



FACULTAD DE CIENCIAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS  
DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZA TÉCNICA Y PROFESIONAL

I EDICION

TÍTULO: LA FORMACIÓN DE HABILIDADES EN EL TÉCNICO MEDIO EN  
ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

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

AUTOR: Lic. Marileisi Castillo Benavides

Sancti Spíritus

2022



FACULTAD DE CIENCIAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS  
DEPARTAMENTO DE ENSEÑANZA TÉCNICA Y PROFESIONAL

I EDICION

TÍTULO: LA FORMACIÓN DE HABILIDADES EN EL TÉCNICO MEDIO EN  
ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Tesis en opción al título académico de  
Master en procesos Formativos y Desarrollo Profesional

AUTOR: Lic. Marileisi Castillo Benavides

TUTOR:

Dr. C. Carlos Lázaro Jiménez Puerto. Profesor Auxiliar

Sancti Spíritus

2022

## DEDICATORIA

A mis dos invaluable tesoros y a mi esposo.

A la Revolución Cubana.

A la Universidad de Sancti Spíritus “José Martí Pérez”.

A todas las personas que contribuyeron a que este sueño se hiciera realidad.

## AGRADECIMIENTOS

Un eterno agradecimiento a todos los que encendieron una lucecita en mi camino  
para que lograra llegar al final

Un especial agradecimiento al Dr. C. Carlos Lázaro Jiménez Puerto, quien, a  
pesar de su juventud, guío mis pasos con sabiduría y orientaciones oportunas.

Mis agradecimientos al Dr. C. Mario Lazo Rodríguez, mis más sinceros respetos,  
por ser mi ejemplo a seguir.

A mis compañeras, por su ayuda desinteresada

A la Revolución Cubana, por darme la posibilidad de superarme y convertirme en  
una profesional a la altura de estos tiempos

## SINTESIS

La formación de las habilidades profesionales constituye un requerimiento básico para el desempeño exitoso de los egresados de la Educación Técnica y Profesional. Sin embargo, los egresados del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, manifiestan insuficiencias para poner en práctica las habilidades profesionales relacionadas con la elaboración de diferentes platos de pastas alimenticias, por lo que, la investigación propone un manual didáctico contentivo de cartas de instrucción que contribuya a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2. año del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos. La tesis sigue el enfoque metodológico general dialéctico materialista y fueron utilizados métodos teóricos, empíricos y estadístico-matemáticos. La sistematización, el estudio histórico-tendencial y el diagnóstico del estado inicial del objeto de investigación, posibilitaron fundamentar el manual didáctico contentivo de cartas de instrucción. La validez de la propuesta, comprobada a partir de un diagnóstico final, se propone como una opción válida para su generalización, según las características particulares de cada centro politécnico.

## Tabla de contenido

INTRODUCCIÓN .....	1
CAPÍTULO 1. FUNDAMENTOS TEÓRICO QUE SUSTENTAN EL PEA DE LA ETP. LA FORMACIÓN DE HABILIDADES PROFESIONALES EN LA ELABORACIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS EN LA ESPECIALIDAD DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.....	9
1.1. El proceso de enseñanza aprendizaje (PEA) de la ETP. Su contextualización en el Técnico Medio Elaboración de Alimentos .....	9
1.2. La formación de habilidades profesionales para la elaboración de pastas alimenticias en especialidad Técnico Medio Elaboración de Alimentos.....	16
1.3. La carta de instrucción para la elaboración de pastas alimenticias en la formación de habilidades profesionales, desde la clase práctica en el contexto de las nuevas formas de gestión del MEC.....	27
CAPÍTULO 2. PRINCIPALES RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO. MANUAL DIDÁCTICO CONTENTIVO DE CARTAS DE INSTRUCCIÓN PARA LA FORMACIÓN DE HABILIDADES PROFESIONALES EN EL TÉCNICO MEDIO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.....	37
2.1. Descripción de los resultados del diagnóstico. Conceptualización y operacionalización de las variables.....	38
2.2. Fundamentación de la propuesta. Manual didáctico contentivo de cartas de instrucción para la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias. Concepción del manual didáctico .....	47
2.3. Evaluación de los resultados obtenidos con la aplicación del manual didáctico contentivo de cartas de instrucción para la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias .....	54
CONCLUSIONES.....	63
RECOMENDACIONES .....	64
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	
ANEXOS .....	

## INTRODUCCIÓN

La sociedad contemporánea afronta un profundo proceso de transformación que impacta en su organización social. En correspondencia, el ámbito educativo, requiere condiciones de flexibilidad y capacidad de anticipación, todo lo cual implica, nuevos desafíos a los sistemas de formación para el mundo laboral.

Los países subdesarrollados, demandan profesionales calificados, que ofrezcan soluciones a los complejos problemas que demanda el progreso científico-técnico y al desempeño satisfactorio de las tareas y funciones en donde despliegan sus competencias.

Las especialidades de los servicios, se han convertido en uno de los referentes culturales que perfilan las directrices del mundo contemporáneo, por lo que la formación de los profesionales de la cocina, debe estar concebida con una actualización del sistema de conocimientos, hábitos, habilidades profesionales y principios en correspondencia a las tendencias actuales.

A nivel internacional, se corroboran reflexiones pedagógicas donde se precisa que los cocineros no solo deben dominar las técnicas para elaborar y servir las comidas, sino que deben estar actualizados en los nuevos estilos de la cocina. (Branding, 2021, p.2)

En América Latina se evidencia investigadores como Unigarro (2010); Cristancho (2013); Ayora (2014); Mejía, y Bravo (2014) y Brillat-Savarin (2014), los que coinciden en expresar que la formación del profesional de los servicios se enmarca, fundamentalmente, en un profundo desarrollo de habilidades profesionales desde la culinaria.

Asimismo, en Cuba, se precisa preparar cocineros, con un adecuado desarrollo de las habilidades profesionales, capaces de ejercer la profesión a partir del Modelo Económico Cubano (MEC) y la tarea ordenamiento en las diferentes formas de gestión en la gastronomía, criterio que se comparte en esta investigación (Del Río, Sosa, Balboa, Torres y Del Toro, 2019, p.1).

Para transformar el actuar del cocinero en la sociedad en que vive; con las habilidades profesionales necesarias y con una conciencia de productores y de

compromiso la Educación Técnica y Profesional (ETP) tiene el encargo social de preparar al técnico de nivel medio y al obrero calificado de Elaboración de los Alimentos.

En este sentido, se afronta desde el III perfeccionamiento del Sistema Nacional de Educación (SNE) un profundo proceso de transformaciones en su organización en función de la formación de la fuerza de trabajo calificada que demanda cada territorio.

En la Pedagogía, se encuentran los aportes de Lanuez (1990); Pino (2003); Sánchez (2007); Odio (2010); Acosta (2012); Hernández (2014); Abreu y Soler (2015); León (2016); León, Alea y Gato (2019); Mena y Mena (2020), entre otros, que profundizan en la formación de las habilidades profesionales de acuerdo con las exigencias de cada profesión.

El modelo de formación actual del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos sostiene como objetivo “desarrollar una sólida preparación, una cultura general y profesional, que le permite enfrentar los problemas de la profesión, analizar situaciones y tomar decisiones e iniciativas (Ministerio de Educación, 2009, p.439).

En correspondencia con lo expresado, se han logrado avances en la atención a los centros politécnicos, con la implementación de los Lineamientos de la Política Económica y Social del Partido y la Revolución para 2016-2021 y su actualización para el período 2021-2026, el Decreto 364 (Ministerio de Justicia de la República de Cuba, 2020) y la Conceptualización del Modelo Económico y Social de Desarrollo Socialista (MEC) y su actualización en el 8. Congreso del PCC (2021).

Pero persisten insuficiencias que afectan la formación inicial de habilidades profesionales, constatadas desde la fase exploratoria en el centro Politécnico “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán y dando seguimiento a una tarea del proyecto de investigación: Concepción teórico-metodológica para la formación de la fuerza de trabajo calificada que demanda el territorio en correspondencia al MEC, entre ellas se corroboran carencias en el proceso de enseñanza-aprendizaje (PEA):



- ✓ Insuficiente dominio de las acciones y operaciones a ejecutar por los alumnos para la formación de la habilidad profesional en la elaboración de pastas durante la clase práctica.
- ✓ Insuficiencias en los procedimientos a seguir por los alumnos y docentes durante la clase práctica en función de la habilidad profesional, elaborar pastas alimenticias.
- ✓ Se evidencian brechas en las precisiones didáctico-metodológicas para la concepción de la carta de instrucción a partir de los contenidos teóricos y prácticos a desarrollar por los alumnos en la elaboración de pastas alimenticias.
- ✓ Insuficiente dominio por docentes y tutores para la concepción didáctica de la carta de instrucción como herramienta de trabajo en la formación de la habilidad profesional a formar en el alumno durante la elaboración de platos de pastas alimenticias.

El estudio realizado demostró que la solución de las carencias detectadas desde el estudio exploratorio en el centro Politécnico "Rubén Martínez Villena" del municipio Cabaiguán se emplazan, especialmente, hacia los problemas logísticos y de organización, más que a necesidades en el PEA.

Las especificidades de la ETP, reclaman investigaciones con el propósito de subsanar las deficiencias detectadas a partir del estudio preliminar. La revisión de las fuentes citadas permitió identificar carencias teóricas:

- ✓ No se evidencia, hasta la actualidad, una conceptualización pedagógica relacionada con la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

Se pudo deducir entonces, que la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2. año del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos elevaría el nivel del PEA de la práctica laboral en alumnos del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos y resolvería las carencias identificadas en este estudio.

Asimismo, contribuiría a satisfacer las necesidades de formación e investigación del personal técnico y resolver las carencias y necesidades de los profesionales

en las diferentes instituciones politécnicas del país. Resulta de vital importancia, que las escuelas se mantengan actualizadas, a tono con el desarrollo de las habilidades profesionales en función de la actualización del PEA como recurso importante para el desarrollo de los educandos de la ETP.

Se deriva el siguiente problema científico: ¿Cómo contribuir a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2º año del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos desde el PEA de la práctica laboral?

Se define como objeto de estudio: el PEA de la práctica laboral en alumnos del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos y el campo de acción: la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

De acuerdo con la problemática se planteada como objetivo de la investigación: Proponer un manual didáctico que contribuya a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2.º año del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán desde el PEA de la práctica laboral.

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

1- ¿Qué presupuestos teóricos sustentan el proceso de formación de las habilidades profesionales en los alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos?

2.- ¿Cuál es estado actual de la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2º año del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán?

3.- ¿Qué manual didáctico puede contribuir a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2º año del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán?

4.- ¿Cuál será la contribución del manual didáctico propuesto a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2º año del Técnico Medio de 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 la formación de las habilidades profesionales en los alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

2- Diagnóstico estado actual de la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2.º año del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán.

3- Elaboración de un manual didáctico para contribuir a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2.º año del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán.

4- Evaluación de la contribución del manual didáctico propuesto a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2.º año del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” del municipio Cabaiguán.

Variables de la investigación:

- ✓ Variable operacional: nivel de formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.
- ✓ Variable propuesta: manual didáctico contentivo de cartas de instrucción para la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

Para el desarrollo de las tareas se emplearán 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. Se emplearon los siguientes métodos de la investigación científica:

Del nivel empírico:

- ✓ Análisis de documentos. Posibilitó 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 pedagógica. Se utilizó en la observación a clases, para el diagnóstico, con el objetivo de constatar formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en los alumnos; además, para comprobar el desarrollo de los sujetos de investigación durante la realización del pre-experimento pedagógico.
- ✓ Análisis del producto de la actividad. Facilitó constatar en los cuadernos de trabajo, el diario y la libreta de Práctica Laboral de los alumnos del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.
- ✓ Prueba pedagógica. Permitió constatar el nivel de formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas que poseen los alumnos de la especialidad de Elaboración de Alimentos como futuros trabajadores de este sector de los servicios en función de enfrentar el mundo laboral.
- ✓ Experimentación. Se utilizó como método el pre-experimento pedagógico (en su modalidad de pre-experimento con Pre y Post prueba) que controló la variable operacional y su transformación a partir de la variable propuesta. La variable propuesta se introdujo a partir de la constatación inicial y se evaluaron los cambios en la variable operacional. Se realizó una investigación educativa donde se aplica el método de la experimentación con su variante pre-experimental.

Del nivel teórico:

- ✓ Histórico-lógico. Facilitó el estudio de los antecedentes y posiciones teóricas que sustentan la formación de habilidades profesionales en los alumnos de la ETP y 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 cartas de instrucción.
- ✓ Analítico-sintético. Permitió profundizar en el proceso de formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en los alumnos del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos en la ETP, desde la actualización del MEC, para así establecer los componentes teóricos y metodológicos del objeto de la investigación y el análisis de los resultados.
- ✓ Inductivo-deductivo. Posibilitó partir de las particularidades del proceso de enseñanza aprendizaje (PEA) en relación con la formación de las habilidades profesionales en los alumnos del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos en la elaboración de pastas alimenticias, hacer las inferencias correspondientes desde el manual didáctico contentivo de cartas de instrucción.
- ✓ Del nivel estadístico matemático. Se aplicaron métodos de la estadística descriptiva e inferencial durante las etapas de la investigación, los cuales facilitaron realizar el diagnóstico, la elaboración del plan de tabulación, análisis, organización y el procesamiento estadístico de la información acopiada. También se utilizó el cálculo de medidas de resumen durante la aplicación del pre-experimento para: la sistematización y la organización de los datos mediante técnicas univariadas

Población y muestra. La población de estudio está conformada por 32 alumnos del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos del CP "Rubén Martínez Villena, del municipio Cabaiguán y la muestra fue seleccionada de forma intencional, 18 alumnos, que representan el 52 %, de ella 12 son hembras y seis son varones.

La novedad científica consiste en la fundamentación del proceso de formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, dinamizado por el proceso de enseñanza aprendizaje formativo (PEAF) e intencionado desde las

relaciones que se establecen entre las acciones y operaciones del manual didáctico contentivo de cartas de instrucción y la clase práctica, para formar un Técnico Medio en Elaboración de Alimentos competente.

El aporte práctico de la tesis reside en el manual didáctico contentivo de cartas de instrucción que posibilita planificar, organizar, ejecutar y controlar el proceso de formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos desde el PEA de la clase de Práctica Laboral según las nuevas formas de gestión a partir del MEC y la tarea ordenamiento.

La tesis consta de dos capítulos, en el primero se exponen los fundamentos teóricos en que se sustenta la alternativa de solución al problema y en el segundo se presentan los principales resultados del diagnóstico, el manual didáctico y los resultados obtenidos. Se incluyen, además, las conclusiones, las recomendaciones, la bibliografía según la norma APA y el cuerpo de anexos.

## CAPÍTULO 1. FUNDAMENTOS TEÓRICO QUE SUSTENTAN EL PEA DE LA ETP. LA FORMACIÓN DE HABILIDADES PROFESIONALES EN LA ELABORACIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS EN LA ESPECIALIDAD DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

El capítulo se estructura en tres epígrafes, el primero refiere el proceso de enseñanza aprendizaje (PEA) de la ETP para el Técnico Medio Elaboración de Alimentos. El segundo fundamenta la formación de habilidades profesionales para la elaboración de pastas alimenticias y en el tercero la concepción de la carta de instrucción desde la clase de enseñanza práctica en la formación de habilidades profesionales.

### 1.1. El proceso de enseñanza aprendizaje (PEA) de la ETP. Su contextualización en el Técnico Medio Elaboración de Alimentos

El proceso de enseñanza aprendizaje (PEA) de la ETP facilita la formación integral de los alumnos, en la dirección que plantea la Política Educacional, en correspondencia con los cambios que se producen en el desarrollo socio-económico del país y con los adelantos de la ciencia y la tecnología, con énfasis en las nuevas formas de gestión económica a partir del Modelo Económico Cubano (MEC).

En este sentido es necesario analizar una serie de conceptos cuyo tratamiento es vital para esta investigación. Estos han sido definidos por numerosos autores, que manifiestan diferentes puntos de vista, sobre el término proceso Labarrere y Valdivia (1991), plantean que “todo proceso es legal, está sometido a leyes” (p.124).

Los procesos son la transformación sistémica, sujeta a leyes, de un fenómeno dado (Valdés, 2002, p.46). El proceso está en función del cambio, transformación o progreso de los elementos que integran un fenómeno, sistema o sujeto, constituye el proceso de enseñanza–aprendizaje el objeto y tributa al progreso y cambio de alumnos.

A partir de las ideas anteriores se analizan las categorías, enseñanza, aprendizaje y carácter formativo en la ETP. La enseñanza está vinculada a la educación y

contribuye a la formación de una concepción del mundo, de la vida, contribuyen a la formación del alumno. (Chávez, 2012, p.36).

En el sentido estrecho de la palabra la educación, se caracteriza por el trabajo organizado de los educadores, encaminados a la formación objetiva de las cualidades de la personalidad: convicciones, actitudes, rasgos morales y del carácter, ideales, gustos estéticos, así como modos de actuación. (Chávez, 2012, p.40)

Se precisa de forma recurrente que la enseñanza constituye un proceso de organización de la actividad cognoscitiva, que se manifiesta de forma bilateral e incluye tanto la asimilación del material estudiando o actividad del alumno (aprender), como la dirección de este proceso actividad del maestro (enseñar).

Se infiere que para enseñar se debe organizar de manera planificada y científica las condiciones susceptibles de potenciar los tipos de aprendizajes que se buscan para desarrollar determinados procesos en los alumnos y propiciar en ellos el enriquecimiento y crecimiento integral.

El aprendizaje es un “proceso de apropiación del contenido, de la cultura y la experiencia histórico – social por medio del cual el alumno interpreta su significado y sentido durante su formación integral a lo largo de la vida y logra un crecimiento personal”. (Ávila, y Fernández, 2019, p.20)

Desde esta concepción se comparte el criterio de Pérez (2021) al expresar que 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. (p.5)

Se puede aplicar en situaciones diferentes a los contextos donde se aprendieron. Aprender no solamente consiste en memorizar información, es necesario también otras operaciones cognitivas que implican conocer, comprender, aplicar, analizar, sintetizar y valorar. Este proceso es complejo y gira alrededor de tres factores fundamentales: docente, alumno y los conocimientos.



El PEA en la ETP 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.

En la entidad laboral se da un PEA que está condicionado por la propia actividad laboral que realizan los alumnos en ella. Allí, se producen acciones de aprendizaje que conllevan a transformaciones en la realidad, es decir, el objeto de trabajo, la elaboración de pastas alimenticias.

También se producen transformaciones en el alumno, en el sujeto que está realizando las acciones que se constituyen no solo en acciones de transformación, sino que también son acciones de aprendizaje, que permiten alcanzar los objetivos en la formación del futuro trabajador.

Se asume que el PEA en la ETP es un “proceso en el cual los docentes, desde su accionar integrado, cooperan con el alumno en el proceso productivo como espacio de significado y sentido, mediante el empleo de procedimientos didácticos que responden al método de la formación en la acción profesional-productiva”. (Aguilar, 2018, p.23)

Se logra que el alumno se apropie y transfiera el contenido profesional en la solución de problemas profesionales, en la interrelación permanente entre la motivación, comprensión y actuación técnico-profesional, en espacios de cooperación. (Aguilar, 2018, p.23)

Diferentes especialistas como Bermúdez y otros. (2011); Bermúdez y otros. (2012); Bermúdez y otros. (2012); Aguilar, y Mena (2015); Aguilar (2018); Basantes, y Santiesteban (2019), coinciden en que el PEA que se da en la ETP es formativo, criterio que se toma como referente en la investigación.

En este orden de ideas 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.

Este proceso se desarrolla en cooperación entre educadores y alumnos, lo cual implica la ejecución conjunta de tareas, dirigidas a vencer las contradicciones que surgen para alcanzar los objetivos comunes, en las actividades del contexto escuela politécnica-entidad laboral-comunidad. El resultado se expresa en un crecimiento personal, en un mejoramiento.

La cooperación se define por Roselli (2016) y Basante, y Santiesteban (2019), como una división de funciones basada en una distribución de la tarea, lo cual daría lugar a un segundo momento de ensamblaje grupal, mientras que la colaboración sería, en cambio, un proceso colectivo desde el inicio, donde todos intervienen conjuntamente en la realización de la tarea.

Precisa la participación conjunta, armónica y corresponsable de los docentes y 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.

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.

De igual forma autores como Bermúdez, y Pérez (2007, 2010, 2012) referencian condiciones esenciales para el desarrollo de los procesos formativos en la ETP:

- ✓ La planificación, ejecución y valoración conjunta, por los docentes y los alumnos de las actividades del proceso de formación técnico-profesional;
- ✓ La transformación conjunta de la realidad social, profesional y personal, a partir del descubrimiento de problemas y de la elaboración y la ejecución de proyectos para su solución; y
- ✓ Las acciones conjuntas de educadores y alumnos para propiciar una comunicación positiva, que se revela en un ambiente emocional positivo en las actividades de formación técnico-profesional.

Se arriba a la conclusión de que un elemento básico en la formación profesional en la ETP es la participación protagónica del alumno, se fundamenta desde un enfoque formativo y problémico en el cual se logra vincular los contenidos con las exigencias sociolaborales de las entidades laborales, a partir de tener en cuenta la relación entre instrucción-educación y crecimiento profesional (Alonso y otros., 2020).

Según Bermúdez, y Pérez (2009), el Proceso de enseñanza aprendizaje formativo (PEAF) de la educación superior es “(...) el proceso de cooperación entre el educador y los alumnos mediante el cual se dirige el aprendizaje, en el contexto de la integración Universidad-Entidad laboral-Comunidad, para potenciar el crecimiento personal y grupal en función de las exigencias del modelo del profesional” (p.62).

La concepción formativa del PEA 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.

En ellos, el alumno interactúa con la información, con los objetos, con los demás alumnos y docentes 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 proceso de enseñanza aprendizaje formativo en la ETP, posee diferentes características que lo distinguen, se produce en diferentes escenarios, escuela politécnica, la entidad laboral y la comunidad, lo que incorpora a otros educadores (Bermúdez, 2017, p.25).

En estas definiciones existen elementos comunes que las diferencian de lo expresado por los demás autores:

- ✓ La cooperación entre alumnos y educadores.
- ✓ Concepción del protagonismo estudiantil.
- ✓ La facilitación como vía para la dirección del aprendizaje.

- ✓ La construcción del conocimiento por los alumnos y el grupo, la
- ✓ Integración de la escuela politécnica- la entidad laboral- comunidad.
- ✓ La potenciación del crecimiento personal y grupal en función de las exigencias del modelo del profesional.

Todas estas definiciones se toman como referente para definir el PEAFF en las asignaturas de Práctica Laboral y Tecnología de Elaboración de Alimentos, como el proceso de cooperación entre docentes, alumnos, tutores y especialistas de la cocina en las diferentes instalaciones gastronómicas en las formas de gestión económica mediante el cual se dirige el aprendizaje relacionado con la elaboración de las pastas alimenticias.

Facilita la construcción individual y colectiva de los contenidos de la profesión, en el contexto de la integración escuela politécnica-entidad laboral- comunidad, para desarrollar habilidades profesionales, potenciar el crecimiento personal y grupal en función de las exigencias del modelo del profesional.

Desde esta posición se asume, para las clases de Práctica Laboral del técnico Medio en Elaboración de Alimentos, los componentes esenciales y el sistema de acciones del proceso de enseñanza aprendizaje en las condiciones del proceso productivo y de servicios que propone los investigadores del Centro de Estudios de la ETP (citados por Mena y *otros*. 2019).

I. Determinación del objetivo de cada actividad (vinculado a la elaboración de pastas alimenticias).

II. Las acciones a desarrollar (comunes al proceso de conocimiento, que aumentan su complejidad dada las condiciones del proceso de elaboración de las pastas alimenticias).

1. Determinación de los conocimientos previos que poseen los alumnos para enfrentar los problemas profesionales en la elaboración de las pastas alimenticias (de simple, mediana y alta complejidad) en cada actividad.

2. Determinación de las condiciones para el desarrollo de las tareas docentes durante las actividades prácticas en la elaboración de las pastas alimenticias, que

incluye: requisitos tecnológicos del problema a resolver, la documentación técnica existente, indicadores técnico-económicos, normas de seguridad e higiene, normas técnicas, utensilios de cocina y equipos de cocina, para la cocción, de corte, de amasado y mezclado necesarios y disponibles para el trabajo.

3. Análisis y reflexión previa de la información obtenida en las acciones anteriores (de forma colectiva con los alumnos sobre los posibles pasos a seguir y posibles soluciones a ofrecer en la elaboración de cada plato de las pastas alimenticias).

4. Ejecución de las actividades productivo-formativas, a partir del enfrentamiento y solución del problema profesional correspondiente (demostración de las actividades a realizar por el docente y/o el especialista instructor, distribución y establecimiento de la rotación por los puestos de trabajo existentes, reflexiones colectivas durante el trabajo, evacuación de las dificultades).

5. Análisis y valoración colectiva final de la actividad realizada (resultados individuales y balance general a partir de criterios: de cada alumno, del colectivo y de los docentes).

6. Operatividad de los procedimientos (relacionado con el ordenamiento, operaciones o formas que facilitan la elaboración de las pastas alimenticias).

III. Los medios a utilizar (conformados por los propios elementos del puesto de trabajo, del taller docente de la empresa y del escenario productivo-pedagógico en general y los problemas profesionales).

IV. Objeto sobre el que recae la acción (plato de pastas alimenticias a elaborar).

V. El resultado final (asociado a la solución dada por el alumno a la elaboración de las pastas alimenticias; la contribución particular de esa solución al proceso formativo del alumno; el aporte del alumno como trabajador al encargo social de la entidad laboral, así como el desarrollo y la formación técnica y profesional que debe alcanzar como resultado de cada actividad y del proceso) (p.23).

La integración de la escuela politécnica con la entidad laboral durante el proceso de enseñanza aprendizaje formativo de los alumnos del Técnico Medio en

Elaboración de Alimentos es un elemento enriquecedor del proceso y permite la orientación hacia el perfil ocupacional de los alumnos.

Esta es forma adecuada de garantizar a los trabajadores en formación, el escenario necesario para enfrentarse a las nuevas condiciones productivas que impone el proceso de innovación científica y tecnológica, con el adecuado desarrollo de las habilidades profesionales, los valores y convicciones.

1.2. La formación de habilidades profesionales para la elaboración de pastas alimenticias en especialidad Técnico Medio Elaboración de Alimentos

Los cambios condicionados por el reordenamiento económico y social del país, obligaron al MINED (2014) a establecer un sistema de modalidades de enseñanza práctica en las entidades laborales, que recorren todo el ciclo formativo de las habilidades profesionales que exige el modelo el profesional el mundo laboral. (p.5)

Preparar a los alumnos como futuros profesionales significa, en primer lugar, que ha llegado el momento de que la educación exija no solo conocimientos, sino habilidades profesionales, que se forman progresivamente en un proceso altamente especializado.

No existe actualmente un consenso, en la comunidad científica, en cuanto a la esencia de la categoría formación. En la literatura especializada, este término no siempre se define, o se define con poca precisión; a su vez, las concepciones que sustentan las definiciones, explícitas o implícitas en el concepto, son diversas y a veces contradictorias lo que muestra su carácter complejo y controvertido.

Cartaya define la formación como "...la influencia de fuerzas externas e internas, sociales, naturales, organizadas, espontáneas y sistemáticas con todo aquello con lo que interactúa el ser humano" (Cartaya, 1989, p. 139). Esta definición evidencia la necesidad de enseñar a pensar y la influencia del entorno social acerca de esta categoría; por tanto, el tratamiento pedagógico debe tener en cuenta los aspectos sociológicos y psicológicos del hombre.

Báxter (2002) refiere que la formación es un resultado del conjunto de actividades organizadas de modo sistemático y coherente. Sin lugar a dudas es el objetivo de la educación en su amplio sentido; y la pedagogía la concibe dentro de su sistema categorial. Se trata como la unidad entre pensar, sentir y actuar; lo cognitivo, lo educativo y lo desarrollador; y constituye el centro de la atención del proceso educativo.

La filosofía marxista y la concepción dialéctico–materialista considera la formación como base y resultado del desarrollo (López y otros., 2002); mientras que, Chávez (2005) precisa que esta hace referencia a las regularidades del proceso pedagógico y expresa la dirección del desarrollo.

La psicología que se fundamenta en la Teoría Histórico-Cultural, busca establecer relaciones entre la psiquis humana y la función de lo biológico y lo social en la determinación, lo cual queda resuelto al configurar la dinámica del desarrollo de la personalidad y la educación a través de la actividad y la comunicación.

La interacción de las condiciones internas con los factores sociales resulta determinante en la relación entre formación y desarrollo, al asumir la función de la formación como un proceso base del desarrollo y, también, como consecuencia de este en su connotación social y en un contexto pedagógico específico.

Mediante la formación se construyen conocimientos, habilidades y destrezas, a partir de los cuales se conciben prácticas pedagógicas que generan desarrollo de competencias y desempeños. En el momento actual esta categoría ha adquirido una mayor fuerza, entendida como la orientación del desarrollo hacia el logro de los objetivos de la educación.

Maldonado (2018), la asume como “...la capacidad del desarrollo de habilidades dentro de un actuar autogestivo, basado en la toma de decisiones, en la detención y solución a problemáticas que se presentan en su praxis educativa” (p. 17).

Bermúdez, y Pérez (2007) aportan la siguiente definición general de formación como el proceso de interacción entre educadores y alumnos, en condiciones de actividad y comunicación que faciliten la apropiación de la experiencia histórica social y el crecimiento personal de todos los implicados.

Se asume de la Pedagogía de la ETP, consecuentemente con la definición general de formación anteriormente señalada, el concepto de la categoría formación técnico profesional del obrero competente como el "...proceso de cooperación entre educadores y alumnos, en condiciones que faciliten la apropiación de la cultura técnico profesional integral" (Bermúdez, y otros, 2013, p.63).

Esta concepción de la formación contiene dos ideas importantes: la primera es que la formación es entendida como cooperación entre educadores y alumnos. La cooperación implica la participación conjunta, armónica y corresponsable no solo los docentes, 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. Esto significa que no se identifica con la educación (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. La segunda idea es que la cooperación entre educadores y alumnos se produce en condiciones que facilitan la apropiación de la cultura técnico profesional integral (Abreu, y Soler, 2014, p).

La formación de habilidades es uno de los temas más actuales en la práctica educativa de estos tiempos, al respecto la Oficina Regional de Educación para América Latina y el Caribe (Unesco, 2012), destaca su importancia para resolver los problemas que se presentan a lo largo de la vida. En el logro de una habilidad, existe consenso en considerar que intervienen dos etapas: la de formación y la de su desarrollo.

El término habilidad frecuentemente forma parte del lenguaje pedagógico. Según Spirin (1981), "la habilidad es el conjunto de diferentes hábitos como casos particulares de sus funciones" (p.24). Klingberg (1985), considera que las habilidades son "componentes automatizados de la actividad del hombre surgidos mediante la práctica y el hábito, que deben manifestarse en las acciones complejas" (p.102).



En las definiciones anteriores se abordan las habilidades como hábitos, al tener en consideración la teoría de la actividad de Leontiev (1988), estas categorías se diferencian, en tanto “a la automatización en la ejecución y regulación de las operaciones dirigidas a un fin es a lo que se llama hábito (p.65).

Es decir, los hábitos forman parte de la actividad humana en calidad de procedimientos automatizados para la realización de las diversas acciones. Sin embargo, las habilidades son un producto de la sistematización de las acciones en condiciones tales que permiten su constante desarrollo (Leontiev, 1988, p.65).

Se asume a Capote, y otros. (2015), quienes definen la habilidad como “dominio de acciones psíquicas y prácticas que permiten la regulación racional del sujeto en la actividad” (p.107). Además, en armonía con Alea, y otros. (2019), “la acción es el proceso que se somete a los fines conscientes, y las operaciones son los procedimientos de realización de la acción”. (p.57)

La habilidad supone, que, con el objetivo de aplicar los conocimientos adquiridos a la situación dada, el alumno domine un sistema operacional que incluye hábitos ya formados. El proceso de formación tiene un carácter relativo en función del dominio de la ejecución que posee y el grado de participación de la conciencia.

Para poder garantizar la formación de las habilidades, es necesario someter la ejecución de la acción a determinados requisitos que aseguren la adecuada sistematización de las acciones y automatización de las operaciones. Varios autores, entre ellos Corona y Fonseca (2009) y Hernández (2014), proponen requisitos tales como:

Frecuencia de la ejecución: dada por el número de veces que se realizan la acción y la operación.

Periodicidad de la ejecución: dada por la distribución temporal de las realizaciones de la acción y la operación.

Complejidad de la ejecución: expresada por el grado de dificultad de los conocimientos y del contexto de actuación con los cuales funcionan la acción y la operación.

Flexibilidad de la ejecución: dada por el grado de variabilidad de los conocimientos y del contexto de actuación con los cuales funcionan la acción y la operación.

Gradación en la ejecución: dada por el orden de progreso gradual en la sistematización de las acciones y operaciones.

Desde la perspectiva de González y Vega (2015), el proceso de formación de una habilidad se planifica, organiza, ejecuta y controla. La planificación consiste en determinar las habilidades terminales y sus invariantes.

La organización establece cuándo y con qué conocimientos se ejecutan las acciones y operaciones. Durante la ejecución se orientan las acciones y operaciones de las que el alumno se apropia y sistematiza. El control establece una escala analítico-sintética para la evaluación de los indicadores de las diferentes operaciones de la habilidad.

La integración armoniosa de los requisitos anteriores sienta las bases metodológicas para la consecución del tratamiento sistemático de las habilidades, lo cual requiere de un equilibrio consecuente entre ellas. Para que los alumnos alcancen un nivel consciente de dominio de una acción determinada, es preciso que se planifique y organice el proceso, teniendo en cuenta que su ejecución debe tener como resultado la formación.

En la planificación de este proceso resulta oportuno considerar lo planteado por Alea y otros. (2019), quienes a partir del análisis de los trabajos de Galperin (1986) y Talízina (1988) sobre la formación por etapas de las acciones mentales, consideran que en toda acción humana hay una parte orientadora, una ejecutora y otra de control:

La parte orientadora de la acción, está relacionada con la utilización por el hombre del conjunto de condiciones concretas, necesarias para el exitoso cumplimiento de la acción dada, que entran en el contenido de la base orientadora de la acción.

La parte ejecutora, asegura la transformación dada en el objeto.

La parte de control, está dirigida a seguir la marcha de la acción, a confrontar los resultados obtenidos con los modelos dados. Las habilidades “constituyen el

dominio de operaciones psíquicas y prácticas que permiten una regulación racional de la actividad. Resulta de la sistematización de las acciones subordinadas a un fin consciente” (González V. y otros; 2002).

Este concepto lleva a distinguir tres propiedades esenciales:

- 1-Sistematización de acciones que el individuo realiza;
- 2-Las acciones se subordinan a un objetivo;
- 3-Acciones de carácter consciente, no automatizado.

El proceso de formación de una habilidad se planifica, organiza, ejecuta y controla. La planificación consiste en determinar las habilidades terminales y sus invariantes, la organización establece cuándo y con qué conocimientos se ejecutan las acciones y operaciones.

Durante la ejecución se orientan las acciones y operaciones de las que el alumno se apropia y sistematiza. El control establece una escala analítico-sintética para la evaluación de los indicadores de las diferentes operaciones de la habilidad.

Para que los alumnos alcancen un nivel consciente de dominio de una acción determinada, es preciso que el docente planifique y organice el proceso teniendo en cuenta que su ejecución debe tener como uno de los resultados el desarrollo de la habilidad en los alumnos.

"La formación de habilidades se realiza en el proceso de ejercicios, es la realización planificada, organizada de una operación mental o práctica” (Savin, 1981, p.27). Con lo que no se coincide totalmente, no basta con ejercitar los conocimientos, estos pueden ser olvidados, es necesario que adquieran para el alumno un sentido personal.

Mediante investigaciones psicológicas se ha comprobado que solo aquel conocimiento que se adquiere con una atención especial se puede memorizar. La pedagogía cuando estudia las habilidades se ocupa de las que se van a desarrollar, de las acciones y operaciones, de los métodos, procedimientos y medios.

Al integrar los requisitos anteriores se sientan las bases metodológicas para la consecución del tratamiento sistemático de las habilidades, lo cual requiere de un equilibrio consecuente entre ellas. Para que los alumnos alcancen un nivel consciente de dominio de una acción determinada, es preciso que se planifique y organice el proceso.

En la planificación de este proceso resulta oportuno considerar lo planteado por Alea y otros (2019), sobre la formación por etapas de las acciones mentales, se considera que en toda acción humana hay una parte orientadora, una ejecutora y otra de control. (p.24)

La parte orientadora de la acción, está relacionada con la utilización por el hombre del conjunto de condiciones concretas, necesarias para el exitoso cumplimiento de la acción dada, que entran en el contenido de la base orientadora de la acción. La parte ejecutora, asegura la transformación dada en el objeto y la parte de control, está dirigida a seguir la acción, a confrontar los resultados obtenidos.

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 (p. 65)

La propia autora clasificaba las habilidades en lógicas - intelectuales y práctico - manipulativas, de acuerdo al plano donde transcurren el mayor por ciento de las acciones que integran dichas habilidades. En esta misma línea definió, de acuerdo al nexo - teoría o práctica, las habilidades teóricas o prácticas - experimentales (Talizina, 1984, p. 165)

Según Petrovsky (1987), de acuerdo al tipo de actividad las habilidades pueden ser habilidades de estudio, habilidades deportivas, habilidades laborales, habilidades artísticas, entre otras (p. 267). Otros autores van más allá en el establecimiento de criterios y nuevos paradigmas de habilidades. Por ejemplo, González (1995), cataloga las habilidades en generales y específicas (p.323)

Mientras que Silvestre, y Zilberstein (2002), aluden habilidades generales y específicas, Ruiz (2005) propone habilidades generales, específicas, laborales, docentes y profesionales, Cañedo (2005), considera habilidades intelectuales o teóricas y habilidades prácticas o profesionales (p.165).

Las diferentes clasificaciones de las habilidades dan de forma directa una amplia perspectiva al crecimiento de la personalidad, tanto en un sentido cuantitativo como cualitativo, permiten el desarrollo en una forma constructiva, independientemente y autodidacta.

Se asumen las habilidades profesionales, tratadas en el proceso de enseñanza aprendizaje, en el ejercicio de la profesión y se definen en función de la asimilación por el alumno de los modos de actuación que tienen como base los conocimientos de la carrera, los hábitos inherentes a la profesión y los valores que se deben formar.

Las habilidades profesionales en la ETP, han sido objeto de estudio de Lanuez (1990); Pino (2003); Sánchez (2007); Odio (2010); Aragón (2013); Benítez, y Mena (2016); Curbeira, Bravo, y Morales (2019); León (2020), entre otros. Los cuales coinciden en que son imprescindibles para la formación de un profesional competente, formado sobre la base del saber hacer.

La "habilidad profesional es aquella que permite integrar los conocimientos y elevarlos al nivel de aplicación profesional, dominar la técnica para mantener la información actualizada, investigar, saber establecer vínculos con el contexto social y material". (Mestres y otros., 1995)

Las habilidades profesionales constituyen "...el contenido lógico de las acciones que realiza el profesional al interactuar con los objetos de la profesión" (Fuentes, 2005, p.45). Se señala en este caso que se conciben las acciones que el profesional debe aplicar para solucionar problemas propios de la profesión.

Las habilidades profesionales "constituyen una dimensión del contenido como componente del PEA y se manifiestan en el sistema de acciones intelectuales y prácticas que, al sistematizarse y ejercitarse, permiten el desempeño integral en la realización de labores productivas y en la solución de problemas inherentes a las

tareas y ocupaciones expresadas en su calificador de cargo. (Curbeira y otros., 2019, p.3)

En las definiciones anteriores se observa que hay coincidencias al considerar que, en el caso de las habilidades profesionales, estas se corresponden con los modos de actuación reflejados en el modelo del profesional, no las enmarcan desde las diferentes asignaturas del currículo, aunque algunos destacan la importancia de su formación a través del proceso docente educativo.

Las habilidades profesionales son “acciones y operaciones ordenadas, que pueden integrarse, subordinadas a una profesión concreta, pueden formar parte de una asignatura o de varias asignaturas ya sea de forma implícita o explícita, que son sistematizadas en el proceso de la actividad, responden a un objetivo concreto y permiten la solución de los más diversos problemas de una determinada profesión (Curbeira y otros., 2017, p.3)

Se asume la definición anterior al tener en cuenta que una acción (elaborar pastas alimenticias) constituye un sistema complejo de operaciones (identificar, seleccionar, aplicar Elaborar), de forma sistemática y consciente necesarias para la regulación de la actividad (clase de práctica laboral). Las acciones se relacionan con los objetivos y las operaciones con las condiciones.

Las habilidades profesionales se dividen en dos grandes grupos, habilidades profesionales específicas y habilidades profesionales básicas. Las primeras son aquellas que se modifican con el cambio de las nuevas tecnologías y son transitorias, perecederas y por tanto variables.

Las segundas adquieren una importancia extraordinaria por su carácter permanente a lo largo de la vida laboral del profesional y se catalogan como duraderas, imperecederas y por tanto esenciales para el desempeño en de las funciones en las entidades (Hernández, 2014, p.46)

El alumno debe adquirir progresivamente los conocimientos, habilidades y valores, que le permitan la realización de las operaciones que configuran cada acción, de forma que pueda «aprehenderse» de los métodos, para la solución de los

problemas profesionales, que deberán enfrentar en la actividad práctica profesional.

La evaluación de la adquisición de habilidades profesionales es preciso "[...] sobre la base de los controles realizados, emitir una evaluación más acertada e integral del estado en que se encuentra el nivel de desarrollo de una habilidad, insuficiencias, por consiguiente, la evaluación debe abarcar períodos de los cuales se hayan realizados actividades variadas (Márquez Rodríguez, 1995.p.18).

Los principios a tener en cuenta para evaluar las habilidades profesionales son el carácter complejo y multifacético del sujeto de aprendizaje, el carácter multilateral de las influencias que recibe dicho sujeto, carácter rector de la educación y la enseñanza como procesos especialmente organizados para dirigir el desarrollo de la personalidad y en particular de las habilidades (Garib, 2016, p. 26)

Otros principios son el carácter activo de los participantes en el sentido de que ambas partes necesariamente, tienen que participar en el control y regulación del aprendizaje, carácter individualizado del proceso de apropiación de las manifestaciones del dominio de una habilidad sin obviar las especificidades de un modelo preconcebido como marco de referencia para la evaluación (Garib, 2016, p. 26)

Las habilidades profesionales se evalúan como mínimo una vez al mes. Se tienen en cuenta los indicadores establecidos para la evaluación de los trabajos prácticos. Estos indicadores no se aplican de modo rígido, se utilizan según la actividad que se trate (Ministerio de Educación, 2013, p.43)

La evaluación de las actividades prácticas tiene un valor de 100 puntos, según la resolución 238/2014 (Ministerio de Educación, 2014). La evaluación de las actividades prácticas tiene un valor de 100 puntos, según la resolución 238/2014 (Ministerio de Educación, 2014). El docente puede utilizar todos los indicadores o seleccionar según las características de la habilidad profesional a desarrollar en cada caso y de esta forma elaboraran la norma y clave correspondiente (p.16), como se muestra a continuación:

1. Calidad del Trabajo.
2. Habilidad (Planificada)
3. Productividad del Trabajo.
4. Disciplina Laboral.
5. Actitud Ante el Trabajo
6. Cumplimiento de las normas de PHT.

La habilidad profesional elaboración de pastas alimenticias, se forman en la unidad-2, de la asignatura Práctica Laboral del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos. Es considerada básica, a partir del nivel de generalidad y transferencia, permite formar un especialista con perfil amplio, capacidad y flexibilidad.

La habilidad profesional elaborar, significa” preparar un producto por medio de un trabajo adecuado” (Diccionario Océano de la Lengua Española, 2022). Se asume como “preparar un producto a través de la combinación y tratamiento adecuado de cada uno de los ingredientes que lo conforman” (Real Academia Española, 2022).

El adecuado desarrollo de la habilidad profesional elaborar permite al Técnico Medio en Elaboración de Alimentos enfrentar los problemas de la profesión, analizar la solución más racional y ejecutar las actividades con independencia y creatividad con una cultura general y profesional.

La elaboración de pastas alimenticias es un “conjunto de procedimiento o los que se someten las pastas alimenticias para modificar sus condiciones, la conservación, el sabor, adecuar la apariencia u optimizar el valor nutricional” (Brito, 2019, p.4). Es una habilidad que el Técnico Medio en Elaboración de Alimentos de tercer año, debe formar en las clases de Práctica Laboral.

Se denomina pasta a los alimentos preparados con una masa cuyo ingrediente básico es la harina, mezclada con agua, y a la cual se puede añadir sal, huevo u otros ingredientes, conformando un producto que generalmente se cuece en agua hirviendo.



Son un alimento básico y de los más consumidos por la población por ser bajo en grasas y sin colesterol. Proporciona energía fácilmente aprovechable para el metabolismo oxidativo, mantiene el nivel de glucemia y favorece el correcto funcionamiento del sistema gastrointestinal.

Existen varias recetas de pastas alimenticias que requieren de un profundo dominio de cada una de las acciones y operaciones para elaborarlas correctamente, se parte de conocer las características de las pastas y de los productos que las complementan, de una adecuada selección de los equipos, utensilios y de la materia prima.

Asimismo, se les debe aplicar las técnicas de pesar y medir los ingredientes, verificar cantidades y procesos de elaboración, registrar la temperatura de cocción y los puntos de control de calidad para prevenir, eliminar o reducir la aparición de peligros de la inocuidad alimentaria.

Desde esta perspectiva, los alumnos se forman en el dominio de los conocimientos tecnológicos y habilidades profesionales de la especialidad que le permiten asimilar los nuevos cambios, competencias tecnológicas y laborales en el contexto de las nuevas formas de gestión del MEC.

1.3. La carta de instrucción para la elaboración de pastas alimenticias en la formación de habilidades profesionales, desde la clase práctica en el contexto de las nuevas formas de gestión del MEC

A partir del triunfo de la Revolución en 1959 se concibe, de manera paulatina, la incidencia de las entidades laborales en la formación del profesional de nivel medio. Así, de diferentes formas y no siempre a la altura de las demandas socio laborales, el alumno de la ETP ha estado vinculado al proceso productivo y de servicios en el contexto laboral.

Se entiende este último como "el escenario en las entidades laborales, estatales o por cuenta propia, donde se produce la interrelación estrecha de educadores y alumnos de la especialidad y de estos con el medio, a través de actividades

pedagógicas individuales y colectivas que facilitan el desarrollo técnico-profesional integral de los profesionales en formación" (Mena, 2016, p. 14).

Sin embargo, no fue hasta la década de 1990, con el inicio del Período Especial, cuando comenzó a producirse una verdadera toma de conciencia sobre el papel de la entidad laboral en el proceso de ETP, matizado por las insuficiencias humanas y materiales que afectaron a las escuelas politécnicas (Mena y otros., 2019, p.19).

Como efecto de la crisis, parte del proceso de enseñanza práctica, comenzó gradualmente a realizarse en los escenarios productivos con la participación de los profesionales de las empresas como docentes (aulas anexas y prácticas laborales).

Es decir, el tutor tradicional de la entidad laboral aumentó sus funciones formativas, ahora como docente del proceso de enseñanza práctica de la ETP. Por otro lado, las condiciones de los procesos productivos y de servicios resultan novedosas si se aspira al desarrollo de una clase de enseñanza práctica, que hasta el momento era preconcebida para la estabilidad de los talleres docentes.

Como resultado, las formas organizativas tradicionales para el desarrollo del currículo en las condiciones áulicas de la escuela, entraron en contradicción dialéctica con los nuevos contenidos que a partir de entonces caracterizaron el proceso de ETP en condiciones de producción y servicios.

Las formas de organización de la enseñanza se definen de distintas formas, aunque en lo fundamental la mayoría coincide en una definición clásica, al expresar que son las distintas maneras en que se manifiesta externamente la relación docente- alumno, es decir, la confrontación del alumno con la materia de enseñanza bajo la dirección del docente. (Labarrere, y Valdivia, 1991, p.137).

Por su parte (Álvarez, 1999), plantea que la forma de organización, es el orden que adopta el proceso para alcanzar el objetivo, en el que se destaca primero la relación docente-alumnos (p.15). Criterio que se toma como referencia para analizar las diferentes formas de organización en la ETP como nivel educativo y en particular en el Técnico Medio de Elaboración de Alimentos.

Como se aprecia, estos autores abordan puntos de contacto, en particular en la relación docente-alumnos, solo que en este nivel educativo existe otro agente que participa en el proceso, el tutor de la entidad laboral, es decir, se da la relación docente-alumno-tutor y la confrontación del aprendizaje con la materia de enseñanza según el modelo del profesional.

En este sentido, bajo el encargo social de esta educación, formar técnicos de nivel medio y obreros calificados para las entidades laborales, las actividades docentes adoptan características particulares desde una proyección integradora, se forman profesionales y se pueden ubicar actividades académicas, laborales e investigativas.

Se incluyen en las actividades académicas las clases teóricas, clases teórico-prácticas y las clases prácticas, clase de laboratorio, clases de taller, tele clase, video clase, entre otras. Dentro de las actividades laborales, las prácticas pre-profesionales y profesionales y dentro de las actividades investigativas los distintos tipos de proyectos y la Tarea Integradora.

En el contexto laboral las aulas especializadas en los centros-politécnicos y las anexas en las entidades laborales son un espacio pedagógico muy importante para el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje en la formación profesional, el tipo de clase que se corresponde con los objetivos a lograr en cada actividad en específico.

A partir del campo de esta investigación se considera recurrente efectuar una breve sistematización en relación con la clase práctica a utilizar en la especialidad Técnico Medio Elaboración de Alimentos. Se encuentra sustento en la Didáctica de las especialidades de la ETP y la Metodología de la Enseñanza para la Tecnología de Elaboración de los Alimentos y la Práctica Laboral. (Abreu, 2004, p.65), como se observa en la figura 1 (Anexo 1).

La preparación básica es la actividad que realiza el docente o especialista de la producción o los servicios para impartir una asignatura de enseñanza práctica, parte del estudio detallado del modelo profesional de la especialidad, los objetivos y las habilidades a alcanzar por año, el análisis general del programa de estudio a

desarrollar y su vinculación con el resto de las asignaturas. (Ministerio de Educación, 2013, p.23).

Estas acciones, determinan el nivel de partida que se debe tener en consideración, para la planificación, organización y desarrollo del proceso de enseñanza práctica que se efectúa a partir del mes de mayo del curso anterior. (Ministerio de Educación, 2013, p.23)

Desde la realización de las acciones a través de las asignaturas, se contribuye a que los alumnos puedan enfrentarse a problemáticas organizacionales o de sistemas complejos. Además, incorporan los conocimientos, destrezas, herramientas y metodologías adquiridas de naturaleza científica, técnica, tecnológica y profesional, al emplear métodos problemáticos para la adquisición del nuevo conocimiento.

En la especialidad de Elaboración de Alimentos, el docente que imparte la asignatura Práctica Laboral, debe efectuar un análisis del modelo del profesional y su accionar en las nuevas formas de gestión económica y establecer los nexos con el resto de las asignaturas, de esta forma puede establecer un nivel de partida para la clase práctica, teniendo en cuenta.

- ✓ El estudio de las orientaciones metodológicas de la asignatura y la bibliografía, en particular el texto básico.
- ✓ La búsqueda de información del área profesional a que pertenece la asignatura a impartir, lo que permite conocer el nivel, extensión y profundidad de los conocimientos y habilidades profesionales a formar por los alumnos.
- ✓ Marco teórico referencial al sistema de conocimientos que el alumno debe dominar para formar la habilidad.
- ✓ Determinación de la habilidad a formar y su respectiva operacionalización.
- ✓ Análisis para determinar si el PEA se desarrollará de forma frontal o no y los posibles planes de rotación a aplicar para garantizar la adquisición de las habilidades profesionales por todos los alumnos.
- ✓ Se analizarán los documentos que rigen el trabajo metodológico y de

evaluación vigente, así como los objetivos y procesos sustantivos vinculados al proceso de enseñanza práctica.

✓ Se realiza el estudio de los documentos que rigen la política educacional y las orientaciones específicas de la ETP para el desarrollo de la enseñanza práctica.

La etapa de preparación previa al planeamiento, es aquella que está dirigida al estudio interno del programa de la asignatura, a partir de los objetivos generales y específicos, las habilidades profesionales, los planes temáticos y analíticos, las orientaciones metodológicas y la distribución del fondo de tiempo en el período de formación. (Ministerio de Educación, 2013, p.24)

Se realiza un estudio del tratamiento metodológico de los sistemas de clases que permiten planificar y organizar los contenidos, medios de enseñanza y los materiales de estudio especializados disponibles en función de los objetivos definidos, sobre la base de lo establecido en el programa de estudio y los tipos de producción o de servicios que se programen.

Además, se analizar las potencialidades de los contenidos teóricos y prácticos para la salida de los programas transversales, en particular, el trabajo político ideológico, la lengua materna, la cultura económica y tributaria, así como su relación con el ahorro y la aplicación de las normativas de seguridad y salud en el trabajo.

Es necesario, determinar las actividades prácticas a realizar durante el desarrollo del programa de estudio, garantizar que el docente domine adecuadamente las mismas, mediante la ejercitación práctica total o parcial, con la anticipación debida, en los talleres, áreas de campo, polígona de la construcción, laboratorios y aulas anexas.

Asimismo, es importante tener presente los elementos metodológicos y didácticos básicos que los profesores o especialistas deben conocer para cumplir con los objetivos, contenidos y el fondo de tiempo, en particular, las primeras unidades a desarrollar al inicio del programa. Se tomará de base el diagnóstico de los alumnos.

No menos importante resulta, tener en cuenta el resultado del diagnóstico y las características psicológicas de los alumnos de este nivel educacional, propios de la situación social de desarrollo, donde el estudio todavía sigue teniendo un papel importante en el desarrollo personal, aunque se encuentre en el umbral de la vida como trabajador. (Bermúdez y otros, 2014, p.272)

En la etapa de preparación previa de los docentes o especialistas debe culminar con la dosificación y el tratamiento metodológico del sistema de clases, precisando el número de clases, los objetivos de cada una de ellas, los medios de enseñanza y las actividades prácticas que deben desarrollar los alumnos, así como el sistema de evaluación que se aplicará para dar seguimiento al aprendizaje. (Ministerio de Educación, 2013, p.25)

La preparación de la clase de enseñanza práctica, que constituye la fase final del proceso de planificación de la actividad práctica, debe constar con la elaboración del plan de clase, la carta de instrucción, el plan de rotación, cuando sea necesario y la norma y clave de evaluación para el seguimiento del aprendizaje del alumno.

Además, el plan de clase es parte integrante de un sistema de clases, constituye una unidad en sí misma, con objetivos y contenidos definidos. Es confeccionado por el docente o el especialista de la producción y aprobado por el departamento con antelación suficiente a su desarrollo.

El docente o el especialista tiene en cuenta la relación directa del sistema de clases con el objetivo general del programa de estudio y puntualiza las habilidades profesionales que los alumnos deben adquirir para el desempeño de la especialidad.

Es elemento fundamental a considerar en la preparación de la clase, la estructura didáctica de la clase de enseñanza práctica, donde la demostración por el docente de los procesos, acciones y operaciones, con los procedimientos es un principio de la misma.

La introducción de la clase práctica, precisa de la utilización de una carta de instrucción, elemento que representa un aspecto importante para iniciar con la formación de la habilidad profesional, que en lo particular en la especialidad Técnico Medio Elaboración de Alimentos, se precisa además de las cartas tecnológicas para elabora los diferentes platos.

Dado el problema en la formación y desarrollo de las habilidades profesionales que se le plantea a la ETP y en particular en la especialidad Técnico Medio Elaboración de Alimentos, no se logrará solventar sin el empleo de formas concretas y estables de organización de la enseñanza práctica.

Resulta vital estructurar de tal forma la participación escolar en los escenarios productivos, que se logre una correcta impartición de las clases prácticas, teniendo en cuenta lo siguiente:

- ✓ El carácter bilateral del proceso de enseñanza práctica, donde el profesor tiene la posibilidad de conducir directamente y sin interrupción el proceso formativo de sus alumnos.
- ✓ El progreso de los alumnos ante el empleo de los adecuados métodos del PEA.
- ✓ La organización escolar que facilita una alternancia correcta de horarios donde se combine coherentemente el trabajo físico e intelectual con el descanso.

Una vez explicados los fundamentos teóricos y desde esta misma perspectiva de análisis, se estima necesario un acercamiento a la carta de instrucción “documento que elabora el profesor para uso del alumno, como guía para su auto preparación mediante el trabajo independiente, para el desarrollo de la actividad práctica”. (Abreu, y Soler, 2014, p.318)

Contextualizada a esta investigación, relaciona la utilización del conjunto de condiciones concretas necesarias para el desarrollo exitoso y el cumplimiento de la elaboración de pastas alimenticias. Es muy importante, debido a que antes de que el alumno realice cualquier actividad práctica, es necesaria la adquisición de todos los conocimientos necesarios.

La carta de instrucción, constituye Base Orientadora de la Acción (BOA), con un carácter rector respecto a la parte ejecutora y de control, la parte orientadora asegura la calidad de la ejecución y el control (Bermúdez, 1998, citado en Abreu, y Soler, 2014, p.320).

La Base Orientadora de la Acción (BOA), debe incluir todos los conocimientos y condiciones necesarias en las que debe apoyarse la ejecución y el control de la acción y debe incluir también la motivación, importante para desarrollar con éxito cualquier actividad. (Leontiev, 1988, p.456)

Se debe considerar, que constituye un medio de enseñanza aprendizaje para la realización de las clases prácticas. Por su clasificación se agrupa entre los medios de percepción directa que son aquellos que para su utilización en el aula o fuera de ella, solo requieren la percepción mediante mecanismos sensoperceptibles donde el órgano sensorial que se utiliza es la vista. (González, 1986)

Facilita la transmisión de información, el desarrollo de habilidades en la solución de ejercicios y tareas, la orientación para el trabajo experimental, para el estudio individual y la vinculación del alumno en sentido amplio. (Abreu, y Soler, 2014, p.320)

Posibilita una mayor eficiencia de los órganos sensoriales en la captación de información creando las condiciones para que los conocimientos adquiridos permanezcan en la memoria, transmite mayor cantidad de información en menos tiempo, motiva el aprendizaje y activa las funciones intelectuales para la adquisición de los conocimientos.

En la carta de instrucción se declaran, según las características de la actividad práctica, el orden operacional y los procedimientos, pasos tecnológicos, herramientas, normas técnicas, esquemas, normativas de seguridad y salud en el trabajo y medios necesarios para la realización de la tarea o proceso productivo o de servicios planificado. (Ministerio de Educación, 2013, p.31)

Puede tener diferentes formatos y está condicionada por los contenidos a impartir y variantes de actividades prácticas. Su contenido debe cumplir con los elementos básicos que requiera la actividad práctica a desarrollar. Desde esta posición



asumida por la autora se diseña la carta de instrucción, contextualizada en la especialidad Técnico Medio Elaboración de Alimentos, como se muestra en la siguiente figura

Figura 1. Estructura de una carta de instrucción en la especialidad Técnico Medio Elaboración de Alimentos

Carta de instrucción No ____						
Asignatura. Práctica Laboral (Cocina)						
Tiempo: _____						
Objetivo (1)	Habilidad a formar (2)	Tema y sumario (3)	orden lógico de acciones y operaciones (4)	Herramientas y utensilios (5)	Medidas de protección e higiene (6)	Bibliografías a utilizar (7)

Fuente. Elaboración propia: Lic. Marileisy Castillo Benavidez

La carta de instrucción diseñada e implementada en la práctica pedagógica por la autora en las clases prácticas para la elaboración de pastas alimenticias consta de siete columnas, en la columna 1 se debe precisar el objetivo a lograr por los alumnos en la clase práctica.

En la columna 2, se coloca la habilidad profesional a formar teniendo en cuenta el modelo del profesional, programa de la asignatura Práctica Laboral, el tema y sumario se coloca en la columna 3. En la columna 4 se recomienda que el docente coloque de forma ordenada y con una secuencia lógica las acciones y operaciones que el alumno debe ir ejecutando para elaborar un plato de pastas alimenticias.

En la columna 5, se deben enumerar los utensilios de trabajo, herramientas que el alumno va a utilizar durante el proceso de elaboración de las pastas. En la columna 6, se precisan todas las medidas de protección e higiene relacionadas con la seguridad del alumno y en la 7 la bibliografía básica a emplear y la complementaria como (Wikipedia, multimedia, videos).

Esta carta de instrucción cumple la función didáctica, posibilita la acción específica que expresa el objetivo a lograr por el alumno en la actividad práctica y la función gnoseológica al favorecer junto a la asimilación del contenido, aplicar los procedimientos de la propia actividad y la fijación en los alumnos (García, 2004; citado en Abreu, y Soler, 2014, p.320)

Desde la lógica del conocimiento el material coadyuva a la adquisición, por los alumnos de las vías educativas, la creación de modelos y representaciones. Cumple la función psicológica al transformarse en un factor emocional grato y duradero por descubrir, solucionar por él mismo, con la observación del docente la actividad práctica. (García, 2004; citado por Abreu, y Soler, 2014, p.320)

Además, desarrolla un clima favorable durante el proceso, facilita el cambio de actividad y libera la rutina, promueve el autoconocimiento, la autorregulación y la realización personal de los alumnos. Se expresa en diseños flexibles, versátiles, participativos, que parte del nivel real de los alumnos, sus intereses e individualidades, y los guían hacia el logro de un objetivo superior.

La función educativa, es de vital importancia puesto que el alumno forma valores éticos ante el estudio, pone en práctica los conocimientos recibidos en clases, logra una interdisciplinariedad con relación a todas las asignaturas que recibe y de estudio- trabajo.

La carta de instrucción debe ir acompañada de la ficha técnica de elaboración y costo “documento que permite la realización de una preparación culinaria, con regularidad en diferentes escenarios y momentos, logra la estandarización en la producción”. (Morilla, 2015, p.799).

Aporta información sobre el costo de la elaboración, la cantidad de materias primas a utilizar en cada ración en unidades de medida, la técnica culinaria, temperatura, tiempo de elaboración y cocción, equipos y utensilios, la presentación del plato, puede incluir foto y el rendimiento del producto. Además, se determina el costo del plato el precio.

La ficha técnica de elaboración y costo complementa las acciones necesarias para el desarrollo de las habilidades profesionales. Además, es muy importante para normalizar la producción culinaria y organizarla, facilitar la gestión de compra, regular la decoración de los platos, limitar los errores técnicos y evitar la pérdida de alimentos (Morilla, 2015, p.799).

#### Conclusiones del capítulo

Se concluye el capítulo haciendo referencia a que, en el PEA de la ETP, la formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias se logra a partir de acciones y operaciones que se manifiestan estrechamente relacionadas en unidad dialéctica y en forma de sistema.

La carta de instrucción y la ficha técnica de elaboración y costo son importantes para lograr el adecuado PEA en la clase de Práctica Laboral; desarrollar los conocimientos propios de la especialidad, la motivación, la responsabilidad, el desarrollo de habilidades profesionales en la solución de ejercicios y tareas y la orientación para el trabajo experimental, individual y grupal.

## CAPÍTULO 2. PRINCIPALES RESULTADOS DEL DIAGNÓSTICO. MANUAL DIDÁCTICO CONTENTIVO DE CARTAS DE INSTRUCCIÓN PARA LA FORMACIÓN DE HABILIDADES PROFESIONALES EN EL TÉCNICO MEDIO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

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 pastas alimenticias; en el segundo de acuerdo a las potencialidades y dificultades detectadas se propone un manual didáctico contentivo de cartas de instrucción y en el tercero se comprueban los resultados obtenidos con su aplicación.

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

El CP "Rubén Martínez Villena" posee 255 alumnos en curso diurno divididos por las especialidades de Técnico Medio en Elaboración de Alimento, Servicios Gastronómicos, Capital Humano, Trabajo Social, Comercio, Contabilidad y 3 obreros calificados, Auxiliar en Elaboración de Alimento, Belleza y electricidad.

Además, 67 trabajadores docentes y 8 no docentes, 3 cuadros con sus reservas y planes individuales que les permiten la constante preparación. El universo juvenil está constituido por 12 trabajadores, 8 son militantes de la UJC, tres de ellos son reservas del primer nivel de preparación, se trabaja con el resto para que formen parte de la Reserva Especial Pedagógica y Técnica.

En la institución educativa se implementan las nuevas formas de trabajo del Tercer Perfeccionamiento del Sistema Nacional de Educación. Se cuenta con el Proyecto Educativo institucional, un Currículo Institucional, contextualizado y flexible, que se nutre de todas las actividades diseñadas a partir de las necesidades y potencialidades de los educandos, docentes, familia y comunidad, se incluye las empresas y entidades laborales. Todos los grupos tienen Proyectos Educativos según el diagnóstico.

Existe una baja disponibilidad técnica pues poseen 16 computadoras y de ellas 5 sin funcionar por dificultades técnicas, tiene un ecosistema informacional MINED, es decir una intranet donde interactúan educandos y docentes. Lo que afecta el PEA al verse limitada la consulta de bibliografía actualizada, que permita desarrollar conocimientos, hábitos y habilidades, según los adelantos de la ciencia y la técnica.

En este sentido se realiza un estudio diagnóstico durante el curso 2021- 2022, de una la población de 35 alumnos de la especialidad de Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, se seleccionó como muestra 15 alumnos de 2. año del CP "Rubén Martínez Villena" del municipio Cabaiguán, que representan el 48 % de la población.

Se partió de una constatación inicial donde se comprobó el estado real de la

muestra. Se precisó la definición de la variable operacional, nivel de formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias. Se conceptualiza como la expresión escalonada del conocimiento de las acciones y operaciones durante la asignatura Práctica Laboral, que contribuye a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

Se operacionaliza, en dimensión cognitiva y dimensión afectiva-procedimental. La dimensión cognitiva está dada por el dominio los contenidos teóricos relacionados con la formación de las habilidades profesionales en la elaboración de las pastas alimenticias, necesarios para el ejercicio de la actividad laboral y la inserción en el contexto socio económico cubano según las nuevas formas de gestión en el MEC.

La dimensión afectiva-procedimental se conceptualiza como la aplicación de las acciones y operaciones, que mediante una secuencia lógica en la carta de instrucción y ficha técnica, permiten contribuir a la formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias según las nuevas formas de gestión 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 pastas alimenticias 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 pastas alimenticias.

1.3-Dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de pastas alimenticias.

#### Dimensión 2. Afectiva-procedimental

2.1- Aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

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

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

Variable propuesta: manual didáctico contentivo de cartas de instrucción para la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias que contribuye a la formación de habilidades profesionales en el proceso de elaboración de las pastas alimenticias en los alumnos de 2. año de Técnico Medio Elaboración de Alimentos, según las nuevas formas de gestión en este sector.

En el proceso de investigación se efectuó un análisis de documentos (Anexo 2), en los mismos solo se evidencian precisiones didáctico-metodológicas para la asignatura de Tecnología de la Elaboración de los Alimentos, para dar tratamiento al proceso de desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos. Además, con respecto a la carta de instrucción se brindan orientaciones, pero no se establece una estructura.

Durante las clases de las asignaturas Tecnología de Elaboración de Alimentos y Practica Laboral se aplicó la observación pedagógica (Anexo 3) y para la evaluación de los indicadores se estableció una escala valorativa en alto, medio y bajo (Anexo 4). Se constató en relación a la dimensión cognitiva y en particular al indicador 1.1 que:

De un total de 18 alumnos que integran la muestra, se ubican en el nivel bajo 14 alumnos para un 78 %, es decir, que solo dominaba uno de los contenidos teóricos, tipos y otros la definición de pastas alimenticias. Se encuentran en el nivel medio 2 alumnos que representan un 11 %, dominan dos elementos, la definición y las características.

En el nivel alto hay 2 alumnos para un 11 %, al dominar los elementos teóricos básicos: la definición, importancia, características, aporte nutricional, diferentes

tipos de pastas alimenticias, utensilios y equipos necesarios, acciones y operaciones para la elaboración.

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 pastas alimenticias. Se ubican en el nivel bajo 14 alumnos que representan un 78 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones, identifican las materias primas.

En el nivel medio se colocan 3 alumnos, que representan un 17 %, al dominar y dos acciones y las operaciones de estas, identificar las materias primas y los utensilios y equipos. En el nivel alto se ubica 1 alumno para un 5 %, domina cuatro de las acciones y operaciones, identifican las materias primas, las diferentes formas de contaminación de los alimentos y el método y las técnicas de cocción a emplear.

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 pastas alimenticias, se pudo constatar que en la escala del nivel bajo se existen 16 alumnos que representan un 86% en relación con la muestra, al identificar las materias primas a emplear y los procedimientos correspondientes.

En el nivel medio se ubicaron 1 alumno que representa un 7 %, se constató que solo dominaban entre dos y tres de las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, al identificar las materias primas a emplear y los equipos y utensilios necesarios para la elaboración y los procedimientos correspondientes.

En el nivel alto se encuentra 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 pastas alimenticias, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

En el indicador 2.2, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de pastas alimenticias, se constató que en la escala de nivel bajo se

encontraban 14 alumnos para un 78%, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia.

En la escala de nivel medio se colocaron 2 alumnos para un 11 %, de forma relativa en relación con la muestra y en la escala de nivel alto 2 alumnos para un 11%, en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; mientras que en la escala de nivel alto solo se encontraba 2 alumno para un 11 %, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia. Estos resultados se pueden observar en la tabla 1 (Anexo 5).

Durante las clases de las asignaturas Tecnología de Elaboración de Alimentos y Práctica Laboral se aplicó un análisis del producto de la actividad (Anexo 6), 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 pedagógica.

En la dimensión cognitiva, se constató que con relación a la dimensión cognitiva y en particular al indicador 1.1, se ubican en el nivel bajo 14 alumnos para un 78 %, es decir, que solo dominaba uno de los contenidos teóricos relacionados con la elaboración de las pastas alimenticias, tipos y otros la definición de pastas alimenticias.

En el nivel medio hay 2 alumnos que representan un 11 %, dominan dos elementos, la definición y las características. En el nivel alto, 2 alumnos para un 11 %, al dominar los elementos teóricos básicos: la definición, importancia, características, aporte nutricional, diferentes tipos de pastas alimenticias, utensilios y equipos necesarios, acciones y operaciones para la elaboración.

El indicador 1.2, se ubican en el nivel bajo 14 alumnos que representan un 78 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones para preparar el puesto de trabajo y los procedimientos correspondientes, identifican las materias primas. En el nivel medio hay 3 alumnos, que representan un 17 %, al dominar dos acciones y las operaciones de estas, identificar las materias primas y los utensilios y equipos.



En el nivel alto se ubica 1 alumno para un 5 %, domina cuatro de las acciones y operaciones, al identificar las materias primas y los utensilios y equipos las diferentes formas de contaminación de los alimentos, el método y las técnicas de cocción a emplear.

En el indicador 1.3, el cual se relaciona con el dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de pastas alimenticias, se ubican en el nivel bajo 13 alumnos para un 72 %, solo domina uno de los procedimientos teóricos, los pasos para la aplicación del método de cocción adecuado.

De igual forma se encuentran en el nivel medio 3 alumnos, lo que representa de forma relativa un 17 %, 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 %, domina todos los procedimientos para elaborar las pastas alimenticias.

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 pastas alimenticias, se pudo constatar que en la escala del nivel bajo se existen 16 alumnos que representan un 86% en relación con la muestra, al identificar las materias primas a emplear y los procedimientos correspondientes.

En el nivel medio se ubicaron 1 alumnos que representa un 6 %, se constató que solo dominaban entre dos y tres de las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, al identificar las materias primas a emplear y los equipos y utensilios necesarios para la elaboración y los procedimientos correspondientes.

En el nivel alto se encuentra 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 pastas alimenticias, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

En el indicador 2.2, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de pastas alimenticias, se constató que en la escala de nivel bajo se encontraban 14 alumnos para un 78%, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia.

En la escala de nivel medio se colocaron 2 alumnos para un 11 %, de forma relativa en relación con la muestra y en la escala de nivel alto 2 alumnos para un 11%, en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; mientras que en la escala de nivel alto solo se encontraba 2 alumno para un 11 %, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia. Estos resultados se pueden observar en el gráfico- 1(Anexo 7).

Además, se aplicó una prueba pedagógica de entrada (Anexo 8), con la finalidad de comprobar el nivel de desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2. año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos. Se obtuvo los siguientes resultados:

En la dimensión cognitiva, indicador 1.1., se corroboró que de un total de 18 alumnos que integran la muestra, se ubican en el nivel bajo 14 alumnos para un 78 %, es decir, que solo dominaba uno de los contenidos teóricos relacionados con la elaboración de pastas alimenticias, tipos y otros la definición de pastas alimenticias.

Se encuentran en el nivel medio 2 alumnos que representan un 11 %, dominan dos elementos, la definición y las características. En el nivel alto hay 2 alumnos para un 11 %, al dominar los elementos teóricos básicos: la definición, importancia, características, aporte nutricional, diferentes tipos de pastas alimenticias, utensilios y equipos necesarios, acciones y operaciones para la elaboración.

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 pastas alimenticias. Se ubican en el nivel bajo 14 alumnos que representan un 78 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones, identificar las materias primas.

En el nivel medio se colocan 3 alumnos, que representan un 17 %, al dominar y dos acciones y las operaciones de estas, identificar las materias primas y los utensilios y equipos. En el nivel alto se ubica 1 alumno para un 5 %, domina cuatro de las acciones y operaciones, identifican las materias primas, las diferentes formas de contaminación de los alimentos y el método y las técnicas de cocción a emplear.

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 pastas alimenticias, se pudo constatar que en la escala del nivel bajo se existen 16 alumnos que representan un 86% en relación con la muestra, al identificar las materias primas a emplear y los procedimientos correspondientes.

En el nivel medio se ubicaron 1 alumno que representa un 7 %, se constató que solo dominaban entre dos y tres de las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, al identificar las materias primas a emplear y los equipos y utensilios necesarios para la elaboración y los procedimientos correspondientes.

En el nivel alto se encuentra 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 pastas alimenticias, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

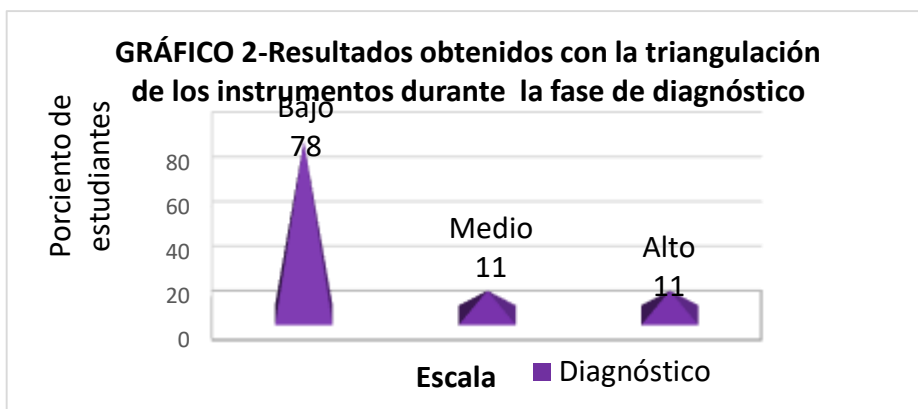
En el indicador 2.2, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de pastas alimenticias, se constató que en la escala de nivel bajo se encontraban 14 alumnos para un 78%, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia.

En la escala de nivel medio se colocaron 2 alumnos para un 11 %, de forma relativa en relación con la muestra y en la escala de nivel alto 2 alumnos para un 11%, en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; mientras que en la escala de nivel alto solo se encontraba 2 alumno para un 11 %, siempre muestra interés, responsabilidad y alto nivel de independencia.

Después de aplicado el diagnóstico inicial y con la finalidad de triangular la información de los diferentes instrumentos aplicados se elaboró la tabla-2 (Anexo 9) donde se aprecia la relación entre las escalas previamente establecidas (ordinal- nominal), durante la recolección, procesamiento, presentación y análisis de la información.

Se ubican en el nivel bajo, 14 alumnos que representan un 78 % de la muestra; en la escala de nivel medio se ubican 2 alumnos que representa un 11 %, en algunas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia; de los contenidos teóricos, dominan los diferentes tipos de pastas alimenticias, la definición las características y las operaciones para identificar las materias primas y para identificar los utensilios y equipos, además de aplicarlas según las normas y procedimientos técnicos.

Mientras que en la escala de nivel alto se ubican 2 alumnos que representa un 11 %, dominan los elementos teóricos básicos, la definición, importancia, características, aporte nutricional, tipos, utensilios y equipos necesarios, acciones y operaciones para la elaboración. Además, siempre muestran interés, responsabilidad y un alto nivel de independencia al aplicar los procedimientos para la elaboración de las pastas alimenticias, como se muestra en el siguiente gráfico:



Fuente. Elaboración propia: Lic. Marileisy Castillo Benavidez

Estos resultados evidencian potencialidades e insuficiencias. Dentro de las potencialidades que favorecen el proceso se destaca:

- ✓ Motivación por la especialidad y el tema
- ✓ Adecuada formación vocacional
- ✓ Reconocimiento de la importancia de las pastas alimenticias para su desempeño profesional.

Las insuficiencias están en:

- ✓ Bajo nivel de interés, responsabilidad e independencia durante la elaboración de pastas alimenticias
- ✓ Bajo dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias según las normas y procedimientos técnicos.
- ✓ Bajo dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.
- ✓ Insuficiencias en la aplicación de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias

Las potencialidades e insuficiencias detectadas en la fase de diagnóstico de la situación que posee la muestra seleccionada, condujeron a la selección de un manual didáctico contentivo de cartas de instrucción dirigido a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

2.2. Fundamentación de la propuesta. Manual didáctico contentivo de cartas de instrucción para la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias. Concepción del manual didáctico

Etimológicamente, la palabra manual procede del latín manuale manualis, libro portátil, que se puede llevar en la mano. Es una obra didáctica que presenta las

nociones esenciales de una ciencia, una tecnología, un libro en el que se recoge lo más importante de una materia» (Red educativa, 2016, p. 4).

Autores como Choppin (1992), Lugo (2013) y Cossi (2020), consideran que un manual es un documento que contiene en forma ordenada y sistemática información, procedimientos, son soporte de conocimientos, fundamentan una teoría, un modo de concebir el desarrollo del currículum, es un instrumento de codificación de la cultura que previamente se selecciona.

El tipo de manual se determina dando respuesta al propósito que se ha de lograr. Existen diferentes tipos entre los cuales se encuentra el manual didáctico, guía para el docente o dinamizador que contribuye al desarrollo de actividades destinadas a un fin determinado. (FECYT, 2021, p.5).

El manual didáctico cubre carencias bibliográficas y se diseña para solucionar dificultades específicas de los alumnos en la elaboración de pastas alimenticias, ofrece diferentes temas recomendados y las guías de instrucción que permiten vincular la teoría con la práctica. (Proyectos concursales de equipos docentes, 2018, p.7).

En este orden de ideas es importante considerar que la didáctica es aquella rama dentro de la Pedagogía que se especializa en las técnicas y métodos de enseñanza destinados a plasmar las pautas de las teorías pedagógicas. Es una disciplina científico-pedagógica, en la que los focos de interés son los elementos y procesos que intervienen en el proceso de aprendizaje de una persona.

La Didáctica de la ETP tiene por objeto de estudio el proceso de enseñanza aprendizaje en la Educación Técnica y Profesional (teoría y práctica) como un fenómeno específico y particular; ella sistematiza y generaliza los conocimientos científicos y experiencias docentes y con ello desarrolla sus fundamentos teóricos para la dirección de este tipo de educación.

Es necesario considerar que “la carta de instrucción la elabora el profesor o el especialista y constituye parte de la clase práctica. En ella se declaran, las características de la actividad práctica, el orden operacional y los procedimientos, pasos tecnológicos, normas técnicas, medios e instrumentos necesarios para la

realización de la tarea o proceso productivo". (Ministerio de Educación, 2013, p. 31)

Desde este orden de ideas se asume el manual didáctico contentivo de cartas de instrucción, como el documento que de forma ordenada sirve de guía para desarrollar los conocimientos y habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en las clases de Práctica Laboral del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, según las nuevas formas de gestión en el MEC y la tarea ordenamiento.

Se siguieron en orden las siguientes etapas: diagnóstico de las necesidades de los alumnos, objetivos del manual didáctico, recopilación de información con base en bibliografía actualizada, elaboración de los contenidos teóricos y prácticos con una bibliografía actualizada (Proyectos concursales de equipos docentes, 2018, p.7).

Se asume como fundamento filosófico la teoría del materialismo-dialéctico, a partir de la asunción de las relaciones esenciales que se dan en el proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral, desde el punto de vista de sus interrelaciones en constante transformación.

En este orden de ideas, resulta que el PEAf de la asignatura Práctica Laboral debe estar encaminado a formar un alumno que comprenda como objetivo supremo de los aprendizajes, la transformación del contexto socio-laboral en el que se desempeña.

Sociológicamente, la propuesta se fundamenta a partir de que la educación contemporánea se considera un fenómeno social que a partir de su carácter general trasciende a otras esferas del desarrollo humano, establece puntos de contacto con la política, la filosofía, la economía, el arte y la cultura.

Se estima necesario un acercamiento a los fundamentos sociológicos en los que se sustenta la propuesta y se ratifica la importancia de la educación como institución social con funciones y encargos bien determinados. Se concibe al alumno provisto de enfoques transformadores; en interacción directa con el mundo laboral en el que se.

En este sentido, el PEAf se manifiesta a través de las relaciones sociales y se encuentra condicionado por el desarrollo de la producción en donde se desenvuelve y la búsqueda de relaciones laborales con los sujetos que inciden en la transformación de la personalidad, constituye un sistema que fuera de estas no existe.

Para el análisis de los fundamentos psicológicos, se parte de la concepción del carácter social del PEAf, lo que permite asumir como teoría psicológica fundamental el enfoque histórico-cultural del reconocido psicólogo soviético Vigotsky (1968) y sus epígonos Leontiev (1981), Rubinstein (1979), Galperin (1986), Talízina (1988), entre otros.

El proceso al cual se hace referencia en este manual, es portador de la relación sujeto-objeto, en él los alumnos desempeñan un rol protagónico, activo, mientras que el objeto se convierte en receptor de la acción. Este carácter dinámico del alumno en el aprovechamiento de las potencialidades educativas que ofrece el PEAf.

El manual didáctico contentivo de cartas de instrucción, se fundamenta en la pedagogía de la ETP y se asume los conceptos, regularidades, principios, categorías y leyes; además, considera que los educadores y los contextos educativos que inciden en la Pedagogía de la ETP están llamados a impulsar las transformaciones que permitan egresar un trabajador productor con una calificación científica y técnica y una cultura general integral.

Los fundamentos didácticos del manual didáctico para el aprendizaje en relación a la formación de habilidades profesionales para elaborar pastas alimenticias, se encuentra en la concepción del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir de las tres dimensiones que lo integran: humana, técnica y político-social.

El manual didáctico posee características que lo tipifican y diferencian de otros de igual contenido en el contexto de la ETP como nivel educativo y en particular en la especialidad Técnico Medio Elaboración de Alimentos, entre las que se pueden señalar:



-Contiene en forma ordenada y sistemática información y/o instrucciones que sirve de guía para la formación de habilidades profesionales para la elaboración de las pastas alimenticias en cualquier tipo de unidad en el contexto del MEC (estatal o no estatal).

-Ofrece procedimientos precisos en relación al tipo de pasta a elaborar y con la utilización de las cartas de instrucción.

-Es flexible, dinámico y coherente con las acciones y operaciones a ejecutar para formar la habilidad profesional.

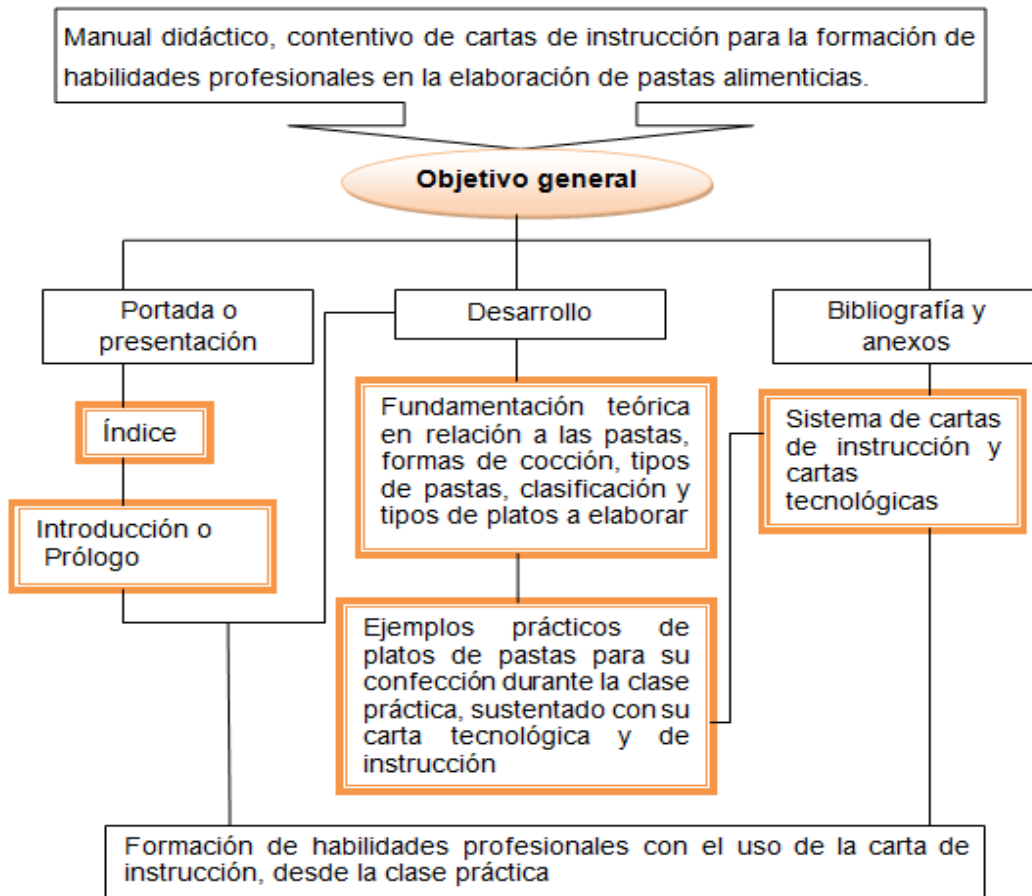
-Permite con facilidad interactuar bajo el principio de relación teoría – práctica durante el proceso de elaboración de las pastas alimenticias.

-Ofrece ejemplos con cartas tecnológicas según los nuevos establecimientos donde se elaboran las pastas alimenticias a partir de las nuevas formas de gestión económica en el MEC (cafeterías, paladares, pizzerías, restaurantes, puntos de ventas de alimentos ligeros).

-Ofrece las normas higiénicas sanitarias para su aplicación durante el proceso de elaboración de pastas alimenticias.

Para la estructura se asume la estructura que ofrece Fincowsky (2008), comprende tres partes primordiales, introducción, desarrollo y conclusiones (p.3). La estructura del manual didáctico, contentivo de cartas de instrucción se muestra en la figura siguiente:

Figura 8. Estructura del manual didáctico, contenido de cartas de instrucción para la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.



Fuente. Elaboración propia. Lic. Marileisi Castillo Benavides

El Manual didáctico contenido de cartas de instrucción se muestra en el anexo 10, el cual posibilita el adecuado desarrollo de la clase en la dinámica del PEAf de la Práctica Laboral, conduce al alumno de Elaboración de alimentos hacia una posición activa, responsable y transformadora en la solución de problemas profesionales que se presentan en el contexto laboral.

El tema 1, historia de las pastas, amplía la cultura y la posibilidad de establecer el diálogo y la reflexión colectiva sobre la actividad profesional productiva de las pastas alimenticias y el intercambio de opiniones que favorecerán la motivación hacia el mismo.

El tema 2, clasificación de las pastas alimenticias permite profundizar en la gran variedad de pastas alimenticias y las características de cada una, de las cuales depende el plato a elaborar, el tiempo de cocción, los ingredientes complementarios y las salsas que se les agregan.

El tema 3, posibilita aplicar adecuadamente la concentración, método necesario para la cocción de las pastas alimenticias y la técnica de escalfar, la cual facilita la adecuada elaboración en dependencia de las propiedades del producto y la finalidad.

El tema 4, constituye una guía para elaborar la pasta alimenticia, con una de las recetas más usadas, con los ingredientes, pasos para la elaboración, y lo complementan imágenes que facilitan.

El tema 5, ofrece los pasos generales para la cocción de la mayoría de las pastas, independientemente de la textura, tamaño y color; que permite a las pastas quedar siempre al dente, es decir suave, pero a la vez firme.

El tema 6, aporte nutricional de las pastas alimenticias, posibilita conocer la importancia de este alimento básico y la necesidad de complementarlo con otros ingredientes para lograr que el organismo se mantenga sano y pueda desarrollar las variadas y complejas funciones.

El tema 7, ofrece una caracterización de cada uno de los utensilios de la cocina necesarios para elaborar las pastas alimenticias, los cuales facilitan el proceso y la adecuada elaboración.

El tema 8, tendencias en el consumo de las pastas, enriquece los conocimientos, la motivación y posibilita adecuar, las nuevas tendencias, al desarrollo del país y la localidad.

El tema 9, cartas de instrucción y fichas técnicas necesarias para la elaboración de pastas alimenticias, permite a los alumnos ejecutar el aprendizaje teórico-práctico durante las clases de Práctica Laboral y en el desempeño profesional.

La carta de instrucción ofrece la habilidad profesional a formar teniendo en cuenta el modelo del profesional por los alumnos en la clase práctica, programa de la

asignatura Práctica Laboral, la secuencia lógica de las acciones y operaciones que ejecutar para elaborar el plato de pastas alimenticias, los utensilios de trabajo, herramientas a utilizar durante el proceso, así como las medidas de protección e higiene relacionadas con la seguridad y la bibliografía básica y complementaria.

Posibilita a los alumnos valorar los resultados individuales y colectivos del trabajo realizado durante el enfrentamiento y solución del problema profesional, conocer sobre los logros y dificultades durante el proceso, refuerza la motivación y comprensión, lo que incide de manera directa en el desarrollo técnico y profesional integral.

### 2.3. Evaluación de los resultados obtenidos con la aplicación del manual didáctico contentivo de cartas de instrucción para la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias

El manual didáctico contentivo de cartas de instrucción se evaluó mediante la aplicación de un pre-experimento pedagógico, durante el curso 2021-2022, en el Centro Politécnico Rubén Martínez Villena. Para garantizar la validez y evaluar los resultados, se combina el control inicial, sistemático y final de las dimensiones de la variable operacional, nivel de formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

Está orientado a comprobar la contribución de manual didáctico contentivo de cartas de instrucción para la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, al comparar los resultados obtenidos en el pre-test y post-test.

La preparación del pre-experimento se efectuó en enero 2022, para realizar esta primera predicción se elaboraron, validaron y procesaron varios instrumentos que conforman el pre-test y el post-test, guía de observación pedagógica (Anexo 3), guía para el análisis del producto de la actividad (Anexo 5), prueba pedagógica de entrada y salida (Anexo 8 y 14), con la finalidad de comprobar el nivel de desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas.

Durante la ejecución se aplicaron diferentes instrumentos. Se partió de la observación pedagógica a las clases de Práctica Laboral (Anexo 3), donde se constató en el indicador 1.1. Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, que:

De un total de 18 alumnos que integraban la muestra, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 14 alumnos para un 78 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, solo dominan uno de los contenidos teóricos, tipos y otros la definición de pastas alimenticias.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 2 alumnos que representan un 11 %, en el post-test hay 12 alumnos para un 65 %, dominan dos elementos, la definición y las características. En el nivel alto había 2 alumnos para un 11 %, en el post-test hay 4 alumnos para un 24 %, al dominar 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 pastas alimenticias, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 14 alumnos que representan un 78 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, al dominar solo una de las acciones, identifican las materias primas y las operaciones correspondientes.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 3 alumnos, que representan un 17 %, en el post-test hay 14 alumnos para un 78 %, al dominar las operaciones de las acciones: identificar las materias primas, los utensilios y equipos y métodos y técnicas de cocción.

En el nivel alto había 1 alumno para un 5 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, domina cuatro de las acciones y operaciones, identifican las materias primas, las diferentes formas de contaminación de los alimentos y el método y las técnicas de cocción a emplear.

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 pastas alimenticias, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 16 alumnos que representan un 86%, en el post-test hay 3 alumnos para un 16 %, al identificar las materias primas a emplear y los procedimientos correspondientes.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 1 alumnos que representa un 6 %, en el post-test hay 13 alumnos para un 72 %, se constató que aplicaban las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, al identificar las materias primas a emplear, los equipos y utensilios necesarios para la elaboración, identificar las materias primas, los utensilios y equipos y los métodos y técnicas de cocción, así como los procedimientos correspondientes.

Durante el pre-test se encontraba en el nivel alto 1 alumno, lo que representa un 7 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, aplican todas las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

En el indicador 2.2, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de pastas alimenticias, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 14 alumnos para un 78%, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 2 alumnos para un 11 %, en el post-test hay 12 alumnos para un 65 %, en algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia; en la escala de nivel alto había 2 alumnos para un 11 %, en el post-test hay 4 alumnos para un 24 %, siempre muestran interés, responsabilidad y alto nivel de independencia. Estos resultados se pueden observar en la tabla 3 (Anexo 11)

Durante las clases de las asignaturas Tecnología de Elaboración de Alimentos y Práctica Laboral se aplicó un análisis del producto de la actividad (Anexo 5). En la dimensión cognitiva, indicador 1.1. Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, que:

De un total de 18 alumnos que integraban la muestra, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 14 alumnos para un 78 %, en el post-test hay 2 alumnos

para un 11 %, solo dominan uno de los contenidos teóricos, tipos y otros la definición de pastas alimenticias.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 2 alumnos que representan un 11 %, en el post-test hay 12 alumnos para un 65 %, dominan dos elementos, la definición y las características. En el nivel alto había 2 alumnos para un 11 %, en el post-test hay 4 alumnos para un 24 %, al dominar 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 pastas alimenticias, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 14 alumnos que representan un 78 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, al dominar solo una de las acciones, identifican las materias primas y las operaciones correspondientes.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 3 alumnos, que representan un 17 %, en el post-test hay 14 alumnos para un 78 %, al dominar las operaciones de las acciones: identificar las materias primas, los utensilios y equipos y métodos y técnicas de cocción.

En el nivel alto había 1 alumno para un 5 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, domina cuatro de las acciones y operaciones, identifican las materias primas, las diferentes formas de contaminación de los alimentos y el método y las técnicas de cocción a emplear.

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 pastas alimenticias, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 16 alumnos que representan un 86%, en el post-test hay 3 alumnos para un 16 %, al identificar las materias primas a emplear y los procedimientos correspondientes.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 1 alumno que representa un 7 %, en el post-test hay 13 alumnos para un 72 %, se constató que aplicaban las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, al identificar las materias primas a emplear, los equipos y utensilios necesarios para la

elaboración, identificar las materias primas, los utensilios y equipos y los métodos y técnicas de cocción, así como los procedimientos correspondientes.

Durante el pre-test se encontraba en el nivel alto 1 alumno, lo que representa un 6 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, aplican todas las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

En el indicador 2.2, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 14 alumnos para un 78%, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia. En el nivel medio había 2 alumnos para un 11 %, en el post-test hay 12 alumnos para un 65 %. En el nivel alto había 2 alumnos para un 11 %, en el post-test hay 4 alumnos para un 24%. Estos resultados se pueden observar en el gráfico 3, anexo 12.

Además, se aplicó una prueba pedagógica de salida (Anexo 5). En la dimensión cognitiva, indicador 1.1.Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, que:

De un total de 18 alumnos que integraban la muestra, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 14 alumnos para un 78 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, solo dominan uno de los contenidos teóricos, tipos y otros la definición de pastas alimenticias.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 2 alumnos que representan un 11 %, en el post-test hay 12 alumnos para un 65 %, dominan dos elementos, la definición y las características. En el nivel alto había 2 alumnos para un 11 %, en el post-test hay 4 alumnos para un 24 %, al dominar 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 pastas alimenticias, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 14 alumnos que representan un 78 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, al dominar solo



una de las acciones, identifican las materias primas y las operaciones correspondientes.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 3 alumnos, que representan un 17 %, en el post-test hay 14 alumnos para un 78 %, al dominar las operaciones de las acciones: identificar las materias primas, los utensilios y equipos y métodos y técnicas de cocción.

En el nivel alto había 1 alumno para un 5 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, domina cuatro de las acciones y operaciones, identifican las materias primas, las diferentes formas de contaminación de los alimentos y el método y las técnicas de cocción a emplear.

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 pastas alimenticias, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 16 alumnos que representan un 86%, en el post-test hay 3 alumnos para un 16 %, al identificar las materias primas a emplear y los procedimientos correspondientes.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 1 alumno que representa un 7 %, en el post-test hay 13 alumnos para un 72 %, se constató que aplicaban las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, al identificar las materias primas a emplear, los equipos y utensilios necesarios para la elaboración, identificar las materias primas, los utensilios y equipos y los métodos y técnicas de cocción, así como los procedimientos correspondientes.

Durante el pre-test se encontraba en el nivel alto 1 alumno, lo que representa un 7 %, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, aplican todas las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, siempre sustentadas en el sistema de conocimientos asociados.

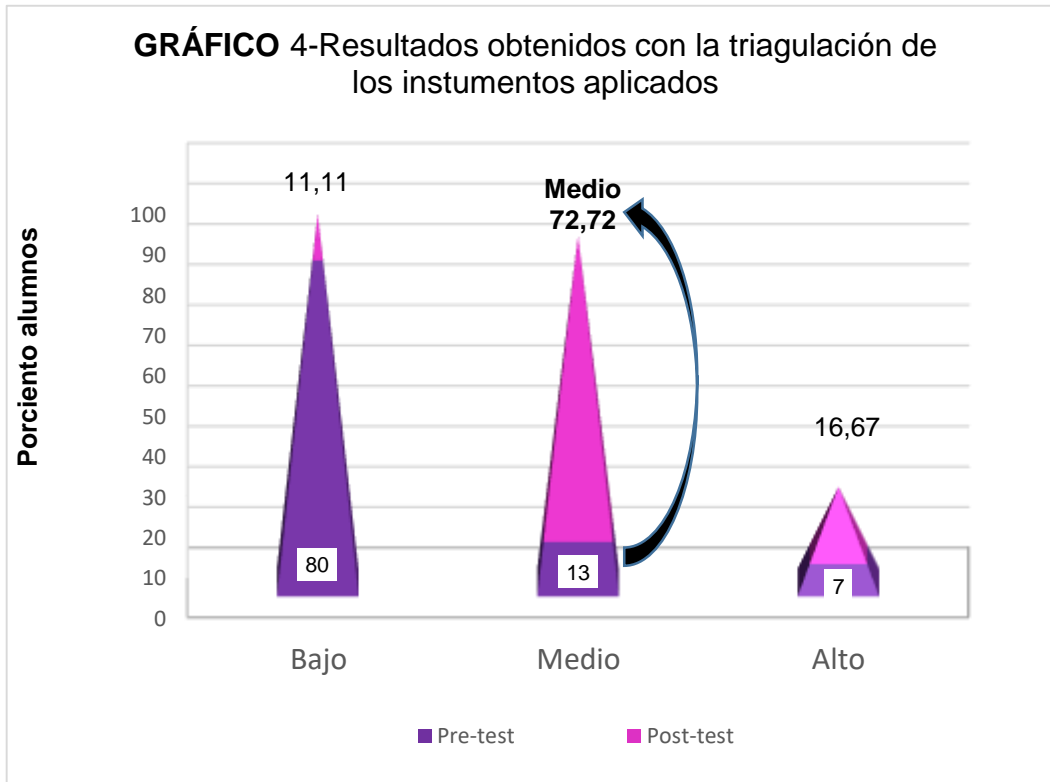
En el indicador 2.2, relacionado con el interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de pastas alimenticias, durante el pre-test se ubicaban en el nivel bajo 14 alumnos para un 78%, en el post-test hay 2 alumnos para un 11 %, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia.

Durante el pre-test se encontraban en el nivel medio 2 alumnos para un 11 %, en el post-test hay 12 alumnos para un 5 %, en algunas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia; en el nivel alto había 2 alumnos para un 11 %, en el post-test hay 4 alumnos para un 24 %, siempre muestran interés, responsabilidad y alto nivel de independencia. Estos resultados se pueden observar en la tabla 3 (Anexo 14).

Posteriormente se realizó una triangulación de los instrumentos aplicados durante la fase de control, los resultados se muestran en la tabla 2, anexo 18. Se ubican en el nivel bajo, solo 2 alumnos que representan un 11 % de la muestra, en muy pocas actividades muestran interés, responsabilidad e independencia; de los contenidos teóricos, solo dominan los diferentes tipos de pastas alimenticias, la definición y las operaciones para identificar las materias primas, además de aplicarlas.

Mientras que en la escala de nivel alto se ubican 3 alumnos que representa un 16%, dominan los elementos teóricos básicos, la definición, importancia, características, aporte nutricional, tipos, utensilios y equipos necesarios, acciones y operaciones para la elaboración. Además, siempre muestran interés, responsabilidad y un alto nivel de independencia al aplicar los procedimientos para la elaboración de las pastas alimenticias.

El mayor impacto estuvo en el nivel medio, de un 13 %, 3 alumnos, que había en el pre-test , en el post-test en la fase de control hay un 72,22 %, 13 alumnos, existió un incremento en el dominio de los contenidos teóricos, tipos de pastas alimenticias, definición, características y de las acciones y operaciones, los utensilios, equipos, método y técnicas de cocción, además de aplicarlas según las normas y procedimientos técnicos, como se muestra en el siguiente gráfico:



Como se observa, aumentó el dominio de los contenidos teóricos al ser capaces de dominar el concepto, clasificación, características, utensilios y equipos necesarios, tendencias, métodos y técnicas de cocción y pasos generales para la cocción de las mismas, aspectos importantes para necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

Aumentó el interés, la motivación y el dominio de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, además de ser capaces de aplicarlas, al identificar los ingredientes, los utensilios y equipos, el método y técnica de cocción, así como aplicar el proceso tecnológico y reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos

Es decir, existió un tránsito de los alumnos por los diferentes niveles en la formación de las habilidades profesionales en correspondencia al modelo del profesional y el fortalecimiento de los modos de actuación ante la toma de decisiones, lo que se evidencia en el desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, un aumento del interés por la asignatura, por el

tema y en un comportamiento ético profesional acorde con el modelo del futuro técnico medio.

#### Conclusiones del capítulo

En el diagnóstico inician existen dificultades que limitan la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, con incidencia en las dimensiones cognitiva y afectiva-procedimental que precisa la necesidad de preparar a los alumnos en el aprender haciendo que favorezcan la formación de habilidades y conocimientos.

La interacción adecuada de elementos cognitivos, actitudinales y axiológicos hacen posible la formación de las habilidades profesionales hacia el objeto en formación estudiado y se evidencia de hecho la necesidad de evacuar el qué hay que hacer para apoyarlos, en cómo hacerlo, dar solución al componente objetivo, como rector del PEA de la práctica laboral, en su dinámica interactiva con el resto de sus componentes.

El producto científico aplicado posee potencialidades para solucionar la problemática, es una vía para estimular el aprendizaje sistemático desde la propia formación y desarrollar habilidades profesionales y formaciones psicológicas importantes, se precisan los intereses individuales y la relación con la sociedad, lo que tributa al desarrollo de motivaciones autónomas hacia la profesión.

## CONCLUSIONES

Las consideraciones teóricas y empíricas sobre el proceso de formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, desde el proceso de enseñanza aprendizaje formativo de la clase de Práctica Laboral, evidencian que este constituye una necesidad en la formación del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

El diagnóstico evidenció que existen insuficiencias y potencialidades en el desarrollo de las habilidades profesionales en los alumnos de 2. año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP “Rubén Martínez Villena” de Cabaiguán. Las insuficiencias se expresan en un bajo nivel de interés y del dominio de los contenidos teóricos y de las acciones y operaciones para elaborar pastas alimenticias.

El manual didáctico contentivo de cartas de instrucción es flexible, dinámico y coherente con las acciones y operaciones a ejecutar para formar la habilidad profesional elaborar pastas alimenticias, permite interactuar bajo el principio de relación teoría-práctica durante el proceso de formación de los servicios. Parte del modelo del profesional de la especialidad y los fines, objetivos y principios de la Política Educativa Cubana, de los cambios y transformaciones para lograr una cultura general integral.

La evaluación de los resultados obtenidos con la aplicación del manual didáctico contentivo de cartas de instrucción muestra un tránsito de los alumnos por los diferentes niveles en la formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, en correspondencia al modelo del profesional y el fortalecimiento de sus modos de actuación ante la toma de decisiones.

## RECOMENDACIONES

Continuar los estudios teóricos y metodológicos del objeto-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 cartas de instrucción como herramienta para la formación de habilidades profesionales desde la clase práctica en la ETP y, en consecuencia, a su perfeccionamiento.

Sistematizar la implementación del manual didáctico contentivo de cartas de instrucción para la formación 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

- Abreu Regueiro, R. L. (2004). *Un modelo de la Pedagogía de la ETP en Cuba*. Tesis Doctoral. Universidad de Ciencias Pedagógicas “Enrique José Varona”, La Habana.
- Abreu Regueiro, R. L., y Soler Calderius, J.L. (eds.) (2014). *Didáctica de la Educación Técnica y Profesional*. Universidad de Ciencias Pedagógicas “Héctor Alfredo Pineda Zaldívar”.
- Acosta Iglesias, A. (2012). *Concepción metodológica para la enseñanza práctica de la Soldadura en las condiciones del taller docente de la entidad productiva*. Tesis doctoral. UCP “Rafael María de Mendive”, Pinar del Río. Cuba.
- Aguilar Hernández, V., y Mena, J. (2015). 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. Recuperado de: <http://mendive.upr.edu.cu/index.php/MendiveUPR/article/view/1526> [ Links ]
- Aguilar Blanco, Y. (2018). *Una propuesta de dinámica del proceso de enseñanza aprendizaje de la Práctica Laboral en la especialidad Construcción Civil*. La Habana, Cuba: Editorial Académica Universitaria. [ Links ]
- Alea y otros. (2019). *Didáctica de la Informática (Tomo I)*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.
- Alonso Betancourt, L.A., Cruz Cabeza, M.A., y Olaya Reyes, J.J. (2020). *Dimensiones del proceso de enseñanza – aprendizaje para la formación profesional*. Luz. Año XIX. (2), pp. 17-29, abril-junio, 2020. Edición 83. III Época. ISSN 1814-151X <https://luz.uho.edu.cu>
- Álvarez de Zayas, R.M. (1990). *El desarrollo de habilidades en la enseñanza de la historia*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.
- Álvarez de Zayas, R. M. (1997). *Hacia un currículo integral y contextualizado*. La Habana, Cuba: Editorial Academia.

- Álvarez de Zayas, C. M. (1999). *La escuela en la vida*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.
- Aragón, C., A. (2009). *Retos de la educación técnica y profesional en las primeras décadas de este siglo*. UCPETP, La Habana.
- Ávila, E. , y Fernández, E. (2019). *Un método para el aprendizaje de la Psicología General en maestros de EB en formación inicial*. Luz, 19 (1): 15-29.  
<https://luz.uho.edu.cu/index.php/luz/article/view/1011>
- Ayora, S. (2014). *Antropología y performance. El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto*. *Alteridades*, 24(48). México. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid)
- Basantés Andrade, A. B., y Santiesteban Santos, I. (2019). Aprendizaje cooperativo, estudio diagnóstico desde la perspectiva de los docentes. *Revista Conrado*, 15(67), 3-10.  
<http://conrado.ucf.edu.cu/index.php/conrado>
- BBC News Magazine (2013). [How pasta became the world's favourite food](#) (en inglés).
- Benítez, C. (2021). *La pasta, un alimento universal*. Qcom.es.  
<https://www.qcom.es/alimentacion/periodico-digital-qcom>.
- Branding, E. I. (2021) *Estudiar gastronomía*. Aliat Universidades. Corbuse  
<https://cookstorming.com>
- Báxter, E., Amador, A., y Bonet, M. (2002). La escuela y el problema de la formación del hombre. En G. García Batista (Ed.), *Compendio de Pedagogía* (pp. 143-151). La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.
- 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., Arzuaga Ramírez, M., y Pérez Martín, L.M. (2012). *Estrategia para la implementación del Modelo de los procesos formativos en el primer año del Curso Regular Diurno de las especialidades técnicas de la Licenciatura en Educación*. Universidad de Ciencias Pedagógicas “Héctor Alfredo Pineda Zaldivar”.

Bermúdez Morris, R., León García, M., Abreu Regueiro, L., Pérez Martín, L.M., Arzuaga Ramírez, M., Carnero Sánchez, M., Pérez García, C., Menéndez Padrón, A., Pérez Viera, O., Armas Velasco, C.B., Cristo Vázquez, C., Rodríguez Sánchez-Ossorio, R., y Meneses Madrigal, A. (2014). *Pedagogía de la Educación Técnica y Profesional*. Universidad de Ciencias Pedagógicas “Héctor Alfredo Pineda Zaldivar”.

Bermúdez Morris, R., y otros. (2013). *Pedagogía de la ETP*. Editorial Pueblo y Educación. 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”.

Bermúdez Morris R., y Pérez Martín, L. M. (2009). El proceso de enseñanza-aprendizaje en alumnos de las especialidades técnicas de la Licenciatura en Educación. Ponencia presentada en VIII Taller Preparar al hombre para la vida. Universidad de Ciencias Pedagógicas Héctor A. Pineda Zaldivar.

Bermúdez Morris, R., Pérez Martín, L.M., y Menéndez Padrón, A. (2011). *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 Zaldívar”. 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 Zaldívar”, La Habana.

Blanco Pérez, A. (2001). *Introducción a la sociología de la educación*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

Breijo Worosz, T. (2019). *Formación de habilidades profesionales*. Universidad de Ciencias Médicas “Ernesto Guevara”. Pinar del Río

Brito, G. (2019). *Elaboración de Alimentos: ¿Qué es y su Importancia?* Sitio Web desarrollado por Geformas. MetalBoss.

Brillat-Savarin, (2014). "*Demand for the gastronomy tourism product. Motivational factors*" en Hjalager, A. M y Richards, G. (eds.): *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge.

Calvo Sánchez, B. (2022). *Tipos de pasta italiana*. Universidad Autónoma de Barcelona. [www.mundodeportivo.com/uncomo](http://www.mundodeportivo.com/uncomo).

Cartaya, P. (1989). *José de la Luz y Caballero y la pedagogía de su época*. La Habana, Cuba: Ciencias Sociales.

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>

Capote Jiménez, B. y otros. (2015). *Fundamentos de psicología para escuelas pedagógicas*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

- Cocina abierta (2022). *Pastas*. Bainet Comunicación S.A. [publicidad@bainet.es](mailto:publicidad@bainet.es)
- Copyright (2020). *Cómo preparar pasta fresca casera paso a paso*. María Lunarillos S.L. Política de privacidad.
- Curbeira Hernández, D., Bravo Estévez, M. L., y Morales Díaz, Y. C. (2017). Diseño cuasi experimental para la formación de habilidades profesionales. *Universidad y Sociedad*, 9(5), 24-34. Recuperado de <http://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus>
- Curbeira Hernández, D., Bravo Estévez, L., y Morales Díaz, T.C. (2019). *La formación de habilidades profesionales en la educación superior*. Revista Cubana de Medicina Militar versión impresa, 48 (1).
- Cristancho, M. F. (2013). *El oficio del cocinero y la culinaria en Bogotá, mirada desde la experiencia de algunos chefs*. (Trabajo de maestría). Universidad de Ciencias Pedagógicas “José Martí”. Camagüey, Cuba.
- Cossi Basile, M. (2020). *El Manual Didáctico Horizontes. Benín: Historial, Bazas, 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>.
- Choppin, A. (1992). *Los manuales escolares: historia y actualidad*. París: Hachette.
- Del Río, Z., Sosa Bravo, A., Balboa, B., Torres, J.O., y Del Toro, C. (2019). *Lo mejor de la cocina cubana y del mundo en Culinaria 2019. VII edición del Festival Culinario Internacional*. Trabajadores. Órgano de la Central de Trabajadores de Cuba. E-mail: [digital@trabajadores.cu](mailto:digital@trabajadores.cu)
- Diccionario de la Lengua Española. (2022) Barcelona, España: Editorial S.A.
- Definiciona.com (2017). *Definición y etimología de pasta*. Bogotá. E-Cultura Group. <https://definiciona.com/pasta/>

De los Ríos, F. (2022). *Utensilios de las pastas*. Madrid. info@losutensiliosdelchef.com

Enciclopedia Concepto (2022). *Psicología. Enseñanza*. Editorial Etecé

FECYT (2021). *Manual didáctico para docentes*. Proyecto isla renovable. Granadilla de Abona Santa Cruz de Tenerife—España. islarenovable@iter.es <http://proyectoislarenovable.iter.es>

Fincowsky, E. (2008). *Manuales administrativos: guía para su elaboración*. México. FCA – UNAM

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.

Fuentes González, H. (2005). *El desarrollo de las habilidades en las didácticas particulares*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

Galperin, P. (1986). *Sobre el método de formación por etapas de las acciones intelectuales*. *Antología de la psicología pedagógica y de las edades*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

García, V. (2022). *Las pastas*. Gastronomía Vegana. [www.gastronomiavegana.org](http://www.gastronomiavegana.org)

Garib Hernández, A. (2016). *La formación de habilidades profesionales en los alumnos de obrero calificado en la especialidad Auxiliar de Elaboración de Alimentos*. Tesis presentada en opción al título académico de máster en Pedagogía Profesional. Universidad de Holguín Sede "Oscar Lucero Moya".

González Castro, V., (1986). *Teoría y práctica de los medios de enseñanza*. La Habana

González Maura, V. (1995). *Psicología para educadores*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

González, M. C., y Vega, F. (2015). Las habilidades profesionales pedagógicas en la formación de profesores de Matemática-Física [CD-ROM]. Pedagogía 2015, Ministerio de Educación. ISBN 978-959-18-62- 5.

Hernández Chang, E. A. (2014). Modelo didáctico para la formación y desarrollo de las habilidades profesionales básicas de la especialidad Zootecnia-Veterinaria en la Educación Técnica y Profesional. Tesis doctoral. ICCP, La Habana. Cuba.

Herrera Serrano, D Ruíz Espín, L. (2007). *Dependiente Gastronómico B*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

Labarrere Reyes, G., y Valdivia Pairol, G. (1991). *Pedagogía*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

Lanuez Bayolo, M. C. (1990). Tratamiento metodológico a la formación de habilidades profesionales en la enseñanza de la Topografía en la formación de técnicos medios agrónomos (Tesis doctoral). ICCP, La Habana, Cuba.  
Larousse Planeta (1996). *Gran diccionario de la lengua española* (edición multimedia). España, 1996.

Labarrere, G. y Valdivia P., G.E. (1991). *Pedagogía*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

Lenin, V. I. (1987). *Resumen del libro de Hegel "Ciencia de la lógica"*. En: V.I. LENIN, *Obras Completas*, t. 42. Madrid: Editorial de Cultura Popular/Akal

León Morejón, Y. (2015). *Evolución histórica de la habilidad profesional gestionar tiempo en el proceso de software personal*. Revista Conrado, 11(48), 31-35.  
Recuperado de:<http://conrado.ucf.edu.cu/>

León Morejón, Y. (2016). *Estrategia didáctica para el desarrollo de la habilidad profesional gestionar tiempo, en los alumnos de primer año del Instituto*

*Politécnico de Informática "Tania la Guerrillera"* (Tesis de maestría). UPR "Hermanos Saíz Montes de Oca", Pinar del Río. Cuba.

León Morejón, Y. (2020). *La formación de habilidades profesionales en el proceso de software personal, del técnico medio en informática* (Tesis de doctorado). UPR "Hermanos Saíz Montes de Oca", Pinar del Río. Cuba.

León Morejón, Y., Alea Díaz, M. del P., y Gato Armas, C. A. (2019). Antecedentes histórico-tendenciales del desarrollo de la competencia proceso de software personal en la asignatura Proyectos Informáticos. *Revista Conrado*, 15(69), 267-273. Recuperado de: <http://conrado.ucf.edu.cu/>

León Morejón, Y., y Gato Armas, C. A. (2020). El Proceso de Software Personal en la asignatura Proyectos Informáticos para la formación del técnico medio en Informática. *Mendive*. *Revista de Educación*, 18(3). Recuperado de <http://mendive.upr.edu.cu/index.php/MendiveUPR/article/view/1748>

Leontiev, A.N. (1981). *Actividad, Conciencia, Personalidad* (1. ed.). La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

Leontiev, A. N. (1988). *Actividad, conciencia y personalidad* (2. ed.). La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

López Enamorado, A.L. (2018). *Alimentación, Cuba, Economía, Inversión extranjera, Italia*. Cuba debate. UCI. La Habana. Cuba.

López Hurtado, J., Boronat, M. E., Rosés, M. A., Chávez, J., Valera, O. y Ruíz, A. (2002). Marco conceptual para la elaboración de una teoría pedagógica. En G. García Batista (Ed.). *Compendio de Pedagogía* (pp. 45-60). La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

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

Maldonado Carrizales, J. (2018). *El docente como generador de su propio proceso de profesionalización*. Michoacán, México: Digital UNID.

Martínez Casares, S. (2022). *¿Cómo se clasifican los tipos de pastas?* Creative Commons. <http://www.mediosyredes.com/politica/>

McClatchey, C. (2022). *La pasta en el alimento favorito del mundo*. BBC.News Mundo <https://www.bbc.com/mundo>

Mena, J. A.; Moreno, L.; Yturria, P. y Mena, J. L. (2019). *Vocational Pedagogy in Cuba New approaches to Teaching-learning method in new scenarios*. In Vocational Education & Training The World of Work and Teacher Education. Emerging issues in research on Vocational Education & Training vol. 4.p. 109. Stockholm: Premissförlag is a part of Arenagruppen.

Mena Lorenzo, J. A., y Mena Lorenzo, J.L. (2020). La educación superior cubana desde un enfoque de formación profesional compartida universidad-institución productiva. Congreso Universidad 2020. La Habana, Cuba: Pueblo y Universitaria.

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. La Habana.

Ministerio de Educación. (2009). *Resolución Ministerial 109*. Estructura de especialidades de nivel medio superior con ingreso 9no grado. Empresa de Impresiones Graficas del MINED. Cuba.

Ministerio de Educación. (2013). *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 Graficas del MINED. Cuba.

Ministerio de Educación. (2013). *Plan de estudio para la formación de técnicos medios. Resolución Ministerial 242.* Dirección Nacional de la Educación Técnica y Profesional La Habana. Cuba.

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

Ministerio de Educación (2018). *Resolución Ministerial 169. Plan de estudio para la formación de técnicos medios. Dirección Nacional de la ETP.* Cuba

Ministerio de Educación y Formación Profesional. (2017). Real Decreto 217/2022

Ministerio de Justicia de la República de Cuba (2020). *Decreto-Ley 364. De la formación y desarrollo de la fuerza de trabajo calificada.* Gaceta Oficial No. 10 Ordinaria de 6 de febrero de 2020

Mejía, Mejía, & Bravo, J. A. (2014) y

Mena, J. (2016). *La Formación de profesionales competentes: Necesidad de las instituciones de nivel superior (IES).* Ponencia presentada en el "1er Encuentro Internacional sobre Investigación Educativa", Cancún, México, días 4 y 5 de noviembre. Recuperado de <http://unisan.edu.mx/programa-encuentro-internacional-investigacioneducativa/> [ Links ]

Mena, J. A.; Moreno, L.; Yturria, P. y Mena, J. L. (2019). *Vocational Pedagogy in Cuba New approaches to Teaching-learning method in new scenarios.* In Vocational Education & Training The World of Work and Teacher Education. Emerging issues in research on Vocational Education & Training vol. 4.p. 109. Stockholm: Premissförlag is a part of Arenagruppen [ Links ]

Mestres U, Fuentes H, y Pérez L. (1995). *La formación profesional en la dinámica del proceso docente.* Revista Cubana de Educación Superior, 2, p. 20-28.



Ministerio de Educación. (2014). *Resolución Ministerial 254. Reglamento para la planificación, organización, desarrollo y control de la enseñanza práctica en la escuela politécnica y en las entidades laborales*. Villa Clara, Cuba: UEB Impresiones Gráficas. [ Links ]

Ministerio de Educación. (2016). *Concepción curricular de la Educación Técnica y Profesional en el marco del perfeccionamiento del Sistema Nacional de Educación*. Proyección estratégica. Villa Clara, Cuba: UEB Impresiones Gráficas . [ Links ]

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

Morilla Fernández, M.L. (2007). *Tecnología de Cocina. Soporte digital*

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

Mollejo, V. (2021). *Variedades originales*. Titania Compañía Editorial, S.L. España

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”, La Habana. Cuba.

Organización panorámica de la Salud (2020). Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos. INPPAZ- OPS/OMS. [www.panalimentos.org](http://www.panalimentos.org)

Oxford Food Symposium on Food and Cookery. (2022). Southern Italy and Sicily in the Classical antiquity and Middle Ages.

Pastas por la nostra pasta. (2020). *Tipos de pasta*. Barcelona – España <https://lanostrapasta.com>

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. La Habana. Cuba.

Pérez, M. (2021). *Definición de Aprendizaje*. Recuperado de: <https://conceptodefinicion.de/aprendizaje/>.

Peña Leiras, R., y Breijo Worosz, T. (2016). *La Educación Técnica y Profesional: el desarrollo de habilidades profesionales técnicas en profesores habilitados*. *MENDIVE*, 14 (1), 3.

Petroski, A. V. (1987) *Pedagogía General*. Ciudad de La Habana: editorial, *Pueblo y Educación*.

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”. Holguín.

Proyectos concursales de equipos docentes (2018). *Elaboración de manuales didácticos para la enseñanza de grado*. Universidad de la República – Pro Rectorado de Enseñanza Comisión Sectorial de Enseñanza.

Real Academia Española (2022). *Diccionario de la lengua española*. Madrid, Espasa Calpe.

Redacción educativa (2016). *Definición y etimología de manual*. Revista educativa. Cursos Online Equipo de redacción profesional. <https://cursosonlineweb.com/manuales.html>

Redacción Infoalimentacion (2022). *Propiedades nutricionales de la pasta*. Copyright Quantum Digital Group, S.L.

Redacción The Food Tech (2022). *Pasta más consumida*. Editorial de The Food Tech. [Alimentacion.enfasis.com](http://Alimentacion.enfasis.com)

- Rodríguez Sosa, H. (1990). *Raíces históricas de la industria colombiana*  
<http://cuadernosadm.univalle.edu.co>
- Ross González, M. (2001). *Entre el comal y la olla: fundamentos de gastronomía costarricense*. EUNED. ISBN 9789968311281.
- Roselli, N. (2016). El aprendizaje colaborativo: Bases teóricas y estrategias aplicables en la enseñanza universitaria. *Propósitos y Representaciones*, 4(1), 219-280. DOI: <http://dx.doi.org/10.20511/pyr2016.v4n1.90>
- Rubinstein, S. L. (1979). *Principios de la psicología general*. La Habana, Cuba: Libros para la Educación.
- 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.
- Sada, L. (1982). *Spaghetti e Compagni. Edizioni del Centro Librario*. Biblioteca de "La Taberna". Bari.
- Sandoval Chasi, G., y Álvarez Núñez, M. (2014). Manual de Elaboración de Pastas Alimenticias. Quito, Ecuador: Secretaría de Educación, Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación
- Savin, N.V. (1976). *Pedagogía*. Editorial Científico-Técnica. La Habana.
- Talizina, N. F. (1985). Conferencias sobre los Fundamentos de la Enseñanza en la Educación Superior. La Habana: CEPES.
- Talizina, N. F. (1988). *Psicología de la enseñanza*. Moscú. Rusia: Editorial Progreso.
- Torres Moreno, E., Tiá, M.L., Pérez Torres, P.G., y Paneque Gamboa, M.R. (2021). *El proceso de enseñanza-aprendizaje: lógica, dinámica y estimulación del aprendizaje*. Santiago

Valdés Aguilar, N. (2002). *La formación y desarrollo de las habilidades como problema psicopedagógico* (Presentación digital). UCP “José Martí”, Camagüey, Cuba.

Varela y Morales, F. (1788-1853)

Petrovski, A. (1980) *Psicología General*. Moscú: Editorial Progreso.

Sánchez Brooks, H., (2007). *Modelo psicopedagógico para la formación y desarrollo de las habilidades profesionales básicas de la especialidad Mecánica de Taller*. Tesis presentada en opción al grado científico de Doctor en Ciencias Pedagógicas. ISPEJV. La Habana. Cuba.

Unesco. (2012). *Informe de la Comisión Internacional sobre la Educación para el Siglo XXI*. Organización de Naciones Unidas (ONU). Disponible en: [http://www.unesco.org/delors/delors\\_s.pdf](http://www.unesco.org/delors/delors_s.pdf)

Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.

Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina. (2016). *Historia de la pasta en Argentina*. Argentina

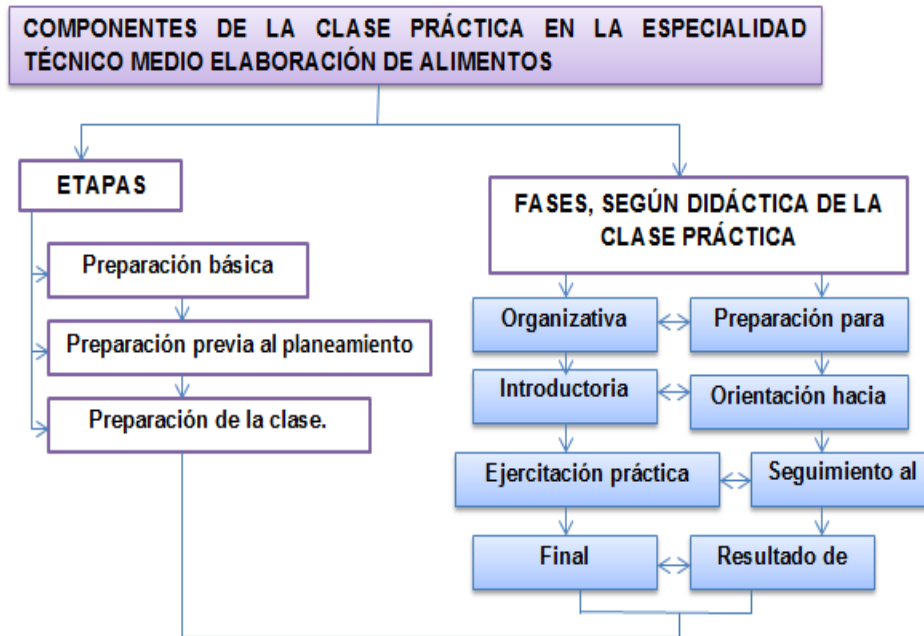
Vigotsky, L. S. (1968). *Pensamiento y lenguaje*. La Habana, Cuba: Editorial Revolucionaria. La Habana. Cuba.

World, B. (2005). *Asia y China: 4,000-Year-Old Bowl Of Noodles Unearthed*

Zilberstein Toruncha, J. (1998). *¿Cómo contribuir al desarrollo de las habilidades en los alumnos desde una concepción didáctica integradora?* En *Desafío escolar: Revista Iberoamericana de Pedagogía*. -- Vol. 6, año 2. -- La Habana, Cuba, oct. - dic.

## ANEXOS

ANEXO 1. Figura 1. Componentes de la clase práctica en la especialidad Técnico Medio Elaboración de Alimentos.



Fuente. Elaboración propia: Lic. Marileisy Castillo Benavidez

## ANEXO 2. ANÁLISIS DE DOCUMENTOS

1.- Resolución Ministerial 254/2013

2.- Resolución Ministerial 106/2020,

3.- Resolución Ministerial 169/2018

4- Plan de estudio para la formación del técnico medio en Elaboración de Alimentos

5.- Programa de la asignatura Tecnología Elaboración de Alimentos

6.- Orientaciones didácticas-metodológicas para la asignatura 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.

Objetivo. Constatar en nivel de orientaciones metodológicas para el trabajo con las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias desde las diferentes formas de organización del proceso de enseñanza aprendizaje formativo (PEAF).

Elementos a revisar	Nivel		
	Alto	Medio	Bajo
1.1.- Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias 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 pastas alimenticias.			
1.3.-Dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de pastas alimenticias.			
2.1.- Aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las			

### ANEXO 3. GUÍA DE OBSERVACIÓN PEDAGÓGICA

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

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 pastas alimenticias del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos

Objetivo: Constatar el nivel de desarrollo de habilidades profesionales en el proceso de elaboración de pastas alimenticias por alumnos de 2. 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. Se agradece su colaboración.

En cada uno de los ítems se debe marcar con una cruz (X) la escala predeterminada según proceda en cada caso. Al final puede dejar las observaciones.

Indicadores a observar	Nivel		
	Alto	Medio	Bajo
1.1.- Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias 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 pastas alimenticias.			

2.1.- Aplicación de acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.			
2.2.-. Interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de pastas alimenticias.			

Observaciones



**ANEXO 4.-ESCALAS VALORATIVAS PARA EVALUAR LAS DIMENSIONES E INDICADORES**

INDICADORES	BAJO	MEDIO	ALTO
1.1.- Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias según las normas y procedimientos técnicos.	Domina menos de dos de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales según las normas y procedimientos técnicos.	Domina entre dos y tres de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales según las normas y procedimientos técnicos.	Domina entre cuatro y cinco de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales 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 pastas alimenticias.	Domina menos de dos de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.	Domina entre dos y tres de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.	Domina entre cuatro y cinco de las acciones y operaciones para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.
2.1.- Aplicación de acciones y operaciones para	Aplica menos de dos acciones y operaciones para	Aplica entre dos y tres acciones y operaciones para	Aplica entre cuatro y cinco acciones y operaciones para

el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias	el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticia	el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias	el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias
2.2- Interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de pastas alimenticias.	En muy pocas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de pastas alimenticias.	En algunas actividades muestra interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de pastas alimenticias.	Siempre muestra interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de pastas alimenticias.

## ANEXO 5.- GUÍA PARA EL ANÁLISIS DEL PRODUCTO DE LA ACTIVIDAD

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

Tipo de producto: \_\_\_\_\_

Objetivo: Comprobar el nivel de desarrollo de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2. año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Instrucciones: En cada uno de los ítems considerado se debe marcar con una cruz (X) la escala predeterminada según proceda en cada caso. Al final puede dejar las observaciones.

Indicadores a observar	Nivel		
	Alto	Medio	Bajo
1.1.- Dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias 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 pastas alimenticias			
1.3.-. Dominio de los procedimientos lógicos para la elaboración de pastas alimenticias 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 pastas alimenticias			
2.2.-. Aplicación de los procedimientos lógicos para la elaboración de pastas alimenticias en los establecimientos de la red gastronómica.			
2.3.-. Interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la elaboración de pastas alimenticias.			

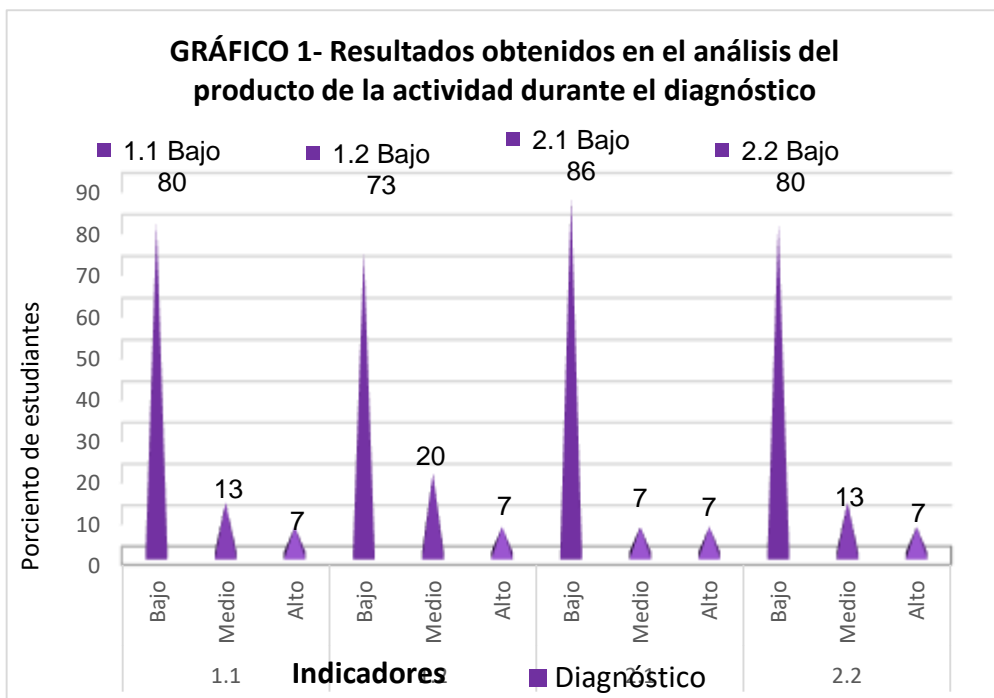
Observaciones

ANEXO 6. TABLA 1

TABLA 1- Resultados obtenidos en la observación científicas durante el diagnóstico								
Escala	Indicadores evaluados							
	1.1	%	1.2	%	2.1	%	2.2	%
Bajo	14	78	14	78	16	86	14	78
Medio	2	11	3	16	1	7	2	11
Alto	2	11	1	7	1	7	2	11
Total	18	100	18	100	18	100	18	100

Fuente. Elaboración propia. Lic. Marileisy Castillo Benavidez

ANEXO 7. GRÁFICO 1



## ANEXO 8.- PRUEBA PEDAGÓGICA DE ENTRADA

Nombre y apellidos: \_\_\_\_\_ Calificación \_\_\_\_\_

Objetivo: Comprobar el nivel de desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2. año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Cuestionario:

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

COLUMNA A	COLUMNA B
1- Tamaño	__Laminadas o trefiladas
2-Forma	__Largas o cortas
3-Proceso de elaboración	__Verdes, rojas, negras u otras.
4-Color	-Frescas, secas o integrales

2-Characterice las pastas largas

a-Explica la importancia

3-Los espaguetis son una de las pastas más populares, se pueden combinar de muchas maneras.

a- Realiza la ficha técnica de una de sus recetas.

b- Elabórela según las normas y procedimientos técnicos.



ANEXO 10

MANUAL DIDÁCTICO CONTENTIVO DE CARTAS DE INSTRUCCIÓN

CENTRO POLITÉCNICO “RUBÉN MARTÍNEZ VILLENA”

CABAIGUÁN

TÍTULO: La formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias

ASIGNATURA. Práctica Laboral

ESPECIALIDAD. Técnico medio en Elaboración de Alimentos

AUTORA. Lic. Marileisi Castillo Benavides. Licenciada en Educación. Profesora de Elaboración de los Alimentos.



Sancti Spíritus  
2022

ÍNDICE	pp.
INTRODUCCIÓN-----	1
DESARROLLO-----	2
1-HISTORIA DE LAS PASTAS-----	2
2-CLASIFICACIÓN DE LAS PASTAS ALIMENTICIAS-----	5
2.1-Las pastas largas-----	6
2.2-Las pastas cortas -----	7
2.3-Las pastan laminadas-----	9
2.4-La pasta trefilada -----	12
2.5-Pasta fresca -----	12
2.6-Pasta seca-----	13
2.7-Pasta integral-----	15
2.8-Pasta según el color -----	15
3-LA COCCIÓN, UN PROCEDIMIENTO IMPORTANTE EN LA ELABORACIÓN DE LAS PASTAS ALIMENTICIAS-----	16
4- UNA FORMA PRÁCTICA PARA ELABORAR LA PASTA ALIMENTICIA -	17
5-PASOS GENERALES PARA LA COCCIÓN DE LA MAYORÍA DE LAS PASTAS-----	21
6- APORTE NUTRICIONAL DE LAS PASTAS ALIMENTICIAS-----	23

7-UTENSILIOS DE COCINA NECESARIOS PARA ELABORAR PASTAS ALIMENTICIAS-----	25
8- TENDENCIAS EN EL CONSUMO DE LAS PASTAS-----	31
9- CARTAS DE INSTRUCCIÓN Y FICHAS TÉCNICAS NECESARIAS PARA LA ELABORACIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS-----	32
CONCLUSIONES-----	

## INTRODUCCIÓN

El manual didáctico contentivo de cartas de instrucción se ha 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 pastas alimenticias. Facilita ampliar los conocimientos, hábitos, habilidades; promueve la independencia, autonomía y creatividad, en correspondencia con las dificultades que presente ante la elaboración de las pastas alimenticias.

En el desarrollo del mismo se profundiza en la historia de las pastas alimenticias, clasificación y características de cada tipo, procedimientos para su cocción, una forma práctica para elaborarlas; además, en los pasos generales para la cocción de la mayoría de las pastas, aporte nutricional, utensilios de cocina necesarios, tendencias en el consumo y un grupo de actividades prácticas que se pueden realizar a partir de las cartas de instrucción y fichas técnicas según la RM 254/2013 (MINED, 2013, p. 39).

Se fundamenta en una secuencia lógica-dialéctica, necesaria para ejecutar las acciones, operaciones y procedimientos que se indican en las cartas de instrucción y fichas técnicas en cooperación docente y alumno de la ETP. En tal sentido, no deben ser entendidos como pasos rígidos y prefijados, sino como ordenamientos de construcción dinámica y flexible que no desestiman las posibilidades de adaptación y enriquecimiento en la práctica, según el contexto en que tenga lugar la actividad práctica.

El manual didáctico contentivo de cartas de instrucción 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 la formación de un técnico de Elaboración de Alimentos del nivel medio competente, acorde con las exigencias y necesidades del mundo actual y de la localidad.

Objetivo general: Desarrollar habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias con las técnicas establecidas.

## DESARROLLO

El término pasta en su etimología procede del latín tardío «pasta» y a su vez del griego antiguo «πάστα» (pastá) gachas, forma de «πάσσειν» (pássein), que quiere decir esparcir o espolvorear. (Definiciona.com, 2017)

Esta palabra define a cualquier masa elaborada en uno o varios compuestos machacados o desmenuzados. Plasta trabajada con manteca, aceite otros ingredientes similares, que se emplea para elaborar pasteles, empanadas y hojaldres. Masa hecha a base de harina en que se hace unos fideos, macarrones o raviolis (Definiciona.com, 2017)

## TEMA 1- HISTORIA DE LAS PASTAS

Según la [Organización Internacional de la pasta](#) fueron los chinos los primeros en darse cuenta de las ventajas que suponía la buena conservación de este alimento antes de cocerlo pero, también, otros países asiáticos, como India, e incluso algunos países árabes, elaboraban desde tiempos remotos una especie de pasta que llevaba el nombre de sebica que significa hebra (Benítez, C., 2021, p.2).

Es muy probable que la pasta fuese introducida en Italia durante la Edad Media por los árabes, posiblemente en el siglo XI, por tanto, antes del nacimiento de Marco Polo, y que rápidamente se extendiera y popularizara su consumo por todo el país (Benítez, C., 2021, p.2).

En el caso de España, parece indudable que su aparición está ligada a los árabes, al menos no existe ningún dato que indique su consumo antes de la dominación musulmán. Son muchas las teorías que se han elaborado en torno al origen de la pasta. Algunos investigadores adjudicaban el descubrimiento a Marco Polo en el siglo XIII, el cual la introdujo en Italia de vuelta de uno de sus viajes a China, en 1271, sin embargo, investigaciones más recientes confirman que las referencias más antiguas a la pasta en Italia datan del año 1152 (BBC News Magazine, 2013).

Un siglo antes que lo señalado en la teoría de Marco Polo, en el capítulo CLXXI de Libros de Maravillas del mundo, Marco Polo hace referencia sobre la pasta en China. Para otros se remonta mucho más allá, a antiguas civilizaciones etruscas, que la elaboraban mediante el machaque o trituración de diversos cereales y granos mezclados con agua, que luego cocían y resultando un alimento sabroso y nutritivo.

Cuando los griegos fundaron Nápoles adoptaron un plato que hacían los nativos y consistía en una pasta de harina de cebada y agua que luego secaban al sol y por extensión lo llamaron makaria. En la antigua Roma, también se encuentran referencias de platos de pasta, que datan del siglo III antes de Cristo.

El propio Cicerón, político y orador Romano, habla de su pasión por el "Laganum" las "laganas", que son tiras de pasta largas. En esa época los romanos desarrollaron instrumentos, utensilios, procedimientos (las máquinas) para la elaboración de la pasta de lasaña.

A partir de ahí, desde la antigüedad los cereales han presentado una gran facilidad tanto para el transporte como para el almacenamiento. Fue la expansión y dominio de Roma lo que fomentó el cultivo de los cereales en toda la cuenca mediterránea

Asia

Algunos científicos han desenterrado lo que llaman, los fideos más antiguos que se conocen, con casi cuatro milenios de antigüedad, informa el periódico The New York Times(2005). Son delgados, amarillos, miden 50 centímetros de largo y están hechos de un mijo originario de China.

Además, han encontrado restos de platos con una especie de pasta hecha a base de granos locales, por lo que es posible que también desarrollaran algún tipo de pasta alimenticia, de manera independiente a las que se desarrollaron en China y en Italia. (Oxford Food Symposium on Food and Cookery, 2022).

#### Italia

El origen de la pasta italiana es diferente al asiático. Las investigaciones históricas adjudican el origen de la pasta, en Italia, a la antigua civilización etrusca (siglo IX a.C.), que la elaboraba mediante el machaque o trituración de diversos cereales y granos mezclados con agua, que luego cocían y resultando un alimento sabroso y nutritivo ( SADA, L., 1982).

#### Argentina

Al igual que lo que sucedió en Brasil y Estados Unidos, los inmigrantes italianos comenzaron lentamente a progresar y a acumular pequeñas cantidades de capital con el que emprendieron distintos tipos de negocios. Surgió así la oportunidad para implementar ciertas técnicas de producción.

Así, en los primeros años del siglo XX, se produjeron mejoras notables en las técnicas de producción que incluyeron la incorporación de fuerza motriz, túneles de secado, rodillo mecánico y moldes para cortar la pasta en distintos formatos, hasta llegar al sistema de producción continuo en 1917 basándose en las técnicas italianas (Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina, 2016).

#### Brasil

En Brasil la introducción de la pasta en sus hábitos alimenticios se debe a los inmigrantes italianos, especialmente en la región del Sur. El creciente interés hizo surgir pequeñas fábricas de pasta en el país, teniendo siempre como mano de obra una familia italiana. Era una producción rudimentaria, de bajo volumen y casera, antes de que surgieran las primeras industrias de fabricación de pasta.

#### Colombia

En Colombia, así como en otros países hispanos, la pasta llegó con los inmigrantes italianos. En 1892 se fundan dos fábricas de pasta, "El Gallo" y "El Papagayo". Su fusión existe hoy día, se trata de pastas "Doria" (Rodríguez, 1990).

#### Costa Rica

Acerca del origen del consumo de pastas en Costa Rica la autora costarricense Ross (2001), comenta que la llegada de los inmigrantes italianos a finales del siglo pasado y principios del actual, popularizó una serie de recetas elaboradas con pasta, sin embargo, se sabe que en documentos de siglos anteriores ya figuran las pastas.

Existen en Costa Rica decenas de recetas de macarrones, espaguetis y pastas que son platos criollos nacionales. Entre ellos se puede mencionar a: los macarrones con achiote y cerdo, la sopa de fideos y el casado, al que se le incorporan una gran variedad. Con respecto a la fabricación de pastas, en 1902 se funda el primer negocio de pastas, como tal, en el país.

#### México

Traída al país tanto por españoles como por italianos, la pasta es el ingrediente principal de muchos platos. Las primeras fábricas industrializadas de pasta de México se fundaron en los años veinte, entre las que funcionan hoy en día marcas como La Moderna o La Aurora.

#### Panamá

En 1856 existió en Panamá un restaurante italiano llamado La Bella Italia, en el cual se servía pasta a los comensales, en 1932 inició sus operaciones la primera fábrica de pastas alimenticias La Suprema, en la provincia de Colón; un año después, la planta es trasladada a la ciudad de Panamá y en el año 1959 obtiene un nuevo edificio en la Urbanización Los Ángeles, Centro Industrial.

#### Perú

Cuando los italianos empezaron a migrar a Perú durante principios del siglo XX, los peruanos adoptaron su amor por la pasta y comenzaron a preparar recetas italianas tradicionales con pequeñas variaciones. En la región de Mala es famosa la sopa bruta, un plato a base de fideos, cuya particularidad es que, al transcurrir algunos minutos, los fideos absorben el caldo.

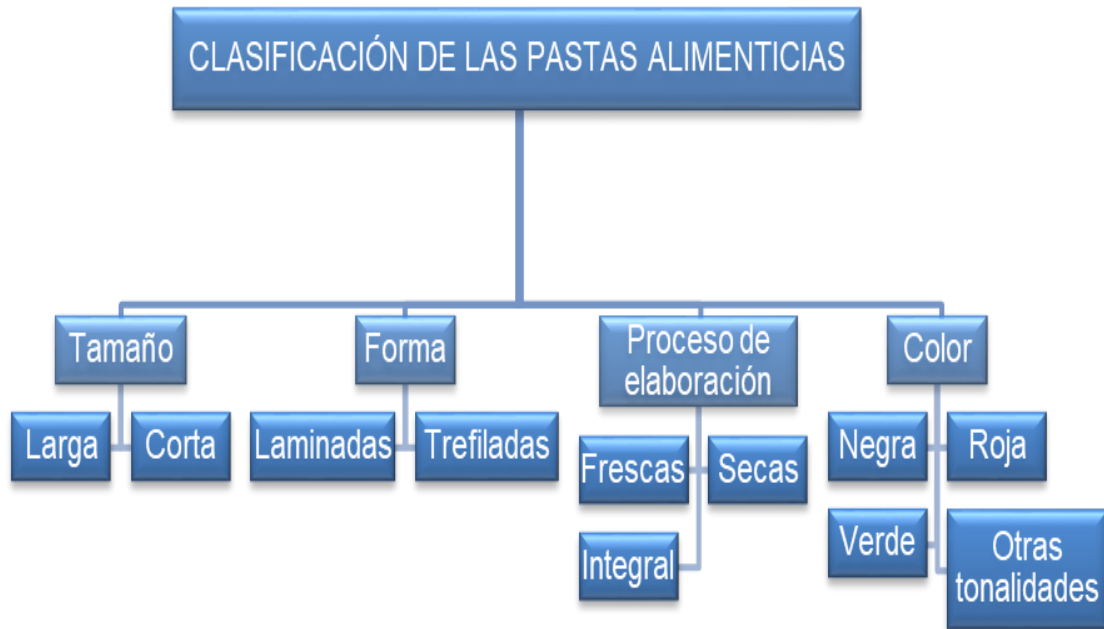
Venezuela

Debido a la gran inmigración italiana a este país, en 2011 Venezuela se clasificaba como el octavo productor mundial de pastas alimenticias y el tercero de América. Además, era el segundo consumidor per cápita de pastas alimenticias del mundo, detrás de Italia.

## 2-CLASIFICACIÓN DE LAS PASTAS ALIMENTICIAS

Existen varias clasificaciones de pastas alimenticias, se asume en esta investigación la que propone Martínez (2022, pp.1-5), como se muestra en la siguiente figura:

Figura - 1. Clasificación de las pastas



Fuente: Martínez (2022, pp.1-5)

## 2.1-Las pastas largas

Se caracterizan por tener una longitud extensa y pueden ser más o menos anchas, macizas o huecas. Tienen forma de delgada cuerda larga, sección circular y un tamaño aproximado entre 25 y 30 centímetros. (Calvo, 2022, p.2). Entre ellas se encuentran:

- ✓ Los espaguetis. Es una de las pastas más populares, se pueden combinar de muchas maneras, aunque con salsa boloñesa están deliciosos y es una de las recetas más típicas. Los tallarines, es una pasta muy conocida, pero su corte o sección es plana y tiene una medida de 7 u 8 mm de ancho.
- ✓ Vermicelli, es muy parecida a los espaguetis y la pappardelle, es gruesa y más ancha que los tallarines, pero igual de plana. Llega a alcanzar una medida de ancho de 2,5 cm.
- ✓ Fettuccine, es una pasta plana y alargada que tiene una anchura de 6 mm, se puede degustar con variedad de salsas. (Calvo, 2022, p.3)

La ziti, es similar a los espaguetis, pero tiene huecos en la parte central, por lo que es una pasta tubular y es más larga que los macarrones o pennes, pero más corta



que los espaguetis, pudiendo ser en sí larga o de tamaño medio. También es más ligera y necesita menos tiempo de cocción.

Capelli d'angelo, son conocidos en español como pasta cabello de ángel y se trata de una pasta fina y delgada. Muy recomendable si cuando no se tiene mucho tiempo para cocinar, en 3 minutos está cocida. Resulta ideal para preparar consomés y sopas.

Además de las salsas recomendadas a modo particular, en general la pasta larga es perfecta para comerla con prácticamente cualquier salsa. Si se trata de pasta seca, opta por cocinarla separada de la salsa y finalmente mezclar ambas partes. (Calvo, 2022, p.3)

En la siguiente imagen se pueden observar ver algunos de estos tipos de pasta larga:

Figura 2. Pastas largas



Fuente: Calvo (2022)

## 2.2-Las pastas cortas

Este grupo comprende un conjunto muy amplio de formas y texturas variadas, algunas lisas y otras con aberturas, rigatone, penne, fusillone. Al tener doble abertura, absorben dentro de sus cavidades salsas gruesas de texturas espesas. (Calvo, 2022, p.4)

Dentro de ellas se encuentran:

Los macarrones o penne, elaborados con harina de trigo y agua. Algunos también llevan huevo en su composición. Tienen una forma de tubo corto, se pueden comer con una gran multitud de salsas, como la boloñesa, la carbonara, la siciliana o la amatriciana.

Penne rigate, es más grande que los macarrones, tiene estrías y los extremos están cortados de manera oblicua, se pueden comer con las mismas salsas que los macarrones, con salsa de quesos o con ensaladas con tomate. (Calvo, 2022, p.4)

La rigatoni, tiene forma de tubo y más grande que los penne rigate. En el exterior cuenta con estrías delgadas y paralelas, con los extremos cortados de manera recta, se hacen con carne.

La fusilli, es conocida en España como tornillitos o espirales. Se trata de una pasta corta y helicoidal, con forma de espiral y de 4 cm de superficie.

Los coditos o pippette, tienen forma de tubo, pero curvado o semicircular. Los puedes hacer en platos salteados con queso y mantequilla, aunque también son muy usados en sopas, mientras que la radiatore es corta, gruesa y con líneas. (Calvo, 2022, p.5)

Cresti di gallo, es elaborada con harina de grano tierno, sémola de grano duro y huevo fresco pasteurizado. Es muy rápida de cocinar, unos 4 minutos de cocción y es una opción muy buena para ensaladas.

En la siguiente figura se pueden observar algunos ejemplos:

Figura 3. Pasta corta



Fuente: Calvo (2022)

### 2.3-Las pastan laminadas

Se obtienen al pasar la masa entre los rodillos de una laminadora, para poder obtener unas delgadas hojas, a las cuales luego se le dan diferentes formas y tamaños. Estas pueden ser:

- ✓ Espaguetis, de procedencia Nápoles, se les identifica por ser largos, cilíndricos y además muy finos.
- ✓ Tallarines, proceden de Bolonia, y son generalmente pastas frescas; normalmente pueden venir en formas de cintas planas y delgadas.
- ✓ Vermicelli, son aquellas pastas que se caracterizan por parecerse a los espaguetis, pero con la diferencia de que estas son mucho más gruesas.
- ✓ Fettuccine, son aquellas pastas que se definen por su forma plana/achatada. Generalmente son hechas como pastas secas.
- ✓ Linguine, de procedencia italiana, es un tipo de pasta parecida al espagueti, pero estas son un tanto aplanadas.
- ✓ Capelli, son pastas similares al espagueti, pero que su diferencia está en su grosor, ya que son más finas.
- ✓ La lasaña es la pasta más conocida en forma de hoja o lámina. Se trata de unas láminas que contienen de manera intercalada diferentes ingredientes, desde verduras a pescados y carnes. En su elaboración, es imprescindible añadir

bechamel y queso rallado para que quede bien gratinada en el horno, como se observa en la siguiente figura:

Figura 4. Pastas laminadas



Fuente: [Calvo](#) (2022)

#### 2.4-La pasta trefilada

Se obtienen al pasar la pasta a través de una hilera recta, curva, estriada o acanalada. Existe una gran diversidad en pasta, tanto en formas, como en tamaños, con diferentes diámetros y longitudes variables. (Mollejo, 2021). Dentro de este tipo de pasta se puede encontrar:

- ✓ Bucatini, son aquellas pastas que poseen similitud al espagueti, pero con la diferencia de que esta tiene un agujero. Tiene una función en particular que afecta a su cocción, ya que gracias a este agujero el agua hervida pasa a través de él, haciendo que el tiempo de cocción sea mucho más rápido.
- ✓ Macarrones, de procedencia napolitana, son aquellas que tienen una forma cilíndrica hueca, su longitud varía, pueden ser más o menos largos.
- ✓ Ziti, son aquellas pastas que poseen una forma cilíndrica, generalmente, se parecen a los macarrones.
- ✓ Rigatoni, es aquel tipo que posee una característica un tanto ingeniosa, y es el hecho de que posee estrías, que tienen la función de ayudar a retener las salsas acompañantes de la pasta.

Figura 5. Pasta trefilada



Fuente: Mollejo (2021)

## 2.5-Pasta fresca

La pasta fresca es aquella que se hace con ingredientes básicos. Otros nombres con los cuales se le conoce son, pasta casera, pasta al huevo. Se realiza, mediante la utilización de trigo candeal, y su base es la de harina y huevo.

Generalmente no sufre ningún tipo de desecación y tienen un menor tiempo de conservación, se realiza con el motivo de ser consumida inmediatamente y de no ser así, conservarla por muy poco tiempo (Mollejo, 2021), en la siguiente figura se muestra algunos ejemplos:

Figura 6. Pastas frescas



Fuente: [Calvo](#) (2022)

## 2.6-Pasta seca

La pasta seca está disponible en muchos tamaños y formas. Se elabora en fábrica y se seca completamente antes de ser envasada. La pasta seca se suele hacer con harina de sémola, agua y sal, pero también se puede hacer con otros tipos de harina y condimentos. Pocas veces contiene huevos, por lo que puede conservarse indefinidamente sin necesidad de refrigerar o congelar, a continuación, se muestran ejemplos:

Figura 7. Pastas secas



Fuente: [Calvo](#) (2022)

La firmeza de la pasta seca permite almacenarla fácilmente sin que se dañe. Es elaborada industrialmente o artesanalmente y posteriormente desecada para la venta en paquetes, debido a que en el proceso de su producción se le deshidrata (Mollejo, 2021). En la siguiente figura se muestran algunos platos:

Figura 8. Platos de pasta seca



Fuente: Mollejo (2021)

1-Macarrones: pasta seca de origen napolitano, en forma de tubo; se comercializa de diferentes tamaños.

2-Tallarines: pasta fresca o seca en forma de cinta delgada, en ocasiones de diversos colores.

3-Muelles (fusilli): se elaboran con trigo duro; tienen forma de espiral o muelles, de diversos colores.

4-Lasaña (lasagne): son tiras anchas de pasta fresca o seca, cuya preparación con picadillo a la boloñesa, bechamel y queso tienen una gran aceptación.

5-Pizza: esta palabra deriva de un verbo que significa “poner picante, sazonar”. Es una popular preparación italiana, de origen napolitano, cuya fórmula más simple

consiste en cocer en un horno una torta de pasta de pan, que tiene, además, coulis de tomate, con queso Parmesano y aderezada con plantas aromáticas.

## 2.7-Pasta integral

La gran diferencia de la pasta integral es que la harina que se utiliza sí que contiene el germen y el salvado. Por lo tanto, esta sí que tendrá un aporte de vitaminas, minerales y fibra mayor que la pasta tradicional, aporta más fibra y más vitaminas y minerales que la pasta normal.

Son fuentes excelentes de fibra, la cual ayuda a mejorar el tránsito intestinal y previenen el estreñimiento. También es de mucha utilidad a la hora de aumentar la sensación de saciedad, lo que puede ayudar a reducir el sobrepeso y la obesidad. Además, tienden a contener menos calorías en la misma cantidad de alimento, ayuda a reducir la absorción del colesterol.

La pasta integral es mucho más nutritiva que la pasta común. Por ejemplo, una porción (56 gramos) de pasta integral encontramos 180 calorías, 39 gramos de carbohidratos, 8 gramos de proteínas, 7 gramos de fibra y minerales como hierro, zinc y magnesio. A continuación, se muestra una imagen:

Figura 9. Tipos de pasta integral



Fuente: [Calvo](#) (2022)

## 2.8-Pasta según el color

El color común en las pastas es un color amarillento. Sin embargo, existen variedades de colores en las pastas provenientes por lo general de otros alimentos (Revista educativa CursosOnlineWeb.com., 2016).



- ✓ Pasta roja, a la mezcla de la masa se agrega un concentrado de tomate para que adquiera un color rojizo.
- ✓ Pasta verde, tiene un tono verdoso que se logra añadiendo una mezcla de espinaca a la preparación de la masa. Hay quienes para lograr el color utilizan otras opciones como el té verde.
- ✓ Pasta de zanahoria, tiene el color anaranjado que ofrece la zanahoria al ser triturada e incorporada a la preparación de la masa de la pasta.
- ✓ Pasta de remolacha, tiene un color entre rojo y rosa.
- ✓ Pasta negra, se logra añadiendo a la preparación de la masa, tinta de calamar, en ocasiones pueden ser algas.
- ✓ Pasta marrón, hecha con cacao y aportando también su sabor notablemente.

A continuación, se muestran algunas:

Figura 10. Tipos de pastas de colores



Fuente: Revista educativa CursosOnlineWeb.com. (2016).

### 3-LA COCCIÓN, UN PROCEDIMIENTO IMPORTANTE EN LA ELABORACIÓN DE LAS PASTAS ALIMENTICIAS

La concentración es un método de cocción mediante el cual los jugos se mantienen en el interior de la pieza por la acción del calor en la estructura molecular de la parte exterior de los alimentos, lo que refuerza su sabor. Una de las técnicas es escalfar, cocer a partir de un líquido hirviendo o caliente.

Esta técnica de cocción es la empleada en la elaboración de las pastas, se basa en introducir un alimento en un líquido en ebullición, es decir, a 100°C. El primer

contacto con el calor provoca la coagulación de proteínas en la superficie del alimento, creando una especie de capa protectora. (Mollejo, 2021)

De este modo se impide el intercambio de jugos entre el alimento y el líquido y se consigue que las pastas mantengan sus vitaminas y minerales, aunque siempre existe una pequeña pérdida. Se puede hervir con el recipiente tapado o destapado, pero si se tapa, se calienta más rápido, se evita la evaporación y se pierde menos nutrientes, aunque será más difícil controlar la cocción; en el caso de las pastas se recomienda no taparlo. (Mollejo, 2021)

#### 4- UNA FORMA PRÁCTICA PARA ELABORAR LA PASTA ALIMENTICIA

Una de las recetas más usadas para preparar pasta es 300 g de sémola de trigo duro o harina y 3 huevos, aunque depende del comensal. La cantidad de líquido, que puede ser huevo o agua, según el tipo de pasta, dependerá del tipo de sémola o harina que se utilice y de la capacidad de absorción, a continuación, se describe la receta. (Copyright, 2020)

Ingredientes para 4 personas:

- ✓ 300 g de sémola de trigo duro o harina, además, la necesaria para estirar la pasta y para el reposo
- ✓ 3 huevos
- ✓ Sal a gusto

Elaboración:

- ✓ Comenzar formando una montaña con la sémola o la harina.
- ✓ Abrir un hueco en el centro como si fuera un cráter.
- ✓ Romper los huevos en el hueco.
- ✓ Añadir sal.
- ✓ Batir con un tenedor.

Como se muestra en la siguiente figura:

Figura 11- Fase 1 para la elaboración de pasta alimenticia



Fuente: García, V. (2022)

- ✓ Empezar a incorporar la sémola desde los bordes sin dejar de batir.
- ✓ Mezclar poco a poco hasta que tome consistencia de crema.
- ✓ Empezar a utilizar las manos
- ✓ Incorporar la sémola a la mezcla.
- ✓ Empezar a amasar.

Como se muestra en la siguiente figura:

Figura 12- Fase 2 para la elaboración de pasta alimenticia



Fuente: García, V. (2022)

Seguir amasando durante unos 10-15 minutos.

Al principio la masa estará irregular y tendrá muchos grumos. Poco a poco, según se va amasando, la masa se volverá lisa y elástica.

Utilizar la parte baja de la palma de la mano, con la que se puede hacer más fuerza.

Como se muestra en la siguiente figura:

Figura 13- Fase 3 para la elaboración de pasta alimenticia



Fuente: García, V. (2022)

- ✓ Comprobar la calidad de las cantidades señaladas, la sémola o harina depende del tamaño de los huevos y la masa podría admitir más o menos cantidad de líquido. Si la masa está muy pegajosa se puede aumentar la cantidad de harina/sémola; por el contrario, si está muy seca se le debe añadir un poco de huevo batido o de agua. La masa estará lista cuando sea lisa, elástica y sin grumos.
- ✓ Dejar reposar en durante al menos 30 minutos cubierta con film transparente o tapada, que no le dé aire.
- ✓ Estirar la pasta, se toma un tercio o un cuarto de la pasta y se cubre el resto. Es importante no dejar la pasta al aire porque se seca muy rápidamente.
- ✓ Poner sémola o harina en la mesa de trabajo, se toma la masa y se aplana con las manos.
- ✓ Ajustar el rodillo de la máquina para pasta en la abertura más grande, depende de la marca de la máquina.

Empezar a estirar la masa, durante las primeras pasadas puede suceder que la pasta no se presente muy compacta y se deshaga con facilidad. Se dobla sobre sí misma y se vuelve a pasar hasta que esté bien amalgamada. Se vuelve a doblar y a pasar por la abertura más grande, girando el sentido con la que se introduce en la máquina 1/4 de vuelta, dos o tres veces más, como se muestra en la siguiente figura:

Figura 14- Fase 4 para la elaboración de pasta alimenticia



Fuente: Revista educativa CursosOnlineWeb.com. (2016).

Estas primeras pasadas son un paso importante en el amasado de la pasta. Cada una de las veces se pasa la mano por la superficie de la pasta y se añade un poco de harina.

- ✓ Cerrar poco a poco la abertura de los rodillos de la máquina y seguir pasando la pasta que cada vez será más fina. Depende del formato de pasta que se va a realizar: espaguetis, tallarines, tagliatelle o pasta rellena. En caso de pasta rellena el grosor también dependerá del tipo de relleno. Al ser más fina se estira más y más delicada resultará, pero también será más difícil de manipular y cocer.
- ✓ Cortar la pasta de forma manual o con los accesorios de la máquina; según el tipo: tallarines, espaguetis, tagliatelle o pappardelle, todos se diferencian por el grosor, como se muestra en la siguiente figura:

Figura 15- Fase 5 para la elaboración de pasta alimenticia



Fuente: Revista educativa CursosOnlineWeb.com. (2016).

- ✓ Dejar reposar en una bandeja con abundante sémola o harina, para evitar que se pegue entre sí o colgar y dejar secar.
- ✓ Frotar el secador de pasta con harina antes de colgar la pasta para que no se pegue a la madera, como se muestra en la figura:

Figura 16- Fase 6 para la elaboración de pasta alimenticia



Fuente: Revista educativa CursosOnlineWeb.com. (2016).

Preparar abundante agua ligeramente salada con sal gorda y se lleva a ebullición. Una vez que haya empezado a hervir se añade la pasta, como se muestra en la figura:

Figura 17- Fase 7 para la elaboración de pasta alimenticia



Fuente: García, V. (2022)

- ✓ Cocer durante pocos minutos, separarla con ayuda de un tenedor, sobre todo al principio, para evitar que se pegue. No es recomendable añadir aceite al agua de cocción, la pasta lo absorbe y se incrementa la cantidad de grasa del plato. Es suficiente moverla delicadamente durante los primeros segundos de la cocción. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del grosor y del gusto (Copyright, 2020).

## 5-PASOS GENERALES PARA LA COCCIÓN DE LA MAYORÍA DE LAS PASTAS

Hay distintos tipos de pastas, de distintas texturas, tamaños o ingredientes y cada una está indicada para un tipo de plato y una salsa específica, pero hay algunos pasos generales que se mantienen al cocerlas al dente. (Revista educativa CursosOnlineWeb.com., 2016).

- ✓ Seleccionar los ingredientes y los accesorios antes de empezar.
- ✓ Poner suficiente agua a hervir con sal, cinco litros por cada 500 g de pasta que se vaya a cocer.
- ✓ Esperar que el agua comience a hervir.
- ✓ Verter la pasta 10 minutos aproximadamente.
- ✓ Revolver frecuentemente para evitar que se peguen, como se muestra en la siguiente figura:

Figura 18- Pasos generales para la cocción de la mayoría de las pastas



Fuente: García, V. (2022)

- ✓ Vigilar la pasta para que no se salga ni se haga demasiado, después de los 10 minutos, comprobar si tiene la textura deseada.
- ✓ Retirar la pasta del fuego.
- ✓ Colar la pasta.
- ✓ No dejar la pasta más tiempo del necesario en agua, ya sea caliente o fría, la seguirá absorbiendo.
- ✓ No escurrir demasiado la pasta que se va a servir inmediatamente, puede enfriarse rápidamente, pegarse y quedar seca, como se muestra en la siguiente figura:

Figura 19- La cocción de las pastas



Fuente: García, V. (2022)

- ✓ Servir rápidamente.
- ✓ Reservar agua de cocción de la pasta para añadir a la salsa que la acompañe

El éxito de la pasta está en el punto exacto de cocción. Tiene que quedar siempre al dente, es decir, de textura suave, pero a la vez firme. Suele ir acompañada de una salsa. Las largas no deben combinarse con salsas con componentes sólidos y la rellena debe combinarse con salsas que no escondan su sabor (Sandoval, y Álvarez, 2014)

## 6- APORTE NUTRICIONAL DE LAS PASTAS ALIMENTICIAS

La pasta por ser un alimento elaborado a base de harina de trigo, tiene un elevado contenido en carbohidratos, 100 g de pasta contienen como máximo 75 g de hidratos de carbono. Estos carbohidratos proporcionan aproximadamente unas 370 Kcal, lo que representa aproximadamente el 15 % de las necesidades de una persona que desarrolle una actividad normal con ejercicio físico.

Los hidratos de carbono aportados son de absorción lenta, libera la energía poco a poco manteniendo por más tiempo la sensación de saciedad. El aporte de grasas es muy bajo, además no contiene colesterol sino grasas vegetales y en cantidades muy pequeñas, 100 gramos de pasta contienen menos de 1 gramo de grasa.

El aporte de vitaminas y minerales es relativamente bajo, excepto que estas hayan sido enriquecidas. Esto se debe fundamentalmente a que en la elaboración se utiliza el endospermo, parte intermedia de los granos rico en gluten y almidón y quedan los minerales en las capas externas del grano.



Aun así, la pasta contiene vitaminas del grupo E y B, que son considerados antioxidantes celulares, aporta también un porcentaje aceptable de fibra vegetal, sobre todo las pastas integrales, lo que favorece el funcionamiento gastrointestinal y ayuda a metabolizar el colesterol y los triglicéridos.

La pasta es un alimento básico, aunque no es un alimento completo, aporta pocas proteínas y no contiene grasas, por lo que hay que complementarla con otros alimentos; aun así, contiene:

Tabla 1. Aporte nutricional por cada 100 g de pasta

	Aportes
Energía (Kcal)	374
Proteínas (g)	15
Grasas (g)	1,1
Hidratos de Carbono (g)	75
Fósforo (mg)	258
Hierro (mg)	3,6
Magnesio (mg)	143
Manganeso (mg)	3,1
Zinc (µg)	73
Sodio (mg)	7
Vitamina B1 (mg)	0,5
Vitamina B2 (mg)	9
Vitamina B3 (mg)	5,1
Vitamina B6 (mg)	0,2
Ácido fólico (µg)	4
Azúcares (g)	2,60
Fibra (g)	5

Fuente: [Redacción Infoalimentacion.com](https://www.redaccioninfoalimentacion.com) (2022)

Los alimentos ricos en hidratos de carbono y fibra como la pasta son muy beneficiosos para la salud ([Redacción Infoalimentacion.com.](https://www.redaccioninfoalimentacion.com), 2022):

- ✓ La pasta es un producto bajo en grasas y sin colesterol.
- ✓ Proporciona energía fácilmente aprovechable para el metabolismo oxidativo.
- ✓ Mantiene el nivel de glucemia, cantidad de azúcar en la sangre y favorece el correcto funcionamiento del sistema gastrointestinal.
- ✓ Además, los carbohidratos tienen una gran importancia dietética, la calidad especial de su almidón produce un menor aumento de azúcar en la sangre.
- ✓ Permite una digestión fácil y lenta, por lo que resulta un buen aporte energético para actividades que requieren esfuerzo físico o mental.
- ✓ Los carbohidratos también intervienen en el metabolismo del colesterol y de los triglicéridos

## 7-UTENSILIOS DE COCINA NECESARIOS PARA ELABORAR PASTAS ALIMENTICIAS


Todo tipo de arte o disciplina cuenta con instrumentos diseñados para dar comodidad y libertad de acción a los que lo practican. En este sentido, el mundo de la pasta no es una excepción. Existen utensilios de cocina para pasta, como por ejemplo los platos hondos, que solo entran en esta categoría por ser parte de una antigua tradición, comer pasta en platos planos es, en la mayoría de los casos, igual de práctico que comerla en platos hondos.

Para preparar la pasta, primero se hierva, pero dada su forma única y su particular textura, requiere de determinados y especiales utensilios de cocina. La cuchara para el spaghetti y el escurridor, son dos utensilios de cocina que sin lugar a dudas simplifican el trabajo.


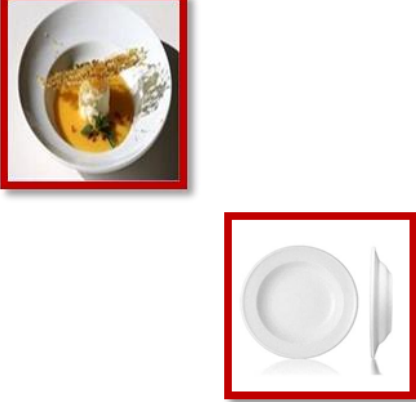


La cuchara de los spaghetti, fácil de reconocer por su dentado contorno, permite agarrar la pasta sin romperla, además tienen frecuentemente un oricio en la cabeza, que se utiliza para medir la cantidad de pasta que corresponde a una porción.

Otros utensilios de cocina, incluyen una olla honda (necesaria para poder hervir la pasta), la cuchara de madera, para poder revolverla constantemente y el tenedor y la cuchara.

TABLA 1. Utensilios para la elaboración de las pastas

Utensilios	Nombre	Uso
	Cuchara para servir	Muy necesaria para recoger la pasta texturas finas que suelen aplastarse por presión, mayormente las llamadas pastas largas que suelen aplastarse por presión.

	<p>Pinzas para pasta</p>	<p>Para coger la <u>pasta</u> recién cocido de la <u>olla</u> y servirlo en los diferentes platos.</p>
	<p>Olla para pasta</p>	<p>Una olla para pasta es una olla de drenaje automático diseñada para hervir pasta.</p>
	<p>Medidor de espaguetis</p>	<p>La herramienta para medir la pasta tiene 4 orificios de medición de diferentes tamaños:  1 porción de 2 onzas,  2 porciones de 4 onzas,  3 porciones de 6 onzas,  4 porciones de 8 onzas.</p>
	<p>Colador de pasta</p>	<p>Es usado como <u>filtro</u> o escurridor de pastas.</p>

	<p>Tenedor para comer pasta</p>	<p>Se trata de una pieza ancha, con cuatro o cinco puntas en la gran mayoría de casos.</p>
	<p>Plato para pasta</p>	<p>El plato para pasta es un elemento de la serie de porcelana que se adapta perfectamente a las características básicas del tipo de pasta u hotel.</p> <p>El plato clásico es sencillo y redondo, no tiene adornos.</p>
	<p>Escurreidor de pasta</p>	<p>Importantes para limpiar las pastas, eliminar los grumos de la harina y el agua a la pasta.</p>
	<p>Cortador de pata rellena</p>	<p>Tres estructuras diferentes, sencillas y fáciles de usar, sellan con un resultado final muy bueno. Su mango es de madera.</p>

	<p>Rodillo cortador</p>	<p>Para dar forma a la pasta.</p>
	<p>Molde para ravioli</p>	<p>Se pueden hacer raviolis a mano y sin accesorios, pero acertar con el tamaño es difícil. El molde para ravioli, permite preparar rápidamente raviolis redondos con los clásicos bordes acanalados.</p>
	<p>Máquina automática</p>	<p>Permite hacer pasta fresca. Dispone de una mezcladora automática y cuatro discos diferentes de moldeado. Se añade la harina y el agua y se hace la pasta.</p>
	<p>Máquina italiana</p>	<p>Son manuales, facilitan la tarea de estirar la masa y cortarla, siguiendo siempre las formas y grosores que los accesorios de la propia máquina permiten.</p>

	<p>Rodillo básico</p>	<p>Se usan para estirar la masa. Después de amasar y estirar, se corta con un cuchillo la pasta y dejarla secar.</p>
	<p>Cucharas para escurrir espaguetis</p>	<p>Son importante para escurrir los espaguetis. Tienen un orificio que puede coincidir con el volumen de una ración de pasta.</p>
	<p>Tijera de cocina</p>	<p>Importante para abrir los paquetes de pastas, picar hierbas aromáticas, tiras de pollo e incluso, pizzas, entre otros usos.</p>
	<p>Juego de utensilios para servir</p>	<p>Importantes para servir diferentes tipos de pastas.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1-Cucharón</li> <li>2-Tenedor</li> <li>3-Cuchara</li> <li>4-Servidor de pastel/cazuela</li> <li>5-Servidor de pasta</li> <li>6-Cuchara ranurada</li> </ol>

	Reparador	Es bueno para cortar la masa para galletas y la masa para pastelería, cortando las masas para pasteles, picando ensaladas y verduras, así como los accesorios para parrillas para la cocina de su hogar o la barbacoa del patio.
	Sartén	Utensilio de <u>cocina</u> , usado para <u>freír</u> y saltear, generalmente en <u>aceite</u> o <u>mantequilla</u> .
	Cuchillo de cocina	Su función es ser usado en la preparación de comida.
	Tabla de cortar	Se emplea para cortar y picar <u>alimentos</u> , suele ser de madera o plástico, proporciona una superficie plana, segura y homogénea para las operaciones de corte y rebanado. Se emplea como soporte de corte de diferentes verduras y despiece de carnes y



		pescados.
--	--	-----------

Fuente: De los Ríos, F. (2022)

## 8- TENDENCIAS EN EL CONSUMO DE LAS PASTAS

Un sondeo mundial llevado a cabo por la organización Oxfam concluyó que la pasta es el plato más popular del mundo, por encima de la carne, el arroz y la pizza. Además de ser popular en Europa, también lo es en la mayoría de los países. (McClatchey, C. 2022)

Cifras de la Organización Internacional de la Pasta indican que Venezuela es el mayor consumidor de pasta, después de Italia. Entre los 10 países que más la consumen están Túnez, Chile, Perú, México, Argentina y Bolivia. Las cifras de ventas globales reflejan el amor mundial por la pasta. Las ventas han aumentado de US\$13.000 millones en 2003 a US\$16.000 millones en 2010.

¿Cuál es el secreto de esta popularidad? Su bajo costo, versatilidad y conveniencia. Se pueden crear muchos platillos con pasta. Tiene buen sabor y uno queda satisfecho, también se puede almacenar en buen estado durante mucho tiempo. Además, la pasta es relativamente fácil de producir en grandes cantidades y de transportar por todo el mundo. (McClatchey, C. 2022)

Italia es el país más consumidor y el de mejor calidad de la pasta en el mundo, con una producción de 3.500.000 toneladas por año y un consumo per cápita de 25 kg de pasta. La pasta integral es más saludable que la pasta blanca porque tiene muchos más nutrientes como por ejemplo carbohidratos complejos, proteína, fibra, hierro, magnesio y zinc.

Las pastas más famosas son el espagueti, es más consumida a nivel mundial. Otras patas clásicas, muy consumidas son Los Chitarrine, pasta cuadrada y alargada, muy fina y porosa, lo que ayuda a que la salsa se absorba mucho mejor (Redacción The Food Tech, 2022).

Otras son Los bucatini, un tipo de pasta larga, parecida a los espaguetis, pero más gruesos que están huecos por dentro, tiene su origen en la ciudad italiana de *Amatrice* y que suele elaborarse con tres ingredientes básicos como son el

tomate, el *guanciale* (panceta) y queso. Sin duda, es una de esas opciones que nunca pasarán de moda (Redacción The Food Tech, 2022).

Asimismo, se encuentran Los rigatoni, un tipo de pasta seca similar a los macarrones, pero de tamaño un poco mayor y que presentan estrías en su exterior. Estas estrías hacen que la salsa se adhiera mucho más y puedan utilizarse incluso en otras preparaciones más líquidas como guisos o sopas (Redacción The Food Tech, 2022).

Cuba, forma parte de estas tendencias mundiales. Aunque, las empresas de la industria alimentaria requieren poner énfasis en mejorar la calidad de los productos. En este sentido, se han realizado convenios con otros países para crear nuevas empresas y mejorar la producción de pastas alimenticias

Uno de ellos es la empresa mixta cubano-italiana Comital S.A., que se dedica a la producción y comercialización de pastas frescas y rellenas en el país, mediante la firma de la escritura pública entre la Corporación Alimentaria, S.A., Coralsa y la entidad italiana TECAL PRO SRL (López, 2018).

En la actualidad se desarrolla en el país un amplio proceso de Reforma Institucional y Estructural que tiene el propósito de actualizar o perfeccionar el sistema socialista de la nación, propuesto por el gobierno y el Estado cubano para cambiar todo lo que debe ser cambiado y generar algunas transformaciones en sistema empresarial que posibilite la elaboración de nuevos platos de pastas alimenticias.

## 9- CARTAS DE INSTRUCCIÓN Y FICHAS TÉCNICAS NECESARIAS PARA LA ELABORACIÓN DE PASTAS ALIMENTICIAS

La carta de instrucción se elabora por el profesor o el especialista y constituye parte de la clase práctica. En ella se declaran, según las características de la actividad práctica, el orden operacional, los procedimientos, pasos tecnológicos, normas técnicas, normativas de seguridad y salud en el trabajo y medios e instrumentos que son necesarios para la realización de la tarea o proceso productivo o de servicios planificado. (MINED, 2013, p. 31)

La ficha técnica “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)

Además, contribuye 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.

A continuación, se ofrecen 10 cartas de instrucción, con las fichas técnicas, las cuales permitirán desarrollar habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

Carta de instrucción -1 Canelones rellenos						
Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos						
Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía
Elaborar canelones rellenos	Elaborar	Canelones rellenos	<p>1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar canelones rellenos.</p> <p>-Seleccionar los ingredientes: aceite, sal, pimienta negra, agua, carne de cerdo, queso, salsa, pimienta roja y verde, caldo de carne y salsa bechamel</p> <p>-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p>-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p>2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar canelones rellenos.</p> <p>-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar canelones rellenos según el tamaño de la ración y la pasta a emplear.</p> <p>-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p>3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p>-Concentración, con la técnica escalfar para las pastas.</p> <p>-Concentración, con la técnica de freír para las especias.</p> <p>-Expansión, con la técnica de estofar para la carne.</p> <p>4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p>5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p>6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p>7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p>Juego de utensilios</p> <p>Pinzas para pasta</p> <p>Olla para pasta</p> <p>Medidor de espaguetis</p> <p>Colador de pasta</p> <p>Plato para pasta</p> <p>Tijera de cocina</p> <p>Tabla de cortar</p> <p>Cuchillo de cocina</p>	<p>-Usar el uniforme completo, limpio y holgado.</p> <p>-Estar pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p>-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p>-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p>-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p>-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p><a href="http://www.mundodeportivo.com">www.mundodeportivo.com</a></p> <p><a href="#">Calvo Sánchez, B. 2022. Tipos de pasta italiana. Universidad Autónoma de Barcelona.</a></p>

**NOMBRE DEL PLATO: CANELONES RELLENOS**

<p align="center"><b>VALOR NUTRICIONAL</b></p> <p>-Proteínas 6.48 g - Grasas 5.72 g</p> <p>-Carbohidratos 71.73 g - Energía 170 Kcal</p>	<p>No. 01</p> <p>Peso de la porción 275 g</p>
--	---

INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS	
	BRUTO	NETO



CANELONES		12
Aceite		60ml
Sal y pimienta negra		A gusto
Agua		1/2L
Carne de cerdo		150g
Queso		90g
Salsa		5ml
Pimiento rojo y verde		Medio
Caldo de carne		1taza
Salsa bechamel		400ml

**OBSERVACIONES**

**PARÁMETROS DE COCCIÓN:**


TEMPERATURA: 100°C

TIEMPO: 10-15 min.

- PROCESO TECNOLÓGICO**
- ✓ Cocer la pasta en abundante agua durante 3 minutos.
  - ✓ Escurrir la pasta.
  - ✓ Calentar el aceite y saltear la cebolla.
  - ✓ Agregar las carnes, mojar con el agua reservada y sazonar con sal y pimienta, cocer hasta que la carne esté lista.
  - ✓ Rellenar los canelones, colocar 3 por platos, tapar con bechamel y colocar en el horno espolvoreado con queso rallado.
  - ✓ Se retiran del horno y se sirven caliente.

Carta de instrucción -2- Ensalada de coditos						
Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos						
Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía
Elaborar ensalada de coditos	Elaborar	Ensalada de coditos	<p>1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar ensalada de coditos.</p> <p>-Seleccionar los ingredientes: coditos, aceite, sal, agua, jamón, queso, salsa, mayonesa, lechuga, cubo de caldo de pollo.</p> <p>-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p>-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p>2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar la ensalada de coditos.</p> <p>-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar ensalada de coditos según el tamaño de la ración y la pasta a emplear.</p> <p>-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p>3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p>-Concentración, con la técnica escalfar para los coditos.</p> <p>-Concentración, con la técnica de freír para las especias y condimentos.</p> <p>4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p>5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p>6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p>7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p>Juego de utensilios</p> <p>Pinzas para pasta</p> <p>Olla para pasta</p> <p>Medidor de espaguetis</p> <p>Colador de pasta</p> <p>Plato para pasta</p> <p>Tijera de cocina</p> <p>Tabla de cortar</p> <p>Cuchillo de cocina</p>	<p>-Usar el uniforme completo, limpio y holgado que permite movilidad.</p> <p>-Estar correctamente pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p>-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p>-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p>-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p>-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p>Sandoval Chasi, G., y Álvarez Núñez, M. (2014). Manual de Elaboración de Pastas Alimenticias. Quito, Ecuador: Secretaría de Educación, Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación</p>

**NOMBRE DEL PLATO: ENSALADA DE CODITOS**

<b>VALOR NUTRICIONAL</b>		No. 02	
-Proteínas 6.48 g - Grasas 5.72 g		Peso de la porción 275 g	
-Carbohidratos 71.73 g - Energía 170 Kcal			
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		
	BRUTO	NETO	
coditos		200g	
Aceite		5ml	
Sal		1/5 cdas	
Agua		2L	
Jamón		230g	
Queso		35g	
Salsa		5ml	
mayonesa		5ml	
Lechuga		50g	<b>PARÁMETROS DE COCCIÓN:</b> TEMPERATURA: 100°C TIEMPO: 10-15 min.
Cubo de caldo de pollo			
<b>PROCESO TECNOLÓGICO</b>			
✓ Se pone a hervir el agua con la hoja de laurel y el cubo de caldo de pollo.			
✓ Se agregan los coditos y se mezclan bien.			

- ✓ Se mantiene la cocción hasta comprobar la cocción correspondiente.
- ✓ Se lavan las hojas de lechuga.
- ✓ Se agrega el jamón picado en dados en un refractario junto a la mayonesa, al apio y las lechugas.
- ✓ Se revuelven todos los ingredientes y se refrigeran.

Carta de instrucción -3- Espaguetis a la carbonara						
Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos						
Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía




Elaborar espaguetis a la carbonara	Elaborar	<p data-bbox="370 743 402 1045">Espaguetis a la carbonara</p> <p data-bbox="444 193 893 289">1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar espaguetis a la carbonara.</p> <p data-bbox="444 310 893 407">-Seleccionar los ingredientes: espaguetis, aceite, sal, agua, huevo, tocino, queso, cebolla.</p> <p data-bbox="444 428 893 499">-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p data-bbox="444 520 893 592">-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p data-bbox="444 613 893 709">2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar espaguetis a la carbonara.</p> <p data-bbox="444 730 893 865">-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar espaguetis a la carbonara según el tamaño de la ración y la pasta a emplear.</p> <p data-bbox="444 886 893 957">-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p data-bbox="444 978 893 1045">3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p data-bbox="444 1066 893 1138">-Concentración, con la técnica escalfar para los espaguetis.</p> <p data-bbox="444 1159 893 1230">-Concentración, con la técnica de freír para las especias y condimentos.</p> <p data-bbox="444 1251 893 1302">4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p data-bbox="444 1323 893 1394">5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p data-bbox="444 1415 893 1486">6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p data-bbox="444 1507 893 1579">7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p data-bbox="915 193 1055 264">Juego de utensilios</p> <p data-bbox="915 285 1055 357">Pinzas para pasta</p> <p data-bbox="915 378 1055 449">Olla para pasta</p> <p data-bbox="915 470 1055 541">Medidor de espaguetis</p> <p data-bbox="915 562 1055 634">Colador de pasta</p> <p data-bbox="915 655 1055 726">Plato para pasta</p> <p data-bbox="915 747 1055 819">Tijera de cocina</p> <p data-bbox="915 840 1055 911">Tabla de cortar</p> <p data-bbox="915 932 1055 1003">Cuchillo de cocina</p>	<p data-bbox="1081 193 1269 432">-Usar el uniforme completo, limpio y holgado que permite movilidad.</p> <p data-bbox="1081 453 1269 659">-Estar correctamente pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p data-bbox="1081 680 1269 819">-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p data-bbox="1081 840 1269 936">-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p data-bbox="1081 957 1269 1096">-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p data-bbox="1081 1117 1269 1356">-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p data-bbox="1292 474 1325 1602">Cocina abierta (2022). Pastas. Bainet Comunicación S.A. <a href="mailto:publicidad@bainet.es">publicidad@bainet.es</a></p>
------------------------------------	----------	--	--	--	--

NOMBRE DEL PLATO: ESPAGUETIS A LA CARBONARA			
<b>VALOR NUTRICIONAL</b> -Proteínas 6.48 g - Grasas 5.72 g -Carbohidratos 71.73 g - Energía 170 Kcal		No. 3  Peso de la porción 275 g	
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		
	BRUTO	NETO	
Espaguetis		400G	
Aceite		125ML	
Sal		A gusto	
Agua		1/2L	OBSERVACIONES
tocino		400g	
Queso		35g	
Huevos		4	<b>PARÁMETROS DE COCCIÓN:</b> TEMPERATURA:100°C TIEMPO: 10-15 min.
cebolla		1 unidad	
<b>PROCESO TECNOLÓGICO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se hierve el agua previamente con sal.</li> <li>✓ Se agregan los espaguetis y se mezclan bien.</li> <li>✓ Se mantiene la cocción hasta comprobar el adecuado estado.</li> <li>✓ <u>Para hacer la carbonara</u>, picar la cebolla, cortar en tacos el tocino y se ponen a dorar en una sartén con la mantequilla.</li> <li>✓ Esperar a que cojan color, añadir la pimienta molida.</li> <li>✓ Agregar los espaguetis y el queso, mezclar y cocinar 5 minutos más.</li> <li>✓ Antes de servir, añadir las yemas de huevo y mezclar.</li> </ul>			

Carta de instrucción -4- Espaguetis de jamón y queso

Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos

Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía
Elaborar espaguetis de jamón y queso	Elaborar	Espaguetis de jamón y queso	<p>1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar espaguetis de jamón y queso.</p> <p>-Seleccionar los ingredientes: espaguetis, aceite, sal, agua, salsa, jamón y queso.</p> <p>-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p>-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p>2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar espaguetis de jamón y queso.</p> <p>-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar espaguetis de jamón y queso según el tamaño de la ración y la pasta a emplear.</p> <p>-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p>3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p>-Concentración, con la técnica escalfar para los espaguetis.</p> <p>-Concentración, con la técnica de freír para las especias y condimentos.</p> <p>4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p>5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p>6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p>7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p>Juego de utensilios</p> <p>Pinzas para pasta</p> <p>Olla para pasta</p> <p>Medidor de espaguetis</p> <p>Colador de pasta</p> <p>Plato para pasta</p> <p>Tijera de cocina</p> <p>Tabla de cortar</p> <p>Cuchillo de cocina</p>	<p>-Usar el uniforme completo, limpio y holgado que permite movilidad.</p> <p>-Estar correctamente pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p>-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p>-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p>-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p>-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p>Sandoval Chasi, G., y Álvarez Núñez, M. (2014). Manual de Elaboración de Pastas Alimenticias. Quito, Ecuador: Secretaría de Educación, Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación</p>

NOMBRE DEL PLATO: ESPAGUETIS DE JAMON Y QUESO			
<b>VALOR NUTRICIONAL:</b> -Proteínas 6.48 g - Grasas 5.72 g -Carbohidratos 71.73 g - Energía 170 Kcal		No. 4 Peso de la porción 275 g	
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		
	BRUTO	NETO	
Espaguetis		195	
Aceite		5 ml	
Sal		1/5 cdas	
Agua		½ L	
Jamón		45 g	
Queso		35 g	OBSERVACIONES
Salsa		5 ml	
Lechuga		50 g	PARÁMETROS DE COCCIÓN: TEMPERATURA: 100°C TIEMPO: 10-15 min.
<b>PROCESO TECNOLÓGICO</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se hierva el agua previamente con aceite y sal</li> <li>✓ Se agregan los espaguetis y se mezclan bien</li> <li>✓ Se mantiene la cocción hasta comprobar el estado adecuado.</li> <li>✓ Se lavan las hojas de lechuga</li> <li>✓ Se agrega el jamón, queso, la salsa seleccionada y la lechuga.</li> </ul>			

Carta de instrucción -5- Espaguetis napolitano

Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos

Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía
Elaborar espaguetis napolitanos	Elaborar	Espaguetis napolitanos	<p>1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar espaguetis napolitanos.</p> <p>-Seleccionar los ingredientes: espaguetis, aceite, sal, agua, salsa, tomate natural, orégano y queso.</p> <p>-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p>-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p>2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar espaguetis napolitanos.</p> <p>-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar espagueti napolitano según el tamaño de la ración y la pasta a emplear.</p> <p>-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p>3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p>-Concentración, con la técnica escalfar para los espaguetis.</p> <p>-Concentración, con la técnica de freír para las especias y condimentos.</p> <p>4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p>5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p>6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p>7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p>Juego de utensilios</p> <p>Pinzas para pasta</p> <p>Olla para pasta</p> <p>Medidor de espaguetis</p> <p>Colador de pasta</p> <p>Plato para pasta</p> <p>Tijera de cocina</p> <p>Tabla de cortar</p> <p>Cuchillo de cocina</p>	<p>-Usar el uniforme completo, limpio y holgado que permite movilidad.</p> <p>-Estar correctamente pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p>-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p>-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p>-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p>-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p>Mollejo, V. (2021). <i>Varietades originales</i>. Titania Compañía Editorial, S.L. España</p>

NOMBRE DEL PLATO: ESPAGUETIS NAPOLITANO				
VALOR NUTRICIONAL		No.5		
-Proteínas 6.48 g - Grasas 5.72 g -carbohidratos 71.73 g -Energía 170 Kcal		Peso de la porción 275 g		
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS			
	BRUTO	NETO		
Espaguetis		400 g		
Aceite		5 ml		
Sal		1/5 cdas		
Agua		1/2 L		OBSERVACIONES
Queso		35 g		
Salsa		5 ml		
Ajo		4 dientes		PARÁMETROS DE COCCIÓN: TEMPERATURA: 100°C TIEMPO: 10-15 min.
Tomate natural		500 g		
Orégano		3 g		
PROCESO TECNOLÓGICO				
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se hierva el agua previamente con aceite y sal.</li> <li>✓ Se agregan los espaguetis y se mezclan bien.</li> <li>✓ Se mantiene la cocción hasta comprobar el estado adecuado.</li> <li>✓ Saltear los ajos en el aceite y añadir los tomates y dejar sofreír a fuego lento.</li> <li>✓ Mezclar la pasta con la salsa y espolvorear el queso.</li> </ul>				

Carta de instrucción -6- Ensalada fría con atún

Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos

Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía
Elaborar ensalada fría con atún	Elaborar	Ensalada fría con atún	<p>1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar ensalada fría con atún.</p> <p>-Seleccionar los ingredientes: pasta, aceite, sal, agua, atún, queso, salsa, mayonesa, aceitunas, tomate.</p> <p>-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p>-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p>2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar la ensalada fría con atún.</p> <p>-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar ensalada fría con atún según el tamaño de la ración y la pasta a emplear.</p> <p>-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p>3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p>-Concentración, con la técnica escalfar para la pasta.</p> <p>-Concentración, con la técnica de freír para las especias y condimentos.</p> <p>4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p>5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p>6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p>7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p>Juego de utensilios</p> <p>Pinzas para pasta</p> <p>Olla para pasta</p> <p>Medidor de espaguetis</p> <p>Colador de pasta</p> <p>Plato para pasta</p> <p>Tijera de cocina</p> <p>Tabla de cortar</p> <p>Cuchillo de cocina</p>	<p>-Usar el uniforme completo, limpio y holgado que permite movilidad.</p> <p>-Estar correctamente pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p>-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p>-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p>-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p>-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p>Sandoval Chasi, G., y Álvarez Núñez, M. (2014). Manual de Elaboración de Pastas Alimenticias. Quito, Ecuador: Secretaría de Educación, Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación</p>

NOMBRE DEL PLATO: ENSALADA FRIA CON ATÚN			
VALOR NUTRICIONAL		No.	
-Proteínas 6.48 g - Grasas 5.72 g		Peso de la porción 275 g	
-Carbohidratos 71.73 g - Energía 170 Kcal			
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		
	BRUTO	NETO	
Atún		3 latas	
Pasta		400 g	
Sal y pimienta		Al gusto	
Agua		1/2 L	
Mayonesa		45 g	
Aceitunas		35 g	
Salsa		5 ml	
Tomates		2 unidades	<b>PARÁMETROS DE COCCIÓN:</b> <b>TEMPERATURA: 100°C</b> <b>TIEMPO: 10-15 min.</b>
<b>PROCESO TECNOLÓGICO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se hierve el agua previamente con aceite y sal.</li> <li>✓ Se agregan los espaguetis y se mezclan bien.</li> <li>✓ Se mantiene la cocción hasta comprobar el estado adecuado.</li> <li>✓ Se coloca en un recipiente la pasta cocida, el tomate, las aceitunas, el atún y se mezclan.</li> <li>✓ Se agrega la mayonesa, la sal, la pimienta y se mezclan todo hasta integrar muy bien.</li> </ul>			



**Carta de instrucción -7- Lasaña**

**Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos**

Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía
Elaborar lasaña	Elaborar	Lasaña	<p>1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar lasaña.</p> <p>-Seleccionar los ingredientes: placas para lasaña, aceite, sal, agua, salsa bechamel, jamón, picadillo y queso.</p> <p>-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p>-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p>2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar lasaña.</p> <p>-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar lasaña según el tamaño de la ración y la pasta a emplear.</p> <p>-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p>3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p>-Concentración, con la técnica escalfar para las placas para lasaña.</p> <p>-Concentración, con la técnica de freír para las especias y condimentos.</p> <p>4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p>5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p>6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p>7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p>Juego de utensilios</p> <p>Pinzas para pasta</p> <p>Olla para pasta</p> <p>Medidor de espaguetis</p> <p>Colador de pasta</p> <p>Plato para pasta</p> <p>Tijera de cocina</p> <p>Tabla de cortar</p> <p>Cuchillo de cocina</p> <p>Horno</p>	<p>-Usar el uniforme completo, limpio y holgado que permite movilidad.</p> <p>-Estar correctamente pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p>-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p>-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p>-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p>-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p>Sandoval Chasi, G., y Álvarez Núñez, M. (2014). Manual de Elaboración de Pastas Alimenticias. Quito, Ecuador: Secretaría de Educación, Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación</p>

NOMBRE DEL PLATO: LASAÑA			
VALOR NUTRICIONAL			No. 07
-Proteínas 6.48 g - Grasas 5.72 g			Peso de la porción 275 g
-Carbohidratos 71.73 g - Energía 170 Kcal			
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		
	BRUTO	NETO	
Placa para lasaña		12 unidades	
Aceite		5 ml	
Sal		A gusto	
Agua		1/2 L	
Jamón		45 g	
Queso		35 g	OBSERVACIONES
Salsa bechamel		5 ml	
Picadillo			
PARÁMETROS DE COCCIÓN: TEMPERATURA: 100°C TIEMPO: 10-15 min.			
PROCESO TECNOLÓGICO			
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se hierva el agua previamente con aceite y sal</li> <li>✓ Se agregan las placas para lasaña</li> <li>✓ Se mantiene la cocción hasta comprobar la cocción correspondiente.</li> <li>✓ Montar la lasaña que lleva entre capa y capa el relleno deseado.</li> <li>✓ Se espolvorea con queso y se le da terminación en el horno.</li> </ul>			

Carta de instrucción -8- Macarrones gratinados

Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos

Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía
----------	-----------	------	--	----------------------	---------------------------------	--------------

Elaborar macarrones gratinados	Elaborar	<p>Macarrones gratinados</p> <p>1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar macarrones gratinados.</p> <p>-Seleccionar los ingredientes: macarrones gratinados, aceite, sal, agua, salsa bechamel, jamón, picadillo y queso.</p> <p>-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p>-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p>2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar macarrones gratinados.</p> <p>-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar macarrones gratinados según el tamaño de la ración y la pasta a emplear.</p> <p>-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p>3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p>-Concentración, con la técnica escalfar para los espaguetis.</p> <p>-Concentración, con la técnica de gratinar para darle el terminado.</p> <p>4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p>5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p>6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p>7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p>Juego de utensilios</p> <p>Pinzas para pasta</p> <p>Olla para pasta</p> <p>Medidor de espaguetis</p> <p>Colador de pasta</p> <p>Plato para pasta</p> <p>Tijera de cocina</p> <p>Tabla de cortar</p> <p>Cuchillo de cocina</p>	<p>-Usar el uniforme completo, limpio y holgado que permite movilidad.</p> <p>-Estar correctamente pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p>-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p>-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p>-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p>-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p>Sandoval Chasis, G., y Álvarez Núñez, M. (2014). Manual de Elaboración de Pastas Alimenticias. Quito, Ecuador: Secretaría de Educación, Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación</p>
--------------------------------	----------	---	--	---	---

NOMBRE DEL PLATO: MACARRONES GRATINADOS			
<b>VALOR NUTRICIONAL</b> Proteínas 6.48 g Grasas 4.72 g Carbohidratos 71.73 g Energía 150 Kcal			No. 08 Peso de la porción 230g
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS		
	BRUTO	NETO	
Macarrones		195	
Aceite		5 ml	
Sal		1/5 cdas	
Agua		1/2L	
Jamón		45 g	
Queso		35 g	OBSERVACIONES
Salsa bechamel		15 ml	
<b>PARÁMETROS DE COCCIÓN:</b> TEMPERATURA: 100°C TIEMPO: 10-15 min.			
<b>PROCESO TECNOLÓGICO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se hierva el agua previamente con sal</li> <li>✓ Se agregan los macarrones y se mezclan bien</li> <li>✓ Se mantiene la cocción hasta comprobar la cocción correspondiente.</li> <li>✓ Se rehogan con salsa bechamel.</li> <li>✓ Se tapan con un poco de la propia salsa bechamel, se rocían con queso y se gratinan.</li> </ul>			

Carta de instrucción -9- Raviolos con pasta de queso

Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos

Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía
Elaborar raviolos con pasta de queso	Elaborar	Raviolos con pasta de queso	<p>1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar raviolos con pasta de queso.</p> <p>-Seleccionar los ingredientes: raviolos rellenos, aceite, sal, agua, leche, queso de crema, queso parmesano rallado, mantequilla, pimienta rojo, pimienta.</p> <p>-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p>-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p>2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar raviolos con pasta de queso.</p> <p>-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar raviolos con pasta de queso según el tamaño de la ración y los raviolis a emplear.</p> <p>-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p>3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p>-Concentración, con la técnica Cocer al vapor.</p> <p>4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p>5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p>6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p>7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p>Juego de utensilios</p> <p>Pinzas para pasta</p> <p>Microondas</p> <p>Plato para pasta</p> <p>Tabla de cortar</p> <p>Cuchillo de cocina</p> <p>Licudadora</p>	<p>-Usar el uniforme completo, limpio y holgado que permite movilidad.</p> <p>-Estar correctamente pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p>-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p>-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p>-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p>-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p>Sandoval Chasi, G., y Álvarez Núñez, M. (2014). Manual de Elaboración de Pastas Alimenticias. Quito, Ecuador: Secretaría de Educación, Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación</p>

NOMBRE DEL PLATO: RAVIOLES CON PASTA DE QUESO		
VALOR NUTRICIONAL Proteínas 6.48 g Grasas 5.72 g Carbohidratos 71.73 g Energía 170 Kcal		No. 9 Peso de la porción 275 g
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS	
	BRUTO	NETO
Ravioles rellenos		200 g
Aceite		5 ml
Sal		1/5 cdas
Agua		1/2 L
Queso crema		190 g
Queso parmesano rallado		30 g
Mantequilla		55 g
Pimiento rojo		1 unidad
Sal y pimienta		A gusto
Leche		3/4 L
		
OBSERVACIONES		
PARÁMETROS DE COCCIÓN: TEMPERATURA: 100°C TIEMPO: 10-15 min.		
<b>PROCESO TECNOLÓGICO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Poner los raviolos en un tazón apto para microondas con 1 1/2 litros de agua y sal.</li> <li>✓ Colocar la tapa o cubrir con plástico autoadherible y programar el microondas durante 15 minutos a potencia media o hasta que estén cocidos.</li> <li>✓ Escurrirlos y reservarlos.</li> <li>✓ Licuar los quesos con la leche, sal y pimienta hasta lograr una mezcla homogénea.</li> <li>✓ Poner los raviolos en un molde enmantecado.</li> <li>✓ Echar el pimiento y bañar con la salsa.</li> <li>✓ Cocinar 5 minutos más y retirar.</li> </ul>		

Carta de instrucción -10- Tallarines con espinaca

Asignatura: Práctica Laboral (Cocina) Tiempo: 90 minutos

Objetivo	Habilidad	Tema	Orden lógico de acciones y operaciones	Equipos y utensilios	Medidas de protección e higiene	Bibliografía
Elaborar tallarines con espinaca	Elaborar	Tallarines con espinaca	<p>1-Identificar los ingredientes a emplear para elaborar tallarines con espinaca.</p> <p>-Seleccionar los ingredientes: tallarines, aceite, sal y pimienta, agua, cebolla, queso, salsa, mantequilla, espinaca fresca</p> <p>-Comprobar el estado de conservación de los ingredientes.</p> <p>-Dosificar correctamente los ingredientes.</p> <p>2-Identificar los utensilios y equipos a utilizar para tallarines con espinaca.</p> <p>-Seleccionar los utensilios y equipos a utilizar para elaborar tallarines con espinaca según el tamaño de la ración y los raviolis a emplear.</p> <p>-Comprobar el adecuado estado higiénico.</p> <p>3-Identificar el método y técnica de cocción.</p> <p>-Concentración, con la técnica Cocer al vapor.</p> <p>4- Aplicar métodos y técnicas de cocción.</p> <p>5-Manipular adecuadamente los utensilios y equipos.</p> <p>6-Aplicar proceso tecnológico (ficha técnica)</p> <p>7-Aplicar reglamento higiénico sanitario para la manipulación de los alimentos.</p>	<p>Juego de utensilios</p> <p>Pinzas para pasta</p> <p>Plato para pasta</p> <p>Tabla de cortar</p> <p>Cuchillo de cocina</p>	<p>-Usar el uniforme completo, limpio y holgado que permite movilidad.</p> <p>-Estar correctamente pelado, afeitado y con el pelo recogido.</p> <p>-Poseer una adecuada higiene en las manos y uñas.</p> <p>-No usar joyas y evitar los cosméticos.</p> <p>-Usar calzados que cubran la totalidad del pie.</p> <p>-Mantener adecuada higiene personal y durante la manipulación de alimentos.</p>	<p>Sandoval Chasi, G., y Álvarez Núñez, M. (2014). Manual de Elaboración de Pastas Alimenticias. Quito, Ecuador: Secretaría de Educación, Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación</p>



NOMBRE DEL PLATO: TALLARINES CON ESPINACA		
VALOR NUTRICIONAL		No. 10
-Proteínas 6.48 g -Grasas 5.72 g		Peso de la porción 275 g
-Carbohidratos 71.73 g -Energía 170 Kcal		
INGREDIENTES (PARA 10 PORCIONES)	PESO EN GRAMOS	
	BRUTO	NETO
Tallarines		400g
Aceite		5ml
Ajos		A gusto
Agua		1/2L
cebolla		1unidad
Queso		120g
Salsa		5ml
Mantequilla		65g
Espinaca fresca		700g
OBSERVACIONES		
PARÁMETROS DE COCCIÓN: TEMPERATURA:100°C TIEMPO: 10-15 min.		
		
PROCESO TECNOLÓGICO		
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lavar las espinacas y cocerlas en abundante agua con sal, escurrirlas y se reservan.</li> <li>✓ En una sartén con un fondo de aceite, poner los dientes de ajo cortados en láminas y la cebolla, moverlos para evitar que se quemen y amarguen.</li> <li>✓ Añadir la mantequilla.</li> <li>✓ Añadir las espinacas y mover todo bien para que las espinacas cojan el gusto a mantequilla, a ajo picado y a la cebolla y se reservan.</li> <li>✓ Se hierva el agua previamente con sal.</li> <li>✓ Se agregan los tallarines y se mezclan bien.</li> <li>✓ Se mantiene la cocción hasta comprobar la cocción correspondiente.</li> <li>✓ Cocer 8 minutos y escurrir la pasta inmediatamente.</li> <li>✓ En la misma olla derretir la mantequilla que queda y se mezcla con la pasta. Echar la salsa y remover.</li> </ul>		

## CONCLUSIONES

Las pastas alimenticias comprenden un conjunto de alimentos hechos con masa de harina y preparados con diversos ingredientes, es tradicional y posee reconocimiento universal. Está presente de diversas formas, espagueti, tallarines, macarrones, sopa de fideos, coditos, estrellas, canelones, entre otros, con diferente tamaño, estructura y color de las cuales depende el plato a elaborar.

Los diferentes temas tratados en el manual didáctico contentivo de cartas de instrucción permiten elevar la motivación por la especialidad, amar el trabajo, poseer conciencia de productor, disciplina en el trabajo y desarrollar habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

Para formar un técnico profesional, con las habilidades profesionales que se requieren a la altura de estos tiempos, es importante poseer una cultura general integral, la cual se adquiere al poner en práctica los conocimientos adquiridos, mediante la unidad del estudio con el trabajo y de la educación con la actividad económica.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BBC News Magazine (2013). *How pasta became the world's favourite food* (en inglés).
- Benítez, C. (2021). *La pasta, un alimento universal*. Qcom.es.  
<https://www.qcom.es/alimentacion/periodico-digital-qcom>.
- Copyright (2020). *Cómo preparar pasta fresca casera paso a paso*. María Lunarillos S.L. Política de privacidad.
- Calvo Sánchez, B. 2022. *Tipos de pasta italiana*. Universidad Autónoma de Barcelona.[www.mundodeportivo.com/uncomo](http://www.mundodeportivo.com/uncomo)
- Cocina abierta (2022). *Pastas*. Bainet Comunicación S.A. [publicidad@bainet.es](mailto:publicidad@bainet.es)
- Definiciona.com (2017). *Definición y etimología de pasta*. Bogotá. E-Cultura Group. <https://definiciona.com/pasta/>
- De los Ríos, F. (2022). *Utensilios de las pastas*. Madrid.  
[info@losutensiliosdelchef.com](mailto:info@losutensiliosdelchef.com)
- García, V. (2022). *Las pastas*. Gastronomía Vegana.[www.gastronomiavegana.org](http://www.gastronomiavegana.org)
- López Enamorado, A.L. (2018). *Alimentación, Cuba, Economía, Inversión extranjera, Italia*. Cuba debate. UCI. La Habana. Cuba.
- Martínez Casares, S. (2022). *¿Cómo se clasifican los tipos de pastas?* Creative Commons. <http://www.mediosyredes.com/politica/>
- McClatchey, C. (2022). *La pasta en el alimento favorito del mundo*. BBC.News Mundo <https://www.bbc.com/mundo>
- Mollejo, V. (2021). *Variedades originales*. Titania Compañía Editorial, S.L. España
- Oxford Food Symposium on Food and Cookery. (2022). Southern Italy and Sicily in the Classical antiquity and Middle Ages.
- Pastas por la nostra pasta. (2020). *Tipos de pasta*. Barcelona. España  
<https://lanostrapasta.com>
- Redacción The Food Tech (2022). *Pasta más consumida*. Editorial de The Food Tech. [Alimentacion.enfasis.com](http://Alimentacion.enfasis.com)
- Redacción Infoalimentacion.com. (2022). Propiedades nutricionales de la pasta. Copyright Quantum Digital Group, S.L.

Revista educativa CursosOnlineWeb.com. (2016). *Clases de Pastas*. Escrito por: Red educativa. <https://cursosonlineweb.com/pastas.html>.

Rodríguez Sosa, H. (1990). *Raíces históricas de la industria colombiana* <http://cuadernosadm.univalle.edu.co>

Ross González, M. (2001). *Entre el comal y la olla: fundamentos de gastronomía costarricense*. EUNED. ISBN 9789968311281.

Sada, L. (1982). *Spaghetti e Compagni. Edizioni del Centro Librario*. Biblioteca de "La Taberna". Bari.

Sandoval Chasi, G., y Álvarez Núñez, M. (2014). *Manual de Elaboración de Pastas Alimenticias*. Quito, Ecuador: Secretaría de Educación, Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación

Unión de Industriales Fideeros de la República Argentina. (2016). *Historia de la pasta en Argentina*. Argentina

World, B. (2005). *Asia y China: 4,000-Year-Old Bowl Of Noodles Unearthed*.

### ANEXO 11-TABLA 3

TABLA 3- Resultados obtenidos en la observación pedagógica																
Escala	Antes de aplicar el resultado								Después de aplicar el resultado							
	1.1	%	1.2	%	2.1	%	2.2	%	1.1	%	1.2	%	2.1	%	2.2	%
Bajo	14	78	14	78	16	86	14	78	2	11	2	11	3	16	2	11

Medio	2	11	3	16	1	7	2	11	12	65	14	78	13	72	12	65
Alto	2	11	1	7	1	7	2	11	4	24	2	11	2	11	4	24
Total	18	100	18	100	18	100	18	100	18	100	18	100	18	100	18	100

Fuente. Elaboración propia. Lic. Marileisi Castillo Benavidez

ANEXO 12

**GRÁFICO 3-**Resultados obtenidos en el análisis del producto de la actividad

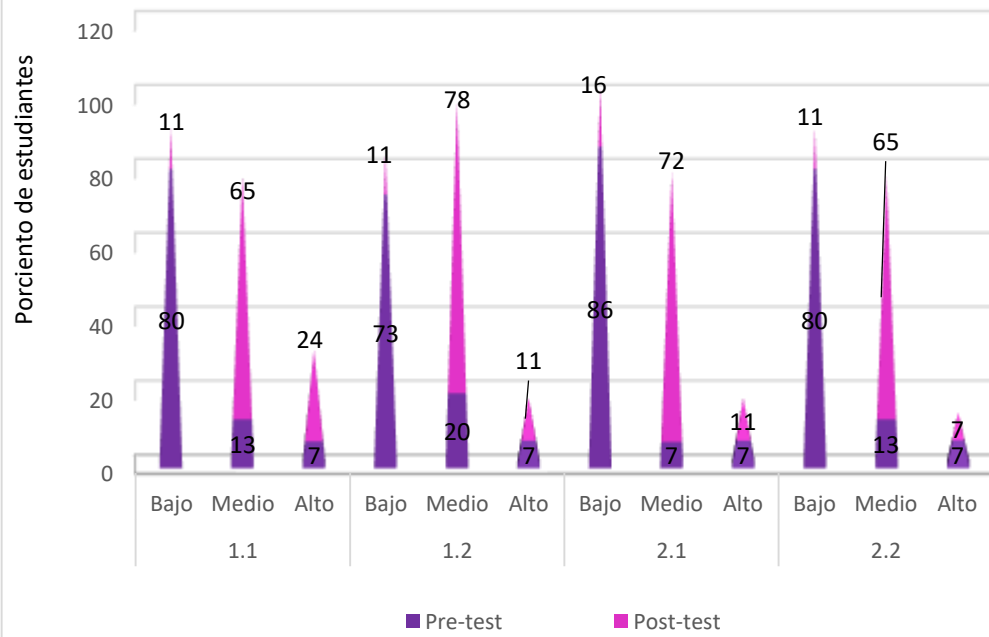


TABLA 4- Resultados obtenidos con la triangulación de los instrumentos							
Anexos	Escala cualitativa	Dimensión cognitiva		Dimensión afectiva-procedimental		Final	
		1.1	1.2	2.1	2.2	Promedio	%
Anexo 2	Bajo	2	2	3	2	2	11, 11
	Medio	12	14	13	12	13	72,22
	Alto	4	2	2	4	3	16, 67
Total		18	18	18	18	18	100
Anexo 3	Bajo	2	2	3	2	2	11, 11
	Medio	12	14	13	12	13	72,22
	Alto	4	2	2	4	3	16, 67
Total		18	18	18	18	18	100
Anexo 5	Bajo	2	2	3	2	2	11, 11
	Medio	12	14	13	12	13	72,22
	Alto	4	2	2	4	3	16, 67
Total		18	18	18	18	18	100

ANEXO 14

## ANEXO 5.- PRUEBA PEDAGÓGICA DE SALIDA

Nombre y apellidos: \_\_\_\_\_ Calificación \_\_\_\_\_

Objetivo: Comprobar el nivel de desarrollo de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en alumnos de 2. año del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

Cuestionario:

1-Identifique verdadero o falso según corresponda.

V\_ Los tallarines, es una pasta muy conocida, pero su corte o sección es plana y tiene una medida de 7 u 8 mm de ancho.

F\_Fettuccine, es similar a los espaguetis, pero tiene huecos en la parte central, por lo que es una pasta tubular, es más ligera y necesita menos tiempo de cocción.

F\_La ziti, es una pasta plana y alargada que tiene una anchura de 6 mm, se puede degustar con variedad de salsas.

V\_Capelli d'angelo, pasta cabello de ángel y se trata de una pasta fina y delgada. Resulta ideal para preparar consomés y sopas.

2-Characterice las pastas cortas

a-Explique el aporte nutricional de las pastas.

3- Los coditos son una de las pastas cortas.

a- Realiza la ficha técnica de una de sus recetas

b- Elabórela según las normas y procedimientos técnicos