

**UNIVERSIDAD DE CIENCIAS PEDAGÓGICAS
“FÉLIX VARELA MORALES”
CENTRO DE ESTUDIOS DE EDUCACIÓN AMBIENTAL**



Tesis en opción al título académico de Máster en Educación Ambiental

**EL RESTAURANTE ECOLÓGICO, UN RETO PARA
LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS**

Odalys Muñoz Pérez

Santa Clara-2014

UNIVERSIDAD DE CIENCIAS PEDAGÓGICAS
“FÉLIX VARELA MORALES”
CENTRO DE ESTUDIOS DE EDUCACIÓN AMBIENTAL



Tesis en opción al título académico de Máster en Educación Ambiental

**EL RESTAURANTE ECOLÓGICO, UN RETO PARA
LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS**

Autora: Lic. Odalys Muñoz Pérez

Tutora: Dr.C Maricela Pérez Medina. Profesora Asistente.

Santa Clara-2014

“...Hemos llegado a un momento de la historia en que debemos orientar nuestros actos en todo el mundo atendiendo con mayor solicitud a las consecuencias que puedan tener para el medio. Por ignorancia o indiferencia, podemos causar daños inmensos e irreparables al medio terráqueo del que dependen nuestras vidas y nuestro bienestar (...) Para llegar a la plenitud de su libertad dentro de la naturaleza, el hombre debe aplicar sus conocimientos y forjar, en armonía con ella, un medio mejor...”

Estocolmo, Suecia (1972).

AGRADECIMIENTOS

La gratitud es el legítimo pago del esfuerzo ajeno, es reconocer que todo lo que somos es la suma del sudor de los demás, es tener conciencia de que un hombre solo no vale nada y que la dependencia humana además de obligada es hermosa.

Ser agradecido a mi modo de ver la vida, es una de las cualidades más hermosas del ser humano, sin embargo, este momento entraña gran dificultad, pues en él, la buena intención y la memoria van de la mano.

Es por ello que con gran cuidado, al concluir este trabajo, dirijo todo mi agradecimiento a aquellas personas que de un modo u otro hicieron suyo mi empeño por concluir los estudios, y sin mencionar nombres, en algunos casos, referiré a:

- ☞ Mi padre, que tanto significó en mi vida.
- ☞ Mi hermano, por siempre creer en mí.
- ☞ Mí esposo, hijos y madre, que son la razón de mi vida.
- ☞ Mi tutora, Dr.C. Maricela Pérez Medina, por ser madre, compañera y amiga en todo momento, quien a pesar de sus ocupaciones dedicó a este trabajo el tiempo necesario, por su certera dirección, y por el empeño de seguir adelante.
- ☞ A mis profesores de la Maestría, por los conocimientos que me hicieron llegar, por su experiencia, dedicación y consejos orientadores. A los maestros de ayer, de hoy, a los de siempre....
- ☞ A mis compañeros de estudio y los que desde fuera de este me apoyaron, por su paciencia y comprensión a pesar de encontrarse empeñados en similar propósito y otros deberes.

A todos, Muchas Gracias.

DEDICATORIA

- ☞ A **Fidel**, por ver tan lejos y creer en el mejoramiento humano a partir de la educación, por creer en nosotros los educadores y darnos la posibilidad de seguirnos formando.

- ☞ A mi **Familia**, que me apoyaron en todo momento y confiaron en que podía alcanzar metas mayores.

- ☞ A aquellos que... me demostraron que las decisiones se toman del corazón y que con un fracaso no termina la vida, pues siempre habrá algo por que luchar....

Por la necesidad de desarrollar una Educación ambiental en los estudiantes de primer año del Instituto Politécnico de los Servicios (IPS) “Mirto Milián Rodríguez” en cuanto a el desarrollo de su futuro desempeño laboral como Técnicos Medios y obreros en la especialidad de Servicios Gastronómicos, la autora se plantea como objetivo de la investigación, elaborar un folleto que contribuya a la Educación ambiental de los estudiantes en los contenidos de la Unidad 2 “Restauración”, en el tema Restaurantes Ecológicos, teniendo en cuenta que existen carencias en cuanto a la bibliografía básica y complementaria para el conocimiento de este contenido teórico, para el desarrollo, la fundamentación y evaluación del resultado científico se emplearon varios métodos científicos tanto del nivel teórico, empírico y matemático y/o estadístico que permitieron constatar las regularidades detectadas en este empeño; para comprobar la efectividad del folleto en la práctica pedagógica se aplicó en la comunidad educativa una observación grupal y una encuesta a estudiantes, que demostró un considerable avance en el contenido objeto de estudio por parte de los estudiantes. El folleto se encuentra tanto en formato digital para ser usado en cualquier PC que se halle en los IPS, como impreso para ser puesto al servicio de los estudiantes en la biblioteca del centro.

INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. FUNDAMENTOS TEÓRICOS METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN.....	10
1. La Educación Ambiental para el Desarrollo Sostenible (EApDS), su importancia en la formación del Técnico Medio en la especialidad Servicios Gastronómicos.....	10
1.2. La EApDS en la formación del Técnico Medio, especialidad Servicios Gastronómicos.....	13
1.3. Reflexiones en torno al proceso de enseñanza-aprendizaje.....	15
1.4. Proceso de enseñanza-aprendizaje en la Educación Técnica Profesional.	17
1.5. El papel de los medios de enseñanza en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los medios impresos.....	19
1.6. Medios de enseñanza impreso.....	27
1.7. Restaurantes ecológicos, un reto actual en la Educación ambiental de los estudiantes del Técnico Medio en Servicios Gastronómicos.	29
CAPÍTULO II. MODELACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICO DE LA PROPUESTA Y SU EVALUACIÓN PRÁCTICA	32
2.1. Diagnóstico y/o determinación de las necesidades.....	32
2.2. Fundamentación teórica de la propuesta.	34
2.3. Elaboración del folleto y valoración por criterio de especialistas.....	38
2.4. Evaluación de la propuesta y análisis de los resultados de la intervención en la práctica pedagógica.	41
Conclusiones:.....	44
Recomendaciones:.....	45
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

INTRODUCCIÓN

La actual Década de la Educación Ambiental para el Desarrollo Sostenible (EApDS) (2005-2014) instituida por la Asamblea General de las Naciones Unidas ante el peligro de degradación acelerada de las condiciones de vida en la Tierra, reconoce el papel que puede jugar el proceso de enseñanza-aprendizaje a favor de la protección y conservación del medio ambiente y la necesidad de desarrollar conocimientos, habilidades y modos de actuación responsables en los individuos, condición para mitigar o atenuar el impacto que le provocan sus actividades al equilibrio armónico entre el uso racional y la explotación adecuada de los recursos naturales.

La Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) reconoce que el Medio Ambiente de la Tierra ha cambiado más aceleradamente en los últimos cuarenta años que en cualquier otro período comparable de la historia, en el que aparece como una de sus principales causas la interacción del hombre con la Naturaleza.

En este sentido desde la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Medio Ambiente Humano, (Estocolmo, 1972), hasta Río +20, se ha venido planteando la necesidad de una Educación ambiental y se recomendó que se adopten las disposiciones necesarias a fin de establecer un Programa Internacional de Educación sobre el Medio Ambiente que abarque todos los niveles de enseñanza.

En la actualidad se manifiesta una preocupación creciente sobre aspectos de la Educación ambiental y el papel que le corresponde a las instituciones educativas en su desarrollo. A ello han contribuido los trabajos de la UNESCO, el CITMA, Añorga (1989 y 1994), Torres (1996), Mc. Pherson (1999), Díaz (1999), Valdés (2001), Santos (2002), Roque (2004); Marimón (2005), González (2006); Addine (2006), Villalón (2007), Moré (2009), entre otros, los que han abordado entre otras preocupaciones las manifestaciones siguientes:

- La falta de un accionar coherente y sistemático que integre los esfuerzos de la escuela en la protección del Medio Ambiente.
- Inadecuado tratamiento de la problemática ambiental por directivos y profesores.

- El tratamiento parcial, y en ocasiones aislado, de los aspectos relacionados con los conocimientos, la percepción y la sensibilidad en los profesores para desarrollar estos procesos desde la clase.
- Limitado dominio de contenidos relacionados con la temática ambiental vinculados al proceso productivo, como parte de su perfil profesional.
- Pobre bibliografía especializada a su alcance que garantice su auto – superación y la preparación de sus estudiantes en esta temática vinculada a su perfil profesional.
- Poco compromiso e implicación tanto de los directivos, como de los profesores para poner en práctica acciones sobre la EApDS, en el contexto del centro y/o entidad productiva.
- Escasas habilidades metodológicas para integrar contenidos relacionados con la temática ambiental a partir de las exigencias del proceso en los convenios entre las entidades de producción y los servicios.
- Entre otras.

En el contexto de la Educación Técnica Profesional (ETP) se tiene referencias de análisis bibliográficos realizados por la Máster Tania García García y otros autores como:

- ✍ La Rosa (2009) ofrece un modelo didáctico para la educación ambiental de los estudiantes de Técnico Medio en Construcción Civil.
- ✍ Aguilera (2001, 2009) modela la educación ambiental en la formación inicial de docentes de las especialidades mecánicas.
- ✍ Pérez Medina (2007) trata la necesaria interrelación que debe existir entre la dirección de la educación ambiental del profesional de la educación en ejercicio de la Escuela de Oficios y la actividad laboral que realizan los estudiantes de este nivel educativo.
- ✍ Cervantes (2006) plantea una concepción pedagógica para la sistematización de la dimensión ambiental en el proceso de formación del Ingeniero Eléctrico.
- ✍ Núñez (2003) propone un modelo didáctico interdisciplinario para la educación de actitudes medioambientales en los estudiantes de la especialidad Química Industrial en el Nivel Medio.

☞ Viltres (1998) reconoce las potencialidades de la asignatura Química para abordar la problemática ambiental en la Licenciatura en Educación de esta especialidad.

Pero no se observa por la autora de esta tesis en dichos análisis un trabajo investigativo sobre el tema objeto de estudio, por lo que es un reclamo hoy en día de la provincia que se dirijan investigaciones hacia estos temas si se quiere lograr formar un especialista competente para que sea consecuente con su perfil ocupacional

La política ambiental cubana se proyecta hacia un modelo de EApDS que propicie la formación integral del ciudadano, no obstante el reordenamiento económico en el que el gobierno se encuentra enfrascado de llevar adelante para que satisfaga las necesidades de la sociedad, con el menor daño posible de los recursos naturales y del deterioro del medio ambiente, requiere de procesos de educación ambiental en todos los órdenes que contribuyan a lograr una conciencia ambientalista.

La escuela como entidad encargada de formar la personalidad integral de las presentes y futuras generaciones desde niños, hasta adultos, debe contribuir a dar respuesta a este reclamo social y múltiples son las acciones que en este sentido se realizan y deben continuar realizándose, para cumplir con este encargo tan urgente.

En consecuencia, tal como ya se expresó, la incorporación de la dimensión ambiental, se asume como un recurso metodológico que ayuda a la orientación e integración, en el proceso de enseñanza-aprendizaje, de elementos ambientales necesarios.

Los problemas relativos a la EApDS es importante darle salida por la vía curricular y extracurricular desde la enseñanza politécnica y cumplir además con uno de sus principios de pensar globalmente y actuar localmente, lo que contribuirá a la protección ambiental de la localidad y a lograr un verdadero desarrollo sostenible en la comunidad educativa.

Se ha podido constatar que a pesar de los esfuerzos realizados a través de las estrategias y programas nacionales, locales, de cada centro y grupo en particular aún resultan insuficientes las acciones educativas por parte de directivos y profesores de la ETP en el territorio de Santa Clara que permitan mejorar los modos de actuación de los estudiantes y el nivel de información requerida que contribuya a

desarrollar una actitud responsable en las cuestiones relacionadas con el cuidado y conservación del ambiente.

De la labor de los profesores depende, en gran medida, los éxitos que en esta esfera del trabajo del politécnico se debe lograr, y abordar los asuntos relativos a la sostenibilidad por los estudiantes mediante el proceso de enseñanza-aprendizaje es el imperativo básico que los mismos deben proponerse para alcanzar una elevada EApDS que brinde alternativas de solución a los problemas que se presentan en la especialidad Servicios Gastronómicos, específicamente en la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos, en los contenidos de la Unidad 2 “Restauración”.

Garantizando que los estudiantes se apropien de los conocimientos, las habilidades y los valores que le sirvan de base teórica para orientar su conducta y comportamiento en el cuidado y la protección del Medio Ambiente en que se desarrollan, posibilitando además, que se promueva una participación activa y saludable en su entorno laboral.

Conocer la educación ambiental no debe ser solo patrimonio de especialistas en la materia, sino componentes de la cultura de todo educador que debe manifestar un desempeño profesional pedagógico ambiental que garantice la correcta incorporación de la dimensión ambiental al proceso de enseñanza-aprendizaje y asegure el logro de una EApDS, en la medida que realice una práctica educativa para el logro de nuevos conocimientos, valores y competencias sobre las relaciones económicas del hombre con su medio ambiente del que forma parte, se adapta al mismo, lo transforma y lo utiliza para satisfacer sus necesidades.

En un acercamiento empírico al problema a partir de visitas de Entrenamiento Metodológico Conjunto e inspecciones realizadas, y al sistematizar las experiencias sobre el tema en el IPS “Mirto Milián Rodríguez” se precisó que a pesar de los esfuerzos que se realizan en esta dirección en la especialidad Servicios Gastronómicos, aún subsisten insuficiencias en el trabajo de Educación ambiental por los profesores que inciden en la preparación de sus estudiantes en la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos.

Atendiendo a que se ve restringido a una exposición frontal de poca duración durante las clases, que no atiende efectivamente el análisis integral que evidencie la

comprensión cuantitativa, cualitativa y socio natural de los problemas medioambientales, teniendo en cuenta, la relación con la especialidad en los que en esta investigación, se les propone dar prioridad y una de las razones que está incidiendo es la insuficiente preparación de los estudiantes y de materiales bibliográficos a su alcance, para proceder al tratamiento del tema en la “Restauración”, aprovechando las potencialidades del proceso de enseñanza-aprendizaje y la actualidad del mismo.

La situación revelada lo evidencia el estudio realizado, así como la experiencia investigativa y la práctica pedagógica de la autora de esta investigación permitió: identificar las relaciones contradictorias entre la insuficiente educación ambiental de los estudiantes de la especialidad Servicios Gastronómicos para trabajar la Unidad 2 “Restauración” en el tema Restaurantes Ecológicos.

También se constató en la revisión de los expedientes acumulativos bajos resultados académicos de los estudiantes en las evaluaciones realizadas en el tema durante varios años consecutivos, así como en la etapa de vagabundeo se pudo constatar en esta primera etapa dificultades en la autopreparación y estudio independiente de los estudiantes.

No existe bibliografía básica y complementaria para tratar los contenidos de la Unidad con los procesos de EApDS que se deben desarrollar a partir de los objetivos de los programas de primer año en la formación del Técnico Medio, en los que se deben abordar conocimientos sobre la problemática ambiental relacionada con la especialidad y su futuro desempeño laboral.

Atendiendo al estado real diagnosticado se plantea la autora de la investigación el siguiente **problema científico**: ¿Cómo contribuir a la EApDS de los estudiantes de primer año del Técnico Medio en Servicios Gastronómicos en el tema: “Restaurantes Ecológicos” de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos?

Como **objeto de investigación** se plantea: la EApDS en los estudiantes de la especialidad Servicios Gastronómicos, como **campo de la investigación**: la EApDS de los estudiantes en el tema: Restaurantes Ecológicos de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos en la Especialidad Servicios Gastronómicos.

Objetivo general: elaborar un folleto que contribuya a la EApDS de los estudiantes

en los contenidos de la Unidad 2 “Restauración”, en el tema Restaurantes Ecológicos.

Interrogantes Científicas:

1. ¿Cuáles son los referentes teóricos- metodológicos que sustentan el proceso de EApDS de los estudiantes de la Especialidad Servicios Gastronómicos?
2. ¿Cuáles son las necesidades y potencialidades que presentan los estudiantes con respecto a la EApDS en el tema: Restaurantes Ecológicos, de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos?
3. ¿Qué estructura, contenido y orden lógico debe tener un folleto que contribuya a la EApDS de los estudiantes en el tema: Restaurantes Ecológicos de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos?
4. ¿Qué valoración ofrecen los especialistas sobre la calidad y pertinencia del folleto elaborado?
5. ¿Qué resultados se obtendrán con la evaluación en la práctica pedagógica del folleto elaborado?

Tareas científicas:

1. Análisis de los referentes teóricos metodológicos relacionados con el proceso de EApDS de los estudiantes de la Especialidad Servicios Gastronómicos.
2. Diagnóstico de las necesidades y potencialidades que representan los estudiantes con respecto a la EApDS en el tema: Restaurantes Ecológicos, de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos.
3. Elaboración de un folleto que contribuya a la EApDS de los estudiantes en el tema: Restaurantes Ecológicos de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos.
4. Valoración por criterio de especialistas de la calidad y pertinencia del folleto elaborado.
5. Evaluación de la efectividad práctica del folleto elaborado.

Durante el desempeño de la investigación se utilizaron métodos científicos propios de la investigación pedagógica tanto del nivel teórico, como del nivel empírico, además de los estadísticos y/o matemáticos, los que tienen su base filosófica en la teoría dialéctico materialista del Marxismo Leninismo, para el análisis e

interpretación de los objetos y fenómenos de la realidad objetiva , el reconocimiento de los nexos y relaciones entre los problemas, así como guía para lograr una transformación teniendo como centro el ser humano.

Del nivel teórico:

- Analítico-Sintético e Inductivo-Deductivo: han sido utilizados durante el desarrollo de la investigación para la comprensión y planteamiento del problema, la elaboración del marco teórico referencial, el procesamiento e interpretación de los datos y en la elaboración de conclusiones y recomendaciones
- Histórico-Lógico: permitió la elaboración del marco teórico-metodológico de la investigación
- Sistémico-Estructural: en la elaboración del folleto que contribuya a la EApDS de los estudiantes en los contenidos de la Unidad 2: “Restauración”, en el tema: Restaurantes Ecológicos.

Del nivel empírico:

- Análisis de documentos: para valorar todo lo normado y reglamentado en el proceso de EApDS de los estudiantes de la Especialidad Servicios Gastronómicos desde el proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura; Tecnología de los Servicios Gastronómicos.
- Observación: a clases: se utilizó para diagnosticar el estado actual de la dirección del proceso de enseñanza-aprendizaje, hacia el logro de una EApDS en la asignatura: Tecnología de los Servicios Gastronómicos en los contenidos del tema: Restaurantes Ecológicos, Unidad 2: “Restauración”.
- Entrevista: a los profesores del centro que imparten la asignatura, y a los que tienen experiencia en la misma, para comprobar el conocimiento sobre EApDS y la preparación para dirigir el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Encuesta: a estudiantes del grupo objeto de estudio para diagnosticar la situación real de la incorporación de la EApDS a las actividades prácticas en la asignatura: Tecnología de los Servicios Gastronómicos, y en particular en el Tema: Restaurantes Ecológicos perteneciente a la Unidad 2: “Restauración”.

- Valoración por especialistas: se aplicó para evaluar la calidad y pertinencia del folleto antes de ser sometido a la implementación práctica, la redirección de su estructura y contenido, previo análisis de sus opiniones.
- Entrevista grupal aplicada a los estudiantes con el objetivo de evaluar la efectividad del folleto durante el proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura objeto de estudio, específicamente en el tema: “Restaurantes Ecológicos”.
- Observación: a las actividades docentes, para comprobar el uso y aceptación por parte de los estudiantes en el dominio de los contenidos del tema, para elaborar recetas y decorar de forma creativa los platos confeccionados.
- Técnica de triangulación: con el objetivo de analizar cualitativamente los resultados obtenidos durante el desarrollo de la investigación.

Del nivel Matemático y/o estadístico:

- Análisis Porcentual: se aplicó con el objetivo de revelar los elementos más significativos, que permitieron hacer reflexiones y adecuaciones en el folleto y para tabular los datos derivados de la aplicación de los instrumentos y comparar los resultados en las etapas seleccionadas.

Para la realización de la investigación la autora seleccionó como **población:** 65 estudiantes de la especialidad Técnico Medio Servicios Gastronómicos de la provincia de Villa Clara, específicamente en los municipios donde se estudia dicha especialidad, ellos son: Caibarién, Camajuaní y Santa Clara, y como **muestra:** 30 estudiantes de primer año de la especialidad Técnico Medio Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de los Servicios “Mirto Milián Rodríguez” de Santa Clara. Lo que representa el 46,15% de la matrícula total. La misma responde al criterio intencional, no probabilística.

Novedad científica:

El folleto elaborado aborda temas relacionados con los restaurantes ecológicos no concebidos de esta forma hasta ahora en la bibliografía básica y complementaria que presenta la especialidad, logrando en todo momento un alto grado de actualidad y vigencia, los contenidos que aparecen fueron seleccionados minuciosamente a partir de las carencias de los estudiantes para una EApDS, en él aparecen recetas

con ilustraciones para una mayor comprensión del tema, además de muestras de montajes de platos con decoraciones creativas y con belleza y estética que posibilitan una mayor aceptación del cliente.

Aporte práctico:

Está dado por un folleto que contribuye a la EApDS de los estudiantes en el tratamiento del tema: Restaurantes Ecológicos de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos.

La tesis está estructurada en: Introducción, Capítulo I, Capítulo II, Conclusiones, Recomendaciones, Bibliografía y Anexos que permiten al lector transitar desde los fundamentos de la necesidad de la propuesta, pasando por los fundamentos teóricos del objeto de investigación, hasta llegar a los resultados obtenidos en la aplicación de la propuesta, alcanzando las conclusiones y recomendaciones de la autora al respecto.

CAPÍTULO I. FUNDAMENTOS TEÓRICOS METODOLÓGICOS DE LA INVESTIGACIÓN.

1. La Educación Ambiental para el Desarrollo Sostenible (EApDS), su importancia en la formación del Técnico Medio en la especialidad Servicios Gastronómicos.

En la actualidad, el mundo está centrado en la búsqueda de soluciones para la crisis ambiental a que se encuentra sometido el planeta; no se puede hablar de los problemas medioambientales sin considerar los conflictos y afectaciones que han provocado los modelos de desarrollo seguidos hasta el presente basados en el saqueo de los recursos naturales, la concentración del poder económico, la desigualdad social y la inequidad en la distribución de las riquezas. Estos problemas han pasado a ocupar el centro de las preocupaciones del mundo contemporáneo; es así como la humanidad visualiza la importancia que tiene la EApDS por la supervivencia de la vida y la especie humana.

Este panorama sitúa a la EApDS como una premisa de importancia para lograr los procesos de cambio que deben orientar a la humanidad hacia un sistema de relaciones más armónicas entre la sociedad y la naturaleza; que permitan el tránsito a niveles de desarrollo sostenibles y que propicien una calidad de vida decorosa para la sociedad y la Tierra.

En la Declaración de Río de Janeiro sobre medio ambiente y el desarrollo sostenible, se destaca el enfoque global (holístico) que se da a la educación ambiental, el carácter interdisciplinario y las bases éticas a construir. Todos estos aspectos orientados hacia la comunidad, fomentando el sentido de responsabilidad de sus miembros, en un contexto de interdependencia entre las comunidades nacionales y de solidaridad entre todo el género humano.

En la misma, las categorías y objetivos defendidos y aprobados fueron:

- 🌍 Conocimientos: ayudar a los grupos sociales y a los individuos a adquirir una diversidad de experiencias y una comprensión fundamentada del medio y de los problemas relacionados con él.

- ✚ Conciencia: ayudar a los grupos sociales y a los individuos a adquirir una conciencia sobre el medio ambiente global y ayudarles a sensibilizarse por esas cuestiones.
- ✚ Comportamiento: ayudar a los grupos sociales y a los individuos a compenetrarse con una serie de valores, a sentir interés y preocupación por el medio ambiente motivándolos de tal modo que puedan participar activamente en la mejora y la protección del medio ambiente.
- ✚ Actitud: ayudar a los grupos sociales y a los individuos a adquirir actitudes necesarias para determinar y resolver los problemas ambientales.
- ✚ Participación: proporcionar a los grupos sociales y a los individuos la posibilidad de participar activamente en las tareas que tienen por objeto resolver los problemas ambientales.

Lo anteriormente planteado señala la exigencia de considerar al ambiente en su totalidad; de otorgar un amplio reconocimiento a la vida; la trascendencia de promover un cambio de valores, y la necesidad del trabajo interdisciplinario. Tempranamente la educación ambiental juega un papel de ruptura entre las disciplinas del orden dominante, al unir los conocimientos y saberes albergados en las ciencias sociales y las ciencias naturales que tienen que ver con el concepto de ambiente. A ella le toca definir valores para impulsar el desarrollo moral requerido para coadyuvar a enfrentar y prevenir el deterioro ambiental, su papel también implica una función transformadora de la sociedad que a su vez pide respuestas congruentes.

Ella tiene como reto moverse entre las áreas de ciencias naturales y ciencias sociales dado que su quehacer así lo requiere, surge como un elemento fundamental la incorporación de la visión aportada por el pensamiento complejo. Ha de incorporarse al trabajo conjunto con diversas disciplinas para abordar el amplio panorama ofrecido por el ambiente y su problemática.

Lo anteriormente planteado no sería posible, si no se discute sobre las bases conceptuales y metodológicas de la EApDS como instrumento para el desarrollo de la misma, si antes no se establece en qué contexto político, socioeconómico y cultural, está insertado el proceso de enseñanza-aprendizaje, tanto regional, como

nacional y la preparación teórica que deben tener los profesores para dirigir el proceso de enseñanza-aprendizaje; es por eso que se debe analizar la situación actual de América Latina y Cuba en las clases.

Cuba ha venido desarrollando hasta los días actuales un conjunto de programas en el marco de la aspiración de elevar la cultura general e integral de todo el pueblo, de tal envergadura e innovación, que se ha dado en llamar por el presidente como una gran revolución educacional.

Con el desarrollo de la tecnología, el medio ambiente fue adquiriendo complejidad, en tanto el hombre fue complementando el medio natural con el medio artificial, humanizando la naturaleza, creando lo que Carlos Marx llamó la segunda naturaleza, a la cultura, a lo creado por el hombre, a través del desarrollo de las fuerzas productivas, constituyéndose estas últimas en “el principal indicador del nivel de relaciones de la sociedad con la naturaleza” (Diccionario Filosófico, 1980), tanto cualitativa, como cuantitativamente.

La EApDS es un proyecto estratégico para enfrentar esta crisis ambiental y en consecuencia la de civilización. En ella el nuevo paradigma de la sustentabilidad presupone alcanzar una armonía entre las diversas aristas que incluyen el desarrollo humano, tales como: la economía, sociedad, naturaleza, cultura y tecnología, donde la dimensión ambiental atraviese transversalmente este proceso de desarrollo.

Uno de los grandes esfuerzos que realiza el Estado y el MINED está centrado en la elevación de la calidad de la educación de toda la población, aprovechando las relaciones con la familia, la comunidad, las empresas y organismos; en ese empeño se incluye también la EApDS, dentro de la cual se encuentra el estudio de los problemas medioambientales.

La EApDS, no debe limitarse a una reflexión filosófica y teórica, sobre todo, significa conciencia, sensibilización y proposición de soluciones alternativas, la misma no se debe quedar en las aulas, en las familias; debe extenderse a todos los espacios de socialización, tales como: la comunidad, los grupos formales e informales, los medios de comunicación; promoviendo acciones concretas en pro de la solución de los problemas ambientales, basadas en modelos participativos utilizados por el profesor.

En el 1997 se establece una definición de educación ambiental incluyendo elementos dirigidos al Desarrollo Sostenible, es reelaborada por el Ministerio de Ciencia Tecnología y Medio Ambiente (2005:26-27), definición con la cual la autora se identifica por tener elementos de coincidencia contextualizados por ella en su investigación: “La educación ambiental se considera un proceso continuo y permanente, que constituye una dimensión de la educación integral de todos los ciudadanos, orientada a que en el proceso de adquisición de conocimientos, desarrollo de hábitos, habilidades, actitudes y formación de valores, se armonicen las relaciones entre los hombre, y de éstos con el resto de la sociedad y la naturaleza, para con ello propiciar la reorientación de los procesos económicos, sociales y culturales hacia el desarrollo sostenible.

Los instrumentos jurídicos-normativos y económicos no son suficientes para crear una actitud consecuente con el cuidado y conservación del medio ambiente. Para esto se requiere desarrollar en nuestra población una educación ambiental, como premisa para lograr los objetivos y metas del desarrollo sostenible.

Lo anteriormente abordado cobra una importancia esencial en la ETP con énfasis en la especialidad Servicios Gastronómicos, por las características que debe tener el futuro egresado, es por eso que el profesor debe desarrollar en ellos una correcta EApDS y así contribuir a su formación integral.

1.2 La EApDS en la formación del Técnico Medio, especialidad Servicios Gastronómicos.

Hoy en día es muy importante la función que cumplen las actividades ambientales, en el proceso de EApDS, su inclusión a los planteamientos fundamentales de los sistemas educativos es casi universal. Las mismas son consideradas en algunos casos como “la alternativa única para que los recursos se conserven y alcancen para todos y no se generen nuevas calamidades para los seres humanos, los animales y la cultura creada milenariamente por la obra humana” (Núñez, 2003: 9).

Según el Diccionario Mínimo de Términos Medioambientales, Colectivo de autores del Instituto Superior Pedagógico “Enrique José Varona” (2003), plantean que los problemas medioambientales son: “percepciones de situaciones o estados no satisfactorios respecto al medio ambiente humano; el empeoramiento causado por la

industrialización, la urbanización, la utilización irracional de los recursos naturales y explosión demográfica en un complejo proceso con dinámicas negativas y positivas, que van desde la propia existencia del hombre, hasta su agudización con el desarrollo de su cultura y relaciones sociales”

Si se tiene en cuenta esta concepción de los problemas medioambientales, entonces no cabe duda de que en la medida en que se logre un consecuente modo de actuación del profesor en el tratamiento de los mismos; se puede desarrollar la EApDS en los Institutos Politécnicos de los Servicios con un enfoque integral y contextualizado desde la actividad laboral de los estudiantes y por parte de todas las asignaturas.

En este contexto el politécnico es el que asume la función rectora de coordinar y dirigir todas las acciones para desarrollar la EApDS, partiendo de las orientaciones generales que recibe del Ministerio de Educación, y a su vez lo orienta a los diferentes departamentos del centro debido a las relaciones y afinidades que tienen los contenidos de este objetivo formativo laboral, con los contenidos de las diferentes especialidades, y por las características propias del grupo de asignaturas que lo integran.

Uno de los aspectos fundamentales en el sistema educacional cubano es la formación de un Técnico Medio integral y competitivo, que sea capaz, no sólo de transmitir conocimientos desde su ubicación laboral, sino también desarrollar habilidades, valores y actitudes correctas ante los problemas medioambientales que tienen repercusión en la escuela y también en la entidad productiva y/o de los servicios.

Esta integridad implica entonces, un modo de actuación adecuado que propicie la formación política, moral, ética, laboral, científica y una cultura general, hábitos de convivencia, en esencia que se trabaje estableciendo el sistémico nexo entre lo afectivo, cognitivo y lo volitivo en su formación a partir de la actividad laboral, desde el puesto de trabajo.

Lo anteriormente planteado, se pone de manifiesto en la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos y especialmente en la Unidad 2: “Restauración”, ya que en ellos se trabajan los contenidos ambientales desde la actividad laboral y los

estudiantes deben adquirir un conocimiento ambiental para su posterior labor profesional, es por eso que los estudiantes de conjunto con el profesor, instructor y colectivo docente deben ir gradualmente solidificando los conocimientos ambientales con los que interactuarán en la especialidad a desempeñar, a partir de la utilización de los recursos naturales y materias primas ecológicas con que disponen en los diferentes establecimientos gastronómicos.

En la Unidad 2: “Restauración”, los estudiantes deben dominar varios conceptos que los llevarán a lograr una producción ecológica de las ofertas gastronómicas que deben elaborarse a partir de productos obtenidos de la naturaleza, sin la utilización de abonos químicos, sino naturales y ecológicos, haciendo un uso racional de los recursos, ya que deben ser capaces de dominar cuáles de ellos pueden ser utilizados en la elaboración de platos típicos para degustar por los clientes que asisten a este tipo de restaurante.

Para ello el profesor desde el proceso de enseñanza-aprendizaje debe dotarlos de los contenidos teóricos y prácticos atendiendo a su futura labor en las entidades de producción y servicios gastronómicos.

1.3. Reflexiones en torno al proceso de enseñanza-aprendizaje.

El proceso de enseñanza-aprendizaje ha ocupado a lo largo de la historia un lugar privilegiado; son muchos los investigadores que han puesto su empeño en tratar de revelar las regularidades del mismo. La Didáctica, rama fundamental de la Pedagogía, tiene como parte de los requisitos que le confieren su carácter de ciencia, un objeto de estudio bien delimitado: el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para el Dr. Carlos Álvarez de Zaya la Didáctica es: “La ciencia que estudia el objeto proceso educativo: enseñanza aprendizaje y posee las características de un sistema teórico: conceptos, categorías, leyes, y una estructura particular de sus componentes, que determinan una lógica interna, en la cual intervienen condiciones sociales, si bien estas externas al objeto mismo”. (Álvarez, de Zaya, 1999: 22).

Margarita Silvestre Oramas y José Zilberteín Torucha en su obra “Hacia una Didáctica Desarrolladora”, la definen como: “Teoría científica del enseñar y el aprender que se apoya en leyes, principios; la unidad entre la instrucción y la educación; la importancia del diagnóstico integral; el papel de la actividad, la

comunicación y la socialización en este proceso; su enfoque integral, en la unidad entre lo cognitivo y lo volitivo en función de preparar al ser humano para la vida y el responder a condiciones socio-históricas concretas”. (Gutiérrez Moreno, 2005:6)

El aprendizaje es válido en la medida en que el estudiante alcance a tener bajo la dirección del profesor una posición activa, participativa, reflexiva y vivencial logrando la significación ante la asimilación del contenido; por tanto, el que enseña ha de tener en cuenta el manejo didáctico de determinadas regularidades, condiciones y exigencias que le permitan alcanzar esta demanda social en el que aprende.

Los eventos del proceso de enseñanza-aprendizaje a partir de la determinación del comportamiento del estado ideal en la realidad mediante el diagnóstico, se adelantan al desarrollo. Son conscientemente intencionados, preventivos, planificados y creados, no son espontáneos ni arbitrarios, sino pretendidos y provocados.

De lo antes expuesto queda claro que el proceso de enseñanza-aprendizaje debe abarcar lo motivacional, afectivo y cognitivo, además de la experiencia social e individual en la educación del egresado para insertarse a su labor profesional; estas resultan inseparables, manifestándose entre ellos, una unidad dialéctica.

“Aprender conforma una unidad con enseñar. A través de la enseñanza se potencia no sólo el aprendizaje sino el desarrollo humano siempre y cuando se creen situaciones en las que el sujeto se apropie de las herramientas que le permitan operar con la realidad y enfrentar al mundo con una actitud científica, personalizada y creadora.” (Addine, F y otros. 2002:10)

Estas categorías están dialécticamente muy relacionadas, sin lugar a dudas, son dos procesos inseparables que se dan en una unidad dialéctica, se interrelacionan y condicionan mutuamente. La visión del proceso enseñanza-aprendizaje con el desarrollo de nuevos conocimientos y de nuevos campos confiere nuevos fundamentos y exigencias. El surgimiento de tecnologías cada vez más sofisticadas y masivas modifica sensiblemente las vías de expresión del contenido, los métodos y medios de trabajo con el mismo y las formas de organización del proceso.

Las peculiaridades que este proceso adopta en la ETP por sus características lo hacen diferente del resto de los subsistemas educacionales. Razón por la que se

asumen concepciones abordadas por Roberto Abreu Regueiro (1997) sobre la llamada Pedagogía Profesional, como manifestación concreta de la adopción peculiar en el proceso de la ETP.

1.4. Proceso de enseñanza-aprendizaje en la Educación Técnica Profesional.

El proceso mediante el cual se lleva a cabo la formación del Técnico Medio es mencionado por investigadores y profesores de la ETP como: proceso de enseñanza-aprendizaje, proceso docente-educativo, proceso pedagógico profesional, entre otras, aunque la autora de la tesis se acoge y ha venido trabajando con el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Según Klingberg (1978), el proceso de enseñanza-aprendizaje es dialéctico y contradictorio. Sus componentes no se pueden limitar al triángulo profesor-estudiante-materia sino que se deben tener en cuenta otros componentes esenciales. Este proceso ha sido históricamente caracterizado de formas diferentes, que van desde su identificación como proceso de enseñanza, con un marcado acento en el papel central del profesor como trasmisor de conocimientos, hasta las concepciones más actuales en las que se concibe el proceso de enseñanza-aprendizaje como un todo integrado, en el cual se pone de relieve el papel protagónico del estudiante, fundamentos teóricos a los cuales se afilia la autora de dicho trabajo por constituir elementos presentes en su proceso investigativo.

Ya que en la ETP durante la formación de los estudiantes no se puede ver separada la teoría de la práctica y su vínculo directo con las entidades de producción y/o los servicios, ya que en estos últimos ponen en práctica las habilidades adquiridas en este proceso.

Este proceso ha sido objeto de análisis en las obras dedicadas a la Pedagogía de la ETP, por medio de investigadores cubanos como R. Bernal (1986, 1988, 1989), R. Abreu (1996), C. Pérez (1997) A. L. Ortiz (2002), entre otros., de las cuales emergió una caracterización.

El vínculo estudio-trabajo es un principio básico de la organización del proceso pedagógico en la ETP cubana con el objetivo de que cumplan sus funciones como futuros trabajadores con la calidad requerida, esto se logra en la correcta dirección del proceso de enseñanza-aprendizaje, es por eso que el encargo social que posee

es el de tomar un modelo de hombre nuevo con una personalidad integral capaz de competir eficientemente en el mundo del siglo XXI, es necesario que aprendan a aprender y que sean capaces de seguir aprendiendo de forma permanente a lo largo de sus vidas.

“El trabajo es fuente de toda riqueza... Es la condición básica y fundamental de toda la vida humana. Y lo es en tal grado, que hasta cierto punto, debemos decir que el trabajo ha creado al propio hombre”. (Engels, F. 1862: 83)

Los clásicos del Marxismo defendieron la vinculación del estudio con el trabajo en función del desarrollo de capacidades y cualidades personales relacionadas con la actividad productiva, eliminando de esta manera, las diferencias esenciales entre el trabajo físico y el intelectual.

José Martí, reconoció la importancia que ha tenido siempre la posibilidad de que el hombre, desde sus edades más tempranas, conjugue en su preparación el aprendizaje teórico de la escuela con la actividad práctica, sobre la base de la experiencia y el contacto con la realidad objetiva. Para él, la preparación práctica desde la escuela constituía una necesidad imperiosa como perspectiva del crecimiento personal del estudiante, al enfrentarse de antemano, a las situaciones en que lo pondría la vida, alejándolo de todo escolasticismo.

Este principio marxista y martiano de la vinculación del estudio con el trabajo, piedra angular de la pedagogía revolucionaria, se materializa en grado sumo en la ETP, a partir de las características que distinguen a esta educación en la formación de sus egresados.

“Hay que llevar este principio a los tecnológicos [...] Cuanta fábrica se haga en este país, hay que construirle la correspondiente instalación escolar al lado, para que se combine allí el estudio con el trabajo”. (Castro, F. 1972: 3)

Los profesores de la ETP tienen la tarea de lograr que las escuelas alcancen una mayor creatividad y autonomía social en su desempeño, logrando egresados que posean alta calificación técnica, para ello se deben auxiliar de todos los contenidos, objetivos, métodos y medios que permitirán la vinculación del estudio con el trabajo.

El contenido es la zona de la cultura que es objeto de la enseñanza, y sus componentes son: los conocimientos, las habilidades, los hábitos, las capacidades,

la conducta, los sentimientos, los gustos, los intereses y las convicciones. Se selecciona a partir de los objetivos, y los criterios que deben guiar tal selección

Los métodos experimentan una presión por parte de los medios determinados por las posibilidades de expresión y la reproducción técnica. Los medios determinan sobre el contenido lógicos de los métodos entre ellos se establece una relación recíproca, por esto es importante que el profesor, al planificar su clase, deba hacer un análisis, que le permita seleccionar los métodos y los medios que resulten más eficaces para transmitir los contenidos de forma objetiva.

En los momentos actuales de impetuosos avances de la ciencia y la técnica, han surgido un sinnúmero de instrumentos de investigación y trabajo, que son utilizados como medio de enseñanza. En la ETP, dónde su sello distintivo es precisamente su vinculación con el trabajo, se hace necesario vincular el trabajo con los medios de enseñanza. Utilizar medios de enseñanza en el proceso significa un mayor enriquecimiento de la misma, para que los estudiantes puedan caracterizar los objetos y fenómenos, desarrollar hábitos y habilidades acerca de la vida social y el pensamiento.

1.5. El papel de los medios de enseñanza en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los medios impresos.

Una concepción científica y desarrolladora del proceso enseñanza-aprendizaje se caracteriza por enfatizar en la búsqueda de soluciones para las principales contradicciones y problemas que enfrenta en la actualidad la educación politécnica. Es por ello que para fortalecer el aprendizaje en los estudiantes de tercer año de la especialidad Servicios Gastronómicos en la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos, en la Unidad 2: “Restauración”, se hace necesario la elaboración de un medio de enseñanza donde se aborden contenidos relacionados con los restaurantes ecológicos.

En la Plataforma Programática del Partido Comunista de Cuba se expresó con respecto a los medios de enseñanza: “...consecuente se elevará el rigor técnico y científico en los centros de estudio de los diversos niveles, a la vez que se ampliará y mejorará progresivamente el equipamiento técnico – docente y toda la base material de estudio de las instituciones utilizadas por los referidos centros

educacionales...”. (Plataforma Programática del Partido Comunista de Cuba, 1976: 88-89).

La Bibliografía pedagógica ofrece variedad de concepto acerca de los medios de enseñanza, el contenido de la mayor parte de ellos se encuentra en el siguiente: “Los medios de enseñanza son todos aquellos componentes del proceso... (de enseñanza-aprendizaje)... que le sirven de soporte material a los métodos de enseñanza por posibilitar el logro de los objetivos planteados” (González Castro.V,1979). El autor establece la estrecha relación que existe entre los medios y otros dos importantes componentes del proceso de enseñanza-aprendizaje: Los métodos y los objetivos, sin olvidar que los medios por sí mismo son portadores del contenido de la enseñanza, concepto al cual la autora se afilia para sus sustentos teóricos, por considerarlo abarcador y concerniente a su producto investigativo.

Relación entre los medios de enseñanza y los demás componentes del proceso de enseñanza-aprendizaje.

Los medios de enseñanza en el proceso de enseñanza-aprendizaje son los componentes del proceso que establecen una relación directa con los métodos, en tanto que el “cómo” y el “con qué” pregunta a lo que responden enseñar y aprender, son casi inseparables, la selección de los mismos está determinada por la relación de estos con los demás componentes de dicho proceso.

Es incuestionable que un medio de enseñanza y un método estén íntimamente relacionados cuestión que se aprecia no solo en un método inductivo si no también en el resto de los métodos. Los métodos responden al ¿cómo se enseña? o sea, la forma de actuar para lograr lo previsto y dar cumplimiento a los objetivos en cualquier asignatura esto es posible mediante el método de enseñanza.

Establecidos los métodos entonces se seleccionan los medios de enseñanza a utilizar, esto responde al ¿con qué?, se enseña al soporte material para ejecutarlo. El método de enseñanza y el medio forman una cualidad dialéctica estrechamente clasificada sobre la base de las realidades objetivas.

Para tratar los medios de enseñanza como componentes del proceso de enseñanza-aprendizaje se debe tener en cuenta lo señalado por Vicente González Castro cuando plantea que:

- ✚ Los medios de enseñanza se desarrollan como consecuencia de las necesidades del hombre, en especial por el carácter científico de la enseñanza y el aprendizaje.
- ✚ Deben servir para mejorar las condiciones de trabajo y de vida de los profesores y estudiantes en ningún momento para deshumanizar la enseñanza.
- ✚ Deben contribuir a objetivar la enseñanza y de contacto directo del hombre con el mundo que lo rodea.
- ✚ No pueden sustituir la función educativa y humana del docente.
- ✚ Los medios de enseñanza deben transmitir información de estudio y también contribuir a la personalidad del hombre comunista.

Importancia de los medios de enseñanza.

Los medios de enseñanza tienen una gran importancia porque permite crear las condiciones materiales favorables para cumplir con las exigencias científicas del mundo contemporáneo durante el proceso de enseñanza – aprendizaje, permiten hacer más objetivos los contenidos de cada materia de estudio, lograr mayor eficiencia en el proceso de asimilación del conocimiento por los estudiantes creando condiciones para el desarrollo de capacidades, hábitos, habilidades y la formación de convicciones, estos cuando son empleados de forma eficiente posibilita un mayor aprovechamiento de los órganos sensoriales, se crean las condiciones para una mayor permanencia en la memoria de los conocimientos adquiridos, se puede transmitir mayor cantidad de información en menos tiempo, motiva el aprendizaje y activa las funciones intelectuales para la adquisición del conocimiento, aprenden a pensar correctamente y desarrollan otras facultades intelectuales.

En la actualidad con el riguroso avance de la tecnología, los medios de enseñanza ocupan un lugar cada día más relevante en el proceso de enseñanza-aprendizaje. En Cuba se desarrolla todo un programa llamado núcleo-visual que permitirá en muy breve tiempo mejorar la calidad de dicho proceso sin olvidar, claro está, el pizarrón, el más tradicional de los medios que un profesor puede utilizar, como algunos medios del sistema de medios que este pueda seleccionar para el proceso que dirige. En este sentido cabe señalar que el país “(...)” centra su atención hoy en los

software educativos y además en la posibilidad de aumentar las exportaciones de tan importante producto del mundo entero”... (Periódico Granma año 38, No 61, 12 de marzo de 2002)

Los medios de enseñanza pueden desarrollar un papel muy importante, esto se debe a que:

- ✚ Durante las clases los medios de enseñanza constituyen la base sobre la cual los alumnos asimilan la realidad objetiva, desde un punto de vista práctico e intelectual
- ✚ El material docente que ha de asimilar los estudiantes debe ser lo más objetivo posible, principalmente en la enseñanza general.
- ✚ La actividad intelectual se desarrolla con ayuda de las operaciones y actos que se realizan con el objetivo del estudio.
- ✚ Los medios materiales son factores importantes en la creación de condiciones de trabajo desde el punto de vista higiénico- médico para los educadores y profesores, sobre la base de la organización científica del trabajo.

Funciones de los medios de enseñanza técnicos.

En el libro “Medios de Enseñanza” de Vicente González Castro aparecen las funciones de los medios de enseñanza propuestos por el especialista D. Galkan en “acerca de la importancia de los medios técnicos de la enseñanza “. Estas funciones son:

- ✚ Relevar la importancia y formas de empleo de los conocimientos científicos en la vida diaria así como sus implicaciones dentro de la economía nacional.
- ✚ Comunicar a los estudiantes los nuevos conocimientos formando en ellos una concepción materialista del mundo y sus normas de comportamiento.
- ✚ Relacionar a los estudiantes con la experiencia de la construcción comunista con las cuestiones contemporáneas de la vida política, social y las relaciones internacionales.
- ✚ Demostrar los complejos experimentos científicos que abarcan desde el vuelo al cosmos hasta los experimentos a escala molecular y atómica.

- ✚ Convertir a los alumnos participantes directos del proceso docente - educativo de los obreros, campesinos, científicos y autores contemporáneos de los acontecimientos de trascendencia histórica.
- ✚ Pasar de los modelos concretos a los procesos lógicos.
- ✚ Facilitar la orientación profesional.
- ✚ Permitir la comprensión del proceso de desarrollo de los descubrimientos científicos.
- ✚ Desarrollar las cualidades y capacidades cognoscitivas de los estudiantes.
- ✚ Relacionar en la enseñanza la teoría con la práctica y a la vez solucionar la cuestión acerca de su sistematicidad.
- ✚ Elevar las posibilidades del maestro de controlar los conocimientos en todas las etapas del proceso docente - educativo. (Funciones de los medios de enseñanza en el proceso pedagógico. (González Castro, 1987:68)

La función educativa de los medios de enseñanza está en relación directa con el uso que se les dé. Un medio bien cuidado, limpio, que presente posibilidades para su uso inmediato y que tenga una frecuencia de uso elevada puede constituir un elemento más educativo que mil palabras.

La función educativa de los medios de enseñanza se puede encontrar sintetizada por las normas de uso, cuidado y medidas de protección de diferentes medios ya que por esta vía se pretende lograr una cultura en el usuario. En el caso de la enseñanza, la influencia directa del elemento educativo, en ocasiones, es más efectiva que una charla sobre el cuidado, mantenimiento y política de ahorro de los materiales.

- ✚ Función Didáctica: está dada, pues se facilita la acción específica que expresa el objetivo.
- ✚ Función Gnoseológica: está dada cuando los medios favorecen junto a la apropiación del contenido la asimilación de los procedimientos de la propia actividad y no se limitan como en la pedagogía tradicional a la sucesiva expresión de abstracciones verbales, en relación con una imagen sensorial del objeto de estudio.

- ✚ Función Psicológica: se cumple cuando el medio se convierte en factor emocional grato y duradero, de satisfacción por aprender, descubrir y solucionar.
- ✚ Función de Dirección: se cumple cuando el medio es exportador de factores generativos que aseguren la comprensión y retención del contenido.

Funciones pedagógica según Vicente González Castro sobre los medios de enseñanza:

- ✚ Convierte al alumno en participante directo del proceso docente educativo y autores de los acontecimientos de trascendencia histórica.
- ✚ Eleva las posibilidades de los profesores de controlar los conocimientos en todas las etapas del proceso docente educativo.
- ✚ Desarrolla todas las cualidades cognoscitivas de los estudiantes.
- ✚ Facilita la orientación vocacional de los estudiantes. (González Castro, 1987:70)

El papel de los medios de enseñanza está (además de presentar al estudiante la realidad objetiva y sus representaciones materiales más concretas cuando no está al alcance de la mano del profesor) en proporcionar verdaderamente el vínculo entre las percepciones concretas y el proceso lógico del pensamiento.

Estas funciones permiten facilitar el aprendizaje y aumenta la efectividad del proceso de asimilación del contenido, es por esto que los medios de enseñanza cumplen funciones específicas dentro del proceso de enseñanza- aprendizaje considerado una función institucional de los diferentes medios, entre los que se pueden citar:

- ✚ Presentar el estímulo.
- ✚ Dirigir la atención y otra autoridad.
- ✚ Reproducir el modelo de una ejecución esperada.
- ✚ Guiar el pensamiento.
- ✚ Evaluar los resultados.
- ✚ Proporcionar retroalimentación.

Lo anteriormente planteado se asume por la autora de la investigación ya que es aplicable al medio de enseñanza elaborado, además se deben tener presente que

las funciones permiten la eficiencia, no solo en la etapa de elaboración, sino en la aplicación práctica de la misma.

Fundamentos Psicológicos, Pedagógicos y Filosóficos del uso de los medios de enseñanza. (González Castro, 1986: 48-52)

Desde el punto de vista psicológico y pedagógico el uso de los medios se fundamenta en:

- ✚ La reducción considerable del tiempo dedicado al aprendizaje.
- ✚ Los medios de enseñanza permiten aprovechar en mayor grado las potencialidades de nuestros órganos sensoriales.
- ✚ Se logra una mayor permanencia en la memoria de los conocimientos.
- ✚ Con ello se puede transmitir mayor cantidad de información en menos tiempo, elevándose el éxito del aprendizaje.
- ✚ Motivar el aprendizaje ya que estimula a los alumnos desde el punto de vista psíquico y práctico si se usa adecuadamente.

La autora considera que la teoría del conocimiento planteada con anterioridad es esencialmente que el conocimiento no es más que el reflejo de la realidad objetiva en la conciencia del hombre y que este reflejo se produce en la función de la práctica en su más amplio sentido.

La relación del hombre con el mundo material tiene un carácter dialéctico, por tanto, se establece una interrelación objeto-sujeto. La unidad de la teoría con la práctica es un principio Marxista-Leninista que la autora asumió durante la investigación.

Clasificación de los medios de enseñanza.

Clasificar básicamente es organizar, agrupar pero no de una manera anárquica sino a partir de ciertas regulaciones que se observan. Por eso cada autor se enfrenta al estudio de los medios de enseñanza estableciendo la categorización o agrupamiento que más se ajuste a sus posiciones de partida, a sus puntos de referencia.

Una de las clasificaciones es la de Wilber Shram que los agrupa en generaciones, según fueron apareciendo en el contexto docente. Otras de las clasificaciones es la de Edgar Dale, el cual compone lo que se denomina “El Cono de las Experiencias” y que en forma de pirámides presente desde lo más abstracto hasta lo más concreto.

El profesor polaco Víctor Fleming ofrece una clasificación de los medios basada en

la teoría del conocimiento, o sea, en el grado en que los medios permiten establecer el reflejo del mundo material de la naturaleza.

Existen varias clasificaciones de los medios de enseñanza: unas atienden a sus funciones, otras a sus características morfológicas y aún a otros elementos que definen su identidad. La mejor clasificación debe estar fundamentada en las funciones que desempeña el medio en el marco de la teoría marxista – leninista del conocimiento. En la educación cubana que cuenta con el basamento filosófico del materialismo dialéctico e histórico. Los medios de enseñanza se fundamentan en la teoría del conocimiento marxista – leninista, que plantea que el conocimiento no es más que el reflejo de la realidad objetiva en la conciencia del hombre y que ese reflejo se produce en función de la práctica en su más amplio sentido.

Esto se resume magistralmente en el siguiente texto: “...en una palabra todas las abstracciones científicas correctas, savias, no absurdas reflejan la naturaleza en forma más profunda y completa. De la percepción irá al pensamiento abstracto y de este a la práctica: tal es el camino dialéctico del conocimiento de la realidad objetiva...” (Lenin, V.C, 1913: 37).

Entre las diferentes clasificaciones seleccionamos la que establece la norma cubana N3-09 (Año 1992) la cual establece la nomenclatura de los índices de la calidad del equipamiento escolar y medios de enseñanza.

Se forman en diez grupos:

- ✚ Libros de texto y otros impresos.
- ✚ Medios planos.
- ✚ Medios naturales.
- ✚ Medios técnicos.
- ✚ Herramientas e instrumentos.
- ✚ Medios sonoros.
- ✚ Medios de proyección.
- ✚ Medios audiovisuales.
- ✚ Representación de objetos y fenómenos.
- ✚ Computación.

En el estudio realizado se pudo constatar que existen varias clasificaciones de medios de enseñanza y dentro de ellos diferentes tipos de medios, en el presente trabajo entra en la clasificación de libros de texto y otros impresos, y es un folleto el cual pertenece a los materiales impresos.

Los materiales impresos son los medios de enseñanza que transmiten la información mediante el lenguaje escrito o impreso por medio de máquinas, entre ellos se encuentra los libros de texto que es uno de los medios mas utilizados en cualquier país, tanto por profesores como estudiantes y tiene como característica que están destinados a la transmisión de la información como a la formación de habilidades en la solución de recetas y tareas, la orientación del estudio individual, para el trabajo experimental y la educación en el sentido amplio.

1.6. Medios de enseñanza impreso.

Los materiales impresos son los que el profesor y el estudiante utilizan con mayor regularidad en cualquier forma organizativa del proceso docente educativo, ya sea fuera, o dentro del aula para la construcción de nuevos conocimientos: Puede ser un libro de texto, manuales, folletos, cuadernos de trabajo, periódicos, revistas, guías de laboratorio, documentos históricos, cronologías, mapas, guías prácticas de estudio, entre otros.

Con la introducción de este tipo de medio de enseñanza se enriquece la clase, mejoran las posibilidades comunicativas que se establecen entre el profesor y el estudiante, y activa de manera eficaz los procesos del pensamiento, desarrollando hábitos y habilidades en el trabajo independiente, además, dan la posibilidad de establecer un estrecho vínculo entre el objeto de estudio y las generalizaciones, así como las abstracciones que tienen lugar en la mente del estudiante.

En la actualidad, el libro de texto se utiliza como recurso didáctico, aún cuando las situaciones o realidades educativas sean de diferentes modos. El libro de texto se define tradicionalmente como aquel medio necesario que sigue en lo fundamental los aspectos de contenidos correspondientes al programa de una asignatura o disciplina, con el libro de texto se ayuda a alcanzar los objetivos planteados, así como materializar las tareas docentes para alcanzar los mismos.

En los últimos años en Cuba, país se han realizado grandes esfuerzos para suplir los textos extranjeros de bibliografía creada de acuerdo a las necesidades, sin embargo el desarrollo de la Revolución Científico-Técnica ha llevado los adelantos en todas las esferas de la vida humana a pasos vertiginosos y resulta prácticamente imposible que un libro esté completamente actualizado, además de la existencia del cruel bloqueo a que se ha estado sometido durante más de 50 años, que ha limitado la liberación de libros por lo que se hace necesario que los profesores elaboren materiales complementarios que suplan las carencias y desactualización de estos textos.

Según la norma cubana N3-09 Año 1992, el folleto es un material complementario impreso, de volumen generalmente pequeño, dirigido a la actualización y profundización de conocimientos y cuya estructura didáctica permite el uso del estudio independiente como método. Además, ellos permiten la actualización de los conocimientos y fortalecen en los estudiantes los hábitos que se requieren para el trabajo independiente y el estilo permanente. No tienen que presentar actividades a realizar por el lector. La autora propone como medio de enseñanza un folleto, pues ello facilita el aprendizaje y aumenta la efectividad del proceso de asimilación de los contenidos en el tema objeto de estudio.

Influencia de los medios de enseñanza en la formación de la personalidad.

El desarrollo de la personalidad de las nuevas generaciones con una concepción científica del mundo y su preparación de acuerdo a las exigencias de la revolución científico – técnica y los requerimientos económicos sociales y culturales del país, demandan elevar el nivel de exigencia en la escuela en general, por ello adquiere una gran importancia el perfeccionamiento de los contenidos y los métodos., en este contexto los medios de enseñanza devienen factor indispensable de influencia en la elevación de la calidad del aprendizaje.

El objetivo fundamental del sistema educacional es la formación armónica y multifacética de la personalidad, con vista a preparar al estudiante para su integración en la sociedad. Al respecto, los medios de enseñanza pueden desarrollar un papel muy importante. Esto se debe a que:

- ✚ Durante la clase los medios de enseñanza constituyen la base sobre la cual los estudiantes asimilan la realidad objetiva desde un punto de vista práctico e intelectual.
- ✚ La teoría que han de asimilar los estudiantes en cada clase debe ser lo más objetiva posible, principalmente en la enseñanza tecnológica.
- ✚ La actividad intelectual se desarrolla con ayuda de las operaciones y actos que se realizan con el objetivo del estudio.
- ✚ Los medios materiales son factores importantes en la creación de condiciones de trabajo desde el punto de vista higiénico, médico y económico para los estudiantes y profesores, sobre la base de la organización científica del trabajo.

Lo anteriormente tratado ha llevado a la autora a reflexionar sobre el papel protagónico de los medios de enseñanza en el proceso de enseñanza-aprendizaje, además de su necesidad en la ETP, donde juegan un papel protagónico a partir de las nuevas transformaciones surgidas en esta enseñanza y los avances científico-técnico, teniendo presente que estos estudiantes tienen como objetivo principal brindar servicios en los diferentes restaurantes, que se encuentran en centros, y unidades de producción y servicios.

1.7 Restaurantes ecológicos, un reto actual en la Educación ambiental de los estudiantes del Técnico Medio en Servicios Gastronómicos.

¿Qué son los restaurantes ecológicos?

Los restaurantes ecológicos son aquellos establecimientos que desean destinar una parte o la totalidad de su actividad a servir platos elaborados con ingredientes ecológicos certificados. Cada vez que se pueda disfrutar de una oferta más amplia de estos restaurantes, como consecuencia del incremento de la demanda por parte de una población cada vez más concienciada que apuesta por una cocina sana y natural. A pesar de que la cultura cubana ecológica está aún a gran distancia de otros lugares de Europa, según datos de la Asociación CAAE, el 30% del consumo global de alimentos ecológicos en España se hace en restaurantes destinados para este fin, no obstante en Cuba se ha ido creando una cultura al respecto donde hay un avance en varias partes del territorio.

Aunque hay una tendencia en Cuba de asociar ecológico con vegetariano, no todos los restaurantes vegetarianos son ecológicos. Hay restaurantes ecológicos en cuya carta aparecen platos elaborados con ingredientes animales, siempre debidamente certificados como ecológicos.

¿Cómo se distinguen de los convencionales?

Los restaurantes que exhiben el “Sello Restauración Ecológica CAAE”, ayudan al consumidor a identificar aquellos restaurantes en los que se garantiza tanto la procedencia ecológica de los ingredientes, como su manipulación en la gastronomía profesional, a la vez que apoya a los productores y empresas ecológicas. El certificado considera ecológicos los platos que contienen, como mínimo, un 95% de estos ingredientes. En la elaboración de su carta, no se permite la oferta simultánea del mismo plato en su versión ecológica y convencional, para evitar confusiones.

Otros restaurantes pueden no adherirse a esa certificación pero denominarse ecológicos. En estos casos, la transparencia respecto a sus proveedores y el buen hacer de los dueños puede generar suficiente confianza en la calidad de los platos que ofrecen en Cuba.

Restaurantes.

(file:///H:/Odalís/Restaurantes%20ecol%C3%B3gicos%20_%20OPCI%C3%93N%20BIO.htm). consultado el 22 de abril 2013.

La educación ambiental (formal y no formal) es por sobre todas las cosas una educación para la acción, desde una aproximación global e interdisciplinar, facilitando así un mejor conocimiento de los procesos ecológicos, económicos, sociales y culturales en la formación del estudiante.

La educación ambiental debe fomentar el cambio social a partir del desarrollo de valores, actitudes y habilidades para asumir una responsabilidad ambiental, es por eso que es de gran interés en la formación del Técnico Medio en Servicios Gastronómicos que conozcan sobre lo antes planteado para su formación general integral, además de ser una alternativa de trabajo a partir de las nuevas exigencias de la política del país en garantizar una salud responsable en sus ciudadanos.

(<http://www.monografias.com/trabajos7/edam/edam.shtml#ixzz2tHyPmPbG>)

consultado el 22 de abril 2013.

Todo lo abordado en los fundamentos teóricos metodológicos evidencia la importancia de una EApDS en la formación inicial y permanente de las futuras generaciones que se preparan para asumir el gran reto que tiene hoy la esfera de la producción y los servicios gastronómicos en Cuba.

CAPÍTULO II. MODELACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICO DE LA PROPUESTA Y SU EVALUACIÓN PRÁCTICA

2.1. Diagnóstico y/o determinación de las necesidades.

Con el propósito de conocer la realidad educativa, analizarla y evaluarla para pronosticar su posible cambio y proponer las acciones que conducen a su transformación en el proceso de enseñanza-aprendizaje se utilizaron diferentes métodos de nivel empírico que a continuación se explican los que fueron aplicados a la muestra objeto de estudio, compuesta por 30 estudiantes del primer año de la especialidad Servicios Gastronómicos, los cuales reciben la asignatura durante todo el curso.

✚ **Análisis de documentos** (Anexo I): se revisaron los documentos rectores tales como: el Plan de Estudio, Perfil Ocupacional y el Programa de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos, con el objetivo de determinar las características de los contenidos y su nivel de profundidad en cada uno de los documentos normativos de la especialidad.

Regularidades de este análisis de documentos:

- ✓ En el Plan de Estudio, como en el de cualquier carrera técnica y respondiendo a una de las transformaciones que se están llevando a cabo en la ETP, aparece por vez primera, en el primer año, la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos específica para esta especialidad. La misma cuenta con un total de 240 horas clases (81 teóricas y 159 prácticas) para el nivel de ingreso de noveno grado y con una frecuencia de seis horas semanales en todo un curso escolar. La Unidad: “Restauración” es la número dos y en los nuevos programas no aparece consignada la bibliografía.
- ✓ En el caso del perfil ocupacional se declara que el Técnico Medio en Servicios Gastronómicos debe ser capaz de laboral en cualquier empresa o entidad gastronómica, sin importar el encargo social que esté concebido al efecto.
- ✚ La **observación** (Anexo II) se realizó a las clases de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos específicamente en la Unidad 2: “Restauración”, en el grupo objeto de estudio, con el objetivo de constatar cómo se desarrollan los contenidos. Observando durante la clase si los estudiantes poseen algún

conocimiento sobre Restaurantes Ecológicos, además la investigadora comprueba si el profesor hace uso de bibliografía y materiales de consulta sobre el tema que imparte, así como la calidad en la orientación del estudio Independiente.

Regularidades de la observación a clases:

- ✓ De las tres observaciones a clases se pudo constatar: la clase se centra en la palabra del profesor, por lo que se limita la elaboración personal del estudiante y la realización de las tareas docentes depende de las notas que dicta el profesor. No obstante los profesores se muestran responsables y están preparados metodológicamente, pero no cuentan con los medios necesarios sobre el tema investigado para la plena realización de la actividad docente.
- ✓ No se dispone de bibliografía, básica y complementaria que aborde el tema objeto de estudio que posibilite la auto preparación de estudiantes y profesores.
- ✓ Se observó problemas en la realización del estudio independiente por los estudiantes, manifestando desinterés por la solución del mismo y despreocupación por el resultado de su aprendizaje, ya que está limitado la búsqueda del contenido en bibliografías a su alcance en el centro.
- ✓ Los estudiantes no se muestran estimulados a participar en las clases, resultando estas monótonas y poco atractivas.

✚ **Entrevista.** (Anexo III), fue aplicada a seis profesores que son especialistas de la asignatura y a dos especializados en gastronomía, con el objetivo de conocer la opinión de ellos sobre las insuficiencias en el aprendizaje de los estudiantes de primer año en la unidad dos del IPS “Mirto Milián Rodríguez”.

Regularidades de la entrevista a profesores:

1. Todos los entrevistados valoran que existen deficiencias en el aprendizaje de los estudiantes en la Unidad 2: “Restauración”, específicamente en el tema Restaurantes Ecológicos, dado por la carencia de la bibliografía especializada sobre el tema y carencias por parte de los profesores para realizar una educada base orientadora de la actividad del estudio independiente.

✚ **Encuesta a estudiantes** (Anexo IV), se aplicó a la muestra objeto de estudio compuesta por 30 estudiantes del grupo SG-1, del primer año del IPS “Mirto Milián Rodríguez”, constatando las siguientes regularidades.

1. Los estudiantes presentan total desconocimiento relacionado con el tema “Restaurantes Ecológicos”.
2. No presentan cultura alimentaria respecto a este tipo de modalidad ecológica.
3. No cuentan con bibliografía básica ni complementaria que posibilite profundizar, conocer y prepararse para realizar el estudio independiente ni otras de las actividades orientadas por el profesor con calidad.
4. Todos no han tenido la posibilidad de visitar este tipo de restaurante, y algunos de ellos desconocen su existencia en la localidad

De lo antes expuesto se concluye que el estado actual se comportó atendiendo a las siguientes incidencias: la situación actual que tiene el tema “Restaurantes Ecológicos” con la bibliografía y las carencias materiales limita el aprendizaje, el estudio independiente y el desarrollo de las actividades de los estudiantes, no existe un material impreso o de otro tipo, que responda a la Unidad 2 “Restauración” para el trabajo con estudiantes de la especialidad Servicios Gastronómicos; el aprendizaje en los estudiantes de primer año, en la unidad objeto de estudio no es al que se aspira en dependencia al perfil ocupacional de la especialidad; se aprecian dificultades en la formación integral y la vinculación con la futura profesión de los estudiantes que se graduarán de Técnico Medio, pues no se propicia un correcto desempeño de la labor a realizar una vez egresados.

Teniendo en cuenta todos los aspectos señalados anteriormente se hace necesario elaborar e implementar un folleto para la Unidad 2: “Restauración” que responda a las necesidades de la misma, donde se incluyan los contenidos para trabajar eficientemente con estudiantes de la especialidad de Servicios Gastronómicos, y contribuir a disminuir las deficiencias que en el orden de aprendizaje han sido detectadas en la investigación.

2.2. Fundamentación teórica de la propuesta.

Atendiendo a las dificultades señaladas anteriormente se propone la elaboración de un medio de enseñanza dirigido a solucionar las deficiencias detectadas en la

investigación relacionadas con el proceso de enseñanza-aprendizaje de la Unidad 2: “Restauración”, perteneciente a la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos, por la importancia que esto presenta para lograr un adecuado proceso de enseñanza-aprendizaje en los momentos actuales en la ETP, y contribuir a la formación general integral de los futuros técnicos y obreros de los Servicios Gastronómicos es que la autora considera pertinente la elaboración de un folleto para alcanzar estos propósitos.

Desde épocas remotas el hombre ha sentido la necesidad de conocer y trasladar los conocimientos adquiridos y para ello se auxilia de diferentes medios que le permitan lograr y facilitar la comprensión de lo que desea transmitir y enseñar. De esta manera, desde los albores de la humanidad el gesto, la acción, los sonidos y la palabra más tarde, constituyeron medios de comunicación para transferir a las nuevas generaciones aquellos aspectos que se requerían para vivir y desarrollarse.

“En la medida en que progresaron las diferentes civilizaciones estos medios fueron evolucionando y podemos ver que los poemas de Homero y las fábulas de Esopo fueron utilizados por los maestros de la antigua Grecia como modelos para sus estudiantes e inspirados en ello, los científicos de Alejandría prepararon los primeros libros de textos para las escuelas”. (Almeida CS, Febles R JP, Bolaños RO, 1997; 11(1):31-8).

La importancia de los medios de enseñanza parten de su concepto, pero la determinación de su función solo es posible a partir de la clase. Está determinada decisivamente por el desarrollo social, el objetivo educativo formulado y el contenido de la instrucción general.

Según Vicente González Castro “en sentido restringido, es decir circunscrito al proceso docente educativo, podemos referirnos a los medios de enseñanza como todos los componentes del proceso docente educativo que actúa como soporte material de los métodos (instructivos o educativos) con el propósito de lograr los objetivos planteados”. (González Castro, 1986: 48).

La propuesta de esta investigación, proporciona una forma de incentivar en los estudiantes el deseo de investigar en aspectos relacionados con la profesión para elevar su cultura general integral, da la posibilidad de suministrar un medio para que

el estudiante desarrolle su estudio independiente y pueda llegar a solucionar problemas profesionales; constituyendo así una forma diferente de tratar este contenido, evidenciándose la estrecha relación de los medios, con el método.

Para la elaboración del medio de enseñanza, la autora tuvo en cuenta la clasificación de estos elaborada por Vicente González Castro, este se encuentra en la categoría de los medios de transmisión de información, y dentro de estos en la categoría de material impreso. En el mercado existen numerosos y variados tipos de materiales impresos que pueden ser utilizados con una finalidad pedagógica. La identificación y clasificación de este tipo de material es, evidentemente, una tarea que depende del criterio utilizado.

Los materiales impresos transmiten información mediante el lenguaje escrito por medio de máquinas. Están destinados tanto a la transmisión de información, como a la formación de habilidades en la solución de recetas y tareas, la orientación del estudio individual, para el trabajo experimental y la educación del individuo en sentido amplio. Son los que el profesor y el estudiante utilizan con mayor regularidad en cualquier forma organizativa del proceso enseñanza-aprendizaje, ya sea fuera, o dentro del aula para la construcción de nuevos conocimientos, pueden ser: libros de texto, manuales, cuadernos de trabajo, catálogos, compendios, periódicos, revistas, guías de laboratorio, documentos históricos, cronologías, mapas o guías de práctica de estudios.

Con la introducción de este tipo de medio de enseñanza se enriquece la clase y mejoran las posibilidades comunicativas que se establecen entre el profesor y el estudiante. “Los materiales impresos (y muy especialmente los libros de texto) son los medios de enseñanza más utilizados en cualquier país, independientemente de su nivel de desarrollo, tanto por profesores, como por estudiantes” (González Castro, 1986:119).

Dentro de los materiales impresos se encuentran:

- ✓ Folleto.
- ✓ Material de Estudio.
- ✓ Cuaderno de Trabajo.

Los folletos generalmente son “materiales impresos que desarrollan mono contenido y se presentan en extensiones pequeñas pero su formato, tamaño, extensión y temática son enormemente diversificados. Estos son textos complementarios que permiten la actualización y profundización de los conocimientos además fortalecen, en los estudiantes, los hábitos que se requieren para el trabajo independiente y el estudio permanente sin presentar necesariamente las actividades a realizar por el lector”. (Norma Cubana 1987)

Los folletos constituyen la base para el trabajo individual del estudiante y permiten hacer más ágil el proceso de apropiación del conocimiento, además, el uso correcto de los mismos ayuda a crear buenos hábitos de trabajo científico en el estudiante, aprovechar mejor el tiempo de la clase y obtener mejores resultados.

La utilización de estos materiales, en un proceso metodológico que persiga la investigación y descubrimiento del entorno por parte de los estudiantes, supondrá incorporar al aula recursos que permiten integrar curricularmente el contexto social y medioambiental que rodea a la escuela. Entre sus características, se pueden destacar que son económicos, y que tratan o presentan información sobre temas muy concretos que difícilmente se puede encontrar en los libros.

Otros materiales de estudio, como los libros de texto, son mucho más voluminosos porque desarrollan varios contenidos diferentes, mientras que un folleto permite sintetizar el mismo, desarrollan recetas y muestra imágenes, que permiten hacer más estimulante el proceso de aprendizaje-aprendizaje.

Los cuadernos de trabajo pueden ser tan largos como un material de estudio, o menos largos como los folletos, en dependencia de los temas que desarrollen. Se ha seleccionado por la autora para tratar el tema, lo planteado por el investigador Vicente González Castro. A partir de lo antes expuesto se considera que el medio que se presenta en esta investigación constituye un folleto.

Para la elaboración del folleto como en todo quehacer didáctico se hace imprescindible tener en cuenta los principios:

- ✚ Principio del carácter científico.
- ✚ Principio de sistematicidad.
- ✚ Principio de la vinculación de la teoría con la práctica.

- ✚ Principio de la asequibilidad.
- ✚ Principio del carácter consciente y de la actividad independiente de los estudiantes.
- ✚ Principio de la vinculación de lo individual y lo colectivo.

Además se asumieron otros principios generales establecidos para la elaboración de un material complementario:

- ✚ Se debe elaborar a partir de los objetivos y los contenidos del programa oficial de la asignatura, cumpliéndose con las metas trazadas por los especialistas que estructuran los programas de la disciplina, y por consiguiente, del contenido del curso.
- ✚ Debe ser un medio muy eficaz, no solo para la impartición, sino también para la auto preparación de profesores y estudiantes, dado que en ellos deben aparecer los contenidos más actualizados de la disciplina, llevando consigo la elevación del proceso docente educativo.
- ✚ Debe permitir hacer más ágil el proceso de apropiación del conocimiento.

Es importante en este tipo de enseñanza la elaboración de folletos, porque son de menor costo, más fáciles de elaborar e imprimir a nivel de centro por parte de los profesores y no solo contribuyen a mantener actualizado el contenido, sino también aumenta la estimulación por la enseñanza y asignatura en particular.

2.3. Elaboración del folleto y valoración por criterio de especialistas.

El **folleto** que se propone (Anexo V), donde aparece la presentación del mismo, ya que este se encuentra fuera de la tesis para cumplir con la norma establecida en cantidad de hojas) está dirigido a los estudiantes de primer año de la especialidad de Servicios Gastronómicos en la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos, el mismo contribuirá a mejorar el aprendizaje de los estudiantes en la asignatura, específicamente en la Unidad 2 “Restauración” en el tema: “Restaurantes Ecológicos”, al dar respuesta satisfactoria a los problemas, que desde el punto de vista de la actualización del contenido y de carencias materiales, dificultan el aprendizaje de los estudiantes de primer año.

Teniendo como objetivos fundamentales:

- ✚ Ofrecer todo el contenido del tema que aparece en el programa de la asignatura objeto de estudio, de manera tal que sea totalmente factible y atrayente para los estudiantes en su preparación.
- ✚ Suplir las carencias bibliográficas sobre el tema objeto de estudio.
- ✚ Brindar elementos que permitan una mayor estimulación de los estudiantes hacia el estudio de los contenidos del tema a tratar.
- ✚ Propiciar el estudio individual y el trabajo independiente de los estudiantes al hacer uso correcto del folleto.
- ✚ Propiciar la vinculación de la teoría con la práctica en la especialidad durante su inserción en las Entidades de Producción y Servicios.

Estructura tenida en cuenta por la autora para la organización del folleto:

1. Hoja de presentación.
2. Prólogo.
3. Índice.
4. Desarrollo.
5. Bibliografía.
6. Anexos.

A pesar de abarcar solo un tema de la unidad del programa, comprende una selección de textos escogidos por la autora para profundizar en temas relacionados con la especialidad y algunas recetas ecológicas e imágenes que están relacionados con los objetivos de la Unidad 2 “Restauración”. Cuando el estudiante elabore de forma independiente las recetas propuestas, está interpretando el contenido y aplicándolo a situaciones de su práctica educativa, contribuyendo de esta forma su independencia cognoscitiva. Se propone la utilización de las recetas según la elección del profesor dentro, o fuera de la clase atendiendo al diagnóstico del grupo. Esta investigación se realizó a partir de la consulta de libros que abordan el tema pero se encuentran dispersos y poco contextualizados, materiales digitalizados y artículos de Internet, obteniéndose un compendio completamente actualizado del tema objeto de estudio, se muestran una diversidad de platos donde se pueden sustituir algunos de los productos por los alimentos que estén al alcance, y sean de estación, siempre y cuando no se pierda su concepción ecológica.

Metodología para su utilización

El folleto elaborado se utilizará como se ha especificado en la Unidad 2 “Restauración” de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos que se imparte en primer año del Técnico Medio, en la especialidad Servicios Gastronómicos.

Puede utilizarse para la auto preparación en la clase, la motivación, orientación y desarrollo del contenido, es propicio su uso en el trabajo independiente dentro y fuera del aula por parte de los estudiantes. El folleto estará a su disposición en la biblioteca del centro, además a partir de esfuerzos materiales constará con algunos para el trabajo en el aula, podrá ser consultado en el laboratorio de Computación del centro en su versión digital, pueden llevarse en la flash memory aquellos que tengan a su alcance una computadora personal. Con la puesta en práctica del mismo se elevará el aprendizaje de los estudiantes en el contenido sobre Restaurantes Ecológicos.

Valoración por criterio de especialistas

El folleto fue sometido a la consulta de nueve **especialistas** (Anexo VI), con el objetivo de valorar la propuesta por un personal calificado y que trabajase en este sector, así como, especialistas en la formación de este egresado; para que emitieran sus consideraciones acerca de la pertinencia y actualidad del mismo. El **cuestionario** fue aplicado a cada uno de los especialistas (Anexo VII), de forma individual, destacando la responsabilidad que asumían al emitir sus criterios y la importancia de estos para la validación de la investigación.

Esta consulta permitió extraer información de los especialistas, analizar las convergencias de opiniones, facilitar a los especialistas entrevistados, que emitan sus opiniones, llegando a un consenso de ideas, reflexiones, criterios, incidiendo con sus sugerencias en la mejora de la problemática planteada.

Resultados del criterio de especialistas:

Con el instrumento, se solicitaron a los especialistas sus valoraciones sobre seis indicadores en los que reflejaron sus consideraciones sobre:

- ✚ Nivel de actualidad. De acuerdo al nivel de actualidad y pertinencia del contenido y de los demás componentes del folleto, el 90% considera que es muy bueno y atrayente, y un 10%, lo considera bueno.
- ✚ Pertinencia social. El 100% plantea que la pertinencia social es evidente, pues los “Restaurantes Ecológicos” constituyen hoy una necesidad para contribuir a la prestación de un servicio de excelencia que tendrá una positiva influencia en la salud del ser humano, adquiriendo una EApDS en los usuarios que visitan estos establecimientos.
- ✚ Asequibilidad. El contenido que se aborda en el folleto es considerado asequible por todos, para un 100%.
- ✚ Novedad. El 100% considera muy novedoso el folleto elaborado ya que incluye imágenes de presentación de platos que se sale de lo cotidiano, así como recetas que se concibieron atendiendo al diagnóstico del grupo, donde se presentan variedad y utilización de ingredientes ecológicos, donde prima el uso de vegetales en su elaboración.
- ✚ Posibilidad de Generalización. Se plantea en un 100% que el folleto propuesto puede ser aplicado a todos los estudiantes de 1er año de los Institutos Politécnicos de los Servicios de la provincia de Villa Clara.

La necesidad, pertinencia y calidad del folleto propuesto fue evaluado de manera general por el 100% de los especialistas de muy bueno y consideran que el medio de enseñanza diseñado puede propiciar un mejoramiento en el aprendizaje de los estudiantes de esta especialidad, también consideran que es una propuesta novedosa e interesante.

2.4. Evaluación de la propuesta y análisis de los resultados de la intervención en la práctica pedagógica.

Con el objetivo de evaluar la efectividad del folleto propuesto para la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos en la Unidad 2 “Restauración”, se realizó una intervención en la práctica pedagógica en el grupo 1G-1 de primer año de la especialidad de Servicio Gastronómicos del Instituto Politécnico “Mirto Milián Rodríguez”, con una matrícula de 30 estudiantes, que se caracterizan por tener insuficiencias en la asimilación de los contenidos del tema objeto de estudio, dado

en gran medida por la carencia de la bibliografía relacionada con el tema a disposición de los estudiantes. De forma general presentan dificultades con la estimulación en clases y con la realización de la tarea docente.

Para evaluar la efectividad de la propuesta se realizó una **Entrevista grupal** (Anexo VIII) aplicada a los estudiantes con el objetivo de evaluar la efectividad del folleto durante el proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura objeto de estudio, específicamente en el tema: “Restaurantes Ecológicos”, obteniéndose los siguientes resultados:

- ✚ En la pregunta número uno, el 100% de los estudiantes plantean que el folleto elaborado tiene la calidad, en cuanto al contenido y su actualización.
- ✚ En tanto, las respuestas a la pregunta dos, la totalidad de los estudiantes (100%), considera que el folleto le permite prepararse en cuanto a la actualidad y vigencia del tema, pues lo aborda de forma novedosa, logra contextualizarlo en las condiciones reales concretas de la gastronomía cubana.
- ✚ El 100% de los estudiantes coinciden en que las recetas son atractivas y le permite a partir de las imágenes que se anexan desarrollar el gusto estético y su creatividad al presentar platos, además permite conocer las costumbres afrocubanas en el uso de alimentos ecológicos, y también las formas de combinar en las recetas alimentos, frutas y vegetales.

Durante la **Observación** (Anexo IX) realizada a las actividades docentes, para comprobar el uso y aceptación por parte de los estudiantes en el dominio de los contenidos del tema, para elaborar recetas y decorar de forma creativa los platos confeccionados.

- ✚ Se constató mayor estimulación por parte de los estudiantes para el estudio y profundización del tema objeto de estudio.
- ✚ Se mostraron más independientes al utilizar el folleto al seleccionar e identificar qué alimentos constituyen ecológicos en las recetas a elaborar.
- ✚ Son capaces de asumir con mayor aceptación las actividades orientadas por el profesor antes, durante y después de la clase, referentes al tema objeto de estudio.

Conclusión del Capítulo II.



















Durante la utilización de la técnica cualitativa de análisis de resultado, se aplicó la triangulación de fuentes, donde se obtuvo los siguientes resultados: los estudiantes se acercan al estado deseado declarado por la autora al comienzo de dicha investigación, en cuanto a contribuir al logro de una EApDS en los futuros técnicos y obreros de la esfera de los Servicios Gastronómicos, atendiendo a las exigencias del perfil ocupacional,


















1. Los referentes teóricos-metodológicos que sustentan el proceso de educación ambiental de los estudiantes de la Especialidad Servicios Gastronómicos estuvieron dados por La Educación ambiental, su importancia en la formación del Técnico Medio en la especialidad Servicios Gastronómicos, así como al proceso de enseñanza-aprendizaje y el papel de los medios de enseñanza en dicho proceso.
2. El diagnóstico realizado para determinar las necesidades y potencialidades de los estudiantes con respecto a la educación ambiental en el tema: Restaurantes Ecológicos, de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos, evidenció las carencias de estos con respecto al aprendizaje de los contenidos teóricos y prácticos sobre el tema objeto de estudio.
3. Con la elaboración del folleto para el tema Restaurantes Ecológicos, en la Unidad 2 “Restauración” de la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos la autora contribuyó en gran medida a la educación ambiental de los estudiantes, atendiendo a su estructura, contenido y orden lógico.
4. Los especialistas consultados valoraron de satisfactorio el folleto elaborado, y opinaron que el mismo presenta calidad y pertinencia, puesto que puede ser generalizado al resto de los IPS de la provincia, ya que es una necesidad del banco de problemas declarado en la enseñanza a este nivel.
5. Con la evaluación práctica se contribuyó al mejoramiento del aprendizaje de los estudiantes de los contenidos teóricos, prácticos y de educación ambiental, atendiendo a su futuro desempeño profesional en la especialidad Servicios Gastronómicos.














RECOMENDACIONES

- ✚ Continuar enriqueciendo y actualizando los contenidos teóricos referidos a los Restaurantes Ecológicos, con el fin de potenciar la educación ambiental en los futuros Técnicos Medios y obreros de la esfera de los Servicios Gastronómicos.
- ✚ Generalizar los resultados de la investigación al resto de los IPS de la provincia atendiendo a las necesidades existentes en este tema a este nivel.
- ✚ Presentar en eventos de la Educación Técnica y Profesional el folleto elaborado, para socializar con el resto de las especialidades de los Servicios Gastronómicos.

BIBLIOGRAFÍA

-  ÁLVAREZ, CARLOS. “Fundamentos generales sobre didáctica”. La Habana: [s.n], 1984.
-  AÑORGA MORALES, JULIA. “La educación avanzada: ¿Mito o realidad?”. La Habana: Ed. CENESEDA, 1994.
-  Avance sostenido de la informática en Cuba, mesa redonda informativa, en periódico Granma año 38, No 61, La Habana, 12 de marzo de 2002)
-  BENNION, E. B. Fabricación de Pan. Editorial de Ciencia y Técnica. La Habana, 1971.
-  Cuál es el origen de la palabra “restaurante”. Categoría(s): Curiosidades Históricas, Origen palabras curiosas. Consultado el 20 de abril de 2014.
-  CAROZA CAMPOS, LAURA; PATIÑO, MÓNICA. La Gran Repostería Paso a Paso. Barcelona: Océano, España, 1973. t.3.
-  CASTELLANOS CASTRO, MALENA. “Economía y medio ambiente, enfoques, reflexiones y experiencias actuales”. La Habana: Ed. Academia, 1971.
-  CRUZ ZAYAS, HELGA DE LA. Tecnología de los productos de dulcería. Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia. 2001.
-  CTMA. Estrategia Nacional de Educación ambiental. La Habana: [s.n], 1997.
-  _____.Estrategia Territorial de Medio Ambiente. Villa Clara: Delegación Provincial, 1998.
-  _____.”Ley No. 81 de Medio Ambiente”. La Habana: [s.n], 1997.
-  _____.”Programa Nacional de Medio Ambiente y Desarrollo (PNMA)”. La Habana: [s.n], 1993.
-  _____.”Resolución 77 / 99”. La Habana: [s.n], 1999.
-  Dirección de Industrias Locales. Formulario Básico para las producciones de Repostería. Minal.
-  _____. Formulario Básico para las producciones de Repostería. Minal.
-  Dirección Nacional de Capacitación. El Cocinero A. La Habana: Orbe, 1979.
-  _____. El Cocinero A. La Habana: Orbe, 1979.
-  _____. El Cocinero genérico B. La Habana: Orbe, 1975.

-  _____. El Cocinero genérico B. La Habana: Orbe, 1975.
-  Entre todos. Boletín informativo Nº 42 de t-500 puratos. S. A. Enero1996.
-  _____. Nº 42 de t-500 puratos. S. A. Enero1996.
-  _____. Nº 43 de t-500 puratos. S.A. Septiembre, 1996.
-  Escola Profesional de forners i pastissers de les Balears. Curso Técnico de Panificación.
-  Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo (EAEHT), 2003
-  _____. Dossier de Cocina.
-  Escuela de Hotelería de Málaga. Curso Superior de Cocina.
-  FERNÁNDEZ CARRETERO, CARLOS. La historia del pan. INTERHPAN. España. Glosario Mínimo de Términos para la Educación ambiental. Materiales para la formación de profesionales y definiciones ambientales. / Ricardo Bérriz... [Et al.]-- La Habana: GEA, 1999.
-  _____. "Glosario de términos de educación de avanzada" CENECEDA. ISP Enrique José Varona La Habana, 1995.
-  GONZÁLEZ CASTRO, VICENTE. "Diccionario de términos y definiciones sobre medios de enseñanza". La Habana: Ed. Pueblo y Educación, 1990.
-  _____. Teoría y Práctica de los Medios de Enseñanza. Editorial Pueblo y Educación. La Habana. 1986.
-  MES. "Reglamento de Postgrado de la República de Cuba". La Habana: [s.n], 1997.
-  MINED. "Dimensión ambiental en el planeamiento curricular: estrategia para su incorporación a la Licenciatura en Educación"-- La Habana: Colección Educación ambiental, 1998.
-  MOTOLA ROFFE, DANIEL. "La autosuperación como forma de superación". --1990 --73 [25] h. -- Informe de investigación.-- La Habana: CENESEDA 1990.
-  PEDAGOGÍA.- - La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 1984.- - 438p.
-  ROQUE MOLINA, MARTHA G."Programa director de Educación ambiental". II Taller Nacional de Educación ambiental en los ISPETP.-- La Habana: [s.n],1997.

-  Situación ambiental de Cuba del año 1998. La Habana: [s.n] ,1999.
-  NOCEDO LEÓN, IRMA. “Metodología de la Investigación Pedagógica”. La Habana: Editorial Pueblo y Educación, 1983.
-  PÉREZ URRRA, ENRIQUETA E. “La educación ambiental en la autosuperación del profesional de la educación primaria: una estrategia como solución al municipio de Santa Clara”.—1996.--60[18]h.--Informe de tesis de maestría.—Sta Clara: CENESEDA, 1996.
-  VALERA ALFONSO, ORLANDO. El cambio educativo desde la teoría hasta la práctica. Material Impreso.
-  _____. La Universalización de la Universidad por un mundo mejor. Conferencia Magistral. Congreso Internacional Universidad 2006.
-  El Diagnóstico Pedagógico Integral en el perfeccionamiento del proceso formativo del profesional de la educación.
www.unam.mx/udual/revista/21/diagnostico.htm
-  JUAN CARLOS REYES DÍAZ Y OTROS. Un punto de vista acerca del Diagnóstico Pedagógico o educacional.
www.educar.org/articulos/diagnosticoed.asp¹. Reyes González José Ignacio. La formación de docentes en las condiciones de la universalización de la universidad cubana.
www.monografias.com/trabajos15/docentes-cuba/docentes-cuba.shtml
-  MATAMOROS TRABA Ing. ACELA V. COCINA Y COCTELERÍA CUBANAS.
-  SILVESTRE, J. Química y Bioquímica del pan. Curso de postgrado. Instituto de Investigaciones de la Industria Alimenticia.. 1987.
-  TECNOPAST. Machine e forni per panifici, pasticcerie pizzerie e pasta fresca. 1999.
-  Tipos de restaurantes. Documento de internet en htm. 2013.
-  (<file:///H:/Odalis/Restaurantes%20ecol%C3%B3gicos%20%20OPCI%C3%93N%20BIO.htm>) consultado el 22 de abril 2013.
-  VILLAPOL, NITZA. Cocina al minuto. Ciudad de la Habana, Cuba. 1959.



_____. Los dulces de Cuba. Ciudad de la Habana: Editorial Científico
Técnica, 3 Cuba. 1996.

ANEXO I

ANÁLISIS DE DOCUMENTOS.

Objetivo: analizar los diferentes documentos normativos de la especialidad Servicios Gastronómicos, para la evaluación de la situación actual respecto a la inclusión del tema Restaurantes Ecológicos como objetivo ponderado en la formación del Técnico Medio en los momentos actuales.

Documentos a revisar:

1. Perfil ocupacional del Técnico Medio en Servicios Gastronómicos.
2. Plan de Estudio de la especialidad Servicios Gastronómicos.
3. Programa de la asignatura: Tecnología de los Servicios Gastronómicos.

Aspectos a revisar:

- ✚ Importancia que tributa el tema Restaurantes Ecológicos al futuro desempeño laboral de los estudiantes.
- ✚ Correcta ubicación de la asignatura en el plan de Estudio, así como articulaciones horizontales y verticales con otras asignaturas del perfil técnico, que aborden contenidos sobre el tema objeto de estudio para su complementación.
- ✚ Evaluar si se concibe en la derivación gradual de los objetivos la ponderación del tema Restaurantes Ecológicos para la formación del Técnico Medio.

ANEXO II

GUÍA DE OBSERVACIÓN A CLASES

Objetivo: comprobar cómo el profesor aborda el contenido de los Restaurantes Ecológicos en la Unidad 2 “Restauración”, a partir de la utilización de medios de enseñanza y el contenido ambiental.

Datos generales:

Año:

Asignatura:

Objeto de observación: desarrollo de la clase.

Medio de observación: guía de observación.

Condiciones de la observación: directa.

Aspectos a observar:

1. Incentivo del profesor para relacionar el contenido teórico y práctico a impartir con los temas ambientales.
2. Comprobar la correcta selección de los métodos de enseñanza y los medios para cumplir con el método planificado en su clase.
3. Conocimiento y estimulación de los estudiantes por el estudio del contenido del tema Restaurantes Ecológicos y los temas ambientales vinculados a este.
4. Comprobar si el profesor realiza correctamente la orientación del estudio independiente teniendo en cuenta una buena base orientadora.

ANEXO III

GUÍA DE ENTREVISTA A PROFESORES.

Objetivo: constatar las carencias que presentan los profesores para impartir los contenidos teóricos y prácticos en la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos, que contribuyan a una correcta asimilación de los contenidos Restaurantes Ecológicos por parte de los estudiantes.

Compañero: quisiéramos que respondiera con la mayor sinceridad posible el cuestionario que a continuación se le presenta, en aras de colaborar con la investigación que se realiza en cuanto a: cómo contribuir al mejoramiento del aprendizaje de los estudiantes referente al contenido Restaurantes Ecológicos, sus criterios constituyen una fuente de información de gran importancia para el desarrollo de nuestro trabajo.

Muchas Gracias.

1. Planifica en su sistema de clases la vinculación del contenido con temas del Restaurantes Ecológicos con el de EApDS. Sí__ No__ A veces__ ¿Por qué?
2. Se siente preparado para impartir los contenidos teóricos y prácticos sobre Restaurantes Ecológicos. Sí__ No__ A veces__
3. Cuenta usted con medios de enseñanza para impartir las clases de la Unidad 2 “Restauración”, específicamente el tema: Restaurantes Ecológicos. Sí__ No__.
En caso de ser positivo marque cuál.
___ Libros de Textos.
___ Materiales Impresos.
___ Revistas.
___ Documentos de Internet en formato digital.
___ Otros. ¿Cuáles?_____.
4. Considera usted importante la preparación de los estudiantes en el contenido Restaurantes Ecológicos para una EApDS. Sí__ No__ ¿por qué?

ANEXO IV

ENCUESTA A ESTUDIANTES.

Objetivo: comprobar los conocimientos que presentan los estudiantes con respecto a Restaurantes Ecológicos y de EApDS que inciden en su formación como Técnicos Medios

Compañero estudiante: se realiza un estudio con el propósito de contribuir a tu preparación en el tema Restaurantes Ecológicos en la Unidad 2 “Restauración”, por lo que necesitamos nos respondas con la mayor sinceridad posible.

Muchas Gracias.

1. ¿En las clases de la asignatura: Tecnología de los Servicios Gastronómicos, los profesores han abordado el tema de restaurantes Ecológicos con la actualidad y profundidad necesaria para su formación futura?. Sí__ No__ A veces__
2. ¿Tienen ustedes conocimientos sobre los temas relacionados sobre cuál es la alimentación ecológica y por qué es ecológica? Sí__ No__ ¿por qué?
3. ¿Pueden identificar la diferencia que existe entre alimentación ecológica y la tradicional? Sí__ No__ Explique.
4. ¿El profesor en sus clases les orienta la bibliografía básica y complementaria a utilizar para la realización del estudio independiente que posibilite profundizar, conocer y prepararse adecuadamente? Sí__ No__ A veces__
¿Por qué?
5. ¿En tus ratos libres o en visitas planificadas por la escuela, has tenido la posibilidad de poder conocer un Restaurante Ecológico? Sí__ No__

ANEXO V

Instituto Politécnico de los Servicios
“Mirto Milián Rodríguez”

FOLLETO
"EL RESTAURANTE ECOLÓGICO,
UN RETO PARA
LOS SERVICIOS GASTRONÓMICOS"

Autora:

➤ **Lic. Odalys Muñoz Pérez**



Curso: 2013-2014

ANEXO VI

Datos generales de los especialistas seleccionados.

Nombres y Apellidos.	Centro de trabajo	Especialidad	Cargo que ocupa	Categoría Científica y/Docente	Experiencia profesional
Andria Justina González Álvarez	Dirección Provincial de Educación	Lic. en educación, especialidad Lengua Inglesa	Metodóloga Prov. ETP	Máster	34
Miriam Jiménez Chaviano	Dirección Municipal de Educación	Lic. en educación, especialidad Español y Literatura	Subdirectora Municipal ETP-Adulto	Máster	30
Héctor I, Martín Rodríguez	IPS "Mirto Milián"	Lic. en especialidad Cultura Física	Director del Centro	Máster	33
Edith Águlia Verdecia	IPS "Mirto Milián"	Lic. en educación, especialidad Matemática	Jefa del Dpto. de Gastronomía y Alimento	Máster	26
Juan Carlos Ruiz Hernández	IPS "Mirto Milián"	Lic. en educación, especialidad Educación Laboral	Especialista principal de la asignatura TSG	Máster	42
Elmes Ramírez	Complejo "NaturArte"	Técnico Medio en Servicios Gastronómicos	Director	-	30
Miguel Amores Pérez	Restaurante "Amanecer"	Técnico Medio en Servicios Gastronómicos	Gerente	-	14
Omar Bonilla Brito	Restaurante "Amanecer"	Técnico Medio en Servicios Gastronómicos	1er. Administrados y Tutor de estudiantes en formación	-	25
Roberto González Pérez	Restaurante "Amanecer"	Licenciado y Técnico Medio en Servicios Gastronómicos	Capitán de Salón	-	27

ANEXO VII

GUÍA DE CONSULTA A LOS ESPECIALISTAS.

Objetivo: valorar la calidad y pertinencia del folleto elaborado para la Unidad 2 “Restauración”, en el tema Restaurantes Ecológicos.

Estimado compañero: mediante la presente guía se solicita su cooperación como especialista en la valoración del trabajo de investigación: “Folleto para el tema Restaurantes Ecológicos en la Unidad 2 “Restauración” del IPS “Mirto Milián Rodríguez” para lograr una correcta EApDS en los futuros Técnicos Medios de la especialidad Servicios Gastronómicos. Los criterios y sugerencias brindados por usted serán altamente apreciados y se tomarán en consideración para su perfeccionamiento.

Muchas Gracias.

Datos Generales:

Nombre:

Centro de trabajo:

Especialidad:

Categoría académica:

Cargo que ocupa:

Grado científico:

Experiencia profesional:

Aspectos a valorar:	Alto	Medio	Bajo
Estructura interna del folleto.			
Calidad en la concepción de los contenidos teóricos y prácticos concebidos en la realización del folleto.			
Pertinencia del tema objeto de estudio para el EApDS.			
Actualidad y vigencia del contenido.			
Novedad del tema.			
Posibilidad de generalización.			

Sugerencias:

ANEXO VIII

ENTREVISTA GRUPAL

Objetivo: objetivo de evaluar la efectividad del folleto durante el proceso de enseñanza-aprendizaje de la asignatura objeto de estudio, específicamente en el tema: “Restaurantes Ecológicos”.

Estimados estudiantes:

Con el objetivo de evaluar la efectividad del folleto durante su uso en las clases, necesitamos nos brinden sus criterios respecto al mismo en aras de contribuir a su aprendizaje sobre el tema: “Restaurantes Ecológicos”, por lo que quisiéramos nos respondieran con toda la sinceridad posible.

Muchas Gracias.

- ✚ ¿Consideras que el folleto presentado, tiene calidad, en cuanto al contenido que aborda y se encuentra actualizado atendiendo a los requerimientos que se imparten en las clases?. Sí__ No__
- ✚ ¿Cree usted que el folleto le permite prepararse en cuanto a la actualidad y vigencia del tema: Restaurantes Ecológicos? Explique por qué.
- ✚ Dentro de la estructura del folleto qué contenido consideras más interesante y atractivo. ¿Por qué?

ANEXO IX

Observación a las actividades docentes.

Objetivo: comprobar el uso y aceptación del folleto por parte de los estudiantes en el dominio de los contenidos del tema.

Aspectos a observar:

- ✚ Estimulación por parte de los estudiantes para el estudio y profundización del tema objeto de estudio.
- ✚ Grado de independencia en la utilización del folleto al seleccionar e identificar qué alimentos constituyen ecológicos en las recetas a elaborar.
- ✚ Nivel de aceptación de las actividades orientadas por el profesor antes, durante y después de la clase, referentes al tema objeto de estudio.