



Recibido: 15/07/2022 Aceptado: 30/09/2022 Publicado: 23/11/2022

ARTICULO ORIGINAL

La formación de habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción

The training of professional skills in the application of cooking methods

Yolanda León Hernández

Email: yolanda@cprmv.ca.ss.rimed.cu



<https://orcid.org/0000-0002-0913-6655>

Centro Politécnico Rubén Martínez Villena. Cabaiguán. Sancti Spíritus, Cuba.

¿Cómo citar este artículo? (APA, Séptima edición)

León Hernández, Y. (2022). La formación de habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción. *Pedagogía y Sociedad*, 25 (65), 204-225. <http://revistas.uniss.edu.cu/index.php/pedagogia-y-sociedad/article/view/1564>

RESUMEN

Introducción: Las habilidades profesionales en la Educación Técnica y Profesional son adquiridas en la práctica, orientadas hacia la solución de problemas de índole profesional, lo que eleva la calidad en la formación.

Objetivo: Realizar un diagnóstico para la formación de habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción en estudiantes de Elaboración de Alimentos.

Métodos: Se emplearon 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.

Resultados: Se constató la existencia de potencialidades e insuficiencias, estas últimas se centran en un bajo dominio de las acciones y operaciones de la habilidad profesional para aplicar de los métodos de cocción.

Conclusiones: Este diagnóstico permitió afirmar que el producto científico caracterizado por la organización y secuenciación de los contenidos y acciones, con un carácter preventivo, correctivo, sistémico, contextualizado, procesal e integrado, contribuye a la formación de habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción en alumnos del Técnico Medio Elaboración de Alimento.

Palabras clave: alimento; aprendizaje; enseñanza; habilidad profesional; proceso.

ABSTRACT

Introduction: Professional skills in Technical and Vocational Education are acquired in practice, oriented towards the solution of problems of a professional nature, which raises the quality in training.

Objective: To carry out a diagnosis for the formation of professional skills in the application of cooking methods in students of Food Processing.

Methods: Research methods were used, starting from assuming the dialectical-materialistic method as the general method of science, which allowed the study of the object as a process, the determination of its components and the main dialectical relationships established among them.

Results: The existence of potentialities and insufficiencies was ascertained, the latter are centered on a low mastery of the actions and operations of the professional skill to apply of the cooking methods.

Conclusions: This diagnosis allowed affirming that the scientific product characterized by the organization and sequencing of contents and actions, with a preventive, corrective, systemic, contextualized, procedural and integrated character, contributes to the formation of professional skills in the application of cooking methods in students of the Medium Technician Food Processing.

Keywords: food; learning; teaching; professional skill; process.

Introducción

La Educación Técnica y Profesional (ETP) transita desde el año 2019 por el III proceso de perfeccionamiento del Sistema Nacional de Educación (SNE), lo cual ha provocado transformaciones en la ETP, en función de alcanzar una mayor correspondencia con las exigencias actuales y perspectivas de la economía nacional.

Esto incluye modificaciones en sus enfoques, estrategias, diseños curriculares, esquemas de planeación, organización y gestión institucional como forma viable de contribuir al proceso de actualización del modelo económico social, para contribuir a la formación de la fuerza de trabajo calificada con las habilidades profesionales a partir del modelo de cada profesional.

En Cuba, en el contexto de la ETP, existen investigadores que destacan la importancia de la formación de las habilidades profesionales desde el proceso enseñanza-aprendizaje; en la clase práctica laboral, constituyen la lógica del modo en que actúa el profesional. (Gómez, I. 2021)

Además, se ha profundizado a través de sitios en internet, textos en idioma extranjero, tesis de doctorado y de maestrías, entre las que se encuentran Curbeira, Bravo, Morales (2019), Castro (2019), Cala y Breijo (2020), Perdigón, Rodríguez y Gutiérrez (2021), referencian que el proceso de desarrollo de las habilidades profesionales debe estar planificado, organizado y controlado de forma didáctica y metodológica, para vincular la teoría con la práctica.

En la especialidad del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos los estudiantes adquieren una sólida preparación, una cultura general y profesional, que les permite enfrentar los problemas de su profesión, analizar situaciones y tomar decisiones, tener iniciativas para satisfacer la demanda de la población con una buena alimentación.

Las habilidades profesionales relacionadas con la aplicación en métodos de cocción en la cocina nacional e internacional constituyen el dominio de acciones psíquicas y prácticas que le permiten al estudiante de esta especialidad actuar, con mayor o menor eficacia, en el proceso de elaboración de los alimentos en las diferentes formas de gestione económica .

La enseñanza práctica se inicia en el centro politécnico con la asignatura básica o rectora de la especialidad (TEA), donde el estudiante recibe el sistema de conocimientos, hábitos y habilidades de la especialidad en correspondencia

al modelo del profesional, de forma paralela y con un enfoque interdisciplinario con las asignaturas de Práctica Laboral o (de Cocina) y Tarea Integradora.

La Práctica Laboral como asignatura de formación profesional específica en la formación de los técnicos medios y obreros calificados constituye una insuficiencia en la práctica pedagógica, se deja a la espontaneidad de los docentes y tutores, lo que produce brechas en la relación teoría - práctica, vínculo centro politécnico-entidad laboral e inciden de forma directa en la formación y desarrollo de habilidades profesionales en correspondencia al modelo del profesional.

Desde la práctica pedagógica en el centro Politécnico "Rubén Martínez Villena" del Municipio Cabaiguán y dando seguimiento a una tarea del proyecto de investigación; precisa desde una fase exploratoria, que parte de un análisis de la malla curricular de esta especialidad, entrevistas a estudiantes, encuestas a tutores y docentes en la especialidad Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, que existen insuficiencias prácticas, entre las que se pueden señalar:

La malla curricular concibe la asignatura Tecnología de Elaboración de Alimentos (TEA) con el sistema de conocimientos teóricos, habilidades, hábitos y valores a formar en el técnico, sin espacio para iniciar la formación de la habilidad práctica aprender haciendo.

Inconsistencia en las precisiones en la preparación de esta asignatura para su desarrollo en un vínculo centro politécnico-entidad laboral, que permita la formación y desarrollo de las habilidades profesionales en aplicación de los métodos de cocción.

En este sentido se realiza la presente artículo que tiene como objetivo: diagnosticar la formación de las habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción en estudiantes de Elaboración de Alimentos.

Marco teórico o referentes conceptuales

La formación de habilidades profesionales constituye una preocupación y forma parte del accionar de numerosos investigadores, debido a la importancia para la formación integral de las nuevas generaciones. Resulta oportuno hacer referencia a la categoría pedagógica “formación” con el interés de dejar clara la posición al respecto, puesto que resulta inevitable su utilización.

La categoría formación según López, M. (1990, p.2), comprende “la adquisición consciente de los modos de actuar, cuando bajo la dirección del profesor, el alumno recibe la orientación adecuada sobre la forma de proceder”. Se interpreta la formación como base del desarrollo y consecuencia de este, expresa la orientación del desarrollo hacia el logro de los objetivos.

La formación es empleada como sinónimo de educación, como función del proceso educativo ligado directamente al desarrollo y se explica como plataforma y consecuencia de este. Sin embargo, el desarrollo responde a las regularidades internas del proceso del que se trate.

Cabe en este orden de análisis, señalar que una categoría no existe de forma independiente. Se encuentra invariablemente interrelacionada con otras con las que busca complementariedad. En los momentos actuales, la categoría formación sustituye a la de educación cuando se hace referencia a la ETP.

Es por ello que resulta muy usual encontrar en la literatura pedagógica el término o concepto, formación profesional “imperativo para el desarrollo social de la humanidad y la escuela, en cualquiera de sus niveles, es un factor determinante, por lo que es una necesidad transformarla y ponerla al nivel de su tiempo” (Bermúdez, R., y Pérez, L. M. 2014, p.40).

Ante este imperativo urge formar adecuadamente las habilidades. Argudín, A. (1990, p.1), acota que “son las destrezas o capacidades necesarias para ejecutar algo y obtener conocimientos”. Mientras que Lawson, L. E. (1994, p.167), argumenta que “la habilidad es la capacidad de hacer algo bien”.

En las definiciones anteriores se identifica la habilidad con la capacidad indistintamente. Se considera que ambas forman parte del subsistema de regulación ejecutora de la personalidad, pero se diferencian en su estructura y funcionamiento.

En este sentido, Ferrer, M. T (2002, p.41) considera que “la habilidad se desarrolla a partir de la sistematización de las operaciones, su dominio permite una regulación consciente y constituye una forma de asimilar la actividad”. Montes de Oca y Machado (2014, p.3) plantean que “la habilidad está constituida por el sistema de operaciones dominadas que garantizan la ejecución de la acción del sujeto bajo un control consciente”.

Para Sánchez, H (2007, p.45) la habilidad “significa el dominio, por la persona, de acciones intelectuales y prácticas, sistematizadas, necesarias para la regulación racional de la actividad”.

El análisis de las definiciones anteriores revela diferentes posiciones con las que se coincide, se identifican las habilidades como formaciones, estructuras o particularidades psicológicas relacionadas con las acciones y operaciones, que requieren de la regulación consciente de la actividad, se manifiestan tanto en la teoría como en la práctica, permiten resolver problemas y transformar la realidad.

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. De acuerdo con Llanes, A. (2013, p. 48), estas se caracterizan por la formación, como la etapa donde el alumno adquiere de forma consciente los modos de actuar, cuando bajo la dirección del maestro o profesor recibe la orientación adecuada sobre la forma de proceder.

Para poder garantizar la formación y desarrollo 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. 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.

En la planificación de este proceso resulta oportuno considerar lo planteado por Alea, et.al. (2019, p. 212), quienes a partir del análisis de los trabajos de Galperin, P. Y. (1986) y Talízina, N. F. (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. Se debe tener en cuenta, que una adecuada elaboración de la base orientadora de la acción (Galperin, P. Y. 1986) potencia las etapas de formación de la habilidad, así como las características de los sujetos que intervienen.

En el estudio de las habilidades se encuentran disímiles clasificaciones, donde se encuentra González (1995), quien cataloga las habilidades en generales y específicas.

El proceso de formación de habilidades profesionales constituye un caso particular a tener en cuenta entre el conjunto de habilidades que son tratadas en el proceso docente educativo de la ETP. Estas son las propias del ejercicio de la profesión y se definen en función de la asimilación por el alumno de los modos de actuación de aquella actividad que está relacionada con el campo de acción de su futura labor.

Autores como Miari (1982); Márquez (1993, 1990); Fuentes (1999); Aragón (2013); Benítez, y Mena (2016), entre otros, quienes consideran que las habilidades profesionales se corresponden con los modos de actuación del profesional, reflejados en el modelo del profesional, algunos destacan la importancia de su formación a través del proceso docente-educativo.

Actualmente como parte de los criterios clasificatorios se puede encontrar una propensión a distinguirlas como habilidades profesionales y en opinión de la profesora Márquez, A. (1993, p.23), las habilidades profesionales “son aquellas que garantizan el éxito en la ejecución de la actividad de la profesión y la solución de los más diversos problemas de esa especialidad”.

Fuentes, H. (1999, p.20) expresa que la habilidad profesional “es el tipo de habilidad que a lo largo del proceso de formación del profesional deberá sistematizarse hasta convertirse en una habilidad con un grado de generalidad tal, que le permita aplicar los conocimientos, actuar y transformar su objeto de trabajo”.

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

Según el criterio de Curbeira, Bravo, Bravo, (2013, p.43) las habilidades profesionales son “acciones y operaciones ordenadas, que pueden integrarse, subordinadas a una profesión concreta (...), 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”.

Las habilidades profesionales son importantes componentes de las cualidades que debe poseer un profesional para ser idóneo en la especialidad del técnico medio en Elaboración de alimentos, su dominio lo pone en condiciones de enfrentar con éxito las tareas inherentes a su profesión, como es la aplicación de los métodos de cocción para solucionar problemas profesionales.

Curbeira, Bravo, Bravo (2013, p.3) expresan que:

“una acción constituye un sistema complejo de operaciones, de forma sistemática y consciente necesarias para la regulación de la actividad; las acciones se relacionan con los objetivos y las operaciones con las condiciones; toda acción incluye un determinado conjunto de operaciones, que son ejecutadas según un orden determinado, que pueden integrarse”.

El papel de las asignaturas del currículo en el proceso de formación de habilidades profesionales es determinante, es decir, a partir del tratamiento de

los contenidos curriculares pueden hacerse interesantes contribuciones al proceso de formación de dichas habilidades.

Se asume lo expresado por Gómez, I. (2021, p.21), “las habilidades profesionales constituyen el contenido de aquellas acciones del sujeto orientadas a la transformación del objeto de la profesión, dirección del proceso de ETP de nivel medio”

Las habilidades profesionales de una disciplina o asignatura (Práctica laboral), derivadas del sistema de habilidades de la carrera (Técnico medio en Elaboración de alimentos), al constituir la lógica del modo en que actúa el profesional, se materializan en la lógica de la disciplina o asignatura (durante las actividades prácticas) (Gómez, I. 2021).

Coherentemente con lo expresado, se considera pertinente efectuar el análisis del problema de la investigación, relacionado con la necesidad de formar habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción en los alumnos de la carrera de Técnico Medio en Elaboración a partir de un estudio diacrónico de esta problemática y la determinación de los aspectos puntuales a los que se atendió en la investigación.

En la ETP la formación inicial de las habilidades profesionales en las diferentes especialidades de la familia de los servicios y en particular el Técnico Medio en Elaboración de los Alimentos se concebían desde el plan de estudio en las tres áreas del conocimiento en los cursos 2009 -2010 y 2010 – 2011.

Según transformaciones en dicho documento, se establece mediante la elaboración de una guía de entrenamiento por parte del docente según RM 254/2013, lo que provoca una brecha entre el principio básico que identifica al nivel educativo. Estudio-trabajo y relación teoría-práctica, limitando la formación inicial de la habilidad profesional (Ministerio de Educación, 2013).

En el sentido pedagógico, las habilidades profesionales relacionadas con la aplicación de los métodos de cocción constituyen el dominio de acciones psíquicas y prácticas que le permiten al alumno de esta especialidad actuar en el proceso de elaboración de los alimentos en las diferentes formas de gestión económica, en función de un aprendizaje desarrollador para enfrentar su posterior mundo laboral.

Es el tipo de habilidad que a lo largo del proceso de formación del profesional deberá sistematizarse hasta alcanzar un grado de generalidad tal, que le permita aplicar los conocimientos, actuar y transformar su objeto de trabajo y resolver los problemas más generales y frecuentes que se presentan en las diferentes esferas de actuación.

En este orden de ideas se considera que constituyen, por consiguiente, la esencia de la actuación del profesional de elaboración de los alimentos y el punto de partida del Modelo del Profesional; además, descansan sobre la base de conocimientos teóricos y prácticos adquiridos por el alumnos.

Las habilidades profesionales son aportadas fundamentalmente por las disciplinas y asignaturas del ejercicio de la profesión, las que son sistematizadas y generalizadas a lo largo de la carrera. Entre ellas y los conocimientos asociados supone la necesidad de diseñar un proceso de enseñanza-aprendizaje formativo que, en su dinámica, garantice la sistematización y haga consciente el proceso.

Entre estos dos términos (habilidad profesional y conocimiento), existe una estrecha relación. La apropiación de cada nuevo conocimiento y la formación de cada habilidad profesional influyen en el desarrollo del pensamiento del alumno, pero a su vez, el desarrollo intelectual del sujeto determina el nivel con que se sistematizan los contenidos.

No es menos importante la formación y desarrollo del pensamiento de los alumnos que la apropiación del contenido. En el proceso de enseñanza-aprendizaje formativo es necesario analizar cada tarea docente, para determinar qué acciones y operaciones se forman en la misma; solo así se podrá desarrollar con efectividad la formación de habilidades profesionales.

Los docentes de la ETP, no poseen las indicaciones metodológicas y didácticas necesarias para formar en las clases prácticas las habilidades profesionales, por lo tanto utilizan disímiles procedimientos según las nuevas formas de gestión a partir del MEC y la tarea ordenamiento. Esto ha provocado una brecha desde lo curricular.

La habilidad profesional rectora del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos, de 1. Año es aplicar los métodos de cocción, la cual le facilita desarrollar hábitos de seguridad y habilidades manipulativas de equipos y

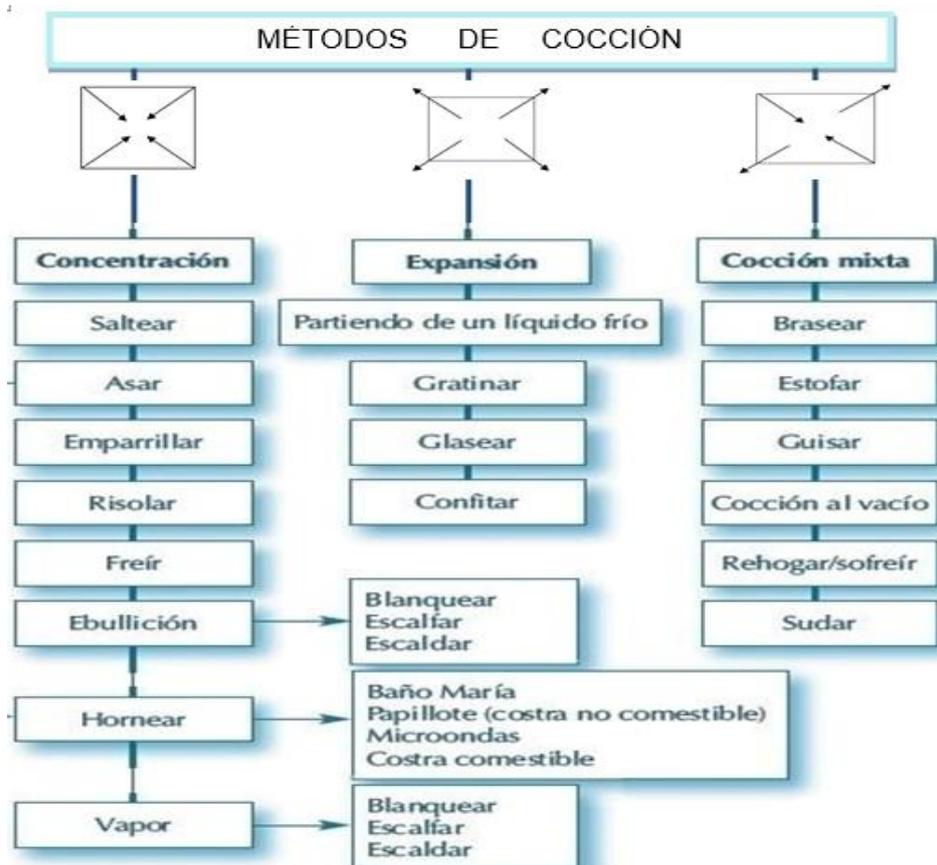
utensilios necesarios en la cocción, aplicar los conocimientos adquiridos en las diferentes elaboraciones para solucionar problemas que se presentan durante el desempeño laboral.

La habilidad profesional aplicar significa “poner algo sobre otra cosa o en contacto de otra cosa, emplear, administrar o poner en práctica un conocimiento, medida o principio, con el objetivo de obtener un determinado efecto o rendimiento en alguien o algo (Real Academia Española, 2022).

Se asume que aplicar los métodos de cocción “es transformar un alimento crudo en cocido, la acción y efecto de cocer o cocerse; hecho de convertir en comestible un alimento crudo “con un incremento de la temperatura mediante diferentes técnicas” (Reyes, B. 2022, p.1).

Al aplicar los métodos de cocción el futuro profesional debe seleccionar adecuadamente el método y la técnica: concentración, expansión o mixto; además debe tener conocimientos de los símbolos, de las técnicas y su combinación para lograr la aplicación de los mismos.

Figura-1. Los diferentes métodos de cocción



Fuente: Morilla (2015, pp.50-52)

La mayoría de los alimentos contienen nutrientes en su interior, pero la cantidad y las características de estos se pueden ver alteradas en función de la forma en la que se preparen y la temperatura alcanzada en la cocción. Lo mismo ocurre con otras propiedades como el sabor, la cantidad y el tipo de grasas que aportan.

Las funciones de la cocción es la modificación de los componentes, la transformación externa del alimento, la reducción o extracción de los jugos y principios nutritivos, desarrollo del sabor y el aroma y la destrucción de elementos nocivos.

Al seleccionar el método de cocción se debe tener en cuenta las características del alimento, características sensoriales que se deseen conseguir, calidad nutritiva del alimento e intensidad de la fuente de calor. Además, tiempo, rendimientos, energía del sistema y costos.

La formación de esta habilidad se inicia con la teoría en la asignatura Tecnología de la Elaboración de Alimentos, después pasa a la clase práctica en la asignatura Práctica Laboral, donde deben elaborar platos con la utilización de los diferentes métodos de cocción, según la carta de instrucción.

En este orden lógico, durante la clase práctica, el alumno forma la habilidad profesional: aplicar los métodos de cocción y después asiste a la práctica laboral donde la desarrolla con la guía de entrenamiento. Una vez concluida, se inserta en la práctica pre-profesional; además, en cada año puede ir demostrando dichas habilidades en la asignatura Tarea Integradora.

Metodología empleada

La investigación constituye un estudio experimental sobre la base del método materialista-dialéctico que se contextualiza en la situación actual que presenta el desarrollo de las habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

El estudio diagnóstico realizó durante el curso 2021- 2022, se seleccionó como muestra 17 alumnos de primer año de la especialidad del Técnico Medio en Elaboración de Alimentos del CP "Rubén Martínez Villena", del municipio Cabaiguán, que representan el 50 % de la población.

Se combinaron métodos cualitativos como el analítico-sintético e inductivo-deductivo con los métodos cuantitativos como análisis de documentos,

observación científica, prueba pedagógica y análisis de los productos de la actividad.

Se precisa la definición de la variable operacional como: Nivel de formación de habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción en los alumnos de primer año de Técnico Medio de Elaboración de Alimentos.

La cual se conceptualizan como la expresión escalonada del conocimiento relacionado con las acciones y operaciones, para la formación de habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción, según las normativas y legislaciones vigentes en el arte culinario, durante el desarrollo del PEAf de la asignatura Práctica Laboral.

Esta variable se operacionaliza de la siguiente forma:

La dimensión cognitiva está dada por el dominio los contenidos teóricos para la formación de las habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción según las normas y procedimientos técnicos, así como las acciones y operaciones en la aplicación de los métodos de cocción, la decoración y distribución de las materias primas en los establecimientos de la red gastronómica.

La dimensión afectiva-procedimental se conceptualiza como la aplicación de las acciones y operaciones de los métodos de cocción, con interés, responsabilidad e independencia en la elaboración de platos de la cocina nacional e internacional a partir de 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 para la formación de las habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción según las normas y procedimientos técnicos.

1.2-Dominio de las acciones y operaciones para la formación de las habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción a partir del desarrollo de las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida.

1.3-Dominio de los procedimientos lógicos para la aplicación de los métodos de cocción en los establecimientos de la red gastronómica.

Dimensión 2. Afectiva-procedimental

2.1-Aplicación de acciones y operaciones para la formación de las habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida.

2.2- Aplicación de los procedimientos lógicos para la aplicación de los métodos de cocción en los establecimientos de la red gastronómica.

2.3-Interés, responsabilidad e independencia que demuestra en la aplicación de los métodos de cocción.

Resultados y discusión

En el proceso de investigación se efectuó la revisión de documentos, donde se infirió que en los mismos no se evidencian las precisiones didáctico metodológica para dar tratamiento al proceso de formación de habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción desde la clase de práctica para su posterior vínculo entre el centro politécnico - entidad laboral.

Durante las clases de las asignaturas Tecnología y Práctica Laboral se aplicó la observación científica, análisis del producto de la actividad y la prueba pedagógica, se constató con relación a la dimensión cognitiva, En la dimensión cognitiva, al indicador 1.1, se ubican en el nivel bajo 13 alumnos para un 76 %, domina uno de los contenidos teóricos relacionados con la aplicación de los métodos de cocción, la definición de cada uno.

Se encuentran en el nivel medio 3 alumnos, lo que representa de forma relativa un 18 %, al dominar dos o tres de dichos elementos y de igual forma en el nivel alto se coloca 1 alumno para un 6 % en relación a la muestra pues evidencia entre cuatro y cinco de los elementos básicos.

En el indicador 1.2, se ubican en el nivel bajo 14 alumnos lo que representa un 82 %, al dominar solo una de las acciones y operaciones, en el nivel medio se coloca 2 alumnos, representando un 12 %, al dominar entre dos y tres de las acciones y operaciones y 1 alumno se ubica en el nivel alto para un 6 % al dominar entre cuatro y cinco de las acciones y operaciones.

En el indicador 1.3, se ubican en el nivel bajo 13 alumnos para un 76 %, es decir, que solo domina uno de los contenidos teóricos relacionados con procedimientos lógicos para la aplicación de los métodos de cocción, decoración y distribución de las materias primas en los establecimientos de la red gastronómica.

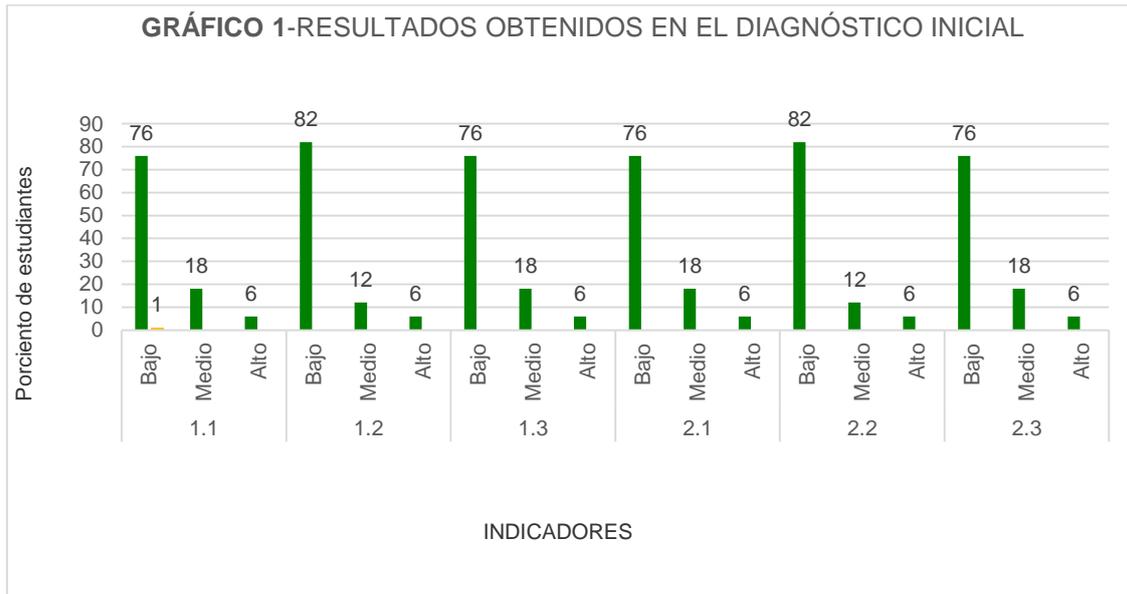
Se encuentran en el nivel medio 3 alumno, lo que representa de forma relativa un 18 %, al dominar dos o tres de dichos elementos y de igual forma en el nivel alto se coloca 1 alumno para un 6 % en relación a la muestra pues evidencia entre cuatro y cinco de los elementos básicos referentes a los procedimientos lógicos para la aplicación de los métodos de cocción.

De los 17 alumnos que integran la muestra se infirió que en relación a la dimensión afectiva procedimental y en particular al en el indicador 2.1, se corroboró que en el nivel bajo se encuentran 13 alumnos para un 76 %, solo domina uno de los elementos relacionado con la aplicación de acciones y operaciones para la formación de las habilidades profesionales relacionado con los métodos de cocción.

Se encuentran en el nivel medio 2 alumno, lo que representa de forma relativa un 12 %, al dominar dos o tres de dichos elementos y de igual forma en el nivel alto se coloca 2 alumno para un 12 % en relación a la muestra pues evidencia entre cuatro y cinco de los aspectos del marco conceptual en relación a la aplicación de los métodos de cocción.

En el indicador 2.2, se ubican en el nivel bajo 14 alumnos lo que representa un 82 %, al dominar solo uno de los procedimientos, en el nivel medio se coloca 2 alumnos, representando un 12 %, al dominar entre dos y tres de los aspectos y 1 alumno se ubica en el nivel alto para un 6 % al dominar entre cuatro y cinco de los elementos antes señalados.

En el indicador 2.3, se constató que de 17 alumnos que integran la muestra 14 se ubican en la escala valorativa de nivel bajo para un 82 %, mientras que en el nivel medio se encuentran 2 alumnos lo que significa de forma relativa el 12 % y en el nivel alto se encuentra 1 alumno para un 6 %. Estos resultados se muestran en el siguiente gráfico:



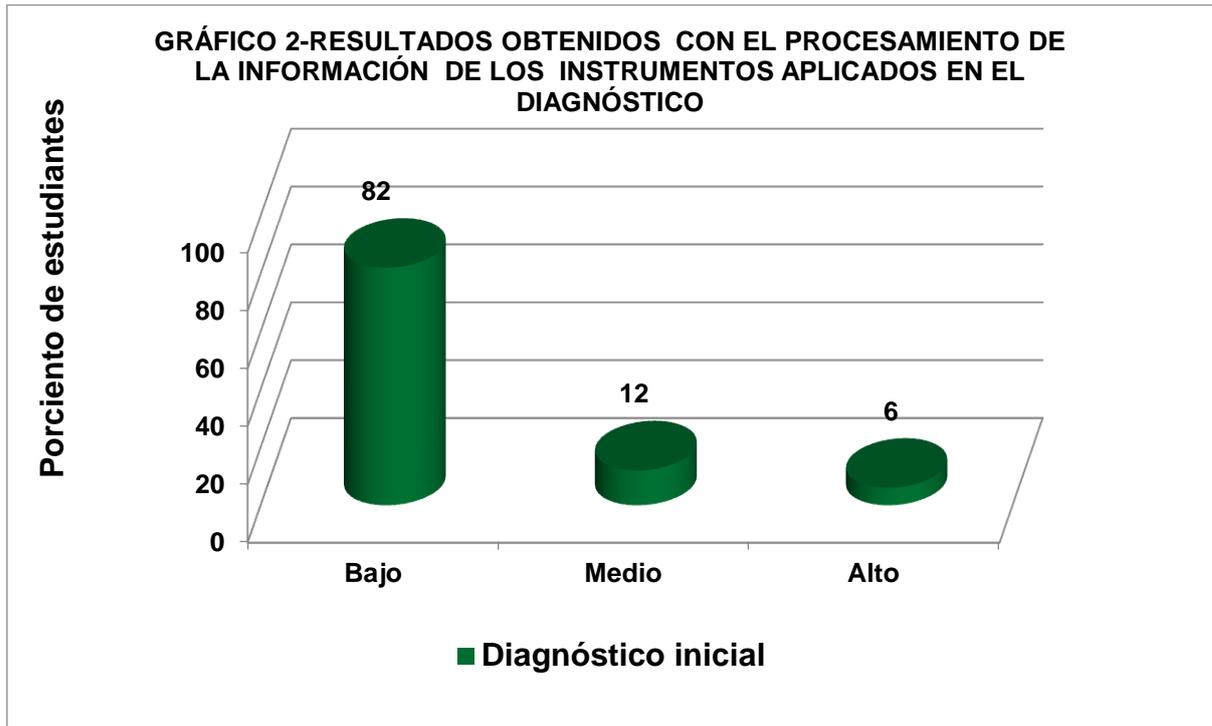
Fuente: Elaboración propia

Como se observa la mayoría de los alumnos se encuentran en el nivel bajo, poseen bajos conocimientos de los contenidos teóricos para la formación de las habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción, de las acciones y operaciones y de los procedimientos lógicos.

Desconocen algunos de los métodos de cocción: concentración y mixto, las técnicas de cocción que se aplican en cada método, los aspectos generales que se deben tener en cuenta para dichas preparaciones, importancia, simbología, objetivo y aporte nutricional.

Además la mayoría no logra seleccionar el método adecuado; ni aplicar las acciones, operaciones y procedimientos para hervir, esclafar, estofar, guisar, asar en cazuela, grillar, saltear, freír, bracear, asar al horno, gratinar y hornear, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida y demuestran un bajo interés, responsabilidad e independencia.

Posteriormente se realizó un procesamiento de los resultados obtenidos en el diagnóstico inicial, se muestra en el siguiente gráfico:



Fuente: Elaboración propia

Se observa, desde la representación gráfica, en el diagnóstico que se ubican en el nivel bajo 13 alumnos, lo que representa de forma relativa 76 % en relación a los 17 alumnos la muestra. En el nivel medio se encuentran 2 alumnos, con una puntuación entre 11 y 20 puntos, para 18 % de forma relativa y en la escala de nivel alto se ubica solo 1 alumno, representa un 6 %, en relación con la muestra, con una puntuación entre 21 y 30 puntos.

Estos resultados evidencian que existen potencialidades e insuficiencias.

Potencialidades

- Elevada motivación de los alumnos por la especialidad.
- Disposición por participar en las clase prácticas en el aula especializada con escenario pedagógico principal para formar la habilidad profesional.
- Aptitud por la elaboración de alimentos.
- Adecuada asistencia y disciplina en las clases de Práctica Laboral.

Insuficiencias

- Bajo dominio de los contenidos teóricos necesarios para el desarrollo de la habilidad profesional: métodos de cocción por expansión,

concentración o mixto; las técnicas de cocción que se aplican en cada método, los aspectos generales que se deben tener en cuenta para dichas preparaciones, importancia, simbología, objetivo y aporte nutricional.

- Insuficiente dominio de las acciones y operaciones en correspondencia a la habilidad profesional aplicar los métodos de cocción.
- Insuficiencias en los procedimientos lógicos para ejecutar la actividad de aprendizaje en correspondencia a la habilidad profesional a formar para hervir, esclafar, estofar, guisar, asar en cazuela, grillar, saltear, freír, bracear, asar al horno, gratinar y hornear, según las nuevas instalaciones de servicios y la legislación laboral vigente establecida
- Bajo nivel de interés, responsabilidad e independencia en el proceso.

Estos resultados exigen que se tomen medidas para solucionar las insuficiencias, a la vez que se aprovechan las potencialidades para favorecer el proceso y que permita la formación de habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción en la enseñanza práctica.

Conclusiones

La formación inicial de las habilidades profesionales en los alumnos de la especialidad Técnico Medio en Elaboración de Alimentos se sustenta en los fundamentos teóricos de la pedagogía de la ETP y su didáctica, con una base sólida en la relación centro politécnico—entidad laboral.

El diagnóstico evidenció que existen insuficiencias y potencialidades en la formación de habilidades profesionales en la aplicación de los métodos de cocción por los alumnos del Técnico Medio Elaboración de Alimento. Las insuficiencias se expresan esencialmente en el bajo nivel de conocimiento en relación a los métodos de cocción y las acciones y operaciones que deben dominar para su aplicación.

Referencias bibliográficas

Alea, M., Díaz, R., Santana, L. J., Díaz, G., Hurtado, F., M., B. J., & Trujillo, J. A. (2019). Didáctica de la Informática. Tomo I. Félix Varela.

- Aragón Castro, A. (2013). Tendencias y demandas de la ETP cubana. 3er Taller Internacional la ETP del siglo XXI [CD-ROM]. UCP “José Martí”, Camagüey, Cuba.
- Argudín, Y. (1990). *Las habilidades en la educación*. Material en soporte digital. Ciudad de México: Colegio Jalisco.
- Benítez León, S., y Mena Lorenzo, J. A. (2016). *Evolución histórica de la formación y desarrollo de habilidades profesionales en la especialidad Mecánica Industrial, en Pinar del Río*. Mendive. Revista de Educación, 14(4), 302-307.
<http://mendive.upr.edu.cu/index.php/MendiveUPR/article/view/883>
- Bermúdez Morris, R., y Pérez Martín, L. M. (2014). *Los procesos formativos en la Educación Técnica y Profesional*. En Compendio de trabajos de posgrado Educación Técnica y Profesional. La Habana. Editorial Pueblo y Educación.
- Cala, T. y Breijo, T. (2020). *La formación de profesionales en Cuba desde una perspectiva desarrolladora y profesionalizada. (Ponencia)*. 12mo Congreso Internacional de Educación Superior, Universidad 2020. Ministerio de Educación. La Habana.
- Castro Pozo, L. (2019). *Formación de habilidades profesionales pedagógicas en los estudiantes de ETP en la especialidad Construcción Civil*. [Trabajo de diploma, Universidad Central “Marta Abreu” de Las Villas].
<https://dspace.uclv.edu.cu/bitstream/handle/123456789/12182/Leonardo%20Castro%20Pozo.pdf?sequence=3&isAllowed=y>
- Curbeira Hernández, D., Bravo Estévez M. L., y Bravo López, G. (2013). La formación inicial de habilidades profesionales del Ingeniero Industrial desde el contexto de la Matemática. *Ciencia y Sociedad*. 38(2), 377-403. <https://www.redalyc.org/pdf/870/87029144007.pdf>
- 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, 48 (2).
<http://revmedmilitar.sld.cu/index.php/mil/article/view/384/351>

Chávez, R. J. (2012). *Pedagogía*. Editorial Pueblo y Educación La Habana. Cuba

Ferrer Madrazo, M. T. (2002). *Modelo para la evaluación de las habilidades pedagógicas profesionales del maestro primario* [Tesis doctoral. Instituto Superior Pedagógico “Enrique José Varona”, La Habana].

Fuentes González, H. (1999). *Consideraciones sobre la didáctica de la Educación Superior*. Santa Fe de Bogotá: UO-CEDINPRO

Gómez Quintana, I. (2021). *Los problemas profesionales como componentes en el proceso de formación del Licenciado en Educación*. Tesis de Máster en Pedagogía Profesional. Centro de Estudios de las Ciencias de la Educación de Pinar del Río]. <https://rc.upr.edu.cu/jspui/bitstream/DICT/3872/1/Tesis%20Irisdany%20Go%cc%81mez%20Quintana.pdf>

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

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

Lawson, A. E. (1994). *Uso de los Ciclos de Aprendizaje para la Enseñanza de Destrezas de Razonamiento Científico y de Sistemas Conceptuales*. Material en soporte digital. Madrid, España.

Llanes Montes, A. (2013). *Estrategia didáctica para el desarrollo de la habilidad registrar hechos económicos en la especialidad contabilidad* [Tesis doctoral. UCP “José Martí”, Camagüey]. <https://1library.co/document/zlmp1dry-estrategia-didactica-desarrollo-abilidad-registrar-economicos-especialidad-contabilidad.html>

López López, M. (1990). *Sabes enseñar a escribir, definir, argumentar*. La Habana, Cuba.

Márquez Rodríguez, A. (1990). *Algunas consideraciones teórico-metodológicas para el tratamiento de las habilidades*. Instituto Superior Pedagógico “Frank País”. [Informe de la Investigación]. Santiago de Cuba.

- Márquez Rodríguez, A. (1993). *Habilidades. Proposiciones para su evaluación*. Santiago de Cuba: Instituto Superior Pedagógico "Frank País".
- Miari Casas, A. (1982). *Organización y metodología de la enseñanza práctica*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación
- 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.
- Montes de Oca Recio, N., Machado Ramírez, E. F. (2014). Formación y desarrollo de competencias en la educación superior cubana. *Revista Humanidades Médicas*. 14(1).
<http://www.humanidadesmedicas.sld.cu/index.php/hm/article/view/432/342>
- Morilla Fernández, M.L. (2015). *Tecnología de Cocina*. Ediciones Balcón. Cuba
- Perdigón Rodríguez, Y., Rodríguez Domínguez, M.C., y Gutiérrez Chaviano, I.N. (2021). El desarrollo de la habilidad profesional servir en los docentes en la especialidad Servicios Gastronómicos de la ETP. Congreso Internacional Pedagogía 2021.
https://www.pedagogiacuba.com/wp-content/uploads/2021/01/programa_cientifico.pdf
- Reyes Cadena, B. (2022). *Métodos cocción de alimentos y su temperatura*. Escuela de servicios Gastronómicos. Bogotá.
- Sánchez Brooks, H. (2007). *Modelo psicopedagógico para la formación y desarrollo de las habilidades profesionales básicas de la especialidad mecánica de taller [Tesis doctoral. UCP "Enrique José Varona", La Habana]*.
- Talizina, N. F. (1988). *Psicología de la enseñanza*. Editorial Progreso. Moscú. Rusia.

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

Conflicto de intereses:

Contribución de los autores:

Pedagogía y Sociedad publica sus artículos bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 4.0 Internacional](#)



© Yolanda León Hernández



<https://revistas.uniss.edu.cu/index.php/pedagogia-y-sociedad/pedagogiasociedad@uniss.edu.cu>