
Las habilidades profesionales en la especialidad servicios gastronómicos

Professional abilities in the Gastronomy Service specialty

M. Sc. Noemí Rojas Girbau*

<noemirg@ucpejv.rimed.cu>

Dra. Yunia Parra Guerra**

<yuniaparra@hotmail.com>

M. Sc. Mirtha González Prieto***

<Mithagp@ucpejv.rimed.cu>

*, *** Universidad de Ciencias Pedagógicas "Enrique José Varona", Habana, Cuba, ** Policlínico Docente "Samuel Fernández", Matanzas, Cuba.

RESUMEN

El trabajo aborda aspectos significativos referentes al desarrollo de habilidades profesionales en el proceso de formación del técnico medio de la especialidad Servicios Gastronómicos como una vía para incrementar la calidad de la educación, la producción y los servicios; del mismo modo, precisa que constituye un objetivo básico de la Educación Técnica y Profesional en correspondencia con las actuales transformaciones de la educación cubana. Se puntualizan aspectos relacionados con la contextualización de la especialidad y el modo de actuación del profesional haciendo énfasis en las direcciones del perfil ocupacional, principios de la pedagogía de esta educación y las asignaturas correspondientes al plan de estudio. Todo lo anterior tributa al desarrollo de las habilidades de la profesión en estrecha interrelación con la inserción de los estudiantes a las entidades laborales mediante la práctica laboral y preprofesional.

Palabras clave: habilidades profesionales, Servicios Gastronómicos, Educación Técnica y Profesional.

ABSTRACT

The work discuss significant aspects about to the professional-abilities development in the formation of process of technical midway in the Gastronomy Service specialty as a manner to increment the educational quality, the production and the services; in the same way, it specifies that it constitutes a basic objective of the education Técnica and Profesional in mail with the present-day transformations of the education Cuban. It presents detail on specialty's contextualization and the performance mode of the professional doing emphasis in the occupational profile's directions, this beginnings education's pedagogy and the correspondent subjects of study. All the previous tribute to the development of the abilities of the profession in intimate compatibility with the students's insert to the labor entities by means of the labor practice and preprofessional.

Keywords: professional-abilities, Gastronomy Service, Educación Técnica and Profesional

INTRODUCCIÓN

El mundo de hoy demanda de la formación de técnicos bien preparados, aptos y capaces de enfrentar exigencias laborales en continuo cambio, desde un nivel de eficiencia y competencia que haga posible la profesionalidad que permita enfrentar con éxito los retos del desarrollo económico, tecnológico y social de la época. Es así como la política de la Revolución Cubana en la construcción de la sociedad socialista plantea, como exigencia de primer orden, la necesidad de preparar técnicos y obreros calificados capaces de desarrollar la industria, la agricultura, la economía y los servicios.

Lo anteriormente expresado se declara con toda precisión en el Capítulo V sobre Educación y Cultura de la Constitución de la República de Cuba, inciso b, donde se establece que "La enseñanza es función del Estado y es gratuita. Se basa en las condiciones y aportes de la ciencia y en la relación más estrecha con la vida, el trabajo y la producción. El Estado proporciona múltiples facilidades a fin de que los egresados y trabajadores puedan alcanzar los más altos niveles posibles de conocimientos y habilidades en las profesiones " ¹.

Es a partir del perfeccionamiento del subsistema de la (ETP) que la integración del estudio con el trabajo asume su verdadero papel jerárquico, lo que se materializa en el perfil ocupacional elaborado a partir de la precisión e integración de las tareas profesionales que debe resolver el egresado. Esto significa establecer una correcta determinación de las cualidades que caracterizan su modo de actuación social y profesional lo que implica, a su vez, la necesidad de trabajar en función del desarrollo de determinadas habilidades profesionales. En tal sentido la autora prioriza en su labor investigativa el (DHP) como parte de la preparación de los egresados de la (ETP), en un empeño por garantizar que los jóvenes especialistas en servicios gastronómicos consigan un alto nivel en el cumplimiento eficaz de sus funciones como técnicos medios al servicio de los intereses del pueblo cubano.

DESARROLLO

Elementos teóricos a tener en cuenta para desarrollar habilidades profesionales en estudiantes que cursan la especialidad Servicios Gastronómicos

Los diseños curriculares de la ETP responden a las necesidades educativas y formativas que sustentan la política educacional que circunscribe las denominadas asignaturas de formación general y básica, las cuales propician la preparación de los alumnos en las ciencias básicas y disciplinas humanistas, en función de las necesidades profesionales, culturales y sociales de las diferentes especialidades. Incluye en particular las asignaturas técnicas, las cuales satisfacen los requisitos de competencia laboral en correspondencia con los conocimientos tecnológicos y profesionales que exigen los diferentes perfiles ocupacionales y del desarrollo de las habilidades y capacidades rectoras de cada especialidad, estas últimas contienen diferentes modalidades de la enseñanza práctica en los centros docentes y laborales para dar cumplimiento al principio martiano de

combinar el estudio con el trabajo.

En la Conferencia Inaugural del Congreso Pedagogía '2009, la Ministra de Educación de la República de Cuba Velásquez Cobiella, E. E. expresó: "La Educación Técnica y Profesional tiene la misión de formar técnicos en diversas especialidades, se trabaja además por consolidar la preparación general y profesional de los estudiantes, a través de la actualización de los docentes y el perfeccionamiento de la formación profesional en los centros politécnicos, así como el aprovechamiento que brinda el sector productivo o de los servicios para la adquisición de habilidades y capacidades profesionales" ².

El autor Regueiro, R. aborda la formación del técnico medio que hoy exige la sociedad cubana, "Identificando las esferas de actuación que en ese sentido resultan necesarias en la Educación Técnica y Profesional, así como sus exigencias para el logro de una sólida preparación de los egresados que han de ser portadores de una cultura general integral que abarque una consecuente preparación en las esferas político - ideológica, económica, productiva y tecnológica, como base principal que posibilite un mejoramiento continuo y la integración plena al proyecto socialista cubano sobre la base del desarrollo de las habilidades de la profesión en cada una de las especialidades"³.

En tal sentido se hace necesario contextualizar el (DHP) en los técnicos medios de la (ESG), con la finalidad de sistematizar los contenidos teóricos que tributan al perfil profesional y ocupacional de la especialidad referida con anterioridad. La (ESG) aunque se centra en las habilidades profesionales tiene que considerar en el diagnóstico el nivel de desarrollo alcanzado en las habilidades de tipo general, en las lógicas-intelectuales y comunicativas, porque constituyen la base para la formación de las habilidades profesionales; y están en estrecha relación de interdependencia. De modo que para la investigadora las habilidades profesionales derivadas del programa de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos (TSG) para el desempeño de los alumnos de primer año en la práctica preprofesional son aquellas habilidades que se forman y desarrollan en la especialidad durante el proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura (TSG), lo que incluye los modos en que el sujeto transforma al objeto de manera consciente, y mediante acciones productivas que se ejecutan dirigidas al servicio de alimentos y bebidas a la población. Se trata de habilidades propias de la profesión, tales como; identificar, colocar, manipular, organizar, aplicar, elaborar, describir, sugerir, confeccionar, y ejecutar; utilizando pertinentemente los procedimientos y la tecnología, e incluye todo el proceso bidireccional de comunicación para el desempeño de los alumnos en la práctica preprofesional.

Se toma en consideración que se mejora el sistema de orientación para el (DHP) integrando varios factores que pueden influir en la consolidación de intereses, motivaciones y el desarrollo de habilidades personales; lograr una adecuada combinación de la educación y la instrucción profesional con la participación del colectivo laboral de las entidades productivas, de servicios y las organizaciones sociales, el aprovechamiento al máximo de las potencialidades educativas de cada colectivo, y en particular la relación dialéctica de la actividad teórica con la práctica. En lo relativo a esta última Patiño Rodríguez, M., refiere "Que este proceso social único del conocimiento y la transformación de la naturaleza y la sociedad combina en sí,

dialécticamente, la actividad teórica y práctica. Los conocimientos teóricos constituyen la base que garantiza la alta capacidad de acción del hombre, la manifestación multilateral de sus capacidades y el desarrollo de él como personalidad, pero la teoría resulta insuficiente sin la actividad práctica; sin la interacción activa del hombre con la naturaleza y la sociedad, en cuyo proceso es que en realidad se interiorizan los conocimientos teóricos”⁴.

Se toma en consideración que los alumnos que se forman en esta educación, durante la preparación laboral que es para ellos la fuente, el objetivo y criterio del conocimiento, participan en la transformación directa de la realidad material. Al encontrarse en interacción con los diversos objetos, procesos y fenómenos, ellos no sólo los perciben activamente, sino también utilizan los conocimientos teóricos en la práctica, esto permite que en el contexto de la (ESG) el (DHP) en la práctica social, desempeñe un papel esencial. Al respecto Patiño Rodríguez, M. del R., refiere “Si todo el ciclo de formación y desarrollo profesional incide en la obtención de una personalidad integral, son las asignaturas eminentemente prácticas en sus diferentes modalidades las que determinan el papel esencial a través de las habilidades de la profesión”⁴. Con relación a este aspecto Beliaeva A., expresó “En este caso los adolescentes obtienen la posibilidad de ver cómo en las diferentes construcciones y procesos técnicos se materializan los postulados teóricos, los principios, las leyes y de convencerse de su autenticidad [...]. La práctica plantea ante los alumnos una serie de cuestiones teóricas, sin cuya solución resulta imposible comprender los métodos de la actividad práctica y asimilarlos”⁵.

Addine Fernández, F. refiere que “... en este, en el contexto del proceso de enseñanza-aprendizaje la relación teoría-práctica es vista de diferentes maneras: cómo se produce el conocimiento, cómo la teoría o teorías que se asumirán posibilitarán generar las transformaciones necesarias, la relación existente entre pensamiento y acción, la relación entre intenciones y realidad, las relaciones entre teorías de base y la obtención de conclusiones prácticas, operativas en correspondencia con las exigencias que el contexto necesita y cuáles deben ser las relaciones entre concepción y ejecución... “La práctica es una actividad de carácter transformador, es consciente, está históricamente condicionada y está sujeta al desarrollo. En el curso de la práctica, los maestros transforman la realidad persiguiendo determinados fines. Surgen necesidades nuevas, lo que exigirá obtener nuevas relaciones en el objeto de trabajo... entonces aparece como está sucediendo en estos momentos, una contradicción entre el saber existente y la necesidad de un nuevo saber”⁶.

Se asumen los fundamentos expresados por las autoras referenciadas con anterioridad, en tanto existe correspondencia con la investigación que se realiza, por constituir el vínculo teoría con la práctica uno de los principios en que se sustenta la (ETP), lo cual conforma una unidad dialéctica. A decir de Mestre U., “El desarrollo de las habilidades profesionales constituye el centro del proceso de formación del técnico medio porque expresa el contenido lógico del modo de actuación del profesional y consiste en una generalización esencial de habilidades que responde, en cada disciplina de las especialidades, a una integración de habilidades generalizadas, que conlleva a la lógica de la profesión, es decir, su lógica interna responde, en

sus aspectos didácticos y psicológicos a los modos de actuación del profesional, contribuyendo a la formación de su personalidad"⁷.

Se toma en consideración que toda asignatura del plan de estudio ha de contribuir a la formación profesional del alumno con invariantes de habilidades que tributan a la disciplina Tecnología de los Servicios Gastronómicos, integrados por habilidades generalizadas, propias de la ciencia en que se basa la disciplina dentro de la (ESG); las que una vez adquiridas le permiten enfrentar y resolver cualquier problema particular, estando presente en su integración el modo de actuación propio del profesional. Considerándose como invariantes de habilidades profesionales en la especialidad: las habilidades comunes a todo profesional de la (ETP), habilidades profesionales de carácter técnico o técnicas profesionales específicas para los servicios gastronómicos, habilidades profesionales de organización, dirección y ejecución del proceso productivo y de servicio, que están en correspondencia con el plan de estudio.

En el anexo 70 del plan de estudios de la (ESG) para el curso 2009-2010, se establece el modelo del profesional de la (ESG), que tiene como objeto de trabajo y campo de acción, la red gastronómica, que se ha ido desarrollando en el país con el aumento de instalaciones y recursos destinados a mejorar la calidad de los servicios y transformar la preparación del profesional que atiende esta actividad, elevando su preparación cultural y técnica⁸. En el documento rector antes referenciado se plantea que para el desarrollo de las habilidades profesionales generales en los alumnos, el tutor de la unidad conjuntamente con el profesor garantizan la preparación sistemática y consecuente de los alumnos mediante lo establecido por los Ministerios de Educación y Comercio Interior. De modo que se necesita **orientarlos profesionalmente**, en tanto se coincide con lo expresado por Brito, H. cuando refiere "El trabajo de orientación profesional no debe limitarse simplemente a dar información al sujeto acerca de las diferentes profesiones, ni antes ni después de la elección realizada, por el contrario, debe ser más profundo para que el alumno valore y llegue a la interioridad de sus propios intereses, conozca sus potencialidades, sus cualidades positivas y negativas, y desarrolle un nivel de análisis y reflexión que le permita orientarse hacia su formación vocacional"⁹.

A manera de ver de la autora una vez que el alumno realice su elección y se incorpore a la carrera deseada, le corresponde a la escuela politécnica desarrollar las habilidades profesionales. Para esto se parte del hecho de que los motivos pueden variar según las situaciones que se presentan, así como su significado. Luego las asignaturas con el contenido propio de las ciencias que le dieron origen pueden variar la forma de orientar profesionalmente la personalidad si mediante su impartición, en un trabajo coordinado en equipo, cada uno trabaja en las necesidades fundamentales que mueven al alumno hacia la profesión, y esto puede lograrse a través del desarrollo de habilidades profesionales. A criterio de la investigadora el (DHP) constituye un elemento básico a considerar por parte de todo el colectivo pedagógico y en particular por los profesores que imparten las asignaturas del ciclo técnico de la especialidad, porque el desarrollo de dichas habilidades de manera sólida desde los primeros años de la especialidad, posibilita el desenvolvimiento eficiente de los alumnos en la realización de las prácticas preprofesionales y laborales.

Se concibe que en el contexto de la especialidad, es de gran importancia tener presente que el alumno se enfrentará a diversos retos que la sociedad impone, y que prestará servicios en las diferentes instalaciones de turismo nacional e internacional, por lo que su preparación tiene que estar en correspondencia con las exigencias de la sociedad en constante y creciente desarrollo, y a las nuevas tendencias de un mundo globalizado en diferentes aristas. A decir de Brito, H., para contextualizar y desarrollar la habilidad profesional la acción se ejecuta por el sujeto en el ejercicio profesional o una situación similar simulada dominada conscientemente⁹. La autora se adscribe al criterio del autor, en tanto las acciones que se ejecutan en el contexto de la actividad laboral, tributan a la profesión de manera consciente, porque considera que al sistematizar la acción, se desarrollan en la práctica las habilidades, donde el sujeto las ejecuta en su propio ejercicio de la especialidad.

La autora Santos Baranda J., refiere "que el logro de profundos conocimientos del perfil ocupacional constituyen en este caso, una vía efectiva que permite garantizar el desarrollo de un sistema de habilidades, tanto de carácter intelectual como práctico profesional, así como un sistema de valores, convicciones y relaciones hacia el mundo real y objetivo en el que les corresponde vivir"¹⁰.

En la presente investigación se asume el criterio de la autora, porque se concibe como argumento que justifica el desarrollo de las habilidades en los estudiantes y su instrumentación en la práctica, ya sea en la escuela o en la entidad laboral. Ello reafirma que es preciso entender que el conocimiento y el desarrollo de habilidades profesionales no se restringen a la clase o a los límites de la institución escolar, sino que deben traspasar los límites del quehacer escolar y fortalecerse en la medida en que se refleja la vida social y en relación con la entidad laboral.

Elementos a tener en cuenta para contribuir a orientar a los estudiantes hacia la profesión y desarrollar habilidades

Constituye un reto para el colectivo de profesores, garantizar en los alumnos la traspolación de la teoría recibida a través de las asignaturas de los programas, a nuevas situaciones de aprendizaje y del (DHP), porque es precisamente en el período de formación del técnico medio que se debe influir con la finalidad de la integración de todas sus capacidades intelectuales y prácticas, haciendo énfasis en la preparación profesional sobre el sustento de cuatro direcciones planteadas por la autora de referencia:

- a) El interés profesional.
- b) El conocimiento del contenido de la profesión.
- c) El desarrollo de los conocimientos profesionales.
- d) La formación y (DHP).

La intención de la autora es fundamentar el (DHP), por los siguientes argumentos, las primeras dos direcciones están diseñadas para que se incida en ellas desde la secundaria básica, a través de los círculos de interés, la escuela de padres, la labor del profesor guía y el resto del colectivo pedagógico con relación a la

orientación profesional y formación vocacional; y darle continuidad en todo el proceso de formación del técnico medio.

La tercera dirección se instrumenta durante todo el proceso de formación del técnico y se le da seguimiento en los primeros años de la inserción en la vida laboral, y la cuarta dirección debe materializarse a manera de ver de la autora desde el primer año de la especialidad, por considerarse necesario para su futura práctica preprofesional e inserción en el proceso productivo o de servicios.

En lo relativo al interés profesional Bermúdez R., refiere "(...) para la formación y desarrollo de habilidades profesionales hay que considerar el interés profesional, que se asume por dicha autora como la inclinación afectiva de la personalidad hacia el contenido de la profesión, manifestándose en los intereses cognoscitivos hacia el desarrollo de las habilidades profesionales" ¹¹.

Se toma en consideración que el desarrollo de estos intereses se expresa en el conocimiento del contenido de la profesión (relacionado con una actitud emocional positiva hacia esta) y la elaboración personal del contenido expresado a través de las habilidades profesionales, que implica una profunda reflexión del sujeto acerca del contenido y las habilidades profesionales. Cerezal J., plantea que "Otro aspecto importante es el desarrollo de los conocimientos profesionales expresándose directa o indirectamente en las asignaturas del ciclo técnico o en el ejercicio profesional" ¹², la autora se adscribe a lo expresado, en tanto la especialidad da posibilidades al técnico medio de asimilar los conocimientos y habilidades de la profesión, enfrentar la carrera con éxito, y desarrollar los conocimientos y habilidades específicamente durante todo el proceso de formación y desarrollo del técnico medio.

En el contexto de la especialidad, es importante concebir que el alumno una vez egresado se enfrentará fundamentalmente a problemas de la práctica social, de manera que la resolución de dichos problemas deben ser tratados por cada una de las asignaturas, teniendo presente los fundamentos teóricos- metodológicos y didácticos que aporta la formación y (DHP). De esta manera, contribuyen al desarrollo de destrezas al ejecutar cada acción en la práctica, lo que posibilita un desempeño eficiente en la prestación de servicios o en la esfera productiva en las diferentes instituciones, una vez que se vinculan a las entidades laborales, tributando al desarrollo económico de la sociedad cubana y su actual modelo económico. A manera de ver de la autora otro aspecto importante es la potencialidad educativa de cada asignatura para el aporte al (DHP) del gastronómico, porque el proceso de enseñanza-aprendizaje de las asignaturas que conforman el contenido de la profesión y las habilidades rectoras, contribuyen a garantizar el vínculo afectivo que favorece el interés profesional.

Para desarrollar las habilidades profesionales en los alumnos es preciso aplicar principios de la (ETP), en particular los principios de vinculación teoría-práctica, principio del carácter integrador de la relación escuela politécnica-entidad productiva-comunidad en el proceso de Educación Técnica y Profesional continua del obrero, politécnico de la enseñanza y movilidad profesional. El principio de la vinculación teoría - práctica a

decir de Patiño Rodríguez, M del R, se concibe cuando "la teoría se convierte en fuerza rectora y factor del desarrollo de la sociedad cuando se vincula dialécticamente con la práctica, y la práctica al relacionarse con la teoría deja de ser una actividad intuitiva, espontánea para desempeñar su papel no solo como contenido del conocimiento, sino como comprobación de su veracidad"⁴. Se considera que este principio se complementa cuando los escolares durante el proceso de enseñanza-aprendizaje aprenden científicamente, en correspondencia total con la enseñanza recibida y cuando son capaces de corroborar los conocimientos y habilidades aprendidas en particular mediante las clases prácticas, la práctica preprofesional, prácticas de producción, adiestramiento y la inserción a la vida laboral.

Los autores León García, M y Abreu Regueiro, R. refieren "(...) el principio del carácter integrador de la relación escuela politécnica-entidad productiva-comunidad en el proceso de Educación Técnica y Profesional continua del obrero "Se sustenta en uno de los pilares del Sistema Nacional de Educación, la integración del estudio con el trabajo y que aquí se asume en su máxima expresión de materialización; en él se reflejan aspectos esenciales entre los cuales se pueden señalar la promoción y ejecución del trabajo conjunto entre el colectivo pedagógico (profesor de la escuela politécnica) y el colectivo laboral (instructor), desarrollando actividades que estimulen ese fin, en función de una eficiente formación del obrero, de acciones educativas de la organización sindical en el vínculo con la entidad productiva. La realización de actividades que integren a los estudiantes a la comunidad, en función del desarrollo cultural de esta y la mejor formación del futuro obrero" ¹³.

A decir del autor Abreu Regueiro, R."El principio politécnico de la enseñanza, es el que se manifiesta al diseñar las asignaturas técnicas eminentemente prácticas, seleccionar los trabajos a realizar, planificar la actividad práctica de los alumnos teniendo en cuenta las distintas situaciones de la producción y los servicios, elegir los regímenes óptimos de los procesos tecnológicos y su control, utilizar adecuadamente su equipamiento, los medios técnicos que garanticen la calidad de la producción y la productividad del trabajo y eficiencia de los servicios" ³.

A manera de ver de la investigadora la puesta en práctica del principio politécnico de la enseñanza en la (ETP) y en particular en la (ESG) significa que este penetre en todas las asignaturas técnicas que conforman el plan de estudio, lograr la correspondencia del perfil ocupacional con la ubicación de los alumnos en las entidades laborales de la producción y la prestación de servicios para la realización de las diferentes modalidades de la práctica, garantizando la utilización racional de los recursos técnicos y su preciso control en correspondencia con las actuales exigencias del modelo económico cubano.

El principio de la movilidad profesional, que se define a decir de AP Beliaeva "Como la capacidad del trabajador de asimilar en forma rápida los nuevos medios técnicos, procesos tecnológicos y nuevas especialidades, en un proceso de elevación permanente de su calificación"⁶.

Para la investigadora el cumplimiento de este principio presupone que el contenido de la (ETP) garantiza el desarrollo de habilidades para aplicar de forma creadora, los conocimientos adquiridos a la actividad

productiva o de servicios; que durante el proceso de enseñanza-aprendizaje se propicie y garantice el desarrollo del pensamiento creador y la independencia técnica en los alumnos. Este principio se da en interrelación con los anteriores, y garantizan la preparación integral de los jóvenes futuros trabajadores y constituyen guías para la acción del modelo de la escuela politécnica, mediante el (DHP).

Es en esta etapa de la formación del técnico medio donde el alumno conoce de manera teórica las habilidades de su perfil ocupacional, que a consideración de la autora para desarrollarlas se tienen que sentar las bases de los componentes de dichas habilidades, los procedimientos a seguir en cada una de las habilidades que tributan las asignaturas, en tanto su materialización práctica se inicia en los laboratorios de la institución escolar de forma sistemática y con la continuidad en que las reciben teóricamente, correspondiéndole a la escuela desempeñar el rol de organización del proceso.

Con respecto al desarrollo de las mismas durante la práctica laboral, las aulas anexas, la tarea integradora y la práctica preprofesional, mediante el vínculo con la entidad laboral que está diseñada en los programas de estudio, se concibe que el alumno reciba una selectiva y correcta preparación teórico-práctica sobre la base de una guía muy bien diseñada para lograr el fin propuesto, y que su futuro desempeño cumpla con las exigencias establecidas por el Ministerio de Educación y de la sociedad en constante progreso.

En tal sentido la (ESG) tributa asignaturas básicas de formación general, éstas aportan desde los propios contenidos aplicados a nuevas situaciones de aprendizaje que se vinculan con el ciclo técnico, y las asignaturas del ciclo técnico en el primer año, como; Tecnología de los Servicios Gastronómicos, Nutrición y Dietética, Ética Profesional, Elementos de Economía y Legislación Laboral, Calidad y Protección al Consumidor y Marketing de los Servicios que tributan propiamente desde sus contenidos técnicos mediante las habilidades profesionales rectoras, dirigidas a la formación de un técnico competente, productivo y eficiente.

En la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos se identifica a qué tipo de restauración pertenecen las entidades gastronómicas de su entorno y otras, conocimiento y aplicación de las normas de la conducta profesional, brigadas de servicio, el mobiliario y su colocación, la lencería, utensilios de la vajilla, servir hielo, agua, recogida de mesas a la Americana y a la Europea, la tarea diaria, montaje de mesas y canchas, conocimientos esenciales de cortes, cocciones y salsas y aplicación, preparaciones de alimentos, el menú se ejecutan los tipos, modalidades de servicio y el servicio de alimentos y bebidas.

Nutrición y Dietética. La asignatura se relaciona con los conocimientos precedentes que adquieren en la secundaria los alumnos en la asignatura de química, biología sobre funciones vegetativas y sistema digestivo; función de órganos, glándulas y regulación nerviosa. También se vincula en microbiología, bioquímica de los alimentos, en la que se describe la importancia de la nutrición y su relación con otras ciencias, clasifican los alimentos según sus funciones en el organismo, evalúan el estado nutricional sobre la base de los indicadores establecidos, calculan los valores energéticos y proteínas, aplican los conocimientos adquiridos sobre cultura

alimentaría el elaborar menús sobre la base del patrón básico teniendo en cuenta el valor nutricional y gustos del consumidor.

Mediante la asignatura Orientación y Ética se ofrecen al futuro egresado los conocimientos que le permiten una interacción como persona, y como trabajador, exhibiendo en ambos casos, una actitud ético - moral, rica en valores y cultura y sobre todo, proyecciones del gusto por lo estético, este programa, tiene como fin, la preparación general integral del técnico medio que responde a las exigencias de la familia de los servicios.

La asignatura Elementos de Economía y Legislación Laboral para el desarrollo del proceso de aprendizaje. Tributa a la formación de una cultura económica en los futuros graduados, esta asignatura fortalece en los alumnos habilidades como: analizar, calcular y valorar, las cuales son necesarias para la toma de decisiones correctas en el momento de enfrentar la satisfacción de las necesidades a nivel empresarial y poblacional, contribuye a la formación de un técnico medio no solo en su especialidad, sino también con un nivel de actualización de los principales rasgos económicos y sociales de nuestra economía y sociedad. Además de fortalecer los valores y principios que rigen en nuestra sociedad socialista, permite caracterizar nuestra sociedad desde lo económico y político, donde se valore la importancia del contexto geográfico y se desarrolle el individuo como ser social y futuro portador del desarrollo de la sociedad socialista en vías de construcción.

La asignatura Calidad y Protección al Consumidor. Permite desarrollar una cultura general profesional sobre la base de los intereses de nuestra sociedad socialista y del propio Ministerio del Comercio Interior que cuenta con la Misión de dirigir, ejecutar, y controlar la Política del Estado y del Gobierno en cuanto al Comercio Interior Mayorista y Minorista de alimentos, otros bienes y de los servicios de consumo personal y comercial, además de ser el rector para establecer y controlar la aplicación de las normas que regulen la Protección al Consumidor en los sectores estatal, cooperativo, privado y mixto que operan en moneda nacional y en moneda libremente convertible.

Marketing de los Servicios es una asignatura que se caracteriza por entregar contenidos esenciales del mercado partiendo de los principios que rige el mismo. Su concepción parte de los requerimientos del perfil ocupacional de los estudiantes. Tiene gran importancia pues a través de ella los estudiantes aprenderán a ver las actividades de servicio a través del ojo de la mercadotecnia. Aprenderán que el elemento más importante de las actividades para el que se preparan es el cliente y la razón de ser de su trabajo es precisamente la ratificación de los mismo, por lo que con independencia de los diferentes asuntos de las unidades de estudio, el programa recoge elementos que esclarecen, actualizan y amplían su visión.

Es interés de la autora contribuir al desarrollo de habilidades profesionales mediante la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos como rectora durante todo el proceso de formación del técnico medio y estar dirigida al perfil ocupacional del futuro egresado, por tributar a los conocimientos relacionados con los alimentos y el servicio a los diferentes tipos de usuarios o clientes y por servir de enseñanza para la vida.

Se concibe que permite crear las condiciones para lograr la preparación de los alumnos en las funciones y perfiles de la especialidad, que identifiquen los aspectos fundamentales relacionados con la Nutrición Humana en el mundo actual y promuevan una cultura nutricional en los alumnos, apliquen técnicas de los servicios en correspondencia con los contenidos que se impartan en Tecnología de los Servicios Gastronómicos.

A manera de ver de la investigadora el análisis lógico y estudio del programa de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos es fundamental en el proceso que se lleva a cabo, así como la elaboración de la dosificación de los contenidos y habilidades que exigen de precisión y concreción; teniendo presente las características que poseen los alumnos, edad, relaciones interpersonales, relación hogar-escuela, el entorno, relación institución escolar-entidad laboral y la preparación del profesor.

Las habilidades a desarrollar mediante la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos se relacionan a continuación: identificar los tipos de restauración a que pertenecen las entidades gastronómicas de su entorno, aplicar las normas de conducta profesional, ejecutar las funciones de los miembros de la brigada de servicios, identificar, manipular y colocar los utensilios de la vajilla, aplicar cortes a frutas, vegetales, viandas y carnes, describir platos según la técnica de cocción, elementos nutricionales y formas de servicio, confeccionar diferentes tipos de menú, comunicar y sugerir los distintos tipos de platos que se ofertan, ejecutar los tipos de servicio (a La Española, a La Americana, a La Rusa, a La Francesa , a la Carta, en las Habitaciones, servir Desayuno, Buffet y Banquetes), ejecutar el servicio de alimentos y bebidas con las técnicas gastronómicas establecidas para un servicio de excelencia en entidades gastronómicas.

CONCLUSIONES

El análisis anterior permitió determinar que el (DHP) constituye un objetivo básico que identifica a la (ETP), particularmente en el proceso de formación y desarrollo del técnico medio en la (ESG). En tanto dicho proceso no abarca solo los nexos que se pueden establecer entre los conocimientos, sino en el desarrollo de habilidades y modos de actuación. De esta forma, el (DHP) desde el primer año de formación de los técnicos medios en la (ESG) está sustentado en la inserción de los estudiantes en las entidades laborales para la ejecución de las prácticas laborales y preprofesionales.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1 Constitución de la República de Cuba de 1998. Editora política. Constitución de la República de Cuba. Capítulo V Educación y Cultura, artículo 39. La Habana, Cuba: Editorial Pueblo y Educación; 1998, cuarta reimpresión; 2008.

2 Velázquez Cobiella EE. Conferencia Inaugural. Congreso Pedagogía 2009; 2009 ene 26-30; La Habana, Cuba.

3 Abreu Regueiro R. Modelo teórico de la Pedagogía de la Educación Técnica y Profesional [Tesis Doctoral]. La Habana, Cuba: Instituto Superior Pedagógico Enrique José Varona; 2004.

4 Patiño Rodríguez M. El modelo de la escuela politécnica: una realidad. La Habana, Cuba: Editorial Pueblo y Educación; 1996.

5 Beliaeva A. Principios de la elaboración de la documentación docente-programática para la formación de obreros calificados en los centros de enseñanza técnica profesional. Moscú: Editorial Progreso; 1983.

6 Addine Fernández F. Didáctica: Teoría y Práctica. La Habana: Editorial Pueblo y Educación; 2002.

7 Mestre Gómez U. Desarrollo de habilidades profesionales a través de la Física General es estudiantes de ingeniería. Las Tunas: Editorial Universitaria; 2007.

8 Cuba Ministerio de Educación. Resolución Ministerial No 11 acerca del Plan de Estudios de la especialidad Servicios Gastronómicos: Anexo. 70. La Habana: Editorial Pueblo y Educación; 2009-2010.

9 Brito, H. Capacidades, habilidades y hábitos: una alternativa teórica-metodológica y práctica. En: Primer coloquio sobre la inteligencia; 1990; La Habana, Cuba: Instituto Superior Pedagógico Enrique José Varona; 1990.

10 Santos Baranda J. Modelo pedagógico para el mejoramiento del desempeño pedagógico profesional de los profesores de Agronomía de los institutos politécnicos agropecuarios [Tesis Doctoral]. La Habana, Cuba: Instituto Superior Pedagógico Enrique José Varona; 2005

11 Bermúdez R. Algunas consideraciones teóricas para el tratamiento metodológico de las habilidades básicas en la Educación Superior. Revista Cubana de Educación Superior 2003; (1): 12-17.

12 Cerezal Mezquita J, Fiallo Rodríguez J y Patiño Rodríguez M del R. La formación laboral de los alumnos en los umbrales del siglo XXI. La Habana: Editorial Pueblo y Educación; 2000.

13 García León M y Abreu Regueiro R. Mención en Educación Técnica y Profesional: Fundamentos y problemas actuales de la Pedagogía Profesional: Módulo III: Primera parte. Maestría en Ciencias de la Educación [Folleto]. La Habana, Cuba: Editorial Pueblo y Educación; 2006. P. 45.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez C. La escuela en la vida. Ciudad de la Habana, Cuba: Editorial Félix Varela; 1999

Aznar E, González R. Influencia de la interacción alimento-medicamento en la Eficacia y tolerancia de ambos productos. Guías alimentarias y regímenes especiales de alimentación. Documentos del 6to congreso latinoamericano y del Caribe sobre calidad e inocuidad de los alimentos; 2014 sep 15-19; La Habana, 2014.

<http://revista.futuros.info/futuros-3mapa-verde2.htm> 20/06/2006

Castro Ruz R. VI Congreso del Partido Comunista de Cuba. Lineamientos de la política económica y social del partido y la revolución. Resolución sobre los lineamientos de la política económica y social del partido: Palacio de las Convenciones; 2012 abr 18; La Habana, Cuba; 2012.

Fernández R, Escalona MA. El control de costos en la restauración; La Habana; 2009.

Labuza TP. El fechado de la durabilidad de los alimentos. Procedimientos y Metodologías. Food shelf life dating practices and methodology. Ciencias de los alimentos y la nutrición. USA: University of Minnesota, 2014.

Cejas Yanes E. Las habilidades profesionales del técnico medio en Farmacia Industrial. La Habana, Cuba: Instituto Superior Pedagógico Héctor Alfredo Pineda Zaldívar; 1998.

Pino Pupo E. El modelo para el aprendizaje de las habilidades profesionales en el proceso de 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]. Holguín, Cuba: Instituto Superior Pedagógico José de la Luz y Caballero; 2003.

Vigotski SL. La interacción entre enseñanza y desarrollo. En selección de lecturas de Psicología y Pedagogía de las edades. Tomo III. La Habana: Editorial Universidad; 1998.

Recibido: 16 de mayo de 2016

Aceptado: 26 de junio de 2016