

REPÚBLICA DE CUBA
INSTITUTO SUPERIOR PEDAGÓGICO
“JOSÉ DE LA LUZ Y CABALLERO”
ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO
“NUEVOS HORIZONTES”

TESIS EN OPCIÓN AL TÍTULO ACADÉMICO
MÁSTER EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE LIBROS DE TEXTO
EN LA ENSEÑANZA DEL INGLÉS A LOS COCINEROS DEL TURISMO

Autora: Lic. Mahylett Pérez Álvarez

Tutora: MSc. Sonnia Pupo Ferrás

Holguín

2008

SÍNTESIS

El dominio de idioma inglés constituye un objetivo priorizado para los trabajadores de las entidades turísticas. Las Escuelas de Hotelería y Turismo desempeñan un papel rector en el proceso de formación y capacitación del capital humano del sector; destacándose en sus objetivos de trabajo acciones destinadas a favorecer el aprendizaje del Inglés para Fines Ocupacionales en todas las especialidades del turismo. Esta investigación tiene como objetivo confeccionar una metodología para favorecer la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo. La metodología se estructura en etapas, fases y acciones inherentes a cada una, partiendo del estudio del perfil ocupacional del cocinero y sus necesidades de aprendizaje.

El análisis crítico de las variables del objeto de investigación y de las posiciones epistemológicas y tendencias que sustentan la elaboración de libros de texto; ha evidenciado las limitaciones que existen en lo referido al tema que se investiga.

La metodología se evaluó a través de talleres de reflexión crítica y construcción colectiva y mediante su aplicación parcial, lo que demostró la novedad y pertinencia de la propuesta y posibilitó la elaboración de un libro de texto para la enseñanza de Inglés para Fines Ocupacionales a cocineros del turismo. En este estudio se utilizaron métodos y técnicas de investigación que le aportaron valor a los méritos lógicos de la ciencia.

INDICE

Contenido	Pág.
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. APROXIMACIÓN TEÓRICA Y EMPÍRICA A LA ELABORACIÓN DE LIBROS DE TEXTO EN LA ENSEÑANZA DEL INGLÉS PARA FINES OCUPACIONALES A LOS COCINEROS DEL TURISMO	8
1.1 Posiciones epistemológicas que sustentan la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo	8
1.2 Tendencias que sustentan la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo	24
1.3 El proceso de enseñanza–aprendizaje del inglés a los cocineros en las Escuelas de Hotelería y Turismo	31
CONCLUSIONES PARCIALES	38
CAPÍTULO II. METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE LIBROS DE TEXTO EN LA ENSEÑANZA DEL INGLÉS PARA FINES OCUPACIONALES A LOS COCINEROS DEL TURISMO	40
2.1 Consideraciones generales para la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo	40
2.2 Metodología para la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del Turismo	48
2.3 Valoración de la pertinencia de la metodología para la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo	62
2.3.1 Talleres de reflexión crítica y construcción colectiva	62
2.3.2 Aplicación parcial de la metodología en la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo en el departamento de idiomas de la EHT "Nuevos Horizontes"	66
CONCLUSIONES PARCIALES	77
CONCLUSIONES GENERALES	78
RECOMENDACIONES	80
BIBLIOGRAFÍA	
ANEXOS	

INTRODUCCIÓN

Actualmente se ha acrecentado la necesidad de aprendizaje de idioma inglés en el ámbito mundial y nacional. El desarrollo tecnológico y científico alcanzado en el orbe, derivado principalmente de los avances de las Tecnologías de la Información y las Comunicaciones (TICs), el proceso de globalización, y otros factores han multiplicado la socialización del conocimiento y la información. Los resultados de los avances de la ciencia y la tecnología se publican a nivel internacional en idioma inglés, por ser el de mayor difusión a escala mundial, lo que demuestra la necesidad de su conocimiento.

En el proceso de formación y capacitación del capital humano del turismo el MINTUR y en su conjunto el Sistema Nacional de Formación y Capacitación para el turismo (FORMATUR) desempeñan un papel rector. “La formación del cocinero del turismo responde a la necesidad de recursos humanos capaces de satisfacer las necesidades del cliente con un alto nivel competitivo. Todo cocinero del sector debe comunicar en un idioma de uso internacional (inglés o francés según las necesidades del territorio), aspectos y técnicas de su profesión, así como del sector donde trabaja, fomentando las relaciones interpersonales de trabajo en grupo” (Documento Curricular Base F-06, Perfil de Formación Cocina, 2006). Esto evidencia que el dominio de idioma inglés por parte de los cocineros del turismo, constituye un requisito indispensable para su desempeño ocupacional.

Las herramientas investigativas aplicadas para evaluar el desempeño idiomático de los cocineros en las esferas de actuación han revelado que estos presentan dificultades para satisfacer las demandas de los clientes que visitan la isla. Las principales limitaciones fueron detectadas en la expresión oral en Inglés para Fines Ocupacionales

(IFO), lo que se manifiesta en el escaso dominio del vocabulario técnico, de las estructuras gramaticales necesarias y de la producción de las funciones comunicativas relacionadas con su actividad ocupacional. Estas limitaciones en la expresión oral en IFO impiden que los cocineros del turismo se expresen oralmente de forma comprensible acerca de situaciones propias de su entorno laboral, y comprendan el lenguaje hablado cuando interactúan con los clientes que visitan las entidades turísticas.

El análisis crítico de la bibliografía que se encuentra disponible en los departamentos de idiomas de las Escuelas de Hotelería y Turismo (EHT) del país (Series Spectrum, Interchange, IdioMás y High Season), y en el Centro de Información y Documentación para el Turismo (CIDTUR) (serie Enterprise), y que se utiliza para la Enseñanza de Inglés para Fines Ocupacionales (EIFO) en esta especialidad, evidenció que no satisface las necesidades de aprendizaje de los cocineros; pues fue creada para otras esferas de actuación y otros contextos sociales. Además, el contenido de sus planes temáticos, su estructura, organización y la dinámica de las actividades no se corresponden con los intereses, necesidades de aprendizaje y potencialidades de los cocineros del turismo.

Al cierre del Proyecto de Investigación “Libros de textos para la enseñanza de inglés a trabajadores del turismo” (2005), los miembros del Consejo Científico Territorial Asesor del MINTUR en Holguín señalan como una de sus limitaciones fundamentales la carencia de un constructo metodológico para la concepción de materiales didácticos, lo que condicionó la reapertura del proyecto “La Gestión de la Formación Idiomatica Ocupacional en el Destino Holguín”, que tiene dentro de sus objetivos la confección de

modelos, metodologías y procedimientos para la elaboración de materiales didácticos para la EIFO.

En el 2006 se perfeccionan los planes y programas de estudio para la enseñanza de idiomas en las escuelas de FORMATUR. El programa de Inglés para Cocina, compuesto por dos ciclos describe el sistema de habilidades y conocimientos que deben dominar los graduados de esta especialidad y está enfocado particularmente a la EIFO. La bibliografía que recomienda este documento es común para otras especialidades del turismo, pues no se cuenta con libros de texto para la EIFO a los cocineros del sector.

El surgimiento de estos planes y programas de estudio ha estimulado la búsqueda de nuevos enfoques que favorezcan la enseñanza del inglés, lo que demanda la elaboración de materiales que junto a los ya existentes beneficien la EIFO a los cocineros del turismo, haciendo énfasis en la expresión oral.

En las búsquedas ejecutadas relacionadas con las concepciones teóricas para la elaboración de libros de texto para la Enseñanza de Inglés para Fines Específicos (EIFE) se encontraron escasos estudios al respecto, en este sentido se destacan: Hutchinson y Waters (1987); Robinson (1991); Dudley-Evans y St. John (1998); Strevens (1988); Alcaraz Varó (2000); y Finocchiaro, M y Brumfit, Ch (1989). Estos investigadores coinciden en varios aspectos en cuanto a las habilidades comunicativas y la necesidad de confeccionar materiales para este tipo de enseñanza. Sin embargo, en las concepciones generales que aportan, no proporcionan una herramienta que posibilite este proceso. Silvestre Oramas y cols (2000), establecen un conjunto de consideraciones para la elaboración de libros de texto. La utilidad de estas

concepciones para esta investigación radica en su orientación para determinar la estructura, organización y función de estos materiales. Sin embargo, este estudio se enmarca en otros tipos de enseñanza, por lo que no considera las particularidades de la EIFO a los cocineros del turismo. Pupo Ferrás (2006, 2008) plantea procedimientos y criterios metodológicos para la confección de materiales didácticos para la EIFE a los transportistas del turismo. Tres etapas del procedimiento general se corresponden con el tema que se estudia; sin embargo estas se centran en el proceso de gestión de la formación idiomática ocupacional y no en el análisis de las teorías de la psicología, la didáctica, la Metodología de la Enseñanza de Lenguas Extranjeras (MELE) y sus tendencias que favorecen este proceso.

Las recomendaciones emanadas del Consejo Científico Territorial Asesor del MINTUR (2005), los resultados de las búsquedas realizadas en lo referido a las posiciones epistemológicas y tendencias para la elaboración de libros de texto para la EIFO; la escasa bibliografía para esta enseñanza a los cocineros del turismo, y los resultados obtenidos con la aplicación del diagnóstico a los cocineros del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares Holguín, evidencian la existencia del siguiente **problema científico**: ¿cómo favorecer la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo?, como **objeto de la investigación** se determinó la elaboración de materiales didácticos en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo; y el **campo de acción** lo constituye la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo. El **objetivo** que persigue el presente estudio es confeccionar una metodología para favorecer la elaboración de libros de

texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo. Como **hipótesis** se determina que: si se confecciona una metodología para la elaboración de libros de texto basada en el perfil ocupacional y en las necesidades de aprendizaje de los cocineros en sus esferas de actuación, se favorece la concepción de estos materiales para la EIFO a estos trabajadores del turismo.

Para dar cumplimiento al objetivo del presente estudio se establecen las siguientes **tareas de investigación:**

- 1- Determinar las posiciones epistemológicas que sustentan la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo.
- 2- Determinar las tendencias en la elaboración de libros de texto para la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo.
- 3- Diagnosticar el estado actual de las necesidades de aprendizaje en Inglés para Fines Ocupacionales en los cocineros del turismo.
- 4- Confeccionar una metodología para favorecer la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo.
- 5- Evaluar la pertinencia de la metodología para favorecer la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo.

Los principales **Métodos y Técnicas de Investigación** que se emplean son los siguientes:

- **Histórico-lógico:** para investigar la evolución de la enseñanza del inglés a los cocineros del turismo; así como las tendencias en la elaboración de libros de texto para la EIFO.

- **Análisis-síntesis:** en la fundamentación teórica de esta investigación. Para investigar las tendencias de la EIFE, los enfoques comunicativos y metodológicos relacionados con la enseñanza de inglés a estos especialistas, las características de la bibliografía y documentos rectores de la especialidad e integrar toda la información sobre la base del análisis.
- **Modelación con acercamiento al enfoque sistémico-estructural-funcional:** para modelar la metodología que favorezca la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo. Además, en el análisis del proceso de enseñanza-aprendizaje de la EIFO como un sistema, para estudiar las estructuras que posibilitan su dirección, control y perfeccionamiento, y para estructurar la metodología que se propone.
- **Inducción-deducción:** en la determinación de las regularidades y generalizaciones acerca de las concepciones en la elaboración de libros de texto; así como para la interpretación de los resultados obtenidos en los instrumentos aplicados.
- **Encuesta, observación, cuestionario:** para recopilar información sobre las necesidades de aprendizaje en IFO en los cocineros; para determinar el comportamiento de la expresión oral.
- **Talleres de reflexión crítica y construcción colectiva:** para determinar la pertinencia de la metodología propuesta y perfeccionarla de acuerdo con las consideraciones aportadas.

- **Experiencia pedagógica:** para la aplicación parcial de la metodología, que posibilitó su evaluación y perfeccionamiento.

El **aporte** de esta investigación lo constituye la metodología para favorecer la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo, partiendo del estudio del perfil ocupacional y de la determinación de las necesidades de aprendizaje, lo que viabiliza la concepción de estos materiales que se adapten a la dinámica del proceso de enseñanza-aprendizaje del IFO en estos especialistas. La **novedad científica** subyace en la concepción metodológica para la elaboración de libros de texto, que integra las tendencias de la EIFE a las esferas de actuación del cocinero del turismo. Esta radica además en las relaciones que se establecen entre las etapas y fases para la conformación de la metodología; partiendo de la sistematización de teorías de la didáctica, la psicología, la lingüística y la MELE, y su contextualización para la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros. La **actualidad** de la investigación se evidencia en la contribución de la metodología al sustento teórico-metodológico del Proyecto de Investigación “La Gestión de la Formación Idiomática Ocupacional en el Destino Holguín” para la elaboración de libros de texto, y que hasta el momento era inexistente. La metodología contribuye a la concepción de libros de texto que se correspondan con las necesidades de aprendizaje que presentan los cocineros, y a las demandas actuales que exige la dinámica de la enseñanza de idiomas en las escuelas de FORMATUR.

La Tesis está estructurada en: Introducción, dos Capítulos, Conclusiones, Recomendaciones, Bibliografía y Anexos. El Capítulo I es contentivo de la fundamentación del problema que se plantea y el marco teórico referencial que sustenta

la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros; se realiza un estudio del proceso de enseñanza-aprendizaje del inglés a los cocineros en las EHT y un análisis de la bibliografía disponible para la enseñanza del IFO a estos trabajadores del turismo. Se ofrecen además los resultados del diagnóstico aplicado a los cocineros del turismo del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares Holguín.

El Capítulo II contiene consideraciones generales para la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo, la metodología que se propone, con los rasgos que la caracterizan, y los resultados obtenidos en los talleres de reflexión crítica y construcción colectiva y mediante la aplicación parcial de la metodología para evaluar su pertinencia.

Capítulo I: APROXIMACIÓN TEÓRICA Y EMPÍRICA A LA ELABORACIÓN DE LIBROS DE TEXTO EN LA ENSEÑANZA DEL INGLÉS PARA FINES OCUPACIONALES A LOS COCINEROS DEL TURISMO

En el presente capítulo se abordan las posiciones epistemológicas y las tendencias que sustentan la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo. Se efectúa un estudio de la enseñanza del inglés a los cocineros en las EHT; se analizan los documentos rectores que norman la Enseñanza Técnica Profesional (ETP) a los cocineros, la bibliografía disponible para la enseñanza del IFO a estos especialistas y el estado actual de sus necesidades de aprendizaje en IFO.

1.1- Posiciones epistemológicas que sustentan la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo

La enseñanza del inglés como lengua extranjera se ha dividido en dos grandes grupos como lo definen Tom Hutchinson y Alan Waters (1987): Inglés General e Inglés para Fines Específicos (IFE). De acuerdo con los objetivos para los cuales la enseñanza es concebida y estructurada, el IFE se subdivide en dos áreas: el Inglés para Fines Académicos (IFA) y el Inglés para Fines Ocupacionales (IFO). Para establecer estas subdivisiones no solo se considera el contexto sino también el momento en que se da el proceso, si es antes, después o durante la escuela o la práctica laboral.

En el caso del tema que se investiga, los cocineros del turismo estudian el idioma inglés para aplicarlo en su puesto de trabajo, por esta razón en distintos momentos de este estudio se asume IFO, al referirse específicamente al campo de la investigación.

Mackcay y Mountford (1978); Hutchinson y Waters (1987); Strevens (1988); Robinson (1991); Dudley–Evans y St.John (1998); Bueno, V. y Hdez, M. (2002) aportan diferentes definiciones y concepciones del IFE teniendo en cuenta las características de los cursos, el material didáctico y lingüístico, la interacción profesor-estudiante y la metodología a utilizar.

Sin embargo, todos coinciden en que el IFE tributa en primera instancia a las necesidades del estudiante para utilizar el idioma inglés, factor que constituye un incentivo para dar curso a esta investigación; en la cual se asume el criterio de Hutchinson y Waters (1987) cuando consideran que el IFE es un enfoque para el aprendizaje de un idioma que se basa en las necesidades del estudiante.

El IFE surge debido a cambios socio-económicos, por lo que depende en primera instancia de la sociedad: de los individuos, de sus necesidades, motivos y evolución continua de su quehacer cotidiano. El mismo se sustenta en los postulados del Enfoque Comunicativo y no propugna ningún método o metodología en particular, pero sí saca partido de los diferentes procedimientos y técnicas que han aportado los enfoques anteriores.

Hutchinson y Waters (1987) refieren que los cursos de IFO tienen objetivos limitados, y requieren la elaboración de materiales didácticos por parte de los profesores que los imparten, debido al creciente número de especializaciones y a las características del tipo de escuela o enseñanza.

Por la naturaleza de su contenido los cursos de IFE y los materiales didácticos que se seleccionen o elaboren demandan un enfoque interdisciplinario, que dimana de la labor conjunta de profesores del idioma y de las diferentes especialidades.

La autora de esta investigación considera que tanto en el ámbito mundial como nacional, a pesar de su importancia para lograr el éxito en la actuación profesional, la EIFE no ha sido tan específica como la naturaleza de su concepción requiere.

La centralización de aspectos lingüísticos, la pobre adecuación de las habilidades comunicativas requeridas para cada especialidad, la falta de sistematicidad en el diagnóstico; y la carencia de libros de textos y materiales didácticos en general que se ajusten a las necesidades de los estudiantes, han atentado contra la verdadera especificidad de este enfoque.

Galdeano, M. (2001) refiere que los materiales didácticos han sido definidos por Rossi (1966); Parcerisa – Zabala (2000) y García Aretio (2001), quienes acertadamente los denominan medios de apoyo al aprendizaje que transmiten información del saber para lograr los objetivos propuestos en determinada enseñanza. Galdeano, M. (2001) los considera además como un conjunto de informaciones, orientaciones, actividades y propuestas que están contenidos en un determinado soporte: impreso, audiovisual o informático.

Los criterios planteados son pertinentes para esta investigación al reconocer la relevancia de los materiales didácticos para la concreción de los objetivos en un área del saber en específico, y la variedad en cuanto a su diseño, concepción y estructuración que favorecen el aprendizaje en dependencia de las características de cada enseñanza.

Silvestre, Patiño y Hernández Báez (2000) plantean que un libro de texto es aquel que presenta el contenido de la enseñanza de una asignatura y constituye una vía para el cumplimiento de los objetivos básicos de un programa.

Estos autores resaltan como uno de los rasgos esenciales de estos materiales su aporte a la práctica social del hombre; y señalan la diversidad de los mismos, pues cada enseñanza demanda textos básicos, complementarios o aclaratorios. Reconocen además que en dependencia de los objetivos de la asignatura, las características de los estudiantes y el tipo de escuela, el proceso de elaboración de un libro de texto puede influir en el programa, al expresar que es precisamente el autor del libro el que interpreta la concepción de la asignatura y la plasma en el material, por lo que la relación programa-libro de texto no debe asumirse en una sola dirección.

Estos criterios se ajustan a esta investigación por su flexibilidad para la elaboración de libros de texto, considerando que las particularidades de los estudiantes y del tipo de enseñanza impiden la subordinación absoluta de los libros de texto a los programas vigentes, y teniendo en cuenta que el Programa de Inglés para Cocina se encuentra en fase de validación y perfeccionamiento.

Alzate Piedrahita (2008) expone que el concepto de libro de texto es tan general como para incluir otros elaborados y publicados para propósitos educativos, o incluso cualquier libro utilizado en el aula que favorezca el aprendizaje. La misma autora plantea que si se confina el término libro de texto sólo a los libros producidos para el uso en secuencias de enseñanza, entonces se excluyen aquellos que independientemente de la intención del autor viabilizan el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Pupo Ferrás (2006) refiere que los libros de texto para la EIFO están determinados por las necesidades de aprendizaje de los estudiantes, evidenciando los enfoques,

tendencias y métodos de la clase contemporánea y la MELE sin dejar de reflejar los últimos adelantos de la ciencia y la técnica.

Los fundamentos de Alzate Piedrahita (2008) y Pupo Ferrás (2006) se consideran acertados por su adaptabilidad a las necesidades reales de aprendizaje de los estudiantes, y a la dinámica que exige la EIFO para la selección y elaboración de materiales.

En términos generales, la enseñanza de lenguas extranjeras se nutre de teorías, leyes, regularidades y sustentos psicológicos, que le permiten al profesor de idiomas comprender el mundo cognoscitivo de los estudiantes para enriquecer el proceso de enseñanza-aprendizaje de la lengua inglesa, y elaborar materiales didácticos que respondan a las necesidades de aprendizaje de los estudiantes.

Faedo Borges (2003) plantea que la teoría de la actividad verbal de A.A Leontiev (1971) es de gran utilidad para la enseñanza de lenguas extranjeras para comprender la actividad verbal del estudiante como un acto consciente, planificado y activo en contraposición a la corriente conductista.

Los aportes del Enfoque Histórico-Cultural al estudio de la personalidad y el aprendizaje se consideran sustentos de la presente investigación al abordar la relación entre pensamiento y lenguaje, la Zona de Desarrollo Próximo, la Situación Social del Desarrollo, los estudios de las funciones psíquicas superiores y la importancia del diagnóstico.

Al asumir estos paradigmas se hace necesario estudiar las características de la Situación Social del Desarrollo en la edad adulta, y la madurez social y cultural

alcanzada por los estudiantes de lenguas extranjeras mediante un diagnóstico que permita conocer su mundo afectivo, el desarrollo logrado hasta el momento y el que pueden alcanzar, hasta lograr el "Saber Hacer" de forma independiente.

En la edad adulta el proceso de enseñanza es mucho más reducido que en edades anteriores, debido a la restricción del tiempo, el cansancio, las situaciones familiares y laborales que afectan el hábito de estudio y la fuerza de voluntad.

Sin embargo, los adultos tienen más experiencias vividas, es por esto que en este tipo de enseñanza se puede lograr un aprendizaje significativo a través de disímiles aristas de la vida cotidiana; y en particular de las experiencias ocupacionales de los estudiantes de inglés, partiendo siempre del diagnóstico de sus necesidades y potencialidades.

El diagnóstico pedagógico es "el proceso que permite conocer la realidad educativa con el objetivo primordial de pronosticar y potenciar el cambio educativo a través de un accionar que abarque como un todo las diferentes aristas del objeto a modificar".
González Soca (2005).

El diagnóstico constituye una fuente de ayuda para determinar los objetivos, los contenidos, los métodos, las formas de organización del proceso, los estilos de aprendizaje, y los materiales para favorecer las **necesidades**, aspiraciones e intereses que se detecten.

El análisis de las **necesidades** constituye una primicia para ayudar a priorizar y determinar de forma correcta los objetivos fundamentales, y seleccionar o elaborar los materiales que deben utilizarse en cada caso específico.

Las necesidades de aprendizaje en idioma inglés de los cocineros del turismo están determinadas por las necesidades de comunicación con los clientes en sus entornos laborales.

En términos generales, las necesidades, intereses y aspiraciones de los estudiantes en la enseñanza de lenguas extranjeras constituyen conceptos claves para potenciar el aprendizaje significativo y desarrollador.

Los representantes del Enfoque Cognitivo Ausubel y Bruner (1983), opinan que la esencia de un aprendizaje significativo reside en que las ideas expresadas simbólicamente son relacionadas de modo no arbitrario y sustancial con lo que el alumno ya sabe; enfatizando el papel activo del sujeto en el proceso de enseñanza-aprendizaje, cuyas acciones dependen de las representaciones que él mismo ha elaborado a partir de las relaciones previas en su contexto de actuación. Abogan además por orientar la educación a lograr el desarrollo de habilidades a través de la solución de problemas.

Vigotsky y los seguidores del Enfoque Histórico-Cultural, referenciados por Ramírez Berdud (2004), consideran que el aprendizaje es significativo porque tiene sus raíces en la actividad social, en experiencia externa compartida, esto propicia el desarrollo de las funciones psicológicas superiores a través de la práctica, la interacción y la cooperación.

En las clases de idiomas se deben utilizar materiales didácticos que contengan ejercicios con situaciones problémicas, que estimulen el desarrollo del pensamiento del estudiante a través de la integración de los conocimientos lingüísticos con las situaciones y los problemas a resolver. Para el estudiante su aprendizaje es significativo

cuando logra establecer nexos entre los nuevos conocimientos y la experiencia acumulada.

Castellanos Simons (2002) se refiere al aprendizaje desarrollador como "aquel que garantiza en el individuo la apropiación activa y creadora de la cultura, favoreciendo el desarrollo de su autoperfeccionamiento constante, de su autonomía y autodeterminación, en íntima conexión con los necesarios procesos de socialización, compromiso y responsabilidad social."

El aprendizaje de una lengua extranjera es desarrollador cuando el estudiante se comunica haciendo uso de la misma, partiendo de sus potencialidades y necesidades de comunicación; y estableciendo nexos entre estas necesidades y los conocimientos y habilidades idiomáticas para aplicarlos de forma activa y creadora, y de esta manera satisfacer las nuevas necesidades de comunicación que surgen en su interacción social.

En la enseñanza de lenguas extranjeras para fines ocupacionales se promueve un aprendizaje significativo y desarrollador, con la utilización de materiales didácticos que se adapten al perfil socio profesional de los estudiantes, y ejercicios que permitan diagnosticar las potencialidades de los sujetos que participan en el proceso de aprendizaje del idioma.

El **perfil socio profesional** "es aquel que recoge los rasgos o características propias del contenido de la profesión u ocupación, y el sistema de relaciones que implica al individuo a insertarse adecuadamente en su contexto de actuación en la sociedad, respondiendo a sus principales demandas, exigencias, necesidades, intereses y aspiraciones personales". Ramírez Berdud (2004).

El criterio fundamental para determinar estos perfiles es la consideración de las necesidades, intereses y aspiraciones personales de los estudiantes-trabajadores relacionados con sus esferas de actuación, los cuales no son estáticos, cambian o se modifican. Desde el punto de vista idiomático, este carácter dinámico influye en la elaboración de materiales y en la formación y desarrollo de las habilidades del idioma.

Medina Betancourt, A. (2006) considera que a efectos del Enfoque Comunicativo, al referir las habilidades lingüísticas, se utiliza el término habilidades comunicativas; enfatizando que después de la década de los 80 autores como Brumfit, Ch. (1985); Abbott, G. (1989); Byrne, D. (1989); Ehrlich, M. (1990); Terroux, G. (1991); Brown, H. (1994); Carmenate, L. (2001); Antich, R. (1986); Byrne, D. (1989); Brown, H. (1994) y Pujol-Breche, M. (1994) se refieren a las habilidades de comprensión auditiva, comprensión lectora, expresión oral y expresión escrita para significar que las mismas requieren de una comprensión y expresión desde diferentes perspectivas.

Estas últimas denominaciones se asumen en esta investigación por reflejar con exactitud la función, el contenido y la dinámica que caracteriza a cada una de las habilidades y su significación desde el punto de vista didáctico.

Medina Betancourt, A. (2006) acertadamente plantea que "La habilidad de expresión oral ha ido ganando en importancia en la enseñanza de lenguas extranjeras. Su formación y desarrollo implica dos habilidades: una receptiva (la audición) y otra productiva (la expresión oral). Por tanto, es un proceso dual que incluye al hablante (que codifica el mensaje) y al oyente (que decodifica el mensaje). Es lógico que se trata de un proceso interactivo en el cual, de manera dinámica, se intercambian los roles".

Las habilidades de expresión oral y comprensión auditiva constituyen las habilidades que condicionan la comunicación oral, y a través de ellas los individuos se socializan entre sí y con su entorno, utilizando el lenguaje verbal y extra verbal.

El cocinero del turismo interactúa con el cliente extranjero en sus esferas de actuación haciendo uso de la expresión oral, por lo que esta constituye la habilidad rectora, y coincidiendo con el criterio del autor citado, se deriva la comprensión auditiva. Son precisamente estas habilidades las que proporcionan la comunicación entre el cliente y el cocinero.

Consecuentemente, la EIFE requiere un análisis de necesidades que delimite el conocimiento lingüístico y las habilidades a tratar. El éxito en el inglés de especialidad está relacionado con la habilidad de usar el lenguaje para comunicarse en un área determinada. Dudley-Evans y St John (1998).

Refiriéndose a este tipo de enseñanza, Strevens (1988) declara que se deben adaptar los elementos lingüísticos a las actividades específicas propuestas en relación con la sintaxis, la semántica y el discurso.

Por otra parte, Dudley–Evans y St.John (1998) son del criterio de que el IFE está centrado en el lenguaje, la gramática, el léxico registro, las habilidades y el discurso.

Lo abordado anteriormente influye en el desarrollo del lenguaje y en el enriquecimiento del vocabulario en lo que cada individuo considera específico en su devenir ocupacional. En términos generales, el lenguaje constituye la vía para comunicar ideas, deseos y emociones. Sin embargo, en el lenguaje especial o específico se hace uso del mismo para transmitir información del conocimiento.

Las **funciones comunicativas** que se enseñan en los cursos de la EIFE dependen de las situaciones en las que participarán los estudiantes y los papeles que desempeñan en la comunicación en un área del saber en específico.

Las **estructuras gramaticales** en la EIFE se basan en el principio de la gradación de las mismas, de lo más simple a lo más complejo. La mayor o menor importancia que se le dé a la gramática depende del nivel de inglés del alumno, y de la prioridad en lo referido a la precisión gramatical o a la fluidez al utilizar la lengua, como declaran Dudley-Evans y St John (1998).

Estos autores refieren que los tiempos verbales se deben estudiar según la frecuencia con la que aparezcan en las situaciones reales que sean de importancia para los estudiantes en sus puestos de trabajo.

Dudley-Evans y St John (1998) señalan que en la enseñanza del inglés de especialidad es muy importante crear actividades para trabajar el **vocabulario** dentro de un contexto y no de forma aislada. La autora considera que el contexto no debe ser otro que su propio entorno laboral.

Aunque estos autores admiten que la enseñanza del vocabulario en inglés de especialidad sigue las mismas directrices que en el Inglés General, apuntan la distinción entre el vocabulario que se necesita para la comprensión y el que se precisa para la producción.

Dentro de la comprensión ratifican que son importantes las actividades de inferencia del significado del vocabulario a partir del contexto o de la estructura de la palabra,

mientras que para la producción son recomendables, por ejemplo, los ejercicios de asociación de significado de palabras.

El trabajo con la **pronunciación** constituye un subsistema de la lengua que debe practicarse para el tratamiento a la expresión oral, teniendo en cuenta los elementos segmentales y suprasegmentales relacionados con las funciones comunicativas, la gramática y el vocabulario estudiados.

Finocchiaro, M. y Brumfit, Ch. (1989) resumen lo planteado al considerar que los materiales que se seleccionen o elaboren deben basarse en el principio de gradación de las estructuras, potenciando la sistematización de las funciones comunicativas, la pronunciación, la gramática y el vocabulario

Alcaraz Varó (2000) refiere que los diferentes aspectos lingüísticos se integran en las distintas habilidades comunicativas. Sugiere además que según las necesidades de los estudiantes en la planificación de un curso de inglés de especialidad o en la elaboración de libros de texto, si no se enfatizan las cuatro habilidades, se tratará la habilidad o habilidades más relevantes.

La autora coincide con Hutchinson y Waters (1987) cuando plantean que el hecho de dividir las no significa que deban tratarse de forma independiente, sino que un enfoque de integración de todas ellas, o al menos dos o tres, es lo más aconsejable; lo que pone de manifiesto el enfoque sistémico de la enseñanza.

En el caso de los cocineros del turismo, las habilidades de comprensión de lectura y escritura constituyen un medio para lograr la expresión oral y la comprensión auditiva

como habilidades rectoras, por lo que las primeras se conciben intrínsecamente en cada curso o material que se proponga.

Para la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo, se considera oportuna la descripción del Perfil Didáctico-Comunicativo Socio Profesional del Turismo descrito por Ramírez Berdud (2004) mediante los siguientes parámetros:

Los contextos de actuación están dados fundamentalmente en instituciones hoteleras, gastronómicas, áreas de exposición y convenciones. Los tipos de relaciones que se establecen son oficiales, determinadas por las funciones sociales de los individuos.

La motivación discursiva está condicionada por la necesidad de prestar y recibir servicios. Los canales de transmisión de la información son el auditivo y el visual. El tipo de lenguaje que predomina es formal y dialogado, para la comunicación oral. El tipo de texto que se utiliza en este perfil es el interaccional fundamentalmente. El tema a tratar está determinado por los servicios que se prestan.

De las funciones comunicativas fundamentales que se incluyen en este perfil se considera que las que más se adaptan a las situaciones comunicativas reales en el entorno laboral de los cocineros del turismo son las siguientes: presentarse formalmente, disculparse, preguntar procedencia, ordenar en un restaurante, hablar sobre comida.

Ramírez Berdud (2004) plantea además como formas gramaticales posibles en este perfil al presente simple, al futuro, los verbos modales, la voz pasiva y las oraciones condicionales.

Sin embargo, la autora de referencia enmarca su estudio en aspectos lingüísticos generales para la enseñanza del inglés a los trabajadores del turismo, por lo que no satisface por completo las necesidades comunicativas específicas de los cocineros.

La metodología o didáctica especial de la enseñanza de lenguas extranjeras junto a la teoría de la enseñanza o didáctica general revela las leyes de la enseñanza-aprendizaje a partir de las cuales se determinan el objetivo, el contenido, los métodos y los medios para formar en los estudiantes hábitos y habilidades al mismo nivel de los conocimientos adquiridos.

Antich, R. y cols (1988) plantean los siguientes principios de la MELE , que condicionan el papel determinante de la comunicación oral en el proceso de formación y desarrollo de habilidades, y contribuyen a elaborar materiales que se acerquen lo más posible a una comunicación real, de modo que se relacione la materia con las necesidades percibidas:

- La concepción de la lengua como medio de comunicación: se sustenta en la idea de que en la enseñanza de lenguas extranjeras la comunicación tiene que ser a la vez objetivo y vehículo de la enseñanza.
- La funcionalidad como criterio rector para la selección del material lingüístico: establece la necesidad de elegir lo más útil y funcional, de acuerdo con los temas escogidos y con la plenitud con que sirven a situaciones reales de comunicación.
- El reconocimiento de la primacía del lenguaje oral: esto implica concederle prioridad a la formación de los mecanismos de comprensión auditiva y expresión oral.
- La presentación temático-situacional del material: la concepción del lenguaje como medio de comunicación exige que el material lingüístico sea presentado de modo que

refleje su empleo en la comunicación real, y permitiendo a los estudiantes la utilización práctica de la lengua que aprenden.

- La competencia comunicativa como objetivo final de la enseñanza de lenguas: la competencia comunicativa depende en gran medida de la formación y el desarrollo de las habilidades comunicativas, es por esto que todo material didáctico que se elabore o escoja debe tributar a estas habilidades.

El Enfoque Comunicativo, liderado por Finnochiaro, M. y Brumfit, Ch. (1989) integra los elementos positivos de los métodos tradicionales de la enseñanza de idiomas, influyendo de forma novedosa en el papel del profesor y los estudiantes en el aprendizaje comunicativo de una lengua extranjera.

Este enfoque es contentivo de principios que complementan la Metodología de Enseñanza de Lenguas Extranjeras. En estos principios se hace énfasis en estimular al estudiante a que utilice la lengua extranjera como vía de comunicación mediante situaciones reales, se le da más importancia al significado y al uso del idioma dentro de un contexto particular específico que a la simple manifestación de estructuras, estimulando el protagonismo del estudiante en cada una de las tareas y propiciando su independencia cognoscitiva; se aboga además por la flexibilidad al manejar y corregir los errores.

En su fase sistémico-comunicativa, se ha centrado en la enseñanza-aprendizaje de la pronunciación, el vocabulario, la gramática, los estilos funcionales y diferentes registros de la lengua, sin descuidar el énfasis en la comunicación. El estudio de las estructuras y las formas de la lengua no se realiza como un fin sino como un medio para la formación de hábitos y habilidades.

La Metodología de la Enseñanza de Lenguas Extranjeras y los principios del Enfoque Comunicativo convergen al considerar el proceso de enseñanza-aprendizaje de la comunicación oral de una lengua extranjera como un acto consciente, promoviendo un aprendizaje cooperativo, utilizando juegos de roles, solución de problemas, conversaciones a título personal, simulaciones, ejercicios de vacío de información; sin obviar los errores que pueden interferir en la comunicación y que deben corregirse con tacto y en un ambiente agradable y propicio, teniendo en cuenta las relaciones interpersonales, el lugar de los hechos, el momento de la acción y el propósito comunicativo.

Este último aspecto está muy relacionado con los principios básicos de aprendizaje del inglés que propone la EIFE. Hutchinson y Waters (1987) plantean que el aprendizaje de la lengua es un proceso de toma de decisiones, de ahí la necesidad de involucrar a los estudiantes en el mismo.

El aprendizaje es una experiencia emocional, por esta razón los autores antes mencionados plantean que es necesario el trabajo en parejas y en grupos, poner énfasis en el proceso, por supuesto sin descuidar el resultado, hacer de la metodología o materiales a aplicar algo de interés, que divierta y motive por su variedad.

Hutchinson y Waters (1987) y Robinson (1991) no establecen diferencias significativas entre la metodología del Inglés General y la EIFE; y coinciden en elaborar actividades basadas en situaciones comunicativas reales relacionadas con las ocupaciones de los estudiantes.

Dudley-Evans y St. John (1998) consideran que la enseñanza del inglés de especialidad utiliza una metodología diferente de la que se usa en la enseñanza del Inglés General, al señalar como "metodología" la interacción entre el profesor y los estudiantes.

Para esta investigación se consideran válidos los criterios de Hutchinson y Waters (1987), quienes abogan por una metodología centrada en las necesidades de aprendizaje del estudiante al mismo tiempo que se tiene en cuenta la situación meta en la que estos tienen que utilizar el inglés. Estos investigadores opinan que la metodología del inglés de especialidad no presenta ninguna diferencia significativa respecto a la que se utiliza en un curso del Inglés General.

Consecuentemente, se considera que en la MELE debe prevalecer la comunicación y el aprendizaje significativo y desarrollador en un entorno agradable, social y cooperativo, y en la EIFE se debe potenciar un equilibrio entre el conocimiento de la disciplina específica del estudiante y su conocimiento de la lengua inglesa.

Las posiciones de la psicología, la lingüística y la didáctica analizadas evidencian que existen fundamentos teóricos para la elaboración de libros de texto para la EIFE. Sin embargo, estas teorías abordan de manera sucinta el campo de esta investigación.

1.2- Tendencias que sustentan la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo

En la búsqueda de concepciones teóricas relacionadas con el campo de esta investigación, se distinguen las ofrecidas por expertos en la didáctica y en la enseñanza de lenguas extranjeras. Silvestre Oramas y cols (2000) abordan las siguientes consideraciones para la elaboración de libros de texto:

- En la elaboración de libros de texto para adultos es primordial tener en cuenta el nivel de escolaridad, el tipo de trabajo que desempeñan, las características socio-culturales de la comunidad y de la casa.
- Es importante considerar el contenido textual y extra textual, y utilizar instrucciones que den un carácter interactivo al material, que permitan a los estudiantes estudiar por sí solos y auto controlar su asimilación; el peso de los libros de texto depende de las características y objetivos de la asignatura y la edad de los estudiantes.
- La estructura, descripción y orientaciones deben ser breves y se deben delimitar los conocimientos precedentes que deben tener los estudiantes que van a interactuar con el material.
- La derivación del contenido debe realizarse a partir del fin y del objetivo de la educación y su concreción en el nivel y el tipo de escuela, teniendo en cuenta el análisis integral de la disciplina a la que tributa, y posibilitando un aprendizaje significativo y desarrollador.
- Las preguntas, tareas y ejercicios que se propongan deben contribuir a que los estudiantes asimilen, consoliden y auto controlen su conocimiento de manera activa y creadora.

Silvestre Patiño y Hernández Báez (2000) plantean que las funciones de los libros de texto han sido definidas por W. Okón (1966); Ruiz A.A (1991) y D. Zuev (1987) (Anexo 1). A su vez, de la sistematización realizada proponen funciones de los libros de texto. De estas se consideran válidas para el campo de esta investigación las siguientes:

educativa, instructiva, desarrolladora, lógico-orientadora, sistematizadora, estimuladora-motivacional.

La integración de estas funciones conlleva a un aprendizaje desarrollador, potenciando el autocontrol, la independencia cognoscitiva de los estudiantes y la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos, conduciendo al estudiante a planos superiores del conocimiento a través del vínculo de lo cognitivo y lo afectivo.

El Orientador 14 de la Maestría en Ciencias de la Educación establece que en lo referido a resultados investigativos para la elaboración de materiales docentes se debe considerar su **estructura, organización** y la **función**, demostrando el carácter de sistema que caracteriza la relación entre cada una de sus partes.

Estas directrices no refieren las especificidades de los materiales didácticos para la enseñanza de lenguas extranjeras. Sin embargo, son aplicables al campo de la presente investigación al considerarse que la determinación de la estructura, organización y las funciones de los libros de texto contribuyen a la concreción de los objetivos para los cuales se elaboran.

En la selección o elaboración de materiales para la EIFE, Hutchinson y Waters (1987) proponen tres posibilidades: elegir entre los materiales disponibles, modificar los existentes o elaborar materiales propios. Para la última opción presentan un modelo partiendo de la definición de los objetivos y del estímulo en correspondencia con las necesidades de los estudiantes, para la posterior determinación de los contenidos lingüísticos y la concreción de la tarea comunicativa. Este modelo es general para la EIFE y no incluye la preparación previa del profesor en lo referido a las características

del perfil ocupacional, aspecto que se considera necesario para la elaboración de materiales para la EIFO a los cocineros en particular.

Dudley-Evans y ST. John (1998) plantean las siguientes concepciones en lo referido a la elaboración de materiales en general:

- La autenticidad y la finalidad de los textos que se utilizan en una situación determinada son elementos claves a considerar.
- El material dependerá de los objetivos, el nivel de idioma de los estudiantes y el enfoque que se desee dar.
- Los materiales deben implicar al estudiante para que reflexione y use el idioma.

Consecuentemente, la motivación y el estímulo se consiguen utilizando materiales que planteen retos alcanzables, es decir, deben ofrecer información nueva, siempre basada en la experiencia y conocimientos previos del alumno. La finalidad y la conexión con la realidad cotidiana del estudiante y su entorno laboral son factores que siempre deben estar presentes.

Finocchiaro, M y Brumfit, Ch (1989) realizan aportes sustanciales a la elaboración de libros de texto para la enseñanza de lenguas extranjeras, y abogan por un enfoque interdisciplinario y por la flexibilidad metodológica para que el profesor, entre otras opciones elabore material propio. Estos autores consideran en primera instancia las necesidades de los estudiantes, la edad y el conocimiento precedente de los mismos.

Acertadamente, sugieren los siguientes aspectos para elaborar los libros de texto (traducción de la autora):

- Analizar el nivel de los estudiantes en el idioma meta y sus necesidades.

- Seleccionar las funciones a enfatizar.
- Identificar los temas a tratar teniendo en cuenta la edad y las necesidades.
- Especificar las funciones comunicativas apropiadas y los patrones estructurales.
- Compilar o elaborar materiales audiovisuales.
- Proporcionar el vínculo de los materiales con los recursos disponibles en la escuela y en la comunidad para lograr un enfoque interdisciplinario.
- Clasificar las actividades y tareas para la interpretación y el desempeño de los estudiantes propiciando el trabajo individual, en pareja y en grupo.
- Evaluar los avances de los estudiantes para conocer la efectividad de los materiales empleados. Estos autores proponen los siguientes segmentos básicos para la estructuración de libros de texto para la enseñanza de idiomas:

Tabla 1: Segmentos básicos de los libros de texto

Segmentos básicos	Consideraciones
Título	describir las funciones comunicativas
Presentación de la situación comunicativa	incluir diálogos que contengan de diez a quince intervenciones
Práctica de la pronunciación	incluir elementos segmentales y suprasegmentales
Estudio de las expresiones comunicativas	potenciar la práctica repetitiva y en parejas
Estudio y práctica de estructuras gramaticales	concebirse con propósitos comunicativos
Estudio y práctica del vocabulario	vincularlo a las expresiones comunicativas
Estímulo a la expresión oral	ejercicios de comprensión auditiva, práctica guiada, trabajo en parejas, grupos y juegos de roles

En términos generales, estas consideraciones de Finocchiaro, M. y Brumfit, Ch. (1989) se asumen en esta investigación pues su carácter flexible, su orientación para la

concepción de propuestas centradas en las necesidades de los estudiantes, y la estructuración y organización dinámica y sistémica de los contenidos lingüísticos coinciden con las particularidades que exige la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo. Sin embargo, estos autores no aportan un modelo, metodología o procedimientos específicos que se correspondan con el campo de esta investigación.

Pupo Ferrás (2006) propone un procedimiento general para el proceso de gestión de la formación idiomática a los transportistas del turismo, que incluye dos procedimientos específicos de los que se consideran apropiadas para esta investigación tres etapas: la destinada al diagnóstico de las Necesidades Básicas de Aprendizaje de los estudiantes, la que describe el entrenamiento del profesor en el puesto de trabajo, y la referida a la elaboración de materiales didácticos. De esta última etapa, dada su relación con los enfoques de la EIFE pueden aplicarse las siguientes consideraciones al objeto de esta investigación:

- La elaboración de materiales didácticos para la EIFE debe concebirse partiendo de los resultados del diagnóstico aplicado, se sustenta en un enfoque sistémico-comunicativo, y está centrada en las necesidades comunicativas de los estudiantes en sus entornos laborales.
- Los materiales didácticos pueden ser enriquecidos por los estudiantes.
- Las unidades de los libros de texto se dividen en diferentes secciones, donde se trabaja con las cuatro habilidades del idioma y los tres planos de la lengua, haciendo énfasis en las habilidades de expresión oral y la comprensión auditiva.

- La lectura y la escritura constituyen medios para ganar en información y así poder expresarse de forma oral sobre temas inherentes a los entornos laborales de los trabajadores del turismo.

La misma autora expone un procedimiento para la organización académica de la Formación Idiomática Ocupacional de los transportistas del turismo (Anexo 2), dividido en etapas de las que se consideran adecuadas para este estudio la relacionada con el perfil ocupacional, y la selección de los materiales; pues para adecuar los materiales didácticos para la EIFO a las necesidades de aprendizaje se deben considerar el objeto de la profesión, las esferas y el modo de actuación; así como la bibliografía disponible para este tipo de enseñanza.

Sin embargo, Pupo Ferrás (2005,2008) no vincula en sus procedimientos las teorías de aprendizaje a la EIFO y las características de los ejercicios para favorecer el aprendizaje desde el puesto de trabajo. Además, en su procedimiento específico intercala el diseño del programa y el de los materiales en una misma etapa; y el diseño o estudio del programa se considera pertinente para el estudio del perfil ocupacional de manera que viabilice elaborar los materiales. En términos generales, estos resultados se basan en el proceso de gestión de la formación idiomática en las empresas transportistas del turismo, por lo que están concebidos para otros contextos y con otros propósitos, y no satisfacen las demandas de la EIFO para la elaboración de libros de texto destinados a los cocineros del turismo.

Los fundamentos ofrecidos por expertos en la lingüística, la didáctica y la MELE y las concepciones de Pupo Ferrás (2006,2008); así como las limitaciones de estos aportes para la EIFO a los cocineros del turismo, evidencian la necesidad de adecuar sobre

bases científicas estas consideraciones a las peculiaridades de la enseñanza del inglés a los cocineros del turismo para la confección de una metodología que favorezca la elaboración de libros de texto para la EIFO a estos especialistas. De acuerdo con el objetivo de este estudio se considera oportuno exponer las características que se asumen en lo referido a la concepción de una metodología, de acuerdo con los criterios planteados por investigadores del Centro de Estudios “Félix Varela”.

- Una metodología estudia la dirección de un proceso sobre la base de leyes que rigen su comportamiento.
- Constituye un resultado derivado de una investigación científica que contribuye a la solución de un problema.
- Está compuesta por etapas, fases, acciones o pasos los cuales pueden recibir diferente denominación, en dependencia del objeto que se investiga y que concatenados de una manera particular conforman un todo sistémico.
- Incluye el objetivo que se pretende alcanzar, los elementos que intervienen en su estructura, y la descripción de los pasos o acciones a seguir en la instrumentación de los componentes que conforman las etapas y fases.

1.3- El proceso de enseñanza–aprendizaje del inglés a los cocineros en las Escuelas de Hotelería y Turismo

La enseñanza del inglés de los cocineros del turismo se analiza teniendo en cuenta las diferentes etapas de desarrollo por las que ha transitado este proceso desde el surgimiento de la Escuela de Cubanacán hasta la actualidad, lo que se resume en la siguiente tabla:

Tabla 2: Etapas de la enseñanza idiomática a los cocineros del turismo en las EHT

Período	Fecha	Características de la enseñanza idiomática
Primera etapa	1988-1996	<ul style="list-style-type: none">- Enfoque estructuralista- Exigencias del estudio del francés- Se imparten cursos para el primer nivel de inglés- Se trabajaban las cuatro habilidades del idioma- Grupos heterogéneos- Bibliografía común para todas las especialidades
Segunda etapa	1997 -2005	<ul style="list-style-type: none">- Enfoque comunicativo- No se contempla el IFO- Se trabajaban las cuatro habilidades del idioma- Grupos heterogéneos-Búsquedas permanentes de materiales didácticos que tributaran a las necesidades de los estudiantes.- Bibliografía descontextualizada
Tercera etapa	2006-2008	<ul style="list-style-type: none">-Enfoque centrado en las necesidades de aprendizaje-Cambios y perfeccionamiento de los planes y programas de estudio- Exigencias para el estudio de IFO- Se enfatiza la habilidad de expresión oral- Los grupos se conforman por especialidades- Tendencia para el aprendizaje desde el puesto de trabajo-Carencia de bibliografía especializada

Actualmente, la enseñanza idiomática en las EHT tiene dos aristas fundamentales: la formación básica y la capacitación ramal (Anexo 3). La primera incluye el inglés con fines académicos, dirigido a los fines ocupacionales; y la segunda está enfocada a la EIFO, con predominio de la tendencia de la enseñanza de idiomas desde el puesto de trabajo.

Formación del cocinero del turismo

La formación del cocinero consta de tres etapas, en la primera se forma como Elaborador de Alimentos, en la segunda como Cocinero B y en la tercera como Cocinero A. Cada etapa está organizada por ciclos que tributan a la formación en la escuela y otra en la empresa, en este último se reafirma lo aprendido en la escuela. Al

término de cada ciclo, se realiza un examen integral de los conocimientos adquiridos en todas las asignaturas, donde está presente el componente de idiomas. La enseñanza desde el puesto de trabajo se concibe siguiendo las directrices que establece el documento curricular F-06, del Perfil de Formación Cocina (Anexo 4). Este documento es contentivo de conceptos que se deben considerar para la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo. Uno de los modos de actuación del cocinero explicita la comunicación en un idioma de uso internacional (inglés o francés según las necesidades del territorio), aspectos y técnicas de su profesión, así como del sector donde trabaja, fomentando las relaciones interpersonales de trabajo en grupo.

Las **esferas de actuación** constituyen un elemento significativo para la presente investigación, pues el entorno laboral de estos especialistas condiciona las situaciones comunicativas que pueden ocurrir en cada una; esto exige la elaboración de libros de texto que respondan a esta dinámica que caracteriza la enseñanza de idiomas a los cocineros en las EHT.

Programa de inglés para los cocineros del turismo

En este documento se detallan los contenidos que debe dominar un cocinero para lograr expresarse oralmente de forma comprensible sobre situaciones propias de su desempeño laboral, y para lectocomprender la bibliografía relacionada con su profesión (Anexo 5).

El programa enfatiza la expresión oral en IFO. Sin embargo, existen situaciones relacionadas con las esferas de actuación en lo referido a la interacción de estos

especialistas con los clientes que no se contemplan, al igual que aspectos relacionados con la cultura culinaria.

En el programa se relacionan además los contenidos lingüísticos necesarios en las áreas de gramática, pronunciación, vocabulario y discurso, para cumplir los objetivos propuestos, tomando como base los descriptores idiomáticos para la especialidad de Cocina; que establecen como requisito comprender el lenguaje hablado y responder con profesionalidad a las necesidades comunicativas en su entorno laboral.

El programa vigente está en fase de validación y ofrece flexibilidad para que el profesor seleccione la bibliografía y los materiales adecuados a las necesidades de aprendizaje de los estudiantes, y vinculados con la especialidad; para esto se hace necesario un análisis de la bibliografía disponible para este tipo de enseñanza.

Bibliografía disponible para la EIFO a los cocineros del turismo

La bibliografía disponible para la EIFO a los cocineros del turismo y los libros de texto que recomienda el programa son comunes para todas las especialidades: los textos Five Star y Highly Recommended y las series Spectrum, Interchange y Enterprise, los cuales destinan solo algunas unidades a las funciones comunicativas y el vocabulario de las especialidades de Servicios Gastronómicos y Cocina, pues fueron creados para otros contextos sociales y otras esferas de actuación. (Anexo 6)

Estos materiales están destinados para la enseñanza del inglés para adolescentes, jóvenes, y adultos. Se pueden utilizar en la etapa de socialización, sin embargo contienen escasamente el vocabulario técnico y las situaciones específicas que ocurren en las esferas de actuación de los cocineros y en la interacción de estos con los

clientes. Por estas razones el cocinero no se ve reflejado como protagonista de la comunicación.

En cuanto a la enseñanza de idiomas en el puesto de trabajo a los cocineros, el Documento Curricular Base F-06, para el Perfil de Formación Cocina norma que además de los materiales analizados, se debe impartir masivamente la serie *IdioMás*, destinando como mínimo dos horas semanales para la realización de consultas.

Se considera de utilidad la serie *IdioMás* para promover la socialización en idioma inglés por parte de los cocineros del turismo. Sin embargo, estos no siempre tienen acceso a la tecnología para utilizar esta serie, la que además no está enfocada a la EIFO.

El cuaderno de trabajo correspondiente al ciclo de especialización para cocina de la serie *IdioMás* contribuye al aprendizaje del IFO de los cocineros. Sin embargo, debido a la estructura y organización de este tipo de material didáctico los ejercicios demandan la utilización de la tecnología para el aprendizaje del idioma. Además, no se incluyen diálogos contextualizados en las esferas de actuación de los cocineros y la dinámica de los ejercicios que se presentan no facilita el aprendizaje de idiomas desde el puesto de trabajo.

Existe una contradicción inherente a la ETP que se vincula al proceso de enseñanza-aprendizaje del IFO a los cocineros del turismo, pues la escasa bibliografía disponible para esta enseñanza atenta contra la EIFO a los cocineros, lo que obstaculiza la integración entre la escuela y la entidad laboral. Esto evidencia la necesidad de elaborar materiales para contrarrestar las contradicciones que ocurren entre las disponibilidades

materiales de las EHT y las necesidades que surgen en la interacción de los cocineros en sus esferas de actuación.

Estado actual de las necesidades de aprendizaje en Inglés para Fines Ocupacionales en los cocineros del turismo

El tema que se defiende en esta investigación forma parte de la Estrategia para la Gestión de la Formación Idiomática Ocupacional de los Recursos Humanos del Turismo en el Destino Holguín, que establece acciones destinadas a la realización de un diagnóstico idiomático a los trabajadores directos al servicio con el cliente en las empresas del destino; y la determinación de los objetivos del proceso formativo, tomando como punto de partida los objetivos de la instalación, y los calificadores de cargos, así como su derivación de acuerdo con cada puesto de trabajo para satisfacer las necesidades de aprendizaje.

En consecuencia, la investigadora forma parte del equipo de profesores que aplicó el diagnóstico a los trabajadores del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares Holguín, dedicándose específicamente a la asesoría idiomática y a la determinación de las necesidades de aprendizaje en IFO de los cocineros del turismo en las distintas esferas de actuación.

Se tomó una muestra de 66 cocineros del citado Grupo Empresarial. Para conocer las necesidades de aprendizaje en IFO se consideró pertinente aplicar encuestas a estos especialistas (Anexo 7), observaciones en sus esferas de actuación (Anexo 8), y un cuestionario para determinar sus necesidades de aprendizaje en función del comportamiento de la expresión oral en IFO (Anexo 9), teniendo en cuenta las funciones comunicativas, el vocabulario, la gramática (Anexo 10), y los elementos de

pronunciación en correspondencia con las características de los intercambios comunicativos de los cocineros con los clientes. De los resultados obtenidos en la aplicación de estos instrumentos (Anexos del 11 al 13), se derivan las siguientes regularidades:

- El 70% de los cocineros diagnosticados reconoce la necesidad de aprendizaje de idioma inglés para su desempeño en las esferas de actuación, y un 30% no lo considera necesario por la poca afluencia a esas entidades turísticas de clientes que se comunican en idioma inglés.
- El 75.8% de los cocineros diagnosticados ha cursado estudios de inglés. Sin embargo, al evaluar el comportamiento de la expresión oral en IFO en su interacción con los clientes y en la aplicación del cuestionario se evidenciaron limitaciones para el logro del propósito comunicativo mediante la expresión oral en IFO.
- Las dificultades en la pronunciación y en la comprensión auditiva en situaciones específicas de su entorno laboral obstaculizan la expresión oral en IFO.
- Existen dificultades para entablar una conversación con un cliente en idioma inglés utilizando las funciones comunicativas necesarias para estos intercambios comunicativos.
- Es escaso el dominio de vocabulario técnico relacionado fundamentalmente con los cortes, métodos y técnicas de cocción.
- Es pobre el conocimiento de aspectos de la cultura culinaria.
- Es limitado el dominio de las estructuras gramaticales necesarias para la expresión oral en IFO.

- Las situaciones comunicativas que más dificultad ofrecen a estos especialistas son las relacionadas con la descripción de recetas y la atención a las quejas referidas a la alimentación.
- Existen insatisfacciones en relación con los materiales utilizados para el aprendizaje del IFO, al referir que los mismos no se ajustan a sus necesidades reales de aprendizaje y sus potencialidades.

El análisis del proceso de enseñanza-aprendizaje de la EIFO a los cocineros del turismo evidencia que el dominio de la expresión oral en IFO constituye un requisito indispensable en su perfil ocupacional. Este proceso se caracteriza además por la contradicción existente entre la bibliografía disponible para la EIFO y las necesidades comunicativas de los cocineros en sus esferas de actuación, lo que evidencia la necesidad de elaborar materiales que respondan a las limitaciones detectadas.

Conclusiones Parciales

1. El estudio teórico – referencial realizado en el marco de esta investigación ha revelado que la Enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a cocineros del turismo adolece de bibliografía que tribute a las necesidades de aprendizaje de acuerdo con las esferas de actuación.
2. El diagnóstico aplicado a cocineros del Turismo del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares, ha demostrado las limitaciones que presentan en su interacción con los clientes en las diferentes esferas de actuación, enfatizadas por las insuficiencias para el logro del propósito comunicativo mediante la expresión oral en IFO en estos intercambios comunicativos.

3. Una profunda revisión de la bibliografía internacional y nacional especializada en la elaboración de libros de texto, evidencia que existe una base teórica que refiere elementos generales relacionados con el tema que se investiga, observándose limitaciones asociadas al campo de investigación. Las concepciones estudiadas que contemplan la elaboración de libros de texto, presentan un carácter general y no consideran las particularidades de la EIFO a los cocineros en sus esferas de actuación. Esto demuestra la necesidad de concebir una metodología que favorezca la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo.

Capítulo II: METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE LIBROS DE TEXTO EN LA ENSEÑANZA DEL INGLÉS PARA FINES OCUPACIONALES A LOS COCINEROS DEL TURISMO

El presente capítulo contiene consideraciones generales para la elaboración de libros de texto para la enseñanza del IFO a los cocineros del turismo, una síntesis de los fundamentos de la metodología; las fases, etapas y acciones que la conforman, y los resultados obtenidos para evaluar la pertinencia de la propuesta.

2.1- Consideraciones generales para la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo

El desarrollo del proceso investigativo ha revelado que debido a los escasos estudios relacionados con el campo de esta investigación, resulta pertinente exponer consideraciones generales para la elaboración de libros de texto para la enseñanza de IFO a los cocineros del turismo, lo que complementa la segunda etapa de la metodología, contribuye a su ejecución y constituye una herramienta necesaria para los profesores que dirigen la EIFO a los cocineros del turismo. Estas consideraciones dimanar de la aplicación de los métodos y técnicas de investigación, que posibilitaron la síntesis y contextualización del análisis científico de la autora al campo de la investigación para aportar las siguientes consideraciones para la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo:

- Para elaborar libros de texto para la EIFO a estos trabajadores del turismo es necesario integrar el contenido específico y técnico de la especialidad con el contenido lingüístico pertinente, y después crear actividades.

- Estos materiales deben concebirse partiendo del estímulo, la motivación y orientación al estudiante hacia el contenido; y facilitar el diagnóstico de los conocimientos precedentes acerca del tema a estudiar para incidir en la Zona de Desarrollo Próximo.
- El análisis de la individualidad se debe considerar para matizar la interacción en el grupo, partiendo de sus necesidades, intereses y aspiraciones para la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.
- Los libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo demandan una **estructura, organización y función** que favorezcan la dinámica en el proceso de interacción entre el estudiante y el material para lograr la apropiación y práctica del conocimiento de forma sistémica, sistemática, activa y protagónica.
- La **organización** didáctica y lingüística del material debe tributar a una lógica que permita el análisis reflexivo del estudiante en relación con lo aprendido, posibilitando establecer nexos y aplicar los conocimientos adquiridos en función de la expresión oral en IFO.
- La asequibilidad del contenido y los niveles de asimilación por los que transita el estudiante para el aprendizaje del IFO constituyen aspectos a considerar para la estructuración y organización de los materiales.
- El conocimiento precedente del estudiante se debe tener en cuenta para seleccionar los **temas** y para la presentación y práctica del contenido lingüístico.
 - ✓ La selección de los temas debe realizarse de acuerdo con las esferas de actuación y las características de los intercambios comunicativos

entre el cocinero y los clientes, favoreciendo el estímulo a la expresión oral.

- La elección del **material ilustrativo** debe realizarse con un propósito comunicativo; considerando la edad de los cocineros, la significación del mismo y las posibles interpretaciones y su utilización en los ejercicios que se propongan.
- La integración de las **funciones instructiva, educativa y desarrolladora** se debe potenciar para lograr un aprendizaje significativo y desarrollador.
 - ✓ La función instructiva se logra al incluir el contenido suficiente y necesario para que los cocineros del turismo apliquen los conocimientos idiomáticos adquiridos en su interacción con los clientes en IFO.
 - ✓ La función educativa se cumple al incidir en el modo de actuación del cocinero del turismo, mediante actividades que contribuyan a que este comunique en idioma inglés aspectos y técnicas de su profesión, así como del sector donde trabaja, fomentando las relaciones interpersonales y el trabajo en grupo.
 - ✓ La función desarrolladora se alcanza utilizando ejercicios que posibiliten que el cocinero se apropie del conocimiento y lo aplique de forma activa y creadora, integrando los conocimientos lingüísticos a las situaciones relacionadas con su perfil socio profesional, y propiciando su independencia cognoscitiva y el autocontrol de su asimilación.

- Las funciones **lógico-orientadora**, **sistematizadora** y **estimuladora-motivacional** deben concebirse como complementos de las funciones anteriores.
 - ✓ La función lógico-orientadora se cumple al organizar la lógica interna del contenido del libro de texto para orientar al estudiante hacia el contenido a estudiar y facilitar el tránsito por los niveles de asimilación.
 - ✓ La función sistematizadora se refleja en el vínculo existente entre el tema, los contenidos y la forma de organización de las actividades que se propongan, de manera que sirvan de preámbulo y se apliquen sistemáticamente.
 - ✓ La función estimuladora-motivacional dimana del contenido y el tema que se propongan, considerando las tendencias de la EIFE y la descripción del perfil socio profesional, para responder a las necesidades, intereses y aspiraciones de los cocineros y de esta manera considerar el factor afectivo para estimular el aprendizaje del IFO.
- Los **contenidos** deben favorecer la relación interdisciplinaria y el carácter de sistema a través de las relaciones que se establecen entre ellos y en correspondencia con el perfil ocupacional.
- El material lingüístico debe relacionarse con las situaciones comunicativas inherentes a las esferas de actuación, preferentemente utilizando diálogos contextualizados en los entornos laborales, donde se incluyan las funciones comunicativas, la pronunciación, el vocabulario, y la gramática necesarios.

- Las habilidades de comprensión de lectura y escritura deben concebirse para su integración con la expresión oral y la comprensión auditiva, y para sistematizar las funciones comunicativas, los elementos de pronunciación, el vocabulario y la gramática estudiados.
- Los ejercicios que se elaboren deben corresponderse con el tema y contenido que se escoja; y favorecer la apropiación y sistematización de los contenidos lingüísticos que son necesarios para que el cocinero se exprese oralmente de forma comprensible en cada una de las situaciones comunicativas a las que se enfrenta en sus esferas de actuación, y comprenda el lenguaje hablado en estos intercambios comunicativos.
- Los ejercicios que se propongan deben viabilizar el intercambio multilateral entre los alumnos, el profesor y el grupo, y posibilitar que el proceso de enseñanza-aprendizaje del IFO se base en las experiencias ocupacionales de los cocineros sus entornos laborales.
- La participación activa debe potenciarse en los diferentes momentos de la situación comunicativa y promover el aprendizaje cooperativo.
- Los diálogos deben tributar a las características de los sujetos que participan en el acto comunicativo, el lugar donde ocurre la conversación y el tema de la misma.
- Los ejercicios previos al trabajo con el diálogo deben preparar al estudiante para enfrentarse a la situación que se describe, estimular su expresión oral y protagonismo, haciéndolo partícipe de la situación comunicativa.

- Los diálogos deben contener aspectos propios de la comunicación oral como son el ritmo, la entonación, la retórica y las expresiones conversacionales para ajustar el patrón que se propone a las características del lenguaje oral en la lengua inglesa.
- Los diálogos deben incluir aspectos socioculturales y sociolingüísticos que caracterizan los intercambios comunicativos formales del cocinero con los clientes.
- Los ejercicios de comprensión del diálogo deben estar organizados de acuerdo con el nivel de complejidad y propiciar el uso de las funciones comunicativas, los elementos de gramática, vocabulario y pronunciación.
- La comprensión de los diálogos debe viabilizarse mediante una explicación acerca del uso de las funciones comunicativas más importantes utilizadas por el cliente y el cocinero, u otros elementos que se consideren pertinentes para asegurar la total comprensión, el éxito en la posterior utilización y el apoyo al estudio independiente.
- La inclusión del **vocabulario** técnico en los libros de texto le imprime especificidad a la expresión oral y la comprensión auditiva, al relacionarse con situaciones a las que se enfrenta el cocinero del turismo en su entorno laboral.
 - ✓ Los ejercicios para el trabajo con el vocabulario deben integrar el que se necesita para la comprensión y para la producción, pues el cocinero debe dominar los términos que utilizan los clientes en temas relacionados con el arte culinario, y los que él como profesional debe

utilizar en los intercambios comunicativos que tienen lugar en sus esferas de actuación.

- La **gramática** debe trabajarse de manera comunicativa, propiciando el nexo entre forma y función, y teniendo en cuenta el nivel alcanzado por el cocinero para utilizarla en función de la expresión oral en IFO. Además, se debe priorizar la precisión gramatical necesaria para favorecer la expresión oral y la comprensión auditiva.
- La **pronunciación** debe trabajarse mediante la práctica de elementos segmentales y suprasegmentales, pues la incapacidad para distinguir y producir sonidos que tienen una gran carga funcional, así como las dificultades en el acento, la entonación y el ritmo atentan contra la expresión oral y la comprensión auditiva.
 - ✓ El trabajo con la pronunciación debe realizarse mediante actividades de repetición de palabras y frases que resultan difíciles de pronunciar y comprender, vinculadas a los elementos prosódicos del idioma y que estén relacionadas con las funciones comunicativas, el vocabulario y los elementos gramaticales que el cocinero domina.
- La habilidad de comprensión auditiva debe trabajarse de forma receptiva, los textos auditivos deben describir la realidad ocupacional de los cocineros en sus esferas de actuación. Además, es importante la inclusión de elementos propios de la comunicación oral como el ritmo, la retórica y la entonación, y ruidos inherentes a los entornos laborales de estos especialistas como elementos que dificultan la comunicación.

- ✓ Los ejercicios de comprensión auditiva deben concebirse siguiendo los fundamentos metodológicos que se aplican a esta habilidad: ejercicios de preparación para enfrentarse al texto auditivo, de escuchar con un propósito determinado delimitando los elementos generales de los específicos, y actividades finales que se relacionen con la información obtenida y que estimulen la expresión oral.
- La **integración** de los **contenidos** y las **habilidades comunicativas** se debe favorecer mediante ejercicios que sistematicen y refuercen las funciones comunicativas, el vocabulario, los elementos de gramática y pronunciación estudiados, incitando a la polémica y fomentando la dinámica del trabajo en pareja y grupo.
- El **estudio** desde el **puesto de trabajo** debe potenciarse mediante ejercicios o tareas que estimulen la independencia cognoscitiva, y que planteen retos alcanzables y propicien el trabajo en grupo. Además, se debe sistematizar lo aprendido estableciendo nexos entre estos conocimientos y su aplicación práctica en las esferas de actuación.
- El dominio de elementos de la **cultura culinaria** se debe fomentar partiendo de su relación con el tema y con los contenidos lingüísticos.
 - ✓ La apropiación de elementos de la cultura culinaria cubana y de los mercados emisores, debe trabajarse mediante la integración de las habilidades comunicativas para favorecer la expresión oral, y estimular la búsqueda de información cultural partiendo de los conocimientos lingüísticos que se han estudiado.

- ✓ Se considera viable recurrir a la comprensión lectora de información breve, precisa y asequible para asegurar su comprensión, el estímulo a la expresión oral y a la búsqueda de información relacionada con la que se ofrece, permitiendo contextualizarla en la actividad ocupacional de los cocineros.

2.2- Metodología para la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo

La metodología para la elaboración de libros de texto para la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo se sustenta en:

- Los elementos básicos del plan de estudio para los cocineros, que tributa a las exigencias de la ETP a estos trabajadores del sector.
- Los postulados del Enfoque Histórico-Cultural de la educación en Cuba.
- La Metodología de Enseñanza de Lenguas Extranjeras.
- El Enfoque Comunicativo de la enseñanza de lenguas extranjeras.
- El enfoque de la Enseñanza del Inglés con Fines Específicos-Ocupacionales.
- La descripción del perfil socio profesional del turismo.

Estos fundamentos se integran coherentemente para la concepción de las etapas y fases que estructuran la metodología, que está destinada a los profesores que dirigen la EIFO a los cocineros del turismo.

La estructuración de la metodología contribuye al cumplimiento del objetivo, al orientar al profesor a la integración sistémica de las **etapas, fases y acciones** que la conforman para la socialización con el perfil ocupacional del cocinero, el diagnóstico de sus necesidades de aprendizaje, y la elaboración de libros de texto que tributen a las necesidades y a las potencialidades de los cocineros, considerando el vínculo afectivo-cognitivo.

La metodología se caracteriza por la interrelación entre sus etapas y fases para la concreción de su carácter sistémico. Se considera además el papel activo de los cocineros en el proceso, al igual que los profesores de la especialidad, lo que favorece la relación interdisciplinaria y el protagonismo de los cocineros para potenciar el aprendizaje desarrollador.

La metodología está conformada por cuatro etapas y nueve fases, las que su vez se ejecutan mediante acciones concretas que favorecen la elaboración de los libros de texto. La etapa uno (I), donde se realiza un estudio del perfil ocupacional, se materializa a través de tres fases que posibilitan el análisis del mismo, mediante un entrenamiento en las esferas de actuación, la determinación de las necesidades de aprendizaje y un estudio y rediseño del programa existente, para conocer las necesidades, intereses y aspiraciones de los cocineros en dependencia de sus esferas de actuación; considerando el diagnóstico como una fuente permanente de información para la elaboración de materiales docentes.

La etapa dos (II) contempla la concepción del libro de texto, a través de dos fases que posibilitan determinar su estructura, organización y conformación. Esta etapa demanda el conocimiento previo del perfil ocupacional y de las potencialidades del estudiante,

propiciando que la estructura, organización y función del libro de texto y la selección de los temas y los materiales lingüísticos se correspondan con las necesidades y potencialidades de los cocineros.

La búsqueda de la factibilidad del libro de texto constituye la etapa tres (III), que está compuesta por tres fases, que proporcionan la interacción del profesor con los cocineros y expertos, para la evaluación y perfeccionamiento del material elaborado.

La etapa cuatro (IV) y final de esta propuesta, está relacionada con el proceso de regulación y seguimiento de la metodología; se propone una fase que condiciona la valoración de la efectividad de la metodología mediante acciones para la retroalimentación, corrección y adecuación de la metodología a las regularidades que se detecten.

La metodología propuesta se elaboró teniendo en cuenta la lógica interna del proceso de elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros. La flexibilidad que la caracteriza posibilita aplicarla a las diferentes esferas de actuación del cocinero del turismo y su estructuración permite el control sistemático del proceso, la evaluación y la retroalimentación para su perfeccionamiento continuo, en dependencia de las nuevas necesidades de aprendizaje que surjan.

Rasgos de la Metodología:

- **Consistencia lógica:** por su estructura, secuencia lógica, interrelación de las etapas, fases y consistencia interna.
- **Sistemática:** asegura el control sistemático de la elaboración de libros de texto, propiciando la retroalimentación necesaria para su perfeccionamiento.

- **Sistémica:** cada etapa constituye una premisa para la ejecución de la siguiente, la interrelación entre estas, las fases y acciones correspondientes a cada una viabiliza la elaboración de libros de texto.
- **Integral:** abarca la elaboración de los libros de texto en su totalidad, desde el estudio inicial del perfil ocupacional hasta la evaluación final del material y la metodología.
- **Permanente:** se desarrolla dentro del proceso de diagnóstico continuo, no constituye un programa para solucionar un problema particular, es cíclica y en cada ciclo se adapta a los nuevos estados deseados.
- **Flexible:** ofrece la posibilidad de adaptarse a las condiciones existentes y a las necesidades y potencialidades de los cocineros, y posibilita la incorporación de modificaciones y ajustes.
- **Interdisciplinaria:** favorece la integración de las distintas asignaturas que componen el plan de estudio.
- **Objetiva:** su ejecución se realiza acorde con las condiciones concretas de las esferas de actuación.

Objetivo de la Metodología: Favorecer la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo.

La Metodología que se propone consta de la siguiente estructura: **objetivo, etapas, fases y acciones** inherentes a cada una para viabilizar el cumplimiento del objetivo propuesto.

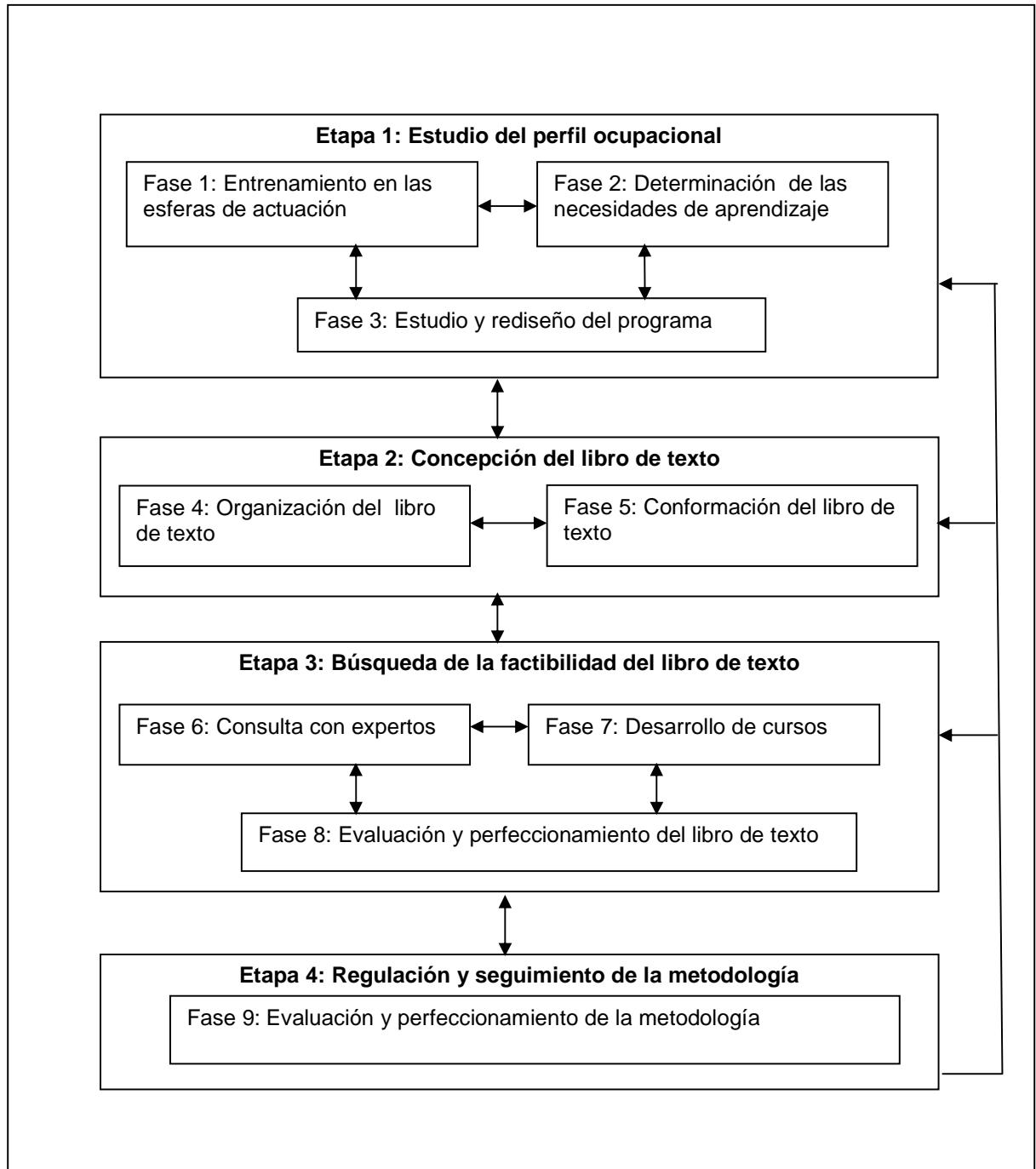


Figura 1: Metodología para la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo.

Etapas y fases de la metodología para la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del Turismo

Etapa I: Estudio del Perfil Ocupacional

Esta etapa es determinante y necesaria para la elaboración de libros de texto para la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo, en ella los docentes tienen la posibilidad de conocer las necesidades reales de aprendizaje de acuerdo con el perfil ocupacional y realizar las adecuaciones pertinentes, teniendo en cuenta las potencialidades de los cocineros.

Objetivo: Valorar las necesidades de aprendizaje en idioma inglés en la dinámica del desempeño de los cocineros del turismo de acuerdo con su perfil ocupacional, para lograr una adecuada planificación de los contenidos, objetivos y demás componentes del proceso de enseñanza- aprendizaje.

Fase I – Entrenamiento en las esferas de actuación

Esta primera fase de la metodología posibilita que el profesor conozca las características del perfil ocupacional y elementos de la profesión relacionados con las esferas de actuación. Además, el socializarse con los temas de conversación necesarios en el puesto de trabajo permite delimitar las funciones comunicativas, el vocabulario y las estructuras gramaticales de uso más frecuente que caracterizan estos intercambios comunicativos. Antes de iniciar el entrenamiento es necesario el intercambio con profesores de la especialidad para conocer los elementos característicos de la profesión y cómo se relacionan con la EIFO a estos trabajadores del sector, así como un estudio del Documento Curricular Base del Perfil de Formación de Cocina.

Objetivo: Socializar al profesor con las características del perfil ocupacional.

Acciones:

- Estudiar el objeto de la profesión, modos y esferas de actuación
- Interactuar con especialistas en las esferas de actuación para determinar los temas de conversación que caracterizan los intercambios comunicativos con los clientes
- Elaborar instrumentos para determinar las necesidades, intereses y aspiraciones personales para el aprendizaje del idioma, el comportamiento de la expresión oral en Inglés para Fines Ocupacionales y las potencialidades de los estudiantes al respecto
- Valorar los instrumentos con expertos
- Seleccionar un grupo de cocineros teniendo en cuenta la esfera de actuación y aplicarle los instrumentos

Fase II- Determinación de las necesidades de aprendizaje

Para determinar las necesidades de aprendizaje es necesaria la aplicación de un diagnóstico para conocer el estado afectivo-motivacional, el comportamiento de la expresión oral en IFO en los estudiantes, sus potencialidades al respecto, y la situación de aprendizaje. El éxito en la aplicación de esta fase depende en gran medida de los conocimientos del profesor en lo relacionado con el objeto de la profesión, los modos y esferas de actuación; las estructuras gramaticales y el vocabulario técnico que se requiere para el puesto de trabajo.

Objetivo: Determinar las necesidades de aprendizaje en IFO en función del intercambio comunicativo de los cocineros con los clientes en las diferentes esferas de actuación.

Acciones:

- Determinar los criterios evaluativos para la aplicación del diagnóstico
- Aplicar un diagnóstico para determinar el estado afectivo-motivacional, el comportamiento de la expresión oral en IFO de los cocineros en sus esferas de actuación y sus potencialidades al respecto
- Valorar los resultados obtenidos en el diagnóstico para determinar las regularidades que se detectaron durante su aplicación.

Fase III- Estudio y rediseño del programa

En esta fase se realiza el estudio del programa existente por constituir una fuente de información para conocer el objetivo general de la asignatura, los objetivos específicos por temas, los contenidos y las formas de evaluación que corresponden al sistema de habilidades y conocimientos que se pretende desarrollar en los estudiantes, y se proponen sus adecuaciones de acuerdo con los resultados del diagnóstico y considerando que este documento se encuentra en período de validación. Esta fase orienta al profesor para que delimite los contenidos de los libros de texto en correspondencia con las necesidades de aprendizaje y las metas a alcanzar.

Objetivo: Analizar la adecuación del programa de acuerdo con el perfil ocupacional y las necesidades de aprendizaje de los estudiantes.

Acciones:

- Estudiar los elementos que conforman el programa
- Determinar la relación interdisciplinaria de acuerdo con los modos y esferas de actuación del cocinero
- Determinar si los elementos establecidos en el programa se corresponden con las necesidades y limitaciones que se detectaron en el diagnóstico

- Adecuar el programa a las regularidades que se determinaron

Etapas II: Concepción del libro de texto

El estudio del perfil ocupacional, donde se realiza el entrenamiento en las esferas de actuación, la determinación de las necesidades de aprendizaje y el estudio del sistema de habilidades y conocimientos que describe el programa, constituye una premisa para la ejecución de esta etapa, en la cual se conjuga la información obtenida en la anterior para elaborar libros de texto que realmente respondan a las necesidades de aprendizaje de los cocineros. En esta etapa, previa determinación de los temas, la estructura, la organización y la función del material se adecuan los contenidos pertinentes para la enseñanza del IFO a los cocineros.

Objetivo: Integrar de manera coherente las regularidades detectadas en el estudio del perfil ocupacional y las necesidades de aprendizaje de los cocineros en idioma inglés, a la concepción de libros de texto que tributen a la función, estructura y organización que exige la dinámica de la EIFO a los cocineros del turismo

Fase IV- Organización del libro de texto

En esta fase previa selección de los temas, el profesor debe determinar la estructura, organización y función que más se adecuen a las regularidades detectadas en la etapa anterior para facilitar una adecuada selección de los materiales lingüísticos para la elaboración de los libros de texto.

Objetivo: Determinar la estructura, partes y las funciones del libro de texto

Acciones:

- Determinar las funciones del libro de texto

- Establecer los elementos estructurales del libro de texto
- Concretar la organización didáctica
- Definir la organización lingüística del material

Fase V- Conformación del libro de texto

Para la conformación de estos materiales se integran los componentes textuales y extratextuales y las funciones comunicativas, el vocabulario, la gramática y los aspectos de pronunciación de acuerdo con los temas, la estructura, organización y función para dinamizar de esta forma el carácter de sistema de los libros de texto.

Objetivo: Elaborar el libro de texto que tribute a las necesidades de aprendizaje de los cocineros en idioma inglés mediante un enfoque sistémico-comunicativo.

Acciones:

- Seleccionar los componentes textuales y extratextuales que respondan a los temas y al contenido a tratar de acuerdo con las necesidades detectadas en el diagnóstico, y al código lingüístico auténtico de los cocineros del turismo en consonancia con el uso del lenguaje en la comunidad lingüística de origen
- Adecuar las funciones comunicativas, el vocabulario, la gramática y los aspectos de la pronunciación a incluir de acuerdo con el contenido y los temas seleccionados
- Elaborar los ejercicios que se más se adecuen a las necesidades y potencialidades de los estudiantes

En esta etapa se materializan los resultados de las anteriores y el análisis científico de la autora en el transcurso de esta investigación que permiten exponer más explícitamente consideraciones generales para la elaboración de libros de texto para la enseñanza del IFO a los cocineros del turismo.

Etapa III: Búsqueda de la factibilidad del libro de texto

Esta etapa permite valorar la correspondencia que existe entre las necesidades de aprendizaje y la efectividad de libro elaborado en un proceso de intercambio sistemático entre el profesor con los usuarios que interactúen con el material y con los expertos en la temática, para viabilizar la adecuación del mismo a las necesidades de aprendizaje. Los elementos positivos que resulten del análisis y de la aplicación práctica del libro de texto deben considerarse como punto de partida de las reflexiones críticas que se realicen.

Objetivo: Valorar el nivel de adecuación entre las necesidades de aprendizaje detectadas en el diagnóstico y el libro de texto elaborado en un proceso de intercambio sistemático con los expertos y los cocineros que interactúan con el material.

Fase VI- Consulta con expertos

Para la consulta a expertos resulta importante considerar las acciones que conforman las fases de la etapa precedente para la concepción del libro de texto, de manera que este intercambio permita enriquecer el accionar del profesor al respecto.

Objetivo: Valorar con los expertos la correspondencia que existe entre las necesidades de aprendizaje de los cocineros de acuerdo con las esferas de actuación y el libro de texto elaborado.

Acciones:

- Evaluar el libro de texto mediante la consulta a expertos
- Desarrollar talleres de valoración y construcción colectiva en los departamentos de idioma, cocina y con capacitadores de las entidades turísticas

- Perfeccionar el material de acuerdo con las sugerencias emitidas por los expertos

Fase VII: Desarrollo de cursos

El profesor de inglés debe someter a la valoración crítica la aplicación del libro de texto con el objetivo de ir perfeccionándolo de acuerdo con los criterios de los usuarios y de los resultados obtenidos en los análisis que se realicen; en función de los avances de los estudiantes en relación con las insuficiencias detectadas en la aplicación del diagnóstico en la etapa I.

En esta etapa es importante la actualización del profesor en lo referido a las tendencias para el aprendizaje de IFO y la integración de estas con las teorías de aprendizaje y los enfoques o métodos que más se adecuen a las características del la EIFO y las demandas que exige este tipo enseñanza a los cocineros del turismo.

El intercambio sistemático con los cursistas posibilita además la satisfacción de las nuevas demandas que ocurran en el proceso de enseñanza-aprendizaje del IFO de los cocineros y realizar ajustes al material elaborado.

Objetivo: Valorar la efectividad del libro de texto en función de la dinámica que caracteriza las necesidades de aprendizaje de los cocineros

Acciones:

- Impartir cursos utilizando el libro de texto elaborado
- Realizar intercambios sistemáticos con los estudiantes y profesores que interactúan con el material
- Confeccionar el registro de experiencia

- Crear nuevos materiales para la satisfacción de las nuevas necesidades detectadas en el proceso de intercambio
- Corregir posibles desviaciones

Fase VIII- Evaluación y perfeccionamiento del libro de texto

Esta fase permite perfeccionar el libro de texto, a través de los resultados obtenidos durante su aplicación, así como valorar la efectividad del mismo en dependencia de los avances que demuestran los estudiantes al comparar los resultados iniciales del diagnóstico, y su desempeño en las situaciones a las que se enfrentan en sus esferas de actuación. Esta fase presupone una posible reelaboración del libro o la creación de nuevas propuestas.

Objetivo: Propiciar el perfeccionamiento del libro de texto para la enseñanza del IFO a los cocineros del turismo

Acciones:

- Determinar los criterios evaluativos
- Analizar las regularidades contempladas en el registro de experiencia durante la aplicación del libro de texto
- Aplicar herramientas que permitan determinar el comportamiento de la expresión oral en la interacción del cocinero con los clientes en sus esferas de actuación
- Establecer una comparación entre los resultados obtenidos en el diagnóstico inicial y los alcanzados al interactuar los estudiantes con el material
- Delimitar las regularidades que se detecten
- Corregir las posibles desviaciones

Etapa IV: Regulación y seguimiento de la metodología

En esta etapa convergen las anteriores para evaluar la efectividad del proceso y garantizar su perfeccionamiento continuo. Para esto se deben considerar las necesidades de los estudiantes como fuente permanente de información para una acertada evaluación, las cuales surgen en su constante interacción con los clientes, por lo que no son estáticas.

Es por esto que hay que proporcionar oportunidades para perfeccionar el proceso y ajustarlo a las demandas que surjan. Esta etapa viabiliza la evaluación y seguimiento de la metodología para favorecer la elaboración de libros de texto.

De la retroalimentación en esta etapa se derivan ajustes y decisiones inmediatas o a largo plazo para perfeccionar el proceso y que demandan un tratamiento científico o metodológico en dependencia de las regularidades que se detecten.

Objetivo: Valorar la efectividad de la metodología para la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo.

Fase IX- Evaluación y perfeccionamiento de la metodología

Esta fase permite la valoración y perfeccionamiento de la metodología, por lo que su objetivo coincide con el de la etapa.

Acciones

- Analizar el resultado obtenido durante la evaluación del libro de texto
- Aplicar encuesta de criterio de experto a autores de libros de texto para la EIFO
- Determinar la pertinencia de las etapas, fases y acciones en correspondencia con la dinámica que exige esta enseñanza

- Perfeccionar la metodología de acuerdo con las desviaciones detectadas

2.3- Valoración de la pertinencia de la metodología para la elaboración de libros de texto en la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo

2.3.1 Talleres de reflexión crítica y construcción colectiva

Los talleres de reflexión crítica y construcción colectiva se aplicaron con el objetivo de obtener valoraciones críticas y consenso acerca de la pertinencia de la metodología para la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo, a partir del debate colectivo basado en la crítica, la valoración y la argumentación. En la etapa previa a los talleres se seleccionaron los grupos que participarían, sobre la base de su afinidad con el tema desde el punto de vista profesional, de manera que sus criterios aportaran a la valoración y perfeccionamiento de la propuesta. Se envió un resumen de los fundamentos del Capítulo I de la investigación, de las consideraciones generales y la metodología a cada uno de los invitados a participar en los talleres para su estudio.

A partir del segundo taller se enunciaron los principales señalamientos del anterior y las adecuaciones que estos implicaron. Se enfatizó la necesidad de ofrecer no solo criterios sobre la propuesta sino ideas para su perfeccionamiento. Para el desarrollo de los talleres se siguió la siguiente estrategia investigativa:

- Exposición de las consideraciones generales para la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo, del fundamento teórico de la metodología, y del objetivo general de la misma.

- Presentación y explicación de cada una de las etapas, fases y acciones que conforman la metodología y los objetivos correspondientes a cada una.
- Análisis crítico y debate de las propuestas de la investigadora y enriquecimiento de las mismas a partir de las opiniones de los participantes.
- Recogida del 100% de los criterios de los participantes en el taller.
- Procesamiento de la información obtenida y estudio de las propuestas.
- Realización de un nuevo taller y envío de la información a los participantes para valorar críticamente los cambios realizados.

Durante la exposición la investigadora sugería los aspectos que debían ser enfatizados por los participantes. Una vez iniciado el debate hacía interrogantes para profundizar en elementos de interés para el perfeccionamiento de la metodología. Ningún criterio fue rechazado o subvalorado. Se hacían las intervenciones de manera organizada y con libertad de expresión, teniendo en cuenta la búsqueda del consenso o el respeto a la diversidad de criterios. Al concluir el taller se le daba lectura al registro de la sesión para garantizar que este reflejara las opiniones emitidas. Se declaraban los señalamientos aceptados por su coherencia y el nivel de argumentación ofrecido para el perfeccionamiento de la propuesta, y aquellos que demandaban posterior análisis para determinar su pertinencia.

En la etapa posterior al taller se estudiaban las ideas registradas y se resumían los elementos relevantes que influían sobre la investigación. Se determinaban en algunos casos las ambigüedades, con el objetivo de verificarlas en otros talleres. Se reelaboraba la metodología en función de las sugerencias o críticas asumidas para consultar

nuevamente a los participantes sobre los cambios realizados, solicitándoles esta vez centrar su análisis en aspectos específicos.

Finalmente, se procedía a preparar la memoria escrita para el próximo taller, donde se incluía una síntesis de las transformaciones realizadas a la propuesta a partir de los resultados del taller anterior. En el primer semestre del año 2008 se desarrollaron 4 talleres de reflexión crítica y construcción colectiva. En el primer taller participaron 10 profesores de idiomas de la EHT “Nuevos Horizontes”, 2 Doctores en Ciencias y 1 Máster en Ciencias. En el segundo estuvieron presentes 6 profesores de idiomas de la EHT “Nuevos Horizontes”, 3 Máster en Ciencias y 2 Doctores en Ciencias. Al tercer taller asistieron 10 profesores de idiomas de la EHT “Nuevos Horizontes”, 2 Doctores en Ciencias, 2 Máster en Ciencias y la Metodóloga de la especialidad de Cocina de la EHT “Nuevos Horizontes”. Al último asistieron 3 Máster en Ciencias, 2 Doctores en Ciencias y 6 profesores de idiomas de la EHT “Nuevos Horizontes. Entre las principales observaciones y recomendaciones realizadas por los participantes en los talleres que sustentaron el perfeccionamiento de las consideraciones generales y la metodología se encuentran:

- Reorganizar las consideraciones generales de manera que antecedan la metodología, para favorecer su aplicación.
- Explicitar el enfoque metodológico que sustenta la metodología.
- Enfatizar la relevancia de las esferas de actuación para la concepción de la propuesta.

- Resaltar las ventajas de la metodología, las nuevas relaciones que se establecen para su concepción y su novedad.
- Realizar adecuaciones a la representación gráfica de la metodología para demostrar su carácter sistémico.
- Incrementar las fases y las acciones inherentes a la etapa I en función de garantizar el cumplimiento del objetivo de la misma.
- Valorar la denominación de la fase III, teniendo en cuenta la posible necesidad de un rediseño del programa.
- Considerar la fase de evaluación del libro de texto como un componente de la etapa III, y en consecuencia crear una fase en la etapa IV que se corresponda con el objetivo de la misma.
- Reelaborar el nombre de la última etapa, por estar relacionada con el seguimiento de la metodología, y no con la evaluación del material.
- Demostrar en la explicación de cada una de las etapas los rasgos que caracterizan la metodología.

En cuanto a los elementos positivos que se señalaron en los talleres se destacan:

- Las consideraciones generales que se ofrecen constituyen herramientas metodológicas para favorecer la elaboración de libros de texto para otras especialidades del turismo.
- La metodología es viable para favorecer la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo.

- La propuesta se corresponde con las necesidades actuales que exige el perfil ocupacional del cocinero del turismo y la enseñanza de idiomas en las EHT.
- Existe coherencia en las relaciones que se establecen en las distintas etapas, fases y acciones que conforman la metodología y los rasgos que la caracterizan.
- La metodología tiene potencialidades de aplicación a otros perfiles ocupacionales.

2.3.2 Aplicación parcial de la metodología en la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo en el departamento de idiomas de la EHT "Nuevos Horizontes"

El departamento de idiomas de la EHT "Nuevos Horizontes" incluye en sus objetivos de trabajo la elaboración de materiales didácticos para la EIFO a las diferentes especialidades y esferas de actuación del turismo, como parte del desarrollo de dos proyectos de investigación que se acometen en este departamento. Esto se debe fundamentalmente a la carencia de bibliografía para esta enseñanza que se corresponda con las necesidades de aprendizaje de los trabajadores del sector turístico, y a las insuficiencias detectadas en los diagnósticos practicados. La metodología que se propone contribuye al cumplimiento de estos objetivos y su aplicación parcial ha favorecido la elaboración de un libro de texto para la EIFO a los cocineros del turismo.

A continuación se valoran los resultados obtenidos por la investigadora con la aplicación parcial de la metodología propuesta para la elaboración de libros de texto para la EIFO a cocineros del turismo.

Etapa I: Estudio del perfil ocupacional

En esta etapa se realizó el entrenamiento en las esferas de actuación e intercambios con los profesores de la especialidad para conocer los elementos característicos de la profesión y cómo se relacionan con la EIFO a estos trabajadores del turismo. Se estudió el objeto de la profesión, modos y esferas de actuación antes de realizar el entrenamiento por parte de la investigadora, los que se exponen a continuación:

Objeto de la profesión: Proceso de prestación de servicios en la actividad de cocina

Modo de actuación: Comunicar en un idioma de uso internacional (inglés o francés según las necesidades del territorio), aspectos y técnicas de su profesión, así como del sector donde trabaja, fomentando las relaciones interpersonales de trabajo en grupo.

Esferas de actuación:

- En diferentes instalaciones turísticas, desempeñándose como Elaborador de Alimentos.
- En instalaciones de comida rápida, cafetería y restaurantes de cocina cubana, desempeñándose como Cocinero B.
- En mesas buffets o restaurantes de cocina internacional fungiendo como Cocinero B.
- En todas las partidas de la brigada de cocina de las diferentes instalaciones turísticas, como Cocinero A.

Durante el entrenamiento se tuvo la posibilidad de interactuar en las diferentes esferas de actuación con los cocineros del turismo, lo que facilitó la determinación de los temas de conversación que caracterizan los intercambios comunicativos con los clientes ; la actualización respecto al vocabulario técnico , las funciones comunicativas y aspectos

gramaticales (Anexo 10), y la elaboración de instrumentos para determinar las necesidades de aprendizaje en función de la interacción de los cocineros con los clientes en sus esferas de actuación (Anexos del 7 al 9).

Para la determinación de las necesidades de aprendizaje se utilizó la observación, la encuesta y se aplicó un cuestionario a cocineros del turismo del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares Holguín. Las experiencias obtenidas en los intercambios con profesores de la especialidad y en el entrenamiento en las esferas de actuación, permitieron delimitar los objetivos del diagnóstico y su aplicación en correspondencia con las características de los intercambios comunicativos que ocurren entre los cocineros y los clientes. A partir de los resultados del diagnóstico (Anexos del 11 al 13) se determinaron regularidades que se resumen en el epígrafe 1.3 de esta investigación y que constituyeron un punto de partida para la concepción del libro de texto y su posterior evaluación.

A partir de los resultados obtenidos en las dos fases anteriores se procedió al estudio del Programa Nacional de Inglés para Cocina I y II. Este análisis permitió determinar que la concepción del programa se corresponde con los intercambios comunicativos de los cocineros con los clientes y con las necesidades de aprendizaje de estos especialistas. Sin embargo, existen situaciones comunicativas relacionadas con la interacción de los cocineros con los clientes en determinadas esferas de actuación que no se contemplan en este documento, al igual que aspectos relacionados con la cultura culinaria nacional y de los mercados emisores; temáticas que se proponen añadir al programa para su impartición y corrección, como parte de la validación del mismo.

Etapa II: Concepción del libro de texto

El estudio del perfil ocupacional viabilizó la organización de un libro de texto para la EIFO a los cocineros del turismo (Joy of It. English for the Hotel Culinary Staff) (depósito legal 791-2007) (Anexo 14), teniendo en cuenta sus funciones, los elementos estructurales, y la organización didáctica y lingüística que se correspondan con las necesidades de aprendizaje de los cocineros en sus esferas de actuación.

En el libro de texto se evidencian las funciones de los materiales que se describen en las consideraciones generales ofrecidas en el epígrafe 2.1. El mismo se estructura en: introducción, tabla de contenidos, 8 unidades y anexos, incluyéndose además las respuestas a los ejercicios. El texto se organiza en unidades temáticas, relacionados con las esferas de actuación del cocinero del turismo.

Cada unidad constituye un preámbulo para la siguiente. Para la organización de las unidades se sigue una lógica que permite el análisis reflexivo del estudiante en relación con lo aprendido, posibilitando establecer nexos entre ellas. El contenido de las unidades favorece la relación interdisciplinaria y el carácter de sistema a través de las relaciones que se establecen entre ellas y la correspondencia de su contenido con las características del perfil ocupacional del cocinero del turismo. Los temas que se abordan posibilitan utilizar el conocimiento precedente del estudiante y sus experiencias ocupacionales como punto de partida para iniciar los intercambios comunicativos y estimular la expresión oral.

Las unidades están divididas en secciones donde se le da tratamiento a las funciones comunicativas, el vocabulario, la gramática, la pronunciación y la integración de las habilidades del idioma. Las secciones que se presentan están orientadas además al

diagnóstico, la motivación y orientación; la práctica guiada, la reproducción, la producción y la creación. El libro de texto se elaboró considerando los resultados obtenidos en el estudio del perfil ocupacional y la determinación de su función, estructura y organización. A continuación se resume su descripción, donde se materializan las consideraciones generales aportadas en el epígrafe 2.1.

Unidades que conforman el libro de texto:

Unidad 1: The Cook, the Chef and the Kitchen (El Cocinero, el Chef y la Cocina). En esta unidad se enfatiza la descripción de las ocupaciones relacionadas con la actividad culinaria, las características de las diferentes esferas de actuación y los utensilios de la cocina.

Unidad 2: I am Looking for a Restaurant (Estoy Buscando un Restaurante). Se incluyen las direcciones dentro del hotel y de diferentes lugares turísticos en la ciudad; los tipos de restaurantes y cafeterías y los servicios que se ofertan en cada uno.

Unidad 3: The Restaurant Services (Los Servicios en los Restaurantes). La tercera unidad ofrece información más detallada acerca de los restaurantes y cafeterías, sus servicios, horarios y la interacción del cocinero con los clientes en dependencia de las esferas de actuación.

Unidad 4: Basic Foods (Alimentos Básicos). Se propicia la comunicación acerca de los diferentes tipos de alimentos, las costumbres culinarias cubanas y de los diferentes mercados emisores, y se estimula la polémica en lo referido a las dietas y los alimentos saludables.

Review Units 1 to 4. (Repaso de las Unidades 1 a la 4). Esta unidad ejercita los contenidos impartidos en las anteriores, mediante la integración de las habilidades del idioma haciendo énfasis en la expresión oral y la comprensión auditiva.

Unidad 5: How to Prepare Food? (¿Cómo Preparar los Alimentos?). Se favorece que el cocinero describa la elaboración de diferentes recetas, utilizando los ingredientes que se necesitan en cada caso y ofreciendo las instrucciones para su preparación, teniendo en cuenta los diferentes métodos y técnicas de cocción.

Unidad 6: Cuban Food and Drinks. (Las Bebidas y la Comida Cubana). Contiene información acerca de la cultura culinaria cubana y se retoman las instrucciones para elaborar diferentes platos.

Unidad 7: What is on the menu? (¿Cuál es el Menú?). El cocinero debe hacer uso del lenguaje hablado para explicar los componentes de un menú. Se estimula la comunicación mediante la descripción de los diferentes tipos de menú que se preparan en las esferas de actuación de los cocineros.

Unidad 8: How can I help you? (¿En qué puedo ayudarle?). El cocinero debe responder a las quejas referidas a la elaboración de platos, hacer sugerencias a los clientes y describir las diferentes islas de una mesa buffet.

Review units 5 to 8: (Repaso de las Unidades 5 a la 8). La descripción de esta unidad coincide con la de repaso anterior; la complejidad de los ejercicios es mayor y se retoman contenidos de las cuatro primeras unidades.

Secciones que conforman las unidades:

Sección 1: Se introduce el tema de la unidad utilizando ilustraciones, interrogantes, juego de palabras y proverbios contextualizados en las esferas de actuación de los

cocineros. Esta sección inicial prepara al estudiante para enfrentarse al nuevo contenido, y constituye un preámbulo para que este desarrolle intercambios comunicativos relacionados con las experiencias ocupacionales que se presentan en el diálogo que se ofrece en la segunda sección.

Sección 2: Se presentan las funciones comunicativas, la gramática, el vocabulario, y la pronunciación que tributan al tema de la unidad. A través de situaciones comunicativas inherentes a las esferas de actuación de los cocineros, se utilizan diálogos contextualizados en los entornos laborales de estos especialistas y que describen la interacción de estos con los clientes que visitan las instalaciones turísticas.

Sección 3: Se presenta y se practica el nuevo vocabulario relacionándolo con el contenido abordado en las secciones precedentes a través de ejercicios de asociación de significados, simulaciones, vacío de información, sopa de palabras y juego de letras, todos con propósitos comunicativos.

Sección 4: Se favorece la presentación y la práctica de las estructuras gramaticales que se presentan en el diálogo mediante su vínculo con las funciones comunicativas y los restantes elementos que se presentan en la unidad temática.

Sección 5: Se practica la pronunciación de elementos segmentales y suprasegmentales relacionados con las funciones comunicativas, la gramática y el vocabulario estudiados. Se integran las actividades de pronunciación a la habilidad de audición, y a la gramática, el léxico, y el discurso para sistematizar los contenidos abordados en las secciones anteriores.

Sección 6: Se favorece la habilidad de comprensión auditiva de forma receptiva, a partir de los conocimientos adquiridos en las secciones anteriores. Las actividades de audición que se proponen contienen información sobre el desempeño ocupacional de los cocineros y describen situaciones específicas de su entorno laboral. Además, se relacionan con tema de la unidad, y sistematizan las funciones comunicativas, el vocabulario y los elementos de gramática y de pronunciación estudiados.

Sección 7: Se integran los contenidos estudiados en las secciones anteriores y las habilidades del idioma a través de ejercicios de solución de problemas, juegos de roles y conversaciones a título personal; que se aplican a las situaciones comunicativas en los entornos laborales de los cocineros, y que estimulan su protagonismo y el trabajo en grupo.

Sección 8: Esta sección no se incluye en los textos disponibles para este tipo de enseñanza. Su génesis responde a la tendencia a la que se acogen las escuelas de FORMATUR para la enseñanza de idiomas desde el puesto de trabajo. Para esto se hace indispensable la elaboración de actividades que propicien el auto estudio y logren que los estudiantes establezcan nexos entre lo aprendido y su aplicación práctica en sus esferas de actuación. Los ejercicios que se proponen exigen un mínimo de presencialidad, y posibilitan que el cocinero vincule los elementos que se abordan en las secciones precedentes a su práctica ocupacional desde su puesto de trabajo de manera independiente y en grupo.

Etapa III: Búsqueda de la factibilidad del libro de texto

En los intercambios con metodólogos, profesores de la especialidad de Cocina y profesores con experiencia en la elaboración de libros de texto para la EIFO, se ha

podido constatar que el material elaborado contribuye al aprendizaje del IFO de los cocineros, y constituye una propuesta novedosa y necesaria que se adapta a sus potencialidades y a las características de este tipo de enseñanza. No obstante, los expertos han ofrecido las siguientes recomendaciones que han contribuido al perfeccionamiento de la propuesta:

- Reemplazar el material ilustrativo que contiene imágenes de cocineros que no se corresponden con las normas de higiene personal establecidas para esta ocupación.
- Añadir en la primera unidad ocupaciones relacionadas con todos los servicios que se ofrecen en las instalaciones turísticas.
- Enriquecer el diálogo que describe la interacción de los cocineros con los clientes en las diferentes islas de la mesa buffet.
- Elaborar una lista de vocabulario en cada unidad.
- Incluir textos auditivos en la secciones de gramática y vocabulario.
- Incluir más intervenciones por parte de los cocineros en los diálogos de las unidades 5 y 7.

De los 66 cocineros diagnosticados del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares Holguín, se tomó una muestra de 42 (63.6%del total) para el desarrollo de cursos con el libro de texto elaborado. La autora de la investigación ha impartido clases con el material a estos estudiantes. Además, asesora a los cocineros y visita sistemáticamente los cursos prestando especial atención a los criterios que ofrecen los estudiantes y profesores al interactuar con el material. Los avances de los cocineros se evalúan

mediante la aplicación del cuestionario que se utilizó antes de la puesta en práctica del material (Anexo 9) y comparando las insuficiencias detectadas y los avances que muestran hasta el momento. Los resultados obtenidos con la ejecución parcial de estas fases se resumen a continuación.

- 36 de los cocineros matriculados en los cursos (85.7%) se apropian de los conocimientos necesarios para su desempeño en su puesto de trabajo, lo que se evidencia en el aprendizaje de vocabulario técnico, las funciones comunicativas, la gramática y la pronunciación.
- 6 estudiantes (14.2 %) mantienen dificultades en la pronunciación y la comprensión auditiva fundamentalmente. Este último aspecto ha sido afectado por la carencia de medios materiales y espacios apropiados para la ejecución de actividades de audición.
- 20 cocineros (47.6%) muestran progresos en la fluidez para expresarse oralmente de forma comprensible sobre situaciones inherentes a sus esferas de actuación.
- El 100% de los cocineros responde en correspondencia con el interlocutor y el contexto, y relaciona la información que se le solicita con su realidad ocupacional en sus esferas de actuación, demostrando avances en la descripción de recetas y la atención a las quejas referidas a la alimentación.
- Se ha logrado motivar a los estudiantes por el incremento de su acervo cultural en lo referido a la cultura culinaria nacional y de los mercados emisores.
- Los ejercicios para el aprendizaje del idioma desde el puesto de trabajo se han valorado de favorables, aunque señalan la complejidad de los que se incluyen en la

unidad 5, y la necesidad de incrementar el número de este tipo de actividades en todas las unidades.

- En términos generales, el material satisface las necesidades de aprendizaje de los cocineros que lo utilizan y ha favorecido el aprendizaje de IFO de estos trabajadores del sector, estimulando la expresión oral acerca de temas inherentes a sus esferas de actuación.

Las fases anteriores continúan en proceso de ejecución, y se espera lograr niveles de desarrollo en el aprendizaje del IFO por parte de los cocineros del turismo que favorezcan sus intercambios comunicativos con los clientes que visitan las entidades turísticas. Los resultados obtenidos en la consulta a expertos y en el desarrollo de cursos posibilitaron perfeccionar el material de acuerdo con las sugerencias emitidas por especialistas y estudiantes que asisten a los cursos.

Etapas IV: Regulación y seguimiento de la metodología

La aplicación de esta etapa ha permitido el perfeccionamiento de la metodología, evaluar el resultado obtenido durante la utilización del libro de texto, y determinar la pertinencia de las etapas, fases y acciones para el cumplimiento del objetivo propuesto. Se ha podido constatar que la metodología favorece la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo, y las acciones que se acometen para su ejecución se ajustan a las necesidades de los cocineros y a la dinámica que exige este tipo de enseñanza para la elaboración de libros de texto; por lo que requiere un seguimiento continuo.

Con la aplicación parcial de la metodología se logró la socialización del profesor con el perfil ocupacional y el conocimiento de las necesidades de aprendizaje de los cocineros del turismo en la dinámica que caracteriza sus intercambios comunicativos con los clientes en sus esferas de actuación; para integrar coherentemente las regularidades detectadas en el estudio del perfil ocupacional a la concepción de un libro de texto destinado a la EIFO de estos especialistas, y valorar el nivel de adecuación entre las necesidades detectadas en el diagnóstico y el material elaborado.

CONCLUSIONES PARCIALES

Las consideraciones generales para la elaboración de libros de texto para la EIFO a los cocineros del turismo basados en la MELE y la didáctica constituyen sustentos metodológicos que favorecen los enfoques actuales de la EIFO a estos especialistas.

La metodología propuesta integra de manera coherente el estudio del perfil ocupacional y las necesidades de aprendizaje de los cocineros en sus esferas de actuación a la elaboración de libros de texto para la enseñanza del Inglés para Fines Ocupacionales.

Incluye etapas, fases y un conjunto de acciones inherentes a cada fase, que permiten:

- Profundizar en el estudio del perfil ocupacional y las necesidades de aprendizaje en idioma inglés de los cocineros del turismo.
- Adecuar el Programa de Inglés para Cocina de acuerdo con las regularidades detectadas en el diagnóstico y en el entrenamiento en las esferas de actuación.
- Elaborar libros de texto que tributan a las necesidades de aprendizaje en Inglés para Fines Ocupacionales de los cocineros.
- Evaluar sistemáticamente la pertinencia de los libros de texto.
- Perfeccionar la metodología.

CONCLUSIONES GENERALES

- El estudio teórico – referencial realizado en el marco de esta investigación, ha revelado que la enseñanza de Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo adolece de bibliografía que satisfaga las necesidades de aprendizaje de acuerdo con las esferas de actuación de estos especialistas.
- El análisis de los resultados obtenidos en el diagnóstico aplicado a cocineros del turismo del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares Holguín, ha demostrado las limitaciones que presentan en su interacción con los clientes en las diferentes esferas de actuación, enfatizadas por las insuficiencias para el logro del propósito comunicativo mediante la expresión oral en IFO en estos intercambios comunicativos.
- Una profunda revisión de la bibliografía internacional y nacional especializada en la elaboración de libros de texto, evidencia que existe una base teórica que refiere elementos generales que tributan al tema que se investiga, observándose limitaciones asociadas al campo de investigación. Las concepciones teóricas y procedimientos estudiados que contemplan la elaboración de libros de texto, presentan un carácter general y no consideran las particularidades de la EIFO a los cocineros en sus esferas de actuación.
- La metodología propuesta integra el estudio del perfil ocupacional y las necesidades de aprendizaje de los cocineros en sus esferas de actuación a la elaboración de libros de texto para la enseñanza de Inglés para Fines Ocupacionales. Incluye cuatro etapas y nueve fases, que permiten:

- Profundizar en el estudio del perfil ocupacional y detectar las necesidades de aprendizaje en idioma inglés.
 - Valorar sistemáticamente la correspondencia entre las necesidades de aprendizaje reveladas en el diagnóstico y el programa vigente.
 - Elaborar un libro de texto que se corresponde con las necesidades de aprendizaje en Inglés para Fines Ocupacionales de los cocineros del turismo y evaluar su factibilidad.
 - Evaluar sistemáticamente la pertinencia de la metodología
- Los resultados obtenidos acerca de la pertinencia de esta investigación mediante los talleres de reflexión crítica y construcción colectiva y la aplicación parcial de la metodología, posibilitaron el perfeccionamiento de la propuesta y la elaboración de un libro de texto para la enseñanza de Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo, que constituye un resultado novedoso para favorecer este tipo de enseñanza.

RECOMENDACIONES

- Aplicar la metodología para la elaboración de libros de texto en la enseñanza de Inglés para Fines Ocupacionales en las diferentes esferas de actuación de los cocineros del turismo.
- Continuar investigando la dinámica que caracteriza la enseñanza de Inglés para Fines Ocupacionales a los cocineros del turismo, en correspondencia con sus necesidades de aprendizaje en sus esferas de actuación para favorecer el perfeccionamiento de la metodología propuesta.
- Los aportes realizados en esta investigación para la elaboración de libros de texto en la enseñanza de Inglés para Fines Ocupacionales pueden ser utilizados en la concepción de estos materiales para otras especialidades en el sector turístico, realizando los ajustes pertinentes a las condiciones objetivas y subjetivas de los perfiles ocupacionales.

BIBLIOGRAFÍA

Alcaraz Varó, Enrique (2000): El inglés profesional y académico. Editorial Alianza. Madrid.

Álvarez de Zayas, Carlos (1995): Metodología de la Investigación Científica. Centro de Estudios de la Educación Superior "Manuel F. Grant". Santiago de Cuba.

Álvarez de Zayas, Rita M. (1997): Hacia un curriculum integral y contextualizado. Editorial Academia. La Habana (p.63-73).

Alzate, María (2008): ¿Cómo leer un texto escolar? [Documento en línea] <http://www.psicopedagogia.com/> [consultado: 26 de septiembre 2008].

Antich, Rosa et al (1988): Metodología de la Enseñanza de Lenguas Extranjeras. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

Ausubel, David et al (1983): Psicología educativa. Editorial Trillas. México.

Benítez, Orquídea (2003): Un Sistema de Tareas Comunicativas para el Desarrollo de la Habilidad de Expresión Oral en Lengua Inglesa de los Estudiantes de la Escuela Militar "Camilo Cienfuegos" de Pinar del Río. (Tesis presentada en opción al título académico de Máster en Ciencias de la Educación).

Bobenrieth Astete, Alejandro (1994): El artículo científico original, estructura, estilo y lectura crítica. Escuela Andaluza de Salud Pública. Granada.

Bradshaw, Matilde y et al (2006): Programa de la asignatura: Inglés para Cocina (I, II). Formatur.

Bueno, C. y Hernández, M. (2002): Inglés con fines específicos: entonces y ahora. [Documento en línea] <http://www.psicopedagogia.com> [consultado: 22 de mayo 2008].

Caballero, Mirelys y et al (2006): Documento Curricular Base F-06. Perfil de Formación Cocina.

Calzada, Madelaine (2007): La formación del modo de actuación del Cocinero (apuntes para una tesis a optar por el grado científico de Máster en Ciencias de la Educación).

Castellanos, Doris et al (2002): Aprender y Enseñar en la Escuela. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

CEDIP (2004): Aproximación de la Metodología como Resultado Científico. Material impreso. Centro de Estudio de Investigaciones Pedagógicas. Instituto Superior Pedagógico "Félix Varela".

Colectivo de autores (2006): Material básico de la Maestría en Ciencias de la Educación, Módulo II, primera parte, tema: El diseño metodológico de la investigación, p. 15-30, ISBN 959-13-1428-0. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

_____ (2006): Material básico de la Maestría en Ciencias de la Educación, Módulo III, primera parte, tema: Fundamentos y problemas actuales de la Pedagogía Profesional, p. 39-65, ISBN 959-13-1459-0. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

_____ (2007): Material básico de la Maestría en Ciencias de la Educación, Módulo III, tercera parte, tema: La evaluación en la ETP, p. 6-34, ISBN 978-959-13-1551-9. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

_____ (2007): Material básico de la Maestría en Ciencias de la Educación, Módulo III, tercera parte, tema: Taller de tesis, p. 71-94, ISBN 978-959-13-1551-9. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

_____ (2006): Preparación Pedagógica Integral para profesores integrales, capítulo 8 (p.111-129). Editorial Felix Varela.

Collantes, J. (2000): Metodologías para la Formación en la Enseñanza Turística. Centro Español de Estudios de Nuevas Profesiones. Madrid.

Concepción, M. y Rodríguez, F. (2005): Rol del Profesor y sus Estudiantes en el Proceso de Enseñanza-Aprendizaje. Ediciones Holguín.

Cooper, J. (1998): ¿Cómo Mejorar la Comprensión Lectora? Gráficas Rógar. Madrid.

Diccionario de la Lengua Española (1992): Real Academia. Vigésima Primera Edición.

Diccionario enciclopédico Salvat Universal (1981): Editorial Salvat S.A. España. Decimoquinta edición.

Dudley-Evans, T. y St John, M. (1998): Developments in English as Specific Purposes. A multi-disciplinary approach. Cambridge University Press. Cambridge.

Evans, V. (2000): Enterprise II: Elementary students' book. Express Publishing. Cambridge.

Faedo, Amable (2003): Enseñanza-aprendizaje de la comunicación oral en lenguas añadidas. Evento Internacional Pedagogía 2003. IPLAC-UNESCO. Ciudad de La Habana.

Fernández, M. (2006): La enseñanza del inglés con propósitos específicos y la formación de las habilidades comunicativas [Documento en línea] <http://www.monografias.com>. [consultado: 26 de septiembre 2008].

Ferradáz, Ibrahim (2003): Discurso Inaugural del XII Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería y Turismo. Septiembre 10 de 2003. Ciudad de La Habana.

Finocchiaro, M. y Brumfit, Ch. (1989): The Functional-notional approach: from theory to practice. Combinado Poligráfico "Juan Marinello". Guantánamo.

Formatur (2007): Resolución No.187 del 2007 sobre el desempeño idiomático y los descriptores para los calificadores de cargo en el sector del turismo. La Habana.

Friman Martínez, P. (2000): Libros de textos para la enseñanza de inglés a trabajadores del turismo Proyecto de Investigación. EHT "Nuevos Horizontes". Holguín.

_____ (2005): Informe de cierre del proyecto de investigación Libros de textos para la enseñanza de inglés a trabajadores del turismo. EHT "Nuevos Horizontes". Holguín.

Galdeano, María (2006): Los materiales didácticos en Educación a Distancia (I): Funciones y características [Documento en línea] <http://www.psicopedagogia.com/> [consultado: 15 julio 2008].

García Batista, Gilberto (2002): Compendio de Pedagogía. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

- Gatehouse, K. (2001): Key Issues in English for Specific Purposes (ESP) Curriculum Development. The Internet TESL Journal, 7(10), Oct. 2001, [Documento en línea] www.cybertrail.com [consultado 14 de junio de 2007].
- Girardot, Linda (2006): Formación Docente en Inglés con Fines Específicos. En: Acción Pedagógica. No6/enero-diciembre 2006. Venezuela.
- González Rey, Fernando (1995): Comunicación, personalidad y desarrollo. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.
- González Soca, A. M. (2002): El Proceso de enseñanza-aprendizaje ¿Agente del cambio Educativo? En: Nociones de sociología, psicología y pedagogía. Editorial Pueblo y Educación. Ciudad de la Habana. p. 147-176
- Grijalbo (2005): Diccionario de Sinónimos y Antónimos. Editorial Grijalbo.
- Hutchinson, Tom y Waters, Alan (1987): English for specific purposes. Cambridge University. Cambridge.
- Klingberg, L. (1978): Didáctica General. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.
- Lage, Carlos (2002): Reunión Nacional de Entidades Turísticas. Comité Ejecutivo del Consejo de Ministros. La Habana.
- Mackay, R. y Mountford, A. (1978): English for Specific Purposes: A case study approach. Longman. London.
- Martínez, F. (2000): Reflexiones sobre la capacitación idiomática y el desarrollo turístico. En: Apuntes abril-junio .La Habana.

Medina, Alberto (2006): Didáctica de los idiomas: ¿Cómo enseñar el castellano y las lenguas extranjeras en cualquier nivel de educación? Ediciones CEDEDID. Colombia.

_____ (2004): Modelo de competencia metodológica del profesor de inglés para el perfeccionamiento de la dirección del proceso de enseñanza-aprendizaje en el nivel medio (Tesis presentada en opción al grado científico de Dr. C. pedagógicas) Instituto Superior Pedagógico José de la Luz y caballero. Holguín.

Medina, Oldys (2008): Metodología para el uso del software educativo Sunrise por los estudiantes de 10.mo grado del municipio de Mayarí (Tesis presentada en opción al título académico de Máster en Ciencias de la Educación).

Moor, John (1987): Reading and Thinking in English. Discovering Discourse. Oxford University Press. Gran Bretaña.

Norado, I. et al (2001): Metodología de la Investigación Educativa (I, II). Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

Nixon, U. (1995): Developing Appropriate Materials: The Vietnam Project, en The Internet TESL Journal, 33 (3), July 1995, [Documento en línea] <http://iteslj.org> [consultado 4 de enero 2007].

Pelegrín, N. (2003): Sistema Didáctico para promover el aprendizaje significativo. En: Apuntes julio-diciembre. La Habana.

Pérez, Mahylett et al (2007): Informe del diagnóstico aplicado a los cocineros del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares Holguín para determinar el comportamiento de la habilidad de expresión oral. EHT "Nuevos Horizontes". Holguín.

- _____ (2007): Joy of it. English for the hotel culinary staff. EHT "Nuevos Horizontes". Holguín.
- Petrovski, A. (1981): Psicología Evolutiva y Pedagógica. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.
- Pupo, Sonnia (2006): Procedimiento General para la Formación Idiomática en las Empresas Transportistas del Turismo. (Tesis presentada en opción al grado científico de Master en Gestión Turística).
- _____ (2006) Gestión de la formación idiomática ocupacional de los recursos humanos del turismo en el destino Holguín. Proyecto de investigación. EHT "Nuevos Horizontes". Holguín.
- _____ (2006): Estrategia para la gestión de la formación idiomática ocupacional de los recursos humanos del turismo en el destino Holguín. EHT "Nuevos Horizontes". Holguín.
- _____ (2008): Modelo Didáctico para la Formación Idiomática Profesional a Técnicos A en la Renta de Equipos Automotor en entidades transportistas del Turismo (apuntes para una tesis doctoral).
- Ramírez, Isel (2004): Metodología Diferenciadora para la Enseñanza-Aprendizaje de la comunicación Oral del Inglés a partir de los Perfiles Socio profesionales de los estudiantes-trabajadores de las Escuelas de Idiomas (Tesis presentada en opción al grado científico de Doctor en Ciencias).
- Revell, Rod (1986): Five Star. Oxford University Press.
- Revell, Rod (1986): Highly Recommended. Oxford University Press.

Richards, Jack (1991): *Interchange I: English for International Communication*. Cambridge University. Cambridge.

_____ (1991): *Interchange II: English for International Communication*. Cambridge University, Cambridge.

Rivera, S. (2001): *Modelo teórico de la enseñanza sistémico-comunicativa para el desarrollo de la habilidad de comprensión de lectura en inglés en el nivel medio superior*. La Habana (Tesis presentada en opción al grado científico de Doctor en Ciencias).

Robinson, P. (1991): *ESP Today*. Cambridge University Press. Cambridge.

Rodríguez Mestre, A. (2007): *Planeación de cursos de idiomas extranjeros con fines específicos. Modelo didáctico para perfeccionarlos en la educación superior* (Tesis presentada en opción al grado científico de Dr. C. Pedagógicas). Instituto Superior Pedagógico Frank País. Santiago de Cuba.

Rosa Jiménez, G. (2004): *Proposición de ejercicios destinados al desarrollo de la expresión oral en el personal de recepción hotelera*, tesis presentada en opción al título académico de Máster en Ciencias. Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo. La Habana.

Segura, M. et al (2005): *Teorías Psicológicas y su Influencia en la Educación*. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

Silvestre, Margarita et al (2000): *Teoría y Práctica de la Elaboración de los Libros de Texto*. Expos Editores. México.

Silvestre, M. y Zilberstein, J. (2002): *Hacia una Didáctica Desarrolladora*. Editorial Pueblo y Educación. La Habana.

- _____ (2000): ¿Cómo hacer más eficiente el aprendizaje? ICCP. Ediciones CEIDE. México.
- Stevens, P. (1988): ESP After twenty years: a re-appraisal. SEAMEO. Regional Language Center.
- Valle Arias, A. et al (1997): "Las estrategias de aprendizaje: características básicas y su relevancia en el contexto escolar" [Documento en línea], <http://www.educadormarista.com/Descognitivo/ESTRAPE4.HTM>. Universidad de la Coruña [consultado 15 de febrero 2008].
- Vigotski, L.S. (1982): Pensamiento y lenguaje. Editorial Pueblo y Educación. La Habana. Cuba.
- _____ (1987): Historia del desarrollo de las funciones psíquicas superiores. Editorial Pueblo y Educación. La Habana. Cuba.
- Webster (1987): Webster's Seventh New Collegiate.: Editorial Pueblo y Educación, La Habana.
- Willis, J. (2000): "A Holistic Approach to Task-Based Course Design", Aston University, UK. [Documento en línea], <http://langue.hyper.chubu.ac.jp/jalt/pub/tlt/2000/feb/willis.html>. [consultado 27 de mayo de 2008].

Anexos

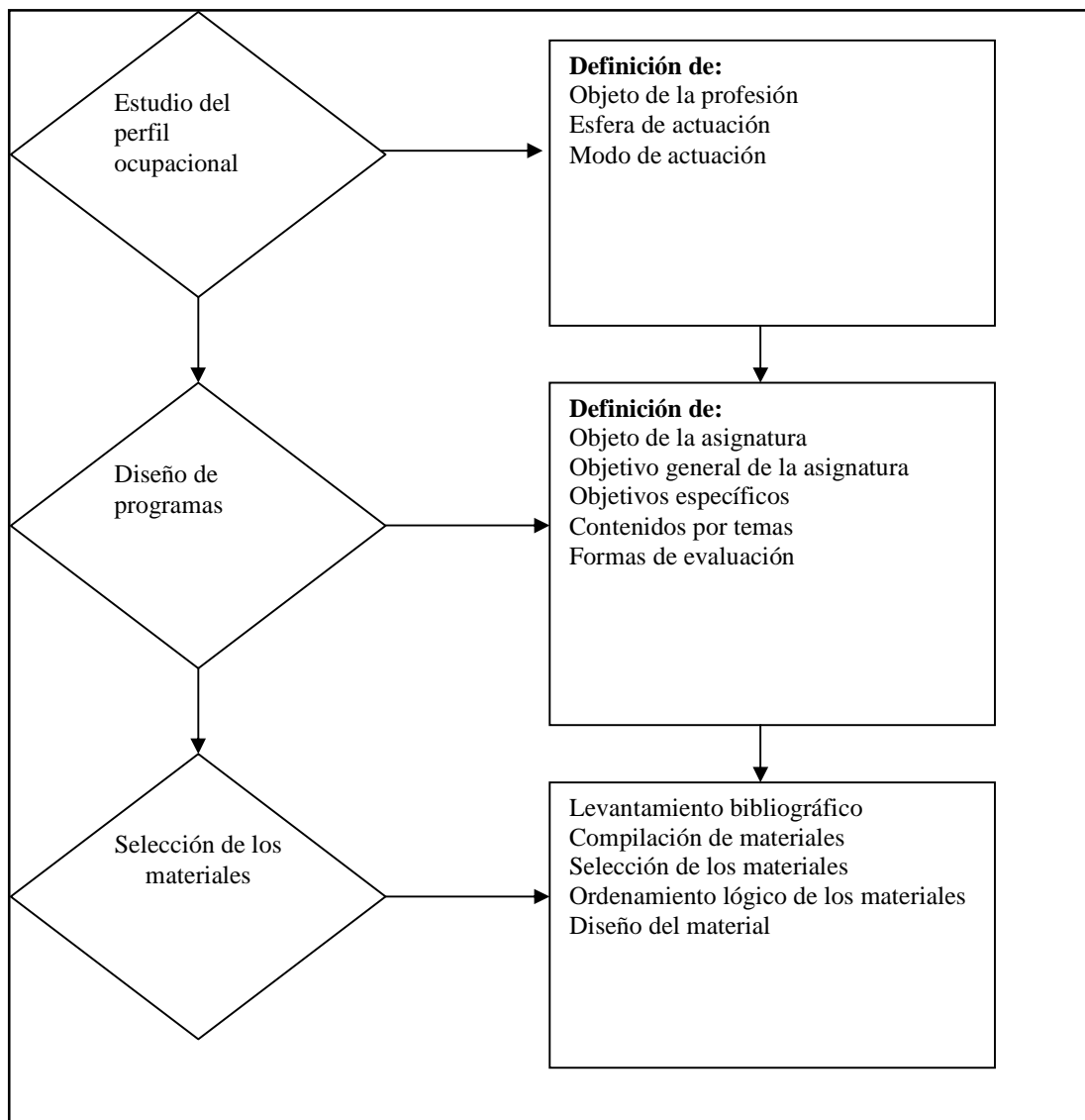
ANEXO 1 Funciones de los Materiales Didácticos y Libros de Texto

Okón	Ruiz A.	Zuev	Silvestre Patiño y Hernández Báez
Informativa	Informativa	Informativa	Informativa
		Desarrolladora y Educadora	Desarrolladora
Educativa			Educativa
		De Consolidación y Autocontrol	Autocontrol
		Sistematizadora	Sistematizadora
	De Coordinación	Coordinadora	Coordinadora
	Estimuladora		Estimuladora - Motivacional
		Integradora	Integradora
	Reguladora		Reguladora
De Dirección	Racionalizadora	Transformadora	Lógico - Orientadora
Investigativa		De Autopreparación	
De ejercitación			

Fuente: Silvestre Patiño y Hernández Báez (2000)

ANEXO 2

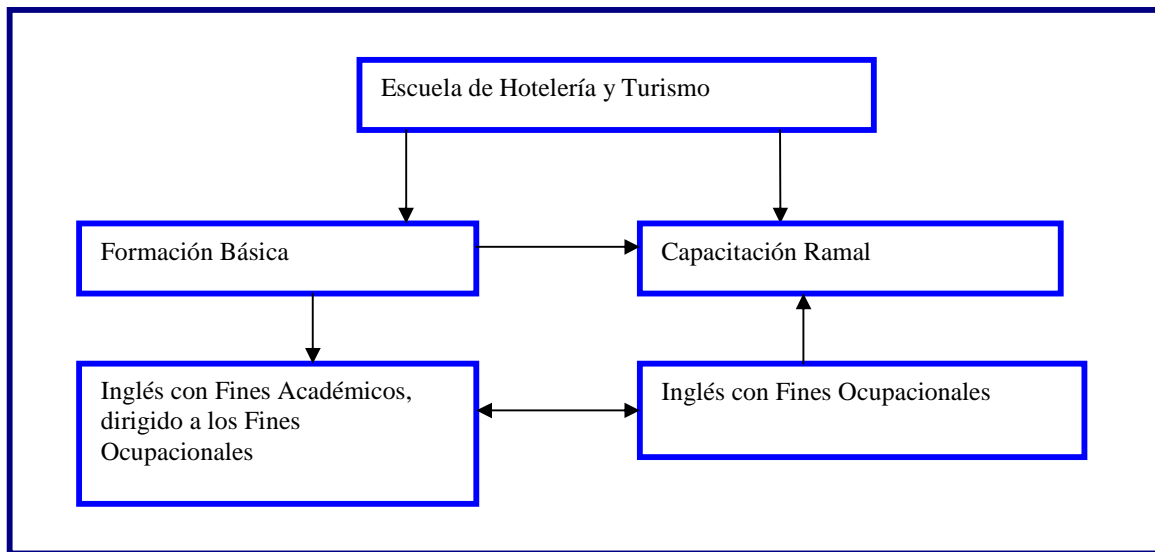
Procedimiento para la organización académica de la Formación Idiomática Ocupacional de los transportistas del turismo



Fuente: Pupo Ferrás (2008)

ANEXO 3

Modelo de la formación idiomática en las EHT



Fuente: Pupo Ferrás (2006)

ANEXO 5

Programas de Inglés para Cocina



SISTEMA DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL TURISMO
PERFECCIONAMIENTO DE PLANES Y
PROGRAMAS DE ESTUDIO
“F – 05”

Perfil de formación: Cocina
Programa de la asignatura: Inglés I
Autores:
Prof: Matilde E. Bradshaw Wilson
Prof: Sofía Cejas García
Prof: Lázara M. Bocourt Cárdenas

2006

Introducción

La enseñanza de idiomas con fines específicos dentro del sector del turismo tiene como objetivo fundamental dotar al profesional de las herramientas básicas para el intercambio con el turista extranjero. Partiendo de esta premisa, se confecciona este programa para el estudiante que se está formando como Cocinero Profesional, el cual le permitirá dominar los términos técnicos de su futuro puesto de trabajo así como las actividades propias del mismo.

Con el dominio del contenido de este programa, los estudiantes del curso de Cocina Profesional alcanzarán un nivel idiomático acorde con las exigencias del sistema de formación con vistas a lograr la excelencia en su desempeño profesional.

Problema

Necesidad de que el Cocinero Profesional sea capaz de interactuar con los turistas de habla inglesa.

Objeto de Estudio

Proceso de aprendizaje del idioma inglés necesario para un cocinero profesional

Objetivos Generales

1. Expresarse oralmente de forma comprensible sobre situaciones propias de su desempeño laboral.
2. Lectocomprender la bibliografía relacionada con su profesión que pueda implicar información acerca de la elaboración de platos.

Plan Temático

Ciclo	Temas	Horas
I	Información general	10
	Explicar un entrante	30
	Evaluación	2
Total		42

Plan Analítico

Tema 1: Información General

Objetivo: Utilizar las expresiones y fórmulas de cortesía que se emplean en los primeros intercambios comunicativos

Contenido

Sistema de Habilidades

- ✓ Greeting someone
- ✓ Approaching people
- ✓ Introducing yourself (full name, nationality, occupation)
- ✓ Spelling names
- ✓ Giving personal information (age, birthday, birthplace, occupation, address, phone number)
- ✓ Saying Thank you
- ✓ Saying goodbye

Sistema de Conocimientos

- ✓ the verb “be”
- ✓ the verb “have”
- ✓ there+be
- ✓ plurals
- ✓ preposition of place: on, in, at
- ✓ articles: a/an

Tema 2: Sugerir un entrante

Objetivo: Explicar un entrante

Contenido

1-Sistema de Habilidades

- ✓ Naming foods
- ✓ Identifying kitchen equipment, utensils and operations
- ✓ Indicating location
- ✓ Giving instructions
- ✓ Explaining the basic cuts and forms
- ✓ Explaining the methods of cooking
- ✓ Identifying the ingredients used to prepare a starter
- ✓ Explaining how to prepare a starter

2-Sistema de Conocimientos

- ✓ Adjectives describing dishes as starters
- ✓ Ingredients to prepare starters:
- ✓ Vegetables, Fruits, Pastas, Soups, Cocktails, Eggs, Hors d'oeuvre
- ✓ Verbs describing ways of cooking
- ✓ Verbs describing ways of cutting
- ✓ Prepositions of place
- ✓ Countable and countable nouns
- ✓ Spices and seasoning
- ✓ Flavours and tastes

Sistema de Evaluación

El sistema de evaluación de este curso incluye dos tipos de controles: sistemático y final.

En la evaluación sistemática se toman como instrumentos evaluativos las participaciones en clases así como la revisión de los trabajos de autopreparación.

El curso concluye con un examen final donde el estudiante describe un entrante. El estudiante previamente presentará dos propuestas de entrantes y el profesor escogerá al azar una que el examinando defenderá.

Orientaciones Metodológicas

El programa de estudio está fundamentado en una concepción sistémica donde se integran los objetivos, contenidos, método, medios de enseñanza y evaluación con el objeto de estudio.

Se sugiere desde el inicio el trabajo con materiales vinculados con la especialidad, para la presentación de los contenidos y el trabajo con las funciones así como el vocabulario técnico. Los aspectos gramaticales deben abordarse atendiendo a su relación con cada tema. La función comunicativa relacionada con la información personal puede ser trabajada de manera independiente. La forma de organización de la asignatura es la clase práctica de lengua extranjera. Los objetivos a alcanzar plantean el desarrollo de la expresión oral y la lectocomprensión de la bibliografía vinculada con su profesión.

Para lograr que las actividades sean comunicativas se debe abordar la práctica del idioma a un nivel mayor que la palabra, las actividades que se realicen en el aula sean en forma de tareas comunicativas, desarrollar estrategias para el aprendizaje fuera del aula, propiciar el trabajo en parejas y lograr que la clase sea centrada en el estudiante.

Es importante significar que a lo largo de toda la clase, el docente utilizará la lengua inglesa como vía de comunicación. Se sugiere entre las actividades para el trabajo con las unidades, la motivación y presentación de la situación comunicativa (introducción del vocabulario imprescindible para la comprensión).

Los medios de enseñanza que pueden utilizarse son: libros de texto, manual, video, Diccionarios, grabadora, laboratorio de idioma y computadora.

Bibliografía

Texto Básico

1. Highly Recommended; Rod Revell et. all, Oxford University Press, 1988
2. International Restaurant English; Leila Keane, Great Britain, 1990
3. May I Help You; Christopher St J Yates, Great Britain, 1992
4. Interchange I; Jack C Richards; Great Britain, 1990

Texto Complementario

1. Interchange II; Jack C Richards; Great Britain, 1991
2. Professional Cooking, Wayne Gisslen; United States of America, 1999
3. Dictionary of Hotels, Tourism and Catring Management; P H Collin, 2nd. Edition,
4. 2003
5. Diccionario Ilustrado FISH
6. Menu Reader's Dictionary. A guide to Internacional Menu Terms; Peter Collin Publishing
7. International Dictionary of Food and Cooking; Charles Sinclair
8. The ABC of Creative Caribbean Cookery; Kathy Janzan
9. A Taste of Nature Island Cooking. The Cuisine of Dominica; Hyacinth I. R. Elwin



SISTEMA DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL TURISMO

PERFECCIONAMIENTO DE PLANES Y PROGRAMAS DE ESTUDIO

“F – 05”

Perfil de formación: Cocina

Programa de la asignatura: Inglés II

Autores:

Prof: Matilde E. Bradshaw Wilson

Prof: Sofía Cejas García

Prof: Lázara M. Bocourt Cárdenas

2006

Introducción

La enseñanza de idiomas con fines específicos dentro del sector del turismo tiene como objetivo fundamental dotar al profesional de las herramientas básicas para el intercambio con el turista extranjero. Partiendo de esta premisa, se confecciona este programa para el estudiante que se está formando como Cocinero Profesional, el cual le permitirá dominar los términos técnicos de su futuro puesto de trabajo así como las actividades propias del mismo.

Con el dominio del contenido de este programa, los estudiantes del curso de Cocina Profesional alcanzarán un nivel idiomático acorde con las exigencias del sistema de formación con vistas a lograr la excelencia en su desempeño profesional.

Problema

Necesidad de que el Cocinero Profesional sea capaz de interactuar con los turistas de habla inglesa.

Objeto de Estudio

Proceso de aprendizaje del idioma inglés necesario para un cocinero profesional

Objetivos Generales

1. Expresarse oralmente de forma comprensible sobre situaciones propias de su desempeño laboral.

2. Lectocomprender la bibliografía relacionada con su profesión que pueda implicar información acerca de la elaboración de platos.

Plan Temático

Ciclo	Temas	Horas
II	Describir un menú	52
	Atender quejas	4
	Evaluación	2
	Total	58

Plan Analítico

Tema 1 El menú

Objetivo: Describir un menú

Contenido

Sistema de Habilidades

- ✓ Identifying the ingredients used to prepare main dishes, garnishes, accompaniments and desserts
- ✓ Explaining how to prepare main dishes, garnishes, accompaniments and desserts
- ✓ Explaining the preparation of the dishes
- ✓ Giving instructions related to the preparation of dishes

2-Sistema de Conocimientos

- ✓ Adjectives describing foods or dishes
- ✓ Adjectives describing ingredients
- ✓ Adjectives describing main courses, garnishes, accompaniments and desserts
- ✓ Ingredients to prepare main courses, garnishes, accompaniments and desserts
- ✓ Spices and seasoning
- ✓ Flavours and tastes

Tema 2: Las Quejas

Objetivo: Responder a las quejas

Contenido

1-Sistema de Habilidades

- ✓ Checking the quality of the service offered
- ✓ Making suggestions
- ✓ Giving advice
- ✓ Apologizing
- ✓ Offering to take action

2-Sistema de Conocimientos

- ✓ Modal verbs

- ✓ Future tense
- ✓ Comparative and superlative forms of adjectives

Sistema de Evaluación

El sistema de evaluación de este curso incluye dos tipos de controles: sistemático y final.

En la evaluación sistemática se toman como instrumentos evaluativos las participaciones en clases así como la revisión de los trabajos de autopreparación.

El curso concluye con un examen final donde el estudiante describe un menú.

Se sugiere que el estudiante presente previamente dos propuestas de menú y el profesor escogerá al azar una que el examinando defenderá.

Orientaciones Metodológicas

El programa de estudio está fundamentado en una concepción sistémica donde se integran los objetivos, contenidos, método, medios de enseñanza y evaluación con el objeto de estudio. Se sugiere desde el inicio el trabajo con materiales vinculados con la especialidad, para la presentación de los contenidos y el trabajo con las funciones así como el vocabulario técnico. Los aspectos gramaticales deben abordarse atendiendo a su relación con cada tema. La forma de organización de la asignatura es la clase práctica de lengua extranjera. Los objetivos a alcanzar plantean el desarrollo de la expresión oral y la lectocomprensión de la bibliografía vinculada con su profesión. Para lograr que las actividades sean comunicativas se debe abordar la práctica del idioma a un nivel mayor que la palabra, las actividades que se realicen en el aula sean en forma de tareas comunicativas, desarrollar estrategias para el aprendizaje fuera del aula, propiciar el trabajo en parejas y lograr que la clase sea centrada en el estudiante. Es importante significar que a lo largo de toda la clase, el docente utilizará la lengua inglesa como vía de comunicación. Se sugiere entre las actividades para el trabajo con las unidades, la motivación y presentación de la situación comunicativa (introducción del vocabulario imprescindible para la comprensión). Los medios de enseñanza que pueden utilizarse son: libros de texto, manual, video, diccionarios, grabadora, laboratorio de idioma y computadora.

Bibliografía

Texto Básico

1. Highly Recommended; Rod Revell et. all, Oxford University Press, 1988
2. International Restaurant English; Leila Keane, Great Britain, 1990
3. May I Help You; Christopher St J Yates, Great Britain, 1992
4. Interchange I; Jack C Richards; Great Britain, 1990

Texto Complementario

1. Interchange II; Jack C Richards; Great Britain, 1991
2. Professional Cooking, Wayne Gisslen; United States of America, 1999
3. Dictionary of Hotels, Tourism and Catering Management; P H Collin, 2nd. Edition,
4. 2003
5. Diccionario Ilustrado FISH

6. Menu Reader's Dictionary. A guide to Internacional Menu Terms; Peter Collin Publishing)
7. International Dictionary of Food and Cooking; Charles Sinclair
8. The ABC of Creative Caribbean Cookery; Kathy Janzan
9. A Taste of Nature Island Cooking. The Cuisine of Dominica; Hyacinth I. R. Elwin

ANEXO 6

Análisis de la bibliografía consultada para la EIFO a los cocineros del turismo

Spectrum	
Aspectos positivos para la EIFO	Limitaciones para la EIFO
<ul style="list-style-type: none"> • Enfoque comunicativo • Grabaciones por nativos del idioma • Temas vinculados con la comunicación social 	<ul style="list-style-type: none"> • El escenario de las conversaciones ocurre en entornos ajenos a las esferas de actuación del cocinero • No se aborda la interacción del cocinero con el cliente
Serie Interchange	
Aspectos positivos para la EIFO	Limitaciones para la EIFO
<ul style="list-style-type: none"> • Enfoque comunicativo • Énfasis no sólo en el significado sino también en la forma • Grabaciones por nativos del idioma • Temas de interés y acorde con la vida social de los adultos 	<ul style="list-style-type: none"> • El escenario de las conversaciones ocurre en entornos ajenos a las esferas de actuación del cocinero del turismo • No se aborda la interacción del cocinero con el cliente
Serie Enterprise	
Aspectos positivos para la EIFO	Limitaciones para la EIFO
<ul style="list-style-type: none"> • Enfoque sistémico-comunicativo • Temas de interés general relacionados con la actividad del turismo • Grabaciones por nativos del idioma • Hace referencia a los grupos de alimentos y a las dietas y a la higiene necesaria en el puesto de trabajo del cocinero. 	<ul style="list-style-type: none"> • El escenario de las conversaciones ocurre en entornos ajenos a las esferas de actuación del cocinero del turismo • No está reflejado el vocabulario específico para la EIFO a los cocineros del turismo. • No se aborda la interacción del cocinero con el cliente
Texto Five Star	
Aspectos positivos para la EIFO	Limitaciones para la EIFO
<ul style="list-style-type: none"> • Enfoque comunicativo • Temas relacionados con la interacción de los clientes con los trabajadores del turismo 	<ul style="list-style-type: none"> • Refleja el entorno del mercado turístico en Gran Bretaña en los años 80 • El escenario de las conversaciones y los temas distan de la realidad ocupacional de los cocineros en sus esferas de actuación

Texto Highly Recommended	
Aspectos positivos para la EIFO <ul style="list-style-type: none"> • Aborda más explícitamente la habilidad de comprensión auditiva • Grabaciones por nativos del idioma 	Limitaciones para la EIFO <ul style="list-style-type: none"> • Aborda escasamente algunas funciones comunicativas que reflejan la interacción entre el cliente y el cocinero • Los temas culturales que se tratan no tributan a enriquecer la cultura en el ámbito turístico en los cocineros del turismo. • El escenario de las conversaciones y los temas distan de la realidad ocupacional de los cocineros en sus esferas de actuación
Serie Idiomas	
Aspectos positivos para la EIFO <ul style="list-style-type: none"> • Masividad • Útil para la socialización en idioma inglés 	Limitaciones para la EIFO <ul style="list-style-type: none"> • El escenario de las conversaciones ocurre en entornos ajenos a las esferas de actuación del cocinero del turismo • No da tratamiento al tema que motivó esta investigación
Serie Idiomas Especialización Cocina	
Aspectos positivos para la EIFO <ul style="list-style-type: none"> • Masividad • Pertinente como cuaderno de trabajo para apoyar el aprendizaje de IFO 	Limitaciones para la EIFO <ul style="list-style-type: none"> • Depende del uso de la tecnología para su aplicación • La dinámica de los ejercicios que se presentan no facilita el aprendizaje de idiomas desde el puesto de trabajo • No se incluyen diálogos contextualizados en las esferas de actuación de los cocineros

ANEXO 7

Encuesta aplicada a los cocineros del turismo del Grupo Empresarial Palmares Holguín.

Objetivo: Determinar el estado afectivo-motivacional de los cocineros del turismo para el aprendizaje del IFO.

Guía para la encuesta

Estimado cocinero, le solicitamos su colaboración sincera para llenar esta encuesta con el objetivo de perfeccionar nuestro trabajo en función de su desarrollo para el aprendizaje del inglés que necesita en su puesto de trabajo.

1. Edad: _____
2. Nivel de escolaridad: _____
3. ¿Considera necesario el estudio del idioma inglés para su profesión?

Si ___ No ___

¿Por qué? _____

4. ¿Ha estudiado inglés en alguna ocasión?

Si ___ No ___

¿Dónde? _____

5. ¿Qué bibliografía ha utilizado para estudiar inglés?

6. ¿Considera que la bibliografía utilizada se adecua a sus necesidades de aprendizaje y potencialidades para aprender el inglés que necesita en su puesto de trabajo?

Si ___ No ___

Si es negativo, ¿Por qué? _____

ANEXO 8

Guía de observación para determinar las necesidades de aprendizaje de los cocineros

Objetivo: Determinar las necesidades de aprendizaje en función del comportamiento de la expresión oral en la interacción de los cocineros con los clientes en sus esferas de actuación.

Para la aplicación de este instrumento el profesor evalúa en una escala cada uno de los aspectos a observar en dependencia de los intercambios comunicativos espontáneos que se producen entre el cocinero y los clientes que visitan las entidades turísticas.

Aspectos a observar:

1. Comprensión del lenguaje hablado relacionado con temas inherentes a su esfera de actuación.
MB: B: R: M:
2. Dominio de la información que se le solicita relacionada con las actividades que realiza en sus esferas de actuación y aspectos de la cultura culinaria.
MB: B: R: M:
3. Pronunciación comprensible
MB: B: R: M:
4. Dominio de elementos de enlace, las funciones comunicativas y el vocabulario necesarios para expresarse oralmente de forma comprensible con los clientes que solicitan su servicio en las esferas de actuación.
MB: B: R: M:
5. Uso adecuado de los elementos gramaticales que necesita para expresarse oralmente de forma comprensible sobre temas relacionados con sus esferas de actuación
MB: B: R: M:
6. Logro del propósito comunicativo mediante la expresión oral en Inglés con Fines Ocupacionales en sus intercambios con los clientes en dependencia de las esferas de actuación.
MB: B: R: M:

ANEXO 9

Cuestionario para determinar el comportamiento de la expresión oral en IFO en los cocineros del turismo

Objetivo: Evaluar el comportamiento de la expresión oral en IFO en los cocineros del turismo.

En este momento el Departamento de Idiomas de la EHT “Nuevos Horizontes” se encuentra realizando un estudio sobre los niveles de comportamiento de la expresión oral en Inglés para Fines Ocupacionales en los cocineros del turismo a fin de poder determinar el nivel de eficiencia de los cursos impartidos y las necesidades de aprendizaje de los cocineros del sector. Es necesario que cada pregunta se responda oralmente de manera explícita.

Muchas gracias por su colaboración

Good Morning. Would you be so kind to answer the following questions?

1. What's your name?
2. What do you do?
3. Do you like your occupation? Why?
4. Where do you work?
5. Which are the most common recipes clients order in your workplace?

6. Can you mention the most common kitchen utensils you use in your job to prepare those dishes?
7. Which are the ingredients you use the most?
8. Can you mention some techniques for cutting and cooking the dishes you offer in this restaurant/cafeteria?
9. Can you mention the flavours and tastes clients prefer?
10. How do you prepare?
 –a starter –a main dish – a garnish – an accompaniment
11. Can you describe the recipe of the dish clients order the most in your workplace?
12. Can you give the recipe of your favourite dish?
13. What do you do when clients complain about the quality of the food you prepare?
14. What questions do clients ask about the food you prepare?
15. Which are the most difficult questions for you to answer?
16. Is there any similar restaurant/cafeteria nearby? Where is it located?

La segunda parte del diagnóstico consiste en un ejercicio oral donde el profesor asume el rol de cliente y el cocinero asume el suyo. Una vez explicado el objetivo del ejercicio el profesor presenta la situación o situaciones comunicativas que más se ajusten a la esfera de actuación del cocinero.

Situaciones comunicativas

1. Un cliente solicita su presencia para que usted explique la receta de un determinado plato, bocadillo o bebida que usted ha elaborado. Salude al cliente, ofrezca la información necesaria para la elaboración del plato y responda a sus interrogantes.
2. Explique a un cliente la composición del menú del restaurante o la cafetería donde usted labora y refiérase al valor nutricional de uno de los componentes del menú.
3. Un cliente se queja sobre la calidad de uno de los platos o bebida que usted ha preparado y solicita su presencia. Responda adecuadamente, pida disculpas, dé explicaciones, y ofrezca una compensación por las inconveniencias.
4. Usted labora en el área X de una mesa buffet, un cliente necesita orientación para el plato que va a consumir. Responda a las interrogantes del cliente y ofrezca la información que usted considere necesaria (esta situación comunicativa es adecuada para los cocineros que laboran en las diferentes islas de la mesa buffet)

Parámetros para determinar el comportamiento de la expresión oral . (Adaptado de Benítez Menéndez, 2003)

1- Corrección lingüística

Indicadores :

- a- pronunciación
- b- gramática
- c- dominio de funciones comunicativas
- d- dominio del vocabulario técnico

2- Fluidez

Indicadores:

- a- pausas
- b- cantidad de información
- c- coherencia entre ideas

3- Propiedad de reacción

Indicadores:

- a- entiende la situación comunicativa
- b- reacciona relativamente rápido
- c- responde en correspondencia con el interlocutor y el contexto

4- Calidad de la información

Indicadores:

- a- la información es original
- b- la información es lógica y apropiada
- c- relaciona la información con la realidad en sus esferas de actuación

Escala:

Muy bien – muy pocas limitaciones.

Bien – algunas limitaciones pero cumple con la mayoría de los indicadores de las variables.

Regular – presenta limitaciones, pero aún cumple con los indicadores de la variable.

Mal – Muchas limitaciones. No logra cumplir con los indicadores de la variable.

ANEXO 10

Funciones comunicativas, aspectos gramaticales y vocabulario para determinar el comportamiento de la expresión oral en IFO en los cocineros del turismo

Funciones comunicativas:

- Identificar los utensilios que más se utilizan en la cocina.
- Explicar los distintos tipos de cortes.
- Explicar los métodos y técnicas de cocción
- Identificar los ingredientes para preparar entrantes, platos principales, guarniciones, postres.
- Dar instrucciones para la elaboración de entrantes, platos principales, guarniciones y postres.
- Describir un menú.
- Ofrecer información acerca de los restaurantes, sus servicios y horarios.
- Describir diferentes tipos de alimentos y platos que se consumen en Cuba.
- Darle tratamiento a las quejas referidas a la alimentación.
- Describir las propiedades saludables de una dieta con frutas y vegetales.
- Comparar diferentes tipos de platos de acuerdo con sus valores nutritivos.
- Sugerir un plato.
- Informar sobre las unidades de medidas para la preparación de los diferentes tipos de platos.
- Informar sobre las diferentes islas de la mesa buffet.

Aspectos gramaticales:

- El presente de las formas verbales ser y estar.
- Los pronombres personales, posesivos y demostrativos.
- Las preposiciones de lugar.
- El presente continuo.
- Los modales can, would y may.
- Los patrones interrogativos.
- El presente simple.
- El pasado participio.
- La voz pasiva.
- Los adverbios de frecuencia.
- Los comparativos.
- Formas verbales y adjetivos relacionados con las diferentes formas de cocción y preparación de los alimentos.

Descripción del vocabulario:

- Personal del restaurante y la cocina.
- Utensilios del restaurante.
- Cortes.
- Métodos de cocción.
- Formas de preparación de los alimentos.
- Ingredientes para cocteles, entrantes, platos principales, guarniciones y postres.
- Sazonadores y las hierbas aromáticas.
- Frutas, viandas y hortalizas.
- Frijoles, pescados, mariscos, y diferentes tipos de carnes.
- Nombres de cocteles, entrantes, platos principales, guarniciones, postres, bebidas y bocadillos.
- Productos varios y derivados.
- Verbos relacionados con el arte culinario.

ANEXO 11

Tabulación de los resultados de la encuesta aplicada a los cocineros del turismo del Grupo Empresarial Palmares Holguín.

	Indicadores	Cifras	Observaciones
1.	Total de encuestados	66	
2	Edad promedio	56	

3.	Nivel de escolaridad	Nivel medio: 100 %	
4.	Conceden importancia al estudio del idioma inglés	Si: 70% No: 30%	Causas de las respuestas negativas: Poca afluencia de hablantes del idioma
5.	Experiencias previas en el estudio del inglés	Si: 75.8% No: 24.2 %	El 75.8% ha estudiado inglés en las EHT
6.	Bibliografía utilizada para aprender el idioma	Si: 75.8% No: 24.2 %	Refieren el <u>Spectrum</u> , <u>Interchange</u> , <u>Higly Recommended</u> , <u>IdioMás</u> y <u>Five Star</u>
7.	Ajuste de la bibliografía utilizada a sus necesidades y potencialidades	Si: 15% No: 85%	Aluden la complejidad de los ejercicios , la dependencia de la tecnología para la utilización de algunos materiales , y la no correspondencia de esta bibliografía con su realidad ocupacional

ANEXO 12

Tabulación de los resultados de la guía de observación para determinar las necesidades de aprendizaje en función del comportamiento de la expresión oral en la interacción de los cocineros con los clientes en sus esferas de actuación

	Criterios de Evaluación	Resultados
1.	Comprensión del lenguaje hablado relacionado con temas inherentes a su esfera de actuación	MB:10% B: 12% R: 36% M:42%
2.	Dominio de la información que se le solicita relacionada con las actividades que realiza en sus esferas de actuación y aspectos de la cultura culinaria	MB: - B:25% R: 33% M:42%

3.	Pronunciación comprensible	MB:20% B: 23% R: 10% M:47%
4.	Dominio de elementos de enlace, las funciones comunicativas y vocabulario para expresarse oralmente de forma comprensible con los clientes que solicitan su servicio	MB:12% B: 21% R: 33% M:34%
5.	Uso adecuado de los elementos gramaticales que necesita para expresarse oralmente de forma comprensible sobre temas relacionados con sus esferas de actuación	MB: - B:23% R: 37% M:40%
6.	Logro del propósito comunicativo mediante la expresión oral en IFO en sus intercambios con los clientes en dependencia de las esferas de actuación	MB: - B:12% R: 24% M:64%

ANEXO 13

Tabulación de los resultados del cuestionario aplicado a los cocineros del turismo del Grupo Empresarial Extrahotelero Palmares para determinar el comportamiento de la expresión oral en IFO

Parámetros	Criterios de evaluación	Resultados
Corrección lingüística	Pronunciación	MB:20% B: 23% R: 10% M:47%
	Uso adecuado de formas gramaticales	MB: - B:23% R: 37% M:40%
	Dominio de las funciones comunicativas	MB: 11% B:24%R: 32% M:33%
	Dominio del vocabulario técnico	MB: - B: 16% R:21% M:63%
Fluidez	Pausas	MB: - B: 21% R:34% M:45%
	Cantidad de información	MB: - B: 18% R: 23%M:59%
	Coherencia entre ideas	MB: - B: 10% R:21% M:69%
Propiedad de reacción	Entiende la situación comunicativa	MB:21% B: 26% R: 17%M:36%
	Reacciona relativamente rápido	MB:40% B:25% R:10% M:25%
	Responde en correspondencia con el interlocutor y el contexto	MB: 18%, B: 39%, R: 29%, M: 14%
Calidad de la información	La información es original	MB: 12% B: 38% R: 43% M:7%
	La información es lógica y apropiada	MB:10% B: 22%, R: 32%, M:36%
	Relaciona la información con la realidad en sus esferas de actuación	MB:21% B:19% R:34% M:26%

