



Recibido: 21/04/2021 Aceptado: 30/10/2022 Publicado: 23/11/2022

## ARTICULO ORIGINAL

### Formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias

Training professional skills for pasta preparation

Marileisi Castillo Benavides<sup>1</sup>

Email: [marileisi@cprmv.ca.ss.rimed.cu](mailto:marileisi@cprmv.ca.ss.rimed.cu)

 <https://orcid.org/0000-0001-6461-6179>

<sup>1</sup> Centro Politécnico Rubén Martínez Villena. Cabaiguán. Sancti Spíritus, Cuba.

---

#### ¿Cómo citar este artículo?

Castillo Benavides, M. (2022). Formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias. *Pedagogía y Sociedad*, 25 (65), 142-162. <http://revistas.uniss.edu.cu/index.php/pedagogia-y-sociedad/article/view/1574>

---

#### RESUMEN

**Introducción:** La formación de las habilidades profesionales constituye un requerimiento básico para el desempeño exitoso de los egresados de la Educación Técnica y Profesional. Estos 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

**Objetivo:** Diagnosticar la formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en estudiantes de Elaboración de Alimentos.

**Métodos:** Se sigue el enfoque metodológico general dialéctico materialista y fueron utilizados métodos teóricos, empíricos y estadístico-matemáticos.

**Resultados:** obtenidos corroboraron la existencia de potencialidades e insuficiencias, estas últimas se centran en un bajo dominio de las acciones y operaciones de la habilidad profesional elaboración de pastas alimenticias.

**Conclusiones:** Las potencialidades e insuficiencias detectadas en la fase del diagnóstico de la situación que posee la muestra seleccionada, condujeron a la

necesidad de diseñar un manual didáctico contentivo de cartas de instrucción dirigido a la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias.

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

## **ABSTRACT**

**Introduction:** Training professional skills is a basic requirement for the successful performance of Technical and Professional Education graduates. The graduates of Food Processing Intermediate Technical Education show insufficiencies to put into practice the professional skills related to the preparation of different pasta dishes.

**Objective:** To diagnose the formation of professional skills for the preparation of pasta dishes in students of Food Processing.

**Methods:** The general dialectical-materialistic methodological approach was followed and theoretical, empirical and statistical-mathematical methods were used.

**Results:** The results corroborated the existence of potentialities and insufficiencies, the latter centered on a low mastery of the actions and operations of the professional skill of pasta preparation.

**Conclusions:** The potentialities and insufficiencies detected in the diagnostic phase on the situation of the selected sample, led to the need to design a didactic manual containing instruction letters aimed at training professional skills for pasta preparation.

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

## **Introducción**

La Educación Técnica y Profesional (ETP) como nivel educativo afronta desde el III perfeccionamiento del Sistema Nacional de Educación (SNE) un proceso de transformaciones en su organización, en función de aplicar los resultados de las ciencias, las tecnologías, las comunicaciones y la información en la formación de la fuerza de trabajo calificada que demanda cada territorio.

En este ámbito educativo el proceso de formación de la fuerza calificada en los diferentes escenarios requiere condiciones de polivalencia, flexibilidad, capacidad de anticipación y de representación, lo cual implica nuevos desafíos

para los sistemas de formación; el mundo laboral, esto evidencia la importancia de la enseñanza práctica en los contextos actuales y en particular su incidencia en las nuevas formas de gestión en el sector de los servicios.

La gastronomía, en particular la cocina, se ha convertido en uno de los referentes culturales que perfilan las directrices del mundo contemporáneo, por lo que en la formación de los profesionales de la cocina, debe estar concebida por la actualización del sistema de conocimientos, hábitos, habilidades y principios relacionados con el arte de cocinar en correspondencia con las tendencias actuales.

Acerca del proceso de formación de profesionales de los Servicios de los Alimentos se corroboran reflexiones pedagógicas en países como España, donde se precisa que los estudiantes deben dominar las técnicas de elaborar y servir las comidas y deben estar actualizados con las nuevas tendencias de la cocina internacional.

En América Latina investigadores como Unigarro (2010), Cristancho (2013), Ayora (2014) y Brillat-Savarin (2014), coinciden en expresar que la formación del profesional de los servicios gastronómicos se enmarca únicamente desde la culinaria, por lo que constituyen un referente teórico, al formar parte del perfil ocupacional del Técnico Medio de Elaboración de Alimentos.

En Cuba, Del Río, Sosa, Balboa, Torres y Del Toro (2019), plantean la necesidad de preparar buenos cocineros capaces de brindar un servicio adecuado en disímiles lugares, ya sea una escuela, un policlínico. Resulta necesario buscar formas para capacitar en el menor tiempo posible, criterio que se comparte en esta investigación.

Además, plantean que hoy las escuelas de cocina son insuficientes, han crecido más las unidades gastronómicas y de turismo. No existe una adecuada correlación entre la apertura de hoteles y restaurantes que permita la formación de profesionales del arte culinario capaces de enfrentar los retos de esta actividad en relación con los avances que tiene este sector de los servicios. (Del Río y otros., 2019).

En este sentido se debe considerar que con el proceso de implementación de los Lineamientos de la Política Económica y Social del Partido Comunista de Cuba (PCC), la actualización del Modelo Económico Cubano (MEC) y con el

Decreto Ley 364, se han logrado avances en la atención a los centros politécnicos, no obstante, persisten insuficiencias que afectan la formación inicial de habilidades profesionales.

Desde la práctica pedagógica en el centro Politécnico "Rubén Martínez Villena" del Municipio Cabaiguán y para dar seguimiento a una tarea del proyecto de investigación, se corroboró desde una fase exploratoria en la especialidad Técnico Medio en Elaboración de Alimentos que existen insuficiencias en el proceso de enseñanza-aprendizaje, con énfasis en la formación de habilidades profesionales en la elaboración de las pastas.

Donde durante el proceso exploratorio al tabular la información con la triangulación obtenida de la observación a clases prácticas, revisión de documentos normativos, revisión de planes de clases para dar docentes y tutores, así como entrevistas a estudiantes, docentes y tutores, se evidenciaron las siguientes insuficiencias:

- 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 estudiante durante la elaboración de platos de pastas alimenticias.
- Insuficiente dominio por los estudiantes en las acciones y operaciones a ejecutar para la formación de la habilidad profesional para elaborar pastas durante la clase práctica.

Por lo que se realizó la investigación con el objetivo diagnosticar la formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias desde el proceso de enseñanza aprendizaje de la asignatura Práctica Laboral.

### **Marco teórico o referentes conceptuales**

Los cambios condicionados por el reordenamiento económico y social del país, obligaron al Ministerio de Educación (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.

Preparar a los educandos como futuros profesionales significa, en primer lugar, que ha llegado el momento que la educación exija no solo conocimientos, sino

habilidades profesionales que se forman 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.

A veces se emplea como sinónimo de educación como es el caso de la formación profesional de un sujeto con determinada especialización; otras como proceso que tiene que ver con el hacer y con el cómo hacer algo, por ejemplo, en “el hacer” de la formación laboral.

A pesar de la diversidad de concepciones y definiciones del término formación, se destacan algunos aspectos comunes en todos los autores, que se considera importante resaltar, con el fin de tenerlos en cuenta en el estudio y la transformación de los procesos formativos; ellos son: constituye un proceso, implica la interacción entre estudiantes y educadores, propicia el desarrollo integral del estudiante y se dirige, orientando el desarrollo, hacia los objetivos sociales.

Bermúdez, y Pérez (2007) aportan la siguiente definición general de esta categoría, la que toma en cuenta estos aspectos e incorpora otros que la enriquecen: “proceso de interacción entre educadores y estudiantes, en condiciones de actividad y comunicación que faciliten la apropiación de la experiencia histórico social y el crecimiento personal de todos los implicados” (p.28).

Aquí se destacan las condiciones que ha de tener la formación para lograr el crecimiento personal de los implicados y la facilitación como vía y procedimiento para la dirección de este proceso.

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.

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 estudiante 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 estudiantes 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 tiene 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 (Fuentes, 2005).

Este concepto distingue 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.

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.

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 (1988), subdividía las habilidades de acuerdo con 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.

La propia autora clasificaba las habilidades en lógicas-intelectuales y práctico-manipulativas, de acuerdo con el plano donde transcurren el mayor por ciento de las acciones que integran dichas habilidades. En esta misma línea definió, de acuerdo con el nexo-teoría o práctica, las habilidades teóricas o prácticas-experimentales. (Talizina, 1985)

Según Petrovsky (1987), de acuerdo con el tipo de actividad las habilidades pueden ser habilidades de estudio, habilidades deportivas, habilidades laborales, habilidades artísticas, entre otras. 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.

Ruiz (2005) propone habilidades generales, específicas, laborales, docentes y profesionales; Cañedo (2005), considera habilidades intelectuales o teóricas y habilidades prácticas o profesionales.

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 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 et al., 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)

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.

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)

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)

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)

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 elaborarán 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”. 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.

### **Metodología empleada**

Fue un estudio descriptivo, con un diseño cuantitativo, transversal, se realizó durante el curso 2020- 2021, se seleccionó como muestra 15 alumnos de 2.<sup>do</sup>

año de la especialidad del Técnico Medio en Comercio del CP “Rubén Martínez Villena”, del municipio Cabaiguán, que representan el 48 % de la población.

El estudio y desarrollo del diagnóstico de la situación que posee la muestra seleccionada, se realizó en correspondencia con la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, según las nuevas formas de gestión a partir del modelo económico cubano y la tarea ordenamiento.

Se precisó la definición de la variable operacional, nivel de formación de las habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias, en alumnos de 2.<sup>do</sup> año de Técnico Medio en Elaboración de Alimentos.

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 Modelo Económico Cubano (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.

En el proceso de investigación se efectuó la revisión de documentos; la observación científica y prueba pedagógica, durante las clases de las asignaturas Tecnología de Comercio y Práctica Laboral, para evaluar los indicadores se empleó una escala valorativa, en el nivel bajo, medio y alto.

### **Resultados y discusión**

En el proceso de investigación se efectuó la revisión de documentos, 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 Comercio 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, indicador 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, 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 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.

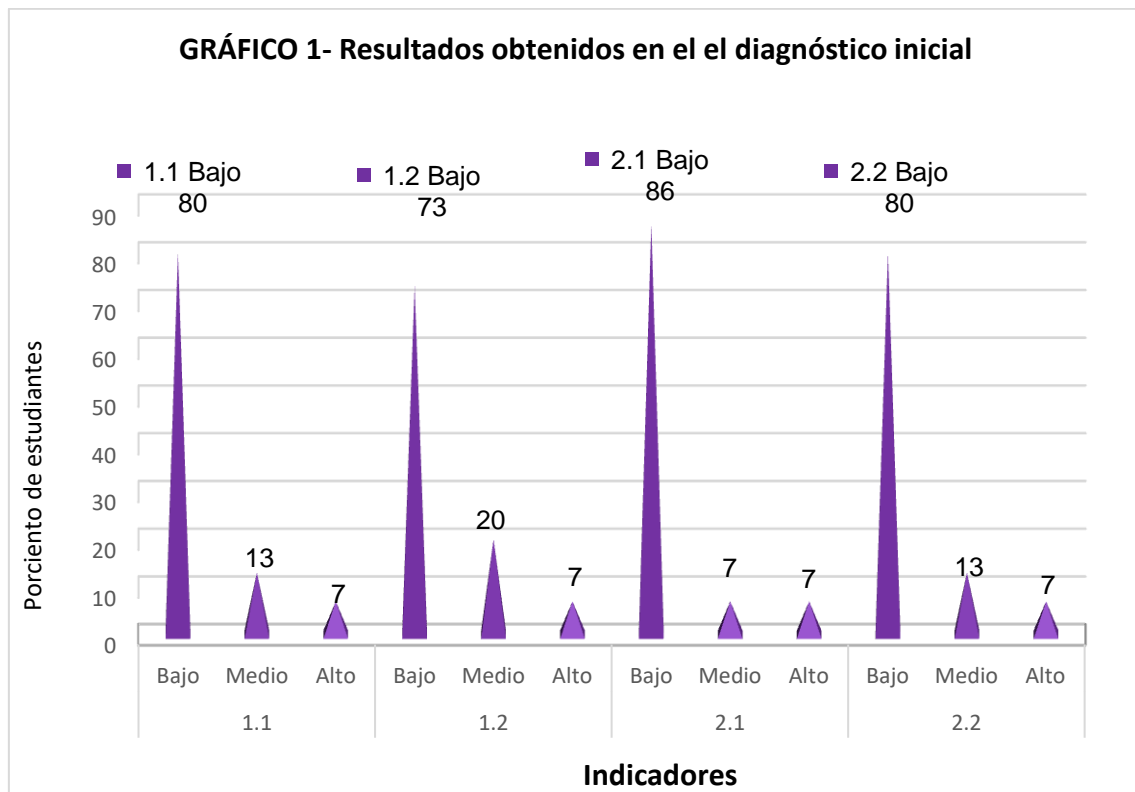
En el nivel medio se ubicaron 1 alumno que representa un 7 %, se constató que solo dominaban entre dos y tres de las acciones y operaciones en la elaboración de las pastas alimenticias, al identificar las materias primas a emplear y los equipos y utensilios necesarios para la elaboración y los procedimientos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

opresiones 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 del 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, como se observa en el siguiente gráfico:



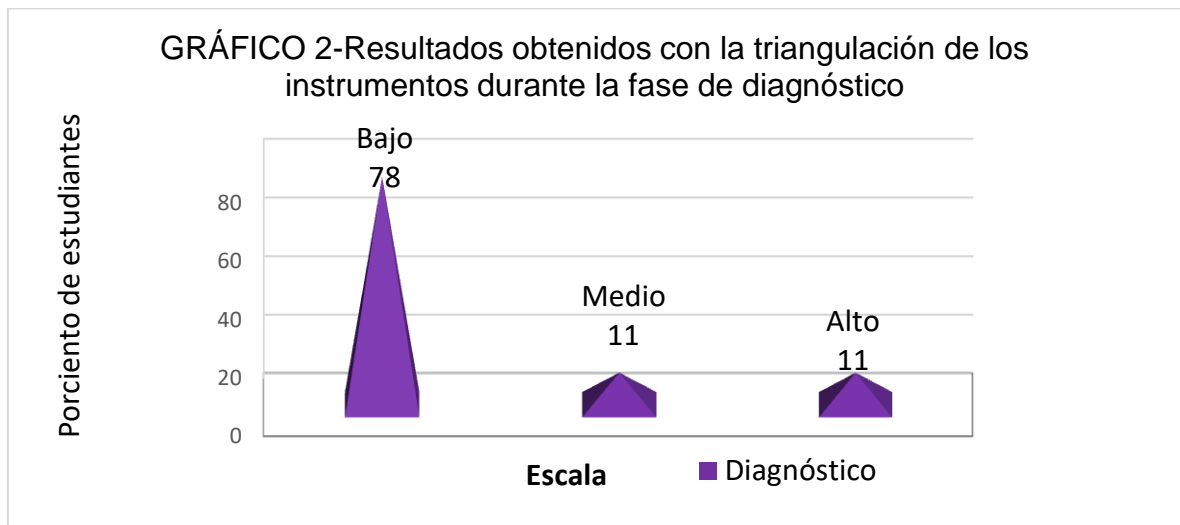
Fuente. Elaboración propia

Después de aplicado el diagnóstico inicial se trianguló la información de los diferentes instrumentos aplicados, durante la recolección, procesamiento, presentación y análisis de la información. En el nivel bajo, se ubican 14 alumnos que representan un 78 % de la muestra, solo dominan diferentes tipos de pastas alimenticias, la definición y las operaciones para identificar las

materias primas, además de aplicarlas según las normas y procedimientos técnicos.

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.

Se 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 conclusión de que existe la necesidad de elaborar un producto científico que permita la formación de habilidades profesionales en la elaboración de pastas alimenticias en la enseñanza práctica como forma fundamental de organización del proceso de enseñanza aprendizaje en la ETP.

### **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 constituyen 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 3.<sup>er</sup> 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.

### **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)*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.

- Ayora, S. (2014). *El performance de lo yucateco: cocina, tecnología y gusto. Alteridades*, 24 (48). 59-69  
<https://www.scielo.org.mx/pdf/alte/v24n48/v24n48a6.pdf>
- 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".
- Branding, F. I. (2021). *Estudiar gastronomía*. Aliat Universidades. Corbuse.
- Brillat-Savarin, (2014). "Demand for the gastronomy tourism product. Motivational factors" en Hjalager, A. M y Richards, G. (eds.): *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge.
- Brito, G. (2019). *Procesamiento de Alimentos: ¿Qué es y su Importancia?* Sitio Web desarrollado por Geformas. MetalBoss.  
<https://www.metalboss.com.mx/procesamiento-de-alimentos>
- Capote Jiménez, B. (2015). *Fundamentos de psicología para escuelas pedagógicas*. La Habana, Cuba: Pueblo y Educación.
- 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.]  
<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/12145/CristanchoCortesMariaFernanda2013.pdf?sequence=1>
- 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). 426-440.  
<http://revmedmilitar.sld.cu/index.php/mil/article/view/384/351>
- 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.  
<https://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus/article/view/707>
- 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.

<http://www.cubadebate.cu/noticias/2019/10/14/lo-mejor-de-la-cocina-cubana-y-del-mundo-en-culinaria-2019/>

- 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.
- Garib Hernández, A. (2016). *La formación de habilidades profesionales en los estudiantes de obrero calificado en la especialidad Auxiliar de Elaboración de Alimentos*. [Tesis de máster en Pedagogía Profesional. Universidad de Holguín Sede "Oscar Lucero Moya".] <https://repositorio.uho.edu.cu/bitstream/handle/uho/3212/tes.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- 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.
- 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.]
- 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. (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. (2014). *Resolución Ministerial 238. Reglamento para la aplicación del sistema de evaluación escolar*. Cuba.

- 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.
- Petrosky, A. V. (1987). *Pedagogía General*. Ciudad de La Habana: Editorial, Pueblo y Educación.
- Real Academia Española (2022). *Diccionario de la lengua española*. Madrid, Espasa Calpe. <https://dle.rae.es>
- 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.] <https://dspace.uclv.edu.cu/bitstream/handle/123456789/7438/Anisia%20Ruiz.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sánchez Brooks, H., (2007). Modelo psicopedagógico para la formación y desarrollo de las habilidades profesionales básicas de la especialidad Mecánica de Taller. [Tesis de Doctor en Ciencias Pedagógicas. ISPEJV. La Habana.]
- Savin, N.V. (1981). *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.
- Unigarro, C. (2010). *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: Fondo Editorial Ministerio de Cultura.
- Vigotsky, L. S. (1968). *Pensamiento y lenguaje*. La Habana, Cuba: Editorial Revolucionaria. La Habana. Cuba.

---

**Conflicto de intereses:**

Los autores declaran no tener conflictos de intereses.

---

**Contribución de los autores:**

---

***Pedagogía y Sociedad*** publica sus artículos bajo una [Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-SinDerivar 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/)



© Marileisi Castillo Benavides



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