

Instituto Superior Pedagógico

“José de la Luz y Caballero”

Holguín

**SUPERACIÓN PROFESIONAL PARA LOS INSTRUCTORES
EDUCACIONALES DE LA ESPECIALIDAD SERVICIOS
GASTRONÓMICOS DEL INSTITUTO POLITÉCNICO DE ECONOMÍA
Y SERVICIOS “JUAN GEORGE SOTO CUESTA” DEL MUNICIPIO
BANES.**

**Tesis en opción al Título Académico de Máster en Ciencias de la
Educación.**

Mención Educación Técnica y Profesional.

Autor: Lic. . Alexis Germán Ross Martín.

Categoría Docente: Instructor.

Tutor: P. Aux - M.Sc. Oscar Aguilera Lozada.

Banes- 2008

Instituto Superior Pedagógico

“José de la Luz y Caballero”

Holguín.

**TÍTULO: SUPERACIÓN PROFESIONAL PARA LOS
INSTRUCTORES EDUCACIONALES DE LA ESPECIALIDAD
SERVICIOS GASTRONÓMICOS DEL INSTITUTO POLITÉCNICO DE
ECONOMÍA Y SERVICIOS: “JUAN GEORGE SOTO CUESTA” DEL
MUNICIPIO BANES.**

**Tesis presentada en Opción del Título Académico de Máster en Ciencias de
la Educación.**

Mención Educación Técnica y Profesional.

Autor: Lic. . Alexis Germán Ross Martín.

Categoría Docente: Instructor.

Banes- 2008

AGRADECIMIENTOS

- Al **M.Sc. Oscar Aguilera Lozada**, ya que con su guía y profesionalidad mostrada. Me ha hecho crecerme en cada una de las metas y tareas para el éxito de la investigación.

- A mi familia que con su ayuda y comprensión hicieron posible avanzar por el camino del éxito.

- A todas las personas que de una forma u otra, hicieron posible la realización de este trabajo.

- Muy en especial al **Lic. Carlos Viltre Calderón** que con su ayuda científico metodológica hizo posible transitar con éxito la investigación.

- Al **Lic. Francisco Castillo Fonseca** por su amistad, ayuda, crítica y recomendaciones ofrecidas en el proceso de construcción de la tesis.

- A todos los que han inspirado, apoyado y participado en la confección de este trabajo.

DEDICATORIA

- ✓ A mi familia, en especial a mis hijas y nieto, a mi madre, a mi esposa y otros familiares que siempre quieren de mí lo mejor.
- ✓ A todas las personas que me demuestran su sinceridad.
- ✓ A la Revolución, por formarme y brindarme esta gran oportunidad.

SÍNTESIS

En la presente investigación se realizó un análisis histórico-lógico donde se abordó el de cursar del proceso de inserción laboral de los bachilleres técnicos en las prácticas preprofesionales a lo largo de la historia, revelando la tendencia fundamental y las regularidades que caracterizaron al objeto, lo cual a su vez arrojó las carencias que presentan los instructores educacionales en su preparación profesional para dirigir la formación laboral de los bachilleres técnicos de Servicios Gastronómicos. Estos elementos se evidenciaron en la caracterización empírica del objeto, determinándose las principales deficiencias que afectan de forma objetiva al mismo, lo cual corrobora la existencia del problema científico.

Como vía de solución al problema detectado se propone un conjunto de acciones de superación para la preparación de dichos instructores educacionales en el periodo de las prácticas preprofesionales, basado en el desempeño profesional como instructor.

El proceso de valoración en la aplicación del conjunto de acciones de superación a través del pre-experimento pedagógico aplicado demostró que se contribuye al mejoramiento del desempeño de los instructores educacionales y con ello la formación de un Bachiller Técnico más integral.

ÍNDICE

	Pág
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I. FUNDAMENTOS TEÓRICOS.	8
Epígrafe 1.1 Transformaciones de los instructores educacionales en el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos de la Educación Técnica y Profesional.	8
Epígrafe 1. 2. Fundamentos Teóricos Asumidos.	11
Epígrafe 1. 2. 1. Fundamentos Filosóficos	11
Epígrafe 1. 2. 2 Fundamentación Psicológico.	18
Epígrafe 1. 2.3. Fundamentos Pedagógico.	21
CAPÍTULO 2. CARACTERIZACIÓN EMPÍRICA DE LA FORMACIÓN LABORAL EN LAS PRÁCTICAS PREPROFESIONALES DE LOS BACHILLERES TÉCNICOS DE LA ESPECIALIDAD SERVICIOS GASTRONÓMICOS DEL INSTITUTO POLITÉCNICO DE ECONOMÍA Y SERVICIOS “JUAN GEORGE SOTO CUESTA.”	31
Epígrafe. 2.1 Métodos llevados a cabo para caracterizar el proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales de los Bachilleres Técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto	31

Cuesta.”	
Epígrafe. 2. 2. Resultados obtenidos con los métodos implementados para caracterizar el proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales de los Bachilleres Técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios: “Juan George Soto Cuesta”	33
Epígrafe. 2. 3. Conjunto de acciones de superación.	36
Epígrafe. 2. 4. Exigencias de la propuesta.	36
Epígrafe. 2. 4 .1 Fases del conjunto de acciones de superación.	37
Epígrafe. 2. 4. 2. Conjunto de Acciones de Superación elaboradas para los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de los Bachilleres Técnicos de la especialidad: Servicios Gastronómicos.	38
Epígrafe. 2. 5. Constatación Práctica de la efectividad del Conjunto de Acciones de Superación elaboradas para los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de los Bachilleres Técnicos de la especialidad: “Servicios Gastronómicos.”	50
CONCLUSIONES GENERALES	55
REFERENCIA	57
BIBLIOGRAFÍA	59
ANEXOS	

INTRODUCCIÓN

El impetuoso y ascendente desarrollo de la ciencia y la tecnología, rasgos que caracterizan al mundo actual, exigen a la educación retos que determinan su auto-perfeccionamiento, es por ello que el Ministerio de Educación ha llevado a cabo un conjunto de transformaciones dirigidas a lograr una formación integral en todos los subsistemas de educación.

La Educación Técnica y Profesional es la encargada de garantizar la preparación necesaria, la auto satisfacción y la culturalización de los jóvenes trabajadores, para enfrentar todas las problemáticas que se le pudieran presentar en el contexto laboral y en la vida. Por lo tanto la elevación de la calificación en la formación profesional de los bachilleres técnicos constituye un elemento fundamental de la Educación Técnica y Profesional, siendo una de las tareas más importantes que deben impulsar y desarrollar los educadores desde las escuelas técnicas y los instructores educacionales desde las empresas para enfrentar con éxito las exigencias del desarrollo científico – técnico que el país demanda.

El subsistema de la Educación Técnica y Profesional tiene la función social (Resolución Ministerial 327, 1985) de formar bachilleres técnicos garantizando que la preparación profesional se corresponda con los avances de la Revolución Científico Técnica y con un alto nivel político ideológico.

El mejoramiento del nivel de formación de habilidades profesionales en los bachilleres técnicos constituye un reclamo que la empresa le plantea a la Educación Técnica y Profesional actual en el nuevo contexto histórico social y que a pesar de los múltiples esfuerzos realizados por otros investigadores (Abreu

1995, Patiño 1996, Ortiz 2002, Betancourt 2005, etc.) no se describe por ninguno de ellos, una propuesta concreta para un conjunto de acciones de superación que perfeccione el saber hacer profesional de los instructores educacionales para contribuir al mejoramiento de las habilidades del bachiller técnico de la especialidad Servicios Gastronómicos.

Para lograr una buena formación general integral se debe jerarquizar la preparación efectiva de maestros, profesores e instructores educacionales (Resolución Ministerial 106, 2004).

Es por ello que las transformaciones que la Educación Técnica y Profesional está llevando a cabo se hacen con la aspiración de obtener un profesional más competente y ello demanda la preparación adecuada de los instructores educacionales que asumen las prácticas preprofesionales desde las empresas, tanto en el orden técnico como en el científico-metodológico de modo que puedan desarrollar eficientemente el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos, para que puedan responder a nuestra sociedad en correspondencia con los principios del socialismo.

De aquí puede inferirse la implicación y el papel importante que juegan los instructores educacionales en este proceso de formación laboral del futuro bachiller técnico.

Independientemente del papel decisivo que tienen los instructores educacionales de las prácticas laborales en la formación de los bachilleres técnicos, para un desempeño competente en su futura vida laboral en el Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta” del municipio Banes se ha encontrado en las encuestas realizadas (Ver anexos 4 y 5) que el 59

% de los instructores educacionales de la especialidad Servicios Gastronómicos no son graduados en la misma presentando insuficiencias en su desempeño para dirigir la instrucción de las prácticas preprofesionales y los bachilleres técnicos que han desarrollado con ellos el proceso de formación laboral mediante las mismas evidencian insuficiencias en su desempeño laboral, demostrado por los resultados de aprendizaje registrado en la Secretaría de la escuela. (Ver anexo 6.)

Por lo que la **contradicción externa** de la presente investigación está dada por la necesidad de la sociedad cubana de egresar profesionales altamente competentes, sin embargo esto se ve afectado en gran medida ya que los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos que dirigen el proceso de formación laboral, no poseen la adecuada preparación profesional para contribuir de forma eficaz a la formación laboral de dichos bachilleres técnicos.

Por tal motivo para la presente investigación se ha determinado como **problema científico.**

¿Cómo superar profesionalmente a los instructores educacionales de la prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”, de modo que puedan contribuir a la formación de un bachiller técnico competente?

Para solucionar el Problema Científico antes señalado se declaró el siguiente **objeto de la investigación** proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales de los bachilleres técnicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta” de la especialidad Servicios Gastronómicos.

Determinando que el **objetivo** de la investigación radica en la elaboración de un conjunto de acciones de superación para preparar a los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”

Asumiendo como **campo de acción** la superación profesional de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales en la especialidad Servicios Gastronómicos.

Para cumplimentar el objetivo y dar solución al problema científico planteado se declara como **hipótesis** que si se elabora un conjunto de acciones de superación con las exigencias, técnicas y científico-metodológicas requeridas para los instructores educacionales que atienden desde las empresas las prácticas preprofesionales, se podrá elevar la formación laboral de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Variables de la investigación.

Variable independiente. Conjunto de acciones de superación.

Variable dependiente. Formación Laboral de los bachilleres técnicos.

Población los 37 instructores educacionales de la Empresa de Comercio y Gastronomía que atienden las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Muestra 8 de los 37 instructores educacionales de la Empresa de Comercio y Gastronomía que atienden las prácticas preprofesionales de la especialidad

Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”. Esta se escogió teniendo en cuenta el criterio de que debe ser mayor e igual al 20 % de la población y las unidades donde laboran los mismos fueron escogidas al azar.

Tareas científicas.

1- Realizar el análisis histórico del papel de los instructores educacionales en la formación laboral del bachiller técnico de la especialidad Servicios Gastronómicos.

2- Elaborar los fundamentos teóricos-metodológicos que sustentan la presente investigación científica desde las distintas dimensiones que abarcan a la pedagogía.

3- Determinar las causas que provocan la insuficiente preparación de los instructores educacionales en las prácticas preprofesionales de los bachilleres técnicos de Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

4- Elaborar el conjunto de acciones de superación para capacitar a los instructores educacionales que atienden a los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

5- Constatar a través del pre-experimento pedagógico que la propuesta es factible.

El desarrollo de estas tareas científicas demanda la utilización de métodos teóricos, empíricos y matemáticos que posibiliten la caracterización y conocimiento

del estado real del objeto, así como la tabulación de toda la información obtenida en este proceso investigativo.

Métodos teóricos:

- **Análisis Histórico – Lógico.**

Este método permitió seguir la trayectoria del objeto de la investigación en el tiempo revelando los principales momentos de su desarrollo.

- **Hipotético – Deductivo.**

Este método permitió organizar el cuerpo teórico de la investigación ya que a partir de la hipótesis se elabora el conjunto de acciones de superación que verificadas en la práctica dan valor, por la vía deductiva, a la hipótesis formulada.

- **Análisis – Síntesis.**

Este método permitió el análisis porcentual y cualitativo, interpretar y procesar toda la información obtenida a través de la observación, entrevistas y las encuestas.

- **Inductivo – Deductivo.**

Posibilitó determinar el estado actual del problema investigado, sus posibles causas y valorar la experiencia en la aplicación de la propuesta.

Métodos empíricos.

- **La Observación Científica.**

Permitió percibir la existencia objetiva del problema científico, determinando las características generales del objeto.

- **Encuestas y Entrevistas.**

Permitió hacer una recogida de información útil para el desarrollo de la investigación científica y la caracterización del objeto.

- **Pre-experimento Pedagógico.**

Posibilitó la constatación corroborando la efectividad de la propuesta y la validez de la hipótesis.

Métodos estadísticos:

- **Métodos estadísticos – matemáticos:**

Estos permitieron determinar el tamaño de la muestra a emplear en la investigación, el análisis porcentual, el resultado del diagnóstico inicial, el intermedio (pre-test) y final (post-test) de la investigación, así como la confección de gráficos.

El **aporte** de la investigación tiene un carácter práctico y radica en un conjunto de acciones de superación para preparar profesionalmente a los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Novedad científica radica en la concepción de una idea nueva para la superación profesional de los instructores educacionales en las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos a través de un conjunto de acciones de superación lo cual no se encuentra registrado en las bibliografías consultadas referentes al tema.

El cuerpo de la tesis está estructurado de la forma siguiente:

El capítulo 1 se realiza un recorrido histórico para la determinación de la trayectoria del objeto y el campo, así como la fundamentación teórica del proceso

de formación laboral de los bachilleres técnicos en la especialidad Servicios Gastronómicos en las prácticas preprofesionales desde una dimensión filosófica, psicológica y pedagógica.

El capítulo 2 se describen las acciones llevadas a cabo para la caracterización empírica del proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales de los bachilleres técnicos de la especialidad de Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios: “Juan George Soto Cuesta”.

CAPÍTULO 1. FUNDAMENTOS TEÓRICOS.

En el presente capítulo se realiza un recorrido histórico para la determinación de la trayectoria del objeto y el campo, así como la fundamentación teórica del

proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos en la especialidad Servicios Gastronómicos en las prácticas preprofesionales desde una dimensión filosófica, psicológica y pedagógica.

1.1 Transformaciones de los instructores educacionales en el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos de la Educación Técnica y Profesional.

La formación de todos los bachilleres técnicos como futuros trabajadores aptos para un mundo laboral se desarrolla en continuos cambios, donde se requiere periódicamente actualizar las habilidades profesionales que demanda el desarrollo económico y social del país.

A partir de la creación del subsistema de la Educación Técnica y Profesional en el Ministerio de Educación, y desde los primeros años de la Revolución se le prestó una atención priorizada a la vinculación de la teoría con la práctica en la formación de las nuevas generaciones.

A raíz de la vinculación estudio con el trabajo en el subsistema de educación (en sus primeros años de creados), en los diferentes planes de estudios y como transformación de los métodos vinculados laboralmente, se incluyeron actividades práctica para que jugara un papel cada vez más predominante en la formación laboral de los bachilleres técnicos de la Educación Técnica y Profesional.

A partir de aprobarse el Reglamento de Enseñanza Práctica (R/M- 327/ 85) para los centros de la Educación Técnica y Profesional, se establece diferentes modalidades de la educación práctica que vinculan a los bachilleres técnicos a centros de servicios e investigación, relacionados con la especialidad Servicios Gastronómicos, para realizar una práctica integral en la cual utilizan los

conocimientos, hábitos y habilidades adquiridos hasta ese momento de acuerdo con lo que se establece en los planes de estudios correspondientes, propiciando las primeras acciones de formación laboral en las prácticas.

En este Reglamento de la Educación Práctica (R/M- 327/ 85), se dan a conocer las diferentes modalidades de dicha actividad, las cuales relacionamos a continuación.

- Práctica de Producción.
- Práctica Preprofesionales.
- Práctica para la Obtención de la Calificación Laboral.
- Proyecto de Grado.
- Trabajo de Diploma.

El tiempo asignado a cada una de las modalidades de la enseñanza práctica, así como su sistema evaluativo característico, depende del plan de estudio y del propio reglamento de la Educación Práctica, lo que a su vez delimita las funciones del instructor educacional en la formación de los técnicos.

Para las Práctica Preprofesionales el instructor educacional debe desarrollar en este período actividades que contribuyan a la orientación, ejecución, control y perfeccionamiento del saber hacer profesional del estudiante de la especialidad, lo cual revela el papel importante de éste en la formación laboral integral de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos.

Se inicia de esta manera una nueva etapa en la formación laboral de los bachilleres técnicos en el proceso de enseñanza aprendizaje, donde a partir de las indicaciones dadas por Fidel Castro ⁽¹⁾, se intensifica el trabajo de atención a la Educación Técnica y Profesional, con un nuevo enfoque, es decir no se trata

solamente del apoyo que deben brindarles los organismos, sino de la responsabilidad que adquieren en el proceso de formación laboral de la fuerza de trabajo calificada de nivel medio.

Para cumplir esta indicación, se revitaliza lo declarado y regido por la Resolución Ministerial 327/85, profundizándose el trabajo de conjunto Ministerio de Educación y los Organismos, con el objetivo de formar a los bachilleres técnicos de este tipo de enseñanza como obreros y su preparación con el nivel de técnico requerido de un conjunto de medidas que contribuyan a elevar la calidad de los graduados y de adquirir una mejor formación laboral de los bachilleres técnicos en su vinculación teoría con la práctica.

Entre estas medidas, se destaca la aplicación del tiempo destinado a las actividades prácticas y la autorización a las provincias para flexibilizar la aplicación de los planes de estudio y realizar dentro del curso escolar, las adecuaciones que permitan garantizar el total cumplimiento del fondo de tiempo, lo cual incide en las indicaciones sobre las funciones y responsabilidades de los instructores educacionales para con la formación integral de los bachilleres técnicos, elevando por tanto las responsabilidades de las empresas en cuanto a la designación de instructores educacionales y las actividades práctica, para desarrollar hábitos y habilidades profesionales.

En el curso 1991-1992 se vincularon por primera vez en el municipio los bachilleres técnicos a las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos con los instructores educacionales más capacitados producto a la pequeña matrícula. En esta misma época comienza en el territorio el crecimiento del turismo como actividad económica y con ello la necesidad de graduar más

personal calificado para laborar en dichas actividades, lo que exigió el incremento gradual de la matrícula en la especialidad y con el la necesidad de más personal capacitado para instruir desde la empresa; ya para entonces se observaban muchas deficiencias en los instructores educacionales que afectaban el desarrollo de las competencias profesionales en el saber hacer y ser de los bachilleres técnicos.

Para el curso 2000-2001 se crea el Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta,” debido a que en el territorio se incrementaron los puestos de trabajos para prestar servicios en la gastronomía de la Empresa de Comercio y el turismo, lo que elevó aún más la cantidad de bachilleres técnicos a instruir. Ya en el curso 2003-2004 se implementan las transformaciones para la Educación Técnica y Profesional, trayendo consigo la vinculación a las prácticas concentradas de los bachilleres técnicos de tercer año, por toda esta cantidad de matrícula incorporada en las unidades hubo que insertar los mismos en toda la red gastronómica, donde en varias de ellas los instructores educacionales no estaban graduados de la especialidad y sólo poseían conocimientos empíricos provocando una pobre formación general integral en los educandos.

Del análisis realizado se puede deducir que el papel que desempeñan los instructores educacionales en las prácticas preprofesionales para la formación de los bachilleres técnicos es de gran importancia. Esto conduce a la necesidad de proponer y ejecutar acciones de superación profesional para los instructores educacionales de manera que puedan dirigir el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos.

Es por eso que debemos elaborar y aplicar un conjunto de acciones de superación, para elevar la preparación profesional de los instructores educacionales que atienden a los bachilleres técnicos en las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos.

1. 2 Fundamentos Teóricos Asumidos.

A continuación se realiza la fundamentación teórica del objeto asumiendo para esta parte del proceso investigativo lo filosófico, psicológico y pedagógico.

1. 2. 1 Fundamentos Filosóficos.

El comandante en jefe Fidel Castro Ruz ⁽²⁾ expresó:

“No hay ninguna idea de hoy que no tenga sus orígenes en ideas que la precedieron y que, en definitiva, no sean la evolución consecuente de determinadas ideas marxista, es una idea martiana, que es la combinación del estudio y el trabajo.”

El problema de que si el pensamiento se le puede atribuir una realidad objetiva, no es problema teórico, sino problema práctico. Es en la práctica donde el hombre tiene que demostrar los conocimientos adquiridos en la teoría.

Aquí se aplica la Teoría del Conocimiento Científico de Lenin ⁽³⁾, de ir “...de la contemplación viva al pensamiento abstracto y de ahí a la práctica, a la realidad objetiva...”

Es donde los instructores educacionales debe demostrar que se han preparado lo suficiente como para enfrentar los obstáculos que en su vida laboral se le presenten, que puede encontrar las vías de solución para resolver un problema, que poniendo en práctica sus conocimientos pueden encontrar las

respuestas adecuadas y así contribuir al mejoramiento social con la formación general integral de un profesional más preparado.

Toda persona expresa sus conocimientos, hábitos, habilidades y principios en el mundo que lo rodea mediante la interacción con los demás. En la investigación se asume el enunciado de la Filosofía Marxista Leninista de que las capacidades del hombre se expresan en la actividad práctica y que por consiguiente, el mejor lugar para evaluarlo será en el proceso de actividad práctica.

En las prácticas preprofesionales los bachilleres técnicos manifiestan sus conocimientos académicos, laborales e investigativos, así como sus cualidades humanas, morales y políticas en su desempeño laboral con la constante interacción que mantiene con el colectivo de instructores educacionales, siendo el desempeño profesional un elemento importante para educarlo.

El instructor educacional, máximo responsable de la formación de este en la empresa donde se encuentra ubicado, debe lograr realizar una evaluación en la que se evidencien todos los hábitos, habilidades y conocimientos que el estudiante debe haber adquirido en su práctica preprofesionales.

Es perceptible la significación que tiene en el análisis antes mencionado , para la formación integral competente, por lo que la idea de la formación laboral y politécnica sea interpretada por la filosofía marxista como consecuencia de las leyes objetivas del desarrollo y la formación integral del individuo, ya que estas escuelas forman trabajadores para las empresas sustentando su labor pedagógica en aquellos saberes científicos en cuya base se originan las transformaciones en el referido contexto. Un ejemplo de la importancia de la formación laboral como

parte de la formación integral de la personalidad en el contexto socio-histórico concreto de las sociedades es cuando Lenin ⁽⁴⁾ plantea que:

“... no podemos imaginar el ideal de la sociedad futura sin vincular la enseñanza de la joven generación con el trabajo productivo, ni la enseñanza, ni la instrucción. Sin el trabajo productivo, y el trabajo, sin la enseñanza y la instrucción paralelas no podría ponerse a la altura que exige el desarrollo actual de la ciencia y la técnica.”

La teoría del conocimiento Marxista-Leninista que define al materialismo dialéctico como la base de toda ciencia, y al asumirla como uno de los sustentos indispensables para esta investigación científica, se señala que con la dificultad detectada (y asumida como problema científico), no es posible cumplir con los propósitos que la educación cubana reserva para el subsistema de educación; la cual atenta contra el proceso docente educativo. Los instructores educacionales al evaluar el desempeño profesional de los bachilleres técnicos no deben obviar la unidad dialéctica formada por lo científico y lo ideológico. Se asume la teoría Marxista Leninista del conocimiento que plantea que el mundo es cognoscible y que los conocimientos comprobados por la práctica revelan una imagen objetiva del desarrollo del mundo. La evaluación del alumno en su desempeño profesional debe reflejar objetivamente dificultades para de esta forma poder trazar un conjunto de acciones de superación que permitan limarlas lo que conllevan a que los instructores educacionales evalúen con mayor eficiencia y justeza, para contribuir al logro de un profesional verdaderamente competente.

“El instructor educacional está obligado a satisfacer sin demora y extensamente cuantas consultas les haga el principiante...”

⁽⁵⁾ Martí Pérez, José

Esta cita revela como desde los tiempos del apóstol se hace referencia a la importancia del instructor, que en aquellos tiempos no era educacional por que su objetivo era enseñar y no educar, pues el de este tiempo es mas importante porque tiene la responsabilidad de formar al bachiller técnico en el ser y saber hacer.

Por otro lado, sin una adecuada formación profesional de los instructores educacionales de la especialidad Servicios Gastronómicos no se podrá lograr el Bachiller Técnico que aspira nuestra sociedad. El investigador es del criterio que para dar una formación laboral integral a los mismos y con ello lograr mejorar los niveles de su formación de habilidades profesionales, debemos preparar profesionalmente a los instructores educacionales de modo que los mismos estén preparados para desarrollar las habilidades y valores, que formen competentemente a un profesional de manera que el mismo pueda interactuar con los últimos adelantos de la ciencia y la técnica.

No se equivocaba el Héroe Nacional cuando exigía un cambio constante en la educación. Las propias circunstancias determinan, objetivamente, el método a seguir, no hay recetas fijas. Solo adaptarse al tiempo. Aunque todavía falta mucho por recorrer en cuantos a las transformaciones fundamentalmente en lo que ellas aportan a la formación laboral competente de los graduados, pues carecemos de instructores educacionales preparados como requiere la actualidad.

La idea de la formación laboral del hombre trasciende como un legado histórico del ideario pedagógico cubano a la contemporaneidad educativa,

presentándose en el actual contexto escolar como aspiración de relevancia de la escuela politécnica cubana, en este sentido el Héroe Nacional ⁽⁶⁾ afirmó:

“En la escuela ha de aprenderse el manejo de las fuerzas con que en la vida se ha de luchar. Escuela no debería decirse sino talleres (...)”

La anterior reflexión revela la necesidad de una formación laboral del hombre para que pueda desempeñarse profesionalmente con competencia y asumir compromisos sociales.

Tal desempeño sólo es posible, si el estudiante es insertado en un proceso educativo que lo instruya, lo eduque y lo desarrolle, para que alcance elevados niveles de formación en sus habilidades profesionales, adquirirá conocimientos y potenciará sus valores.

En la práctica laboral se desarrollan y profundizan las motivaciones para la sociedad, es aquí donde se forman hábitos, la conducta, actuaciones, se desarrollan las fuerzas creadoras y las posibilidades de la persona, donde queda claro que solo en la práctica directa es posible adquirir con mayor celebridad y calidad las habilidades requeridas para un adecuado desempeño profesional concentrado de forma particular el principio pedagógico de la combinación del estudio con el trabajo, con el objetivo de formar las nuevas generaciones en la concepción científica del mundo, es decir la del materialismo dialéctico e histórico, desarrollar en toda plenitud humana las capacidades intelectuales, físicas y espirituales del individuo.

La educación a la que se aspira en una sociedad socialista tiene que ser donde un bachiller técnico integre su trabajo en función de su preparación profesional, en sólido conocimiento teórico. Para lograr que un estudiante

adquiera una adecuada formación profesional, debe tener una correcta planificación, orientación y evaluación de las actividades que le permitan un crecimiento profesional que lo proyecte en un alto nivel de competencia.

La política educacional cubana posee la finalidad de lograr la formación integral de las nuevas generaciones en la adquisición de valores, aptitudes y decisiones que lo integren como el ciudadano que la sociedad requiere. En la extrapolación de este elemento expuesto por Marta Martínez Llantada⁽⁷⁾ en la obra Filosofía de la Educación consideramos que para la preparación adecuada de los instructores educacionales de la práctica pre-profesional se debe cumplir la función socializadora de la educación, la cual radica en la relación multifactorial del instructor educacional con los educandos en los procesos formativos y en los que intervienen relaciones sociales, políticas, económicas, culturales en una comunicación propicia para la transmisión de conocimientos en el marco histórico en que se desenvuelven.

La intención de elevar la preparación en los diferentes niveles de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales posee un carácter sociológico desde un enfoque pedagógico.

1. 2. 2. Fundamentación Psicológico.

Las categorías y leyes del materialismo dialéctico e histórico al estudio de la psiquis nos permiten comprender su naturaleza y leyes que rigen su formación y desarrollo.

Partiendo de la psicología de orientación dialéctica materialista que tiene su origen en la escuela histórico - cultural, cuyo principal exponente fue el psicólogo ruso L. S. Vigotsky⁽⁸⁾, quien elaboró sus concepciones a partir de considerar el carácter

socio histórico de la formación de la personalidad y psiquismo humano en sentido general.

En relación directa con la presente investigación se asocia el Enfoque Histórico – Cultural de L. S. Vigotsky, y su teoría de la Ley de Mediatización de los Procesos Psíquicos Superiores, el cual se asume ya que destaca que la fuente principal del desarrollo psíquico es la interiorización de elementos culturales, como son las herramientas, instrumentos, materiales, y técnicas entre otros. Esta teoría delimita los tipos de mediación enmarcando a los educadores e instructor educacional como mediadores de los procesos de adquisición de habilidades, conocimientos y valores.

La mediación social que consiste en el papel que juega otra persona o grupos sociales en la formación de la conciencia individual del sujeto y en la integración de este a las prácticas sociales, lo cual se manifiesta en el papel importante y determinante que juegan las instituciones educativas, los docentes y los instructores educacionales como mediadores en el proceso de formación laboral de las prácticas preprofesionales como práctica social organizada, lo cual demanda un elevado grado de preparación de estos mediadores.

Vigotsky ⁽⁹⁾ expone que toda función psíquica en su formación y desarrollo aparece dos veces.

1-En la interacción con otras personas, plano íter- psicológico.

2-En el interior del propio sujeto plano intra-psicológico.

Por lo tanto de aquí se deduce que en la interrelación del bachiller técnico con los instructores educacionales, se requiera que estos últimos tengan un adecuado nivel de preparación, tanto del punto de vista profesional, como político,

cultural y técnico a la altura de las expectativas profesionales de los bachilleres técnicos ya que la influencia de un modo de actuación profesional con deficiencia por parte de los instructores educacionales, puede convertirse en un modo de actuación profesional de él.

La concepción acerca de la relación educación – desarrollo psíquico se expresa de forma clara en los conceptos de la zona de desarrollo próximo (**ZDP**) y de la zona de desarrollo actual (**ZDA**).

1-La (**ZDA**), está formada por todos los hábitos, habilidades y conocimientos que tiene el bachiller técnico, lo que le permite interactuar de modo independiente con lo que le rodea y resolver problemas hasta donde puede.

2-La (**ZDP**), está determinada por la distancia o diferencia entre lo que el bachiller técnico es capaz de hacer por sí mismo y aquello que solo puede hacer con ayuda.

Para lograr que la enseñanza provoque el desarrollo psíquico, que verdaderamente lo propicia no solo lo que ya ha aprendido, lo que ya domina y puede enfrentar y aplicar por sí mismo, sino aquello que aún no es capaz de enfrentar solo, pero sí con la ayuda del instructor. Esto expresa las potencialidades del desarrollo futuro del alumno. Por tanto este aspecto debe ser comprendido como las más diversas de las maneras y recursos mediante los cuales el sujeto de forma activa y en interrelación con los demás hace suyo los conocimientos, las técnicas, las actitudes y aptitudes, los valores, los ideales así como los mecanismos a través de los cuales logra su auto desarrollo.

De aquí la importancia de capacitar eficientemente a los instructores educacionales que atienden a los bachilleres técnicos en las prácticas

preprofesionales de manera que desarrollen el proceso de formación profesional y el desarrollo de hábitos y habilidades en los mismos de manera eficiente.

El sujeto psicológico de la presente investigación científica es el instructor educacional de las prácticas preprofesionales y el grupo erario en que se ubican estos individuos tienen una edad promedio de veintinueve años, lo cual los ubica en el grupo etario de la juventud. Este grupo posibilita que con la aplicación del conjunto de acciones de superación eleven su nivel de preparación producto a la solidez de sus esferas ejecutora de la personalidad.

1.2. 3. Fundamentos Pedagógico.

El proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos y su indisoluble relación con la preparación de los instructores educacionales son objetos de estudios de la pedagogía profesional (Ortiz Ocaña) ⁽¹⁰⁾ y que en su desarrollo como proceso integra otros y de estos es importante relacionar como vínculo con el objeto de la presente investigación científica, la relación e integración de la:

 **Educación – Instrucción Profesional.**

 **Escuela - Empresa.**

Que revelan la importancia de la instrucción en el proceso de formación del profesional técnico en la vinculación teoría con la práctica, es decir en la relación escuela empresa como elemento indispensable para su formación profesional competente en el marco de la Educación Técnica y Profesional actual.

Sin dejar de mencionar la importante interrelación entre:

 **Profesor – Estudiante – Instructores educacionales.**

Para el logro exitoso de la anterior premisa, los cuales a su vez están contemplados dentro de los componentes que forman la pedagogía profesional

como ciencia y que los principios de esta delimitan el lugar de ubicación de los entes inmersos en estos procesos y que se determina en él:

■ Principio del carácter integrador de la relación Educación Técnica y Profesional – Entidad Productiva – Comunidad en el Proceso de Educación Técnica y Profesional Continua del obrero.

Este principio por su parte demanda una serie de requisitos que deben ser de estricto cumplimiento para que el proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales se desarrolle con calidad y estos son:

■ Entendimiento mutuo. (Escuela/Empresa; Estudiante/Instructores educacionales.)

■ Construir metas comunes. (Elevar la preparación y competencia profesional.)

■ Compromiso con el plan de acción conjunto. (Cumplir los objetivos propuestos por la Educación Técnica y Profesional para el bachiller.)

Todo este análisis del proceso de formación laboral y la preparación del instructor educacional visto desde la pedagogía profesional como objeto más amplio del estudio de los anteriores procesos delimitan cuales son las tareas de los instructores educacionales de la empresa:

■ Transmitir adecuadamente las tareas laborales, para lo cual se necesita una preparación pedagógica.

■ Atender las exigencias de los bachilleres técnicos.

■ Fijar los aspectos instructivos y educativos que deben alcanzar los bachilleres técnicos en el puesto de trabajo.

Preparar al colectivo laboral para atender a los bachilleres técnicos.

La elevación de la preparación de los instructores educacionales para que dirijan el proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales de los bachilleres técnicos de las diferentes familias de las especialidades, es por tanto el centro del asunto y un problema de la pedagogía profesional contemporánea.

El proceso de formación laboral de las prácticas preprofesionales al igual que el docente-educativo, como proceso formativo, posee, las tres dimensiones y funciones que se explican en “La escuela en la vida. “ (Carlos Álvarez de Zayas, 1993) ⁽¹¹⁾ la instructiva, la desarrolladora y la educativa. La interpretación de las dimensiones es la siguiente: es un solo proceso, el proceso docente-educativo, pero el mismo, en correspondencia con la función que posee, se proyecta en tres procesos distintos, los cuales se ejecutan a la vez, interactuando e influyéndose mutuamente, no de una manera lineal y directa, sino dialéctica, resultando un solo proceso integrado, globalizado, que es el proceso docente-educativo.

La importancia de la formación laboral y la dirección de este proceso en las prácticas preprofesionales de los bachilleres técnicos de la especialidad de Servicios Gastronómicos, tiene su origen en la instrucción como categoría de la pedagogía y la cual determina la transferencia sistemática de elementos cognoscitivos, dígame conocimientos o habilidades intelectuales o profesionales.

El papel que puede desempeñar los instructores educacionales de la producción en la formación de un trabajador se reconoce por múltiples autores (Abreu, 1995; Patiño, 1996; Ortiz, 2002, etc.), a decir de estos, el debe llegar a convertirse en un docente más que tenga el alumno y contribuir con su experiencia

al mejoramiento del nivel de formación de las habilidades y cualidades de ellos; Lo cual hace emerger el nivel de preparación que demandan las nuevas generaciones de profesionales en su nivel de competencia de los instructores educacionales que contribuyen en su formación profesional.

Por otra parte a decir de Julio Cerezal Mezquita ⁽¹²⁾:

“... todo trabajo no educa; para que este cumpla su función desarrolladora formativa y educativa se requiere que sea dirigido acertadamente y se realice bajo determinadas condiciones que en su conjunto propicien el desarrollo de capacidades y la formación de sentimientos y valores en el individuo que además de hacerlo sentir más útil, lo prepare para la vida social y laboral.”

Esto en la nueva concepción de la Educación Técnico Profesional que inserta al bachiller técnico en la prácticas preprofesionales más del cincuenta por ciento del tiempo en la misma, requiere por supuesto de la elevación en el orden teórico-metodológico de la preparación que poseen los instructores educacionales de dicho proceso y esta tarea por tanto recae en la Educación Técnico Profesional.

Para el reconocimiento del objeto de investigación y el objetivo propuestos el autor asume la definición de Instructor educacional dada por la Dra. C. Margarita León García ⁽¹³⁾ cuando define en el aparato conceptual de la Educación Técnica y Profesional, manifestando el **instructor educacional** es:

“... el trabajador más capacitado y competente de la empresa que esté preparado teórica y metodológicamente para contribuir de manera dinámica a la formación laboral del estudiante de la Educación Técnica y Profesional,

transmitiéndole un sistema de habilidades, conocimientos, y hábitos que modelen de forma integral su saber hacer profesional.”

En el municipio no se puede cumplir lo antes expresado porque la especialidad Servicios Gastronómicos posee una matrícula superior a la cantidad de trabajadores de las unidades lo que imposibilita que se pueda escoger a los instructores educacionales para que dirijan el proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales y es por ello que debemos aplicar la propuesta de modo que se eleve la preparación de dichos instructores educacionales y que de esta manera contribuyan a la formación de hábitos y habilidades en los futuros bachilleres técnicos.

El nivel de formación de habilidades profesionales que requiere alcanzar el estudiante de la especialidad Servicios Gastronómicos no puede lograrse sin la debida comunicación con el instructor educacional de las prácticas preprofesionales, ya que a través de ellos es que el alumno adquiere el objetivo de la actividad, comprende el problema que ha de resolver y selecciona el método que la lógica de los instructores educacionales determina para resolver los problemas dado.

El Dr. Cruz Cabeza ⁽¹⁴⁾ en su libro: El proceso de formación de las competencias y/o habilidades profesionales. Metodología para su investigación, asume la ley de La dinámica interna del proceso pedagógico.

Esta ley explica las relaciones que distinguen la dinámica del proceso pedagógico que posibilitan fundamentar cómo lograr que el estudiante mejore el nivel de formación de sus habilidades y hábitos profesionales para que pueda desempeñarse con eficiencia, en el proceso de formación laboral.

Con estos elementos el estudiante será capaz de aprender a desempeñarse profesionalmente de manera competente en la solución de los problemas profesionales que se manifiestan en el eslabón de la base , si interactúa con los demás, si se comunica, si aprende a laborar en grupo, si el contenido del proceso se identifica con sus motivos e intereses y si comprende la estructura del contenido que deberá sistematizar; de ahí la necesidad de asumir desde el punto de vista epistemológico una concepción histórico – cultural en el proceso de mejoramiento del nivel de formación de las habilidades profesionales como vía para potenciar el desarrollo de competencias laborales.

Visto de esta manera en los últimos años (2003-2008) se han realizado esfuerzos para el mejoramiento de estos aspectos aunque sin el ataque frontal al problema investigado en este trabajo. Es meritorio mencionar la labor desplegada por el Dr. Luis Aníbal Alonso Betancourt⁽¹⁵⁾ el cual a raíz de las transformaciones para la Educación Técnica Profesional y como parte del Equipo Metodológico Provincial ISP - DPE elaboró una serie de sugerencias metodológicas para La Dirección del Proceso de Formación Laboral en la Prácticas Preprofesionales (La Empresa) (2004) que delimita un conjunto de orientaciones metodológicas que abarcan el nivel de preparación a poseer por los instructores educacionales y la importancia de su labor en la formación de los bachilleres técnicos de su labor en la formación de los bachilleres técnicos.

De las orientaciones metodológicas antes mencionadas la 1,2,4,5 y 6 (Ver anexo 7) no se tuvieron en cuenta como parte de la fundamentación de la propuesta debido a que la escuela y la empresa cumplen a cabalidad todas las disposiciones que en ellas se encuentran y la Carta Circular 13/04 quedó

derogada por la Carta Circular 11/06, así como los requisitos para la selección de los instructores educacionales no se tuvo en cuenta, dada a la cantidad de matrícula insertada a las prácticas preprofesionales, por lo que hubo que utilizar todos los recursos humanos disponibles para esta actividad.

De las orientaciones metodológicas tomadas en cuenta para la propuesta, la número 3. (Ver anexo 7) fue de gran utilidad dando lugar al diseño de la propuesta del conjunto de acciones de superación de forma tal que se contribuyera a la preparación de los instructores educacionales.

La número 7 (Ver anexo 7) se tuvo en cuenta de forma particular producto a las funciones instructivas y educativas del instructor educacional de las prácticas preprofesionales, lo cual contribuye al registro de los avances y retrocesos en la formación laboral del bachiller técnico en este período.

La número 8 (Ver anexo 7) sirvió para diseñar acciones de superación que propicien la preparación profesional del instructor educacional y su relación con las nuevas tecnología, además posibilitó la proyección de acciones de superación dentro de la propuesta para diagnosticar las carencias profesionales del instructor educacional, las cuales una vez satisfecha dará respuestas al pronóstico elaborado por el investigador.

La número 9 (Ver anexo 7) propició la proyección de acciones de superación para evaluar de forma sistemática el desempeño profesional de estos instructores educacionales los que a su vez evaluarán a las bachilleres técnico de la especialidad.

La número 10 (Ver anexo 7) nutrió la propuesta en la proyección de acciones de superación para transmitir experiencia en reuniones efectuadas en las unidades

de prácticas donde participan docentes e instructores educacionales facilitando la asistencia de estos últimos sin tener que trasladarse a la escuela.

La número 11 (Ver anexo 7) con esta se evalúa el impacto de la propuesta para su perfeccionamiento y aplicación en pos de la elevación de los resultados propuesto por el investigador.

Estas orientaciones metodológicas son de gran importancia para la elaboración de la propuesta, ya que esto delimita algunas de las funciones elementales que debe desarrollar los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales y determina el nivel amplio de superación técnica y teórico-metodológica que demandan tales funciones en el contexto de la formación actual de un profesional competente. Por otra parte las orientaciones metodológicas nutren desde una dimensión pedagógica la fundamentación del objeto y campo de investigación, lo cual se asume como basamento teórico de valía en la presente investigación científica.

En la concepción del Conjunto de Acciones de Superación se asume el concepto de Acciones Metodológicas emitido por el Master Ricardo Castillo Valdés ⁽¹⁶⁾ en su Tesis: Propuesta metodológica para la formación y desarrollo de las habilidades informáticas rectoras en los estudiantes de séptimo grado de las secundarias básicas de la Isla de la Juventud. 2001. El cual expresa que:

“... las acciones metodológicas son la posibilidad que tiene cualquier persona para promover un proceso (aunque no tenga una relación personal con el objeto del mismo) a través de la aplicación de actividades que contengan como sustento uno o varios métodos que se siguen de forma sistemática o sistematizada en una investigación científica.”

Esta definición de forma operacional permitió al investigador determinar las características generales de la propuesta elaborada y de esta manera proyectar las acciones de superación, para una mayor efectividad del proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales. La razón fundamental de asumir la definición expuesta por Castillo, es que este autor determina de manera objetiva la función rectora de este tipo de propuesta la cual radica en la promoción de un proceso, que en el caso del autor, se refiere a la promoción de la superación profesional de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

CAPÍTULO 2. CARACTERIZACIÓN EMPÍRICA DE LA FORMACIÓN LABORAL EN LAS PRÁCTICAS PREPROFESIONALES DE LOS BACHILLERES TÉCNICOS DE LA ESPECIALIDAD SERVICIOS GASTRONÓMICOS DEL INSTITUTO POLITÉCNICO DE ECONOMÍA Y SERVICIOS “JUAN GEORGE SOTO CUESTA.”

En el presente capítulo se abordan los métodos llevados a cabo para la caracterización empírica del objeto de la investigación en la determinación real del mismo.

2.1. Métodos llevados a cabo para caracterizar el proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales de los Bachilleres Técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta.”

En la presente investigación se aplicaron los métodos que a continuación relacionamos, los cuales a su vez confirmaron la existencia objetiva del problema científico.

1-Observación de las prácticas preprofesionales para dictaminar como los instructores educacionales de la especialidad Servicios Gastronómicos ejecutan las acciones y actividades en función de propiciar la preparación competente del bachiller técnico. (Ver anexo 1)

Este método en particular dio la posibilidad de apreciar las características fundamentales de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales, así como su proceder a la hora de ejecutar y controlar la formación laboral de los bachilleres técnicos.

2-Entrevistas a instructor educacional con el objetivo de determinar la preparación que tienen para rectorar el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos en las prácticas preprofesionales. (Ver anexo 2)

Este método propició la obtención de información útil para la caracterización empírica del objeto de investigación, corroborando el nivel de información y preparación de estos instructores educacionales para rectorar el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos de la especialidad en cuestión.

3-Entrevista a dirigentes de la empresa de Comercio (Ver anexo 3) para conocer si se realiza una selección de los instructores educacionales entre los trabajadores más capaces y si le ofertan algunas vías de superación.

El método dio la posibilidad de conocer que se utilizan a todos trabajadores de las unidades gastronómicas para desempeñar la labor como instructores educacionales, aunque no sean los más capaces, producto a la cantidad de matrícula que cursa el bachillerato técnico de la especialidad.

4-Encuesta realizada a los bachilleres técnicos graduados para determinar a partir del criterio de los mismos el nivel de preparación de los instructores educacionales al dirigir el proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales.

Este método aportó información útil a el proceso investigativo ya que a través del mismo se constató de forma fehaciente la carencia profesional de los instructores educacionales designados para desempeñar dicha labor en la prácticas preprofesionales.

5-Encuestas realizadas a directivos de Unidades Gastronómicas para determinar la preparación profesional de los instructores educacionales designados para esta actividad.

La encuesta realizada a los directivos de las unidades gastronómicas de la empresa de Comercio y Gastronomía contribuyó a la determinación del grado de preparación de los instructores educacionales teniendo en cuenta la caracterización de los directivos y lo reflejado en su expediente laboral.

6-Observación de los resultados del aprendizaje en los trabajos finales para la graduación de los bachilleres técnicos.

Este método dio a conocer al investigador las deficiencias en la preparación de los instructores educacionales que atienden el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos lo que afecta al mismo.

2. 2 Resultados obtenidos con los métodos implementados para caracterizar el proceso de formación laboral en las prácticas preprofesionales de los Bachilleres Técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios: “Juan George Soto Cuesta”

Después de la implementación de los métodos que se planificaron podemos afirmar que las regularidades que han caracterizado el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios: “Juan George Soto Cuesta” en las prácticas preprofesionales son las siguientes:

1- El 59 % de los instructores educacionales que laboran en unidades de Gastronomía en la empresa de Comercio del municipio no son profesionales graduados de la especialidad.

2- Estos se preparan para prestar el servicio que exige la categoría de su unidad y no para los de otra de mayor exigencia, por lo que limita el campo del saber hacer.

3-Desde el inicio de las prácticas de los bachilleres técnicos y hasta la fecha, no se ha hecho una selección de los instructores educacionales más preparados para atender a los mismos, sino que le corresponde a cualquiera de los que laboran en la unidad cuando le toca el turno por el exceso de matrícula.

4-Los instructores educacionales adolecen de motivación para desempeñar dicha tarea debido a que:

a- No se le reconoce por la empresa, ni la escuela la labor que realiza.

b- No se le realiza sistemáticamente una evaluación que caracterice su labor como instructores educacionales.

c- No reciben ningún aporte económico que los diferencien y lo identifiquen como instructores educacionales.

d- No se le brinda el tiempo necesario para su auto-preparación y superación que lo capacite como un instructor educacional que forme integralmente a un profesional competente.

e- No se les exige a los instructores educacionales un nivel de compromiso para desarrollar la actividad, lo que da lugar a que estos no les preocupen que los bachilleres técnicos desarrollen o no las habilidades de la especialidad y le ordenan hacer cualquier otra tarea o lo liberan de la actividad.

f- La mayoría de los instructores educacionales de los bachilleres técnicos, no son tutores para el trabajo de examen integral o trabajos de diploma por carecer de los conocimientos necesarios.

g- La escuela no ha convenido con la empresa para desarrollar con dichos instructores educacionales un conjunto de acciones de superación que propicie en ellos la superación adecuada para formar profesionales altamente competentes desde sus puestos de trabajo.

h- La empresa no exige que los instructores educacionales visiten otras unidades con medios tecnológicos más avanzados y con mejores condiciones de

trabajo, donde pudieran capacitarse profesionalmente en su modo de actuación frente a los bachilleres técnicos.

Análisis de los resultados obtenidos con los instrumentos aplicados.

En el análisis de la información obtenida se pudo determinar que la principal causa que afecta el Proceso de Formación laboral en las prácticas preprofesionales de los bachilleres técnicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta” en la especialidad Servicios Gastronómicos es:

La carencia de acciones, consideraciones, resoluciones, regulaciones u otro mecanismo que contribuya a la elevación de la preparación y motivación de los instructores educacionales que tienen a cargo la responsabilidad de instruir en las prácticas preprofesionales a los ya mencionados bachilleres técnicos.

2. 3. Conjunto de acciones de superación.

En este epígrafe se presenta el conjunto de acciones de superación propuesto para la preparación profesional de los instructores educacionales y a su vez contribuir al mejoramiento de la formación laboral de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos.

2. 4. Exigencias de la propuesta.

El Conjunto de acciones de superación tiene en cuenta los siguientes aspectos:

- Objetivo general, que persigue el Conjunto de acciones de superación.
- Orientaciones metodológicas para el desarrollo de las prácticas preprofesionales.
- Sistema de habilidades profesionales que deben poseer y desarrollar los

gastronómicos.

- Tareas principales que deben cumplir los instructores educacionales.
- La motivación de los instructores educacionales.

Las fases del conjunto de acciones de superación que forman parte de la propuesta, se determinaron de forma operacional teniendo en cuenta las características y especificidades de los instructores educacionales con los que se aplicó la propuesta, así como las fases de una clase práctica, dividiendo la fase de desarrollo de la misma en dos:

1-Desarrollo teórico del proceso.

2-Desarrollo práctico.

Además la organización lógica de las acciones de superación y el objetivo perseguido por el investigador.

2. 4. 1. FASES DEL CONJUNTO DE ACCIONES DE SUPERACIÓN.

I - Fase inicial o previa a la superación.

(Pre-superación.)

Concibe las acciones de coordinación para el desarrollo, ejecución y control de todo el proceso de aplicación del conjunto de acciones de superación.

II - Fase de desarrollo teórico en el proceso de superación.

(Superación teórica.)

Delimita las acciones de superación teórica que desarrollará la escuela en la institución y en el marco empresarial para preparar teóricamente a los instructores educacionales en la dirección del proceso de formación laboral de las prácticas preprofesionales.

III- Fase de desarrollo práctico o aplicativo en el proceso de superación.

(Desarrollo total de la superación.)

Evidencia las acciones superación prácticas que desarrollarán los instructores educacionales para la elevación de su preparación inmersa en el proceso de superación en la dirección del proceso de formación laboral de las prácticas preprofesionales.

IV- Fase de evaluación final del proceso de superación.

(Evaluación de la preparación.)

Enmarca las acciones de evaluación final del proceso de superación, generadas por el conjunto de acciones de superación implementadas, para la elevación de la preparación de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos.

2. 4. 2 Conjunto de Acciones de Superación elaboradas para los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de los Bachilleres Técnicos de la especialidad: Servicios Gastronómicos.

Objetivo general del conjunto de acciones de superación.

Capacitar profesionalmente a los instructores educacionales de forma general integral para que desarrollen eficazmente el proceso de formación laboral de las prácticas preprofesionales de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos, lo cual contribuirá a su saber ser y hacer profesional elevando su nivel de competencia.

I- Fase inicial o previa a la superación.

(Pre-superación.)

1-Aplicar una prueba de diagnóstico a los instructores educacionales para medir la preparación que poseen. (Ver anexo 9)

Responsables:

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios y Profesores del centro.

Participan:

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

2-Comprometer a los directivos de la empresa de Comercio y Gastronomía para que el desarrollo de la superación de los instructores educacionales sea de estricto cumplimiento. (Ver Anexo-8)

Responsables:

Vicepresidente para los servicios y/o Subdirector de Educación Técnica y Profesional.

Participan:

Dtor. Empresa Comercio y Gastronomía.

Vicepresidente para los servicios y/o Subdirector de Educación Técnica y Profesional.

II- Fase de desarrollo teórico en el proceso de superación

(Superación teórica.)

1-Desarrollar un curso intensivo durante una semana sobre las principales funciones de un instructor educacional y los conocimientos que debe adquirir el bachiller técnico.

Responsables:

El investigador

Participan:

Instructores educacionales seleccionados.

2-Desarrollar seminarios y cursos de superación a los instructores educacionales por parte de los profesores más experimentados. (Seminarios de Preparación Política. Seminarios Para Educadores, Seminarios Técnicos Profesionales, etc.)

Responsables:

Subdirector de Educación Técnica y Profesional. Subdirector Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

3- Entregar documentos elaborados por el centro de estudio para la superación de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales en los contenidos y objetivos que debe vencer el bachiller técnico de la especialidad. (Entregar la información en soporte digital, a modo de bibliografía, materiales didácticos etcétera.) (Ver anexo 12)

Responsables:

Subdirector de Educación Técnica y Profesional. Subdirector Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios.

Participan:

Dtor. Empresa Comercio y Gastronomía.

4- Sistematizar su participación en los colectivos pedagógicos de la Subdirección de Educación Práctica. (Mensual) desarrollando estos en Unidades Gastronómicas para facilitar su asistencia.

Responsables:

Administradores de las unidades. Subdirector de la Educación Técnica y Profesional

Participan:

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios "Juan George Soto Cuesta".

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

5- Hacer que los instructores educacionales participen en calidad de observadores en actividades prácticas que desarrollan los bachilleres técnicos en la escuela y que no están comprendidas entre las habilidades y actividades profesionales que se cumplen en sus unidades y centros laborales. (Mesa Bufete, Concurso de Habilidades Prácticas, etc.)

Responsables:

Dtor. Empresa Comercio y Gastronomía.

Administradores de las unidades.

Participan:

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

6-Desarrollar sesiones de preparación metodológica en unidades de prácticas en conjunto con los instructores educacionales.

Responsables:

Subdirector de educación práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Administradores de las unidades.

Dtor. Empresa Comercio y Gastronomía.

Participan:

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

7-Auto-superarse en métodos y estilos de dirección del aprendizaje relacionados con los contenidos que demanden las actividades profesionales y objetivos de los bachilleres técnicos que dirigen. (A través de materiales complementarios)

Responsables:

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

Participan:

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

8- Demostrar como registrar en el diario del bachiller técnico los logros, insuficiencias o deficiencias que presenta el estudiante para la realización de las

tareas técnico – profesionales durante el período de prácticas, según el sistema de evaluación instructiva y educativa. (Semanal).

Responsables:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta.

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

Participan:

Bachilleres técnicos de las prácticas preprofesionales.

**III- Fase de desarrollo práctico o aplicativo en el proceso de superación.
(Desarrollo total de la superación.)**

1-Controlar mediante visitas y con el seguimiento al diagnóstico lo aprendido para su desempeño como instructores educacionales .(Quincenal) (Ver Anexo 10)

Responsables:

Subdirector de la Educación Técnica y Profesional

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Participan: Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

2-Controlar de forma bimensual a través de un registro de desempeño la evaluación obtenida por los instructores educacionales en el proceso de superación para dirigir las prácticas preprofesionales. (Ver anexo 11)

Responsables:

Subdirector de la Educación Técnica y Profesional

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y servicios “Juan George Soto Cuesta”.

3-Comunicar a la empresa de dichos instructores educacionales los reconocimientos de tipo moral a los más destacados. (Bimensual).

Responsables:

Subdirector de la Educación Técnica y Profesional Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

4-Desarrollar reuniones concentradas en unidades de prácticas para que los instructores educacionales emitan criterios evaluativos de los bachilleres técnicos que dirigen. (Mensual).

Responsables:

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan george Soto Cuesta”.

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta.”

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

5-Incorporar a profesores de la especialidad en las unidades gastronómicas para prestar servicios en conjunto con los instructores educacionales.(Trimestral)

Responsables:

Subdirector de la Educación Técnica y Profesional

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

6-Desarrollar Entrenamiento Metodológico Conjunto con los instructores educacionales en la unidad gastronómica, sobre las acciones internas de las habilidades profesionales que debe dominar para la dirección del proceso de formación laboral y que este se sistematice periódicamente. (Mensual)

Responsables:

Subdirector de la Educación Técnica y Profesional

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales

Administradores de las unidades

7-Lograr que los instructores educacionales roten por la Unidad Escuela para su preparación en habilidades profesionales. (Bimensual)

Responsables:

Subdirector de la Educación Técnica y Profesional

Dtor de la empresa de Comercio y Gastronomía.

Participan:

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales

8-Controlar la disciplina, asistencia, puntualidad, desarrollo de la actividad tecnológica, laboriosidad, comportamiento y convivencia social en la empresa, así como la participación en las actividades políticas, recreativas, culturales y sociales que se realicen en la empresa durante el período de prácticas de los bachilleres técnicos.

Responsables:

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan Soto Cuesta”.

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales

9-Registrar en el diario del bachiller técnico los logros, insuficiencias o deficiencias que presenta el estudiante para la realización de las tareas técnico profesionales durante el período de prácticas, según el sistema de evaluación instructiva y educativa. (Semanal)

Responsables:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales

Participan:

Bachilleres técnicos de las prácticas preprofesionales

10- Organizar y desarrollar eventos competitivos en relación con la labor de instruir, haciendo públicos los resultados más relevantes, propiciando la generalización de experiencias. (Trimestral)

Responsables:

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

11-Convenir la tutoría de los exámenes finales de los bachilleres técnicos con los instructores educacionales de conjunto con profesores de experiencia. (Inicio de período de prácticas.)

Responsables:

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales

12-Controlar la participación de los instructores educacionales en los tribunales donde los bachilleres técnicos presentan su defensa de trabajo final. (Final del período de prácticas.)

Responsables:

Administradores de las unidades

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Subdirector de Educación Técnica y Profesional_

Participan:

Instructores educacionales.

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Subdirector de Educación Técnica y Profesional_

IV- Fase de evaluación parcial y final del proceso de superación.

(Evaluación de la preparación.)

1- Comunicar a la empresa y unidad a la que pertenecen dichos instructores educacionales su evaluación así como el desarrollo de reconocimientos de tipo moral a los más destacados. (Bimensual).

Responsables:

Subdirector de la Educación Técnica y Profesional

Subdirector de Educación Práctica del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Participan:

Docentes del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

2- Acreditar a los instructores educacionales capacitados con un diploma emitido por parte de la dirección de la escuela (Ver anexo 14,) que avale todo el proceso de superación desarrollado por el instructor educacional.

Responsables:

Subdirector de la Educación Técnica y Profesional

Dtor. Empresa Comercio y Gastronomía.

Participan:

Metodólogo de la Enseñanza.

Instructor educacional de las prácticas preprofesionales.

Profesores del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

2. 5. Constatación Práctica de la efectividad del Conjunto de Acciones de Superación elaboradas para los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de los Bachilleres Técnicos de la especialidad: “Servicios Gastronómicos.”

La constatación de la efectividad del conjunto de acciones de superación se realizó a través del pre-experimento pedagógico, en la aplicación de la propuesta en tres fases el cual permitió corroborar la valía de la propuesta. Esta fue aplicada a la muestra correspondiente ya señalada en el presente informe.

Para este proceso de validación se escogió una muestra de ocho instructores educacionales, de diferentes unidades gastronómicas del municipio donde están

insertados bachilleres técnicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

La validación se desarrolló a través de la aplicación de tres diagnósticos, que permitieron evaluar la elevación gradual de la transformación del objeto; estos diagnósticos son:

1._ Diagnóstico de Entrada: (D.E) (Conocer la preparación de los instructores)(ver anexo 9)

2._ Pre -Test: (Pr-T) (Instrumento para la evaluación de la efectividad de la propuesta en el período intermedio de la aplicación de forma práctica)(ver anexo 9.1)

3._ Post -Test: (Pos-T) (Instrumento para la evaluación de la efectividad de la propuesta en el período final de la aplicación de forma práctica más profunda y en otra unidad con mayor exigencia) (ver anexo 9.2)

Los resultados correspondientes a la aplicación de estos diagnósticos arrojaron efectividad en la propuesta reflejada en la tabulación de estos resultados. (Ver Anexo 18)

Todo el proceso de validación fue determinante en estos aspectos para la corroboración de la efectividad de la propuesta y los Test aplicados arrojaron los resultados siguientes:

Diagnóstico de Entrada: (D.E) (Conocer la preparación de los instructores educacionales) (ver anexo 9)

Este instrumento hizo emerger las principales deficiencias que determinan el grado de preparación de los instructores educacionales en las prácticas preprofesionales y que se transformaron en el proceso de aplicación de la propuesta. Estos datos revelaron que el grado de preparación de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales fue de un 24,2%. (Ver anexo 15.) Esto teniendo en cuenta la escala valorativa cualificada presentada en el anexo 15.1, revela que el grado de preparación de los instructores educacionales que componen la muestra es **Insuficiente**.

El pre-test y post-test se aplicó de manera más profunda y en la unidad escuela para constatar el grado de elevación de la superación alcanzada por los instructores educacionales, verificando este a través de la observación científica.

Pre –Test. (Ver anexo 9.1)

En esta etapa (desarrollada a intermedio de la fase de desarrollo total de superación de los instructores educacionales), la aplicación de la propuesta conllevó a percibir y analizar que la superación profesional de los instructores educacionales se fue transformado de manera ascendente y progresiva, elevándose esta hasta un 66.25 % (Ver anexo 16.), lo cual muestra en la escala valorativa cualificada presentada en el anexo 16.1, que el grado de elevación de esta superación se encuentra en el rango de **Bueno**. Este resultado muestra de forma primaria la efectividad de la propuesta en su aplicación.

Post –Test. (Ver anexo 9.2)

En esta etapa (desarrollada a final de la fase de desarrollo total de superación de los instructores educacionales) la aplicación de la propuesta conllevó a constatar y analizar que el grado de preparación de los instructores

educacionales de las prácticas preprofesionales se elevó de un 66.25 % (Ver anexo 16) obtenido, hasta un 93.2 %. (Ver anexo 17.) Lo cual teniendo en cuenta la escala valorativa cualificada presentada en el anexo 17.1 se elevó al grado de preparación de **Bueno** a **Muy Bueno**.

Esto determinó que el nivel de preparación de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales que componían la muestra se elevó en más de un 63 % aproximadamente de forma individual (Ver anexo 18), (**PPI**) (Promedio de preparación Individual) y el promedio de preparación general en más de un 69 % (Ver anexo 18). (**PPG**) (Promedio de preparación General) Esto ubica la efectividad del conjunto de acciones de superación en el rango de **Muy Bueno**.

Esta propuesta se está aplicando desde el curso anterior en el Instituto Politécnico de Economía y Servicios” Juan George Soto Cuesta” mediante la implementación del conjunto de acciones de superación en la especialidad Servicios Gastronómicos con un alto impacto en el desarrollo de habilidades profesionales influyendo de forma general integral en el saber hacer y ser profesional de los futuros bachilleres técnicos (Ver aval anexo 20).

De esta forma se aplica también en el Politécnico “10 de Octubre” con un impacto similar en sus resultados (Ver aval anexo 21).

El Metodólogo Integral Municipal de la Educación Técnica y Profesional testifica que la aplicación de esta propuesta en los dos centros de la Educación Técnica y Profesional es válida evidenciada en los resultados observados en visitas realizadas al proceso de práctica preprofesionales y el desarrollo de habilidades de los futuros Bachilleres Técnicos (Ver aval anexo 22).

El proceso de validación en general sirvió para corroborar la efectividad de la propuesta y la posibilidad de transformar el objeto a través del conjunto de acciones de superación propuesto.

CONCLUSIONES GENERALES

El proceso investigativo desarrollado hizo que se arribara a las siguientes conclusiones:

1._ La caracterización empírica realizada al proceso de formación laboral del bachiller técnico de la especialidad Servicios Gastronómicos en el período de prácticas preprofesionales a través de los instrumentos determinados por el investigador, reveló el bajo nivel de preparación profesional de los instructores educacionales, lo cual imposibilita el saber hacer profesional del bachiller técnico que se aspira.

2._ El proceso de investigación permitió determinar que el papel del instructor educacional de la especialidad Servicios Gastronómicos ha sufrido diferentes transformaciones implicándolo de manera progresiva en la formación laboral del bachiller técnico de la especialidad, lo cual demanda un ascendente nivel de rigurosidad en su preparación profesional en el orden técnico y científico-metodológico.

3._ Al implementar el conjunto de acciones de superación para elevar la preparación profesional de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales, se satisfacen las exigencias actuales en la formación integral del estudiante de bachiller técnico de la especialidad Servicios Gastronómicos, como una vía para lograr un mayor nivel de desempeño en su saber hacer profesional.

4._ El proceso de constatación de la propuesta y la valoración de sus resultados demostró:

 Que el nivel de efectividad de la propuesta a través del pre-experimento pedagógico fue considerado de muy bueno, lo cual constata la validación del conjunto de acciones de superación, así como la aplicación de esta

en los dos centros de la Educación Técnica y Profesional del municipio y su gran impacto en sus resultados.

 El nivel de preparación profesional alcanzado por los instructores educacionales se mejoró como resultado del proceso de implementación del conjunto de acciones de superación.

 El mejoramiento del saber hacer profesional de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos sobre los cuales incidió el nivel de preparación alcanzado por los instructores educacionales.

REFERENCIAS.

(1) CASTRO RUZ, FIDEL: Discurso pronunciado en el IX Congreso de la FEEM,
(diciembre 1997)

(2)- CASTRO RUZ, FIDEL: Discurso de clausura de la III Conferencia Nacional
de las Brigadas Técnicas Juveniles. Ed., La Habana.1972.

- (3)- ILICH LENIN, VLADIMIR. Perlas para la Dictadura de un Proletariado. t.2.
Editorial Ciencias Sociales. 1999.
- (4)- _____ Perlas para la dictadura de un proletariado.-- Ciudad
de la Habana. Editorial de Ciencias Sociales, 1989. p. 332.
- (5)- MARTÍ PÉREZ, JOSÉ: Ideario Pedagógico pág19-26.Ed. Pueblo y
Educación, La Habana, 1990.
- (6)- _____: Ideario Pedagógico pág19-26.Ed. Pueblo y
Educación, La Habana, 1990.
- (7)- MARTÍNEZ LLANTADA MARTA: Taller de tesis o trabajo final. Mención en
Educación Técnica y Profesional. Maestría en Ciencias de la
Educación.Módulo III Tercera parte. Editorial Pueblo y Educación. La
Habana 2007.
- (8)- VIGOTSKY L. S.: Historia del desarrollo de las funciones psíquicas
superiores, Editorial Científico-Técnica, La Habana, 1987.
- (9)- _____: Historia del desarrollo de las funciones psíquicas
superiores, Editorial Científico-Técnica, La Habana, 1987.
- (10)- ORTIZ OCAÑA, ALEXANDER LUÍS. La Pedagogía Profesional: objeto de
estudio, principios y relaciones 2002 Universidad Pedagógica “José de la
Luz y Caballero” Holguín – CUBA.
- (11)- ÁLVAREZ DE ZAYAS, CARLOS: La escuela en la vida. Ciudad de La
Habana: Ed. Pueblo y Educación, 1999.--p.134.
- (12)- CEREZAL MEZQUITA, J. La formación laboral de los alumnos en los
umbrales del siglo XXI. Editorial Pueblo y Educación: 2000. Pág. 72.

- (13)- LEÓN GARCÍA, MARGARITA. Modelo para la integración escuela politécnica mundo laboral en la formación de profesionales de nivel medio. Tesis presentada en opción al Grado Científico de Doctora en Ciencias Pedagógicas. ISP "Enrique José Varona". La Habana, 2003.
- (14)- CRUZ CABEZA, MIGUEL ALEJANDRO: El proceso de formación de las competencias y/o habilidades profesionales. Metodología para su investigación. Banes 2003.
- (15)- ALONSO BETANCOURT, LUIS ANÍBAL: Sugerencias metodológicas para La Dirección del Proceso de Formación Laboral en la Prácticas Preprofesionales (La Empresa) (2004)
- (16)- CASTILLO VALDÉS, RICARDO: Propuesta metodológica para la formación y desarrollo de las habilidades informáticas rectoras en los estudiantes de séptimo grado de las secundarias básicas de la Isla de la Juventud. Tesis presentada en opción al Título Académico de Master en Ciencias. Isla de la Juventud. 2001.

BIBLIOGRAFÍA.

ABREU R, ROBERTO. La pedagogía profesional un imperativo de la Escuela Politécnica y la Entidad Productiva Contemporánea. Tesis en opción al título de

Master en Pedagogía Profesional. ISPETP "Héctor Pineda Zaldivar". La Habana, 1996.

_____. Pedagogía profesional "Una propuesta abierta a la reflexión y el debate". 1997. 57 h. Soporte magnético. ISPETP, La Habana, 1997.

ADIS CUTINO REYNALDO / Rafael Dawin Ramírez / Minerva Hidalgo Cordero. ISP: "Blas Roca Calderío" V Evento Internacional de la Educación Técnica y profesional. Pedagogía 2005.

ADDINE FERNÁNDEZ, FATIMA Y GILBERTO GARCÍA BATISTA: El principio de la integración del estudio con el trabajo: Fundamento de la Pedagogía Cubana revolucionaria, 2004

ALMENDROS, HERMINIO. Ideario Pedagógico de José Martí. -- Ciudad de la Habana: Ed. Pueblo y Educación, 1990.-- p.147.

ÁLVARES DE ZAYAS, CARLOS: La escuela en la vida. Ciudad de La Habana: Ed. Pueblo y Educación, 1999.--p.134.

BLANCO PÉREZ, ANTONIO: Introducción a la Sociología de la Educación. Ed. Pueblo y Educación, 2001. p. 166.

BRITO SIERRA, YAMILÉ: El método de integración transversal: Un reto pedagógico para la dirección del aprendizaje en la empresa. Dra. C. Yamile Brito Sierra. / Dr. C. Ramón Guzmán Hernández. Universidad Pedagógica "Frank País García". Pedagogía 2007

BUENAVILLA RECIO ROLANDO: Pensamiento filosófico y educativo latinoamericano, caribeño y cubano. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo II Primera parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

CALDERÓN CÓRDOVA, HUGO: Manual para la administración del proceso de capacitación de personal. Editorial Limusa, S.A. de CV, 1995. 123 p.

CASTELLANOS SIMONA DORIS: Herramientas psicopedagógicas para la dirección del aprendizaje escolar. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo II Segunda parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

CASTILLO VALDÉS, RICARDO. Propuesta metodológica para la formación y desarrollo de las habilidades informáticas rectoras en los estudiantes de séptimo grado de las secundarias básicas de la Isla de la Juventud. Tesis presentada en opción al Título Académico de Master en Ciencias. Isla de la Juventud. 2001

CASTRO RUZ, FIDEL: Discurso de clausura de la III Conferencia Nacional de las Brigadas Técnicas Juveniles. Ed., La Habana.1972.

_____ Discurso pronunciado en el IX Congreso de la FEEM, (diciembre 1997)

CEREZAL MEZQUITA, J. La formación laboral de los alumnos en los umbrales del siglo XXI. Editorial Pueblo y Educación: 2000. Pág. 72

COMPENDIO DE PEDAGOGÍA. Colectivo de autores. Ed. Pueblo y Educación, 2003, p. 354

COLECTIVO DE AUTORES: Las tecnologías de la información y las comunicaciones en la institución educativa. Mención en Educación Técnica y Profesional. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo I Segunda parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

_____ : Metodología de la investigación y calidad de la educación. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo II Primera parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

_____ : La psicología en la práctica educativa del maestro. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo II Segunda parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

_____ : Elementos de informática Básica. Editorial Pueblo y Educación, 2001.

_____ : Comunicación educativa, La Habana, 2003.

_____ : Las tecnologías de la información y las comunicaciones en la institución educativa. Mención en Educación Técnica y Profesional. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo I Segunda parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

_____ : Metodología de la investigación y calidad de la educación. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo II Primera parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

_____ : La psicología en la práctica educativa del maestro. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo II Segunda parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

CASTELLANOS SIMONA DORIS: Herramientas psicopedagógicas para la dirección del aprendizaje escolar. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo II Segunda parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

CRUZ CABEZA, MIGUEL ALEJANDRO: El enfoque histórico-cultural de L. S. Vigotsky. Alternativa teórica para concebir un proceso pedagógico desarrollador. -- 2000. -- 59 --Tesis de Doctorado. -- Banes. Holguín. 2000.

_____. Metodología para la formación y desarrollo del saber hacer profesional en carreras técnicas y tecnológicas. 2000.

FAO. ¿Cómo mejorar la calidad de la capacitación? Guía de evaluación para Instructor educacional (1993): Ed. FAO. 161 p.

FONTAINE LEYVA, JOSÉ ANTONIO: Una alternativa para el desarrollo de las prácticas preprofesionales en la formación de técnico medio en la especialidad contador. José A. Fontaine Leyva. / Hadáis Ramírez Pérez /

FORGAS BRIOSO, JORGE A.: Sistema de capacitación técnica en la producción dirigido a los instructores educacionales y tutores para elevar la eficiencia en la formación profesional desde la empresa. Dr.C. Jorge A. Forgas Brioso / M.Sc. Marlenis Martínez Clapé. Pedagogía 2005.

GONZÁLEZ GARCÍA, LÁZARO. Nuevas relaciones entre educación, trabajo y empleo en la década de los 90. P. 41-75. En: Revista Iberoamericana de educación. No. 2. Madrid, may.-ago., 1993.

ILICH LENIN, VLADIMIR. Perlas para la dictadura de un proletariado.-- Ciudad de la Habana. Editorial de Ciencias Sociales, 1989. p. 332.

_____. Perlas para la Dictadura de un Proletariado. t.2. Editorial Ciencias Sociales. 1999.

LECCIONES DE FILOSOFÍA MARXISTA –LENINISTA. .t. I Colectivo de Autores. p. 17-36.

_____. t. II. Colectivo de autores. – Ciudad de la Habana. Editorial Pueblo y Educación, 2001. p. 2059.

LEÓN GARCÍA MARGARITA Y ABREU REGUEIRO ROBERTO: Fundamentos y problemas actuales de la Pedagogía Profesional. Mención en Educación Técnica y Profesional. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo III Primera parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

LEÓN GARCÍA, MARGARITA. Modelo de integración escuela politécnica-entidad productiva- comunidad. Tesis de Maestría. La Habana: ISPETP, 1997. 93 h. soporte magnético.

_____. Modelo para la integración escuela politécnica mundo laboral en la formación de profesionales de nivel medio. Tesis presentada en opción al Grado Científico de Doctora en Ciencias Pedagógicas. ISP “Enrique José Varona”. La Habana, 2003.

MARTÍ PÉREZ, JOSÉ: Ideario Pedagógico 19-26.Ed. Pueblo y Educación, La Habana, 1990.

_____: Obras Completas, T. VIII. Ed. Ciencias Sociales, La Habana, 1975.

_____: Obras Completas, T.VIII, p 428. Ed. Nacional de Cuba, 1963.

_____: Escuela de Mecánica, Obras Completas. T.VIII. p 279.

_____: Trabajo Manual en la escuela .Obras Completas. T. VII p. 287.

MARTÍNEZ CANALEJO, HUMBERT: Apuntes sobre aspectos metodológicos de la investigación científica. -- Ciudad de la Habana. Ed. Pueblo y Educación, 1986. -- p. 134.

MARTÍNEZ LLANTADA MARTA: Taller de tesis o trabajo final. Mención en Educación Técnica y Profesional. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo III Tercera parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2007.

MINED. Transformaciones de la Educación Técnica Profesional. Curso 2005/2006.

_____: Dependiente Gastronómico. Editorial Pueblo y Educación. 2006.

_____: Maestría en Ciencias de la Educación. Mención Educación Técnica y Profesional. Módulo 3 Primera Parte. Ministerio de Educación. Editorial Pueblo y Educación. 2007.

_____: Mención Educación Técnica y Profesional. Módulo 3 Segunda Parte. Ministerio de Educación. Editorial Pueblo y Educación. 2007.

_____. Mención Educación Técnica y Profesional. Módulo 3 Tercera Parte. Ministerio de Educación. Editorial Pueblo y Educación. 2007.

_____. Mención Educación Técnica y Profesional. Módulo 3 Cuarta Parte. Ministerio de Educación. Editorial Pueblo y Educación. 2007.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.: Gastón Pérez Rodríguez. Ciudad de la Habana. Ed. Pueblo y Educación, 1996.--2t.

ORTIZ OCAÑA, ALEXANDER LUÍS. La Pedagogía Profesional: objeto de estudio, principios y relaciones 2002 Universidad Pedagógica “José de la Luz y Caballero” Holguín – CUBA.

PATIÑO, MARÍA DEL R. Cómo la Práctica Preprofesional perfecciona la preparación del futuro trabajador. Ed. Pueblo y Educación. Ciudad de la Habana, 1990.

PEDAGOGÍA. / Dra. Guillermina Labarrere Reyes. Dra. Gladis E. Valdivia Pairol. Ciudad de la Habana. Ed. Pueblo Y Educación, 2000.--354.

PÉREZ BLANCO, A. Sociología de la Educación. Editorial Pueblo y Educación. 2001.

PINO PUPO, CARLOS EZEQUIEL: La práctica preprofesional del técnico medio en electricidad organizada mediante proyectos. Dr. C. Carlos Ezequiel Pino Pupo. / Lic. Luis Téllez Lazo. Pedagogía 2003.

PSICOLOGÍA GENERAL./ Petrovski. A.V. – Editorial: Ciencias Sociales. 1980.

PSICOLOGÍA PARA EDUCADORES. Colectivo de Autores. Ciudad de la Habana. Editorial: Pueblo y Educación, 2001. p.291.

RECAREY FERNÁNDEZ SILVIA Y DEL PINO CALDERÓN JORGE LUÍS: Diagnóstico individual y grupal, orientación y prevención en el contexto escolar. Maestría en Ciencias de la Educación. Módulo II Segunda parte. Editorial Pueblo y Educación. La Habana 2006.

RESOLUCIÓN MINISTERIAL, No 327/85.Reglamento de Enseñanza Práctica.
_____, No 595/88.Modificaciones a Planes de Estudio.

_____, No 105/89. Plan de Estudio de la Especialidad de
Servicios Gastronómico.

_____, No 119/94. Plan de Estudio de la Especialidad de
Servicios Gastronómico.

_____, No 129/04. Plan de Estudio de la Especialidad
de Servicios Gastronómico.

SIMONE, JOSÉ. La educación y el mundo del trabajo. P. 13-20. En: Educación
Profesional. Revista Técnica y Profesional. No. 3. Buenos Aires, may.- jun.,
1991.

UNESCO. Tendencias y temas de actualidad en educación técnica y profesional
en Asia y el Pacífico. En: Revista UNEVOC. Santiago de Chile, ago. 1996.

ANEXOS

ANEXO 1.

Guía de observación realizadas a las prácticas preprofesionales en todo el proceso investigativo.

OBJETIVO: Determinar el nivel de preparación de los instructores educacionales que atienden las prácticas preprofesionales de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Verificar si:

1- Domina a cabalidad su contenido laboral de la especialidad Servicios Gastronómicos.

Si _____ No _____

2- Sus relaciones con los bachilleres técnicos propician un clima afectivo que posibilite el buen aprendizaje y la óptima asimilación de habilidades y conocimientos.

Bien _____ Regular _____ Mal _____

3- Es un buen comunicador.

Su mensaje resulta asequible a los bachilleres técnicos.

Si _____ No _____

Indicadores.

Si es coherente en su expresión. Si _____ No _____

Adecuado tono de voz. Si _____ No _____

Si es preciso y directo sin rodeos. Si _____ No _____

Si evita las ironías y burlas a los bachilleres técnicos. Si _____ No _____

4- Controla las actividades de los estudiantes, emitiendo acertados juicios evaluativos de sus actividades.

Siempre _____ A veces _____ Nunca _____

ANEXO 1. 1.

Resultados obtenidos en observación realizadas a las prácticas preprofesionales.

En la observación realizada a las prácticas preprofesionales la evaluación de los indicadores arrojó los siguientes resultados producto a la guía de observación elaborada.

- ✓ Dominar a cabalidad su contenido laboral.

La observación de este indicador arrojó que los instructores educacionales utilizados en la investigación científica 2 de ellos dominan su contenido en parte y 6 no dominan a cabalidad su contenido laboral.

- ✓ Sus relaciones con los bachilleres técnicos propician un clima afectivo que posibilite el buen aprendizaje y la óptima asimilación de habilidades y conocimientos.

Este elemento (clima afectivo) se cumple en gran medida 6 de ellos en el rango de bien y dos de regular, sin embargo no se posibilita el buen aprendizaje y la óptima asimilación de habilidades y conocimientos, producto a las carencias profesionales de los instructores educacionales.

- ✓ Es un buen comunicador.

En el resultado de su mensaje asequible a los bachilleres técnicos se pudo comprobar que lo logran 3 de ellos y 5 no.

Se expresan coherentemente 4 de ellos y 4 no.

5 de ellos tienen un adecuado tono de voz, 3 la alteran.

Solo 3 son precisos y directos sin rodeos y 5 no.

Solo uno evita las ironías y burlas al dirigirse a los bachilleres técnicos y 7 si la utilizan.

Como se ha podido observar de los 8 instructores educacionales solo 3 se pueden categorizar como comunicadores y 5 lo hacen deficientemente lo que significa que el 37.5% cumple con este requisito. Esto refleja que la comunicación en el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos es limitada.

- ✓ Controla las actividades de los bachilleres técnicos, emitiendo acertados juicios evaluativos de sus actividades.

Con el método de observación se pudo determinar que solo 3 realizaban el control riguroso de las actividades realizadas por los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos, lo que representa un 37.5 %, 2 de ellos controlan en parte y 3 no lo hacen.

ANEXO 2.

Entrevistas realizadas a Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

OBJETIVO: Determinar el nivel de preparación que tienen los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales para adiestrar a los bachilleres técnicos de Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Compañero Instructor educacional: Estamos desarrollando una investigación para la cual necesitamos de su cooperación.

Aquí se relacionan una serie de preguntas que necesitamos sean respondidas con toda sinceridad.

Gracias de antemano.

1- ¿De qué especialidad eres graduado?

_____ Servicios Gastronómicos.

_____ 12 grados.

_____ Otras.

2- ¿Qué es para usted la instrucción educacional?

Conocen _____ En parte _____ No conocen _____

3- ¿Está preparado para instruir a los bachilleres técnicos que están desarrollando las prácticas preprofesionales de Servicios Gastronómicos en su unidad?

Si ___ No ___ En parte ___

4- ¿Qué vías emplea para controlar el vencimiento de los objetivos propuestos para estos bachilleres técnicos?

Posibles respuestas acertadas.

- Utilizar la guía de aprendizaje que se recibe con el bachiller técnico y la entrega pedagógica.

-Realizar control de actividades prácticas que abarquen el contenido de la guía de aprendizaje hasta la etapa en que se encuentran.

-Hacer comprobaciones de conocimientos orales y prácticos de forma sistemática.

5- - ¿Cómo son sus relaciones con los bachilleres técnicos que instruyes?

Buenas _____ Regular_____ Malas_____

ANEXO 2. 1.

Resultados obtenidos en las entrevistas realizadas a Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

PREGUNTA 1._

De los treinta y siete instructores educacionales entrevistados solo veintidós son graduados de la especialidad lo cual representa un 59%, 11 de 12 grados y 4 de otras especialidades.

PREGUNTA 2._

De los 37 instructores educacionales entrevistados 21 evidenciaron tener conocimientos de la instrucción en la especialidad Servicios Gastronómicos, 8 de ellos en parte y 8 no dominan que significa, por lo tanto se deduce que este proceso tiene limitaciones.

PREGUNTA 3._

De treinta y siete entrevistados solo dos respondieron que si, significando un 0.05%; dos respondieron que en parte, representando un 0.05%; y los treinta y tres restantes respondieron que no estaban preparados para enfrentar la tarea. Este último dato representa un 89% de instructores educacionales no capacitados para desempeñar la labor.

PREGUNTA 4._

De los 37 entrevistados, 9 respondieron que por los objetivos plasmados en la guía de aprendizaje que traen los bachilleres técnicos al incorporarse a este

proceso, 7 manifiestan que realizando comprobaciones en el desarrollo de las prácticas y 21 no supieron responder nada lo cual significa que solo el 43.2 % de los instructores educacionales conocen en parte como realizar esta labor.

PREGUNTA 5._

De los 37, veintinueve manifestaron que las relaciones con los bachilleres técnicos son buenas para 78.4 % y 8 expresaron que sus relaciones son regulares para un 21.6 % por lo que se evidencia un buen clima afectivo de los instructores educacionales con los bachilleres técnicos que desarrollan las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos.

ANEXO 3.

Entrevistas realizadas a dirigentes de la Empresa de Comercio y Gastronomía.

OBJETIVO: Conocer si se realiza una correcta selección de los instructores educacionales entre los trabajadores más capaces y si les ofertan alguna vía de superación para la actividad de instruir a los bachilleres técnicos de Servicios Gastronómicos del Instituto Politécnico de Economía y Servicios “Juan George Soto Cuesta”.

Compañero: Estamos desarrollando una investigación para la cual necesitamos de su cooperación.

Aquí se relacionan una serie de preguntas que necesitamos sean respondidas con toda sinceridad.

Gracias de antemano.

1- ¿Cómo se realiza el proceso de selección de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos?

Los trabajadores más calificados.

Los trabajadores de mayores experiencias.

A cualquier trabajador.

2- ¿Cuáles son las características que deben poseer estos posibles instructores educacionales?

Dominar en contenido

Poseen hábitos y las habilidades profesionales acordes con la especialidad

Son responsables, exigentes y laboriosos

3- ¿Qué vías de preparación se les brinda por parte de la empresa?

Cursos _____ Rotar por la unidad escuela _____

Documentos para la auto superación _____ Otros _____

4- ¿Cómo valora en sentido general la preparación de sus actuales instructores educacionales?

Bueno _____ Regular _____ Malo _____

5- Teniendo en cuenta sus conocimientos técnicos y prácticos: ¿Cómo considera que se está desarrollando la tarea de instruir a los futuros gastronómicos?

Bueno _____ Regular _____ Deficiente _____

a) ¿Cuáles son las causas que provocan se encuentren en esa categoría?

ANEXO 3. 1.

Resultados obtenidos en las entrevistas realizadas a dirigentes de la Empresa de Comercio y Gastronomía.

PREGUNTA 1._

Los tres dirigentes entrevistados manifestaron que el proceso de selección de los instructores educacionales para las prácticas preprofesionales se realiza de forma casi masiva, y sin tener en cuenta requisitos o requerimientos para la asignación de la tarea, producto al aumento de la matrícula de la especialidad y las demandas de la escuela en este sentido por lo que fue necesario utilizar a todos los trabajadores vinculados en las unidades gastronómicas.

PREGUNTA 2._

Todos entrevistados coinciden en que el instructor educacional de la especialidad Servicios Gastronómicos, debe poseer como características fundamentales:

- ✓ El dominio y conocimiento de las nuevas tecnologías.
- ✓ Que sean ejemplos en su actuar, vestir y forma de expresarse.
- ✓ Que dominen las habilidades profesionales de la especialidad Servicio Gastronómico.
- ✓ Que posean métodos adecuados para una correcta dirección del proceso de la formación laboral del bachiller técnico.

Teniendo en cuenta lo planteado por los entrevistados se deduce que conocen la forma adecuada para seleccionar a los instructores educacionales y que esta no se cumple debido al exceso de matrícula.

PREGUNTA 3._

De los tres entrevistados el 100% de estos coinciden en el criterio de que la empresa no brinda ningún tipo de superación preparación a los instructores educacionales para enfrentarse a la tarea.

PREGUNTA 4._

Uno de los entrevistados valora que en sentido general la preparación de sus actuales instructores educacionales es regular, para un 44% que se remite a este criterio, y dos considera que es mala para un 66% restante.

PREGUNTA 5._

Los entrevistados manifestaron que el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos en esta especialidad se evalúa de regular, no poseen los requerimientos necesarios y las principales causas por la que se enmarcan en esta categoría son:

- El proceso selectivo de estos instructores educacionales se convirtió en masivo.
- Instructores educacionales no graduados de la especialidad.
- Falta de motivación y estimulación por la labor desempeñada.
- Deficiente preparación técnica y tecnológica de los instructores educacionales.

ANEXO 4.

Encuestas realizadas a estudiantes graduados en la especialidad Servicios Gastronómicos.

OBJETIVO: Determinar a través del criterio de graduados el nivel de preparación de los instructores educacionales en sus prácticas preprofesionales.

CUESTIONARIO.

1- En qué unidad fuiste ubicado para el desarrollo de las prácticas preprofesional.

2- ¿Qué nivel de satisfacción profesional experimentaste a partir de la preparación que desarrolló con usted el instructor educacional?

_____ Muy alto _____ Alto _____ Bajo _____ Muy bajo

3- ¿Qué nivel de correspondencia existe entre la preparación profesional que desarrolló con usted el instructor educacional y las exigencias con su actual puesto laboral?

_____ Alto _____ Equivalente _____ Bajo

4- Conoces qué elementos han influido en que no se hayas alcanzado el nivel deseado en las prácticas preprofesionales.

_____ Falta de conocimientos profesionales del instructor educacional.

_____ Tiene conocimientos profesionales y le falta motivación.

_____ No tiene conocimientos profesionales y si está motivado.

_____ No tiene conocimientos profesionales y no está motivado.

ANEXO 4. 1.

Resultados obtenidos en las encuestas realizadas a los bachilleres técnicos graduados en la Especialidad Servicios Gastronómicos.

PREGUNTA 1._

Los 11 bachilleres técnicos encuestados manifestaron haber sido ubicados en diferentes unidades gastronómicas del municipio.

PREGUNTA 2._

De los 11 encuestados 4 manifiestan que su nivel de satisfacción profesional fue alto y el resto manifiesta que fue bajo lo cual se corresponde con un 36.4 y un 63.6 % respectivamente.

PREGUNTA 3._

Los 11 bachilleres técnicos manifiestan que existe una baja correspondencia entre la preparación profesional que desarrolló con él el instructor educacional y las exigencias de su actual puesto laboral.

PREGUNTA 4._

El 54.5% considera le faltan los conocimientos profesionales indispensables para dirigir el proceso de formación laboral del bachiller técnico de la especialidad Servicios Gastronómicos. Y el 45.5 % restante de los encuestados manifiesta que los elementos que han influido de forma directa en que no hayan alcanzado el nivel profesional deseado es producto a que los instructores educacionales tienen los suficientes conocimientos profesionales y no están motivados por la tarea.

ANEXO 5.

Encuestas realizadas a directivos de las unidades pertenecientes a la Empresa de Comercio y Gastronomía.

OBJETIVO: Determinar a partir de entrevistas a los administradores de las unidades gastronómicas, la preparación profesional de los instructores educacionales designados para esta actividad.

CUESTIONARIO.

1- ¿Cómo se nombra la unidad que usted dirige?

2- ¿Cuántos trabajadores se desempeñan como Gastronómicos?

La Nacional _____ El Sodito _____

La Piloto _____ Bani _____.

3- De los trabajadores que se desempeñan como Gastronómicos ¿Cuántos son Instructores educacionales?

La Nacional _____ El Sodito _____

La Piloto _____ Bani _____.

4- De los que se han designados para ser instructores educacionales ¿Cuántos son graduados de la especialidad?

La Nacional _____ El Sodito _____

La Piloto _____ Bani _____.

5- ¿Cuántos son graduados de 12 grado?

La Nacional _____ El Sodito _____

La Piloto _____ Bani _____.

6- ¿Cuántos son graduado de otra especialidad?

La Nacional _____ El Sodito _____

La Piloto _____ Bani _____.

ANEXO 5. 1.

Resultados obtenidos en las encuestas realizadas a directivos de las unidades gastronómicas pertenecientes a la Empresa de Comercio y Gastronomía.

PREGUNTA 1._

Los cuatro administradores de las unidades de gastronomía encuestados son de diferentes centros laborales. (La Nacional, El Sodito, La Piloto y el Baní).

PREGUNTA 2._

Pudimos constatar que entre las cuatro unidades gastronómicas suman un total de 13 trabajadores que se desempeñan como gastronómicos. (3 en La Nacional, 3 en El Sodito, 3 en La Piloto y 4 en el Baní).

PREGUNTA 3._

De estos la totalidad son instructores educacionales. (3 en La Nacional, 3 en El Sodito, 3 en La Piloto y 4 en el Baní). Debido al exceso de matrículas vinculada a las prácticas preprofesionales de la especialidad.

PREGUNTA 4._

De estos designados para ser instructores educacionales 8 no son graduados de la especialidad lo cual representa un 61.5%.

PREGUNTA 5._

De estos instructores educacionales 4 posee el 12 grado que representa el 30.8%.

PREGUNTA 6._

De otra especialidad hay 1 de Contabilidad que representa el 7.7%

ANEXO 6.

Datos obtenidos en el análisis de los resultados del aprendizaje de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos en el examen integral.

CURSO 2004-2005

<u>MATRÍCULA</u>	- 60	<u>60 – 69</u>	<u>70 - 85</u>	<u>85 - 100</u>
<u>59</u>	<u>0</u>	<u>31</u>	<u>19</u>	<u>9</u>
<u>%</u>	<u>0</u>	<u>52</u>	<u>32</u>	<u>15</u>

CURSO 2005-2006

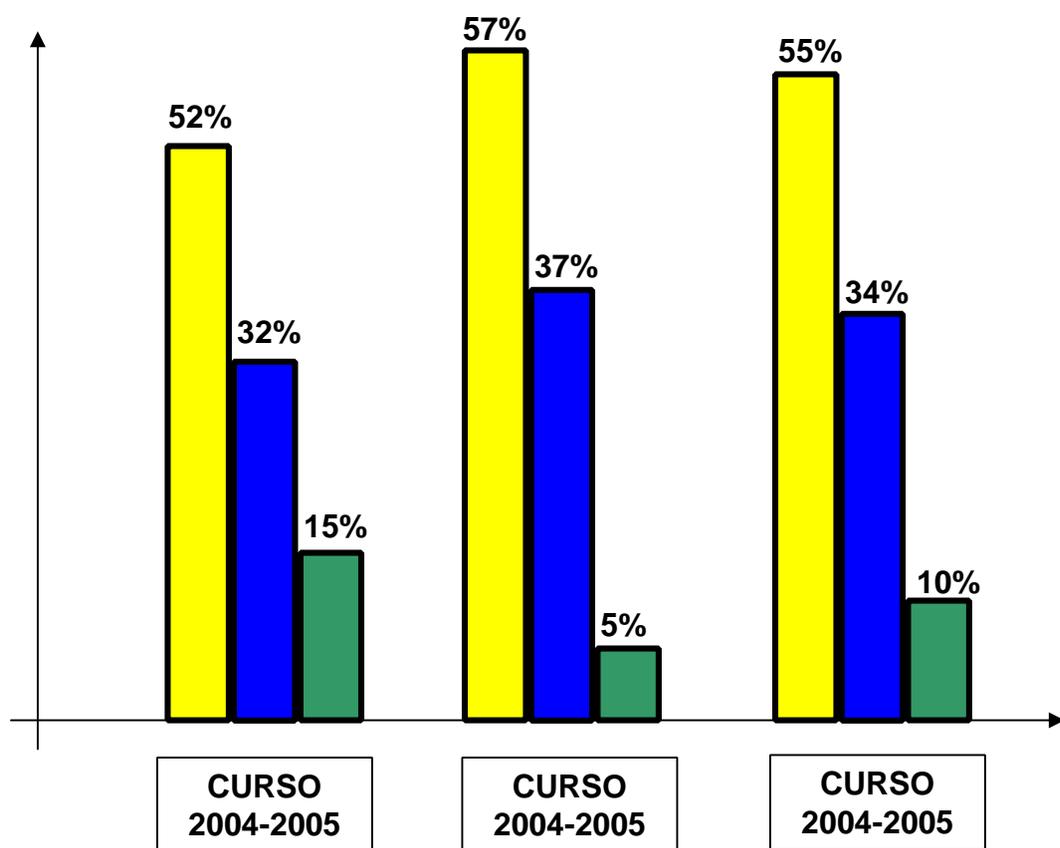
<u>MATRÍCULA</u>	- 60	<u>60 – 69</u>	<u>70 - 85</u>	<u>85 - 100</u>
<u>72</u>	<u>0</u>	<u>41</u>	<u>27</u>	<u>4</u>
<u>%</u>	<u>0</u>	<u>57</u>	<u>37</u>	<u>5</u>

CURSO 2006-2007

<u>MATRÍCULA</u>	- 60	<u>60 – 69</u>	<u>70 - 85</u>	<u>85 - 100</u>
<u>83</u>	<u>0</u>	<u>46</u>	<u>28</u>	<u>9</u>
<u>%</u>	<u>0</u>	<u>55</u>	<u>34</u>	<u>10</u>

ANEXO 6.1

En la gráfica siguiente se puede observar con más claridad los resultados obtenidos en el análisis del aprendizaje de los graduados en el examen integral de los cursos correspondientes entre el periodo 2004-2007.



ANEXO 7.

Orientaciones metodológicas para el desarrollo de las prácticas preprofesionales y/o concentradas.

Elaboradas por Dr. Luis Aníbal Alonso Betancourt

1. Cumplir y hacer cumplir la circular 13/04 que establece los convenios con las empresas.
2. Indicar a las empresas los requisitos que deben tener en cuenta para seleccionar los instructores educacionales que atenderán a los bachilleres técnicos en el período de prácticas preprofesionales.
3. Diseñar un sistema de superación para el personal designado por la empresa (instructores educacionales según la circular 13/04) para atender a las prácticas.
4. Efectuar una reunión metodológica inicial con todos los instructores educacionales que la empresa ha seleccionado para la entrega pedagógica.

Esta orientación no se considera de vital importancia ya que se cumple por parte de los factores implicados en el proceso.

5. La entrega pedagógica consiste en el despacho, análisis y valoración de cada estudiante que se enviará a la empresa, así como el análisis, valoración y aclaración del plan de prácticas preprofesionales que tiene concebido.
6. La escuela deberá tener una breve noción o caracterización del potencial tecnológico que opera en las empresas con la cuales tiene firmada convenios (según la circular 13/04), así como de la comunidad en las que están ubicadas.

7. Al evaluar cada actividad laboral el resultado obtenido por el estudiante en el orden cuantitativo y cualitativo deberá ser registrado en el diario del practicante.

8. Diseñar actividades laborales que permitan:

✓ Lograr que el estudiante aplique las tecnologías de avanzada que tiene la empresa, la cual no pudo recibir en la escuela.

✓ Lograr que el estudiante erradique las insuficiencias o deficiencias que no pudo resolver sobre un determinado contenido recibido en la escuela.

✓ Lograr instruir, educar y desarrollar la personalidad del estudiante según su diagnóstico pedagógico integral (Estado actual) y el pronóstico concebido (Estado deseado).

✓ Lograr insertar la comunidad donde está enclavada la empresa en el proceso, de manera que constituya un agente que influya de manera positiva en las transformaciones educativas que se deben producir en el estudiante.

9. La evaluación general de las prácticas se hará a partir de las evaluaciones que este fue alcanzando en cada una de las actividades laborales que se realizó según su plan.

10. Efectuar reuniones metodológicas durante el período de las prácticas preprofesionales en las cuales se valore la marcha de este proceso: así como se impartan temas de carácter metodológico que permita el intercambio de experiencias en el orden tecnológico y pedagógico, entre el profesor (atiende las

prácticas por la escuela) y el instructor educacional (representante por la empresa).

11. Evaluar el impacto del período de prácticas preprofesionales desarrollado

Anexo 21

Instituto Superior Pedagógico
“José de la Luz y Caballero”
Holguín

AVAL DE INTRODUCCIÓN DE LOS RESULTADOS.

Sede Pedagógica. Banes

Microuniversidad: Politécnico “10 de octubre”.

Mención: Educación Técnica y Profesional”

A través del presente CERTIFICO que el maestrante Alexis Germán Ross Martín, funcionario de la Dirección Municipal de Educación, se desempeña como Jefe de Departamento Agroindustrial, desarrolla el tema de investigación Superación profesional para los instructores educacionales de la especialidad Servicios Gastronómicos en el Instituto Politécnico “Juan George Soto Cuesta”, mediante la implementación de un conjunto de acciones de superación el cual se está aplicando en el proceso de formación laboral de las prácticas preprofesionales de la especialidad en el Centro Politécnico “10 de Octubre” con un alto impacto en el desarrollo de habilidades profesionales de dichos instructores educacionales, de modo que se evidencia un desarrollo general integral en el saber hacer y ser profesional de los futuros bachilleres técnicos. Por todo lo planteado consideramos factible la propuesta.

Gabriel Díaz Martínez
Director del Politécnico
”10 de Octubre”

Anexo 22

Instituto Superior Pedagógico
“José de la Luz y Caballero”
Holguín

AVAL DE INTRODUCCIÓN DE LOS RESULTADOS.

Sede Pedagógica. Banes

Mención: Educación Técnica y Profesional

A través del presente CERTIFICO que el maestrante Alexis Germán Ross Martín, funcionario de la Dirección Municipal de Educación, se desempeña como Jefe de Departamento Agroindustrial, desarrolla el tema de investigación Superación profesional para los instructores educacionales de la especialidad Servicios Gastronómicos en el Instituto Politécnico “Juan George Soto Cuesta”, mediante la implementación de un conjunto de acciones de superación el cual se está aplicando en el proceso de formación laboral de las prácticas preprofesionales de la especialidad en los dos centros de Educación Técnica y Profesional del municipio con un alto impacto en el desarrollo de habilidades profesionales de dichos instructores educacionales, de modo que se evidencia un desarrollo general integral en el saber hacer y ser profesional de los futuros bachilleres técnicos. Por todo lo planteado consideramos factible la propuesta.

Ovidio Cuenca Guerrero
Metodólogo Integral

Anexo 20

Instituto Superior Pedagógico
"José de la Luz y Caballero"
Holguín

AVAL DE INTRODUCCIÓN DE LOS RESULTADOS.

Sede Pedagógica. Banes

Microuniversidad: Instituto Politécnico de Economía y Servicios. "Juan George Soto Cuesta".

Mención: Educación Técnica y Profesional"

A través del presente CERTIFICO que el maestrante Alexis Germán Ross Martín, funcionario de la Dirección Municipal de Educación, se desempeña como Jefe de Departamento Agroindustrial, desarrolla el tema de investigación Superación profesional para los instructores educacionales de la especialidad Servicios Gastronómicos en el Instituto Politécnico "Juan George Soto Cuesta", mediante la implementación de un conjunto de acciones de superación el cual se está aplicando en el proceso de formación laboral de las prácticas preprofesionales de la especialidad, con un alto impacto en el desarrollo de habilidades profesionales de dichos instructores educacionales, propiciando un desarrollo general integral en el saber hacer y ser profesional de los futuros bachilleres técnicos. Por todo lo planteado consideramos factible la propuesta.

Enrique Santiesteban Ricardo
Director

ANEXO 8.

Carta Circular Municipal.

**Banes, _____/____/2008.
"Año 50 de la Revolución".**

CIRCULAR INTERNA N° / 2008.

La Dirección Municipal del Poder Popular ante la necesidad de capacitar profesionalmente a los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos y dándole cumplimiento a la circular nacional No 11/06 emitida por Carlos Lage Dávila que norma las relaciones escuela-empresa para la vinculación del principio estudio-trabajo dispone que:

PRIMERO:

La dirección de la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía es la máxima responsable de la selección de los instructores educacionales de prácticas preprofesionales que dirigirán el proceso de formación laboral de los bachilleres técnicos de la especialidad Servicios Gastronómicos.

SEGUNDO:

Incorporar al 100% de los instructores educacionales a la superación integral que desarrollará el Politécnico de Economía y los Servicios: "Juan George Soto Cuesta."

TERCERO:

El director de la empresa de conjunto con los administradores de las unidades gastronómicas serán los máximos responsables de que sean de estricto cumplimiento la participación de los instructores educacionales en este proceso.

CUARTO:

Debe controlar de conjunto con las instituciones educativas el desempeño de los instructores educacionales en el cumplimiento de sus responsabilidades como instructor educacional.

Darío Tamayo Leyva
Vicepresidente para los Servicios.
Municipio. Banes.

ANEXO 9.

Diagnóstico inicial para los instructores educacionales de las Prácticas Preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos.

1._ La gastronomía es el arte de servir, elaborar, presentar los alimentos y bebidas, pues a la vez de profesionalidad en la labor a desempeñar hay que hacer uso de buenos modales.

¿Cuáles cree que son las frases más correctas para atender a un cliente?

Buenas (os): según horario del día.

¿Qué usted quiere?

Hola

Pase para atenderlo.

Lo que tenemos es esto.

Que se repita su visita.

Pase por favor.

Que desea usted.

Desea usted que le sugiera un plato

2._

Relacione cinco de los útiles más usados en el salón comedor.

—

—

—

—

—

3._

¿Cuáles son los Montajes más utilizados en los establecimientos de nuestro municipio atendiendo a la categoría y a la composición de las brigadas de servicio?

a) Marque con una X.

- ___ Montaje Tradicional.
- ___ Montaje por encargo.
- ___ Montaje español.
- ___ Montaje en Plaza.

4._

Explique las funciones que realizan los siguientes integrantes que conforman una brigada de servicio:

___ Capitán

___ Dependiente

___ Mochila

___ Administrador

5._

A partir de las modalidades del servicio marque con una X las más usadas en los restaurantes y cafeterías de nuestro municipio.

- Servicio a la Francesa
- Servicio a la Rusa
- Servicio con Platado Simple
- Servicio a la Inglesa
- Servicio con Platado Complejo

6._

La Carta de precios es:

- a) Una carta sellada en un sobre y en su interior tiene plasmado las características del lugar entregándosele al cliente al finalizar el consumo del servicio solicitado para que tenga un recuerdo del lugar.
- b) Es una hoja de cartulina que se dobla al centro cubierta con fotos u otro material y que en su interior relaciona los alimentos, bebidas así como sus precios y peso, se entrega al cliente antes de que este solicite el servicio.
- c) Es un tipo de libro que expresa cómo debe comportarse el cliente mientras está consumiendo y además lo que debe pagar por lo consumido.

7._

De los útiles que se emplean en el bar. Mencione cinco.

-
-
-
-
-

8._

Según sus conocimientos explique:

¿Qué características necesita un gastronómico para ser un instructor educacional?

¿Cuáles serían los valores a los que usted haría más énfasis para su fortalecimiento en sus alumnos?

9._

Considera usted que los modales, el vestir y el actuar del instructor educacional tienen importancia para una buena instrucción. ¿Por qué?

ANEXO 9.1

PRE-TES o diagnóstico para los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos aplicado en el intermedio del proceso de superación.

1.- La gastronomía es el arte de servir, elaborar, presentar los alimentos y bebidas, pues a la vez de profesionalidad en la labor a desempeñar hay que hacer uso de buenos modales.

¿Demuestre a través de la atención al cliente las frases más correctas para atenderlo?

2.- Relacione cinco de los útiles más utilizados en el salón - comedor y demuestre cómo y cuándo se utilizan.

Útiles posibles a relacionar.

----Bandejas.

----Vasos.

----Copas.

----Cubiertos.

----Platos.

----Bolos para hielo.

----Pinza para el pan.

----Taza para consomé.

----Sopera.

----Cucharones.

----Azucareras.

----Taza para café.

----Taza para café con leche.

----Cafeteras.

----Jaras para cremas o siropes.

----Y otros.

3.- De los montajes más utilizados en los establecimientos del municipio y la categoría de ésta unidad, mencione y demuestre uno de ellos.

Los montajes pueden ser.

*Montaje tradicional.

*Montaje Español.

*Montaje por encargo.

*Montaje en plaza.

4.- De las funciones que realizan los integrantes de una brigada de servicios en el Salón - Comedor. Demuestre las del dependiente.

5.- A partir de las modalidades del Servicio Gastronómico demuestre las que más se utilizan en la unidad "El ranchón del municipio.

6.- Explique y demuestre como usted le daría uso a la Carta de Precio.

7.- De los útiles que se emplean en el Bar tome dos y demuestre el uso correspondiente.

ANEXO 9.2

POS-TES o diagnóstico para los instructores educacionales de las Prácticas Preprofesionales de la especialidad Servicios Gastronómicos aplicado al final del proceso de superación.

Para la aplicación y desarrollo de este instrumento el investigador trasladó a los instructores educacionales de la muestra hacia la Unidad Escuela y a través del método observación científica comprobó.

1.- Si las frases utilizadas por el instructor educacional para atender al cliente son: Buenos días, buenas tardes, buenas noches, que desea usted, adelante por favor, desea usted que le sugiera, que se repita su visita, entre otras.

2.-Si le da un uso correcto a los útiles del Salón - Comedor y en correspondencia con las características de la unidad.

Estos pueden ser.

----Bandejas.

----Vasos.

----Copas.

----Cubiertos.

----Platos.

----Bolos para hielo.

----Pinza para el pan.

----Taza para consomé.

----Sopera.

----Cucharones.

----Azucareras.

----Taza para café.

----Taza para café con leche.

----Cafeteras.

----Jaras para cremas o siropes.

----Y otros.

3.-Como realiza el montaje en plaza y el montaje por encargo atendiendo a sus clientes.

Montaje en plaza.

Es la forma de preparar comercialmente la mesa, estando basada en el hecho que, al desconocerse lo que el usuario va a ordenar, lo más práctico es poner en la mesa únicamente los utensilios indispensables evitando así la pérdida,

posteriormente se adicionan el resto de los utensilios que requiera el menú ordenado, todos los cuales se sitúan en cuatro etapas del servicio.

- 1- Las correspondientes a la mesa en plaza: Cuchillo y tenedor para asados o entremés o cuchillo o paleta para mantequilla.
- 2- Los situados después de ordenado el menú para aperitivos y sopas.
- 3- Los del postre.
- 4- La cucharita para el café de igual forma con las copas y vasos.

Montaje por encargo.

Consiste en situar los utensilios necesarios para consumir hasta el asado de un menú previamente seleccionado. En este caso los cubiertos se sitúan en tres etapas al montar la mesa:

- 1- Para aperitivos, sopas, ensaladas, etc; hasta el asado.
- 2- Para el postre.
- 3- Para el café.

De igual forma se colocan también las copas en el momento de la monta, para servir las bebidas ordenadas previamente, excepto las de licor y cóctel.

4.-Como desempeña la labor de capitán, dependiente y mochila. (Para ello se rotan por estos puestos).

Estos deben ser.

Capitán de Salón - Comedor.

- Tomar la orden de los usuarios.
- Dirigir y supervisar el trabajo del personal del salón, según la organización establecida.
- Trinchar y deshuesar carnes, aves, pescados, etc.
- Preparar aliños, confeccionar algunos platos y flamear en el salón determinados postres y preparaciones.
- Servir el vino.

Dependiente del Salón - Comedor.

- Preparar el Salón - Comedor y montar las mesas.

- Servir los alimentos y bebidas de desayunos y almuerzos de acuerdo con la técnica y normas gastronómicas establecidas.
- Orientar al mochila para que realice correctamente su trabajo.
- Cobrar la cuenta y entregar vuelto.
- Realizar cualquier otra tarea afín con su trabajo.

Mochila del Salón Comedor.

- Auxiliar al dependiente en la preparación del salón- comedor y el montaje de las mesas.
- Servir agua, pan y mantequillas en las mesas y hielo cuando sea necesario.
- Limpiar los ceniceros y las mesas.
- Llevar para la cocina todos los utensilios usados.
- Realizar cualquier otra tarea afín con su trabajo.

5.- De que manera hace entrega y orienta el uso de la Carta menú.

Para en uso de la Carta Menú se pide permiso al cliente para entregar la misma, sin omitir el saludo correspondiente, aprovechándose la ocasión para ofrecer bebidas aperitivas, cóteles y sugerir algún plato.

Se deben emplear las siguientes frases para comenzar a tomar el pedido.

- ¿Desean ordenar?
- ¿Me permiten tomarle la orden?
- ¿Les gustaría ordenar?
- ¿Me permiten sugerirle?
- Entre otras.

6.- Como dirige la instrucción de los alumnos que en esa unidad desarrollan las prácticas preprofesionales.

7.-En todo en proceso como son sus modales, el vestir y el actuar.

ANEXO 10.

Tabla del seguimiento al diagnóstico de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

<u>INSTRUCTORES EDUCACIONALES</u>	<u>SEP</u>	<u>OCT</u>	<u>NOV</u>	<u>DIC</u>	<u>ENE</u>	<u>FEB</u>	<u>MAR</u>	<u>ABR</u>
PILOTO								
BANI								
SODITO								
NACIONAL								

La tabulación se realizará sobre la base de B/ R/ M.

ANEXO 11.

**Registro de control bimensual del desempeño de los instructores
educacionales de las prácticas preprofesionales.**

<u>INSTRUCTORES EDUCACIONALES</u>	<u>S/O</u>	<u>N/D</u>	<u>E/F</u>	<u>M/A</u>	<u>M/J</u>
PILOTO					
BANI					
SODITO					
NACIONAL					

Potencialidades: _____

Deficiencias: _____

Regularidades: _____

ANEXO 12.

Relación de algunos documentos de consulta, elaborados por el centro de estudio y el MINED para la superación de los instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.

1._ Tesis y Proyectos de Grados de bachilleres técnicos egresados de la especialidad.

2._ Libros de asignaturas técnicas.

3._ Perfil Ocupacional de la Especialidad.

4._ Resoluciones y Cartas Circulares.

5._ Materiales elaborados por docentes de la especialidad.

6._ Literatura técnica en soporte magnético.

7._ Reflexiones del Comandante en Jefe.

8._ Libro: 100 horas con Fidel.

9._ Seminarios VII y VIII para educadores.

10._ Universidad para todos: Curso de Ética y Sociedad.

Diploma acreditativo para los Instructores educacionales.

DIRECCIÓN MUNICIPAL DE EDUCACIÓN

BANES.

DIPLOMA ACREDITATIVO

____/____/____

“Año _____”

*“El verdadero revolucionario no mira de que lado se vive mejor,
Sino de que lado está el deber.”*

Ernesto Che Guevara de la Serna.

Por haber desarrollado exitosamente el curso de superación para Instructores Educacionales de Prácticas Preprofesionales de Servicios Gastronómicos; El Sectorial Municipal de Educación y la Empresa Municipal de Comercio y Gastronomía le otorgan el presente diploma a:

Y para que así conste firman la presente:

DTOR. MCIPAL.
EDUCACIÓN.

CUÑO

DTOR. MCIPAL.
EMPRESA COMERCIO Y
GASTRONOMÍA.

CUÑO

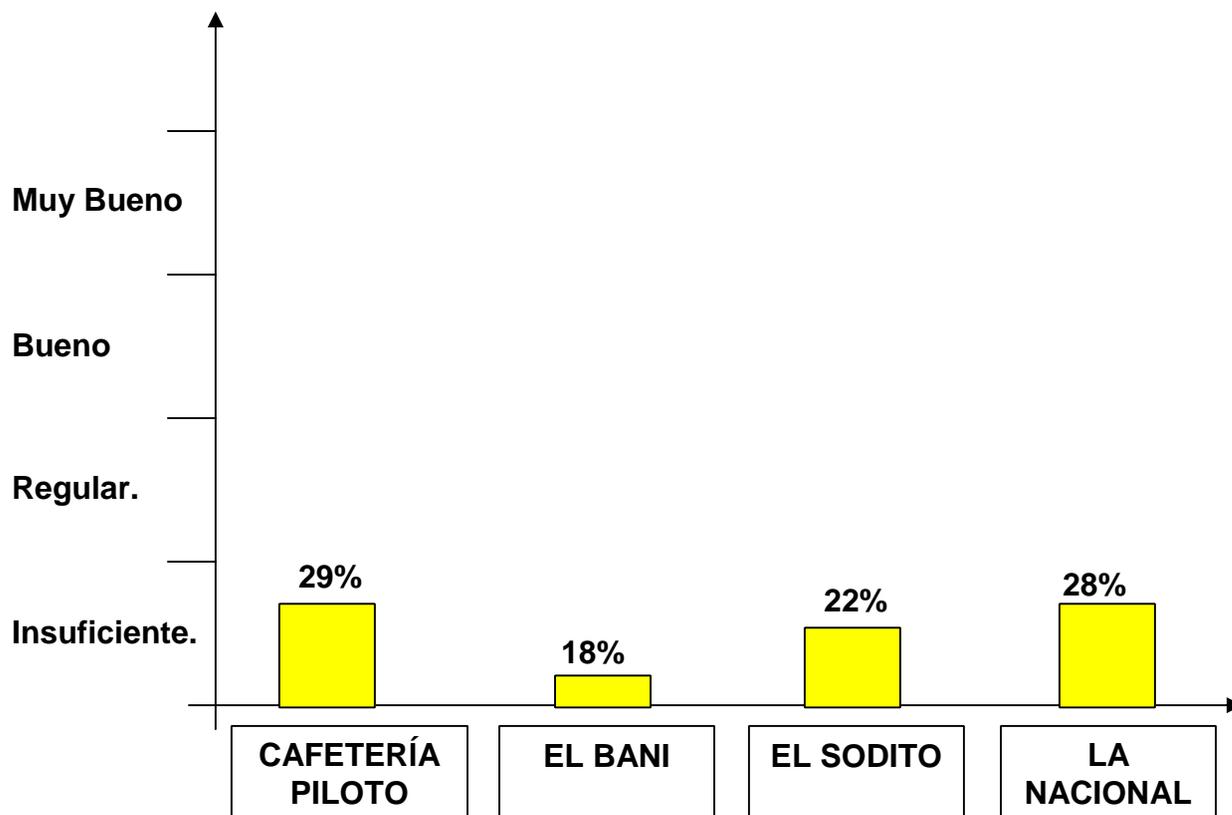
ANEXO 15.

Resultados correspondientes a la aplicación del diagnóstico.

DIAGNÓSTICO DE ENTRADA		UNIDADES	%
D. E	Total de Instructores educativos 8	Cafetería “Piloto”	29
		Hotel: “BANI”	18
		“EL SODITO”	22
		“LA NACIONAL”	28
Promedio de Preparación.			24.2 %

ANEXO 15. 1.

Resultados obtenidos con el diagnóstico Inicial aplicado a los Instructores educacionales de las prácticas preprofesionales.



Nivel de Preparación

 Menos de 40,9: Insuficiente.

 De 41 – 65,9: Regular.

 De 66 – 87,9: Bueno.

 De 88 - 100: Muy Bueno.

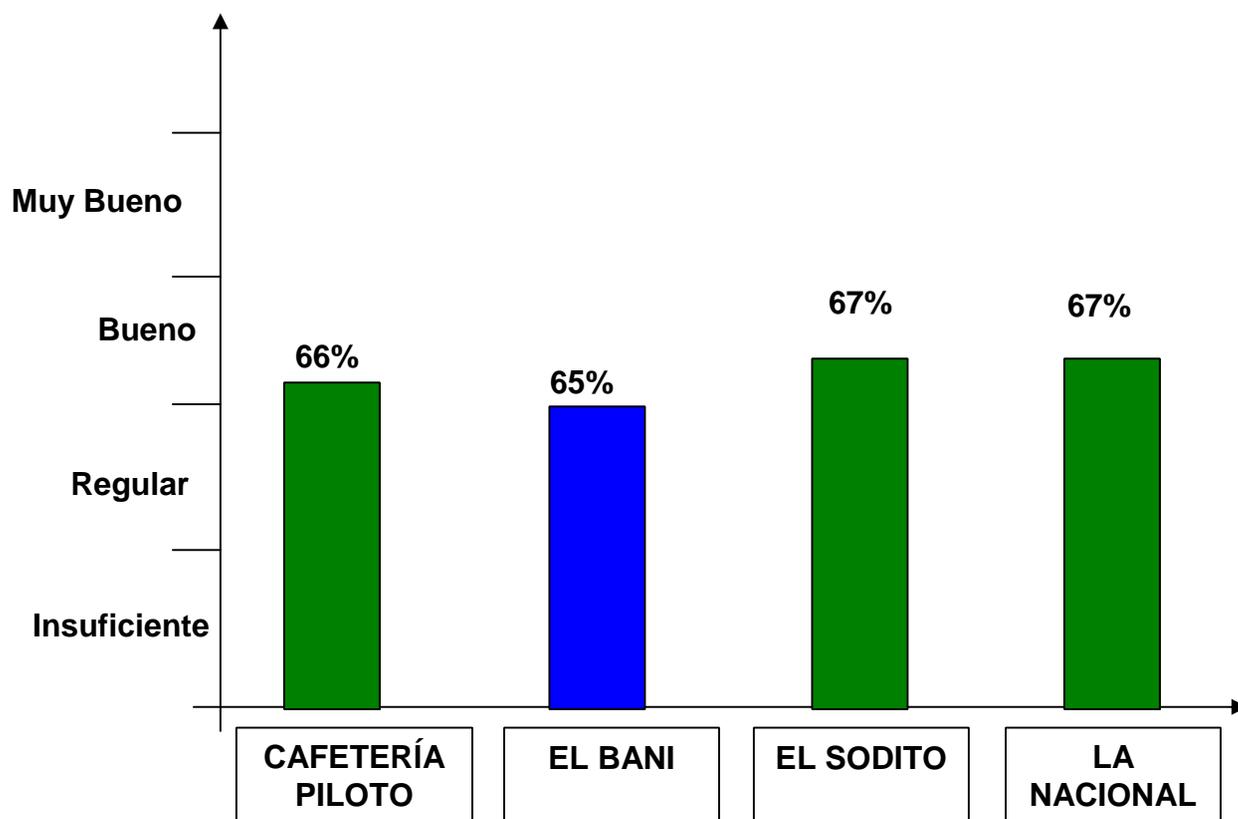
ANEXO 16.

Resultados correspondientes a la aplicación del Pre-Test.

PRE-TEST		UNIDADES	%
Pr.-T	Total de Instructores educacionales 8	CAFETERÍA “PILOTO”	66
		Hotel: “BANI”	65
		“EL SODITO”	67
		“LA NACIONAL”	67
Promedio de Preparación.			66.25 %

ANEXO 16.1

Resultados correspondientes a la aplicación del Pre-Test.



Nivel de Capacitación

 Menos de 40,9: Insuficiente.

 De 41 – 65,9: Regular.

 De 66 – 87,9: Bueno.

 De 88 - 100: Muy Bueno.

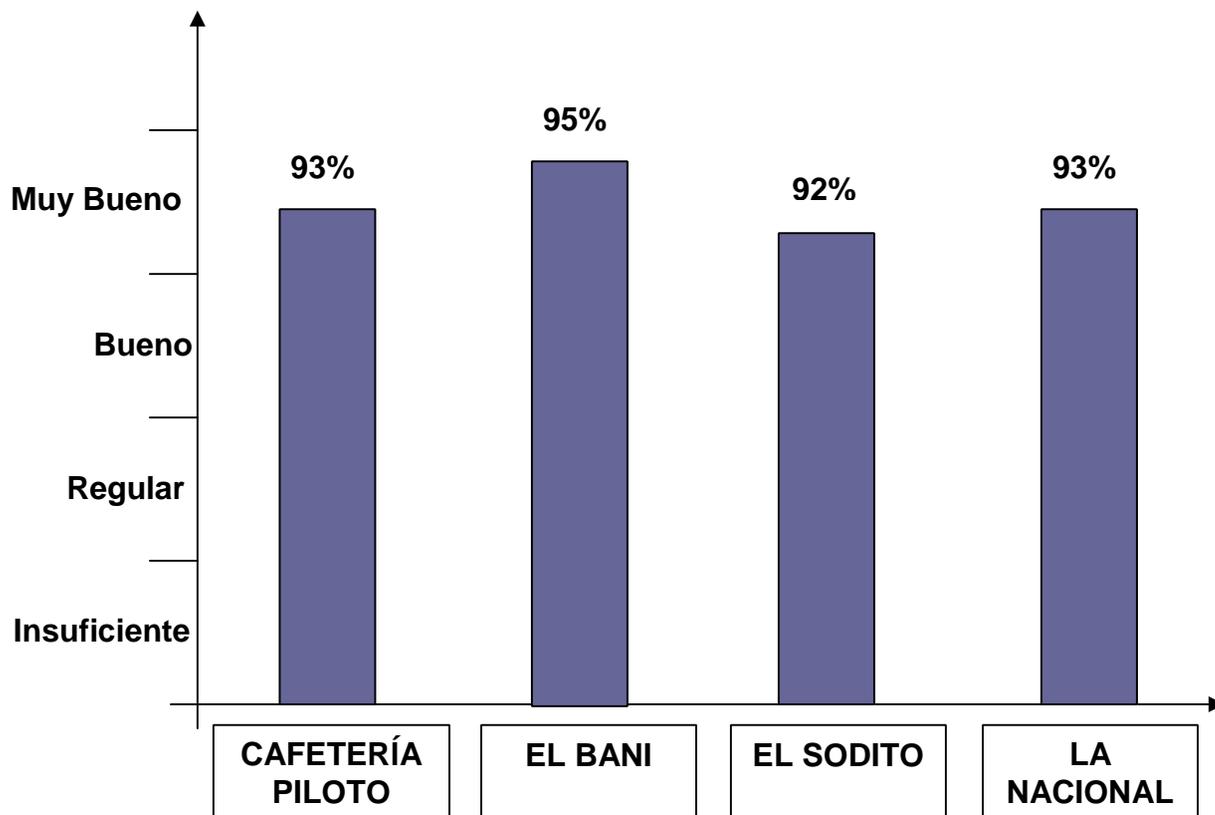
ANEXO 17.

Resultados correspondientes a la aplicación del Post-Test.

POST-TEST		UNIDADES	%
Pt.-T	Total de Instructores educacionales 8	CAFETERÍA “PILOTO”	93
		HOTEL: “BANI”	95
		“EL SODITO”	92
		“LA NACIONAL”	93
Promedio de Preparación.			93.2 %

ANEXO 17. 1.

Resultados correspondientes a la aplicación del Post-Test.



Nivel de Capacitación

 Menos de 40,9: Insuficiente.

 De 41 – 65,9: Regular.

 De 66 – 87,9: Bueno.

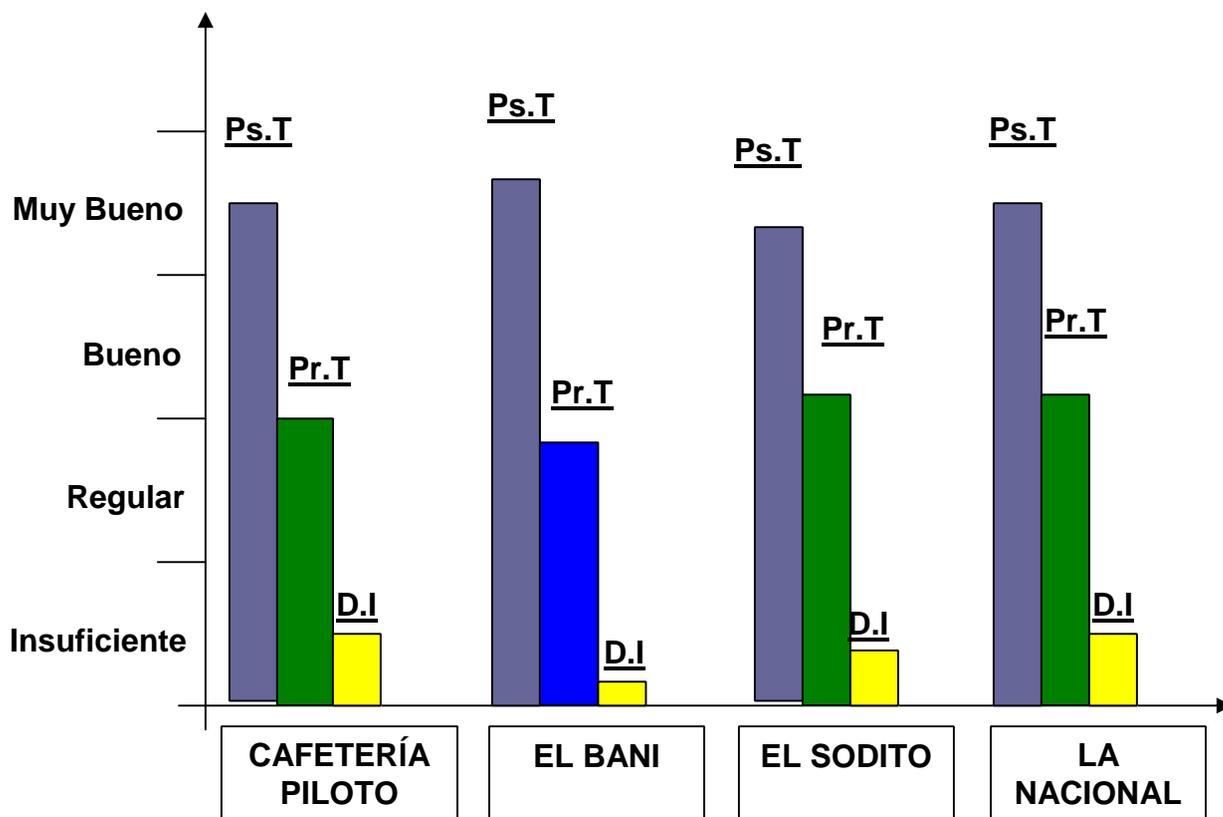
 De 88 - 100: Muy Bueno.

ANEXO 18.**Resultados de la Validación General.**

UNIDADES (Total de Instructores educacionales 8)	DE	PT	PPI
CAFETERÍA "PILOTO"	29	93	64
HOTEL: "BANI"	18	95	77
"EL SODITO"	22	92	70
"LA NACIONAL"	28	93	65
Promedio de Preparación.	24.2 %	93.2 %	69%

ANEXO 18. 1.

Valoración de los resultados obtenidos en el proceso de validación.



Nivel de Capacitación

 Menos de 40,9: Insuficiente.

 De 41 – 65,9: Regular.

 De 66 – 87,9: Bueno.

 De 88 - 100: Muy Bueno.

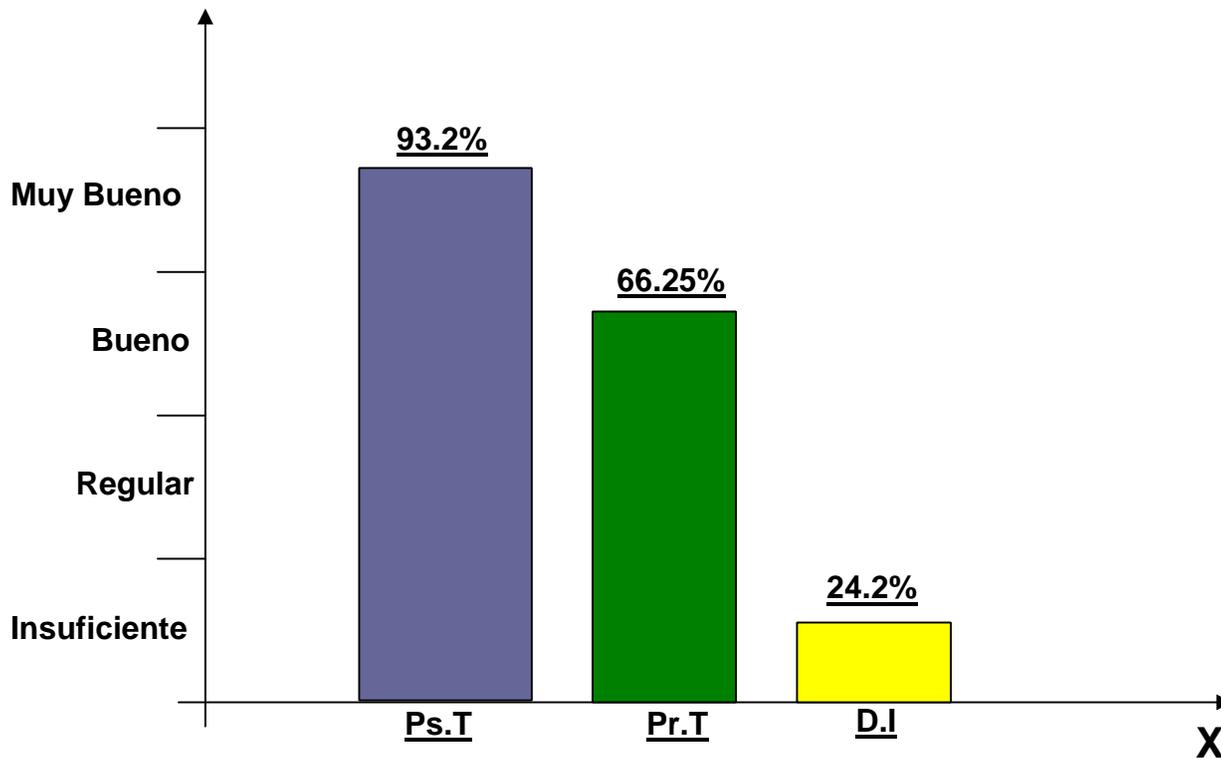
Pruebas realizadas.

Ps.T: Post-Test.

Pr.T: Pre-Test.

D.I: Diagnóstico Inicial.

ANEXO 19.



X: Comportamiento del grado de preparación.

Y: Escala valorativa calificada.

Pruebas realizadas.

Ps.T: Post-Test.

Pr.T: Pre-Test.

D.I: Diagnóstico Inicial.

Nivel de preparación.

 **Menos de 40,9: Insuficiente.**

 **De 41 – 65,9: Regular.**

 **De 66 – 87,9: Bueno.**

 **De 88 - 100: Muy Bueno.**