

**Facultad de Ciencias Económicas y Administración**  
**Departamento Docente de Contabilidad y Finanzas**

**Trabajo de diploma**  
**En opción al título de Licenciatura en Educación**  
**Economía**

**GUÍA DE ENTRENAMIENTO PARA EL DESARROLLO DE  
HABILIDADES PROFESIONALES DEL ESTUDIANTE DE TÉCNICO  
MEDIO EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS DURANTE LA  
PRÁCTICA LABORAL CONCENTRADA**



**Autor:** Ivet Tamara Vázquez Font  
**Tutor:** MSc. Tomas Delgado Borrego

**Holguín, 2017**

**”...Hoy buscamos lo que a nuestro juicio debe ser y será un sistema educacional que se corresponda cada vez más con la igualdad, la justicia plena, la autoestima y las necesidades morales y sociales de los ciudadanos en el modelo de sociedad que el pueblo de Cuba se ha propuesto crear.”**

**Fidel Castro Ruz**

A mi familia, por su gran apoyo, sin la cual hubiera sido una utopía en la aspiración de obtener un grado académico.

A la Revolución cubana, liderada por Fidel y Raúl, quienes han hecho posible que todos tengamos la oportunidad de crecer profesionalmente.

A los que de una forma u otra realizan una sublime profesión de amor al educar.

A mi tutor, por haberme enseñado a caminar por el campo de la investigación.

Agradecer es correr el riesgo de caer en olvidos involuntarios, pero no hacerlo es imperdonable, máximo cuando se ha recibido tanta ayuda y tanto calor humano, mil disculpas si ocurriera lo primero.

Agradecimiento infinito a mi tutor Tomas Delgado Borrego.

Al colectivo de trabajadores del CP "José Antonio Echeverría Bianchi".

A mis compañeros de trabajo y a todos los que contribuyeron al logro de esta investigación.

Al colectivo de profesores que me formó y en especial a la profesora Julia Chen quien supo guiarme con toda la paciencia, amor y sabiduría por las sendas de la investigación y durante todo mi transcurso por la enseñanza superior.

INTRODUCCIÓN ..... **¡Error! Marcador no definido.**

Desarrollo..... **¡Error! Marcador no definido.**

CAPÍTULO 1. CONCEPCIONES TEÓRICO METODOLÓGICAS QUE  
SUSTENTAN EL DESARROLLO DE HABILIDADES PROFESIONALES EN LOS  
ESTUDIANTES DE SEGUNDO AÑO DE TÉCNICO MEDIO EN SERVICIOS  
GASTRONÓMICOS DEL CENTRO POLITCNICO JOSE ANTONIO  
ECHEVERRIA BIANCHI DEL MUNICIPIO DE GIBARA DURANTE EL  
PERIODO DE LA PRÁCTICA LABORAL CONCENTRADA. **¡Error! Marcador no  
definido.**

## **RESUMEN**

La presente investigación se llevó a cabo en el Centro Politécnico "José Antonio Echeverría Bianchi" del municipio Gibara. Para ello se escogió una muestra de dieciocho estudiantes que realizan prácticas laborales concentradas en las unidades gastronómicas El Faro y Hotel Ordoño.

Este trabajo brinda la posibilidad de poner en manos de los profesores una guía de entrenamiento que posibilita realizar un trabajo efectivo con los estudiantes que realizan sus prácticas, la misma propone tareas integradoras para despertar el interés de los estudiantes hacia las labores que desempeñan.

Para la realización de este trabajo de diploma se utilizaron diferentes métodos tanto del nivel teórico como empírico, entre estos métodos se encuentran: análisis-síntesis, histórico- lógico, inductivo- deductivo, sistémico- estructural, observación, entrevista, encuesta y el estadístico matemático.

La autora, al poner en práctica la propuesta de la guía de entrenamiento pudo constatar que los resultados alcanzados fueron superiores a los alcanzados inicialmente, lo que demuestra su valía.

## INTRODUCCIÓN

La revolución científico técnica que caracteriza a esta época y la introducción acelerada de los adelantos de la ciencia y la técnica en todas las esferas de la vida, hace posible que los procesos productivos que se realizan en las industrias modernas cumplan, cada vez en mayor medida, las más complejas exigencias en cuanto a calidad, eficiencia y productividad del trabajo se refiere.

Una dificultad que se presenta y que es motivo de preocupación en los últimos años, es el desajuste que se observa entre la educación y el mundo del trabajo. La relación entre educación y trabajo debe ser tal que cualquier experiencia, formal o no formal, que forme parte del sistema regular o de uno paralelo, debe considerar esta asociación e incorporarla efectivamente a los planes y programas educativos de los diferentes niveles de enseñanza.

Es precisamente en la vinculación de la escuela – entidad productiva donde se desarrolla a plenitud el proceso pedagógico profesional, entendido este como el proceso que tiene lugar bajo las condiciones específicas de la escuela y la empresa para la formación y superación de un personal competente.

La formación de hombres integralmente desarrollados, que no solo apliquen en la práctica los conocimientos asimilados, sino que sepan solucionar problemas creadoramente y posean los más elevados valores humanos, es posible, si el currículo escolar está acorde con esas exigencias y si el desarrollo de habilidades de los estudiantes en sus prácticas laborales concentradas se corresponden con las posibles carencias de los futuros profesionales para enfrentar su labor.

Esta es una de las tareas más importantes que en la actualidad emprenden los centros de la Educación Técnica y Profesional (ETP) a través de los convenios firmados con las diferentes empresas, que abarcan tanto la organización de objetivos, contenidos y métodos educativos de la estructuración del proceso pedagógico profesional, como la concreción de actividades que posibiliten la preparación de los jóvenes como miembros activos y útiles dentro de la cultura social.

Por esta razón, se hace necesaria la revisión permanente de los contenidos de la enseñanza y la valoración de los resultados que se alcanzan en el desarrollo de habilidades que realizan los estudiantes insertados en las prácticas laborales.

La Educación Técnica y Profesional (ETP), como parte del Sistema Nacional de Educación (SNE), tiene la alta responsabilidad de preparar la fuerza calificada necesaria para enfrentar el reto que impone el desarrollo acelerado de la nueva tecnología, la introducción de los adelantos científico- técnicos y la sustitución de viejas tecnologías por otras más avanzadas.

A tono con lo anterior, la inserción de los estudiantes en las empresas les ofrece la insustituible posibilidad de familiarizarse con el mundo del trabajo, le proporciona los métodos científicos necesarios para acelerar el desarrollo y formación de habilidades generalizadoras que concebidas para su futura profesión siempre que el docente sea capaz de concebir un sistema de tareas y acciones a través de las guías de entrenamiento para cumplir durante su estancia en las unidades gastronómicas y que respondan plenamente a los planes y programas de estudios.

La autora, luego de aplicar diferentes instrumentos de medición y del análisis documental y bibliográfico llegó a la conclusión que en el desarrollo de las prácticas laborales concentradas que realizan los estudiantes de la especialidad de Servicios Gastronómicos en el CP " José Antonio Echeverría Bianchi" existen insuficiencias que limitan el buen desarrollo del futuro técnico medio en formación. Entre estas **insuficiencias** se pueden citar las siguientes:

- Servir en diferentes modalidades alimentos y bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos.
- Asistir al Capitán en sus funciones, limpia y acondicionamiento de mesas, aparadores y canchas.
- Elaborar combinaciones simples de helados y mezclas de frozen, cócteles sencillos, café y otras infusiones.
- Reportar los productos en existencia y consumidos, insumos y lencería.
- Fregar los medios utilizados.

Este resultado hizo pertinente dirigir el estudio hacia la consulta de investigaciones relacionadas con el desarrollo de habilidades en los estudiantes, resaltando en este sentido a las investigaciones desarrolladas por: Álvarez de Zayas (1999); Alonso (2000); Tejeda (2000); Cruz (1997, 2003); Pino (2003);



Castañeda (1998, 2007); Roig (2008); Cutiño (2008); González (2008); Feria (2009); Sanabria (2009); Rondón (2009); así como el modelo del profesional de la especialidad (MINED, 2009).

- Las propuestas están dirigidas a contextos diferentes conformados por otras especialidades y niveles educativos.
- Las propuestas metodológicas que proponen tienen un carácter muy general al no puntualizar acciones específicas que permitan el desarrollo de habilidades en la actividad gastronómica.

A partir de lo anteriormente analizado se llegó a determinar la **contradicción** existente entre las potencialidades que brinda el programa de formación de los futuros Técnicos Medios en Servicios Gastronómicos y las necesidades de su correcta formación a través de guías de entrenamiento para el desarrollo de habilidades en las prácticas laborales.

Por lo cual, la autora determinó plantearse el siguiente **problema científico**:

¿Cómo favorecer el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos durante la práctica laboral concentrada en la escuela politécnica José Antonio Echeverría Bianchi del municipio de Gibara?

Este problema se manifiesta en el **Objeto de investigación** el proceso de desarrollo de la práctica laboral concentrada.

La investigación persigue como **Objetivo**: Elaborar una guía de entrenamiento para el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos durante la práctica laboral concentrada.

De ahí que el **campo de acción** lo constituye el desarrollo de habilidades profesionales.

Para dar cumplimiento al objetivo y solucionar el problema científico, se formulan las siguientes **preguntas científicas**:

1. ¿Cuáles son los referentes teóricos que fundamentan el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes durante la práctica laboral concentrada?

2. ¿Cuál es el estado actual del desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos de la escuela politécnica José Antonio Echeverría Bianchi durante la práctica laboral concentrada?
3. ¿Cómo elaborar la guía de entrenamiento para desarrollar habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos durante la práctica laboral concentrada?
4. ¿Cuál será la efectividad de la aplicación de la guía de entrenamiento en el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos durante la práctica laboral concentrada?

Para dar respuestas a las preguntas científicas, se formularon las siguientes **tareas de investigación:**

1. Fundamentar teóricamente el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes durante la práctica laboral concentrada.
2. Diagnosticar el estado actual del desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos de la escuela politécnica José Antonio Echeverría Bianchi durante la práctica laboral concentrada.
3. Elaborar la guía de entrenamiento para el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos durante la práctica laboral concentrada.
4. Valorar la efectividad de la aplicación de la guía de entrenamiento en el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos durante la práctica laboral concentrada.

Para realizar cada una de las tareas anteriormente planteadas se aplicaron los siguientes **métodos:**

**De nivel teórico:**

**Histórico** para analizar los antecedentes históricos del proceso desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes durante la práctica laboral concentrada.

**Lógico. Enfoque de sistema** para elaborar la guía de entrenamiento según sus componentes, así como las relaciones de coordinación y subordinación entre cada una de ellas.

#### **De nivel empírico:**

**Observación Científica** a la práctica laboral concentrada para constatar como los profesores y tutores desarrollan las habilidades profesionales en los estudiantes según la guía de entrenamiento.

**Experimental. Criterio de expertos** para valorar el nivel de pertinencia y relevancia de la guía de entrenamiento.

**Medición. Talleres de socialización** para valorar la factibilidad de la guía de entrenamiento.

#### **Procedimientos de investigación:**

**Análisis y síntesis** para interpretar los resultados obtenidos de la aplicación de los métodos empíricos en el orden particular y general.

**Inducción – deducción** para realizar inferencias de los resultados obtenidos de cada pregunta y cada instrumento (métodos empíricos) en el orden individual y colectivo; así como para triangular toda la información obtenida y determinar el estado actual del problema, sus posibles causas y los resultados de introducción en la práctica de la guía de entrenamiento.

**Estadísticos. Análisis porcentual** para interpretar los datos estadísticos que se obtengan de la aplicación de los métodos empíricos de la investigación.

#### **Técnicas de investigación:**

**Entrevistas a profesores y tutores** para diagnosticar el estado actual del desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos durante la práctica laboral concentrada.

**Encuestas a estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos** para diagnosticar el estado del desarrollo de sus habilidades profesionales.

**Revisión de documentos** para caracterizar los diseños de guías de entrenamiento para el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes.

Para la realización de este trabajo se **utilizaron los siguientes**

Para realizar esta investigación se asumió la siguiente **población y muestra**:

**Población**: Profesores, tutores de las unidades gastronómicas y estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos de la escuela politécnica José Antonio Echeverría Bianchi del municipio de Holguín.

Profesores: Tutores: Estudiantes:

**Muestra**: aleatoria simple, asumiendo por recomendación estadística, el 30,0% del volumen de la población.

Profesores: Tutores: Estudiantes:

En este trabajo se tiene como **aporte** desde el punto de vista metodológico: La propuesta de una guía de entrenamiento para el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos durante la Práctica Laboral Concentrada.

La **novedad** de este resultado radica en sistematizar el carácter integrador del componente académico (escuela politécnica) con el componente laboral (unidades gastronómicas) como condición esencial para el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes durante la práctica laboral concentrada.

## **Desarrollo**

El trabajo de diploma está **estructurado** en dos capítulos, en el primero se abordan los fundamentos teóricos metodológicos que sustentan el desarrollo de

habilidades profesionales en los estudiantes durante la práctica laboral concentrada y diagnóstico del estado actual del desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos de la escuela politécnica José Antonio Echeverría Bianchi. En el segundo se presentará la guía de entrenamiento para el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes y la efectividad de la aplicación de la guía de entrenamiento en el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos durante la práctica laboral concentrada.

## **CAPITULO.I FUNDAMENTOS TEÓRICOS METODOLÓGICOS QUE SUSTENTAN EL DESARROLLO DE HABILIDADES PROFESIONALES.**

### **1.1 Las prácticas Laborales. Reglamentos que norman la misma**

La actividad laboral siempre ha jugado un decisivo papel en la formación del hombre, el Héroe Nacional José Martí abogó por la vinculación del estudio con el trabajo, que por la mañana los alumnos estudiaran y por las tardes trabajaran con la azada. En Cuba esa máxima se ha convertido en un principio priorizado a tal extremo que el Ministerio de Educación ha emitido diferentes documentos que establecen y regulan esa actividad.

En la Carta Circular No.11, se establecen las regulaciones para garantizar la preservación del estudio - trabajo: "...que tiene como objetivo dar continuidad a los esfuerzos conjuntos que han venido realizando los organismos de la Administración Central del Estado y los Consejos de la Administración del Poder Popular dirigidos a la preservación del estudio-trabajo".

Dicho principio, no obstante las dificultades presentes y deficiencias por resolver, se han logrado sostener mediante su inserción en diferentes formas de producción agropecuaria y sistemas de economía, posibilidad limitada y de perspectivas más reducidas en el tiempo, por lo cual se aplican variantes de nuevas alternativas y modalidades de estudio-trabajo que requieren ser fortalecidas y consolidadas con el esfuerzo de todos los organismos y consejos de la administración,..."

Para el desarrollo de las prácticas laborales la **Resolución Ministerial 327/85** en el capítulo IV, **artículo 114**, se definen esta como una modalidad de la enseñanza práctica que consiste en vincular a los estudiantes a centros docentes de producción, servicios o investigación relacionados con la especialidad que cursan, para realizar una práctica integral en la cual utilizan los conocimientos, hábitos y habilidades adquiridos hasta ese momento de acuerdo con lo que establecen los planes de estudios correspondientes.

El desarrollo de las prácticas laborales persiguen los objetivos fundamentales siguientes:

- a) Lograr en las condiciones de la producción la consolidación, aplicación integral y perfeccionamiento de los conocimientos, hábitos y habilidades adquiridos por el estudiante en el desarrollo del plan de estudios hasta ese momento.
- b) Contribuir al desarrollo de hábitos y habilidades en los estudiantes que caracterizan la actividad profesional de la especialidad que cursan.
- c) Contribuir a desarrollar los conocimientos hábitos y habilidades del estudiante en cuanto a los métodos de planificación, organización y funcionamiento más avanzado de un centro de producción, servicios o investigación relacionado con la especialidad que cursa.
- d) Contribuir al desarrollo de hábitos en el estudiante que permitan la comprensión y el cumplimiento adecuado de la disciplina laboral.
- e) Contribuir al desarrollo político- ideológico y social de los estudiantes.

La actual **RESOLUCIÓN MINISTERIAL No.254/2013**, el Reglamento de Enseñanza Práctica modifica la Resolución Ministerial No. 327/85 por las nuevas condiciones existentes en los centros docentes de la Educación Técnica y Profesional, a partir de las transformaciones que se realizan en este Subsistema de Educación, los cambios que en el desarrollo económico y social están ocurriendo en el país y el fortalecimiento de la participación de las entidades laborales en el proceso de formación profesional.

**LA INSERCIÓN LABORAL EN LAS ENTIDADES DE LA PRODUCCIÓN Y LOS SERVICIOS.**

**Artículo 188.** La inserción laboral tiene como objetivo fundamental complementar y consolidar la formación profesional, vinculando a los estudiantes con el proceso productivo o los servicios mediante su integración a los colectivos laborales.

**Artículo 189.** La inserción laboral es parte integrante de la planificación de las actividades prácticas y en ella se incluyen las prácticas definidas en los programas de estudio en las especialidades de técnico medio, obreros calificados y el aprendizaje de oficios.

**Artículo 190.** Su planificación está en dependencia de la modalidad de enseñanza práctica que corresponde y las condiciones propias de las entidades laborales, en cuanto a cantidad de estudiantes, especialidad que se cursa, puestos de trabajo, tipo de actividad productiva o de servicios y selección de los tutores.

**Artículo 191.** Para su realización es una exigencia que los estudiantes posean la guía de entrenamiento en correspondencia con las actividades a ejercitar durante el período de práctica.

**Artículo 192.** Se considerarán en los convenios de trabajo las cifras de estudiantes a insertar en las entidades laborales con el objetivo de planificar en el plan económico anual los recursos necesarios para su atención, tanto por las entidades laborales como por las instituciones docentes.

## **COMENTARIO SOBRE LOS ARTICULOS EN RELACION CON LA GUIA QUE PROPONES**

La guía de entrenamiento propuesta trata el componente de inserción laboral de este especialista de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos llevando a cabo la modalidad de **práctica laboral concentrada**, la cual según el modelo del profesional se realiza durante el transcurso de su **segundo año** teniendo en cuenta acuerdos con las entidades laborales mediante el convenio realizado con el Centro Politécnico "José Antonio Echeverría Bianchi"

### **Las prácticas laborales.**

**Artículo 197.** El desarrollo de las prácticas laborales es el proceso de

formación profesional que se realiza en las entidades laborales para vincular a los estudiantes con la actividad productiva o de servicios, directamente en los puestos de trabajo afines con la especialidad, desarrollando habilidades profesionales básicas definidas por año de estudio. De igual manera contribuye a la formación de una conciencia de productor en los estudiantes.

**Artículo 198.** El desarrollo de las prácticas laborales persigue los objetivos fundamentales siguientes:

- a) Desarrollar y consolidar habilidades profesionales propias del año que cursa o de los precedentes. Aprender haciendo.
- b) Vincular a los estudiantes con la ética del sector laboral, sus tradiciones y contribuir a consolidar el trabajo en la formación de los estudiantes en aspectos tales como: laboriosidad, responsabilidad, disciplina e independencia.
- c) Integrar los conocimientos adquiridos al proceso productivo o de los servicios, identificándose con las características del sector en el que se forman.
- d) Consolidar la orientación profesional de los estudiantes.
- e) Formar conciencia de productores, con cultura económica y tributaria.
- f) Desarrollar el componente instructivo y laboral.
- g) Consolidar valores relacionados con su actividad.

## **COMENTARIO SOBRE LOS ARTICULOS EN RELACION CON LA GUIA QUE PROPONES**

### **1.2 Definiciones conceptuales de habilidades.**

La habilidad es el conocimiento puesto en acción se forma en el mismo proceso de la actividad, en la que el estudiante hace la información y adquirieron conocimiento.

Para elevar la calidad de la clase, es necesario desarrollar hábitos y habilidades en los estudiantes que enriquezcan sus conocimientos, los apliquen durante la solución de ejercicios y en su actividad con el objetivo de profundizar en el tema



de las habilidades por lo que consultamos diferentes definiciones planteadas por importantes pedagogos.

Al referirse a la habilidad Petrovsky reconoce “el dominio de un sistema de actividades psíquicas y prácticas, necesarios para la regulación consciente de la actividad, los conocimientos y hábitos.

Plantea Danilov y Skalkin que la habilidad (...) es capacidad adquirida por el hombre al utilizar cuantitativamente sus conocimientos y hábitos tanto del proceso, actividad como la práctica.

Según Mercedes López (1975): Las habilidades se forman en el mismo proceso de la actividad en la que el estudiante hace suya la información, adquiere conocimientos. En estrecha relación con los hechos, conocimientos y experiencias, por lo que se debe garantizar que los estudiantes asimilen las formas de razonar, de modo que con el conocimiento se logre también la formación y desarrollo de las habilidades.

Considera Álvarez de Saja (199) habilidades son las acciones que el estudiante realiza al interactuar con un objetivo de estudio, con el fin de transformarlo y humanizarlo.

Para Homero Fuentes (1995). La habilidad es un modo de interacción del sujeto con el objeto, contenido de las acciones que el sujeto realiza integradas por un conjunto de operaciones.

La autora considera que la formación de hábitos y habilidades constituye la capacidad, inteligencia y disposición de cada estudiante para realizar una actividad o tarea asignada.

Habilidades generales: se utilizan en diferentes asignaturas (observar, comparar, ejemplificar, clasificar, argumentar, caracterizar, describir, valorar, comunicar); pueden ser intelectuales, práctica docente.

**Habilidades específicas:** Son propias de una asignatura por ejemplo en Tecnología de los Servicios Gastronomía (ANDAR, SERVIR, TOMAR PEDIDOS, MANIPULAR LOS UTENSILIOS, MONTAR LAS MESAS).

El término habilidad es sinónimo de “Saber Hacer” permite, al igual que los hábitos realizar una determinada tarea, ya sea como resultado de una repetición o de unos ejercicios que en el caso de la asignatura de Tecnología de los Servicios Gastronómicos los prepara como un profesional competente para ofrecer un servicio en las diferentes unidades comercializadoras.

La asignatura Tecnología de los servicios gastronómicos. Forma parte del currículo de la especialidad gastronomía se imparte de 1ero a 3er año preparándolo para su futura profesión como un técnico competente.

### **1.2.1 La formación de habilidades profesionales para la Gastronomía.**

La formación de habilidades profesionales para la Gastronomía se ejecuta en la actividad laboral, a través de la actuación y la comunicación de los estudiantes en formación en el aula especializada, con el objetivo de satisfacer necesidades siempre crecientes de la población.

Al ejecutarse las actividades se realizan acciones, que se asumen como: los procesos que se encuentran subordinados a la representación del resultado que debe alcanzarse, es decir, su **objetivo** o fin consciente. Las **acciones** están compuestas por **operaciones**, con el cual coinciden varios autores como Brito 1984 y Álvarez 1999, las que se relacionan en el método. La autora asume las operaciones como la estructura técnica de las acciones que se subordinan a las condiciones a las que hay que atenerse para el logro de un fin y a las condiciones o recursos propios de la persona con que cuenta para operar. Es por ello que se les conoce a las habilidades como: “el sistema de acciones y operaciones, dominados por el sujeto que responde a un objetivo.

También, como componentes inseparables de este proceso se reconocen el hábito, que la mayoría de los autores que se consulta lo define como... “un componente automatizado de la actuación consciente del hombre” con lo cual se está de acuerdo y se considera esencial para la formación de las habilidades profesionales para este proceso se reconoce al hábito que la mayoría de los autores consultados lo definen como : un componente automatizado de las actuaciones consciente del hombre, con lo cual se está de acuerdo y se considera esencial para la formación de las habilidades profesionales para la

Gastronomía, por su trascendencia en la automatización de operaciones en la prestación de los servicios.

Al analizar la clasificación de las habilidades se consultan autores como Castañeda 1999 y Cruz 2003. Se considera que la clasificación más abarcadora y contentura de la tipología que se aborda en la presente investigación es la relacionada con: " el modo de obtener y aplicar en conocimiento en: habilidades profesionales, intelectuales, motoras y sensoriales, pues de una forma u otra se manifiestan en especialidad servicios Gastronómicos."

Las habilidades como formaciones particulares inciden en las transformaciones de la personalidad de los estudiantes. Por lo que al analizar criterios de autores, se asume el enfoque personológico de la formación de las habilidades profesionales por lo que se reconoce la personalidad como: " Organización estable y sistémica de los contenidos y funciones psicológicas que caracterizan la expresión integral del sujeto en sus funciones reguladoras y autorreguladoras del comportamiento ".

Se consultan diferentes modelos metodológicos de formación tales como: Didáctica de las ramas técnicas 1996 Modelo de la dinámica del Proceso Docente Educativo" de Álvarez 1999, "Metodología para mejorar el nivel de formación de habilidades... para un desempeño profesional competente..." de Cruz 2003 "las habilidades profesionales y la excelencia en el servicio de Wong 2005 "Modelación de formación de habilidades para la tornería..." de Castañeda 2007.

Sin dejar de considerar las propuestas de todos los autores que se relacionan anteriormente. La autora centra el análisis en tres de ellas. La primera es el enfoque de la formación del capital humano de Wong que concibe la formación de habilidades en tres fases: la cognoscitiva, la asociativa y la final. Se inicia en su primera fase el conocimiento teórico de como se forma la habilidad, además de la comprensión del individuo de qué y cómo hacer para alcanzarla. En la segunda fase se persigue establecer una relación entre todos los pasos que hay que cumplir, dominar cada operación en particular y la secuencia a seguir. Esta actividad se repetirá prácticamente hasta que se compruebe que la habilidad se desarrolle correctamente.

La tercera fase se corresponde con el grado de automatización de la habilidad y se alcanza después de una reiterada ejercitación, en que progresivamente se desarrollan destreza y las operaciones que comprenden tienden a convertirse en hábitos. La autora considera que atender el proceso, la formación de conocimientos, aptitudes, habilidades, destreza y valores, aplicado por su ocupación, por lo que según plantea la Resolución ministerial 21/99 del ministerio del trabajo concibe como competencia, una gran ventaja, pero a su vez se constituye una limitante, el logro a corta o mediano lapso de tiempo de todo los elementos integrados como una totalidad.

Se debe considerar en el modelo de formación vigente establece la RM 81/06 no es por competencia es por objetivo centrado en el saber hacer, donde se relaciona tareas y ocupaciones que corresponden a las habilidades generalizadora de: tomar pedido, servir, asistir al capitán, preparar, abastecer, cobrar, reportar y fregar entre otras que se sistematizan a través de las habilidades propuesta vigente, que se debe perfeccionar. Al considerar aplicable las habilidades profesionales para gastronomía desde el primer año.

#### **1.4 Según cumplimiento de la RM 237 La guía de entrenamiento del estudiante.**

**Artículo 234.** Esta guía es el documento en la que se relacionan los trabajos y actividades que deben realizar los estudiantes de técnico medio y obrero calificado en las diferentes modalidades de la inserción laboral con el objetivo de integrar, fortalecer y consolidar los conocimientos y habilidades profesionales establecidas en los planes y programas de estudio. Se confecciona con suficiente antelación a la fecha de aplicación.

**Artículo 235.** La guía de entrenamiento del estudiante se confecciona por los profesores de asignaturas en coordinación con el programador del equipo técnico o por los primeros y el personal de las entidades laborales, según las características de cada especialidad, el tipo de práctica a ejecutar y las condiciones específicas que poseen las entidades laborales, en correspondencia con el programa de la asignatura y el diagnóstico del aprendizaje del estudiante. Esta se aprueba por el jefe de departamento de asignaturas técnicas.

**Artículo 236.** La guía de entrenamiento prevista debe coordinarse con la

entidad laboral en que está programada su aplicación, en especial, con el tutor que dará seguimiento al aprendizaje de los estudiantes, con el propósito de ajustarla a las condiciones materiales y objetivas, así como adoptar las medidas para garantizar un adecuado nivel de su cumplimiento.

**Artículo 237.** La confección de la guía de entrenamiento se realiza antes del inicio de las prácticas, de forma tal, que pueda ser analizada por el profesor responsable con el estudiante que la aplicará, con el objetivo de que este último tenga una idea clara del trabajo que realizará.

**Artículo 238.** La guía de entrenamiento se ajustará a las condiciones específicas del lugar en que se ubiquen los alumnos, puede incluir cuestiones específicas del trabajo de los centros de producción o los servicios cuando estos las solicitan y den respuesta a los objetivos de las prácticas.

**Artículo 239.** Forma parte del diario de trabajo del estudiante y contempla las tareas productivas y actividades específicas que realizará, el orden lógico de ejecución y el fondo de tiempo asignado.

Esta podrá ser modificada en correspondencia con las condiciones específicas de la producción o los servicios.

**Artículo 240.** En el caso de la asignatura Información Técnica y Prácticas del Oficio, los subdirectores de formación profesional y producción elaborarán el programa de la asignatura para cada oficio de conjunto con los docentes y los tutores de los centros laborales, según la metodología aprobada para ello.

### **1.5 Caracterización de Técnico Medio en Servicios Gastronómicos.**

Según la RESOLUCIÓN MINISTERIAL No. 109/2009 planes de estudio para la formación de la fuerza de trabajo calificada de técnicos medios con nivel medio superior profesional para los alumnos que ingresen con noveno grado en los institutos politécnicos del país a partir del curso escolar 2009-2010

## **ANEXO No. 36 PLAN DE ESTUDIO APROBADO POR LA RESOLUCIÓN MINISTERIAL No. 109/2009**

Para aplicar en los institutos politécnicos del país donde se desarrolle la especialidad de Servicios Gastronómicos a los alumnos que ingresen a partir del curso escolar 2009-2010.

FAMILIA DE ESPECIALIDADES: Servicios

ESPECIALIDAD: Servicios Gastronómicos.

NIVEL DE INGRESO: 9no. Grado

AÑOS DE  
ESTUDIO: 3,5

NIVEL DE EGRESO: Medio Superior Profesional

CÓDIGO: 30903011.

CALIFICACIÓN DEL GRADUADO: Técnico Medio en Servicios Gastronómicos

No.	ASIGNATURAS	TOTAL HORAS	DISTRIBUCIÓN POR CURSOS			
			I	II	III	IV
			40	40	40	15
<b>I FORMACIÓN GENERAL Y BÁSICAS</b>						
1	Matemática	320	4	4		
2	Informática	160	2	2		
3	Español-Literatura	396	4	4	2/38	
4	Historia	276	3	2	2/38	
5	Cultura Política	160	2	2		
6	Encuentro con la Historia de mi Patria.	80	2	-		
7	Idioma Extranjero (Inglés)	160	2	2		
8	Educación Física	236	2	2	2/38	
9	Instrucción Militar Elemental de Preparación para la Defensa	160	1	1	40/2	
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>1948</b>	<b>22</b>	<b>19</b>	<b>6/38</b>	<b>40/2</b>
<b>II FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA</b>						
10	Orientación y Ética Profesional	80	2			
11	Nutrición y Dietética	120	3			
12	Marketing de los Servicios.	120	3			
13	Elementos de Economía y Legislación Laboral.	120		3		
14	Caja y Chequería	76			2/38	

15	Calidad y Protección al Consumidor	120		3		
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>636</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>2/38</b>	
<b>III FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA</b>						
16	Idioma Extranjero Aplicado (Inglés)	228			6/38	
17	Tecnología de los Servicios Gastronómicos	708	6	6	6/38	
18	Práctica Laboral	1088	4	8	16/38	
19	Tarea Integradora		X	X	X	
20	Prácticas Pre profesionales. Conferencias Técnicas o Cursos de Complementación	660				44
21	Examen Final Estatal.					X
	<b>SUBTOTAL</b>	<b>2684</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>28/38</b>	<b>44</b>
					<b>36/38</b>	
	<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>5268</b>	<b>40</b>	<b>39</b>	<b>40/2</b>	<b>44</b>

Ena Elsa Velázquez Cobiella

Ministra de Educación

## **1. Modelo del profesional de la especialidad de servicios gastronómicos**

### **Objeto de trabajo y campo de acción.**

La red gastronómica, se ha ido desarrollando en nuestro país con aumento de instalaciones y recursos destinados a mejorar la calidad de los servicios, junto a esto se ha ido transformando la preparación del profesional que atiende esta actividad, elevando su preparación cultural y técnica.

La formación de esta especialidad es relativamente nueva, en el año 1988 comenzaron a formarse los primeros especialistas mediante la Resolución Ministerial 242/88, en 17 institutos politécnicos del país.

En 1994, se amplía el perfil ocupacional con un perfeccionamiento en la preparación técnica, elevando sus conocimientos y habilidades profesionales, aspectos que no se detienen pues el técnico medio en Servicios Gastronómicos tiene que enfrentar estos retos, del mundo actual.

### **Objeto de trabajo**

El objeto de trabajo de los egresados de la especialidad de Servicios Gastronómicos, está en las normas de conducta profesional que mantenga, en los tipos de servicios que realizan, en conformar el menú y tomar el pedido de los clientes y efectuar funciones de cantinero.

### **Campo de acción**

El campo de acción de estos especialistas son las instalaciones de servicios gastronómicos, constituidos por restaurantes, cafeterías y centros nocturnos entre otros.

## **2. Tareas y ocupaciones**

El Técnico en Servicios Gastronómicos, posee una sólida preparación profesional básica, que le permite enfrentar todos los problemas de su profesión, analizar, tomar decisiones, tener iniciativas y buscar alternativas, para ello:

- a) Toma pedidos y sirve en diferentes modalidades alimentos y bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos.
- b) Asiste al Capitán en sus funciones, limpia y acondiciona mesas, aparadores, canchas, retira el servicio utilizado.
- c) Prepara y sirve combinaciones simples de helados y mezclas de frozen, cócteles sencillos, café y otras infusiones.
- d) Abastece con productos líneas de entrega, neveras, refrigeradores, mini-bares, mesas y muebles de exhibiciones.
- e) Abastece y brinda servicio gastronómico al cliente en medios de transporte.



- f) Prepara frutas, jugos y jarabes.
- g) Cobra el consumo y realiza el cierre y ajuste de operaciones, o da a cobrar a quien corresponda.
- h) Reporta los productos en existencia y consumidos, insumos y lencería.
- i) Friega los medios utilizados y mantiene ordenado y limpio su puesto de trabajo.

### **3. Objetivos y Habilidades Profesionales**

#### **Objetivos Generales.**

Formar un Técnico Medio que posea:

- a) Una cultura general para mantener una actitud consecuente ante la vida, caracterizada por su incondicionalidad con la Revolución y el Socialismo, reflejada en valores tales como: alta combatividad revolucionaria, patriotismo, solidaridad humana, colectivismo, laboriosidad, disciplina, tenacidad, independencia, responsabilidad, creatividad, valores éticos y estéticos, todo ello bajo la concepción científica del mundo y de los principios de la revolución.
- b) Una formación profesional básica y específica que le permita enfrentar la atención al cliente, con un servicio de excelencia, mediante el dominio y la aplicación de la ética requerida por este profesional.
- c) Un conocimiento sólido que contribuya a enfrentar el desarrollo de nuevas estructuras e instalaciones de servicios, teniendo en cuenta los retos del siglo XXI.
- d) Una formación ética, partiendo del amor al trabajo, de un alto desarrollo profesional y de espíritu de consagración, que permita desempeñarse como un profesional de calidad acorde con las normativas vigentes.

El objetivo general de la especialidad de Servicios Gastronómicos es la de formar un técnico medio competitivo y que sea capaz de brindar un servicio de calidad y excelencia a los clientes que asisten a nuestros establecimientos a satisfacer sus necesidades alimentarias y de esparcimiento.

#### **Habilidades profesionales generales**

- a) Bajo la tutoría del tutor de la unidad, aplicar los conocimientos adquiridos durante los tres años de la carrera y capacitarse en las nuevas condiciones de los servicios, teniendo en cuenta las condiciones ambientales, las características culturales del entorno, que le permitan actuar con un sistema de conocimientos y de valores.
- b) Promover actitudes revolucionarias y patrióticas expresadas en el humanismo, la solidaridad, la responsabilidad, la laboriosidad y la dignidad en el ejercicio de la profesión.
- c) Realizar la atención al cliente, con un servicio de excelencia, mediante el dominio y la aplicación de la ética requerida por este profesional.
- d) Poseer un conocimiento sólido para enfrentar el desarrollo de nuevas instalaciones de servicios.

- e) Participar en el subsistema de control de la calidad, controlando y evaluando la aplicación y uso de las normas establecidas.
- f) Aplicar medidas adecuadas de seguridad y salud ocupacional según las normas establecidas, así como contribuye a la conservación y cuidado del medio ambiente y cumplir las medidas de protección contra incendios.
- g) Cumplir con la legislación laboral vigente.

### **Objetivos específicos**

- a) Ejecutar un servicio gastronómico de excelencia en restaurantes, cafeterías, u otra entidad con dominio de las técnicas establecidas para satisfacer al cliente.
- b) Aplicar los conocimientos adquiridos durante la formación profesional y adecuarlo a determinados servicios.

### **Segundo año**

#### **Objetivos.**

- a) Aplicar elementos básicos del Marketing al proceso de venta para la prestación de un servicio de calidad.
- b) Dominar y aplicar elementos generales de contabilidad acorde a las normativas vigentes, a la toma de decisiones.
- c) Aplicar elementos generales de contabilidad acorde a las normativas vigentes, en la toma de decisiones.

#### **Habilidades profesionales**

- a) Aplicar elementos del Marketing a la actividad de los servicios.
- b) Aplicar elementos generales de la contabilidad en la toma de decisiones.

La **práctica laboral concentrada**, como segunda etapa de la inserción laboral, se realiza en el Segundo año. En la misma se trabaja el desempeño laboral del Técnico Medio en formación, a partir de que estos se apropien de los contenidos que caracterizan a la diversidad de asignaturas del ejercicio de la profesión recibidas en el componente académico (escuela politécnica) mediante la solución de problemas profesionales que se manifiestan en los contextos laborales.

#### **1.5 Diagnóstico del estado actual de la problemática.**

En el epígrafe que se presenta a continuación, se describen las acciones implementadas para diagnosticar el estado actual del fenómeno que se

investiga, los resultados alcanzados con la aplicación de dichas acciones y su análisis correspondiente.

## **II.1- Acciones implementadas para la realización del diagnóstico del objeto y del campo.**

Para diagnosticar el estado actual del objeto de estudio y del campo de acción de la investigación, se utilizaron métodos del nivel empírico como la observación, la encuesta, la entrevista y la revisión de documentos, para su aplicación fue necesaria la confección o elaboración de instrumentos diagnósticos tales como:

- Entrevistas a profesores vinculados a la especialidad gastronómica en la escuela sobre los factores positivos y negativos que influyen y se manifiestan en el proceso de formación de las habilidades profesionales. (Anexo 1)
- Entrevista a técnico en formación de servicio gastronómicos. (Anexo 2)
- Encuesta a profesionales y técnicos de servicios gastronómicos. (Anexo 3)

## **II.2- Resultados obtenidos con la aplicación de las acciones implementadas.**

Para el desarrollo de la investigación se escoge una población de 128 personas de ellos 98 son los miembros de la estructura municipal, que incluye los especialistas del departamento de contabilidad, 18 son los estudiantes que conforman un grupo de segundo año Servicios Gastronómicos del Centro Politécnico “José Antonio Echeverría Bianchi” y 18 constituyen la muestra seleccionada que son los que realizan sus prácticas laborales concentradas, así como siete tutores.

Los implicados en la problemática se corresponden con los miembros de la estructura municipal y de manera directa los del departamento de contabilidad, esta última cuenta con una plantilla de nueve trabajadores, de ellos cinco docentes, cuatro no docentes. De esos docentes, uno está vinculado a la

superación cursando el quinto año. El promedio de años de experiencia en el departamento oscila entre diez y quince años.

Para determinar el estado actual de la problemática se aplicaron instrumentos a los actores implicados (anexos 1, 2, 3) donde se constataron las principales insuficiencias que han afectado la formación integral de los estudiantes que realizan las prácticas laborales concentradas.

En el análisis realizado se pudo constatar las principales insuficiencias que ha enfrentado la entidad con los estudiantes que han realizado las prácticas laborales concentradas en el sector consiste en:

- Solamente se involucra en la formación del estudiante el departamento que lo recibe, el resto del personal lo considera como un estudiante que solo necesita prepararse en la especialidad que estudia y no como un futuro trabajador.
- No se tienen en cuenta para incorporarlos en otras actividades que favorezcan su formación integral.
- Ante determinada manifestación negativa de los estudiantes en su mayoría se muestran indiferente, por considerar que no es su responsabilidad influir en su preparación lo que limita que el estudiante se sienta identificado con todo el personal, de modo que mida formas de actuación en los diferentes contextos.

Estos aspectos se evidenciaron de igual modo en el departamento de contabilidad, los que se hicieron más marcada por parte de los especialistas:

- de manera general consideran los estudiantes como una carga más para su trabajo y no como una forma de recibir una ayuda en la medida que sean capaces de prepararlo adecuadamente,
- refieren que se muestran desmotivados por aprender en las prácticas, son pocos responsables, por lo que sienten temor darles tareas independientes, estas situaciones han llevado a que los estudiantes que realizan prácticas en el sector sean utilizados en otros fines como hacer mandados del personal del departamento, como llevar algún documento de un lugar a otro, los propios especialistas les piden que asistan solo un rato en la sesión de la mañana.

- En otros momentos los utilizan para pasar una información de un lugar para otro, en situaciones muy escasas se emplean en desarrollar adecuadamente sus prácticas laborales concentradas.
- Dentro del departamento se hace difícil seleccionar una persona responsable para que lo atienda directamente, de modo que se conozcan las preocupaciones e inquietudes.

Al valorar lo relacionado con las problemáticas que han presentado los estudiantes de manera directa se pudo constatar que estos llegan a realizar las prácticas laborales concentradas con ciertas dificultades en los conocimientos teóricos propios de la especialidad, lo que ha influido de manera negativa en su desarrollo de habilidades, relacionado con el temor que sienten al enfrentarse a determinadas áreas dentro del departamento como por ejemplo operar en la caja registradora, servir diferentes modalidades de alimentos y bebidas en distintas instalaciones, llenar modelos de cobro y pago, entre otros.

De manera general han presentado serias dificultades con la asistencia y puntualidad, en la permanencia en el puesto de trabajo, en el cumplimiento de la jornada, se muestran poco interesados por participar en las diferentes actividades que se desarrollan en el sector, en la ubicación post graduados en su mayoría no se incorporan a los centros laborales donde han sido ubicados. Estos aspectos corroboran la impostergable tarea de realizar una guía de entrenamiento dirigida a los miembros de la estructura municipal, que incluye el Departamento de Contabilidad y los propios estudiantes que permitan favorecer su formación integral a través de las prácticas laborales concentradas.

### **II.3- Análisis de los resultados**

Del análisis de los resultados obtenidos con la aplicación de las acciones implementadas, se evidencian las siguientes regularidades que se consideran como causas que generan las insuficiencias enunciadas:

- Insuficiente preparación respecto al proceso de organización, planificación, ejecución y control del proceso de formación profesional.

- Insuficiente nivel de preparación política y de formación de valores para lograr la participación conjunta con el estudiante en las actividades que desarrolla la empresa, como modo de formación integral.
- Insuficiente conocimiento por parte de los tutores con respecto a la actualización y anotación correcta en el **diario de trabajo**, con criterio y evaluación integral sistemática.
- Insuficiente relación tutor – alumno, tutor- profesor, tutor – familia, y empresa – instituto.

## **CAPITULO II GUÍA DE ENTRENAMIENTO PARA EL DESARROLLO DE HABILIDADES PROFESIONALES EN LOS ESTUDIANTES DE TÉCNICO**

**MEDIO EN SERVICIOS GASTRONÓMICOS DURANTE LA PRÁCTICA  
LABORAL CONCENTRADA.**

**2.1 DIRECCIÓN MUNICIPAL DE EDUCACIÓN**

**PODER POPULAR**

**GIBARA**

**CENTRO POLITÉCNICO**

**“José Antonio Echeverría Bianchi”**

**PRÁCTICA LABORAL**

Especialidad **SERVICIOS GASTRONÓMICOS**

Año de estudio: Segundo año-Técnico Medio

Profesor responsable de la Práctica: Sachet Oro Silva

Subdirector de Enseñanza Práctica: Juan Carlos Bermúdez Peña

Directora: Dora Villafruela Fernández

Curso 2016 - 2017

**Control de los estudiantes del grupo**

<u>Nombre y apellidos</u>	<u>Carnet de Identidad</u>
1. Liana Almaguer Gallardo	99052719375
2. Luis Enrique Cuesta Batista	99071101628
3. Milber Antonio Franco Fernández	99051213388
4. Yainiaris Hernández Martínez	99012519377
5. Bárbaro Jesús Leal Pérez	99120419388
6. Arnel Lorenzo Hernández	99082119383
7. Dayana Lorenzo Torres	99022519379
8. Ana Laura Mayo González	99081201593
9. David Portilla Pérez	99100119405
10. Lisnet Ramírez Tejeda	99102319394
11. Daniela Melissa Ramos Hernández	99021619370
12. Elizabeth Rodríguez Hernández	99051419394
13. Juan Carlos Rodríguez Hernández	99030918389
14. Daniela Salerno Mayo	99092719397
15. Dailenis Silva Domínguez	99020900613
16. Yudisnelsi Tamayo Lovaina	99091617958
17. Dayán Velázquez Domínguez	99081019386
18. Lazara Beatriz Viada Pérez	98042919378

**Caracterización de los Alumnos**

**Total de la matrícula: 18\_\_\_\_\_.**

Hijos de padres divorciados: 4 .

Que no viven con sus padres: 4 .

Con tratamiento psiquiátrico: 1 .

Con problemas de concentración: 2 .



Con problemas de visión: 0.

Con problemas de audición: 0.

Con enfermedades psico-motoras: 0.

Con problemas de aprendizaje: 1.

Con problemas de disciplina: 3.

Que viven fuera de la localidad: 4.

Con desventaja económica manifiesta: 0.

Con problemas de transporte: 4.

### **Forma de evaluación de la práctica laboral**

Mediante la observación diaria del desempeño del alumno el tutor irá evaluando el desarrollo de la actividad, otorgándole una calificación sobre la base de 100 puntos, para lo cual se guiará por los indicadores de evaluación de la clase práctica, que anexamos. Por otra parte el profesor de la asignatura debe visitar periódicamente a sus alumnos (en el plan de visitas a la empresa se planifica una visita cada viernes durante el período de la práctica), con el objetivo de revisar las anotaciones que sus educadores están haciendo en el diario de la práctica, confrontando estas anotaciones con el criterio del tutor y el control de asistencia que a tal efecto se habilitara en la entidad.

Los criterios de valoración del diario de la práctica se deben guiar por los siguientes aspectos básicos:

1. Precisión de las anotaciones realizadas.....10 puntos
2. Exposición clara y tecnológicamente adecuada de los procedimientos, procesos y actividades realizadas.....40 puntos
3. Limpieza en la escritura, ortografía y cuidado de la BME....10 puntos
4. Calidad de las conclusiones a que arriba a partir del desarrollo de sus actividades.....20 puntos
5. Propuesta de ahorro, control y cuidado de los medios y del medio ambiente.....20 puntos

El profesor debe distribuir los puntos dentro de cada indicador basado en las cuatro escalas básicas de calidad referidas en la RM 238/13, que todos conocen: otorgando 0, 33, 66 y 100% de los puntos de cada indicador respectivamente. El resultado de cada control debe plasmarse en el registro que a ese efecto debe preparar el profesor (la calificación, no los componentes), así como hacer las recomendaciones escritas en el diario para mejorar las anotaciones que hacen los alumnos, posteriormente se promediarán las anotaciones de todos los controles al diario de la práctica,

arrojando una calificación también sobre la base de 100 puntos, la que a su vez se promediará con el resultado de la evaluación práctica, cuyo resultado será la nota final de la asignatura, la que se recogerá en acta firmada por el alumno, el tutor y el profesor y se despachará en secretaría dentro de los 3 días posteriores al final de la práctica.

**ENCABEZAMIENTO Y CRÉDITOS** (para cada estudiante)

NOMBRES Y APELLIDOS: SEXO: (Masculino o Femenino)

CI: No. \_\_\_\_\_ EDAD: \_\_\_\_\_.

DIRECCIÓN PARTICULAR: \_\_\_\_\_.

NOMBRE DEL PADRE: \_\_\_\_\_ . NOMBRE DE LA MADRE: \_\_\_\_\_.

ESPECIALIDAD: \_\_\_\_\_.

**CARACTERIZACIÓN PSICOPEDAGÓGICA DEL ESTUDIANTE:**

TIPO DE FAMILIA: (nucleada, Reconstituida, Mono parental)

ENFERMEDADES QUE PADECE: \_\_\_\_\_.

RESUMEN: \_\_\_\_\_.

**Objetivos de la Práctica Laboral**

1. Desarrollar y consolidar habilidades y capacidades propias del grado.
2. Integrar los conocimientos adquiridos durante los estudios realizados al proceso productivo o de los servicios propios del sector para el que se forman.
3. Consolidar su formación vocacional y orientación profesional.
4. Consolidar su conciencia de productores con cultura económica.
5. Desarrollar los valores relativos al componente laboral.
6. Consolidar valores relacionados con sus actividades productivas y de servicios, tales como:
  - ❖ Laboriosidad
  - ❖ Responsabilidad
  - ❖ Honradez
  - ❖ Honestidad
  - ❖ Disciplina e independencia
  - ❖ Preservación del medio ambiente
  - ❖ Espíritu crítico y autocrítico
  - ❖ Colectivismo
  - ❖ Flexibilidad intelectual
  - ❖ Rigor científico técnico
  - ❖ Confianza en sí mismo

❖ Amor al trabajo como fuente de riqueza

### **Normas de seguridad y salud del trabajo**

- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
- Existencia de una adecuada iluminación.
- Mantener el área libre de obstáculos.
- No fumar en el puesto de trabajo.
- Permanecer en sus puestos de trabajo.
- No realizar operaciones sin autorización.
- Revisar el aislamiento eléctrico de sus herramientas.
- No usar prendas metálicas.
- Usar zapatos reglamentarios.
- Usar medios de protección.
- No realizar trabajos para los cuales no están capacitados.

**Accidente:** Es un suceso eventual debido al contacto o exposición de objetos, sustancias, personas o transporte que altera el curso normal de un proceso, pudiendo implicar ocasionalmente daños económicos, personales o ambos.

### **Tipos de accidentes más comunes en su actividad:**

- Golpeado por un objeto o contra éste.
- Atrapado en, sobre o entre objetos.
- Caídas desde el mismo nivel o de altura.
- Resbalón (caída o sobreesfuerzo).
- Quemadura o contacto con superficies calientes.
- Inhalación, absorción o ingestión de sustancias nocivas.
- Contacto físico con sustancias químicas.
- Contacto con superficies eléctricamente activadas (con o sin electrocución).
- Exposición a radiaciones.
- Contactos con objetos punzantes y/o cortantes.

### **Objetivos de segundo año**

Contribuir a la formación integral de los alumnos con una concepción dialéctica materialista del mundo, mediante una educación política-ideológica moral, científico técnica y estética de acuerdo con las características de la asignatura Práctica Laboral.

Consolidar los conocimientos adquiridos en la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos al vincularlos con la práctica laboral.

Propiciar la formación de un sistema de puntos de vista y una nueva actitud hacia la actividad gastronómica que sirven como elementos esenciales para su transformación cualitativa y cuantitativa.

Vincular el ejercicio de la profesión con los conocimientos teóricos recibidos en la docencia de las asignaturas del módulo de formación general, profesional específico y profesional básico.

Contribuir a la formación de capacidades y cualidades deseables de la personalidad indispensables para el desarrollo de su futura profesión.

### **Habilidades Profesionales**

- Montar mesa en plaza o por encargo
- Montar el bar
- Elaborar saladitos del bar
- Elaborar cocteles
- Preparar diferentes bebidas según pasos técnicos
- Organizar mostrador

### **Objeto de Trabajo**

Conocer las técnicas de cantina.

### **Campo de acción**

- Servicios Gastronómicos de Hotelería y Turismo

## **2.- Tareas y ocupaciones**

El Técnico Medio en Servicios Gastronómicos, requiere ser un profesional con una mentalidad abierta, flexible, participativa que sea capaz con su preparación teórica y práctica de poder enfrentar los cambios que se produzcan en la economía del país, por ello se debe trabajar objetivamente lo social, lo ideológico y lo cultural, para poseer una sólida preparación general integral y profesional básica en los diferentes procesos económicos, que le permita enfrentar los problemas de su profesión, analizar la solución y ejecutar las actividades con independencia y creatividad, para ello:

- a) Procesa datos e informaciones mediante la aplicación técnicas de computación.
- b) Deben ser competitivos.
- c) Brindar servicios de calidad y exigencia en los distintos establecimientos.
- d) Satisfacer necesidades alimentarias y de esparcimiento.
- e) Tener dominio de las técnicas establecidas para satisfacer al cliente.

### **Control de visitas semanales a las empresas**

<b>Semanas</b>	<b>Días/Mes</b>	<b>Entidades</b>	<b>Objetivo de la visita</b>
35	1	Hotel Ordoño	Control del aula anexa

36	8	El Faro	Control del aula anexa
37	15	Hotel Ordoño	Control del aula anexa
38	22	El Faro	Control del aula anexa

### Distribución de estudiantes por eslabones y entidades

<b>Eslabón</b>	<b>No.</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Entidad donde ejecuta</b>
1	15	Dailenis Silva Domínguez	El Faro
	7	Dayana Lorenzo Torres	El Faro
	8	Ana Laura Mayo González	El Faro
	11	Daniela Melissa Ramos Hernández	El Faro
2	12	Elizabeth Rodríguez Hernández	Hotel Ordoño
	14	Daniela Salermo Mayo	Hotel Ordoño
	4	Yainiaris Hernández Martínez	Hotel Ordoño
	17	Dayán Velázquez Domínguez	Hotel Ordoño
	16	Yudisneli Tamayo Lovaina	Hotel Ordoño
3	18	Lazara Beatriz Viada Pérez	Hotel Ordoño
	10	Lisnet Ramírez Tejeda	Hotel Ordoño
	1	Liana Almaguer Gallardo	Hotel Ordoño
	3	Milber Antonio Franco Fernández	Hotel Ordoño
4	9	David Portilla Pérez	El Faro
	5	Bárbaro Jesús Leal Pérez	El Faro
	6	Arnel Lorenzo Hernández	El Faro
	13	Juan Carlos Rodríguez Hernández	El Faro
	2	Luis Enrique Cuesta Batista	El Faro

Sistema de acciones y operaciones para cada práctica a partir de la habilidad a desarrollar y las condiciones del contexto. Gráfico de rotación por las Áreas de las Empresas

<b>Entidad</b>	<b>Área de desempeño</b>	<b>Tiempo</b>	<b>Objetivo</b>
El Faro	<u>Área 1</u>	16h	Organizar mostrador y su interior teniendo en cuenta los utensilios, así como las normas a cumplir
Hotel Ordoño	<u>Área 2</u>	16h	Organizar mostrador y su interior teniendo en cuenta los utensilios, así como las normas a cumplir

**Plan de rotación o gráfico:**

<b>ÁREA</b>	<b>Sem 35 1/5 Mayo</b>	<b>Sem 36 8/12 Mayo</b>	<b>Sem 37 15/19 Mayo</b>	<b>Sem 38 22/26 Mayo</b>	<b>Sem 39 29/2 Mayo</b>
1	Esl- 1	Esl- 4	Esl- 1	Esl- 4	Esl- 1y4
2	Esl- 2	Esl- 3	Esl- 2	Esl- 3	Esl- 2y3

**Relación inter materia y sus objetivos fundamentales.**

Objetivos generales de la asignatura:

Formar Técnicos Medios competitivos que sean capaces de brindar servicios de calidad y excelencia a los clientes que asisten a nuestros establecimientos a satisfacer sus necesidades alimentarias u de esparcimiento.

Tema Formar Técnicos Medios competitivos que sean capaces de brindar servicios de calidad y excelencia en restaurantes, cafeterías y otras unidades con dominio de las técnicas establecidas para satisfacer al cliente

**Objetivos de la Tarea Integradora para el año**

Equipo 1: Utensilios de trabajo y servicios

Equipo 2: Productos del bar

Equipo 3: Los Cocteles

Equipo 4: Saladitos del bar

Observación: Durante la práctica se deben recopilar datos y preparar el informe final de la tarea integradora, la cual se discutirá en el aula anexa en la semana 35, para lo que se desarrollará semanalmente un control de su desarrollo y se avisará con suficiente tiempo de antelación la fecha exacta de la defensa de la tarea, así como el tribunal que evaluará la misma.

**Sistema de evaluación** (para cada estudiante)

Indicadores	Semanas					Evaluación Final
	35	36	37	38		
	5	6	7	8		
Calidad de los trabajos prácticos, tareas realizadas o plan de trabajo.						
Habilidad para aplicar los procedimientos teóricos, métodos y procedimientos e independencia en la solución de los trabajos prácticos.						
Productividad en el trabajo.						
Actitud ante el trabajo.						
Cumplimiento de las medidas de seguridad, protección contra incendios y salud en el trabajo.						
Aplicación, uso y cuidado de las maquinarias, equipos, herramientas y otros medios de trabajo.						
Utilización de materiales.						
Redacción y ortografía en los informes realizados.						
En otros aspectos específicos en la actividad práctica.						

Evaluación periódica total.						
Firmas.						
Firma del Tutor.						
Firma del Profesor.						
Firma del Estudiante						

**2.1 DIRECCIÓN MUNICIPAL DE EDUCACIÓN**

**PODER POPULAR**

**GIBARA**



CENTRO POLITÉCNICO  
"José Antonio Echeverría Bianchi"  
PRÁCTICA LABORAL

Especialidad SERVICIOS GASTRONÓMICOS

Año de estudio: Segundo año-Técnico Medio

Profesor responsable de la Práctica: Sachet Oro Silva

Subdirector de Enseñanza Práctica: Juan Carlos Bermúdez Peña

Directora: Dora Villafruela Fernández

Curso 2016 - 2017

**Control de los estudiantes del grupo**

<b>Nombre y apellidos</b>	<b>Carnet de Identidad</b>
1. Liana Almaguer Gallardo	99052719375
2. Luis Enrique Cuesta Batista	99071101628

3. Milber Antonio Franco Fernández	99051213388
4. Yainiaris Hernández Martínez	99012519377
5. Bárbaro Jesús Leal Pérez	99120419388
6. Arnel Lorenzo Hernández	99082119383
7. Dayana Lorenzo Torres	99022519379
8. Ana Laura Mayo González	99081201593
9. David Portilla Pérez	99100119405
10. Lisnet Ramírez Tejeda	99102319394
11. Daniela Melissa Ramos Hernández	99021619370
12. Elizabeth Rodríguez Hernández	99051419394
13. Juan Carlos Rodríguez Hernández	99030918389
14. Daniela Salerno Mayo	99092719397
15. Dailenis Silva Domínguez	99020900613
16. Yudisnensi Tamayo Lovaina	99091617958
17. Dayán Velázquez Domínguez	99081019386
18. Lazara Beatriz Viada Pérez	98042919378

**Caracterización de los Alumnos**

**Total de la matrícula: 18\_\_\_\_\_.**

Hijos de padres divorciados: 4.

Que no viven con sus padres: 4.

Con tratamiento psiquiátrico: 1.

Con problemas de concentración: 2.

Con problemas de visión: 0.

Con problemas de audición: 0.

Con enfermedades psico-motoras: 0.

Con problemas de aprendizaje: 1.

Con problemas de disciplina: 3.

Que viven fuera de la localidad: 4.

Con desventaja económica manifiesta: 0.

Con problemas de transporte: 4.

### **I- Encabezamiento y Créditos (para cada estudiante)**

NOMBRES Y APELLIDOS: \_\_\_\_\_ SEXO: (Masculino o Femenino)

Ci: No. \_\_\_\_\_ EDAD: \_\_\_\_\_.

DIRECCIÓN PARTICULAR: \_\_\_\_\_.

NOMBRE DEL PADRE: \_\_\_\_\_. NOMBRE DE LA MADRE: \_\_\_\_\_.

ESPECIALIDAD: \_\_\_\_\_.

### **Caracterización Psicopedagógica Del Estudiante:**

TIPO DE FAMILIA: (nucleada, Reconstituida, Mono parental)

ENFERMEDADES QUE PADECE: \_\_\_\_\_.

RESUMEN: \_\_\_\_\_.

### **II-Objetivos de la Práctica Laboral**

7. Desarrollar y consolidar habilidades y capacidades propias del grado.
8. Integrar los conocimientos adquiridos durante los estudios realizados al proceso productivo o de los servicios propios del sector para el que se forman.
9. Consolidar su formación vocacional y orientación profesional.
10. Consolidar su conciencia de productores con cultura económica.
11. Desarrollar los valores relativos al componente laboral.
12. Consolidar valores relacionados con sus actividades productivas y de servicios, tales como:
  - ❖ Laboriosidad
  - ❖ Responsabilidad
  - ❖ Honradez
  - ❖ Honestidad
  - ❖ Disciplina e independencia
  - ❖ Preservación del medio ambiente
  - ❖ Espíritu crítico y autocrítico
  - ❖ Colectivismo
  - ❖ Flexibilidad intelectual
  - ❖ Rigor científico técnico
  - ❖ Confianza en sí mismo

- ❖ Amor al trabajo como fuente de riqueza

### **III- Habilidades a desarrollar durante las actividades prácticas en los diferentes campos:**

Demostrar dominio en las operaciones básicas para el desempeño de tareas y ocupaciones afines a la especialidad Servicios Gastronómicos como servir diferentes modalidades de alimentos y bebidas, preparar raciones simples de helados y mezclas de cocteles, café, infusiones, jugos y jarabes; laborar algunos platos y luego decorarlos, montar aparador y mesas en diferentes modalidades gastronómicas, entre otros teniendo en cuenta los contenidos recibidos durante el curso, siguiendo los ordenes operacionales, utilizando y manipulando los medios de trabajo correctamente cumpliendo con las normas de seguridad, salud, calidad y ahorro establecidas para ser aplicadas al limpiar (mesas, aparadores, canchas) el puesto de trabajo, fregar los medios utilizados, brillar los utensilios..... ser capaz de realizar operaciones con la caja registradora, llenar modelos de cobro, cerrar operaciones realizando ajustes necesarios para cobrar el servicio a quien corresponda registrar datos cumpliendo con las Normas Cubanas y Regulaciones de la contabilidad así como poseer valores y principios éticos de un Técnico en Servicios Gastronómico.

#### **Distribución de estudiantes por eslabones y entidades**

<b>Eslabón</b>	<b>No.</b>	<b>Nombres y Apellidos</b>	<b>Entidad donde ejecuta</b>
1	15	Dailenis Silva Domínguez	El Faro

	7	Dayana Lorenzo Torres	El Faro
	8	Ana Laura Mayo González	El Faro
	11	Daniela Melissa Ramos Hernández	El Faro
2	12	Elizabeth Rodríguez Hernández	Hotel Ordoño
	14	Daniela Salermo Mayo	Hotel Ordoño
	4	Yainiaris Hernández Martínez	Hotel Ordoño
	17	Dayán Velázquez Domínguez	Hotel Ordoño
	16	Yudisneli Tamayo Lovaina	Hotel Ordoño
3	18	Lazara Beatriz Viada Pérez	Hotel Arsenita
	10	Lisnet Ramírez Tejeda	Hotel Arsenita
	1	Liana Almaguer Gallardo	Hotel Arsenita
	3	Milber Antonio Franco Fernández	Hotel Arsenita
4	9	David Portilla Pérez	Hotel Plaza
	5	Bárbaro Jesús Leal Pérez	Hotel Plaza
	6	Arnel Lorenzo Hernández	Hotel Plaza
	13	Juan Carlos Rodríguez Hernández	Hotel Plaza
	2	Luis Enrique Cuesta Batista	Hotel Plaza

#### **IV- PUESTO DE TRABAJO O DE PRÁCTICA:**

**ÁREA 1:** El Faro.

**ÁREA 2:** Hotel Ordoño.

**ÁREA 3:** Hotel Arsenita.

**ÁREA 4:** Hotel Plaza.

**Sistema de acciones y operaciones para cada práctica a partir de la habilidad a desarrollar y las condiciones del contexto. Gráfico de rotación por las Áreas de las Empresas**

Entidad	Área de desempeño	Tiempo	Objetivo
El Faro	<u>Área 1</u>	8h	<p>Vestir correctamente como gastronómico, con higiene y buena apariencia personal. Manipular los insumos de la vajilla con dominio de las técnicas para su correcta ejecución. Realizar la tarea diaria con calidad y dominio de las técnicas para su ejecución. Usar correctamente los medios, utensilios y equipos indispensables para el servicio en un salón comedor con seguridad e higiene. Montar mesas según el servicio a realizar. Montar y organizar el Pantri, control de insumos. Realizar funciones y deberes de la brigada de servicio del salón comedor y su sistema de señales. Servir alimentos y bebidas de diferentes formas teniendo en cuenta la categoría del restaurante y el tipo de servicio. Aplicar las diferentes modalidades de los servicios de alimentos que se pueden realizar en las instalaciones gastronómicas.</p>
Hotel Ordoño	<u>Área 2</u>	8h	<p>Vestir correctamente como gastronómico, con higiene y buena apariencia personal. Manipular los insumos de la vajilla con dominio de las técnicas para su correcta ejecución. Realizar la tarea diaria con calidad y dominio de las técnicas para su ejecución. Usar correctamente los medios, utensilios y equipos indispensables para el servicio en un salón comedor con seguridad e higiene. Montar mesas según el servicio a realizar. Montar y organizar el Pantri, control de insumos. Realizar funciones y deberes de la brigada de servicio del salón comedor y su sistema de señales. Servir alimentos y bebidas de diferentes formas teniendo en cuenta la categoría del restaurante y el tipo de servicio. Aplicar las diferentes modalidades de los servicios de alimentos que se pueden realizar en las instalaciones gastronómicas.</p>
Hotel Arsenita	<u>Área 3</u>	8h	<p>Servir alimentos y bebidas con las técnicas que se establecen para diferentes horas del día.</p> <p>Servir alimentos y bebidas en diferentes instalaciones teniendo en cuenta la categoría del restaurante.</p>

Hotel Plaza	<u>Área 4</u>	8h	Servir especialidades de helado con las técnicas gastronómicas establecidas. Almacenar productos con las técnicas establecidas para su cuidado y protección de los factores ambientales y otros.
-------------	---------------	----	---

#### V- Plan de rotación o gráfico:

ÁREA	Sem 35 1/5 Mayo	Sem 36 8/12 Mayo	Sem 37 15/19 Mayo	Sem 38 22/26 Mayo	Sem 39 29/2 Mayo
1. El Faro	Esl- 1	Esl- 2	Esl- 4	Esl- 3	Esl- 1y 2
2. Hotel Ordoño	Esl- 2	Esl- 1	Esl- 3	Esl- 4	Esl- 3 y 4
3. Hotel Arsenita	Esl- 3	Esl- 4	Esl- 2	Esl- 1	Esl- 1, 2, 3, 4
4. Hotel Plaza	Esl- 4	Esl- 3	Esl- 1	Esl- 2	Esl- 1, 2, 3, 4

#### Control de visitas semanales a las empresas

Semanas	Días/Mes	Entidades	Objetivo de la visita
35	1	Hotel Ordoño	Control del aula anexa
36	8	El Faro	Control del aula anexa
37	15	Hotel Ordoño	Control del aula anexa
38	22	El Faro	Control del aula anexa

**Observación:** Este cronograma de visitas debe ejecutarse para precisar los detalles de la ubicación de los estudiantes, condiciones técnicas y materiales de las diferentes empresas, entrevistas al personal especializado, contactar con los futuros tutores, familiarizar al personal especializado con las características de los estudiantes así como los objetivos y habilidades a

consolidar y profundizar en las prácticas. Puntualizando la seriedad que requiere este proceso y la necesidad de una correcta tutoría por parte de los especialistas de las entidades.

**Observación:** Durante la práctica se deben recopilar datos y preparar el informe final de la tarea integradora, la cual se discutirá en el aula anexa en la semana 39, para lo que se desarrollará semanalmente un control de su desarrollo y se avisará con suficiente tiempo de antelación la fecha exacta de la defensa de la tarea, así como el tribunal que evaluará la misma.

## **RELACIÓN INTERMATERIA Y SUS OBJETIVOS FUNDAMENTALES.**

### **Elementos De Economía Y Legislación Laboral**

**OBJETIVOS:** Contribuir a desarrollar la conciencia económica de los jóvenes trabajadores en formación, dotándolos de conocimientos y habilidades en el tratamiento de las diversas situaciones económicas y laborales a que se enfrentarán en su futuro desempeño como obreros, empleados administrativos, técnicos o dirigentes, demostrando dominio y respeto por el cumplimiento del plan de prevención de su futuro centro de trabajo.

Contribuir a la formación de habilidades que les permitan enfocar los problemas legales y entender sus tareas como técnico medio.

### **Calidad y Protección al consumidor**

**OBJETIVOS:** Desarrollar una concepción científica del mundo, ética, estética y politécnica incorporando el estudio de nuevos conceptos que contribuyan a enriquecer la formación profesional básica y específica de un técnico medio en los servicios, que le permita enfrentar la atención al cliente acorde a los principios de nuestra sociedad socialista y los retos que impone el siglo XXI.

Contribuir al desarrollo de hábitos, habilidades y capacidades propias de la actividad de los servicios en la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos para elevar la eficiencia de su labor profesional.

**Objeto de Trabajo:** Conocer las técnicas de cantina.



**Campo de acción:** Servicios Gastronómicos de Hotelería y Turismo

### **Tareas y ocupaciones**

El Técnico Medio en Servicios Gastronómicos, requiere ser un profesional con una mentalidad abierta, flexible, participativa que sea capaz con su preparación teórica y práctica de poder enfrentar los cambios que se produzcan en la economía del país, por ello se debe trabajar objetivamente lo social, lo ideológico y lo cultural, para poseer una sólida preparación general integral y profesional básica en los diferentes procesos económicos, que le permita enfrentar los problemas de su profesión, analizar la solución y ejecutar las actividades con independencia y creatividad, para ello:

- a) Procesa datos e informaciones mediante la aplicación técnicas de computación.
- b) Deben ser competitivos.
- c) Brindar servicios de calidad y exigencia en los distintos establecimientos.
- d) Satisfacer necesidades alimentarias y de esparcimiento.
- e) Tener dominio de las técnicas establecidas para satisfacer al cliente.

### **OBJETIVOS**

#### **Objetivos generales de la asignatura:**

Formar Técnicos Medios competitivos que sean capaces de brindar servicios de calidad y excelencia a los clientes que asisten a nuestros establecimientos a satisfacer sus necesidades alimentarias y de esparcimiento.

Tema Formar Técnicos Medios competitivos que sean capaces de brindar servicios de calidad y excelencia en restaurantes, cafeterías y otras unidades con dominio de las técnicas establecidas para satisfacer al cliente

#### **Objetivos específicos (segundo año)**

Contribuir a la formación integral de los alumnos con una concepción dialéctica materialista del mundo, mediante una educación política-ideológica moral, científico técnica y estética de acuerdo con las características de la asignatura Práctica Laboral.

Consolidar los conocimientos adquiridos en la asignatura Tecnología de los Servicios Gastronómicos al vincularlos con la práctica laboral.

Propiciar la formación de un sistema de puntos de vista y una nueva actitud hacia la actividad gastronómica que sirven como elementos esenciales para su transformación cualitativa y cuantitativa.

Vincular el ejercicio de la profesión con los conocimientos teóricos recibidos en la docencia de las asignaturas del módulo de formación general, profesional específico y profesional básico.

Contribuir a la formación de capacidades y cualidades deseables de la personalidad indispensables para el desarrollo de su futura profesión.

### **Habilidades Profesionales**

- Montar mesa en plaza o por encargo
- Montar el bar
- Elaborar saladitos del bar
- Elaborar cocteles
- Preparar diferentes bebidas según pasos técnicos
- Organizar mostrador

### **Normas de seguridad y salud del trabajo**

- Mantener el área de trabajo limpia y ordenada.
- Existencia de una adecuada iluminación.
- Mantener el área libre de obstáculos.
- No fumar en el puesto de trabajo.
- Permanecer en sus puestos de trabajo.
- No realizar operaciones sin autorización.
- Revisar el aislamiento eléctrico de sus herramientas.
- No usar prendas metálicas.
- Usar zapatos reglamentarios.
- Usar medios de protección.
- No realizar trabajos para los cuales no están capacitados.

**Accidente:** Es un suceso eventual debido al contacto o exposición de objetos, sustancias, personas o transporte que altera el curso normal de un proceso, pudiendo implicar ocasionalmente daños económicos, personales o ambos.

### **Tipos de accidentes más comunes en su actividad:**

- Golpeado por un objeto o contra éste.
- Atrapado en, sobre o entre objetos.
- Caídas desde el mismo nivel o de altura.
- Resbalón (caída o sobreesfuerzo).
- Quemadura o contacto con superficies calientes.
- Inhalación, absorción o ingestión de sustancias nocivas.
- Contacto físico con sustancias químicas.

- Contacto con superficies eléctricamente activadas (con o sin electrocución).
- Exposición a radiaciones.
- Contactos con objetos punzantes y/o cortantes.

**BMEE:** Utensilios de trabajo y servicios

**VI- Sistema de evaluación:** (Nombre del estudiante).  
(para cada estudiante)

Indicadores	Semanas					Evaluación Final
	35	36	37	38	39	
Calidad de los trabajos prácticos, tareas realizadas o plan de trabajo.						
Habilidad para aplicar los procedimientos teóricos, métodos y procedimientos e independencia en la solución de los trabajos prácticos.						
Productividad en el trabajo.						
Actitud ante el trabajo.						
Cumplimiento de las medidas de seguridad, protección contra incendios y salud en el trabajo.						
Aplicación, uso y cuidado de las maquinarias, equipos, herramientas y otros medios de trabajo.						
Utilización de materiales.						
Redacción y ortografía en los informes realizados.						
En otros aspectos específicos en la actividad práctica.						
Evaluación periódica total.						

Firmas.						
Firma del Tutor.						
Firma del Profesor.						
Firma del Estudiante						

### **Forma de evaluación de la práctica laboral**

Mediante la observación diaria del desempeño del alumno el tutor irá evaluando el desarrollo de la actividad, otorgándole una calificación sobre la base de 100 puntos, para lo cual se guiará por los indicadores de evaluación de la clase práctica, que anexamos. Por otra parte el profesor de la asignatura debe visitar periódicamente a sus alumnos (en el plan de visitas a la empresa se planifica una visita cada viernes durante el período de la práctica), con el objetivo de revisar las anotaciones que sus educadores están haciendo en el diario de la práctica, confrontando estas anotaciones con el criterio del tutor y el control de asistencia que a tal efecto se habilitara en la entidad.

Los criterios de valoración del diario de la práctica se deben guiar por los siguientes aspectos básicos:

1. Precisión de las anotaciones realizadas.....10 puntos
2. Exposición clara y tecnológicamente adecuada de los procedimientos, procesos y actividades realizadas.....40 puntos
3. Limpieza en la escritura, ortografía y cuidado de la BME....10 puntos
4. Calidad de las conclusiones a que arriba a partir del desarrollo de sus actividades.....20 puntos
5. Propuesta de ahorro, control y cuidado de los medios y del medio ambiente.....20 puntos

El profesor debe distribuir los puntos dentro de cada indicador basado en las cuatro escalas básicas de calidad referidas en la RM 238/13, que todos conocen: otorgando 0, 33, 66 y 100% de los puntos de cada indicador respectivamente. El resultado de cada control debe plasmarse en el registro que a ese efecto debe preparar el profesor (la calificación, no los componentes), así como hacer las recomendaciones escritas en el diario para mejorar las anotaciones que hacen los alumnos, posteriormente se promediarán las anotaciones de todos los controles al diario de la práctica, arrojando una calificación también sobre la base de 100 puntos, la que a su vez se promediará con el resultado de la evaluación práctica, cuyo resultado será la nota final de la asignatura, la que se recogerá en acta firmada por el alumno, el tutor y el profesor y se despachará en secretaría dentro de los 3 días posteriores al final de la práctica.

Acta (despachar en secretaría)

No	Nombre y apellidos	Evaluac. Práctica	Evaluac . Diaria	Nota Final	Firma del alumno
1	Liana Almaguer Gallardo				
2	Luis Enrique Cuesta Batista				
3	Milber Antonio Franco Fernández				
4	Yainiaris Hernández Martínez				
5	Bárbaro Jesús Leal Pérez				
6	Arnel Lorenzo Hernández				
7	Dayana Lorenzo Torres				
8	Ana Laura Mayo González				
9	David Portilla Pérez				
10	Lisnet Ramírez Tejeda				
11	Daniela Melissa Ramos Hernández				
12	Elizabeth Rodríguez Hernández				
13	Juan Carlos Rodríguez Hernández				
14	Daniela Salermo Mayo				
15	Dailenis Silva Domínguez				
16	Yudisnensi Tamayo Lovaina				
17	Dayán Velázquez Domínguez				
18	Lazara Beatriz Viada Pérez				

Profesor: (Nombre Apellido y Firma).

Tutor: (Nombre Apellido y Firma).

Director de Enseñanza Práctica: (Nombre Apellido y Firma).

Director: (Nombre Apellido y Firma).

Cuño

**Conclusiones:**

El estudio que se realiza a través de la investigación participativa, sobre el desarrollo de habilidades profesionales en los estudiantes de 2do año de la especialidad Servicios Gastronómicos del politécnico José Antonio Echeverría Bianchi nos permite arribar a las siguientes conclusiones.

1- Al realizar un análisis histórico de los profesionales de los servicios gastronómicos y el diagnóstico efectuado, se coincide en que la guía de entrenamiento utilizada no estaba ajustada adecuadamente con las condiciones existentes en las entidades donde los alumnos realizaban las prácticas.

2- La rotación por las diferentes áreas de formación laboral no se realizaba correctamente en la guía de entrenamiento existente.

3- La utilización de las habilidades se realizaban sin primicias para la solución de problemas.

Todo esto afectó el desarrollo de habilidades profesionales favorecen el crecimiento de un especialista en Servicios Gastronómicos incapaz de mejorar los niveles de satisfacción en las entidades laborales una vez egresado.

### **Recomendaciones:**

Después de concluido el proceso investigativo proponemos las siguientes recomendaciones.

1-Profundizar en el perfeccionamiento de las habilidades profesionales en el servicio gastronómico.

2-Continuar la aplicación, valoración y efectividad de las habilidades profesionales para la gastronomía.

3-Crear las condiciones materiales en el aula especializada para formar habilidades personales.

**Bibliografía:**



- 1- Castro Aguilar, Deisy Noriet: Estrategia de dirección del aprendizaje con el empleo de la informática en la especialidad de servicios gastronómicos en el instituto politécnico Panchito Gómez Toro. Tesis en opción el título académico de máster en ciencias de la educación. Mención educación técnica y profesional.
- 2- En carta. Biblioteca de consulta Mundo En carta 2005.
- 3- Garcia Batista Gilberto. Compendio de pedagogía Editorial Pueblo y Educación. Ciudad habana 2002.
- 4- Cavazos Arroyo, Ruth. La medición de los servicios ¿Es posible? Revista esbal México Junio 2003.
- 5- Lujan Néstor: Historia de Gastronomía. [HTTP//WWW.MANOGRAFIA.COM / trabajados 11p / hostigast / hostigast shtml](http://www.manografias.com/trabajados11p/hostigast/hostigast.shtml)1997.
- 6- Blincheliski F.L y otras enseñanzas prácticas en los institutos tecnológicos. Editorial Pueblo y Educación. Ciudad de la Habana 1974.
- 7- Castañeda Velásquez Amaury. Modelación de la formación de habilidades para la teoría, en los estudiantes de las especialidades de la familia mecánica de la educación técnica y profesional. Tesis en opción al grado científico de doctor en ciencias pedagógicas, Holguín, 2007.
- 8- Cruz Ramírez, Miguel y Campano Peña Antonio. El falso dilema de los paradigmas e cualitativos y cuantitativos en el ambiente educativo. Capítulo 1 del libro en proceso editorial. El procesamiento de la información en las investigaciones educacionales Holguín Cuba 2007.
- 9- Bermudes R y Pérez. L. Aprendizaje formativo y crecimiento personal. La Habana. Editorial Pueblo y Educación 2003.

## ANEXO 1

Instrumento 1.

Entrevistas a profesores vinculados a la especialidad gastronómica en la escuela sobre los factores positivos y negativos que influyen y se manifiestan en el proceso de formación de las habilidades profesionales.

Componen:

La presente entrevista tiene como objetivo, conocer el criterio de los profesores vinculados a la especialidad servicios gastronómicos sobre los factores positivos y negativos que influyen y se manifiesta en el proceso de formación de las habilidades profesionales de gastronomía; por lo que le pedimos que responda de forma sintética y lo más preciso posible las preguntas que se le formulan a continuación.

1-¿Cuáles son los factores positivos, que usted considera influyen y/o se manifiestan en la formación de las habilidades profesionales de gastronomía?

#	Factores positivos
1	
2	
3	
4	
5	
6	

¿Qué factores negativos usted considera que influyen y/o se manifiesta en la formación de las habilidades profesionales de gastronomía?

#	Factores negativos
1	

2	
3	
4	
5	

## ANEXO 2

### Instrumento 2.

Entrevista a técnico en formación de servicio gastronómicos.

1-¿Cómo usted aprecia el nivel de satisfacción del servicio que prestas en las clases prácticas en el aula especializada relacionado con las habilidades profesionales de gastronomía que debes poseer?

2-¿Qué habilidades profesionales de gastronomía que no alcanzas el nivel de satisfacción requerida en el servicio que prestas?

3-¿Cuáles son las sugerencias que propone para evaluar el nivel de satisfacción del servicio, relacionado con las habilidades profesionales de gastronomía?

### ANEXO 3

Encuesta a profesionales y técnicos de servicios gastronómicos.

Profesor

Técnico en gastronomía

Identifique con una x las habilidades profesionales de gastronomía en la que se evidencian las principales insuficiencias de los estudiantes en formación de la especialidad de servicios gastronómicos.

#	Habilidades en todos los puestos	Insuficiencia
	De trabajo.	
1	Norma de conducta profesional	
2	Cualidades morales	
3	Apariencia e higiene personal	
4	Disciplina laboral	
5	Eficiencia de trabajador	
6	Posición gastronómicas	
7	Utensilios del personal de servicio	

Salón

1	Funciones que ejecutan los miembros de la brigada de restauración	
2	Sistema de señales más usadas	
3	Colocación de mesas y sillas	

	(principalmente para alinear	
4	Forma de montar el aparador	
5	Ejecución de la monta por encargo y	
	Plaza	
6	Desarrollo de la tarea diaria(abre y sierre)	
7	Recepción, condición y acomodo del cliente	
8	Entrega de la carta menú	
9	Sugerencias durante la toma del pedido (perfusión del mismo	

#### Cocina y lunch

1	Métodos de cortes y cocciones	
2	Termino de cocción	
3	Elaboración de salsas y aleñaos	
4	Clasificación de las salsas	
5	Tipos de salsas	
6	Decoración de platos	

## ANEXO R1

### Resultado de la aplicación del instrumento 1

Resultados de la entrevista a profesores vinculados a la especialidad de servicios gastronómicos en la escuela sobre los factores positivos y negativos que influyen y se manifiesta en la formación de habilidades profesionales.

1-¿Cuáles son los positivos que usted considera influye y/o se manifiesta en la formación de habilidades profesionales de gastronomía?

#	Factores positivos	cantidad	%
1	El interés y la motivación que estudiantes por la especialidad	41	91.1
2	La existencia de una red de centros gastronómicos con condiciones satisfactoria para utilizar sus practicas	38	84.4
3	La elevada demanda de fuerza laboral altamente calificada en la especialidad	31	66.4
4	La existencia de técnicos en servicios gastronómicos con preparación en las unidades gastronómicas	24	53.3

2-¿Qué factor negativo usted considera influyen y/o se manifiestan en la formación de las habilidades

#	Factor negativo	cantidad	%
1	¿Faltas de condiciones adecuada en los talleres de la escuela para la formación de habilidades profesionales del gastronómico?	37	82.3

2	Falta de preparación de profesores de la especialidad de servicios gastronómicos para forma habilidades profesionales.	34	75.5
3	Falta de bibliografía actualizada donde se encuentren los contenidos del programa de servicios gastronómicos.	26	57.7
4	No existe una profesión adecuada para lograr la formación de habilidades en la práctica.		