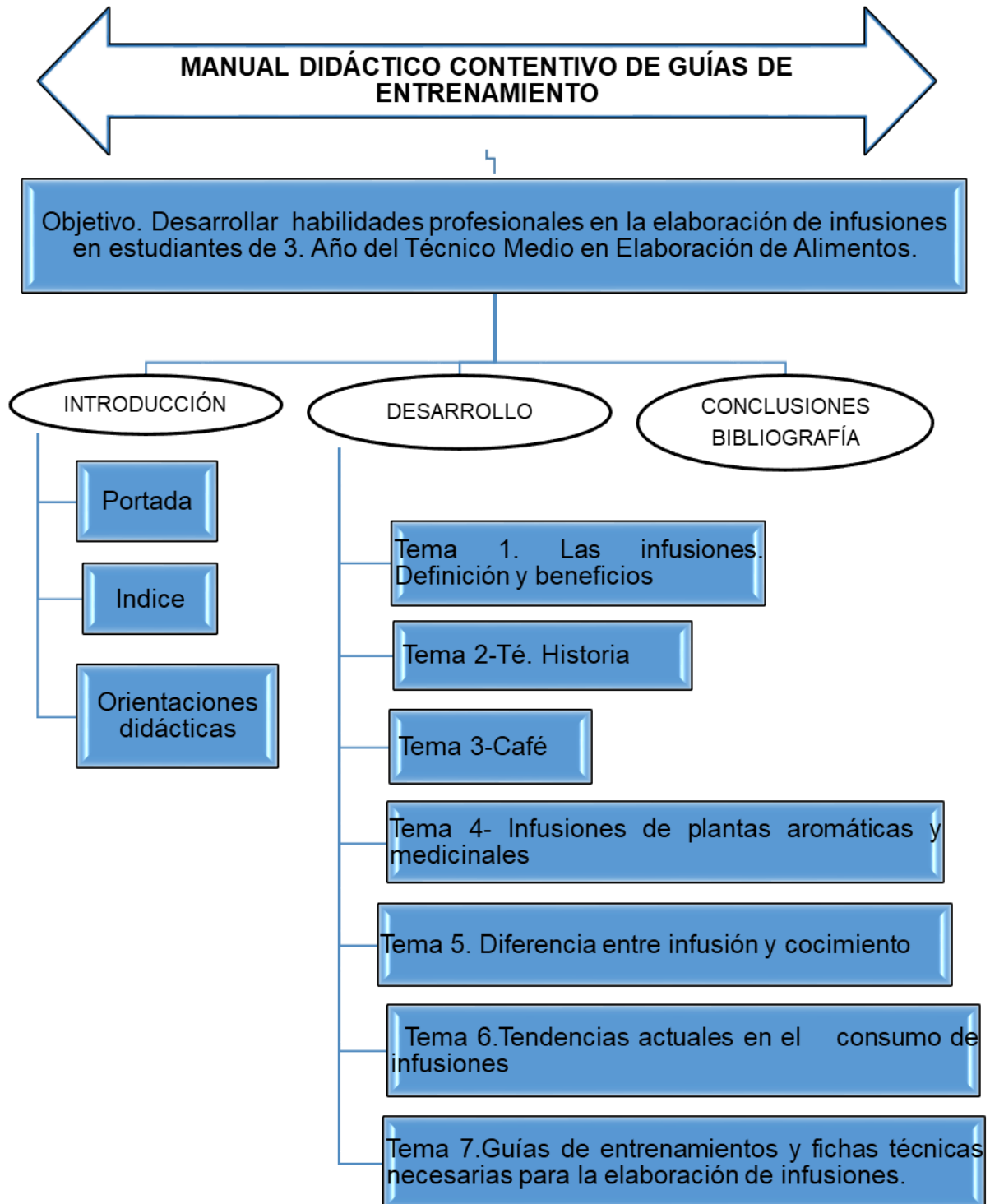
Orientaciones didácticas: constituyen una guía flexible y práctica, para orientar el trabajo.

2-Desarrollo: diferentes temas según el contenido del programa de la asignatura, están organizados en epígrafes y en algunos casos, se apoya en figuras que permiten al alumno comprender mejor los contenidos básicos y su necesidad en la práctica laboral.

3-Bibliografía: la bibliografía cuenta con un resumen de los materiales que se utilizaron para poder diseñar el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento, así como sitios de internet y otras referencias de interés.

El manual se presenta en el (Anexo 14), a continuación se muestra una figura con la estructura del mismo:

Figura 7. Estructura del manual didáctico contentivo de guías de entrenamientos



Fuente: Elaboración Propia. Lic. Lisbety Borrego Rodríguez

El manual contentivo de orientaciones didácticas y guías de entrenamiento ha sido elaborado para solucionar la carencia de un texto de este tipo para los alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos en la elaboración de infusiones. Lo complementan esquemas, imágenes que refuerzan la acción del docente en la clase.

En el mismo se ofrecen orientaciones didácticas-metodológicas, las cuales constituyen una guía flexible y práctica que resulta útil para orientar el trabajo de los docentes. En el desarrollo se podrá conocer sobre las infusiones, dentro de ellas el té, historia, producción, valor nutricional, propiedades, variedades y servicios: caliente, frío, con ron y con leche.

Además, información sobre la infusión más consumida en Cuba y la localidad, el café, formas de elaborarlo, los beneficios y prejuicios que causa a la salud; las infusiones de plantas aromáticas y medicinales más significativas, así como las tendencias existentes en el consumo en el mundo, en América y en Cuba.

El aporte más importante lo constituyen las guías de entrenamiento y fichas técnicas necesarias, para la elaboración de infusiones en las clases de Práctica Laboral, según la RM 254/2013, con el objetivo de integrar, fortalecer y consolidar los conocimientos y habilidades profesionales establecidas en los planes y programas de estudio (MINED, 2013, p. 39).

El manual se erige sobre la base de la Pedagogía y la Didáctica de la ETP, lo que lo hace novedoso y contextualizable a las necesidades y exigencias de la Educación Técnica y Profesional en su rol de formación de un Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del nivel medio competente y acorde con las exigencias y necesidades del mundo actual.

Los cambios que se experimenten estarán siempre en dependencia de las condiciones objetivas de la asignatura Práctica Laboral y de las necesidades de los alumnos, así como de la experiencia y nivel de preparación de los docentes que la lleven a la práctica.

2.3. Evaluación de los resultados obtenidos en la práctica pedagógica con la aplicación del manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento

Teniendo en cuenta que el diseño experimental empleado en la investigación fue el pre-experimento pedagógico, con una comparación de los resultados obtenidos en los instrumentos, antes y después de aplicada la propuesta de solución, en el mismo grupo de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena”, orientado a comprobar la contribución del manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento en el cumplimiento del objetivo propuesto.

Se aplicó las observaciones científicas, el análisis de los productos de la actividad y una prueba pedagógica de salida, durante las clases de las asignaturas Tecnología de Elaboración de Alimentos y Practica Laboral. A continuación se describen y valoran los principales resultados obtenidos, en correspondencia con la escala valorativa creada a tal efecto, la cual presenta tres niveles, bajo, medio y alto (Anexo 8).

Se comenzó con la observación científica (Anexo 7), donde se constató con relación a la dimensión cognitiva y en particular al indicador, 1.1.Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos, se corroboró que:

De un total de 15 alumnos que integran la muestra, antes de aplicar la propuesta, se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80 %, después hay 1 alumno para un 7 %, solo domina uno de los contenidos teóricos relacionados con la elaboración de los diferentes tipos de infusiones, la definición de infusiones y desconocen la importancia y las características.

Se encontraban en el nivel medio 2 alumnos, lo que representa un 13 %; después hay 12 alumnos para un 80 %, al dominar dos elementos, la definición y las características. En el nivel alto se colocaba 1 alumno para un 7 %; después hay 2

alumnos, lo que representa un 13 % al dominar todos los elementos teóricos básicos.

El indicador 1.2, está relacionado con el dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones a partir del desarrollo de las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida

Antes de aplicar la propuesta se ubicaban en el nivel bajo 11 alumnos lo que representa un 73 %, después hay 1 alumno para un 7 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, para seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se colocaban 3 alumnos, que representan un 20 %, después hay 12 alumnos para un 80 %, al dominar entre dos y tres acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes, para seleccionar equipos, utensilios y el té adecuado.

En el nivel alto se ubicaba 1 alumno para un 7 %, después hay 1 alumno para un 7 %, domina entre cuatro y cinco de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, al seleccionar los equipos, utensilios y el té adecuado, analizar el estado de todos los ingredientes y elaborar la infusión, según tareas de aprendizaje.

En el indicador 1.3, el cual se relaciona con el dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica, antes de aplicar la propuesta se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, al dominar uno de los procedimientos teóricos, los pasos para la aplicación del método de cocción adecuado.

Se encontraban en el nivel medio 2 alumnos, lo que representa un 13 %, después hay 12 alumnos para un 80 %, al dominar dos elementos, la aplicación del método de cocción adecuado y verter la cantidad correcta de agua al fuego. En el nivel

alto se colocaba 1 alumno para un 7 %, después hay 2 alumnos, lo que representa un 13 %, conocen todos los elementos básicos.

En relación con la dimensión afectiva-procedimental durante la observación científica se obtuvo en relación con el indicador 2.1, en lo referente a la aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida, se pudo constatar que:

Antes de aplicar la propuesta se encontraban en el nivel bajo 12 alumnos, representado un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, domina las acciones y operaciones para elaborar las infusiones, al preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se ubicaban 2 alumnos que representa un 13 %, después hay 11 alumnos para un 73%, solo dominan entre dos y tres de las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, al preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes: seleccionar equipos, utensilios y el té adecuado.

En el nivel alto se encontraba 1 alumno, lo que representa un 7 % de forma relativa con relación a la muestra, después hay después hay 3 alumnos para un 20%, domina la aplicación de todas las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

De igual forma se constató que en el indicador 2.2, relacionado con la aplicación de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica, antes de aplicar la propuesta se encontraban en el nivel bajo 12 alumnos, lo que significa un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, al dominar solo uno de los procedimientos, al aplicar adecuadamente el método de cocción.

Mientras que en el nivel medio se ubicaban 2 alumnos que representa un 13 %, después hay 12 alumnos para un 80%, al dominar dos de los procedimientos

establecidos, al aplicar el método de cocción adecuado y preparar la cantidad correcta de agua al fuego.

En el nivel alto 1 alumnos, al dominar todos los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica, lo que significa de forma relativa un 7% en relación con la muestra, después hay 2 alumnos para un 13%.

En el indicador 2.3, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de infusiones, antes de aplicar la propuesta se encontraban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, en muy pocas actividades mostraba interés, responsabilidad e independencia.

En la escala de nivel medio se colocaban 2 alumnos para un 13%, después hay 13 alumnos para un 86%, en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; mientras que en la escala de nivel alto, antes y después se encuentra 1 alumno para un 7%, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia. Estos resultados se observan con claridad en la tabla 3, (Anexo 15).

Durante las clases de las asignaturas Tecnología de Elaboración de Alimentos y Práctica Laboral se aplicó un análisis de los productos de la actividad (Anexo 9), se analizó el Diario de la Práctica Laboral de los alumnos y los planes de clases de ambas asignaturas donde se obtuvo resultados similares a los de la observación científica.

En la dimensión cognitiva, indicador 1.1, de un total de 15 alumnos que integran la muestra, antes de aplicar la propuesta, se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80 %, después hay 1 alumno para un 7 %, domina uno de los contenidos teóricos relacionados con la elaboración de los diferentes tipos de infusiones, la definición de infusiones.

En el nivel medio, de 2 alumnos, que representan un 13 %; después hay 12 alumnos para un 80 %, al dominar dos elementos, la definición y las características. En el nivel alto se colocaba 1 alumno para un 7 %; después hay 2

alumnos, lo que representa un 13 % al dominar todos los elementos teóricos básicos.

En el indicador 1.2, antes de aplicar la propuesta, se ubicaban en el nivel bajo 11 alumnos lo que representa un 73 %, después hay 1 alumno para un 7 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, para seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se colocaban 3 alumnos, que representan un 20 %, después hay 12 alumnos para un 80 %, al dominar entre dos y tres acciones y operaciones. En el nivel alto se ubicaba 1 alumno para un 7 %, después hay 1 alumno para un 7 %, domina entre cuatro y cinco de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

En el indicador 1.3, antes de aplicar la propuesta se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, al dominar uno de los procedimientos teóricos, los pasos para la aplicación del método de cocción adecuado.

Se encontraban en el nivel medio 2 alumnos, lo que representa un 13 %, después hay 12 alumnos para un 80 %, al dominar dos de dichos elementos, la aplicación del método de cocción adecuado y poner la cantidad correcta de agua al fuego. En el nivel alto se colocaba 1 alumno para un 7 %, después hay 2 alumnos, lo que representa un 13 %, al dominar todos los elementos básicos.

En relación con la dimensión afectiva-procedimental durante la observación científica se obtuvo los siguientes resultados:

En relación con el indicador 2.1, antes de aplicar la propuesta se encontraban en el nivel bajo 12 alumnos, representado un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, aplica menos de dos acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, al preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes.

En el nivel medio se ubicaban 2 alumnos que representa un 13 %, después hay 11 alumnos para un 73%, solo dominan dos de las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, al preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes.

En el nivel alto se encontraba 1 alumno, lo que representa un 7 % de forma relativa con relación a la muestra, después hay 3 alumnos para un 20 %, dominan la aplicación de todas las acciones y opresiones en la elaboración de las infusiones, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

De igual forma se constató que en el indicador 2.2, antes de aplicar la propuesta se encontraban en el nivel bajo 12 alumnos, lo que significa un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, al dominar solo uno de los procedimientos, al aplicar adecuadamente el método de cocción.

Mientras que en el nivel medio se ubicaban 2 alumnos que representa un 13 %, después hay 12 alumnos para un 80%, al dominar dos de los procedimientos establecidos, al aplicar el método de cocción adecuado y preparar la cantidad correcta de agua al fuego.

En el nivel alto 1 alumnos, al dominar todos los procedimientos establecidos a tales efectos, lo que significa de forma relativa un 7% en relación con la muestra, después hay 2 alumnos para un 13%.

En el indicador 2.3, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de infusiones, antes de aplicar la propuesta se encontraban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, en muy pocas actividades mostraba interés, responsabilidad e independencia.

En la escala de nivel medio se colocaban 2 alumnos para un 13%, después hay 13 alumnos para un 86%, en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; mientras que en la escala de nivel alto, antes y después se encuentra 1 alumno para un 7%, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia. Estos resultados se encuentran en el gráfico 3, anexo15

Además se aplicó una prueba pedagógica de salida (Anexo 18), con la finalidad de constatar el nivel de conocimientos y dominio de las habilidades profesionales que poseen los alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos. Se obtuvo los siguientes resultados:

En la dimensión cognitiva, indicador 1.1, de un total de 15 alumnos que integran la muestra, antes de aplicar la propuesta, se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80 %, después hay 1 alumno para un 7 %, domina uno de los contenidos teóricos relacionados con la elaboración de los diferentes tipos de infusiones, la definición de infusiones.

En el nivel medio, de 2 alumnos, que representan un 13 %; después hay 12 alumnos para un 80 %, al dominar dos elementos, la definición y las características. En el nivel alto se colocaba 1 alumno para un 7 %; después hay 2 alumnos, lo que representa un 13 % al dominar todos los elementos teóricos básicos.

En el indicador 1.2, antes de aplicar la propuesta, se ubicaban en el nivel bajo 11 alumnos lo que representa un 73 %, después hay 1 alumno para un 7 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, para seleccionar equipos y utensilios necesarios para la elaboración.

En el nivel medio se colocaban 3 alumnos, que representan un 20 %, después hay 12 alumnos para un 80 %, al dominar entre dos y tres acciones y operaciones. En el nivel alto se ubicaba 1 alumno para un 7 %, después hay 1 alumno para un 7 %, domina entre cuatro y cinco de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

En el indicador 1.3, antes de aplicar la propuesta se ubicaban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, al dominar uno de los procedimientos teóricos, los pasos para la aplicación del método de cocción adecuado.

Se encontraban en el nivel medio 2 alumnos, lo que representa un 13 %, después hay 12 alumnos para un 80 %, al dominar dos de dichos elementos, la aplicación del método de cocción adecuado y poner la cantidad correcta de agua al fuego. En el nivel alto se colocaba 1 alumno para un 7 %, después hay 2 alumnos, lo que representa un 13 %, al dominar todos los elementos básicos.

En relación con la dimensión afectiva-procedimental durante la observación científica se obtuvo los siguientes resultados:

En relación con el indicador 2.1, antes de aplicar la propuesta se encontraban en el nivel bajo 12 alumnos, representado un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, aplica menos de dos acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, al preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes.

En el nivel medio se ubicaban 2 alumnos que representa un 13 %, después hay 11 alumnos para un 73%, solo dominan dos de las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, al preparar el puesto de trabajo e insumos necesarios y los procedimientos correspondientes.

En el nivel alto se encontraba 1 alumno, lo que representa un 7 % de forma relativa con relación a la muestra, después hay 3 alumnos para un 20 %, dominan la aplicación de todas las acciones y operaciones en la elaboración de las infusiones, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

De igual forma se constató que en el indicador 2.2, antes de aplicar la propuesta se encontraban en el nivel bajo 12 alumnos, lo que significa un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, al dominar solo uno de los procedimientos, al aplicar adecuadamente el método de cocción.

Mientras que en el nivel medio se ubicaban 2 alumnos que representa un 13 %, después hay 12 alumnos para un 80%, al dominar dos de los procedimientos establecidos, al aplicar el método de cocción adecuado y preparar la cantidad correcta de agua al fuego.

En el nivel alto 1 alumnos, al dominar todos los procedimientos establecidos a tales efectos, lo que significa de forma relativa un 7% en relación con la muestra, después hay 2 alumnos para un 13%.

En el indicador 2.3, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de infusiones, antes de aplicar la propuesta se encontraban en el nivel bajo 12 alumnos para un 80%, después hay 1 alumno para un 7 %, en muy pocas actividades mostraba interés, responsabilidad e independencia.

En la escala de nivel medio se colocaban 2 alumnos para un 13%, después hay 13 alumnos para un 86%, en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; mientras que en la escala de nivel alto, antes y después se encuentra 1 alumno para un 7%, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia.

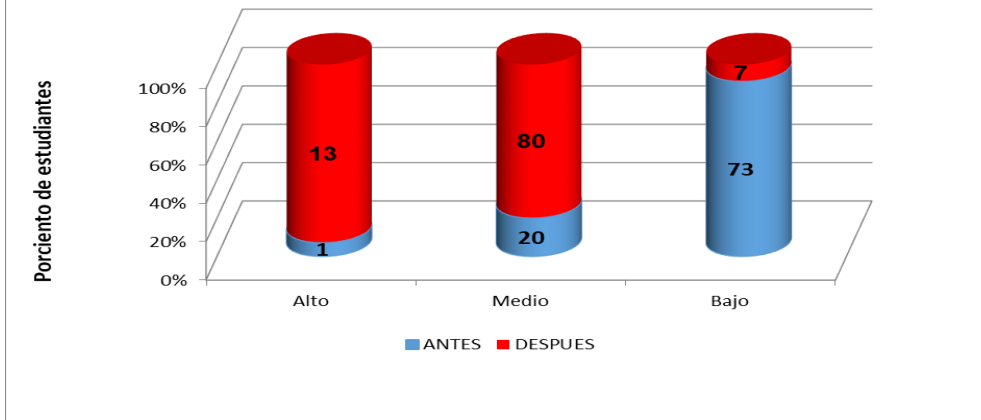
Para efectuar la triangulación de toda la información se muestra la tabla-8, con los resultados de los instrumentos aplicados después de introducida la propuesta en la práctica pedagógica, de esta forma permitió establecer un proceso de comparación en un antes y un después.

Además, se infirió el impacto de la propuesta en la formación de habilidades profesionales durante el PEA de las asignaturas Tecnológica Elaboración de Alimentos y la Práctica laboral, con énfasis en la elaboración de las infusiones con alumnos de 3. Año de esta especialidad, como se muestra en la tabla 4, (Anexo 17).

Se infiere que una vez aplicado el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento durante las clases de Práctica Laboral, se muestra un avance en el nivel de dominio de acciones y operaciones para ejecutar cada actividad, así como el dominio de los conocimientos asociados al tema durante el proceso de prestación de los servicios en las diferentes formas de gestión.

En este orden de ideas se evidencia un tránsito de los alumnos de las escalas valorativas bajas a la media y alta, como se muestra en el siguiente gráfico:

GRÁFICA 4: RESULTADOS COMPARATIVOS, ANTES Y DESPUÉS DE APLICAR EL MANUAL DIDÁCTICO CONTENATIVO DE GUÍAS DE ENTRENAMIENTO



Se aprecia que la mayoría de los alumnos, en la escala valorativa del nivel medio, donde existían antes de aplicar la propuesta 3 alumnos para un 20 %, después se desplazan a esta escala 12 alumnos para un 80%, lo que evidencia un crecimiento de forma relativa en 9 alumnos que se mueven, representan de forma relativa un crecimiento del 60 %.

Al dominar la definición de infusión, tipos, importancia, características, la mayoría de las acciones, operaciones y procedimientos para su elaboración, las cuales aplican adecuadamente. Además, en la mayoría de las actividades muestran interés, responsabilidad e independencia.

En la escala valorativa de nivel alto antes de aplicar la propuesta se ubicaba como promedio 1 alumno, que representa un 7 %, después de aplicada se mueven a esta escala 2 alumnos para un 13%, se infiere que se provocó un desplazamiento positivo 1 alumnos más de forma absoluta, que representa de forma relativa un incremento del 7 %.

Conclusiones del capítulo

A partir de un diseño experimental en la variante de pre-experimento pedagógico, en el diagnóstico inicial se comprobaron potencialidades e insuficiencias. Las potencialidades dirigidas a la motivación por elevar la cultura de los clientes en el

consumo de las infusiones desde la posición de aprender haciendo y vocación por la especialidad.

Las insuficiencias están dadas por un bajo dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, en los procedimientos lógicos para ejecutar la actividad de aprendizaje y un bajo nivel de interés en la elaboración de infusiones.

La fase final del pre-experimento permite afirmar que el resultado científico aplicado posee potencialidades, fiabilidad y pertinencia para dar solución a la problemática, los alumnos actualizaron los conocimientos en cuanto a las nuevas tendencias, valor nutricional, importancia y formas de elaborar las infusiones, además aplican los conocimientos, actúan y transforman el objeto de trabajo, ejecutan las actividades de aprendizaje con interés, responsabilidad y motivación.

CONCLUSIONES

Los fundamentos teóricos realizados en torno al proceso de enseñanza – aprendizaje para el desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en los alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, reveló las distintas posiciones. En consecuencia, se asume el aprendizaje formativo que, en su dinámica, garantiza el intercambio de conocimientos, experiencias y vivencias para lograr la formación competente del alumno.

El diagnóstico evidenció que existen insuficiencias y potencialidades en el desarrollo de habilidades profesionales. Las primeras se expresan esencialmente en el bajo dominio de los contenidos teóricos, insuficiencias en los procedimientos lógicos para ejecutar la actividad de aprendizaje en correspondencia a la habilidad profesional elaborar infusiones y bajo nivel de interés.

El manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento parte del modelo del profesional y los fines, objetivos y principios de la Política Educacional Cubana, de sus cambios y transformaciones para lograr la cultura general integral, según diagnóstico de los alumnos y condiciones actuales de este sector en el territorio.

Para evaluar la validez del manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento, se aplicó un pre-experimento, el cual demostró que contribuye el desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, desde el proceso de enseñanza-aprendizaje de la Práctica Laboral.

RECOMENDACIONES

Continuar los estudios teóricos del objeto y el campo de investigación que aquí ocupa, de forma que se localicen otras aristas y relaciones que contribuyan con nuevas precisiones en la utilización de las guías de entrenamientos en otros alimentos.

Sistematizar la implementación del manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento para el desarrollo de habilidades profesionales para su contextualización en otras especialidades de la familia servicio, teniendo en cuenta los resultados que se han obtenido, como una propuesta legítima para el inevitable mejoramiento del proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acedo Lazo, Y. (2021). *Las guías de entrenamiento en el desarrollo de habilidades profesionales en el Técnico Medio en Contabilidad*. I Evento Científico Metodológico Provincial de la ETP. Sancti Spíritus.
- Acosta Iglesias, A. (2012). *Componentes culturales y humanos que intervienen en el proceso de enseñanza práctica de la soldadura en la entidad productiva*. *Pedagogía Profesional*, 12 (1), 73-88. <https://www.google.com/search>
- Alfonso Valenzuela, B. (2020). *El consumo té y la salud*. Laboratorio de Lípidos y Antioxidantes. INTA. Universidad de Chile.
- Aragón Castro, A. (2009). *Algunas consideraciones sobre la Educación Técnica y Profesional del siglo XXI. Conferencia en el Taller Internacional “La Educación Técnica y Profesional del siglo XXI”*. Camagüey. *Material en soporte digital*.
- Aragón Castro, A. (2013). *Tendencias y demandas de la ETP cubana. 3er Taller Internacional la ETP del siglo XXI [CD-ROM]*. UCP “José Martí”, Camagüey, Cuba. ISBN 978-959-18-0831-8
- Aguilar Blanco, Y. (2018) *Una propuesta de dinámica del proceso de enseñanza aprendizaje de la práctica laboral en la especialidad Construcción Civil*. Editorial Académica Universitaria. Cuba.
- Aguilar Blanco, Y. (2018). *La Educación como función de la sociedad*. En “Nociones de sociología, psicología y pedagogía”. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.
- Aguilar Hernández, V., y Mena, J. (2014). *El proceso de inserción laboral de los alumnos de nivel medio en la rama del transporte: la evaluación de su efectividad*. Mendive. *Revista de Educación*, 12(4), 442-449.
- Álvarez, de Zayas. C. (2006). *La pedagogía como ciencia*. Editorial Pueblo y Educación. Cuba.

- Álvarez de Zayas, C. (1996). *La universidad como institución social*. La Paz, Bolivia. Universidad Andina Francisco Javier de Sucre
- Álvarez de Zayas, R. M. (1996). *El desarrollo de habilidades de la Historia*. Tegucigalpa: Guaimar.
- Baránov, S. P. (1989). *Pedagogía*. La Habana: Pueblo y Educación.
- Barragán Santos, F. E., Arias Rey, A.D., y Barragán Santos, L.P. (2017) *Orientaciones Didácticas*. Cartilla para Maestros. Editora Unisangil
- Benítez, S., y Mena, J. (2016). *Evolución histórica de la formación y desarrollo de habilidades profesionales en la especialidad Mecánica Industrial*, en Pinar del Río. *Revista de Educación*, 14(4), 302-307.
- Bermúdez Morris, R. (2001). *Aprendizaje formativo: una opción para el crecimiento personal en el proceso de enseñanza-aprendizaje*. Tesis doctoral. Facultad de Psicología Universidad de La Habana.
- Bermúdez Morris, R. (2014). *Categorías fundamentales de la Pedagogía de la Educación Técnica y Profesional*. *Revista Pedagogía Profesional*, 12 (1), 34.
- Bermúdez Morris, R. (2017). *La Comunicación Educativa*. Instituto Superior Pedagógico de la Educación Técnica y Profesional. Héctor Alfredo Pineda Zaldivar. La Habana.
- Bermúdez Morris, R., Pérez Martín, L.M., y Menéndez Padrón, A. (2012). *El Modelo del proceso de enseñanza-aprendizaje formativo*. Resultado del proyecto de investigación "Modelo para la dirección de los procesos formativos en el primer año del Curso Regular Diurno de la Licenciatura en Educación", asociado al Programa Ramal # 8 del MINED. Universidad de Ciencias Pedagógicas "Héctor Alfredo Pineda Zaldivar". La Habana.
- Bermúdez Morris, R., y Pérez Martín, L. M. (2007). *Modelo de los procesos formativos en las especialidades técnicas de la Licenciatura en Educación*.

Ponencia presentada en el VII Taller “Preparar al hombre para la vida”. La Habana.

Bermúdez Morris, R., y Pérez Martín, L. M. (2009). Orientación individual en contextos educativos. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

Bermúdez Morris, R., y Pérez Martín, L. M. (2010). *Modelo de los procesos formativos en las especialidades técnicas de la Licenciatura en Educación*. Resultado científico del proyecto “Modelo para la dirección de los procesos formativos en el primer año del Curso Regular Diurno de la Licenciatura en Educación”. Universidad de Ciencias Pedagógicas “Héctor Alfredo Pineda Zaldívar”. Programa Ramal 8 del MINED. La Habana.

Bermúdez Morris, R., y Pérez Martín, L.M. (2012). *Los procesos formativos en la Educación Técnica y Profesional. En Compendio de trabajos de posgrado Educación Técnica y Profesional*. Editorial Pueblo y Educación.

Betto, F. (2015). *Conferencia: educación crítica y protagonismo cooperativo*. Pedagogía 2015.

Benítez León, S., y Mena Lorenzo, J. A. (2016). *Evolución histórica de la formación y desarrollo de habilidades profesionales en la especialidad Mecánica Industrial*. Mendive. Revista de Educación, 14(4), 302-307. <http://mendive.upr.edu.cu/index.php/MendiveUPR/article/view/883>

Breijo. T. (2008). Concepción pedagógica del proceso de profesionalización para los profesores en formación de las carreras de la Facultad de Educación Media Superior durante la formación inicial. Tesis presentada en opción al grado

Breijo Worosz, T. (2016). *La Educación Técnica y Profesional: el desarrollo de habilidades profesionales técnicas en profesores habilitados*. Mendive, 14(1), 4-6.

- Breijo Worosz, T. (2019). *Formación de habilidades profesionales*. Universidad de Ciencias Médicas “Ernesto Guevara”. Pinar del Río
- Borrego, R. L (2022). Diagnóstico sobre la formación de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones. *Pedagogía y Sociedad* | Vol. X, no X, X.-Y., 20XX, ISSN 1608-3784. RNPS: 1903 Email: pedagogiasociedad@uniss.edu.cu
- Boxler, M. (2022). *Infusiones de plantas aromáticas y medicinales. Serie Extensión N°77. Uruguay. Ediciones Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.*
- Castellanos, D. (2001). *Hacia una concepción del aprendizaje desarrollador*. Instituto Superior Pedagógico «Enrique José Varona». La Habana.
- Cañedo Iglesias, C. M. (2005). *Fundamentos teóricos para la implementación de la didáctica en el proceso de enseñanza aprendizaje*. Disponible en: <http://www.eumed.net/libros-gratis/2008b/395>
- Centro Europeo para el Desarrollo de la Formación Profesional. (2015). *Vocational pedagogies and benefits for learners: practices and challenges in Europe*. Cedefop research paper.
- Cossi Basile, M. (2020). El Manual Didáctico Horizontes. Benín: Historial, Bazar, Límites Y Perspectivas. *International Journal of Humanities Social Sciences and Education (IJHSSE)*, vol 7, no. 11, 2020, pp. 27-44. doi: <https://doi.org/10.20431/2349-0381.0711005>.
- Cubas I. (2022). *Consumo de té e infusiones: una tendencia en ascenso*. Food tech talks. Las conferencias de capacitación técnica gratuita /thefood tech.com
- Curbeira Hernández, D., Bravo Estévez, M.L., y Morales Díaz, Y.C., (2017). *La formación de habilidades profesionales en la Educación Superior*. Universidad de Cienfuegos "Carlos Rafael Rodríguez". Cienfuegos, Cuba. Disponible en: <http://orcid.org/0000-0003-4003-7265>

- Curbeira, H. D., Bravo, M. L., y Morales, Y.C. (2019). *La formación de habilidades profesionales en la educación superior*. Rev Cub Med Mil, 48 (S1).
- Chávez, R. J. (2012). *Pedagogía*. Editorial Pueblo y Educación. Cuba
- Danilov, M. A y Skatkin, M. N. (1980). *Didáctica de la escuela media*. Editorial Libros para la Educación. Cuba.
- Diccionario de Ciencias de la Educación. (1996). México: Santillana.
- Diccionario de Gastronomía (2022). Gastronomía y Cía. <https://gastronomiaycia.republica.com/>
- Delors, J. (1996). *La educación encierra un tesoro*. Madrid. Santillana. Ediciones UNESCO.
- Delors, J. (1997). Informe a la UNESCO de la Comisión Internacional sobre la Educación para el siglo XXI. Informe Delors. Madrid
- Editorial Etecé (2022). *Enseñanza*. Enciclopedia Concepto
- Errasti Suárez, R. (2010). *Programa Educativo para el mejoramiento profesional y humano de los agentes que conducen la enseñanza práctica en la Educación Técnica y Profesional de la Ciudad de la Habana*. Tesis en Opción al Grado Científico de Doctor en Ciencias Pedagógicas. ICCP. Cuba.
- FAO, (2020). *El estado de los mercados de productos básicos agrícolas 2020. Los mercados agrícolas y el desarrollo sostenible: cadenas de valor mundiales, pequeños agricultores e innovaciones digitales*. Roma, FAO.//doi.org/10.4060/cb0665es.
- Fiszbein, A., Cosentino, C., y Cumsille, B. (2016). *El desafío del desarrollo de habilidades en América Latina: Un diagnóstico de los problemas y soluciones de política pública*. Washington, DC: Diálogo Interamericano y Mathematica Policy Research.

- Hurtado Atehortúa, F. (2005). *Gestión y auditoría de la calidad para las organizaciones públicas: Norma NTCGP 1000: 2004 conforme a la ley 872 de 2003*. Universidad de Antioquia. ISBN 9586559033, 9789586559034
- Foucault, M. (1992). *Microfísica del poder*. Madrid: La Piqueta.
- Fuentes, D., y Mujica, S. (2016). *Los beneficios de las buenas prácticas laborales en las empresas*. Chile. Recuperado de <http://derepositorio.uchile.cl/handle/2250/144683>
- Fuentes González, H. (1999). *Consideraciones sobre la didáctica de la Educación Superior*. Santa Fe de Bogotá: UO-CEDINPRO
- Gómez Torres, J. (2017). *Orientaciones didácticas-metodológicas para lograr una correcta utilización de las representaciones geográficas*. Universidad de Artemisa. Cuba.
- González, A. (2002). *El proceso de enseñanza-aprendizaje. ¿Agente de cambio educativo?* En: *Nociones de sociología, psicología y pedagogía*. La Habana, Cuba. Pueblo y Educación.
- González Castro, V. (1990). *Teoría y práctica de los medios de enseñanza*. La Habana, Cuba. Pueblo y Educación. Recuperado a partir de https://issuu.com/hansmejiaguerrero/docs/gonzalezcastro_vicente_teoría.
- Guang Chung, L. (2006). *The Varieties of Formosa Oolong. Art of Tea*
- Guevara Becerra, A. J. (2019). *Elaboración de una infusión*. Universidad Nacional de Cajamarca Facultad de Ciencias Agrarias Escuela Académico Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Cajamarca – Perú.
- Hernández Chang, E. A. (2013). *El proceso de perfeccionamiento de la enseñanza práctica en los momentos actuales. Una necesidad impostergable*. XIII Seminario para educadores. MINED.

Hernández Chang, E. A. (2015). *Modelo didáctico para el proceso de formación y desarrollo de las habilidades profesionales básicas de la especialidad Zootecnia-Veterinaria*. Tesis doctoral. UCP Héctor A. Pineda. La Habana.

Inostroza, C. (2017). *Formulación y caracterización de un filtrante de hojas de Moringa oleífera*. Tesis para optar el título profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias UNPRG-Perú.
<http://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/UNPRG/1554/BCTES-TMP-391.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Lazo Rodríguez, M. (2018). *La preparación de los docentes para la integración de los componentes instructivo, laboral e investigativo*. Tesis en opción al Grado Científico de Doctor en Ciencias Pedagógicas. Universidad de Sancti Spíritus “José Martí Pérez”.

Lesmes, L. V. (2017). *Las prácticas laborales: ¿útiles, negocio o requisito universitario?* Recuperado de <http://www.eempleo.com/co/noticias/investigacion-laboral/laspractic-laborales-utiles-negocioo-requisito-universitario-5403>

León Morejón, Y. (2020). *La formación de habilidades profesionales en el proceso de software personal, del técnico medio en Informática*. Tesis presentada en opción al grado científico de Doctor en Ciencias Pedagógicas. Universidad de Pinar del Río “Hermanos Saiz Montes de Oca” Centro de Estudios de Ciencias de la Educación.

León Ortega, A. J. (2022). *El desarrollo de las habilidades para la comunicación en los docentes de la Educación Técnica Profesional. (Ponencia)*. Conrado, 18 (85).

Llanes Montes, A. (2013). *Estrategia didáctica para el desarrollo de la habilidad registrar hechos económicos en la especialidad contabilidad (Tesis doctoral)*. UCP “José Martí”, Camagüey, Cuba.

- Lugo Mariño, J. (2013). *Propuesta de un manual*. Universidad de oriente escuela de ciencias sociales y administrativas departamento de contaduría pública núcleo de Monagas Maturin – Monagas - Venezuela
- Leontiev, A. N. (1985). *Actividad, conciencia y personalidad*. La Habana. Pueblo y Educación
- López Cuesta, J. S. (2008). *El trabajo docente metodológico a partir del modelo del profesional*. La Habana: Material en soporte digital.
- Lucas, B. (2015). *Vocational Pedagogy: What it is and why it matters*. London: Edge Foundation.
- Lugo Mariño, J. (2013). *Propuesta de un manual de normas y procedimientos administrativos y contables*. Tesis de Grado presentado como requisito parcial para optar al título de Licenciada en Contaduría Pública. Universidad de oriente escuela de ciencias sociales y administrativas departamento de contaduría pública núcleo de Monagas Maturín – Monagas - Venezuela
- Martín, L. (2007). *Tea: The Drink that Changed the World*. Tuttle Publishing.
- Márquez Rodríguez, A. (1993). *Habilidades. Proposiciones para su evaluación*. Santiago de Cuba: Instituto Superior Pedagógico “Frank País”.
- Mena, J. A. (2012). *Integración Educación trabajo: necesidad de la formación profesional*. Berlín. Editorial Académica Española.
- Mena, Lorenzo, J. A. (2012). *Una metodología para potenciar la integración escuela politécnica entidad laboral en la rema del transporte*, en Pinar del Río. Tesis en opción al grado científico de Doctor en Ciencias Pedagógicas. ISPETP, ciudad de La Habana. Cuba.
- Mena Lorenzo, J. A. (2013). *Metodologías para el funcionamiento de la empresa como parte del proceso de ETP*. Cuba. Sello Editorial Educación Cubana.

- Mena, J. A. (2016). *La Formación Profesional compartida escuela politécnica-empresa: un modelo de ETP en Cuba: Pinar del Río*. Universidad Hermanos Saiz Montes de Oca. Universidad «Hermanos Saíz Montes de Oca».
- Mena, J. A. (2017). *Informe de resultados del proyecto «La formación profesional compartida escuela politécnica-empresa: Un modelo de ETP en Cuba»*. Universidad de Pinar del Río «Hermanos Saiz Montes de Oca».
- Mena Lorenzo, J. L., y Mena Lorenzo, J. A. (2019). *La integración de contenidos CTSA: Calidad imprescindible en un ingeniero competente*. *Boletín de la AIA-CTS*, (9), 53-81. [Links]
- Mena Lorenzo, J. L., Aguilar Blanco, Y., y Mena Lorenzo, J. A. (2019). *La práctica laboral en la ETP*. Mendive. *Revista de Educación*, 17(2), 167-182 http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1815-76962019000200167&lng=es&tlng=es.
- Menéndez, P. A. (2011). *Modelo para la dirección del proceso de enseñanza-aprendizaje en la Educación Técnica y Profesional*. Tesis Doctoral. Instituto Central de Ciencias Pedagógicas. Cuba.
- Mestres, U., Fuentes H., y Pérez, L. (1995). *La formación profesional en la dinámica del proceso docente*. *Revista Cubana de Educación Superior*, 2 (4), 20-28.
- Miari Casas, A. (1982). *Organización y metodología de la enseñanza práctica*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación
- Mielke, K. (2011), *Sistematización de Experiencias Formación de Formadores*. www.formaciontecnicabolivia.org/.../sistematizacionfo... Translate this page.
- Ministerio de Educación. (2020). *Resolución Ministerial 254. Reglamento para la planificación, organización, desarrollo y control de la enseñanza práctica en los centros docentes de la educación técnica y profesional y en las entidades*

de la producción o los servicios. Empresa de Impresiones Gráficas del MINED. Cuba.

Ministerio de Educación. (2014). Resolución Ministerial 238. *Reglamento para la aplicación del sistema de evaluación escolar.* Empresa de Impresiones Graficas del MINED. Cuba.

Ministerio de Educación. (2014). *Resolución Ministerial 238. Indicaciones específicas para la aplicación de la evaluación escolar. Educación Técnica y Profesional.* Cuba.

Ministerio de Educación. (2016) *Programa de la disciplina y didáctica de las especialidades de la ETP.* Cuba. educa.uho.edu.cu. Programa-de-disciplina-didáctica-especialidades-ETP

Monereo, C. (2017). *Aprendizaje, cultura e interacción social.* Editorial Grao. Barcelona.

Morales Páez, Y., Aguilar Hernández, V., y Rodríguez Delgado, C. (2017). *Los medios de enseñanza para la apropiación de contenidos profesionales.* Revista de Educación, [S.l.], 19 (3), 5

Morilla Fernández, M.L. (2015). *Tecnología de Cocina.* Ediciones Balcón. Cuba

Neuner, G. (1981). *Pedagogía.* Editorial de Libros para la Educación. La Habana.

Noguera, F., y Gigante, S. (2018). *Principios de la preparación de alimentos.* Universidad de la República. Comisión Sectorial de Enseñanza

Odio Brooks, C. M. (2010). *Alternativa metodológica para el desarrollo de las habilidades profesionales para la producción de alimentos en la formación del técnico medio en Zootecnia-Veterinaria.* UCP "Héctor Alfredo Pineda Zaldívar". Cuba.

OEI. (2021). Metas educativas. *La educación que queremos para la generación de los Bicentenarios*". Material en soporte digital. Organización de Estados

Iberoamericanos para la Educación, la Ciencia y la Cultura (OEI) Madrid. España.

Pérez García, C. (2009). *La Pedagogía como ciencia en el contexto actual*. Escuela de formación del profesorado. Universidad de Guinea Ecuatorial. África. Ciudad Bata.

Pérez García, C. (2009). *La discusión científica de la Pedagogía como ciencia. Una necesidad de estudio de los profesores en formación*. Escuela de formación del profesorado. Universidad de Guinea Ecuatorial. Ciudad Bata. África.

Pérez, L. M. (2013). *Sistema de condiciones para el PEA que propicien el crecimiento personal de los alumnos en las especialidades técnicas*. Tesis en opción al grado científico de doctora en ciencias pedagógicas. Universidad de la Habana. Cuba.

Pérez Porto, J., y Gardey, A. (2019). Definición. de: *Definición de manual* (<https://definicion.de/manual/>)

Pino Pupo, C. E. (2003). *Un modelo para el aprendizaje de las habilidades profesionales como base para la formación de competencias profesionales, en el proceso de formación del licenciado en educación en la especialidad eléctrica, a través de la disciplina electrónica (Tesis doctoral)*. UCP "José de la Luz y Caballero".Cuba.

Petrovsky, A.V. (1985). *Psicología general*. Editorial Progreso. Moscú.

Pla López, R. (2010). *Una concepción de la pedagogía como ciencia desde el enfoque históricocultural*. Material en soporte digital, Centro de Estudios e Investigación «José Martí». UCP «Manuel Ascunce Domenech». Ciego de Ávila. Estudio sobre el discurso II. Barcelona: Ed. GEDISA.

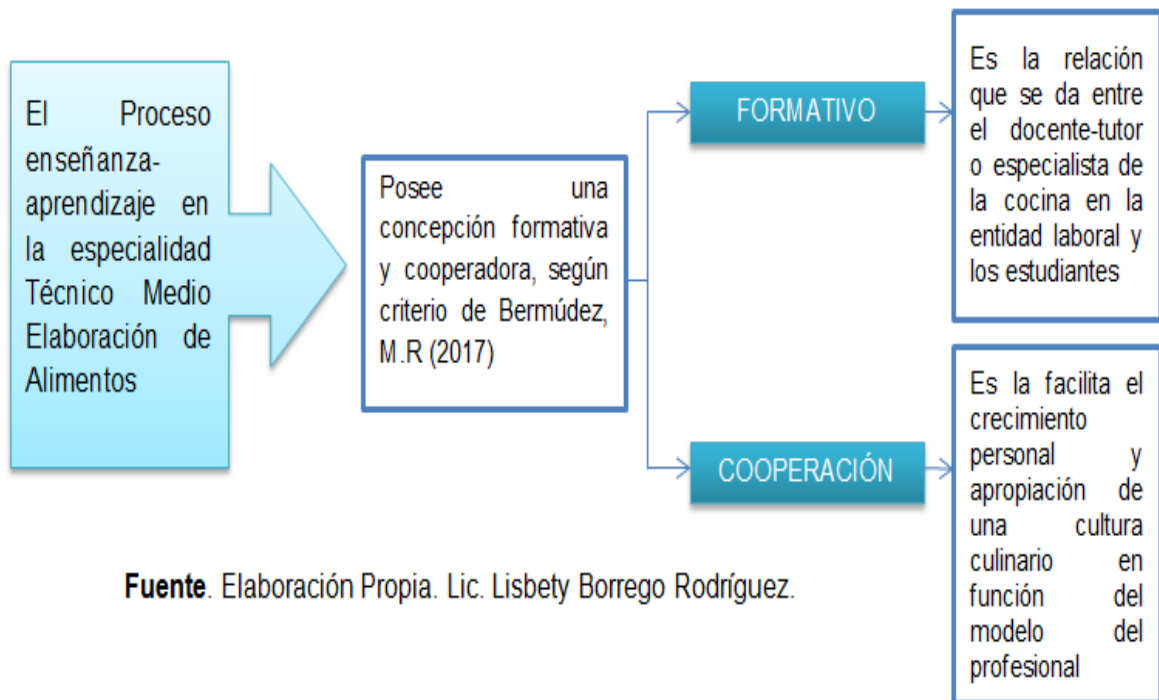
Prieto, C. D. (1994). *En Diálogo e interacción en el proceso pedagógico*. México. Ediciones El Caballito.

- Prieto Camejo, L. E. y Pulido Díaz, A. (2016). *Consideraciones didácticas acerca de la formación del obrero calificado en Carpintería en Blanco y Encofrado*. Universidad de Pinar del Río «Hermanos Saiz Montes de Oca».
- Portuondo, G.V. (2011). *El aprendizaje educativo en la perspectiva de la motivación profesional y las actitudes*. Redulyc, 15 (36), 8.
- Real Academia Española (2018). *Diccionario de la lengua española*. (32ª. ed). (2 vols). Madrid, Espasa Calpe.
- Ríos, L. R., López, E., Lezcano, M., y Pérez, R. (2006). *Historia y evolución de los medios de enseñanza*. Revista Iberoamericana de Educación, 37(6), 1-7. <https://doi.org/10.35362/rie3762681>.
- Rodríguez, A.; Domínguez, M.E.; y Piancazzo, M. (2015). *Revisando el concepto de Enseñanza*. 11º Congreso Argentino de Educación Física y Ciencias. Ensenada, Argentina. http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.7200/ev.7200.pdf
- Rodríguez Seijo, I. (2013). *Conceptualización y estructura de las habilidades profesionales básicas del técnico de nivel medio en agronomía*. <http://www.pedagogiaprofesional.rimed.cu>.
- Ruiz Gutiérrez, A. (2005). *Estrategia metodológica para desarrollar en los docentes de la Educación Preuniversitaria la habilidad profesional pedagógica para la enseñanza de la lectura (Tesis doctoral)*. ISP "Félix Varela", Villa Clara, Cuba.
- Sabora (2021). *Café ¿Qué es y cómo se prepara la infusión?* Diseño y Programación Web: Brugova Technologies S.L
- Salas Perea, R. S. (1999). *Educación en Salud. Competencia y desempeño profesionales*. Editorial Ciencias Médicas.

- Sánchez Brooks, H. (2007). *Modelo psicopedagógico para la formación y desarrollo de las habilidades profesionales básicas de la especialidad mecánica de taller (Tesis doctoral)*. UCP "Enrique José Varona". Cuba.
- Sánchez Regueiro, O., Martín González, I., Menéndez, R., Rodríguez Vázquez, L., y Mosquera, D. (2005). *Ciencia de los alimentos*. Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. La Habana
- Shulman, L. (2016). *Signature pedagogies in the professions*. London
- Silvestre Oramas, M. Y., Zilberstein, J., y Portela, R. (2000). Enseñanza y aprendizaje desarrollador. Ciudad de la Habana. Cuba. Material digitalizado.
- Soto Suárez, D., y Sarmiento Torres, F.R. (2018). *Desarrollo de habilidades profesionales desde la asignatura dibujo técnico en la especialidad de mecánica industrial*. *Revista de Innovación Social y Desarrollo*. 3(2), 3-5
- Talizina, N. F. (1988). *Psicología de la enseñanza*. Editorial Progreso. Moscú. Rusia.
- The Grocer, (2019). *Tea addicts, gender splits and the love of a traditional cuppa*. <https://www.thegrocer.co.uk/download?ac=169654>.
- Urquiaga, L. M. (2003). *Introducción a la ingeniería. Materiales auxiliares compilados*. Primera versión. La Habana. Editorial Félix Varela.
- UNESCO (2015). *Primera Entrega de Resultados: Tercer Estudio Regional Comparativo y Explicativo*. Santiago: UNESCO. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/FIELD/Santiago/pdf/Primera-Entrega-TERCE-Final.pdf>.
- Vigotsky, L. S. (1987). *Historia del desarrollo de las funciones psíquicas superiores*. Editorial Científico Técnica.
- Zamora Morejón, M. (2021, 12 de agosto). *¿Infusiones contra pandemia de la COVID-19? Adelante*. Camagüey

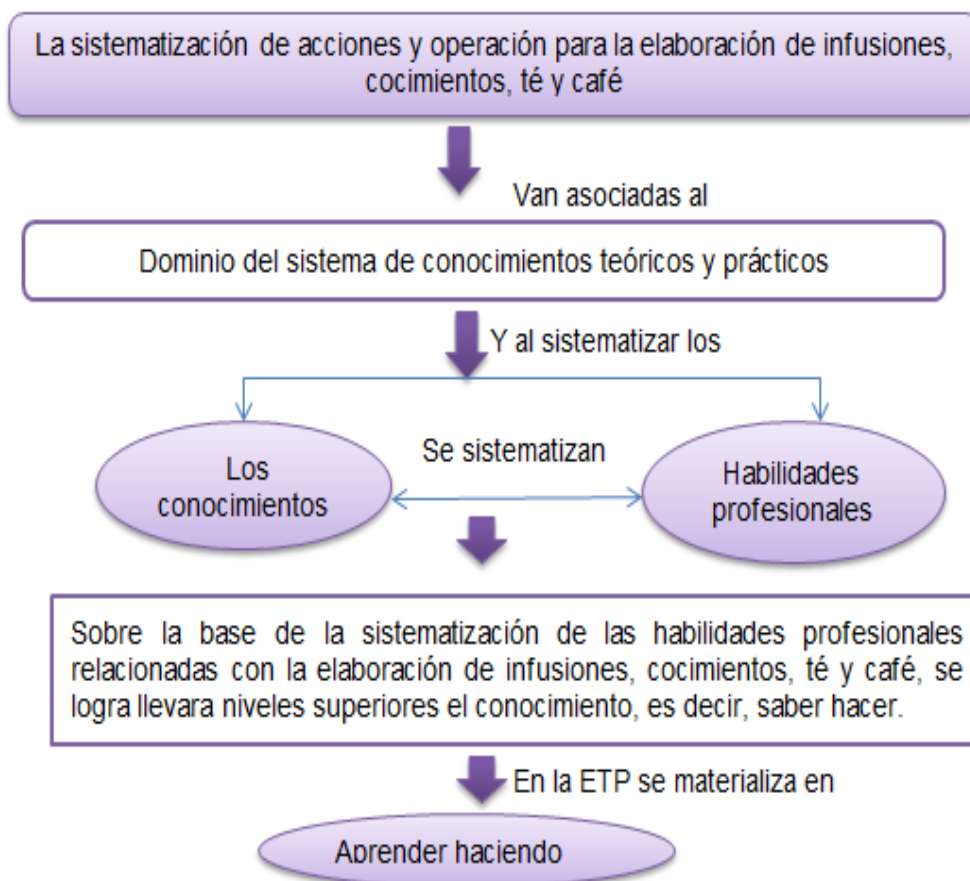
ANEXOS

ANEXO 1. Figura 1- Concepción formativa y cooperadora del PEAf en la ETP, según (Bermúdez, 2017). Contextualizado a la especialidad de Técnico Medio en Elaboración de Alimentos



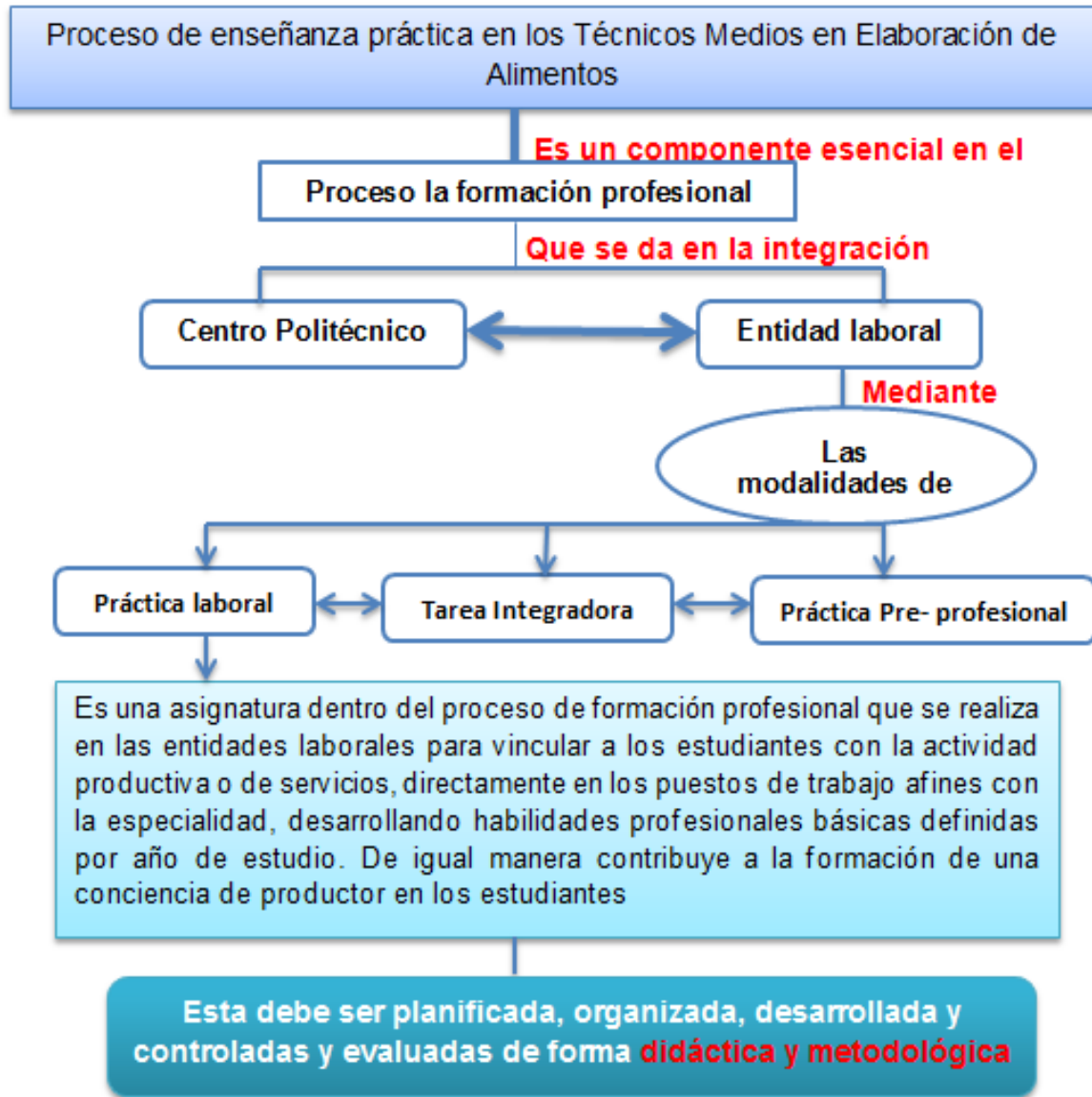
Fuente. Elaboración Propia. Lic. Lisbety Borrego Rodríguez.

ANEXO 2.Figura 2-Sistematización de las acciones y operaciones necesarias para la elaboración de infusiones



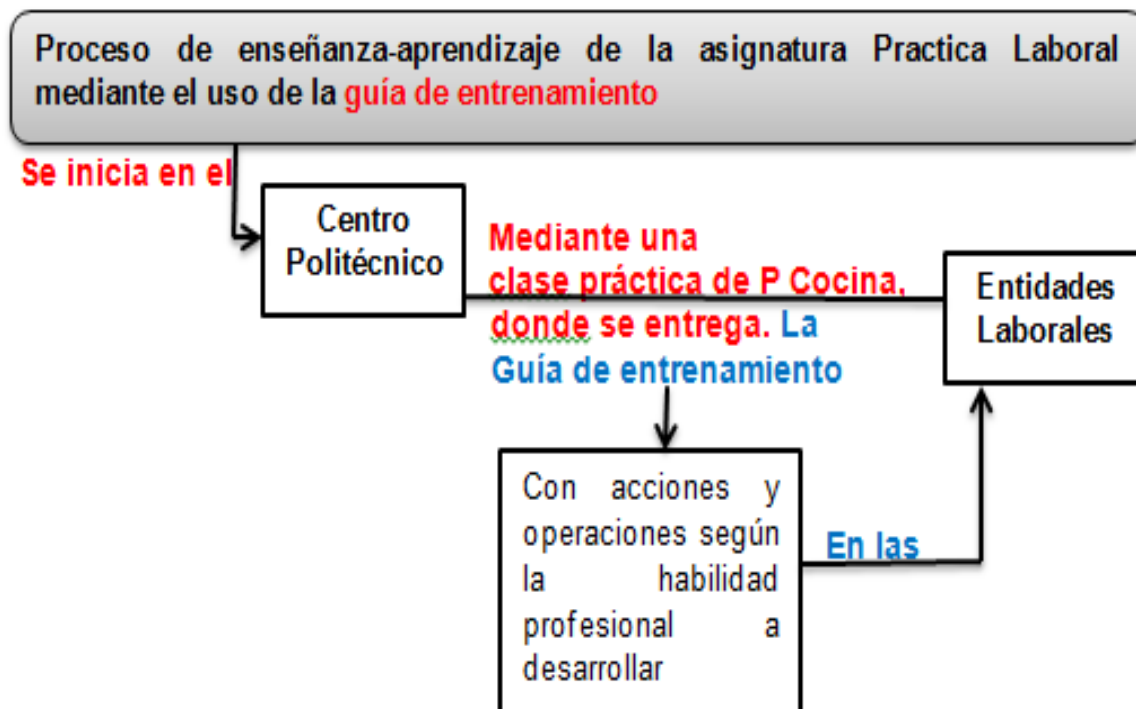
Fuente: Elaboración Propia. Lic. Lisbety Borrego Rodríguez

ANEXO 3.Figura 3- Estructura del proceso de enseñanza práctica



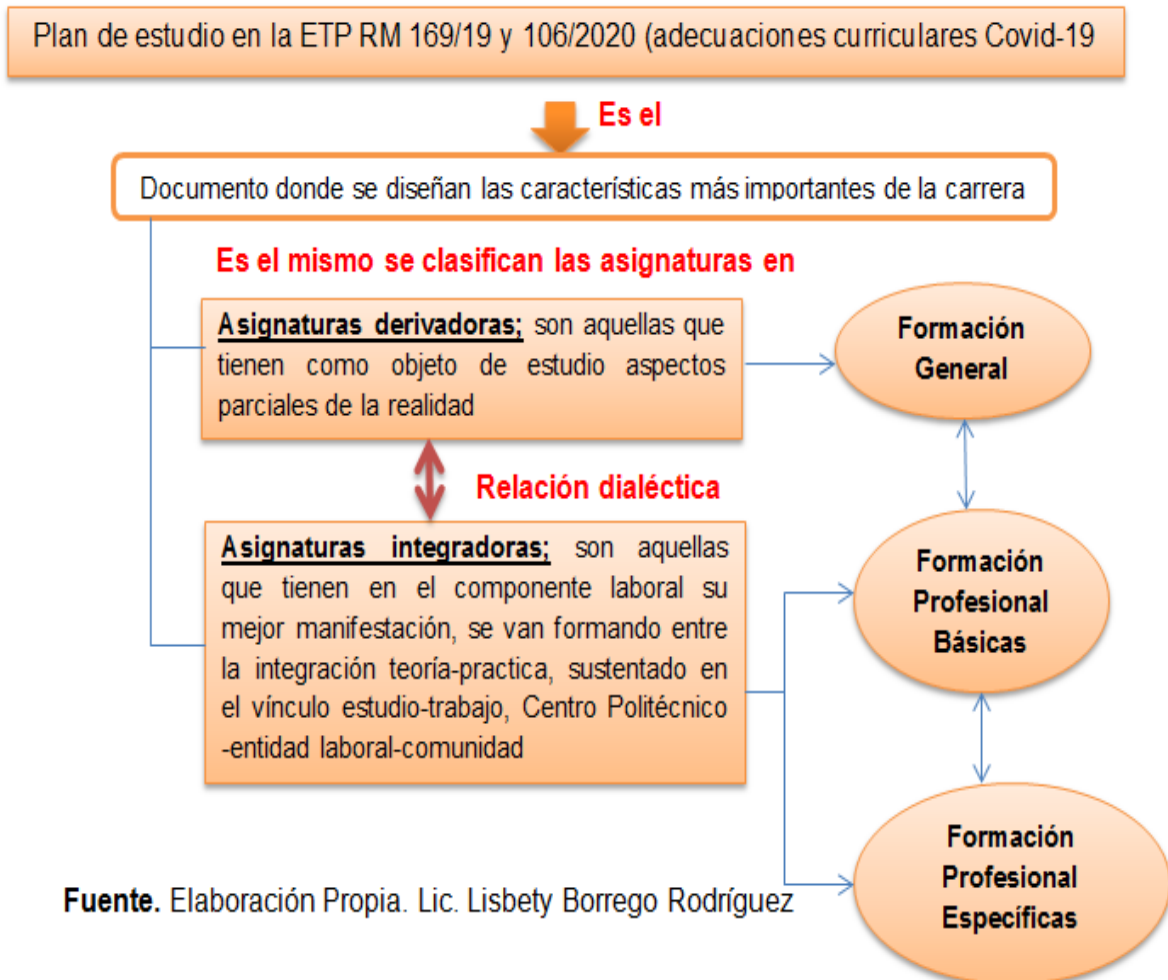
Fuente: Elaboración Propia. Lic. Lisbety Borrego Rodríguez

ANEXO 4.Figura 4- Concepción didáctica del PEA de la Práctica Laboral (Cocina) mediante el uso de la guía de entrenamiento



Fuente: Elaboración Propia. Lic. Lisbety Borrego Rodríguez

ANEXO 5.-Figura-5. Clasificación de las asignaturas en el plan de estudio



ANEXO 6.- ANÁLISIS DE DOCUMENTOS

1.- Resolución Ministerial 169/2018 y RM 106/2020, adecuaciones curriculares en la Covid-19, (planes de estudio para la formación del técnico medio en Elaboración de Alimentos) y RM 254/2013.

2.- Modelo del profesional en Elaboración de Alimentos.

3.- Mapeo de habilidades profesionales según modelo el profesional en Elaboración de Alimentos.

4.- Programa de la asignatura Tecnología Elaboración de Alimentos y Práctica Laboral.

Instrucciones. A continuación, se precisan los elementos a tener presente en la revisión de los documentos normativos y legales para la formación del Técnico Medio en la Especialidad Elaboración de Alimentos con el siguiente objetivo.

Objetivo. Constatar en nivel de orientaciones metodológicas para el trabajo con las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones desde las diferentes formas de organización del PEA, en las entidades del sector estatal y no estatal según el MEC.

| Elementos a revisar | Nivel de orientaciones | | |
|---|------------------------|-------|------|
| | Alto | Medio | Bajo |
| 1.1.- Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos. | | | |
| 1.2.- Dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones a partir del desarrollo de las nuevas instalaciones | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| de servicios y la legislación laboral vigente establecida. | | | |
| 1.3.-. Dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica. | | | |
| 2.1.- Aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida | | | |

ANEXO 7.- GUÍA DE OBSERVACIÓN CIENTÍFICA

Proceso de enseñanza-aprendizaje de las asignaturas Tecnología de Elaboración de Alimentos y Práctica Laboral en 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Centro: _____

Introducción: La presente guía es un instrumento necesario para la obtención de la información relacionada con el proceso del desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos

Objetivo: Constatar el nivel de desarrollo de habilidades profesionales en el proceso de elaboración de infusiones, por alumnos de 3. Año Técnico Medios en Elaboración de Alimentos.

Instrucciones: A continuación, se precisan las observaciones que deben ser objeto de revisión en las clases de las asignaturas Elaboración de Alimentos y Práctica Laboral desde del CP "Rubén Martínez Villena. Cada una de ellas debe ser analizada independientemente y registrarse de la manera más directa y fiel posible lo que ellas revelen. Se agradece su colaboración.

1. En cada aspecto debe llenar una tabla donde debe marcar con una sola X.
2. Debajo de cada aspecto se da un espacio para que usted describa lo observado.

| Indicadores | Nivel en la formación inicial de habilidades profesionales | | |
|---|--|-------|------|
| | Alto | Medio | Bajo |
| 1.1.- Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos. | | | |
| 1.2.- Dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones a partir del desarrollo de las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida. | | | |
| 1.3.-. Dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica. | | | |
| 2.1.- Aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida | | | |
| 2.2.-. Aplicación de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica. | | | |
| 2.3.-. Interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de infusiones. | | | |

OBSERVACIONES:

ANEXO 8.ESCALAS VALORATIVAS PARA EVALUAR LAS DIMENSIONES E INDICADORES EN LOS INSTRUMENTOS APLICADOS.

Indicador 1.1.- Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos.

Bajo. El alumno domina menos de dos de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales según las normas y procedimientos técnicos.

Medio. El alumno domina entre dos y tres de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales según las normas y procedimientos técnicos.

Alto. El alumno domina entre cuatro y cinco de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales según las normas y procedimientos técnicos.

Indicador 1.2.- Dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

Bajo. El alumno domina menos de dos de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

Medio. El alumno domina entre dos y tres de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

Alto. El alumno domina entre cuatro y cinco de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones.

Indicador 1.3.- Dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

Bajo. El alumno domina menos de dos de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

Medio. El alumno domina entre dos y tres de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

Alto. El alumno domina entre cuatro y cinco de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

Indicador 2.1.- Aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida.

Bajo. El alumno aplica menos de dos acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida.

Medio. El alumno aplica entre dos y tres acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida.

Alto. El alumno aplica entre cuatro y cinco acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida.

Indicador 2.2.- Aplicación de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

Bajo. El alumno aplica menos de dos procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

Medio. El alumno aplica entre dos y tres procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

Alto. El alumno aplica entre cuatro y cinco procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica.

Indicador 2.3- Interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de infusiones.

Bajo. El alumno en muy pocas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de infusiones.

Medio. El alumno en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de infusiones.

Alto. El alumno siempre muestra interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de infusiones.

ANEXO 9. Tabla 1- Representación tabular de la dimensión afectiva–procedimental en la observación científica.

| INDICADORES | ALUMNOS | | | | | |
|---|------------|----|-------------|----|------------|---|
| | Nivel bajo | % | Nivel medio | % | Nivel alto | % |
| 1.1.- Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos. | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 |
| 1.2.- Dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones. | 11 | 73 | 3 | 20 | 1 | 7 |
| 1.3.- Dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica. | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 |
| 2.1.- Aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones. | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 |
| 2.2.- Aplicación de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 |

| | | | | | | |
|--|----|----|---|----|---|---|
| establecimientos de la red gastronómica. | | | | | | |
| 2.3.-. Interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de infusiones. | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 |

ANEXO 10. GUÍA PARA EL ANÁLISIS DEL PRODUCTO DE LA ACTIVIDAD

Productos: Libretas de las asignaturas TEA, Práctica laboral, Diario de la Práctica Laboral y planes de clases de ambas asignaturas.

Centro: _____

Tipo de producto: _____

Objetivo: Comprobar el nivel de desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Instrucciones:

1. En cada uno de los ítems considerado se debe marcar con una cruz (X) la escala predeterminada según proceda en cada caso.
2. Se ha dejado un espacio al final de cada aspecto para detallar los argumentos de su valoración y dar la posibilidad de describir ejemplos que aporten a ella, especificando el ítem a que se refiere.

| Indicadores | Nivel en la formación inicial de habilidades profesionales | | |
|---|--|-------|------|
| | Alto | Medio | Bajo |
| 1.1.- Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones según las normas y procedimientos técnicos. | | | |
| 1.2.- Dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| elaboración de infusiones a partir del desarrollo de las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida. | | | |
| 1.3.-. Dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica. | | | |
| 2.1.- Aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida | | | |
| 2.2.-. Aplicación de los procedimientos lógicos para la elaboración de infusiones en los establecimientos de la red gastronómica. | | | |
| 2.3.-. Interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de infusiones. | | | |

| |
|---------------|
| OBSERVACIONES |
|---------------|

ANEXO 11.- PRUEBA PEDAGÓGICA DE ENTRADA

Nombre y apellidos: _____ No _____ Calif. _____

Objetivo: Comprobar el nivel de desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Cuestionario:

1.- Relacione la columna A con la B según corresponda

| COLUMNA A | COLUMNA B |
|--------------|--|
| 1-Infusión | __Consiste en sumergir los alimentos en un recipiente con agua y someterlos al calor durante un periodo determinado de tiempo. |
| 2-Cocimiento | __Líquido que se obtiene al hervir hierbas o sustancias medicinales. |
| 3-Cocción | __Bebida agradable o medicinal que se prepara hirviendo o echando en agua muy caliente alguna sustancia vegetal. |

2-Las infusiones forman parte de la rutina cotidiana de muchas personas para aprovechar los numerosos beneficios de ingerir estas bebidas.

a- Menciona algunos tipos.

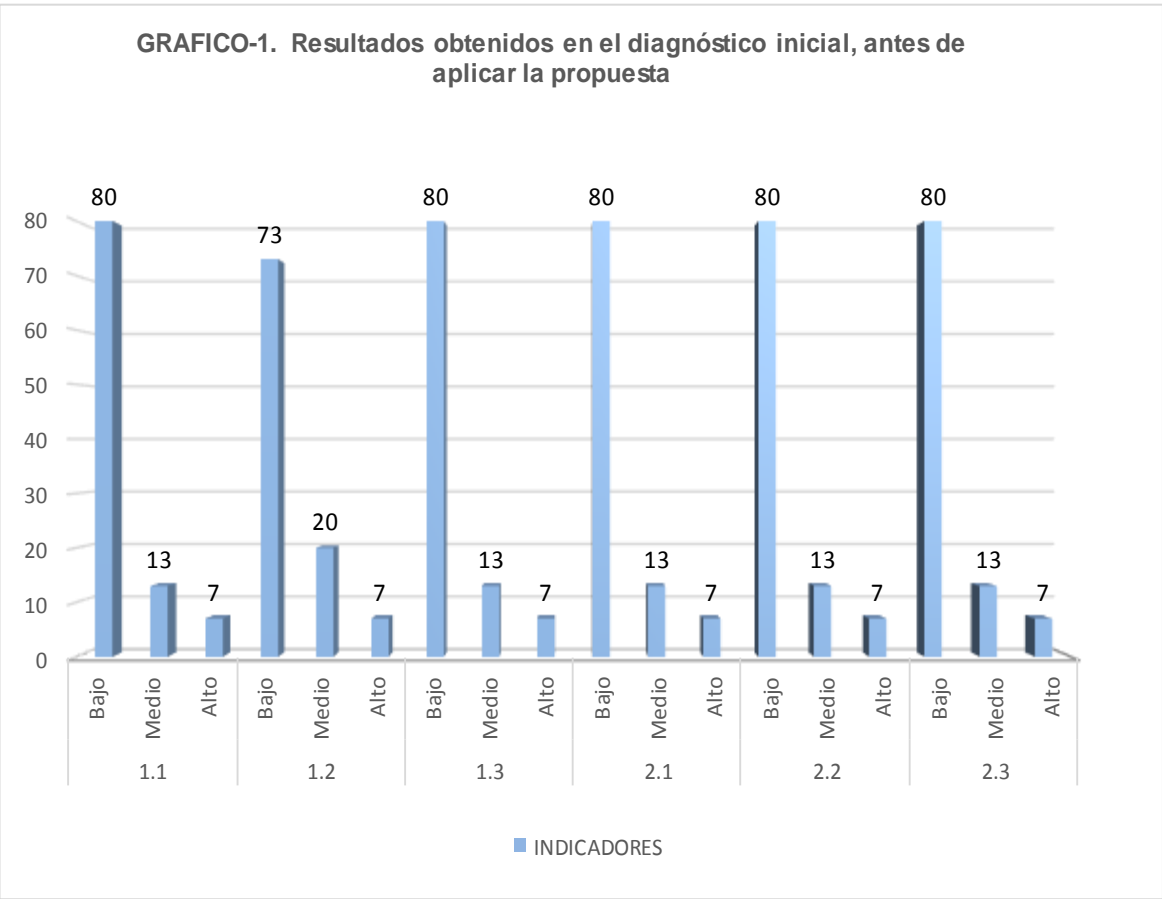
b- Argumenta la anterior afirmación

3- El té de manzanilla es uno de los más consumidos a nivel mundial.

a- Realiza la ficha técnica de esta infusión.

b- Elabórela según las normas y procedimientos técnicos.

ANEXO 12.- Resultados obtenidos en el diagnóstico inicial



ANEXO 13.- TABLA 2. Procesamiento de la información obtenida en los diferentes instrumentos aplicados

| Anexos | Escala cualitativa | Dimensión cognitiva | | | Dimensión procedimental Afectiva- | | | | |
|----------|--------------------|---------------------|-----|-----|-----------------------------------|-----|-----|----------|----|
| | | 1.1 | 1.2 | 1.3 | 2.1 | 2.2 | 2.3 | Promedio | % |
| Anexo 7 | Alto | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 |
| | Medio | 2 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 3 | 20 |
| | Bajo | 12 | 11 | 12 | 11 | 12 | 12 | 11 | 73 |
| | | | | | | | | | |
| Anexo 10 | Alto | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 |
| | Medio | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 20 |
| | Bajo | 12 | 11 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 73 |
| | | | | | | | | | |
| Anexo 11 | Alto | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 7 |
| | Medio | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 20 |
| | Bajo | 12 | 11 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 73 |

ANEXO 14.

MANUAL CONTENTIVO DE ORIENTACIONES DIDÁCTICAS Y GUÍAS DE ENTRENAMIENTO QUE CONTRIBUYE AL DESARROLLO DE HABILIDADES PROFESIONALES EN LA ELABORACIÓN DE INFUSIONES.

CENTRO POLITÉCNICO “RUBÉN MARTÍNEZ VILLENA”

CABAIGUÁN

ASIGNATURA. Práctica Laboral

ESPECIALIDAD. Técnico Medio en Elaboración de Alimentos

Autora: Lisbety Borrego Rodríguez. Licenciada en Educación. Profesora de Elaboración de los Alimentos.

AÑO- 2022

| ÍNDICE | pág. |
|---|------|
| Orientaciones didácticas----- | 1 |
| Desarrollo----- | 3 |
| TEMA 1. Las infusiones. Definición y beneficio----- | 3 |
| TEMA 2-Té. Historia ----- | 4 |
| 2.1-Producción----- | 5 |
| 2.2-Valor nutricional ----- | 5 |
| 2.3-Propiedades----- | 6 |
| 2.4-Variedades de té----- | 7 |
| 2.4.1-Té verde. Propiedades y forma de preparación----- | 7 |
| 2.4.2-Té negro. Propiedades y forma de preparación----- | 8 |
| 2.4.3-Té rojo. Propiedades y forma de preparación----- | 9 |
| 2.4.4-Té blanco. Propiedades y forma de preparación----- | 11 |
| 2.4.5-Té azul u oolong. Propiedades y forma de preparación----- | 12 |
| 2.4.6-Té de manzanilla. Propiedades y forma de preparación----- | 14 |
| 2.4.7-Té de Tila. Propiedades y forma de preparación----- | 16 |
| 2.5-Servicios del té: caliente, frío, con ron, con leche----- | 18 |
| TEMA 3-Café----- | 20 |
| 3.1-Arbusto del café. Cafeto----- | 21 |
| 3.2-Variantes de café----- | 22 |
| 3.3-Efecto del café en la salud ----- | 29 |

| | |
|--|----|
| TEMA 4- Infusiones de plantas aromáticas y medicinales----- | 30 |
| 4.1-Infusiones más comunes. Preparación----- | 31 |
| TEMA 5. Diferencia entre infusión y cocimiento----- | 32 |
| TEMA 6.Tendencias actuales en el consumo de infusiones----- | 33 |
| TEMA 7.Guías de entrenamientos y fichas técnicas necesarias para la elaboración de infusiones.----- | 36 |
| CONCLUSIONES----- | 48 |
| BIBLIOGRAFÍA----- | 49 |

ORIENTACIONES DIDÁCTICAS

La formación del técnico medio en la especialidad de Elaboración de Alimentos responde a la necesidad social de egresar un trabajador-productor con alta calificación técnica, politizado e inmerso en la problemática de su comunidad y de la cultura del país, como un agente de cambio. (Bermúdez y otros, 2014, p.45)

Deben poseer conocimientos profundos de ciencia de los alimentos que les permitan confeccionarlos correctamente, preservar su valor nutricional y ofrecer la información adecuada a los clientes en caso que estos la soliciten, planteen inquietudes sobre el producto o servicio, manifiesten sugerencias o reclamos.

Se recomienda, según la RM 254/2013, realizar una clase práctica en el aula anexa o especializada, con cada tema que se aborda en el manual. El tema 1, relacionado con la definición y beneficios de las infusiones, facilita la adquisición de cultura, para transformarla en experiencia interna, propia y en experiencia externa, de otros (los clientes).

El tema 2, el té, historia, posibilita conocer sobre el surgimiento y profundizar en la producción, valor nutricional, propiedades y variedades de cada uno de los más consumidos en el mundo y en Cuba, así se desarrolla un sistema de conocimientos, actitudes y capacidades necesarias para el desempeño satisfactorio en correspondencia con los objetivos del proyecto socio-económico del país y las aspiraciones y motivaciones de los trabajadores.

En el tema 3, el café, se profundiza en la obtención, variantes de café, efectos en la salud, usos, causas que la convierten en la infusión más consumida en el país y en la localidad, así como otras esencias importantes necesarias para ampliar la preparación y habilidades, desarrollar la cultura de las personas y actuar como un agente de cambio en los centros laborales.

El tema 4, infusiones de plantas aromáticas y medicinales, posibilita conocer las innumerables cualidades que poseen y la forma deleitar el paladar de los clientes con el agradable aroma y sabor, a la vez que mejoran la salud. Relacionado con

este tema se encuentra el 5, diferencia entre infusión y cocimiento, causas que provocan la necesidad de aplicarle decocción a algunos de estos arbustos.

El tema 6, tendencias actuales en el consumo de infusiones, motiva a la aplicación de los conocimientos profesionales en la solución de los problemas de la localidad y al desarrollo de una conciencia de productores, de cuidado y protección del medio ambiente, de disciplina, responsabilidad social y de compromiso, al participar en los cambios que se llevan a cabo en la sociedad cubana actual.

El tema 7, guías de entrenamientos y fichas técnicas necesarias para la elaboración de infusiones. Se sugiere, según la RM 254/2013, realizar una clase práctica con el contenido de cada ficha técnica y en la fase final, durante los últimos 15 o 20 minutos, después de realizar el balance con los resultados alcanzados, entregar la guía de entrenamiento (MINED, 2013, p.30).

La guía de entrenamiento, permite a los alumnos durante las prácticas laborales ejecutar el aprendizaje teórico-práctico. Responden a los contenidos relacionados con las infusiones, que el colectivo docente en coordinación con los tutores de la producción o los servicios consideran que no están plenamente consolidados o exigen un mayor nivel de ejercitación de las habilidades (MINED, 2013, p.34).

Objetivo general: Desarrollar habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

DESARROLLO

TEMA 1. LAS INFUSIONES. DEFINICIÓN Y BENEFICIOS

Las infusiones son una de las bebidas de mayor relevancia en el ámbito mundial. Desde tiempos remotos, la práctica de preparar bebidas con hierbas, mediante la acción del calor para extraerles sus principios activos, constituyó un modo de deleitarse con una fina bebida, a la vez que ayudaba al organismo a reponerse y protegerse del frío invierno o del intenso calor.

La Infusión es una “bebida que se obtiene por la acción de introducir en agua caliente a punto de ebullición ciertas sustancias orgánicas para extraer de ellas las partes solubles. Método más frecuente de extracción de los principios activos de una planta” (Inostroza, 2017, p.45).

Es obtenida de las hojas secas, partes de las flores o de los frutos de diversas hierbas aromáticas, a las cuales se les vierte o se los introduce en agua a punto de hervir. Este método ha sido usado desde hace milenios por distintas culturas antiguas para extraer las propiedades y los beneficios de las plantas (Guevara, 2019).

Corría el año 2737 antes de Cristo cuando un emperador chino llamado Sheng-Tun descubrió de forma casi fortuita una nueva bebida que iba a perpetuarse a través de diferentes culturas. Durante un paseo a lo largo de un bosque, decidió descansar a la sombra de un árbol mientras bebía su agua hervida de costumbre.

El otoño provocó que algunas hojas secas de este árbol cayeran de forma casual en el vaso del emperador que no dudó en probar ese líquido que se había tornado marrón y desprendía un aroma penetrante y muy agradable. De esta forma, la primera infusión de té vio la luz.

Al principio el té sentó las bases de la medicina tradicional china y tuvieron que transcurrir varios siglos hasta que se popularizara como bebida. De hecho, la historia señalaba que el té era un elixir exclusivo de las personas de clase alta y con recursos económicos amplios. El té se extendió por toda China y era

empleado como tónico, diurético, bálsamo, sobre todo hasta el siglo III antes de Cristo.

Múltiples son los beneficios de las infusiones, que hacen que adquieran una connotación especial en la época moderna, como un recurso magnífico para favorecer al organismo y librarlo de numerosas enfermedades. Por sus propiedades relajantes, antioxidantes y reconstituyentes, además de su agradable sabor y reconfortante aroma, resulta un alimento de alto valor (Hajizadeh-Sharafabad y otros., 2020)

Son utilizadas con distintos propósitos, estimula la actividad cerebral, aporta energía y vitalidad, es importante sedante o calmante, controla los cólicos, elimina los gases, alivia los dolores menstruales o musculares, lo que le permite ocupar después del agua la bebida más popular de todo el mundo. Las infusiones más comunes son el té, el café y las de plantas aromáticas y medicinales.

TEMA 2- TÉ. HISTORIA

El té es una infusión de las hojas y brotes de la planta del té, pequeños árboles (*Camellia sinensis*) de la familia de las Theaceae(s). Es consumida, como bebida caliente o fría, por aproximadamente la mitad de la población mundial, a pesar de ser segunda a la planta de café considerando su importancia comercial (Cubas, 2022).

Etimológicamente, la palabra té proviene del ideograma Chino pronunciado 'chah' en Cantonés y 'tay' en dialecto Amoy. Como 'chah' el té ha viajado a Japón, India, Persia y las zonas de alfabeto cirílico (Rusia, Ucrania, etc.), aunque para nuestro vocabulario, el germano e inglés viaja como 'tay' cuando los holandeses lo transportaron a Europa desde Java.

Contrario a la creencia que el té fue impuesto por los británicos, el uso occidental del té fue impuesto por los holandeses. Estos lo trajeron a Holanda en sus viajes y lo ingresaron a América a través de New Amsterdam (posteriormente llamada New York) a mediados del siglo XVII.

La costumbre del té de las 5 de la tarde fue impuesta por la esposa del 7mo Duque de Bedford, Anna, cerca del año 1840. Debido a que en esa época la gente desayunaba muy fuerte y no consumía otro alimento hasta la cena a las 8 de la noche, la duquesa institucionalizó una alimentación a las 5 de la tarde con té y tortas.

Hasta el siglo XVI solo se producía té verde, pero el crecimiento del mercado obligó a los productores a investigar nuevos métodos de conservación para evitar que perdiese sus cualidades durante el almacenamiento. De este modo se descubrió que si lo secaban, lo dejaban fermentar y luego lo horneaban para evitar su descomposición, el té se conservaba en óptimas condiciones durante mucho más tiempo (Guevara, 2019).

Así surgen las bolsitas y otras formas de fácil comercialización. Su sabor es fresco, ligeramente amargo y astringente, lo que resulta agradable al paladar. Hoy día es común mezclar el té con diversas plantas aromáticas como naranja o limón, jazmín, canela, menta, vainilla.

2.1- Producción

Los té se obtienen del árbol del té (*Camelia Sinensis* o *Thea Sinensis*). El té blanco, a partir de las yemas que se dejan marchitar; el verde, té no fermentado, a partir de la hoja que se cuece y se seca al fuego para detener su fermentación; el té rojo, semifermentado, se obtiene a partir de las hojas que se secan al aire libre durante un periodo breve de tiempo para controlar su fermentación.

Mientras que la fabricación del té negro, fermentado, comienza con el proceso de “desechado” de las hojas, sea en forma natural o con aire caliente. Luego del desecado, hay que pasar el material entre los rodillos para exprimir los jugos y golpearlo para romper las hojas. Las hojas rotas y parte de los desechos se utilizan para “té en saquitos” (Hajizadeh-Sharafabad, Fatemeh y otros., 2020, p.34).

Después se ciernen y se fermentan para lograr la calidad del producto final. Entonces, se seca, se graduar y clasificar el té fermentado para empaquetarlo. Las hojas rotas y parte de los desechos se utilizan para “té en saquitos”. Aunque hoy día se cultiva en muchos países, los principales productores de té son India y China, seguidos de Sri Lanka, Kenya y Turquía.

2.2- Valor nutricional

Las sales minerales en el té son de sodio, potasio, y níquel. También contiene hierro y cobre, silicio, aluminio, magnesio, fósforo y calcio, aunque algunas de ellas pierden su solubilidad con el envejecimiento de las hojas (Cubas, 20222).

Otro de los contenidos importantes del té es el flúor, conocido protector de los dientes. El aceite esencial destilado del té es de color amarillo y posee un fuerte olor, que es la causa de los aromas del té. Contiene el té taninos catequices y derivados polifenólicos, como los flavonoides kenferol, quercetol y miricetol.

Los componentes más conocidos del té, y los más apreciados por su efecto, son sin duda las bases xánticas, la principal de las cuales es la cafeína, aunque también contiene teofilina y teobromina. La presencia de vitaminas en el té es mínima, pero constituyen un enriquecimiento de la bebida, dado que contiene vitaminas A, B, C, E y P.

Se considera que el té con mayor cantidad de principios activos altamente benéficos para la salud humana es el té verde.

2.3- Propiedades

El té tiene propiedades cicatrizantes, bactericidas, refrescantes y antienvjecimiento, por lo que puede ser empelado tanto para la preparación de cosméticos como de productos dermatológicos. Además, el té tiene un agradable efecto estimulante del sistema nervioso central, lo que puede convencer a los adictos al café.

Disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares, baja los niveles de colesterol en la sangre, protege contra las caries, la actividad antioxidante del té supera al de algunas frutas y verduras, ayuda a combatir la fatiga, estimula las defensas y el funcionamiento mental. Es una bebida natural que no engorda, no contienen azúcar ni calorías a inicio.

2.4- Variedades de té

Todos los tés tienen su origen en el mismo árbol, la *Camellia sinensis*, pero hay diferencias entre las distintas variedades que existen y esto se debe a que cada uno se procesa de una manera diferente. Los verdes, los blancos no se someten a ninguna oxidación ni fermentación, mientras que los rojos se fermentan y los negros se oxidan, a continuación se profundiza en cada uno (Alfonso, 2020).

2.4.1-Té verde. Propiedades y forma de preparación.

El té verde, es un tipo de té *Camellia sinensis* que no ha sufrido una oxidación durante su procesamiento. Las hojas se recogen frescas y después de someterse a la torrefacción, se prensan, enrollan, trituran y se secan, como se observa en la figura-1. Estos procesos casi no alteran su composición química, por lo que tiene niveles más altos de flavonoides.

Figura-1. Té verde



Fuente: Hajizadeh-Sharafabad y otros. (2020, p.100)

El té verde supone entre una cuarta y una quinta parte del total de té producido mundialmente. Los principales países productores de té verde son China, Japón y Vietnam. Se ha hecho más popular en Occidente, que tradicionalmente toma té negro.

Propiedades

El té verde contiene altos niveles de unas sustancias llamadas polifenoles, que poseen propiedades antioxidantes, anticancerígenas e incluso antibióticas, ayuda a prevenir las enfermedades cardíacas y del hígado, reduce la incidencia de una variedad de cáncer, incluyendo el de colon, páncreas y estómago (Hajizadeh-Sharafabad y otros., 2020).

También presenta acción diurética, broncodilatadora y astringente, antidiarreica. Es hipolipemiente, capaz de reducir los niveles de LDL-colesterol y de triglicéridos plasmáticos, al tiempo que eleva los niveles de HDL-colesterol, el colesterol bueno y evita la oxidación del colesterol y tiene un efecto antiaterosclerótico.

Ha demostrado ser capaz de reducir la formación de coágulos sanguíneos con una eficacia similar a la de la aspirina, gracias a su actividad vitamínica P, disminuye los niveles de azúcar en sangre, es decir, es hipoglucemiante y tiene ligeros efectos antibióticos, frente a ciertas bacterias como los estafilococos y algunos virus (Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Anvisa, 2021).

Preparación

Tradicionalmente, los tés verdes se preparan con agua por debajo del punto de ebullición (de 80 a 90 °C). El tiempo de infusión es de 45 segundos a 1 minuto, a mayor tiempo de infusión el té verde se amarga y la infusión se torna amarilla. Si se desea con mayor sabor, agregar más té, no tiempo.

2.4.2-Té negro. Propiedades y forma de preparación.

El té negro es un té que se encuentra oxidado en mayor grado que las variedades de té verde, té oolong y té blanco. Las cuatro variedades indicadas se preparan con hojas de *Camellia sinensis*. Generalmente posee un aroma más fuerte y contiene más cafeína que otros tés con menores niveles de oxidación (Guevara, 2019).

En idioma chino y otras culturas en las que tiene gran relevancia cultural el té negro se conoce como té rojo, lo que probablemente es una mejor descripción del color de la bebida. Aunque podría suceder que la referencia al té negro tenga su origen en el color de las hojas oxidadas, como se observa en la siguiente figura:

Figura-2. Té negro



Fuente: Hajizadeh-Sharafabad y otros. (2020, p.100)

El té negro es antioxidante, posee polifenoles. Se trata de sustancias con acción antioxidante que protegen al organismo frente a la acción nociva de los radicales libres, que debilitan el sistema de defensas y aceleran el proceso de envejecimiento. También ayuda a reducir el riesgo de enfermedades como las cardiovasculares, las degenerativas e incluso ciertos tipos de cáncer (Guevara, 2019).

Es astringente, los taninos son componentes del té que le confieren su característico sabor amargo, su consumo es beneficioso en caso de diarrea y de otros trastornos digestivos como la gastritis entre otros. Además es diurético, ayuda a la eliminación del exceso de líquidos junto con sustancias de deshecho del organismo.

Es reconfortante y bajo en calorías, si se le añade poca azúcar o nada de azúcar, se obtiene una bebida que, con pocas calorías, aporta una agradable sensación de saciedad, por lo que constituye una alternativa saludable frente a los refrescos azucarados. Es estimulante para la mente y el organismo.

Preparación

Generalmente, una cucharadita de té negro por taza. Se prepara con agua hirviendo y se deja reposar 3-4 minutos. Si el té negro se va a servir con leche o con limón, deberá aguardarse un poco más, 4-5 minutos.

2.4.3-Té rojo. Propiedades y forma de preparación.

El té pu-ehr adopta una variedad de formas: Bīngchá (té de Disco): redondo, achatado, con forma discada. Los rangos de tamaño van desde los 100g hasta el grande de 5000g o incluso más, los de 357g, 400g, y 500g son los más comunes; Túochá (té con forma de cuenco) con forma de bowl, como se observa en la siguiente figura:

Figura-3. Té rojo



Túochá

Jīnguā



Zhuānchá'

Fāngchá

Fuente: Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Anvisa (2021, p.4)

El té pu-erh se llama de este modo debido a su origen de recolección en el condado de Pu'er ubicado al sur de la Provincia de Yunnan, perteneciente a la región de Ying-Shen (hoy en día SiMao y XiShuangBanna) y se recolecta desde la dinastía Tang (618 ~ 907).

El nombre del té cambió a Pu-erh durante la dinastía Yuan (1271 ~1368) y no fue hasta que durante el periodo Wan-Li de la dinastía Ming (1368~1644) cuando se empezaron a obtener beneficios económicos de su recolección. Al contrario de otros tés, que suelen tomarse frescos, el proceso de fermentación de esta variedad puede durar de 2 a 60 años en barricas de bambú.

Se ha popularizado en Occidente, sobre todo en EE.UU por sus propiedades. En realidad, se trata del té verde fermentado y envejecido con un color rojo fuerte y sabor a corteza de árbol, del Quingmao, una especie muy venerada en China porque se dice que fomenta la salud. Propiedades

Se le atribuyen propiedades diuréticas, antibióticas, reguladoras del tránsito intestinal, el Metabolismo y el Colesterol, así como reductor de las grasas. También es un gran depurador, desintoxicante y hasta un antidepresivo leve. Estimula las secreciones digestivas facilitando la digestión (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, Anvisa, 2021).

Además, previene las caries, hace bajar el colesterol malo, mejora el estreñimiento, alivia la depresión, y hasta hace desaparecer la resaca. El Pu-erh es un té bajo en ácidos tánicos, portadores de la teína, por lo que no está contraindicado para nadie. Pueden tomarlo personas con el estómago delicado, embarazadas y lactantes.

Preparación

Para preparar una taza de infusión de Té Rojo son suficientes 3 gramos, a los que se añade agua casi hirviendo, dejándolo reposar durante 2 a 5 minutos, cuando vienen en saquitos o sobrecitos facilitan este procedimiento. La mejor forma de tomar el té rojo, es solo.

2.4.4-Té blanco. Propiedades y forma de preparación.

El nombre "té blanco" deriva de las vellosidades plateado-blanco en las yemas aún no abiertas de la planta de té, que dan a la planta una apariencia blancuzca. Estas yemas y hojas se secan a los rayos del sol y son ligeramente procesadas para prevenir la oxidación o la futura fermentación. Esto preserva las características de sabor del té blanco. Observar figura 4:

Figura-4. Té blanco



Fuente: Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, Anvisa (2021, p.5)

Se produce a escala muy limitada en China y en Sri Lanka. Las yemas nuevas se recolectan antes de que se abran, se dejan marchitar para que se evapore la humedad natural y a continuación se desecan. Las yemas rizadas presentan un aspecto plateado (a veces se las denomina Silver Tip) y de ellas se obtiene una infusión de color pajizo muy pálido.

Desde la Dinastía Song (420 AC), este té especial fue reservado a los emperadores de China. Si cualquier otra alma inferior intentaba apropiarse un poco de té blanco, lo pagaba con su vida. Todavía hoy es una exquisitez. Sólo se recolecta uno o dos días al año, normalmente en primavera, y en condiciones un tanto particulares.

Propiedades

El té blanco ha sido descubierto recientemente como el antioxidante más potente de la naturaleza: contiene tres veces más polifenoles que el verde y es más eficaz que la vitamina C y la vitamina E juntas. Además, es el que menos cafeína contiene, por lo que puedes convertirlo en un sustituto del café mucho más relajante (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, Anvisa, 2021).

El secreto de su alta concentración de polifenoles está en su proceso de elaboración: en vez de la hoja entera, en este tipo de té se recogen sólo los brotes, donde se concentra toda la energía de la planta. Estos brotes, sin abrir, están cubiertos de un vello blanco (de ahí su nombre: té blanco de agujas de plata).

Alivia el cansancio, eleva la voluntad, los emperadores chinos lo consideraban el elixir de la inmortalidad. Es un poderoso aliado contra la retención de líquidos, activa la circulación de la sangre y oxigena la piel. Además mejora las defensas del organismo y suprime la actividad oxidante de los radicales libres.

Preparación

Dos cucharadas de té por taza, se pone a hervir agua y justo antes de que comience su ebullición se retira del fuego y se vierte encima del té. Antes de tomarlo debe reposar de cinco a diez minutos. Con leche de almendras o con miel está más dulce, aunque para disfrutar plenamente de sus propiedades es mejor tomarlo solo.

2.4.5-Té azul u oolong. Propiedades y forma de preparación.

El oolong, conocido como té azul, es un té chino tradicional, *Camellia sinensis*, que queda entre el verde y el negro en oxidación que le da un característico tono azulado. Está entre los tipos de té más populares servidos en los restaurantes chinos típicos. Observar figura 5:

Figura-5. Té azul



Fuente: Guang (2006, p.32)

Las hojas de té oolong se procesan de dos formas diferentes. Algunas variedades se enrollan en hojas largas y curvas, mientras otras se prensan a formas parecidas a bolas, de forma similar al Gunpowder. El primer método es el más antiguo.

Hay tres explicaciones ampliamente aceptadas sobre el origen del nombre chino. Según la teoría del té de tributo, el té oolong era un descendiente directo del té Xi Zhi Hao (pastel de té dragón-fénix), al que reemplazó cuando el té suelto se puso de moda. Como era oscuro, largo y curvo, fue llamado té de dragón negro.

Según la teoría Wuyi, el té oolong surgió primero en el monte Wuyi, como evidencian poemas de la dinastía Qing como la Canción del Té Wuyi y el Cuento del Té, Chashuo. Se decía que el oolong fue bautizado por la parte del monte donde se producía originalmente.

Según la teoría Anxi, el oolong tenía su origen en la planta de té oolong de Anxi. Un hombre llamado Sulong, Wulong o Wuliang la descubrió. Otra historia habla de un hombre llamado Wu Liang que descubrió el té oolong por accidente cuando fue distraído por un ciervo tras un duro día de recolección, y para cuando se acordó de él el té ya había empezado a oxidarse (Guang, 2006).

Los aficionados al té lo clasifican por su aroma, floral o frutal, sabor y regusto. Los té oolong vienen tostados o suaves. Aunque la mayoría se consume inmediatamente después de su producción, como el pu-erh. El proceso de tueste elimina los olores no deseados del té y reduce cualquier sabor ácido o astringente; además, el proceso hace al oolong más suave para el estómago.

Propiedades

El té azul por sus propiedades, puede ofrecer muchos beneficios para la salud, combate los efectos de la diabetes, cero cafeínas, bueno para la salud del corazón, lleno de antioxidantes, propiedades anti-envejecimiento, combate la caída prematura del cabello, calvicie de patrón masculino, efectivo contra el estrés, la ansiedad y la depresión, salud cerebral general y propiedades anti-inflamatorias, entre otras (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, Anvisa, 2021).

El té azul es eficaz para bajar de peso. Según un estudio publicado en el International Journal of Obesity and Related Metabolic Disorders, el té azul colabora a perder peso al prevenir y combatir la enfermedad del hígado graso.

Esto se debe a que el té azul entre sus componentes contiene catequina EGCG, galato de epigallocatequina, que acelera el proceso de quema de calorías al impulsar el metabolismo, por eso lo convierte en una bebida potente para bajar de peso.

Los antioxidantes de este té han demostrado tener propiedades antiinflamatorias y diuréticas. En publicaciones realizadas en la revista *Phytomedicine*, se demostró que el té azul tiene propiedades antipiréticas, con efectos similares al del paracetamol, un analgésico y antifebril.

Conocido también como “Bunga Telang” que significa “visión clara”, es muy beneficioso para mantener los ojos fuertes y sanos. Este efecto sobre la zona ocular se relaciona con que la planta de té azul, *Clitorina*, es rica en antioxidantes que mejoran la salud.

Preparación

Generalmente se usan 2,25 g de té por 170 ml de agua, o unas dos cucharaditas de té oolong por taza. Los té oolong deben prepararse con agua a entre 82 y 88°C (sin hervir) y dejarlos macerar 3–4 minutos.

El oolong de alta calidad puede prepararse varias veces a partir de las mismas hojas y, a diferencia de otro té, mejora con cada nuevo uso. Es frecuente cocer las mismas hojas de 3 a 5 veces.

2.4.6-Té de manzanilla. Propiedades y forma de preparación

El nombre científico de la manzanilla es *Matricaria recutita*, conocida también como manzanilla alemana, dulce o cimarrona, la infusión se puede preparar con sus flores secas o usando los saquitos ya preparados, pudiéndose conseguir en supermercados o tiendas naturales. Observar figura 6:

Figura-6. Té de manzanilla



Fuente: Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, Anvisa (2021, p.7)

La manzanilla es una de las hierbas más conocidas y usadas debido a la cantidad de propiedades curativas y estéticas que contiene. Se usaba en la antigua Grecia, en Egipto y en el Imperio romano para curar las dolencias. Sin embargo, se hizo muy popular en la edad media.

Actualmente la manzanilla se puede conseguir con facilidad por todo el mundo, por lo que muchas personas han optado por plantarlas en sus hogares. Lo recomendado es tomarse dos tazas de té durante el día, no contiene cafeína, tiene un sabor dulcemente floral y proviene de la misma familia de los girasoles.

Propiedades

El té de manzanilla elimina las náuseas, mejorar la mala digestión y aliviar los gases, además de prevenir problemas gastrointestinales, como la gastritis y úlceras gástricas. Esto se debe a que la manzanilla posee propiedades antiinflamatorias, digestivas y antiespasmódicas que actúan controlando la producción de ácidos en el estómago (Agencia Nacional de Vigilancia Sanitaria, Anvisa, 2021).

Además, previene algunos tipos de cáncer, enfermedades cardiovasculares, controla la diabetes, aliviar los cólicos menstruales, promueve la salud de la piel al calmar y combatir el crecimiento de bacterias, en algunas situaciones, como alergias, dermatitis, quemaduras de sol, heridas y eccema.

Contiene apigenina, un compuesto bioactivo con propiedades relajantes, indicado para ayudar a disminuir el estrés, la ansiedad y mejorar la calidad del sueño. Estas

propiedades se deben a sus componentes activos como lo son flavonoides, terpenos, cumarinas, ácido cafeico, luteolina, ácido clorogénico, entre otros.

Preparación

Para hacer el té de manzanilla, basta con adicionar 0,5 gr a 4 gr de flores de manzanilla deshidratadas en una taza con 150 ml de agua hirviendo. Luego, tapar y dejar reposar por 4 a 5 minutos. Por último, colar y beber hasta 4 tazas de té de manzanilla por día.

2.4.7-Té de Tila. Propiedades y forma de preparación

Se conoce popularmente como tilo, tila, carpintero y té criollo, aunque su nombre científico es *Justicia pectoralis*. La tila o té de tilo es una infusión que se hace con el fruto en forma de flor de algunas de las especies del género *tilia* (tilos). También se pueden comprar las flores desecadas a granel. Observar figura 7:

Figura-7. Té de Tila



Fuente: Penelo (2021, p.4)

Propiedades

Conocida también como la flor de tilo en América del Norte, la tila es una planta con la que se producen infusiones con propiedades relajantes, muy utilizada para calmar estados de ansiedad y combatir el insomnio, sin embargo brinda muchos otros beneficios para nuestro organismo.

Desde la antigüedad, las flores, la corteza interior y las hojas del árbol de tila se han utilizado con fines medicinales. Lo más común es tomarla en infusión, pero hay

más. Sus flores producen mucho néctar, y para algunas personas la mejor miel del mundo es la que proviene de la flor de tila (Penelo, 2021).

Tiene propiedades antiespasmódicas, somníferas y ansiolíticas debido a su contenido en alfa-pineno, limoneno, nerol, eugenol y ácido cafeico, junto con quercetina y terpineol, aunque sus efectos dependen de la persona que la consume.

En México, donde se usa la variedad endémica es un remedio que forma parte de la medicina tradicional. En ese país es denominado también té de tila a la infusión del arbusto del género *Ternstroemia*, también con efectos ansiolíticos y que ha reportado efectos tóxicos.

Además de su utilidad como relajante y somnífera, sus propiedades sedantes se pueden aprovechar en uso externo agregando al agua del baño una cucharada de flores secas. Tiene también propiedades diaforéticas debido a su contenido en flavonoides, que actúan sobre las glándulas sudoríparas (Penelo, 2021, p.6).

Estudios realizados comprobaron que la variedad *pectoralis*, es la más difundida en Cuba con fines sedantes. En la actualidad forma parte del Cuadro de fitofármacos del Sistema Nacional de Salud donde se recomienda la decocción de hojas y tallos y en forma de tintura.

Forma de preparación

La infusión se hace incorporando una cucharada de flores, hojas desmenuzadas o el saquito en agua hirviendo; se deja reposar cinco minutos y se toma después de colarla.

Decocción: hervir por 5 minutos 1520g de hojas frescas en 1 litro de agua. Ingerir 240 ml al día repartidos en 2 dosis.

Extracto fluido: mezclar 5ml en 120ml de agua tibia. Ingerir en el transcurso del día repartido en 2 dosis. Para uso tópico, utilizar indistintamente la decocción descrita

o el extracto fluido, aplicados localmente sobre la zona afectada 2-3 veces al día (Penelo, 2021, p.4).

2.5- Servicios del té: caliente, frío, con ron o con leche.

Tradicionalmente el té ha sido consumido como té caliente, una infusión en agua, adicionada directamente como hojas de té o en su versión más moderna, en bolsitas. El té caliente es un servicio donde se utiliza la taza de té estándar de 6 onzas o la taza de 8 onzas, según la instalación.

Se sirve caliente sobre plato base y se acompaña de cuchara para café y azucarera, guarnecido con limón en el plato. En caso de ser un té en minidosis, el agua caliente va en la taza y la bolsita en el plato. Observar la siguiente figura:

Figura-8. Té caliente



Fuente: Alfonso (2020, p.2).

Sin embargo, también existe, particularmente en occidente, la costumbre de beberlo como infusión en leche, el conocido té con leche. No existen estudios sobre el efecto de los componentes de la leche sobre la absorción de los polifenoles del té.

Estos polifenoles podrían atrapar al calcio facilitando o por el contrario, disminuyendo, su absorción a nivel intestinal. Aunque no hay estudios al respecto, considerando que el consumo de té mejora la remineralización de los huesos, debido a su contenido de flúor, se podría inferir que también permitiría una mayor disponibilidad del calcio lácteo.

Ya se comentó que los polifenoles del té se asocian a algunos aminoácidos, como la prolina, cuando forman parte de la estructura de las proteínas, que en el caso de la leche, sería la caseína. La caseína como tal disminuye la biodisponibilidad de los polifenoles del té (Alfonso, 2020).

Sin embargo, esta proteína es totalmente hidrolizada en el intestino delgado por la acción de las proteasas pancreáticas y de las aminopeptidasas intestinales, con lo cual se transforma totalmente a aminoácidos libres. De hecho, la caseína es el patrón de biodisponibilidad proteica. El té es una bebida recomendable que aporta mejor salud y calidad de vida.

El té helado (en inglés iced tea) consiste en una forma helada de té, servida a menudo en un vaso con hielo. Cualquier variedad de té puede ser susceptible de ser empleada como té helado, depende de los gustos particulares. También se utiliza Rooibos para preparar té helado, está exento de cafeína y su sabor característico es una buena combinación con ingredientes típicos del té helado.

Para su preparación se pone en un vaso de 10 onzas hielo frappe sobre un plato base acompañado de cuchara de cabo largo y pajilla absorbente. Puede utilizarse cubos de hielo. Se necesita tetera o jarra con agua caliente para cada persona en plato base más set con azúcar morena y refina, edulcorante y miel de abejas.

Además, recipientes con minidosis de infusiones El cliente selecciona la infusión de su preferencia e introduce las minidosis en el agua caliente. Después de unos minutos, para extraer mejor las esencias y sabores, añadir el té sobre el hielo frappe, endulzar a gusto y remover.

Si se desea darle mayor consistencia, agregar la crema de leche. Se puede acompañar de rodajas de limón o ramita de hierbabuena o menta para enriquecer el sabor del té y aromatizarlo, como se observa en la figura 9:

Figura-9. Té Helado



Fuente: Alfonso (2020, p.2)

No es recomendable preparar esta bebida con antelación al consumo por la oxidación que ocurre y cambia el color y el sabor del té. Toda preparación de alimentos y bebidas ha de ser confiable para el cliente.

El té con ron es un verdadero clásico del verano. La historia cuenta que fue una casualidad, a mediados del año 1800 en una feria de St. Louis –en el sur de Estados Unidos– el dueño de una plantación de té no conseguía que nadie probará la bebida que ofrecía.

El intenso calor era el motivo del rechazo, por lo que decidió añadir un cubito de hielo al vaso y lo transformó en el iced tea. Desde ese entonces es un MUST para los americanos.

Para su preparación se realiza un té fuerte y se deja enfriar en el refrigerador, en la bandeja de hielo, en el contenedor de los cubitos; se prepara más té y se refrigera para congelarlo, endulzarlo a gusto. Al momento de servir se ponen, vasos altos de refresco, 2 cubitos de té de hielo y terminar de llenar con té helado, agregando ron a gusto (Valentín, 2021).

Se adorna con rodajas finas de limón y una hoja de menta fresca. Si se desea se realizan cubitos de hielo con ron mezclado con ron, como se observa en la siguiente figura:

Figura-10. Té con ron



Fuente: Valentín (2021, p.5)

El té con leche es, simplemente, té con leche añadida. Esto crea un sabor más suave y endulza ligeramente el té. Es una forma popular de servir té en muchas partes del mundo y una manera fácil de preparar una taza de té diferente. Hay muchas regiones en el mundo donde el té con leche es el tipo de té predeterminado (Hernández, 2022).

Esto es más evidente en ciertas partes de la India donde el té, se refiere al té con leche. El té con leche también se consume comúnmente en Inglaterra, Irlanda, Escocia, Canadá, Sri Lanka y Hong Kong.

Hay muchas variaciones en el té con leche, que incluyen:

Cream Tea – Preparado con crema espesa, este té se encuentra comúnmente en East Friesland, Alemania. A menudo se le llama, té frisón oriental.

Té de leche de Hong Kong: también conocido como Té de leche panty, es la versión más popular de té preparado con leche evaporada.

Tea Latte: una bebida de té muy popular que se encuentra en América del Norte, partes de Europa y más allá.

Leche de vaca, búfalo o yak: hecha al hervir el té con la leche del animal. Esta bebida se encuentra en muchas partes de la India y en algunos países de los alrededores.

“La adición de leche produce un sabor menos astringente y menos amargo. La leche no solo cubre el sabor del té, sino que también se une a algunos de los

compuestos químicos amargos que se encuentran en el té. Algunos de estos compuestos amargos son muy beneficiosos para la salud” (Hernández, 2022, p.3).

No hay pautas establecidas o sugerencias sobre la cantidad de leche que debes agregar a un té en particular. Depende, más que nada, de tu gusto personal y del tipo de té que prepares. Sin embargo, la mayoría del té no debería requerir mucha leche. En general, comienza con un toque o una cucharada de leche. Revuelve y prueba tu té, como se observa en la siguiente figura:

Figura-11. Servicio se Té con leche



Fuente: Hernández (2022, p.4)

TEMA 3-CAFÉ

El café es la bebida que se obtiene a partir de las semillas tostadas y molidas de los frutos de la planta de café (el cafeto (*Coffea*)). Es una bebida altamente estimulante, pues contiene cafeína. Suele tomarse como desayuno o en la sobremesa después de las comidas, y es una de las bebidas sin alcohol más socializadoras en muchos países.

Es a partir del siglo VI de nuestra era, comienza a expandirse el consumo del café en zonas del sur de la Península Arábiga y el área de la actual Etiopía. La historia recoge que las tribus de esta zona, lo consumían, aunque no lo tomaban en forma de bebida, sino que lo machacaban y mezclaban formando bolas que se iban comiendo y así se fue expandiendo.

Su uso comenzó a ser masivo en Occidente a partir del siglo XVII, principalmente en Holanda y Francia. La planta fue traída a América por los colonizadores franceses en el siglo XVIII y su cultivo toma un gran auge en Centro y Suramérica. Hoy día, esta región es productora de un importante volumen del grano.

En el mercado internacional se comercializan distintas variedades y en la actualidad es la segunda bebida estimulante más consumida en el mundo, después del té. Su calidad depende no solo del tipo de café, sino de su elaboración; por ello, además de la dosificación dada por su receta, se debe conocer el medio con que va a elaborarse.

Las características del equipo con el que se cuenta permiten preparar la infusión de acuerdo con la solicitud del cliente. Es importante conocer la granulometría necesaria si se va a moler o utilizar café molido, pues las cafeteras de filtro demandan un café más grueso que las cafeteras express y termo-reserva que deben utilizar café fino.

Existen casi tantas formas de preparar esta bebida como consumidores pero las más populares son el café solo y el café con leche; también se le suele añadir crema o nata, leche condensada, chocolate o algún licor. Se sirve habitualmente caliente, pero también se toma frío o con hielo. La planta se cultiva sobre todo en países tropicales y subtropicales. Brasil concentra poco más de un tercio de la producción mundial (véase más adelante).

Los granos del café son uno de los principales productos de origen agrícola que se comercializan en los mercados internacionales y a menudo supone una gran contribución a los rubros de exportación de las regiones productoras. El cultivo del café está culturalmente ligado a la historia y al progreso de muchos países que lo han producido por más de un siglo.

3.1-Arbusto del café. Cafeto

Figura - 12. Los cafetos son arbustos de las regiones tropicales del

Granos de café



género *Coffea*, de la familia de los rubiáceos. Tienen hojas persistentes y opuestas, que agradecen disponer de algo de sombra. Comúnmente crecen y se desarrollan en las regiones tropicales y ecuatoriales, donde siempre es primavera o verano.



Fuente: Sabora
(2021)

La baya contiene dos semillas envueltas por una membrana, llamada pergamino, y un mucílago, que es una capa de pulpa azucarada. Cuando se abre una cereza, se encuentra el grano de café encerrado en un casco semirrígido transparente, de aspecto apergaminado, que corresponde a la pared del núcleo. El cual se tuesta y se muele para consumir

3.2-Variantes de café. Su servicio

La bebida se obtiene por infusión del café molido en agua caliente. Existen numerosas variantes de este método (Sabora, 2021).

Figura - 13. Café turco 1-El café turco (o café griego), preparado haciendo hervir en el agua el café molido muy finamente, tres veces (se trata del método más antiguo).



Fuente: Sabora (2021)

Cuando no se hace con cafetera, justo en el momento de empezar a hervir se retira del fuego y se sirve sin dilación.

2-El café filtro, preparado haciendo pasar lentamente agua hirviendo a través de un filtro relleno de café molido.

Figura - 14. Cafetera de filtro



La cafetera de filtro (de goteo o percolador) consiste en un depósito de agua que se calienta y se hace pasar a través del café molido que está depositado sobre un filtro de papel o de malla de aluminio o acero.

Fuente: Sabora (2021)

El agua pasa lentamente a través del café medianamente molido, y cae gota a gota por gravedad hasta una jarra. Usualmente la jarra es de cristal y va sobre una base o placa eléctrica que lo mantiene caliente.

Figura - 15. Café expreso



3-El café expreso (del italiano espresso), preparado haciendo pasar rápidamente agua caliente bajo presión a través del café molido.

Fuente: Sabora (2021)

Figura - 16. Cafeteras expreso



Este tipo de preparación del café debe su término a la obtención de esta bebida por medio de una cafetera expreso; como su nombre lo indica se prepara al momento y su servicio se realiza de inmediato.



Se consigue haciendo pasar durante 25-30 segundos un chorro de agua caliente a través de una capa de 7-8 g fina y prensada de café molido. Es un café fuerte que se toma a cualquier hora y se sirve en taza para café acompañado de la cuchara.

Fuente: Sabora (2021)

Figura - 17. Cafetera de café ristretto



4-El ristretto (en español significa restringido), todavía más corto que el café expreso. La variación de esta bebida consiste en poner más café en el porta-filtros o maneral, dejándolo el mismo tiempo de extracción, el resultado una bebida concentrada y con tonos de crema oscura y con abundante sabores amargos.

Fuente: Sabora (2021)

Figura - 18. Tipos de Aero-press



Aero-press. Método artesanal, que básicamente utiliza el mismo mecanismo que una máquina de expreso, solamente que manual. El instrumento es de plástico y es muy parecido a una jeringa pero grande en la punta se le pone un filtro de papel.

Fuente: Sabora (2021)

Figura - 19. Café americano



5- Café americano. Se obtiene mediante una infusión de granos molidos de café en agua que circula por gravedad en una percoladora.

Fuente: Sabora (2021)

Para la realización de este proceso se requiere que el molido de los granos sea grueso (generalmente conocido como Drip o Auto Drip) y que estos se coloquen sobre un filtro que puede ser de plástico, metal o papel.

El tiempo, al igual que la cantidad de agua y la de café varían de acuerdo a la cantidad de café que se vaya a preparar. La proporción adecuada entre café y agua para una taza de americano es de 8-9 gramos de café por cada 180 mililitros d

agua, de esta manera obtendremos un sabor ideal.

Se trata de un café largo (doble de agua) que se puede tomar frío o caliente. El café americano es caliente y se sirve en taza de café con leche. El café frío se sirve con hielo frappe, en vaso de cristal de 10 onzas y con una cucharilla de mango largo. Se puede beber a cualquier hora, incluso en las comidas, y con poco dulce, por lo general.

Figura - 20. Café cortado



6-Café cortado, es una receta de origen español, su preparación consiste en un shot de espresso normal y leche caliente sin espumar, usualmente en la misma proporción, es decir, 30ml de espresso más 30ml de leche caliente.

Fuente: Sabora (2021)

Aunque en ciertas zonas de España un cortado será un café expreso con un pequeño chorro de leche más parecido al macciato que al cortado aquí descrito. La intención del café cortado es reducir un poco la acidez o amargor del espresso.

Figura - 21. Café con leche



7-Café con leche. Se prepara en taza de leche de 8 onzas. Por las diferencias en gustos, costumbres y hábitos alimentarios de los clientes, no hay una proporción exacta, la leche y el café pueden variar desde: 1:1, 3:1, 4:1 hasta 5:1.

Fuente: Sabora (2021)

Figura - 22. Café
capuchino



8-El capuchino (del italiano cappuccino) es una bebida italiana preparada con café expreso, leche y espuma de leche. Opcionalmente, puede contener canela en polvo y una mínima porción de nata para dar consistencia a la espuma.

Fuente: Sabora (2021)

En Italia se consume casi exclusivamente para el desayuno; en otros países se puede consumir a lo largo de todo el día o después de la cena. La calidad del capuchino la dará el café expreso y el elemento más importante al prepararlo es la leche, esta no debe bullir, pues lo que se ha de lograr es una espuma (o crema) densa con microburbujas.

La cafetera expreso expulsa el agua a gran presión y suele llevar un vaporizador que extrae vapor de agua muy caliente, lo que permite calentar la leche y obtener una espuma densa que proporciona un sabor especial a este tipo de café. Se sirve en taza para café, espolvoreado con canela y acompañado con galletas.

3.3-Efecto del café en la salud

El consumo excesivo de café (más de 4 tazas al día) perjudica a la salud. Así lo refleja y comprueba un estudio de la UCM. Un conocido efecto del café, es su acción contraria al sueño, aunque el posible insomnio puede evitarse si se realiza un consumo moderado de café y si se evita el mismo después de la tarde.

Se conocen efectos positivos de la cafeína para disminuir o sedar directamente las cefaleas, lo que explica existan fármacos como la cafiaspirina. Varios estudios han encontrado relaciones entre el consumo de café y varios padecimientos, desde la diabetes y las enfermedades cardiovasculares hasta el cáncer y la cirrosis.

Otro hallazgo ha sido la reducción de la diabetes mellitus tipo 2 en los consumidores de café, asociación que no puede ser explicada sólo por el contenido en cafeína, dado que, de hecho, puede ser mayor con el café descafeinado (Guevara, 2019, p.37).

Asimismo, se ha vinculado a la cafeína como irritante del sistema digestivo, por lo cual deben evitar consumir esta bebida las personas que sufren o tengan antecedentes de gastritis o úlcera péptica. Además de todo lo anterior se produce en cantidades elevadas un efecto diurético por lo que se limita al tener algún padecimiento renal ya que agrega un trabajo excesivo en los riñones.

Se cuentan al menos 800 compuestos químicos en el café. Su proporción y su naturaleza determinan la especificidad del café en cuestión. También una taza de café proporciona alrededor del 20 por ciento de la cantidad diaria recomendada de niacina (vit B3) y dos tazas de café cubren el diez por ciento de las necesidades de potasio.

La mayoría de estos compuestos se deterioran con el aire y la luz, lo que explica el consejo habitual de conservar el café molido en un recipiente hermético al vacío, al resguardo del calor y la luz. Conservar el café en forma de granos y molerlo en el último momento minimiza la superficie de contacto con el aire, y en consecuencia la probabilidad de degradación de los aromas. (Guevara, 2019, p.38).

TEMA 4- INFUSIONES DE PLANTAS AROMÁTICAS Y MEDICINALES

Las plantas aromáticas o medicinales brindan innumerables cualidades a la hora de preparar una infusión, deleitan al paladar con un agradable aroma y sabor, contribuyendo al buen funcionamiento del organismo. Estas plantas contienen principios activos (fotoquímicos), que varían en función a la especie y al momento de maduración de las mismas (Boxler, 2022).

Muchos de estos compuestos actúan como antioxidantes, protegen al cuerpo del daño oxidativo, el cual afecta o mata las células del organismo. Diversos factores

ambientales causan estrés oxidativo: la contaminación atmosférica, la acción de los herbicidas, las temperaturas extremas, la luz ultravioleta, además de las infecciones causadas por patógenos y el humo del tabaco.



Aproximadamente el 40% de los factores que afectan a la esperanza de vida se controlan, esto sugiere que puede prolongar la vida y mejorar la salud. Numerosos trabajos han demostrado que los antioxidantes naturales de plantas medicinales y aromáticas están relacionados con la reducción de enfermedades crónicas (Boxler, 2022).

Por tal motivo, los antioxidantes naturales aparecen como una alternativa interesante, en especial los aceites esenciales o los extractos obtenidos de plantas comestibles que pueden utilizarse como aditivos de los alimentos (Boxler, 2022)

4.1-Infusiones más comunes

Las infusiones de plantas aromáticas y medicinales más comunes se muestran en la siguiente tabla.

Tabla-1. Infusiones más comunes

| | |
|---|--|
|  | Romero. Se utilizan las hojas. Se prepara en infusión para afecciones digestivas, del hígado y como tónico general del organismo. |
|  | Orégano. Se utilizan las hojas. Es muy beneficioso para trastornos digestivos, actúa como antiespasmódica (relaja los músculos intestinales aliviando el dolor) y carminativa (ayuda a la eliminación de gases). En los trastornos respiratorios actúa como expectorante (ayuda a eliminar la mucosidad) antiséptico y antiinflamatorio. |



Menta. Se usan las hojas. Es digestivo y colagogo (favorece la digestión de grasas).



Caléndula. Se utilizan las flores. En infusiones favorece la cicatrización de las úlceras de estómago y alivia la gastritis.



Pistilos de Maíz. Se utilizan los restos de pistilos (La barba sin fecundar) como diurético; para activar la secreción urinaria.



Jengibre. La raíz de jengibre es un efectivo tratamiento contra las náuseas. La decocción de rizomas se usa para tratar afecciones gastrointestinales y respiratorias, malaria, gota, dismenorrea y reumatismo; tiene acción estimulante y rubefaciente, se le atribuye propiedad analgésica, antihistamínica, antiséptica, antitoxina, aperitiva, aromática, astringente, carminativa, diaforética, digestiva, expectorante, rubefaciente, sudorífica y tónica.

Figura - 23.
Plantas
aromáticas y
medicinales

Fuente: Boxler (2022, p. 2)

Preparación

La preparación sigue en orden los siguientes pasos:

Figura - 24. Pasos para la elaboración de las infusiones de plantas aromáticas y medicinales



Fuente: Boxler (2022, p. 2)

Como se observa en la figura 24, en un recipiente se colocan las partes seleccionadas para preparar la infusión, a continuación se agrega el agua hervida y se tapa. El período de reposo es de 5 minutos para que las plantas liberen el principio activo. Luego se procederá a colar.

TEMA 5. DIFERENCIA ENTRE INFUSIÓN Y COCIMIENTO

Es decir la diferencia fundamental radica en que en la infusión la planta, no se hierve y en el cocimiento sí, como se demuestra a continuación:

“La infusión, es una bebida obtenida de las partes blandas y secas de hojas, flores o frutos de diversas hierbas aromáticas, a las cuales se les vierte agua caliente y se las deja reposar, en un recipiente tapado, durante 5 minutos” (Boxler, 2022, p. 3).

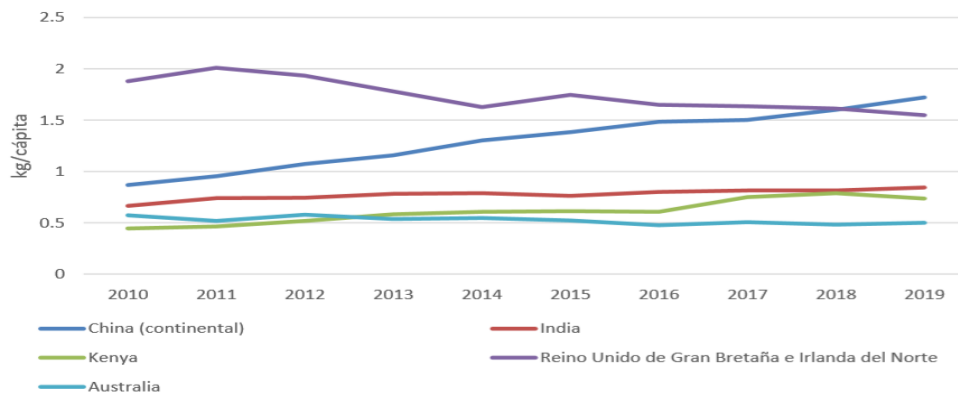
El cocimiento, para extraer los principios activos de las partes más duras, raíces, semillas y tallos, se debe aplicar la decocción, que consiste en hervir la planta en agua a fuego lento durante 3-15 minutos. Cuando hierve el líquido, se retira del fuego, se deja reposar y se cuela (Boxler, M., 2022).

TEMA 6. TENDENCIAS ACTUALES EN EL CONSUMO DE INFUSIONES.

La FAO (2020), informa que la infusión más consumida es el té y ha aumentado a un ritmo medio de alrededor del 3 % anual en el último decenio (2010-19),

registrándose notables aumentos en los países que lo producen. El consumo de té per cápita creció de manera firme y constante en China entre y también la India y Kenya mostraron una tendencia positiva, como se aprecia en la siguiente figura (p.140):

Figura - 25. Evolución del consumo de té per cápita en determinados países, 2010-2019



Fuente: FAO

Se observa un descenso en el volumen de té consumido en los mercados europeos más maduros y otros países desarrollados. Por ejemplo, el consumo de té per cápita entre 2010 y 2019 se redujo en mercados tradicionales como el Reino Unido de Gran Bretaña e Irlanda del Norte (Observar figura 25) (FAO, 2020, p. 145)

Sin embargo, aún se espera un mayor crecimiento del consumo de té per cápita en economías emergentes y países en desarrollo, en particular en regiones productoras de té. Se prevé, que el mayor aumento en el consumo de té negro en los cinco principales países productores se registre en China, debido al aumento de la concienciación acerca de los beneficios para la salud vinculados al consumo de este producto.

También se espera que en el próximo decenio se registre un importante crecimiento en muchos países productores de África y Asia, como Uganda (un crecimiento anual del 8,1 % para 2029), Rwanda (5,1 %), Kenya (4,3 %), Malawi

(4,0 %), Zimbabwe (3,8 %), Bangladesh (2,8 %), Nepal (2,4 %), India (2,1 %), Indonesia (1,5 %) y Sri Lanka (1,4 %). (FAO, 2020, p. 150)

Los consumidores buscan cada vez más productos diversificados y especiales. Estas tendencias comprenden un aumento de la competencia de las infusiones. Por ejemplo, en el mercado minorista de los Estados Unidos de América, las infusiones han registrado significativas tasas de crecimiento. (The Grocer, 2019, p.65)

La mayor proporción de ventas de té en los Estados Unidos de América corresponde al té listo para beber. Los té especiales, ya sean envasados o a granel, suelen necesitarse partículas de hojas de mayor tamaño que para las bolsas de té tradicionales. Esto incrementa la complejidad para los productores de té.

Además, una proporción cada vez mayor de jóvenes, demandan productos de origen ético y sostenible. Una encuesta realizada en el Reino Unido de Gran Bretaña en 2019, indicó que comprar té ético era importante, especialmente entre las personas de 25 a 34 años, mientras que las personas de entre 18 y 24 estaban más preocupadas por la sostenibilidad ambiental (The Grocer, 2019, p.68).

En España las infusiones son, un mercado que crece en demanda y facturación, ávido en innovación y nuevas propuestas que llegan para seguir estimulando el interés de los consumidores, aunque España no ha sido un país bebedor de té y hasta hace unos años, el uso de las infusiones pocas veces tenía lugar fuera de episodios ligados a la salud.

Beber infusiones se ha convertido en un arte para los cubanos, entre los que se ha aumentado el nivel de aceptación y fascinación por su versatilidad, sabor y los beneficios que se le atribuyen. Hoy en día, existen diferentes formas de tomarlo y el mercado ha innovado en diversas variedades que van más allá de lo tradicional.

Algunos artículos de Internet, refieren que actualmente cerca del 80 por ciento de la población recurre a las plantas con fines terapéuticos. Puede asegurarse que la

aparición de la pandemia de COVID-19 ha generado un ascenso en el consumo de infusiones, ante la creencia de que son buenas para prevenir o combatir el virus SARS-CoV-2, causante de la enfermedad (Zamora, 2021, p.2).

La propia Organización Mundial de la Salud (OMS) concuerda con otros expertos en que algunas propiedades de las plantas pueden fortalecer el sistema inmunológico y aliviar los síntomas del virus, por lo que son muchas las personas que acuden a las infusiones para combatir los indicios virales.

El crecimiento se hizo más evidente durante los meses de restricciones de confinamiento, al relacionar esta nueva demanda con el hecho de que es una bebida que suele tomarse en la sobremesa, una comida del día que muchos hacían antes fuera de casa, y que a causa del cierre de la hostelería en determinados momentos y el teletrabajo, muchos la realizaban en casa.

TEMA 7.GUÍAS DE ENTRENAMIENTOS Y FICHAS TÉCNICAS NECESARIAS PARA LA ELABORACIÓN DE INFUSIONES.

Los tutores de las entidades laborales mantendrán un seguimiento al aprendizaje de los alumnos directamente en los puestos de trabajo según la guía de entrenamiento aprobada, por el tutor o docente del centro politécnico a partir de las exigencias de los programas de estudio.

La RM 254/2013 refiere que es el documento en la que se relacionan los trabajos y actividades que deben realizar los alumnos en las diferentes modalidades de la inserción laboral con el objetivo de integrar, fortalecer y consolidar los conocimientos y habilidades profesionales establecidas en los planes y programas de estudio (MINED, 2013, p. 39).

Además, según las características de cada especialidad, el tipo de práctica a ejecutar y las condiciones específicas que poseen las entidades laborales, en correspondencia con el programa de la asignatura y el diagnóstico del aprendizaje del alumno (MINED, 2013, p. 39).

Forma parte del diario de trabajo del alumno y contempla las tareas productivas y actividades específicas que realizará, el orden lógico de ejecución y el fondo de tiempo asignado. Esta podrá ser modificada en correspondencia con las condiciones específicas de la producción o los servicios.

En este sentido se debe considerar que todo plato que se elabora está respaldado por su ficha técnica de elaboración, que reconoce y describe todos los elementos constitutivos, incluido la decoración y la condimentación.

La ficha técnica “es el documento que permite la realización de una preparación culinaria y logra la estandarización en la producción. Debe aportar información sobre la cantidad de materias primas, los equipos y utensilios a utilizar, la presentación del plato y el rendimiento que debe tener el producto terminado (Morilla, 2015, p.394)

Posee importantes funciones al contribuir a la normalización de la producción culinaria, facilita la gestión de compra, regula la decoración de los platos, garantiza uniformidad en la presentación, limita los errores técnicos de elaboración y evita la pérdida de alimentos y deja constancia e información.

Las fichas se identifican con un número consecutivo, nombre del establecimiento o entidad, el plato a elaborar y las cantidades, los productos a utilizar y las cantidades en unidades de medidas del Sistema Internacional (Morilla, 2015, p.395)

A continuación se ofrecen 10 guías de entrenamiento, con sus fichas técnicas, las cuales permitirán desarrollar habilidades profesionales en la elaboración de infusiones:

1-TÉ VERDE

GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL TÉ VERDE

| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD PROFESIONAL | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
|----------|---|-------------------------|--|---|--|---|
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| Té verde | Elaborar té verde con las técnicas necesarias | Elaboración | <ul style="list-style-type: none"> -Preparar puesto de trabajo -Identificar insumos necesarios -Analizar el estado de todos los ingredientes -Elaborar la infusión | <ul style="list-style-type: none"> -Seleccionar equipos y utensilios. -Seleccionar el té y aromatizante a emplear. -Delimitar el estado adecuado. -Determinar tareas de aprendizaje -Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje. | <ul style="list-style-type: none"> 1-Colocar té verde en el infusor de la tetera 2-Verter el agua a 75 °C. 3-Inficionar de 2 o 3 minutos 4--Sacar el difusor y servir 5-Agregar endulzante a gusto 6-Aromatizar si se desea. | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL TÉ VERDE

Información Nutricional

por 1 saquito (1,4 g)



| | | |
|------------------------|-----|----------|
| Cantidad por porción % | por | Calorías |
|------------------------|-----|----------|

| | |
|------------|------------------|
| - Calorías | 2 kc |
| - Grasa | Grasa: 0 g |
| -Carbh | Carbh: 0,47 g |
| -Prot: | Prot: 0 g |

| Ingredien tes | Unidad de medida | Cantidad |
|------------------|------------------------|----------|
|------------------|------------------------|----------|

OBSERVACIONES

-Endulzar con edulcorante a gusto

| | | |
|----------|---|-----|
| Té verde | g | 1,4 |
|----------|---|-----|

El aroma de cada tipo de té es único, aunque los té verdes en general se caracterizan por ser de sabor suave y vegetal.

| | | |
|------|----|-----|
| Agua | ml | 200 |
|------|----|-----|

PREPARACIÓN

-Colocar té verde en el infusor de la tetera

-Verter el agua a 75 °C.

-Inficionar de 1 o 2 minutos

-Sacar el difusor y servir

| 2- TÉ FRÍO | | | | | | |
|-----------------------------------|--|-------------|---|--|---|---|
| GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL TÉ FRÍO | | | | | | |
| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| Infusión de té frío | Elaborar infusión de té frío con las técnicas necesarias | Elaboración | <p>-Preparar puesto de trabajo</p> <p>-Identificar insumos necesarios</p> <p>-Analizar el estado de todos los ingredientes</p> <p>-Elaborar la infusión</p> | <p>-Seleccionar equipos y utensilios.</p> <p>-Seleccionar el té, limón, miel.</p> <p>-Delimitar el estado adecuado.</p> <p>-Determinar tareas de aprendizaje</p> <p>-Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje.</p> | <p>1.- Calentar el agua hasta que llegue al punto de ebullición.</p> <p>2.- Verter el agua en un recipiente (tetera o taza) y añadir el producto.</p> <p>3.- Tapar la infusión.</p> <p>4.- Dejar reposar entre 8 y 12 minutos.</p> <p>5.- Retirar el filtro-infusor con las plantas o colar.</p> <p>6-Enfriar.</p> <p>7-Agregar endulzante a gusto</p> <p>8-Añadir hielo a la hora de servir.</p> <p>9-Aromatizar con limón o menta si se desea</p> <p>10-Aromatizar si se desea.</p> | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL TÉ FRÍO

Información Nutricional por 1 saquito (1,4 g)

| | |
|------------------------|----------|
| Cantidad por porción % | Calorías |
|------------------------|----------|

| | |
|------------|--------|
| - Calorías | 54 kc |
| - Grasa | 0g |
| -Carbh | 23,44g |
| -Prot: | 0,02g |



| Ingredientes | Unidad de medida | Cantidad |
|--------------|------------------|----------|
|--------------|------------------|----------|

| | | |
|-------|-----|----------------|
| Limón | UNI | 1 |
| Té | CC. | 70 |
| Hielo | UNI | 4 ⁶ |

OBSERVACIONES

El té se debe enfriar hasta temperatura ambiente antes de hacer té helado.

PREPARACIÓN

- | | |
|--|--|
| <p>1.- Calentar el agua hasta que llegue al punto de ebullición.</p> <p>2.- Verter el agua en un recipiente (tetera o taza) y añadir el producto.</p> <p>3.- Tapar la infusión.</p> <p>4.- Dejar reposar entre 8 y 12 minutos.</p> | <p>5.- Retirar el filtro-infusor con las plantas o colar.</p> <p>6-Enfriar</p> <p>7-Agregar endulzante a gusto</p> <p>8-Añadir hielo a la hora de servir.</p> <p>9-Aromatizar con limón o menta si se desea.</p> |
|--|--|

| 3- TÉ DE MANZANILLA CON MIEL | | | | | | |
|---|--|-------------------------|--|---|--|---|
| GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL TÉ DE MANZANILLA CON MIEL | | | | | | |
| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD PROFESIONAL | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| Infusión de té de manzanilla con miel | Elaborar infusión de té de manzanilla con miel con las técnicas necesarias | Elaboración | <ul style="list-style-type: none"> -Preparar puesto de trabajo -Identificar insumos necesarios -Analizar el estado de todos los ingredientes -Elaborar la infusión | <ul style="list-style-type: none"> -Seleccionar equipos y utensilios. -Seleccionar el té y aromatizante a emplear. -Delimitar el estado adecuado. -Determinar tareas de aprendizaje -Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje. | <ul style="list-style-type: none"> - Poner agua pura al fuego - Cuando el agua llegue al punto de ebullición, agregar la manzanilla y bajar a fuego lento - Dejar la cocción al fuego por dos minutos - Servir en una taza y endulzar con la miel - Pasado el tiempo, retirar del fuego, tapar y dejar reposar unos cinco minutos - Si se usó la manzanilla en forma de flores secas, colar la cocción, sino retirar la bolsita - Consumir ligeramente tibio. | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL TÉ DE MANZANILLA CON MIEL

Información Nutricional por 1 saquito
(1,4 g)

| | |
|------------------------|----------|
| Cantidad por porción % | Calorías |
|------------------------|----------|

| | |
|-----------|------|
| -Calorías | 2 kc |
|-----------|------|

| | |
|--------|-----|
| -Grasa | 0 g |
|--------|-----|

| | |
|----------|-------|
| -Carboth | 0,4 g |
|----------|-------|

| | |
|-------|-----|
| -Prot | 0 g |
|-------|-----|



| Ingredientes | Unidad de medida | Cantidad |
|--------------|------------------|----------|
|--------------|------------------|----------|

| | | |
|-------|-----|---|
| Limón | UNI | 1 |
|-------|-----|---|

| | | |
|------|-----|---|
| Miel | C/B | 1 |
|------|-----|---|

| | | |
|------------------|---|-------|
| Té de manzanilla | g | 1,4 g |
|------------------|---|-------|

OBSERVACIONES

Esta infusión se prepara usando las flores de la manzanilla frescas o secas, así como también a través de las bolsitas.

PREPARACIÓN

- | | |
|---|---|
| – Colocar el agua pura en una olla pequeña y ponerla al fuego | – Pasado el tiempo, retirar del fuego, tapan y dejar reposar unos cinco minutos |
| – Cuando el agua llegue a su punto de ebullición, agregar la manzanilla y bajar a fuego lento | – Si se usó la manzanilla en forma de flores secas, colar la cocción, sino retirar la bolsita |
| – Dejar la cocción al fuego por dos minutos | – Consumir ligeramente tibio., con miel |

4- TÉ CON RON

GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL TÉ CON RON

| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD PROFESIONAL | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
|------------|--|-------------------------|--|---|--|---|
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| TÉ CON RON | Elaborar infusión té con ron con las técnicas necesarias | Elaboración | <ul style="list-style-type: none"> -Preparar puesto de trabajo -Identificar insumos necesarios -Analizar el estado de todos los ingredientes -Elaborar la infusión | <ul style="list-style-type: none"> -Seleccionar equipos y utensilios. -Seleccionar el té y aromatizante a emplear. -Delimitar el estado adecuado. -Determinar tareas de aprendizaje -Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje. | <p>Calentar en una taza el jugo de limón junto con el ron y la cáscara de limón.</p> <p>Agregar el té hasta llenar la taza</p> <p>Decorar con la varita de canela.</p> <p>Agregar una rebanada de limón.</p> | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL TÉ CON RON

Información Nutricional por 1 saquito (1,4 g)

| | |
|------------------------|----------|
| Cantidad por porción % | Calorías |
|------------------------|----------|

| | |
|-----------|-------|
| -Calorías | 99 kc |
|-----------|-------|

| | |
|--------|---|
| -Grasa | 0 |
|--------|---|

| | |
|----------|------|
| -Carboth | 0,57 |
|----------|------|

| | |
|-------|------|
| -Prot | 0,02 |
|-------|------|



| Ingredientes | Unidad de medida | Cantidad |
|------------------|------------------|----------|
| Limón | UNI | 1 |
| Cáscara de limón | UNI | 1 |
| Té | CC. | 70 |
| Ron oscuro | OZ | 1 ½ |
| Varita de canela | UNI | 1 |

OBSERVACIONES

Ayuda a relajar y a disfrutar de cualquier momento.

PREPARACIÓN

Calentar en una taza el jugo de limón junto con el ron y la cáscara de limón.

Agregar el té hasta llenar la taza

Decorar con la varita de canela.

Agregar una rebanada de limón.

| 5- TÉ NEGRO FRÍO CON LIMÓN | | | | | | |
|---|--|-------------------------|--|--|---|---|
| GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL TÉ NEGRO FRÍO CON LIMÓN | | | | | | |
| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD PROFESIONAL | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| Infusión de té negro frío con limón | Elaborar infusión de té negro frío con limón con las técnicas necesarias | Elaboración | <ul style="list-style-type: none"> -Preparar puesto de trabajo -Identificar insumos necesarios -Analizar el estado de todos los ingredientes -Elaborar la infusión | <ul style="list-style-type: none"> -Seleccionar equipos y utensilios. -Seleccionar el té negro y limón a emplear. -Delimitar el estado adecuado. -Determinar tareas de aprendizaje -Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje. | <ul style="list-style-type: none"> Colocar el agua en una olla o tetera y colocarla a fuego alto hasta que hierva. Apagar el fuego y retirar cuando el agua alcance el punto de ebullición. Colocar el sobre de té negro, tapa la olla o tetera y deja reposar durante 5 minutos. Colocar la bebida en una jarra y llevar a la nevera durante al menos 2 horas para que enfríe bien. Servir con hielo y una rodaja de limón para un sabor más intenso y refrescante. | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL TÉ NEGRO FRÍO CON LIMÓN

Información Nutricional por 1 saquito
(1,4 g)

| | |
|------------------------|----------|
| Cantidad por porción % | Calorías |
|------------------------|----------|

| | |
|-----------|---------|
| -Calorías | 40 kcal |
|-----------|---------|

| | |
|--------|-----|
| -Grasa | 0 g |
|--------|-----|

| | |
|----------|------|
| -Carboth | 10 g |
|----------|------|

| | |
|-------|-----|
| -Prot | 0 g |
|-------|-----|



| Ingredientes | Unidad de medida | Cantidad |
|--------------|------------------|----------|
|--------------|------------------|----------|

| | | |
|-------|-----|---|
| Limón | UNI | 1 |
|-------|-----|---|

| | | |
|------|-----|---|
| Miel | C/B | 1 |
|------|-----|---|

| | | |
|------------------|---|-------|
| Té de manzanilla | g | 1,4 g |
|------------------|---|-------|

OBSERVACIONES

Té negro con limón, limpia el cuerpo de toxinas.

PREPARACIÓN

Colocar el agua en una olla o tetera y colocarla a fuego alto hasta que hierva.

Cuando el agua alcance el punto de ebullición apaga el fuego y retira.

Coloca el sobre de té negro, tapa la olla o tetera y deja reposar durante 5 minutos para que cobre intensidad y el té desprenda todo su sabor.

Colocar la bebida en una jarra y llevar a la nevera durante al menos 2 horas para que enfríe bien.

Servir con hielo y una rodaja de limón para un sabor más intenso y refrescante

6- TÉ BLANCO CON UN TOQUE DE VAINILLA

GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL TÉ BLANCO CON UN TOQUE DE VAINILLA

| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD PROFESIONAL | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
|--|--|-------------------------|--|---|---|---|
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| Infusión de té blanco con un toque de vainilla | Elaborar infusión de té blanco con un toque de vainilla con las técnicas necesarias Elaboración | | <ul style="list-style-type: none"> -Preparar puesto de trabajo -Identificar insumos necesarios -Analizar el estado de todos los ingredientes -Elaborar la infusión | <ul style="list-style-type: none"> -Seleccionar equipos y utensilios. -Seleccionar el té blanco y la vainilla en rama. -Delimitar el estado adecuado. -Determinar tareas de aprendizaje -Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje. | <p>Colocar el agua a 80 o 90 °C, hasta que hierva.</p> <p>Colocar una ramita de vainilla y el sobre de té blanco en la taza.</p> <p>Tapar para que la mezcla libere su fragancia y sabor</p> <p>Dejar la bolsita en el agua de 3 a 5 minutos, o si lo prefieres, no la saques</p> | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL TÉ BLANCO CON UN TOQUE DE VAINILLA

Información Nutricional por 1 saquito
(1,4 g)

| | |
|------------------------|----------|
| Cantidad por porción % | Calorías |
|------------------------|----------|

| | |
|-----------|--------|
| -Calorías | 2 kcal |
|-----------|--------|

| | |
|--------|-----|
| -Grasa | 0 g |
|--------|-----|

| | |
|----------|-------|
| -Carboth | 0,6 g |
|----------|-------|

| | |
|-------|-------|
| -Prot | 0,4 g |
|-------|-------|



| Ingredientes | Unidad de medida | Cantidad |
|--------------|------------------|----------|
| Vainilla | C/B | 1/2 |
| Vainilla | g | 1 |
| Té blanco | g | 1,4 |

OBSERVACIONES

La vainilla predomina y envuelve. Combina la frescura del té con la madurez de las especias. Es potente, con carácter y mucha fuerza.

PREPARACIÓN

- Colocar el agua a 80 o 90 °C, hasta que hierva.
- Colocar una ramita de vainilla y el sobre de té blanco en la taza.
- Tapar para que la mezcla libere su fragancia y sabor
- Dejar la bolsita en el agua de 3 a 5 minutos, o si lo prefieres, no la saques
- Colocar una ramita de vainilla y el sobre de té blanco en la taza.

| 7-TÉ CON LECHE | | | | | | |
|--|--|-------------------------|--|---|--|---|
| GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL TÉ CON LECHE | | | | | | |
| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD PROFESIONAL | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| Té con leche | Elaborar é con leche con las técnicas necesarias | Elaboración | <ul style="list-style-type: none"> -Preparar puesto de trabajo -Identificar insumos necesarios -Analizar el estado de todos los ingredientes -Elaborar la infusión | <ul style="list-style-type: none"> -Seleccionar equipos y utensilios. -Seleccionar el té y aromatizante a emplear. -Delimitar el estado adecuado. -Determinar tareas de aprendizaje -Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje. | <ul style="list-style-type: none"> Hervir el agua Colocar el té y verter el agua hirviendo. Dejar reposar 5 minutos Agregar la leche poco a poco al té y revolver lentamente después de cada adicción. Poner miel o azúcar a gusto. | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL TÉ CON LECHE

Información Nutricional
por 1 saquito (1,4 g)

| Cantidad por porción % | Calorías |
|------------------------|-------------|
| - Calorías | 80 |
| - Grasa | Grasa: 1 g |
| -Carbh | Carbh: 19 g |
| -Prot: | Prot: 1 g |



Té con leche caliente en un vaso

| Ingredientes | Unidad de medida | Cantidad |
|--------------|------------------|----------|
| Té | g | 2,8 |
| Agua | oz | 4 |
| Leche | oz | 4 |

OBSERVACIONES

Existen diferentes criterios sobre la forma de hacerlo, en el orden en el que se añade cada ingrediente.

Algunos argumentan que la leche debe ponerse antes de verter el té, mientras otros lo contrario. La mayoría considera ambas formas.

PREPARACIÓN

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> -Hervir el agua -Colocar el té y verter el agua hirviendo. -Dejar reposar 5 minuto | <ul style="list-style-type: none"> -Agregar la leche poco a poco al té y revolver lentamente después de cada adicción. -Poner miel o azúcar al gusto |
|--|--|

| 8- CAFÉ EXPRESO | | | | | | |
|--|---|-------------------------|---|---|--|---|
| GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL CAFÉ EXPRESO | | | | | | |
| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD PROFESIONAL | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| Infusión de café expreso | Elaborar infusión de café expreso con las técnicas necesarias | Elaboración | <p>-Preparar puesto de trabajo</p> <p>-Identificar insumos necesarios</p> <p>-Analizar el estado de todos los ingredientes</p> <p>-Elaborar el café</p> | <p>-Seleccionar equipos y utensilios: cafetera de cápsula o expreso</p> <p>-Seleccionar el café.</p> <p>-Delimitar el estado adecuado.</p> <p>-Determinar tareas de aprendizaje</p> <p>-Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje.</p> | <p>Llenar la carga de café en el aditamento de la cafetera.</p> <p>Golpear delicadamente en la mesa y ensamblarlo.</p> <p>Dar 25 segundos de goteo en la taza.</p> <p>Servir caliente.</p> | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ EXPRESO

Información Nutricional por 1 taza (60 ml)

| Cantidad por porción % | Calorías |
|------------------------|----------|
|------------------------|----------|

| | |
|------------|--------|
| - Calorías | 9 |
| - Grasa | 0,11 g |
| -Carbh | 0g |
| -Prot: | 0,07g |



OBSERVACIONES

Servir junto a un vaso de agua y un sobre de azúcar.

| Ingredientes | Unidad de medida | Cantidad |
|--------------|------------------|----------|
|--------------|------------------|----------|

| | | |
|------------------|---|---|
| Café molido fino | g | 7 |
|------------------|---|---|

| | | |
|------|----|---|
| Agua | oz | 6 |
|------|----|---|

PREPARACIÓN

-Llenar la carga de café en el aditamento de la cafetera.

-Golpear delicadamente en la mesa y ensamblarlo.

-Dar 25 segundos de goteo en la taza.

| 9- CAFÉ CORTADO | | | | | | |
|--|---|-------------------------|--|---|--|---|
| GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL CAFÉ CORTADO | | | | | | |
| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD PROFESIONAL | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| Infusión de café cortado | Elaborar infusión de café cortado con las técnicas necesarias | Elaboración | <ul style="list-style-type: none"> -Preparar puesto de trabajo -Identificar insumos necesarios -Analizar el estado de todos los ingredientes -Elaborar el café | <ul style="list-style-type: none"> -Seleccionar equipos y utensilios: cafetera de cápsula o expreso y jarra de metal o espumador de leche -Seleccionar el café y azúcar. -Delimitar el estado adecuado. -Determinar tareas de aprendizaje -Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje. | <ul style="list-style-type: none"> -Preparar café expreso -Se calienta la leche con la boquilla de vapor o con el espumador de leche. -Servir vertiendo 1/3 de café expreso a 2/3 de leche. | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ EXPRESO

Información Nutricional por 1 taza de café (180 ml)

| Cantidad por porción % | Calorías |
|------------------------|----------|
|------------------------|----------|

| | |
|------------|--------|
| - Calorías | 28 |
| - Grasa | 1,47 g |
| -Carbh | 2g |
| -Prot: | 1,58g |



OBSERVACIONES

Servir junto a un vaso de agua y un sobre de azúcar.

| Ingredientes | Unidad de medida | de | Cantidad |
|--------------|------------------|----|----------|
|--------------|------------------|----|----------|

| | | | |
|------------------|---|--|---|
| Café molido fino | g | | 7 |
|------------------|---|--|---|

| | | | |
|------------------------------|----|--|---|
| Leche entera o semidesnatada | oz | | 3 |
|------------------------------|----|--|---|

PREPARACIÓN

-Preparar café expreso

-Se calienta la leche con la boquilla de vapor o con el espumador de leche.

-Servir vertiendo 1/3 de café expreso a 2/3 de leche.

| 10- CAFÉ DALGONA | | | | | | |
|--|---|-------------------------|--|---|--|---|
| GUÍA DE ENTRENAMIENTO DEL CAFÉ DALGONA | | | | | | |
| 1-TEMA | 2-OBJETIVO | 3-HABILIDAD PROFESIONAL | 4-OPERACIONALIZACIÓN DE LA HABILIDAD | | 5-TAREAS DE APRENDIZAJE | 6-EVALUACIÓN |
| | | | Acciones | Operaciones | | |
| Infusión de café Dalgona | Elaborar infusión de café Dalgona con las técnicas necesarias | Elaboración | <ul style="list-style-type: none"> -Preparar puesto de trabajo -Identificar insumos necesarios -Analizar el estado de todos los ingredientes -Elaborar el café | <ul style="list-style-type: none"> -Seleccionar equipos y utensilios: cafetera de cápsula o expreso y jarra de metal o espumador de leche -Seleccionar el café y azúcar. -Delimitar el estado adecuado. -Determinar tareas de aprendizaje -Aplicar y analizar las tareas de aprendizaje. | <p>Batir el café instantáneo con el azúcar y el agua con la ayuda de una batidora de mano.</p> <p>Va a ir cambiando de color, aclarándose. Cuando se forman picos, está listo.</p> <p>En una taza o vaso verter la leche.</p> <p>Con una cuchara colocar la crema de café sobre la leche formando un copo.</p> | Observación del desempeño durante la elaboración. |

FICHA TÉCNICA DEL CAFÉ DALGONA

Información Nutricional por 1 taza de café (180 ml)

| | |
|------------------------|----------|
| Cantidad por porción % | Calorías |
|------------------------|----------|

| | |
|------------|-----|
| - Calorías | 101 |
|------------|-----|

| | |
|---------|------|
| - Grasa | 18 g |
|---------|------|

| | |
|--------|-----|
| -Carbh | 2 g |
|--------|-----|

| | |
|--------|-----|
| -Prot: | 3 g |
|--------|-----|



OBSERVACIONES

Servir junto a un vaso de agua y un sobre de azúcar.

| Ingredientes | Unidad de medida | de | Cantidad |
|--------------|------------------|----|----------|
|--------------|------------------|----|----------|

| | | | |
|------------------|---|--|---|
| Café molido fino | g | | 7 |
|------------------|---|--|---|

| | | | |
|-------|----|--|---|
| Leche | oz | | 3 |
|-------|----|--|---|

| | | | |
|--------|-----|--|---|
| Azúcar | C/B | | 2 |
|--------|-----|--|---|

| | | | |
|---------------|----|--|---|
| Agua caliente | oz | | 3 |
|---------------|----|--|---|

PREPARACIÓN

-Batir el café instantáneo con el azúcar y el agua con la ayuda de una batidora de mano.

-Va a ir cambiando de color, aclarándose. Cuando se forman picos, está listo.

-En una taza o vaso verter la leche.

-Con una cuchara colocar la crema de café sobre la leche formando un copo.

CONCLUSIONES

La infusión es una bebida obtenida de las partes blandas y secas de hojas, flores o frutos de diversas hierbas aromáticas, a las cuales se les vierte agua a punto de ebullición, para obtener una bebida con sabor, olor y nutrientes o sustancias características de la planta escogida, su empleo terapéutico correcto puede facilitar la curación.

El manual contentivo de orientaciones didácticas y guías de entrenamiento responde a las exigencias del plan de estudio y del programa de los alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, soluciona la carencia de un texto de este tipo que posibilite vincular la teoría con la práctica, para desarrollar habilidades profesionales en la elaboración de infusiones con las técnicas establecidas.

Se asume la Pedagogía y la Didáctica de la ETP, lo que lo hace novedoso y contextualizable a las necesidades y exigencias de la Educación Técnica y Profesional en su rol de formación de un técnico de Elaboración de Alimentos del nivel medio competente y acorde con las exigencias y necesidades del mundo actual.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Agencia Nacional de Vigilância Sanitária, Anvisa. (2021). *Formulário de fitoterápicos: farmacopéia brasileira 2ª edição*. 2021. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/formulario-fitoterapico/arquivos/2021-fffb2-final-c-capa2.pdf>>. Acceso en 21 feb 2022
- Alfonso Valenzuela, B. (2020). El consumo té y la salud. Laboratorio de Lípidos y Antioxidantes. INTA, Universidad de Chile.
- Cubas I. (2022). *Consumo de té e infusiones: una tendencia en ascenso*. Food tech talks. Las conferencias de capacitación técnica gratuita /thefoodtech.com
- FAO, (2020). *El estado de los mercados de productos básicos agrícolas 2020*. Los mercados agrícolas y el desarrollo sostenible: cadenas de valor mundiales, pequeños agricultores e innovaciones digitales. Roma, FAO.//doi.org/10.4060/cb0665es.
- Guang Chung, L. (2006). *The Varieties of Formosa Oolong*. Art of Tea
- Guevara Becerra, A. J. (2019). *Elaboración de una infusión*. Universidad Nacional de Cajamarca Facultad de Ciencias Agrarias Escuela Académico Profesional de Ingeniería en Industrias Alimentarias. Cajamarca – Perú.
- Hajizadeh-Sharafabad, Fatemeh et al. (2020). *Chamomile (Matricaria recutita L.) and diabetes mellitus, current knowledge and the way forward: A systematic review*. Complementary Therapies in Medicine. Vol.48. 1-8.
- Hernández, D. (2022). Bebidas Saludables. Té con leche. *GASTROLAB. El Heraldo de México. Editor 80*. <https://www.editor80.com/>
- Inostroza, C. 2017. *Formulación y caracterización de un filtrante de hojas de Moringa oleífera*. Tesis para optar el título profesional de Ingeniero en Industrias Alimentarias UNPRG-Perú. Disponible en

<http://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/UNPRG/1554/BCTES-TMP-391.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Morilla Fernández, M.L. (2015). *Tecnología de Cocina*. Ediciones Balcón. Cuba

Penelo, L. (2021). *Tila: propiedades, beneficios y valor nutricional*. La Vanguardia Ediciones, SLU.

Sabora (2021). *Café ¿Qué es y cómo se prepara la infusión?* Diseño y Programación Web: Brugova Technologies S.L

Soto Lazo, A., Aguilar Hernández, V., Ferrer Cosme, J. L. (2021). Manual bibliográfico para la formación integral de los alumnos de la especialidad Mecánica Automotriz. Mendive. Revista de Educación, [S.I.], v. 19, n. 3, p. 700-714, aug. 2021. ISSN 1815-7696. Disponible en: <<https://mendive.upr.edu.cu/index.php/MendiveUPR/article/view/2467>>.

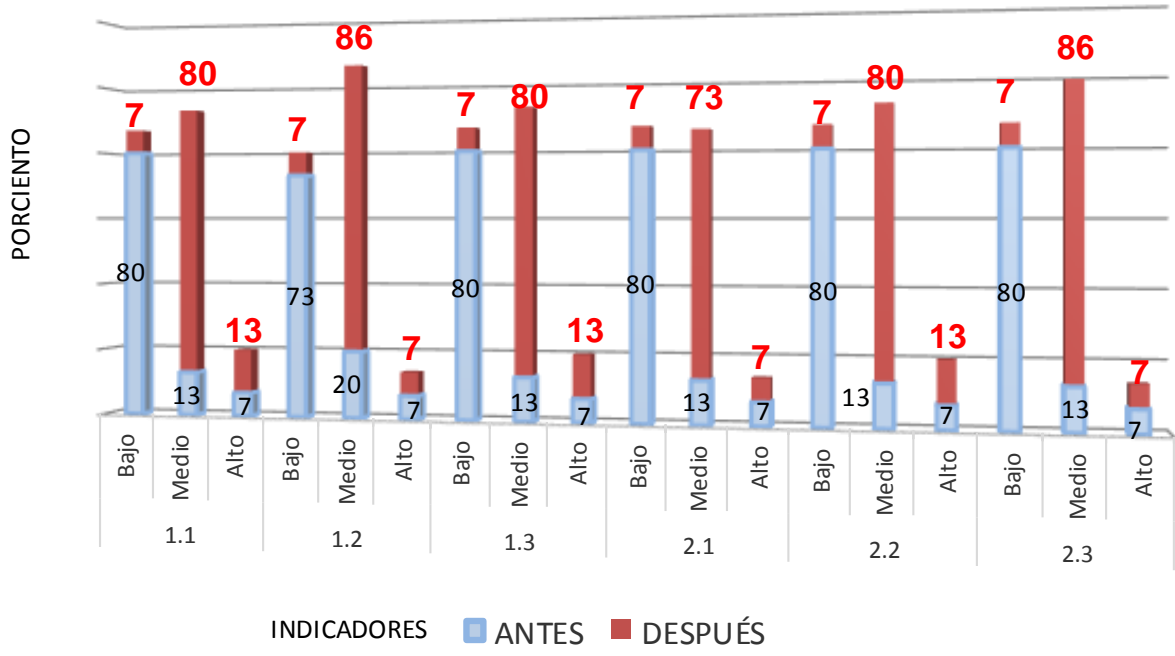
Valentín, B. (2021). Té de ron y otros té s calientes para otoño e invierno. Revista Power by. <https://es.drink-drink.ru/ornamenty-i-ukrasheniya-dlya-podokonnika-smotrite-kak-stilno-ukrasit-podokonnik-idei-ukrasheniya-podokonnika-svoimi-rukami/>

Zamora Morejón, M. (2021, 12 de agosto). *¿Infusiones contra pandemia de la COVID-19?* Adelante. Camagüey

ANEXO 15- Tabla 3. Representación tabular de los resultados obtenidos con la aplicación de la observación científica antes y después de aplicar la propuesta en la dimensión cognitiva.

| PREXPERIMENTO PEDAGÓGICO | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|-------|----|-------|----|------|---|---------|---|-------|----|------|----|
| | ANTES | | | | | | DESPUÉS | | | | | |
| INDICADORES | Bajo | % | Medio | % | Alto | % | Bajo | % | Medio | % | Alto | % |
| 1.1 | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 | 1 | 7 | 12 | 80 | 2 | 13 |
| 1.2 | 11 | 73 | 3 | 20 | 1 | 7 | 1 | 7 | 13 | 86 | 1 | 7 |
| 1.3 | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 | 1 | 7 | 12 | 80 | 2 | 13 |
| 2.1 | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 | 1 | 7 | 11 | 73 | 3 | 20 |
| 2.2 | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 | 1 | 7 | 12 | 80 | 2 | 13 |
| 2.3 | 12 | 80 | 2 | 13 | 1 | 7 | 1 | 7 | 13 | 86 | 1 | 7 |

ANEXO 16- Gráfico 3. Resultados obtenidos antes y después de aplicar el manual didáctico contentivo de guías de entrenamiento.



ANEXO 18.- PRUEBA PEDAGÓGICA DE SALIDA

Nombre y apellidos: _____ No _____ Calif. _____

Objetivo: Comprobar el nivel de desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de infusiones en alumnos de 3. Año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Cuestionario:

1.- Marca con una x los beneficios de las infusiones:

Previene y restaura daños de las células.

Mejoran la digestión

Evita y reduce la retención de líquidos

Aumentan el estrés

2-¿Cuál es la diferencia fundamental entre infusión y cocimiento en cuanto a la forma de elaboración?

a- Ejemplifique en cada caso

3- El té frío es uno de los más consumidos en la localidad.

a- Realiza la ficha técnica de esta infusión.

b- Elabórela según las normas y procedimientos técnicos.