

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



DIRECCIÓN DE POSGRADO
MAESTRÍA EN DISEÑO CURRICULAR Y EVALUACIÓN
EDUCATIVA

TEMA:

**“DISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIAS Y SU
INCIDENCIA EN LA FORMACIÓN LABORAL DE LOS
PRÁCTICOS EN GASTRONOMÍA DEL COLEGIO TÉCNICO
POPULAR PARTICULAR CUISSINE DE LA CIUDAD DE
AMBATO”**

Trabajo de Titulación

Previo a la obtención del Grado Académico de Magíster en Diseño Curricular y
Evaluación Educativa

Autora: Ing. Norma del Carmen Chicaiza Pila

Director: Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.

Ambato – Ecuador

2014

Al Consejo de Posgrado de la Universidad Técnica de Ambato

El Tribunal de Defensa del trabajo de titulación presidido por el Doctor Ángel Mauricio Carranza Garcés Magíster, Presidente del Tribunal e integrado por los señores: Ingeniero Javier Gonzalo Barahona Ibarra Magíster, Licenciado Oscar Alberto Abril Flores Magíster, Licenciado Wilson Teodomiro Salas Álvarez Magíster, Miembros del Tribunal de Defensa, designados por el Consejo de Posgrado de la Universidad Técnica de Ambato, para receptor la defensa oral del trabajo de titulación con el tema: “DISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIAS Y SU INCIDENCIA EN LA FORMACIÓN LABORAL DE LOS PRÁCTICOS EN GASTRONOMÍA DEL COLEGIO TÉCNICO POPULAR PARTICULAR CUISSINE DE LA CIUDAD DE AMBATO”, elaborado y presentado por la señora Ingeniera Norma del Carmen Chicaiza Pila, para optar por el Grado Académico de Magíster en Diseño Curricular y Evaluación Educativa.

Una vez escuchada la defensa oral el Tribunal aprueba y remite el trabajo de titulación para uso y custodia en las bibliotecas de la UTA.

Dr. Ángel Mauricio Carranza Garcés, Mg.
Presidente del Tribunal de Defensa

Ing. Javier Gonzalo Barahona Ibarra, Mg.
Miembro del Tribunal

Lic. Oscar Alberto Abril Flores, Mg.
Miembro del Tribunal

Lic. Wilson Teodomiro Salas Álvarez, Mg.
Miembro del Tribunal

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

La responsabilidad de las opiniones, comentarios y críticas emitidas en el trabajo de titulación con el tema: “DISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIAS Y SU INCIDENCIA EN LA FORMACIÓN LABORAL DE LOS PRÁCTICOS EN GASTRONOMÍA DEL COLEGIO TÉCNICO POPULAR PARTICULAR CUISSINE DE LA CIUDAD DE AMBATO”, le corresponde exclusivamente a: Ingeniera Norma del Carmen Chicaiza Pila, Autora bajo la Dirección del Ingeniero Diego Fernando Melo Fiallos, Magíster, Director del trabajo de titulación; y el patrimonio intelectual a la Universidad Técnica de Ambato.

Ing. Norma del Carmen Chicaiza Pila

Autor

Ing. Diego Fernando Melo Fiallos, Mg.

Director

DERECHOS DE AUTOR

Autorizo a la Universidad Técnica de Ambato, para que haga uso de este trabajo de titulación como un documento disponible para su lectura, consulta y procesos de investigación.

Cedo los Derechos de mi trabajo de titulación, con fines de difusión pública, además autorizo su reproducción dentro de las regulaciones de la Universidad.

Ing. Norma del Carmen Chicaiza Pila
C.C. 1712630183

DEDICATORIA

La presente investigación está dedicada a Dios Todopoderoso, por haberme dado la vida y permitirme haber llegado hasta este momento tan importante de mi formación profesional y de regalarme una familia maravillosa. A mi amado esposo Luis y a mis hijos Paúl y Shantal, quienes con su amor y comprensión; bondad y sacrificio me han impulsado a cumplir con uno de mis objetivos, a ustedes por siempre mi corazón y mi agradecimiento. Gracias a esas personas importantes en mi vida, que siempre estuvieron listas para brindarme toda su ayuda en este peldaño de mi vida.

Norma

AGRADECIMIENTO

Al creador de todas las cosas, el que me ha dado fortaleza para continuar cuando a punto de caer he estado; por ello, con toda la humildad que de mi corazón puede emanar, agradezco a Dios. A mis padres por sus oraciones, a Cuissine y todo su personal por abrirme sus puertas; y, no podía dejar de lado a mi querida Universidad Técnica de Ambato que junto con sus Docentes, Director de tesis y Magister revisores de mi investigación, un agradecimiento profundo por su valiosa guía y asesoramiento a la realización de la misma. Gracias a todas las personas que me han motivado a la culminar con la presente investigación que fortalece mi vida personal y profesional.

Norma

INDICE GENERAL DE CONTENIDOS

PORTADA	I
PROBACIÓN DEL CONSEJO	II
AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN	III
DERECHOS DE AUTOR	IV
DEDICATORIA	V
AGRADECIMIENTO	VI
INDICE GENERAL DE CONTENIDOS	VII
RESUMEN EJECUTIVO	XV
RESUMEN	XV
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	3
1. EL PROBLEMA	3
1.1 TEMA	3
1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
1.2.1 Contextualización	3
1.2.2 Árbol de Problemas	7

1.2.3	Análisis Crítico	8
1.2.4.	Prognosis	9
1.2.5.	Formulación del Problema	9
1.2.6.	Interrogantes de la Investigación	10
1.2.7	Delimitación del objeto de estudio	10
1.3	JUSTIFICACIÓN	11
1.4	OBJETIVOS	13
1.4.1	Objetivo General	13
1.4.2	Objetivos específicos	13
CAPITULO II		14
2.	MARCO TEÓRICO	14
2.1	ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN	14
2.2	FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA	16
2.3	FUNDAMENTACIÓN SOCIOLÓGICA	17
2.4.	FUNDAMENTACIÓN PSICOPEDAGÓGICA	18
2.5	FUNDAMENTACIÓN AXIOLÓGICA	20
2.6	FUNDAMENTACIÓN LEGAL	21
2.7.	CATEGORÍAS FUNDAMENTALES (Red de Inclusiones Conceptuales)	23
2.7.1.	Fundamentación Teórica Científica (Variable Independiente)	26
2.7.2.	Fundamentación Teórica Científica (Variable Dependiente)	39
2.8.	FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS	57

2.9	SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES	57
	CAPITULO III	58
3.	METODOLOGIA	58
3.1.	ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	58
3.2	MODALIDADES DE LA INVESTIGACIÓN	59
3.2.1	Bibliográfica Documental	59
3.2.2	De Campo	59
3.2.3	De Intervención Social o Proyectos factibles	59
3.3	NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN	59
3.3.1	Exploratorio	59
3.3.2	Descriptivo	60
3.3.3	Asociación de Variables	60
3.4	POBLACIÓN Y MUESTRA	60
3.5	MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE	62
3.6	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	67
3.7	PLAN PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	67
3.8	PLAN PARA EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN	68
3.9	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	68
	CAPITULO IV	69
4.	ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	69

4.1 ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS (Encuesta a Docentes)	69
4.2 VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS	96
4.2.1 Planteamiento de la Hipótesis	96
4.2.2 Selección del Nivel de Significación	97
4.2.3 Descripción de la Población	97
4.2.4 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo	98
4.2.5 Recolección de datos	99
4.2.6 Frecuencias Observadas	101
4.2.7 Decisión Final	103
CAPITULO V	104
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	104
5.1 CONCLUSIONES	104
5.2 RECOMENDACIONES	105
CAPITULO VI	106
6. PROPUESTA	106
6.1. DATOS INFORMATIVOS	106
6.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA	107
6.3. JUSTIFICACIÓN	108
6.4. OBJETIVOS	109
6.4.1 Objetivo General	109
6.4.2. Objetivos Específicos	110

6.5.	ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD -----	110
6.5.1.	Factibilidad Operacional -----	110
6.5.2.	Factibilidad Técnica -----	111
6.5.3.	Factibilidad Financiera -----	111
6.7.	MODELO OPERATIVO - PLAN DE ACCIÓN -----	114
6.8.	ADMINISTRACIÓN DE LA PROPUESTA -----	115
6.9.	PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA -----	115
6.10.	PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA --- -----	213
	BIBLIOGRAFIA -----	214
	ANEXOS -----	218

INDICE DE CUADROS

Cuadro No. 01 Población y Muestra	60
Cuadro No. 2 Variable Independiente:.....	62
Cuadro No. 3 Variable Dependiente:	64
Cuadro No. 4 Preguntas para el Plan de Recolección de la Información	67
Cuadro No. 5 Pregunta 1 Encuesta Docentes.....	69
Cuadro No. 6 Pregunta 2 Encuesta Docentes.....	71
Cuadro No. 7 Pregunta 3 Encuesta Docentes.....	72
Cuadro No. 8 Pregunta 4 Encuesta Docentes.....	73
Cuadro No. 9 Pregunta 5 Encuesta Docentes.....	74
Cuadro No. 10 Pregunta 6 Encuesta Docentes.....	75

Cuadro No. 11 Pregunta 7 Encuesta Docentes.....	76
Cuadro No. 12 Pregunta 8 Encuesta Docentes.....	77
Cuadro No. 13 Pregunta 9 Encuesta Docentes.....	78
Cuadro No. 14 Pregunta 10 Encuesta Docentes.....	79
Cuadro No. 15 Pregunta 11 Encuesta Docentes.....	80
Cuadro No. 16 Pregunta 12 Encuesta Docentes.....	81
Cuadro No. 17 Pregunta 13 Encuesta Docentes.....	82
Cuadro No. 18 Pregunta 14 Encuesta Docentes.....	83
Cuadro No. 19 Pregunta 15 Encuesta Docentes.....	84
Cuadro No. 20 Pregunta 1 Encuesta Estudiantes	85
Cuadro No. 21 Pregunta 2 Encuesta Estudiantes	86
Cuadro No. 22 Pregunta 3 Encuesta Estudiantes	87
Cuadro No. 23 Pregunta 4 Encuesta Estudiantes	88
Cuadro No. 24 Pregunta 5 Encuesta Estudiantes	89
Cuadro No. 25 Pregunta 6 Encuesta Estudiantes	90
Cuadro No. 26 Pregunta 7 Encuesta Estudiantes	91
Cuadro No. 27 Pregunta 8 Encuesta Estudiantes	92
Cuadro No. 28 Pregunta 9 Encuesta Estudiantes	93
Cuadro No. 29 Pregunta 10 Encuesta Estudiantes	94
Cuadro No. 30 Pregunta 11 Encuesta Estudiantes	95
Cuadro No. 31 Descripción de la Población	98

INDICE DE GRÁFICOS

GRAFICO No. 01 Árbol de Problemas	7
GRAFICO No. 02 Red de Inclusiones.....	23
GRAFICO No. 03 Constelación de ideas de la V.I.....	24
GRAFICO No. 04 Constelación de ideas de la V.D.....	25
GRAFICO No. 5 Pregunta 1 Encuesta Docentes.....	69
GRAFICO No. 6 Pregunta 2 Encuesta Docentes.....	71
GRAFICO No. 7 Pregunta 3 Encuesta Docentes.....	72

GRAFICO No. 8 Pregunta 4 Encuesta Docentes.....	73
GRAFICO No. 9 Pregunta 5 Encuesta Docentes.....	74
GRAFICO No. 10 Pregunta 6 Encuesta Docentes.....	75
GRAFICO No. 11 Pregunta 7 Encuesta Docentes.....	76
GRAFICO No. 12 Pregunta 8 Encuesta Docentes.....	77
GRAFICO No. 13 Pregunta 9 Encuesta Docentes.....	78
GRAFICO No. 14 Pregunta 10 Encuesta Docentes.....	79
GRAFICO No. 15 Pregunta 11 Encuesta Docentes.....	80
GRAFICO No. 16 Pregunta 12 Encuesta Docentes.....	81
GRAFICO No. 17 Pregunta 13 Encuesta Docentes.....	82
GRAFICO No. 18 Pregunta 14 Encuesta Docentes.....	83
GRAFICO No. 19 Pregunta 15 Encuesta Docentes.....	84
GRAFICO No. 20 Pregunta 1 Encuesta Estudiantes	85
GRAFICO No. 21 Pregunta 2 Encuesta Estudiantes	86
GRAFICO No. 22 Pregunta 3 Encuesta Estudiantes	87
GRAFICO No. 23 Pregunta 4 Encuesta Estudiantes	88
GRAFICO No. 24 Pregunta 5 Encuesta Estudiantes	89
GRAFICO No. 25 Pregunta 6 Encuesta Estudiantes	90
GRAFICO No. 26 Pregunta 7 Encuesta Estudiantes	91
GRAFICO No. 27 Pregunta 8 Encuesta Estudiantes	92
GRAFICO No. 28 Pregunta 9 Encuesta Estudiantes	93
GRAFICO No. 29 Pregunta 10 Encuesta Estudiantes	94
GRAFICO No. 30 Pregunta 11 Encuesta Estudiantes	95
GRAFICO No. 31 Chi Cuadrado.....	99

INDICE DE TABLA

TABLA 1 Pregunta 8 (docentes).....	99
TABLA 2 Pregunta 12 (docentes).....	100
TABLA 3 Pregunta 6 (estudiantes).....	100

TABLA 4 Pregunta 8 (estudiantes).....	101
TABLA 5 Frecuencias Observadas.....	101
TABLA 6 Frecuencias Esperadas	102
TABLA 7 Análisis de Frecuencias Observadas.....	102
TABLA 8 Cálculo del X^2 Cuadrado	103

RESUMEN EJECUTIVO
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CENTRO DE ESTUDIOS POSGRADO
MAESTRÍA “DISEÑO CURRICULAR Y EVALUACION EDUCATIVA”

Diseño Curricular por Competencias y su incidencia en la Formación Laboral de los Prácticos en Gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato.

AUTORA: Chicaiza Pila Norma del Carmen

DIRECTOR: Ing. Mg. Diego Melo Fiallos

FECHA: 01 diciembre, 2013.

RESUMEN

El presente trabajo de investigación tiene como punto de partida el diagnóstico de la situación real de los estudiantes la institución; sobre Diseño Curricular por Competencias y su incidencia en la Formación Laboral de los Técnicos-Prácticos en gastronomía, puesto que uno de los objetivos de la presente investigación es: diseñar una propuesta de Rediseño de las Mallas Curriculares, con la finalidad de mejorar la formación laboral de los estudiantes de manera que puedan insertarse al campo laboral y ser entes generadores de producción . El aporte que generará la investigación incluye encuestas aplicadas a estudiantes, docentes y la industria de hoteles y restaurantes de la ciudad de Ambato, que será de carácter cualitativo con el que se realizará el análisis interpretativo de la información obtenida y cuantitativa porque los datos numéricos recopilados serán tabulados estadísticamente. Lo ideal sería, que la institución aplique las nuevas mallas curriculares con la finalidad de contribuir con talento humano en pos del cambio de la matriz productiva de nuestro país.

DESCRIPTORES: Currículo, competencias, diseño, estudiantes, formación, gastronomía, laboral, mallas curriculares, objetivos.

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

CENTRO DE ESTUDIOS POSGRADO

MAESTRÍA “DISEÑO CURRICULAR Y EVALUACION EDUCATIVA”

Diseño Curricular por Competencias y su incidencia en la Formación Laboral de los Prácticos en Gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato.

AUTORA: Chicaiza Pila Norma del Carmen

DIRECTOR: Ing. Mg. Diego Melo Fiallos

FECHA: 01 diciembre, 2013.

EXECUTIVE SUMMARY

The present research has as its starting point the diagnosis of the actual situation of students the institution; on Curriculum Design Competence and its impact on the Industrial Training of Technical and Practical gastronomy, that since one of the objectives of this research is to design a proposal to redesign the curricula, in order to improve job training students so that they can enter the labor camp authorities and be generators production. The contribution will generate research includes surveys of students, teachers and industry of hotels and restaurants in the city of Ambato , which is qualitative in nature with the interpretive analysis and quantitative information obtained will be performed because numerical data collected will be statistically tabulated . Ideally, the institution applies the new curricula with the aim to contribute towards human talent change array productive country.

Descriptors: Curriculum, competence, design, students, training, gastronomy, employment, curricula, objectives.

INTRODUCCIÓN

Diseño Curricular por Competencias y su incidencia en la formación laboral de los Prácticos en gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine (CTPPC) de la ciudad de Ambato. La presente investigación parte de la problemática de la educación y la formación de profesionales en el área gastronómica ya que en nuestro país no existe un Diseño Curricular por Competencias para esta carrera en los colegios populares donde se definan los parámetros para el proceso de enseñanza aprendizaje de las clases de gastronomía. Por lo que la presente tesis será de gran utilidad para la institución educativa.

En el CAPÍTULO I, encontramos el problema, planteamiento del problema, la contextualización, el árbol de problemas, el análisis crítico, la prognosis, formulación del problema, interrogantes de la investigación, delimitación de la investigación, justificación y objetivos.

EL CAPÍTULO II, contiene el marco teórico con antecedentes de la investigación, fundamentación fisiológica, sociológica, psicológica, axiológica y legal, categorías fundamentales, categorías micro de las variables independiente y dependiente, formulación de la hipótesis, señalamiento de variables.

En el CAPÍTULO III, la metodología, enfoque de la investigación, modalidad de la investigación, niveles o tipos, población y muestra, matriz de operacionalización de la variable independiente y dependiente, técnicas e instrumentos, plan de recolección de la información y el plan para el procesamiento de la información.

El CAPITULO IV, el análisis e interpretación de resultados, se elaboran tablas y gráficos estadísticos mediante los cuales se procedió al análisis de los datos para obtener resultados confiables de la investigación realizada.

CAPITULO V, se describen las conclusiones y recomendaciones de acuerdo al análisis estadístico de los datos de la investigación.

CAPITULO VI, se propone la elaboración del Diseño Curricular por Competencia para el Colegio Popular Particular “Cuissine”.

CAPITULO I

1. EL PROBLEMA

1.1 TEMA

DISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIAS Y SU INCIDENCIA EN LA FORMACION LABORAL DE LOS PRÁCTICOS EN GASTRONOMÍA DEL COLEGIO TÉCNICO POPULAR PARTICULAR CUISSINE (CTPPC) DE LA CIUDAD DE AMBATO.

1.2 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1 Contextualización

Se puede manifestar que la gastronomía es un elemento del desarrollo cultural y económico de toda sociedad y fundamental del día a día. En una necesidad elemental básica de supervivencia que ha ido transformándose en una complacencia con las características propias de la producción agrícola del entorno y la naturaleza a su alrededor que permiten la confección de herramientas para comer. Por eso cada población tiene sus propias características y costumbres gastronómicas.

Ecuador siendo un país pequeño tiene una gran variedad de platos gastronómicos, que además utilizando productos básicos para prepararlos, la

forma de hacerlo y el uso de algún condimento extra varía su sabor, esto acompañado de la forma de presentarlo le dan la identidad regional. En el Ecuador la gastronomía tomo auge en el año 2000 en dos Universidades capitalinas, según la Asociación de Chef's del Ecuador aún no se ha cubierto todo el país con esta profesión, porque la ciudadanía aun no mira realmente como una carrera, entendiendo que para ser un gastrónomo no solamente hay que saber cocinar, sino que la práctica debe estar en coordinación con la ciencia buscando la seguridad alimenticia.

La Industria de la Gastronomía Ecuatoriana tiene la necesidad de contar con profesionales altamente calificados para un mercado competitivo y globalizado, que sea capaz de utilizar técnicas con tecnología de punta. En nuestro Ecuador se debe transmitir la impactante manera de desarrollar una verdadera industria de alimentos y bebidas a la par de otros países de Europa y EE.UU. Puesto que nuestro país es eminentemente turístico, razón más que suficiente para inculcar verdaderos valores de conservación de los alimentos y bebidas así como una verdadera cultura gastronómica para lograr objetivos mancomunados y aportar a todos los cambios que el gobierno ecuatoriano ha planteado en la Matriz Productiva, en el Plan Decenal, la nueva Reforma Curricular y el plan nacional del Buen Vivir. Son instancias que permitirán sembrar la razón de ser de la sociedad, ya que a través de ellas se fomentará los valores, la historia de la patria y se promoverá la cultura, el arte y la identidad de sus ciudadanos. Además con una autonomía pedagógica propia de establecimientos, respetando los lineamientos generales impuestos desde el Estado sobre el contenido de la enseñanza, pueda imponer sus propias características a través de los proyectos educativos.

El Sistema Educativo Ecuatoriano conforme la Ley de Educación, está compuesta por dos subsistemas: escolarizados y no escolarizados. El subsistema escolarizado, a su vez está conformado por la educación regular, educación compensatoria y educación especial. La educación regular, está constituido por

tres niveles: Pre-Primario, Primario, Básico (Educación Básica) y bachillerato (educación media). El Subsistema de No Escolarizados o de Educación para Personas con Escolaridad Inconclusa, acoge a la población que no ha terminado o desertado del sistema educativo ordinario, ya sea por trabajar prematuramente y contribuir en el ingreso familiar o por situaciones socioeconómicas, brindando la oportunidad de concluir los estudios en esta modalidad.

En el cantón Ambato no existe innovación del Subsistema No Escolarizados o de educación para personas con escolaridad inconclusa en Gastronomía por las instituciones educativas, tampoco han demostrado su preocupación por contribuir en la búsqueda de innovaciones curriculares y proyectos que generen nuevas visiones y expectativas o se desarrolle sus habilidades a través de las competencias en gastronomía. Por ello es necesario que los colegios populares creen contenidos programáticos adecuados con las necesidades del entorno y evitar el desperdicio de esfuerzo humano y de recursos económicos al abocar a los estudiantes a graduarse con especializaciones poco útiles para la inserción laboral.

Además en el cantón Ambato no existen Colegios donde se forme profesionales en el área gastronómica para personas con escolaridad inconclusa. Siendo la provincia de Tungurahua el centro de acopio de flores, frutas y productos agrícolas de calidad, es necesario una carrera gastronómica donde se aproveche estos recursos con la finalidad de contribuir con el desarrollo de competencias del talento humano en pos del cambio de la matriz productiva de nuestro país.

La Dirección Provincial de Educación, o la División de Educación Popular Permanente, poco han aportado en el Sistema Educativo. A partir de la nueva reforma educativa, estas divisiones están en proceso de reestructuración, siendo responsable de velar por el cumplimiento de los Estándares de Gestión en los Centros Técnico y Colegios Populares, y que estos cuenten con los Planes de

Transformaciones Institucionales (PTIs) y Planes Operativos Anuales (POAs); coordinar la evaluaciones institucionales a los centros con esta modalidad de estudios en función de estos estándares y la correspondiente calificación de estos centros cada tres años. Pero no lo han hecho, ya que primero como organismo con monitoreo y evaluación se están estructurando para cumplir con el rol que les corresponde.

El Colegio Técnico Popular Particular “Cuissine”, está ubicado en la parte sur de la ciudad de Ambato, sector Mall de los Andes, Parroquia Celiano Monge, calles Arosemena Monroy y Víctor Hugo, tienen un área de 1800 metros cuadrados. Fue creado mediante Resolución Ministerial 4303 de Septiembre del 2009, para que inicie su funcionamiento con el Ciclo Básico con la especialidad de Técnicos Prácticos en Gastronomía y Turismo. El colegio inició con un paralelo de 10 estudiantes de ambos sexos, actualmente cuenta con 3 paralelos que son 8vo., 9no., y 10mo. A.E.B.G. con aproximadamente 45 estudiantes cada año. A la fecha el plantel cuenta con maestros de las áreas de formación básica, empresarial y técnica (gastronomía), para los tres años de educación, además, de profesores para cultura física e inglés. Esta institución particular se sostiene con el pago de las pensiones por parte de los estudiantes, para el pago del personal docente, administrativo y todos los gastos operativos. El Ministerio de Educación por medio de la Dirección Provincial de Educación de Tungurahua determina políticas para el cobro de pensiones. En el área educativa se norma a través del P.E.I., no cuentan con Diseño curricular por competencias que plasme la identidad del colegio con todos sus actores.

El Colegio tiene la necesidad de fortalecer la carrera de Gastronomía acorde las necesidades del contexto laboral, por lo cual es necesario dar fortalecimiento a las Mallas Curriculares de la institución.

1.2.2 Árbol de Problemas

EFFECTOS

Incumplimiento de normativas legales e inestabilidad y compromiso con la institución educativa.

Estudiantes desmotivados e incumplidos con sus tareas.

Inconexa formación laboral de los prácticos en gastronomía con la exigencia laboral del contexto.

Insuficiente desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje por competencias.

PROBLEMA

Inexistente Diseño Curricular por Competencias y su incidencia en la Formación Laboral de los Prácticos en Gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato.

CAUSAS

Desconocimiento de Directivos y Docentes sobre Diseño Curricular por Competencias

Aplicación de metodologías tradicionales en Proceso de Enseñanza Aprendizaje.

Mallas Curriculares desactualizadas con los requerimientos laborales actuales.

Proceso de Enseñanza aprendizaje con principios básicos y empíricos.

GRAFICO No. 01 Árbol de Problemas

Elaborador por: Norma Chicaiza

1.2.3 Análisis Crítico

El desconocimiento de Directivos y Docentes sobre Diseño Curricular por Competencias en los procesos de modernización de los sistemas de formación educativa en lo referente a la construcción del currículo para llegar a ser competente puesto que no basta cursos o charlas esporádicas, dando por lo tanto como efecto incumplimiento de normativas legales y a la falta de compromisos e identidad de los actores de la institución.

La aplicación de modelos pedagógicos tradicionalistas en el proceso de enseñanza aprendizaje hace que el estudiante sea un receptor de conocimiento pasivo; limitando el desarrollo de capacidades cognitivas, procedimentales y actitudinales; llevando así sus clases en forma mecánica provocando desmotivación en los estudiantes, puesto que ellos buscan que las clases sean más atractivas y creativas.

Por otro lado la aplicación de las mallas curriculares desactualizadas con los requerimientos laborales produce como efecto que los estudiantes no puedan insertarse inmediatamente al campo laboral y desempeñarse eficientemente. Puesto que el trabajo aborda los fundamentos esenciales a considerar para la construcción de las estrategias educativas para la formación laboral competente y a su vez estas deben estar reflejadas en las mallas curriculares.

Los instructores chefs que carecen de la formación pedagógica para realizar una planificación donde se potencialice sus competencias, volviéndose un aprendizaje insuficiente, empírico sin fundamentos didácticos que permita desarrollar las competencias laborales del estudiante para incursionar eficientemente en el campo laboral.

1.2.4. Prognosis

En el caso de no solucionarse este problema, como lo es el Diseño Curricular por Competencias y su incidencia en la Formación Laboral tendremos: estudiantes pasivos, receptores de conocimiento, poco reflexivos, no creativos, no críticos, irresponsables, conformistas, personas incompetentes en el ámbito profesional y laboral, individuos que no puedan dar solución a problemas de la vida cotidiana.

Si no se actualiza el Diseño Curricular, especialmente sus Mallas Curriculares, los estudiantes que egresan del Colegio Cuissine con el título de Prácticos en Gastronomía mantendrán un perfil poco competitivo en relación a las exigencias y demandas sociales que requieren el entorno, así como su desempeño no será eficaz y eficiente. Además no se cumpliría con el propósito de que sean entes productivos con proyectos de emprendimiento que contribuyan al desarrollo turístico y hotelero de la provincia y el país. Por lo tanto se podría también continuar a deserción de los estudiantes porque no existe un desarrollo de sus facultades al máximo con métodos innovadores y actualizados de la gastronomía.

1.2.5. Formulación del Problema

¿Cómo incide el Diseño Curricular por Competencias en la Formación Laboral de los Prácticos en Gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato?.

1.2.6. Interrogantes de la Investigación

- ¿Se tiene un diagnóstico y evaluación de Diseño Curricular del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato en el año escolar 2012 – 2013?.
- ¿Cuántas veces se ha evaluado el Diseño Curricular del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato en el año escolar 2012– 2013?.
- ¿Se tiene un perfil profesional para los egresados del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato en el año escolar 2012- 2013?.
- ¿El Diseño Curricular tiene énfasis en el desarrollo de competencias para la formación laboral de prácticos en gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato en el año escolar 2012-2013?.
- ¿Se han planteado algunas alternativas de solución al problema en el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato en el año escolar 2012 – 2013.

1.2.7 Delimitación del objeto de estudio

Delimitación Conceptual:

Campo:	Educación
Área:	El Curriculum
Aspecto:	Desarrollo de competencias

Delimitación espacial:

Provincia: Tungurahua
Cantón: Ambato
Parroquia: Celiano Monge
Calles: Río Coca y Víctor Hugo

Delimitación temporal:

La presente investigación del Diseño Curricular por Competencias se realizará en el periodo lectivo 2012-2013.

Unidades de observación: Se realizará a las autoridades, docentes, estudiantes y entorno social.

1.3 JUSTIFICACIÓN

Es importante impute la presente investigación pues contribuirá al mejoramiento de la calidad educativa de los Técnicos Prácticos en Gastronomía para que cumplan eficientemente sus actividades laborales conforme lo demanda el entorno. Puesto que ésta es una carrera innovadora, competitiva y práctica sin dejar de lado el aspecto científico para un inter aprendizaje adecuado.

Es de interés, pues la educación constituye el medio esencial para hacer posible el desarrollo integral del ser humano y de las sociedades, permite estar alerta y preparado para los grandes cambios que se produce en los aspectos políticos, económicos, sociales, turísticos, tecnológicos, etc., a nivel mundial y en nuestro país. Ante esta nueva realidad la educación y la formación laboral integral son los pilares fundamentales del progreso de la sociedad y por ello se hace imprescindible el estudio y análisis de los procesos que manejan las instituciones educativas,

La presente investigación es innovadora pues los estudiantes del Colegio Cuissine, desarrollarán eficientemente sus competencias en el área gastronómica cumpliendo todos los parámetros hasta llegar a los indicadores de logro cumplan con el currículo y el plan estratégico institucional donde deben realizar las planificaciones micro curriculares para las prácticas gastronómicas como son: técnicas culinarias, cárnicos, panadería-pastelería y repostería, normas de seguridad alimentaria, cocina ecuatoriana, cocina internacional, etc.

Tendrá un impacto social, los jóvenes necesitan actividades creativas e innovadores donde el estudiante se sienta motivado por participar dentro de su proceso formativo y sea el constructor de su propio conocimiento.

Es factible ya que es necesario fortalecer la educación conforme lo demanda las nuevas políticas gubernamentales a través de los diferentes instrumentos emitidos para el efecto, caso contrario la institución educativa no podrá aportar a una formación técnica e integral de los estudiantes Técnicos-Prácticos en Gastronomía para contribuir con el desarrollo turístico y hotelero de nuestra provincia y porque no del país.

Los beneficiados de esta investigación serán los estudiantes permitiendo que inicien y concluyan su educación desarrollando competencias laborales y obteniendo aprendizajes significativos. Las Mallas Curriculares permitirá el desarrollo de las competencias y capacidades para crear conocimientos y fomentar la incorporación de los estudiantes al mundo del trabajo y así alcanzar en mejor estilo de vida para sí y su familia.

1.4 OBJETIVOS

1.4.1 Objetivo General

Investigar la incidencia del Diseño Curricular por Competencias en la Formación Laboral de los Prácticos en Gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine (CTPPC) de la ciudad de Ambato.

1.4.2 Objetivos específicos

- Analizar las causas por las que existe debilidad en el Diseño Curricular por Competencias del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato.
- Identificar los contenidos curriculares para encaminarlos a la Formación Laboral de los Prácticos en Gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato.
- Proponer una alternativa de solución a la problemática del Diseño Curricular por Competencias y su incidencia en la Formación Laboral en los Prácticos en Gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato en el año escolar 2012 – 2013.

CAPITULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Para realizar esta investigación se ha consultado las siguientes fuentes:

En la Universidad Técnica de Ambato, en la Facultad de Ciencias Humanas, no he encontrado tesis relacionados con mi tema de estudio, sin embargo existe otras que son de soporte para la investigación: Tesis: Diseño del Currículo de la Carrera de Topografía para entender las necesidades académicas de la Facultad de Ingeniería Civil de la UTA, realizado por el Ing. Humberto Ramiro Morales Zúñiga.

Obteniendo como conclusión que, es importante investigar la carrera con el propósito de mejorar el inter-aprendizaje para realizar eficientemente las actividades ya en el campo laboral.

En el Colegio de Ciclo Básico y Bachillerato Técnico Municipal Rafael Alvarado están a la vanguardia en procesos de cambios, en función a la demanda social y laboral de la comunidad del Valle de Tumbaco, con un Currículo basado en Competencias, prácticas como: responsabilidad, honestidad y respeto. Su misión, ser una institución que brinda un servicio de calidad y calidez, ofertan educación básica popular en la Formación de Prácticos en Industria del Vestido y

Prácticos en Auxiliares de Hotelería, potenciamos competencias acorde a las necesidades sociales y laborales de la comunidad. Slogan: “La educación, el trabajo, la producción y el servicio, constituyen el complemento de la formación humana”.

Llegando a la conclusión con esta investigación que es necesario tener un currículum basado en competencias con la finalidad de potencializar sus habilidades y destrezas de los estudiantes con el entorno.

Además el Colegio Fiscal Señoritas Quevedo, desde el 2007 posee el bachillerato técnico en especialización cocina, sección diurna y nocturna. Con el objetivo dar soluciones a la problemática laboral y creación de fuentes de trabajo del sector productivo a través de la creación de sus microempresas. Solo a partir de estas premisas se puede determinar los aciertos y limitaciones con las que se encontrará el futuro bachiller, para que en forma productiva vaya construyendo nuevas condiciones hacia una mejor calidad de los procesos administrativos y turísticos en los que se involucra el profesional de nivel medio.

Llegando a la conclusión que nuestro país es un potencial turístico para lo cual es necesario que las instituciones trabajemos en pos de ello con un currículo que responda a las necesidades del estudiante con el contexto, con la finalidad de brindar un educación de calidad con enfoque inclusivo y de equidad a todos los estudiantes para que desarrollen sus competencias de manera integral y se conviertan en ciudadanos positivos, activos capaces de preservar el ambiente cultural y respetuosos de la pluricultural y multilingüismo.

Sin embargo cabe mencionar el significado del Currículo Institucional según, LANZ Rodríguez Carlos, (1998). "La concepción **curricular** del **Proyecto** Educativo Nacional: (...) el currículo debe construirse tomando en cuenta las necesidades y las realidades existentes en cada localidad, municipio y

región, sin obviar el contexto general de allí que debe ser global, flexible, integral, democrático, participativo, transdisciplinario y en permanente, revisión...(p. 37)".

Tomando en cuenta este concepto por este autor, nos deja una puerta enorme para avanzar y proponer un currículo personalizado acorde a nuestra realidad, basándonos en nuestros propios conocimientos y experiencias, puesto que no existe un delineamiento específico por el gobierno nacional.

2.2 FUNDAMENTACIÓN FILOSÓFICA

Si la educación es un acto humano, es la curiosidad innata y la relación dialéctica individuo-contexto la que permite construir el conocimiento, transformándose la educación en un fenómeno social.

A propósito de la sociedad NARANJO, Galo y otros (1999) mencionan esta expresión: “A tal sociedad tal escuela. A sociedad discriminatoria escuela discriminatoria; en crisis escuela en crisis la sociedad”.

Siendo así, el ser humano con su inteligencia activa puede seleccionar y crear nuevos modelos de acción educativa para combatir la discriminación y la crisis social, romper el juego de una clase dominante encargada de formar individuos para el consumo y la dependencia y formar una sociedad libre, democrática que consiga su autorrealización mediante el desempeño de una profesión y coadyuve a la solución del problema del desempleo y la miseria que impera en nuestro país.

Por lo que la presente investigación se centra en el Paradigma Crítico-Propositivo, que se fundamenta en el constructivismo social, puesto que esta corriente filosófica concibe al conocimiento como algo que se construye, que elaboran las personas, es decir los estudiantes por medio de procesos de

interaprendizaje desde la óptica holística, objetiva y cambiante pueden desarrollar mejor sus competencias.

Por otro lado la teoría de Lev Vygotsky, considerado el padre del constructivismo social, varios autores han ampliado o modificado sus postulados, sin embargo la esencia del enfoque constructivista social permanece. El enfoque central de Vygotsky es considerar al individuo como el resultado del proceso histórico y social donde el lenguaje desempeña un papel importante. Para Vygotsky, el conocimiento es un proceso de interacción entre el individuo y el medio. Conjuntamente con Jean Piaget han construido el pensamiento constructivista en el ámbito educativo.

2.3 FUNDAMENTACIÓN SOCIOLÓGICA

La sociedad actual, la sociedad llamada de la información, demanda cambios en los sistemas educativos de forma que estos se tornen más flexibles y accesibles, menos costosos y a los que han de poderse incorporar los ciudadanos en cualquier momento de su vida. Las instituciones de formación, para responder a estos desafíos, deben revisar sus referentes actuales y promover experiencias transformadoras, apoyados en aplicaciones tecnológicas innovadoras para las evaluaciones interactivas en el proceso de enseñanza aprendizaje en pos de mejoramiento de la calidad educativa.

Esta fundamentación se basa en muchas de las ideas de Vygotsky quien considera que los aprendizajes son un proceso personal de construcción de nuevos conocimientos a partir de los saberes previos (actividad instrumental), pero inseparable de la situación en la que se produce. Tiene lugar conectando con la experiencia personal y el conocimiento base del estudiante y se sitúa en un contexto social donde él construye su propio conocimiento a través de la interacción con otras personas (a menudo con la orientación del docente).

Enfatiza en los siguientes aspectos:

- Importancia de la interacción social, de compartir y debatir con otros los aprendizajes.
- Aprender es una experiencia social donde el contexto es muy importante y el lenguaje juega un papel básico como herramienta mediadora, no solo entre profesores y alumnos, sino también entre estudiantes, que así aprenden a explicar, argumentar..., aprender significa "aprender con otros", recoger también sus puntos de vista.
- La socialización se va realizando con "otros" (iguales o expertos).

Incidencia en la zona de desarrollo próximo, en la que la interacción con los especialistas y con los iguales puede ofrecer un "andamiaje" donde el aprendiz puede apoyarse. Actualmente el aprendizaje colaborativo y el aprendizaje situado, que destaca que todo aprendizaje tiene lugar en un contexto en el que los participantes negocian los significados, recogen estos planteamientos. El aula debe ser un campo de interacción de ideas, representaciones y valores. La interpretación es personal, de manera que no hay una realidad compartida de conocimientos. Por ello, los alumnos individualmente obtienen diferentes interpretaciones de los mismos materiales, cada uno construye (reconstruye) su conocimiento según sus esquemas, sus saberes y experiencias previas a su contexto.

2.4. FUNDAMENTACIÓN PSICOPEDAGÓGICA

El presente trabajo de investigación se fundamenta en las Teorías Cognitivas del Aprendizaje. Así se hace referencia a la teoría de Jean Piaget, en lo referente a la asimilación y la acomodación como funciones intelectuales que facilitan el conocimiento, así los recursos didácticos adquieren relevancia en la asimilación, cuando se incorporan informaciones provenientes del mundo exterior a los esquemas o estructuras cognitivas previamente construidas por el individuo.

Aprender no significa ni reemplazar un punto de vista (el incorrecto) por otro (el correcto), ni simplemente acumular nuevo conocimiento sobre el viejo, sino más bien transformar el conocimiento. Esta transformación, a su vez, ocurre a través del pensamiento activo y original del alumno. Así pues, la educación constructivista implica la experimentación y la resolución de problemas y considera que los errores no son contrapuestos del aprendizaje sino más bien la base del mismo.

El constructivismo considera que el aprendizaje es una interpretación personal del mundo (el conocimiento no es independiente del alumno), de manera que da sentido a las experiencias que construye cada estudiante. Este conocimiento se consensua con otros, con la sociedad. La enseñanza debe basarse fundamentalmente en el cambio conceptual, debe promover y facilitar el aprendizaje significativo. Esta idea se vincula tanto a la metodología planteada como a los recursos utilizados.

Se analizará además Teoría del Aprendizaje Significativo de David Ausubel, en el que menciona que "el aprendizaje requiere una disposición favorable (motivación) del estudiante para relacionar el nuevo conocimiento con lo que ya sabe"; lo que determina que las aplicaciones tecnológicas, deben ser motivadores, de manera que exista una disposición favorable por parte del estudiante, para facilitar las evaluaciones en el aprendizaje significativo.

David Ausubel postula que el aprendizaje debe ser significativo, no memorístico, y para ello los nuevos conocimientos deben relacionarse con los saberes previos que posea el alumno, tomando en consideración que hay ciertas condiciones para el aprendizaje las cuales son: significabilidad lógica que se pueda relacionar con los conocimientos previos; significabilidad psicológica es decir adecuación al desarrollo del alumno y actitud activa y motivación. La mente es como una red proposicional donde aprender es establecer relaciones semánticas de los nuevos conocimientos con los saberes previos, utilizando

organizadores previos que faciliten la activación de los conocimientos previos con los aprendizajes que se quieren realizar.

2.5 FUNDAMENTACIÓN AXIOLÓGICA

La investigación busca rescatar y resaltar los valores de responsabilidad y compromiso, en los docentes para que desde esa perspectiva asuman con una visión y orientación consiente su papel de gestores del cambio positivo para la sociedad educativa de calidad.

La formación de mejores ciudadanos, requiere de actores sociales con posibilidades de autodeterminación, con capacidad para representar intereses y demandas, y para ejercer sus derechos individuales y colectivos dentro de las normas jurídicamente establecidas, un ejemplo, la constitución, y el reglamento interno de la institución. En si necesitamos desarrollar valores, actitudes, capacidades y habilidades generales que permitan el dominio y la creación de nuevos conocimientos. El eje de todo esto se encuentra en la calidad de educación y los maestros, y lo más importante en cada uno de los individuos. ¿Por qué? No tendría sentido hablar de ética, valores y actitudes si no hay nadie a quien le interese desarrollarse como individuo.

Para ello es necesario reconocer y valorar la especificidad del ser humano como ser capaz para darse así mismo principios racionales que orienten su vida, individual y colectivamente, así como identificar y analizar críticamente los problemas morales, valores y proyectos éticos de la comunidad donde se pertenece. Reconocer y analizar cuestiones relativas a los valores morales fundamentales en función de la vida personal, colectiva como joven.

Mostrar actitudes de tolerancia y respeto hacia otras opciones éticas, desde juicios y valoraciones de autonomía moral, mostrar actitudes de rechazo hacia todo tipo de injusticia, corrupción, guerra, crímenes, secuestro, etc., mostrando

compromiso con los proyectos éticos y morales. Elaborar juicios morales de valor reconociendo el problema de la justificación de normas, valores y principios de actuación. Debatir de forma racional, con respeto y abierta acerca de problemas éticos, valorando siempre el dialogo, como medio para la superación de conflictos. Ejercitarse, meditar e imaginar cómo tomar medidas para resolver o paliar problemas morales.

2.6 FUNDAMENTACIÓN LEGAL

La presente investigación se sustentará en la siguiente base legal: Constitución del Ecuador. Título VII. Educación. Sección Segunda. Art. 343.- El sistema nacional de educación tendrá como finalidad el desarrollo de capacidades y potencialidades individuales y colectivas de la población, que posibiliten el aprendizaje, y la generación y utilización de conocimientos, técnicas, saberes, artes y cultura. El sistema tendrá como centro al sujeto que aprende, y funcionará de manera flexible y dinámica, incluyente, eficaz y eficiente.

- Reforma Curricular Educativa vigente (29 de Mayo 2010), nos dice que la estructura curricular deber basarse en el perfil de salida; es decir perfil del egresado, los objetivos educativos de las diferentes áreas, destrezas con criterios de desempeños, precisiones de la enseñanza-aprendizaje e indicadores de evaluación.
- Plan Decenal de Educación del Ecuador, 2006 – 2015 Política 6. Mejoramiento de Calidad y Equidad de la Educación e Implementación del Sistema Nacional de Evaluación. Objetivo: Garantizar que los estudiantes que egresen del sistema educativo cuenten con Competencias pertinentes para su correcto desarrollo e inclusión social. Y Política 4 Rediseño del currículo para el tratamiento del rezago educativo.
-

- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, SENPLADES, Transformación de la Matriz Productiva, Revolución productiva a través del conocimiento y el talento humano, en uno de los sectores productivos el “TURISMO”.
- Los ejes transversales según la Reforma Curricular.
- El Plan Nacional del Buen Vivir, Objetivo 10 (emprendimiento).
- Ministerio de Educación con Acuerdo No. 307-11, LOEI Art.6 Lit. X es: “Garantizar... el desarrollo de competencias y capacidades para crear conocimientos y fomentar la incorporación de los ciudadanos al mundo del trabajo”.
- Acuerdo Ministerial 242-11, Art. 26 de la Constitución de la República exige “Desarrollar la educación como un derecho de las personas....y condición indispensable para El Buen Vivir”.

Además debemos tomar en cuenta los últimos cambios que emita el Ministerio de Educación, a través de la Dirección Nacional de Currículo, implementará el nuevo currículo del bachillerato general unificado (BGU) en las instituciones educativas de régimen Sierra a partir del año lectivo 2012-2013.

2.7. CATEGORÍAS FUNDAMENTALES (Red de Inclusiones Conceptuales)
Categorías Macro de las Variables:

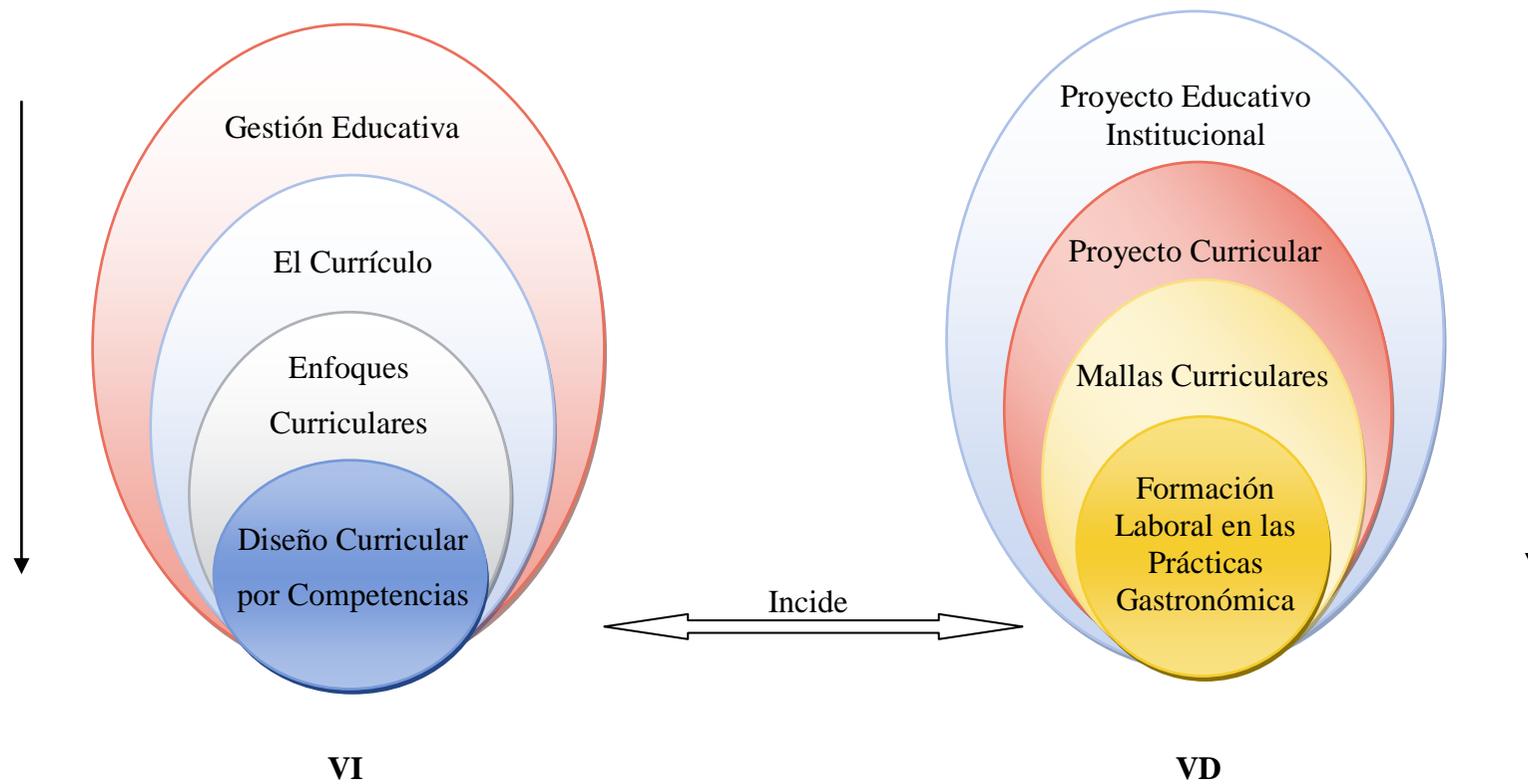


GRAFICO No. 02 Red de Inclusiones
Elaborado por: Norma Chicaiza

Categorías Micro de las Variables: Variable Independiente

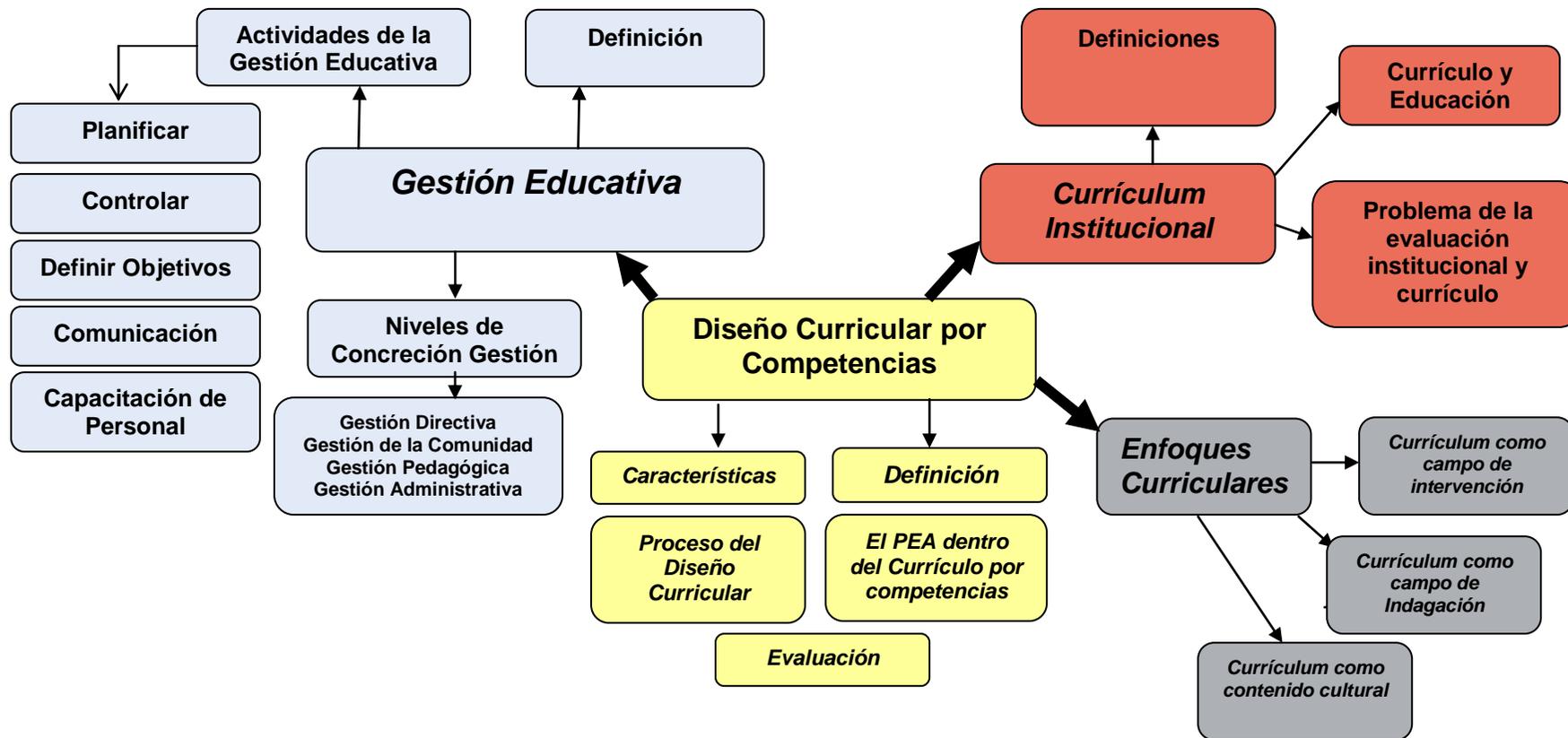


GRAFICO No. 03 Constelación de ideas de la V.I.
 Elaborado por: Norma Chicaiza

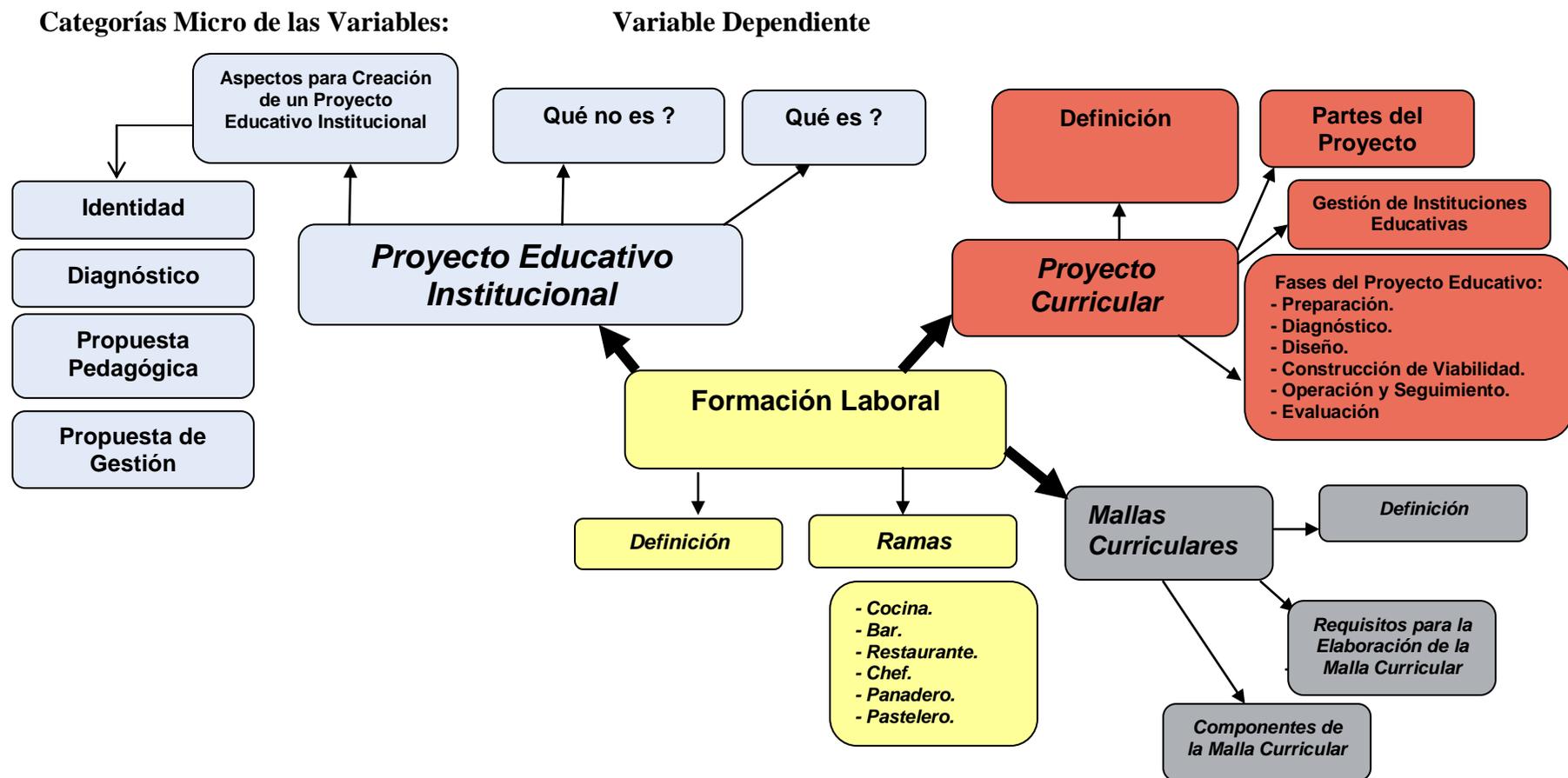


GRAFICO No. 04 **Constelación de ideas de la V.D.**
 Elaborado por: **Norma Chicaiza**

2.7.1. Fundamentación Teórica Científica (Variable Independiente)

2.7.1.1. GESTION EDUCATIVA

La Gestión Educativa Knezevich (1968, pág. 74) la define como: "proceso social destinado a la creación, mantenimiento, estímulo, control y unificación de las energías humanas y materiales, organizados formal e informalmente, dentro de un sistema unificado, concebido para cumplir los objetivos establecidos ...". Por otro lado la OEA (2009, pág. 32) la define como: "**La gestión educativa** es un proceso orientado al fortalecimiento de los Proyectos Educativos de las Instituciones, que ayuda a mantener la autonomía institucional, en el marco de las políticas públicas, y que enriquece los procesos pedagógicos con el fin de responder a las necesidades educativas locales, regionales."

Desde lo pedagógico, promueve el aprendizaje de los estudiantes, los docentes y la comunidad educativa en su conjunto, por medio de la creación de una comunidad de aprendizaje donde se reconozca los establecimientos educativos como un conjunto de personas en interacción continua que tienen la responsabilidad del mejoramiento permanente de los aprendizajes de los estudiantes, con el fin de formarlos integralmente para ser miembros de una sociedad. Todo esto ayuda a favorecer su calidad de vida y prepararlos para su vida en el mundo laboral.

ARNAZ, José A. (1981). La Gestión Educativa consiste en:

- Presentar un perfil integral, coherente y unificado de decisiones.
- Definir los objetivos institucionales, las propuestas de acción y las prioridades en la administración de recursos.
- Definir acciones para extraer ventajas a futuro; se consideran tanto las oportunidades y amenazas del medio en el que está inserta, como los logros y problemas de la misma organización.

- Comprometer a todos los actores institucionales.
- Definir el tipo de servicio educativo que se ofrece.

El desarrollo del proceso es responsabilidad del director (pero no es el que realiza todas las tareas), debe:

- Planificar
- Controlar
- Definir los objetivos
- Decisiones para solucionar problemas
- La comunicación
- Capacitación del personal
- La influencia del poder.

Tipos o Niveles de Concreción de la Gestión Educativa



El rol del director se debe apoyar en los pilares del entusiasmo, el esfuerzo, el conocimiento, la escucha, el compromiso con el equipo de trabajo, sintetizando en una tarea jerarquizada de la profesión en un "querer hacer y saber hacer".

2.7.1.2. CURRICULUM INSTITUCIONAL

Es un término conocido en Latinoamérica recién a finales de la década de los 70, en la Universidad de Glasgow en Escocia en 1633, según Stephen Kemmis, aunque ya se venía empleando desde hace más de medio siglo en los países anglosajones. Proviene del griego CURRERE, que significa andar ligero, marchar, correr.

No es más que la concreción específica de una teoría pedagógica para volverla efectiva y asegurar el aprendizaje y el desarrollo de un grupo particular de alumnos para la cultura, época y comunidad de la que hacen parte. Es la manera práctica de aplicar una teoría pedagógica al aula, a la enseñanza, es el plan de acción específico que desarrolla el profesor con sus alumnos en el aula.

Definiciones:

- CURRÍCULUM son todas las experiencias, actividades, materiales, métodos de enseñanza y otros medios empleados por el profesor o tenidos en cuenta por él en el sentido de alcanzar los fines de la educación (UNESCO, 1918).
- CURRÍCULUM debe ser un documento escrito,...el principal aspecto del plan es un esquema de las materias que deben ser enseñadas.....;la materia es el núcleo sustantivo del currículum (Beachamp G,1968).
- CURRÍCULUM es un proyecto educacional que define: los fines, las metas y los objetivos de una acción educacional así como las formas, los medios y los instrumentos para evaluar en qué medida la acción ha producido efecto. (Hainaut L, 1980).

Currículo y Educación

La política educativa como concreción de la política general estatal, incorpora aspiraciones de una nación en términos del tipo de hombre y de sociedad que se desea alcanzar.

La educación como proceso individual y social, educación permanente, el fundamento socio político y cultural de la educación y la conceptualización del currículum ofrecen el marco necesario para plantear y comprender la relación entre educación y currículum. (ALBA, Alicia. 2007).

ALBA, Alicia. 2007 indica que: “Las intencionalidades de la EDUCACION, en términos de los resultados que se pretende alcanzar en cuanto a la formación del ciudadano y el tipo de sociedad, se concretan mediante el CURRÍCULUM QUE ACTUA, como se evidencia - como un proceso operativo, en el que entran en juego un conjunto de elementos, factores sociales, objetivos, recursos, etc. que interactúan para alcanzar esas intencionalidades educativas”.

Esto implica que el currículum tiene como fin plasmar una determinada concepción educativa en términos de lo individual, lo social y lo cultural. Así mediante la planificación y ejecución del currículum se fortalece el logro del tipo de hombre y de sociedad que el grupo demanda del sistema educativo.

Es fundamental al enfrentar la problemática del currículum, tener clara la concepción educativa que este reflejara. Lo importante es que haya congruencia entre la concepción de educación y la de currículum que se manejan. Para ello es necesario que la educación se visualice como un triple proceso que implica: el desarrollo de la persona, la interrelación con el grupo social e incorporación de la cultura. El educador concentra su accionar cotidiano en la ejecución del currículum cuando ejerce cotidianamente la tarea de orientar los procesos de enseñanza aprendizaje, pues debe enmarcarse en los planteamientos generales de la política educativa que regulan el proceso educativo nacional. Es fundamental que el Educador comprenda la estrecha relación que existe entre educación y currículum. Por ello A. Yerodia (UNESCO1980) enfatiza que la pertenencia socio - cultural implica:

- a) Los fines de la educación - explícitos o implícitos - y las características sociales y culturales del contexto en que vive el alumno.
- b) Los fines de la educación y sus programas, contenidos, metas y perfiles.
- c) Los programas, las metas o los perfiles y los objetivos reales expresados o no - que se evidencian en los actos pedagógicos.

Para un adecuado desempeño de la labor docente es necesario que el educador conozca con claridad la relación educación y currículum y, particularmente que analice esas relaciones dentro de los conceptos de educación y currículum vigentes y que deben orientar su tarea en el nivel de aula.

El Problema de la Evaluación Institucional y Currículo

El proyecto pedagógico, llamado currículum, al ser traducido e interpretado por la institución, es también evaluado.

Hoy se reconoce que la evaluación tiene su propio marco teórico. Se debe explicitar si se van a evaluar los resultados, los procesos, los propuestos o lo incidental; explicitar los enfoques pedagógicos o solo los logros puntuales de los alumnos.

Una evaluación institucional del currículum es una evaluación del grado en que la institución comprende una política educativa, la traduce, la interpreta, la ejecuta. Por eso es siempre una evaluación social.

La concreción más específica de esta planificación será la que cada docente efectúe sobre sus estudiantes, en un año determinado, en la planificación áulica, que debe ser coherente con el Proyecto Curricular Institucional.

2.7.1.3. ENFOQUES CURRICULARES

El enfoque curricular según White (1953, pág. 13) “es el desarrollo armonioso de las facultades físicas, mentales y espirituales”. Por otro lado enfoque curricular Prieto (1989, pág. 420) es como “el conjunto orgánico de factores orientados a promover una transformación gradual de todas las facultades del alumno, de modo que pueda conseguir una educación completa”.

El enfoque curricular en una enseñanza integral, “al mezclarse en el problema los conocimientos generales, los conocimientos profesionales y la experiencia en el trabajo, áreas que tradicionalmente estaban separadas”. Gonczi y Athanasou, (1996, pág. 103).

Para la investigadora el enfoque curricular es de suma importancia en los procesos de la enseñanza y el aprendizaje, pero, para quienes desean trabajar con base en procesos de apropiación de conocimiento, motivando a la dinámica educativa que han conllevado en cambios profundos en el accionar docente en el aula.

Teorías del Currículo

Elaborar una Teoría del currículum es lograr una práctica fundamentada en ideas cuyos principios son:

La planificación o desarrollo curricular, la implementación del currículum y su uso y evaluación representan la dimensión procesual del campo curricular, puede y debe distinguir entre currículum e instrucción para los propósitos de construcción de las teorías.

Teoría técnica: Racionaliza al máximo los fundamentos del currículum. La escuela se considera como un instrumento de reproducción social y cultural. Lo

fundamental es que separa el hecho social y cultural en general de la acción educativa en la escuela. Esta Teoría es cientifista, administrativa y tecnicista. Su objetivo es instrumental, es decir, trata de llegar a los fines a través de los medios establecidos.

Teoría Práctica: Se trata de una Teoría humanista debido a que se rige por los ideales de la ilustración. Se trata de una concepción personalista que considera la sociedad como un agregado de individuos que aportan su contribución tanto a la vida social como a la política y cultural. Su fin es que cada individuo decida y valore su propia práctica.

Teoría Crítica: Sus principios son: Rechazar las nociones positivistas de la racionalidad, objetividad, y verdad. Utilizar categorías interpretativas de los docentes y suministrar los medios para distinguir interpretaciones ideológicamente distorsionadas de las que no lo están, además de proporcionar una orientación de cómo superar en entendimiento distorsionado.

Se basa fundamentalmente en el discurso dialéctico que trata de iluminar los procesos sociales y educativos. Desde esta perspectiva, los profesores están comprometidos en la elaboración del currículum convirtiéndose, a la vez en producto y productores de ideología.

El currículum como campo de intervención

Cuando se habla de currículum siempre se aprecian dos orientaciones distintas: la teórica y la práctica.

En la teórica el currículum es objeto de análisis y de estructuración y en la práctica, el objeto de análisis y desarrollo son los componentes aplicados del currículum.

Del Currículo como campo de indagación:

Recuperar la práctica educativa como un espacio de desarrollo social y público; y como un lugar de realización de determinadas actividades educativas no puede hacerse obviando las formas que adoptan la investigación educativa y su relación con la práctica.

La investigación educativa tiene que mantener un compromiso continuo con la realidad y plantearse su repercusión. Es necesario asumir algunas características de la investigación:

- Realización de valores educativos
- Definición social de la práctica
- Integración de teoría y práctica
- Reflexión autónoma y crítica de los participantes
- Reflexión sobre la práctica

El Currículo como contenido cultural

El currículum como contenido, se entiende como lo que se tiene que aprender, es decir; las disciplinas, materias y el conocimiento mismo.

El contenido del currículum debe ser el elemento primordial de análisis y previo a los elementos que lo configuran, la cultura y la ideología ya que el contenido se ha entendido tradicionalmente como una selección y estructuración del saber o en disciplinas académicas, ya sea en compendios (enciclopedias) o en disciplinas académicas. A través de esa estructuración se puede obtener una adecuada comprensión.

En esta perspectiva tiene un especial interés lo relativo a las materias o disciplinas, es decir, al currículum entendido como conjunto de contenidos de la

enseñanza, ya que estos estructuran un tipo de cultura en los centros educativos, hasta el punto incluso de configurar diversas formas de entender la escuela.

El Currículo como Planificación

Trata de distinguir entre diseño, programación, etc. y sobre todo definir el diseño del currículum y los modelos fundamentales

2.7.1.4. DISEÑO CURRICULAR POR COMPETENCIAS

Tareas del Diseño Curricular por Competencias:

- 1.- Diagnóstico de Problemas y Necesidades.
- 2.- Modelación del Currículo.
- 3.- Estructuración Curricular.
- 4.- Organización para la puesta en marcha.
- 5.- Diseño de la Evaluación Curricular.

Definición:

EGREDO, Alina. 2008 define como “El modelo curricular basado en competencias pretende enfocar los problemas que abordarán los profesionales como eje para el diseño. Se caracteriza por: utilizar recursos que simulan la vida real, ofrecer una gran variedad de recursos para que los estudiantes analicen y resuelvan problemas, enfatizan el trabajo cooperativo apoyado por un tutor y abordan de manera integral un problema cada vez”.

La planeación y diseño del currículum de los programas de pregrado y posgrado es uno de los más importantes retos que enfrenta la educación del nivel superior. El desafío es grande, sobre todo cuando se tiene en claro que la formación de profesionales capaces de desempeñarse en forma inteligente resolviendo o previniendo la problemática social depende mucho del buen diseño de los planes de estudios.

El carácter del currículum del nivel superior es complejo y multidimensional, lo que impide aproximarse a su definición o análisis desde un solo punto de vista. En sentido amplio, el currículum puede concebirse como núcleo o centro de la educación, en tanto constituye el factor normativo y regulador de los procesos educativos que ocurren y deben ocurrir en una institución. En un sentido más restringido, el currículum se refiere al conjunto de conocimientos disciplinares que se materializa en un plan de estudios, esto es, en un modelo de formación profesional específica en el que confluye un sinnúmero de factores filosóficos, sociológicos, psicológicos, jurídicos, históricos, administrativos, etc. Todos estos aspectos son los que determinan en última instancia la calidad de la educación superior, la que se refleja en distintos grados de eficacia del desempeño real de los profesionales así formados. Si esto se comprende en su correcta dimensión, se podrá apreciar entonces la enorme carga teórica, metodológica y moral que implica la planeación del currículum.

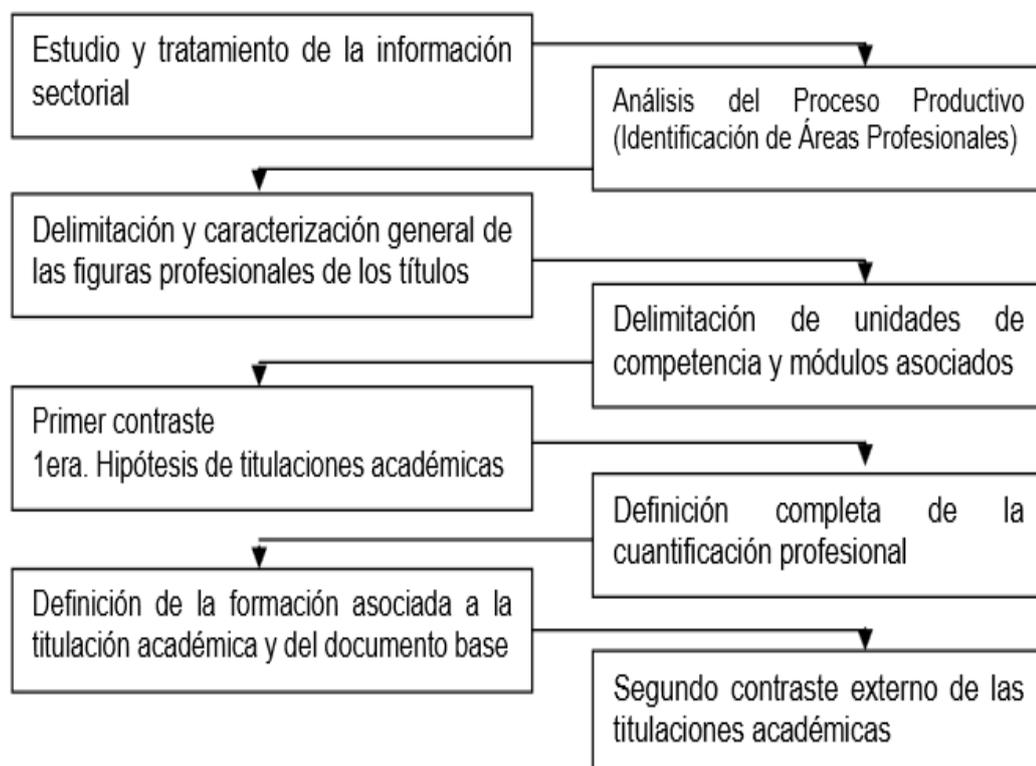
Los modelos actuales del diseño curricular se han redefinido para pasar de modelos centrados en la enseñanza a modelos centrados en el aprendizaje – estudiante. Estos currículos describen y proponen actividades que fortalezcan un aprendizaje duradero, transferible y autorregulable por el alumno. Teniendo en cuenta cómo percibe, codifica y elabora la información el sujeto; cómo la transforma a través de la experiencia en conocimiento y cómo la aplica para la solución de problemas y la generación de nuevos conocimientos. En el diseño se establecen las competencias, se definen los objetivos de aprendizaje y las actividades a realizar, se formulan las metas y se describen los cursos. Estas acciones orientan la organización de los contenidos en unidades de aprendizaje y ayudan a seleccionar las estrategias para el planeamiento y diseño de las acciones. Aquí encuentran cabida metodologías como el aprendizaje basado en problemas (ABP), pacientes simulados, prácticas clínicas y otras centradas en el estudiante, en el desarrollo de sus procesos cognitivos superiores, de sus habilidades comunicativas y en la formación de actitudes. En la evaluación, cuando el diseño curricular es por competencias y se quiere saber si alguien es competente, resulta indispensable observarle actuando; es decir, como ya se ha apuntado

anteriormente, no se es competente cuando solo se sabe cómo se debe hacer, sino cuando se hace efectivamente y de una manera adecuada.

Características del Diseño Curricular por Competencias:

- a. Los programas de formación se organizan y estructuran en base a las competencias que han de lograrse y desarrollarse.
- b. Las competencias varían en función del contexto.
- c. Las competencias se describen en términos de resultados y normas.
- d. Los representantes del mundo laboral participan en el diseño, desarrollo y evaluación curricular.
- e. Las competencias se evalúan a partir de los criterios de desempeño.
- f. La formación tiene un alto contenido práctico experimental.

Proceso del Diseño Curricular por Competencias



El Proceso de Aprendizaje dentro del Currículo por Competencias

Enriquece las experiencias de los estudiantes, fortalece y desarrolla las competencias aplicables en cualquier situación.

Los principios del proceso de aprendizaje/enseñanza son:

- a. Significación: parte de situaciones reales y próximas a los estudiantes.
- b. Construcción: reconoce los conocimientos previos.
- c. Alternancia: global/específico/global.
- d. Aplicación: se aprende haciendo.
- e. Globalización: analiza las competencias como un todo
- f. Iteración: repite varias veces la misma tarea en situaciones semejantes.
- g. Coherencia: entre aprendizaje, enseñanza y evaluación de la competencia.
- h. Distinción: entre contenidos y proceso.
- i. Integración: de elementos o componentes entre sí y de las competencias.
- j. Transferencia: de una tarea-fuente a una tarea-meta, entre situaciones.

Proceso de Evaluación

Transparente y equitativo, sistemático y objetivo, relevante y efectivo que impacte las actividades para alcanzar las competencias propuestas.

Valorativo, permanente e integrador que retroalimente y permita:

- a. Identificar los logros y los factores que contribuyen al aprendizaje.
- b. Detectar las dificultades en el aprendizaje, averiguar sus causas y adoptar medidas rectificatorias que favorezcan a los estudiantes con criterios de equidad y de adecuación.
- c. Considerar integralmente las capacidades y habilidades buscadas, según los perfiles/objetivo de cada nivel y modalidad, así como las particularidades culturales de los participantes.

d. Estar presente en todas las fases del proceso académico, a través de sus componentes diagnóstico y formativo de manera acumulativa.

El diseño curricular implica expresar en forma clara y precisa cada uno de los aspectos vinculados a los contenidos y procesos de enseñanza y aprendizaje, con el fin de establecer las normas básicas: especificación, evaluación y mejoramiento de los contenidos y procesos de enseñanza y aprendizaje.

EVALUACIÓN

Las características más importantes en los procesos de interaprendizaje que debe ser integral y permanente, consideramos que se debe establecer tres momentos evaluativos con sus respectivos agentes o responsables de ejecución y Participación:

Autoevaluación.- Es todas las actividades y especialmente en las educativas, es indispensable que los estudiantes desarrollen comportamientos de autoevaluación de sus propias situaciones. Por medio de este momento evaluativo tanto el agente (estudiante) de la evaluación como el objeto (tema, contenidos, informaciones, asignaturas) de la evaluación se unifican e identifican. En este tipo de evaluación que toda persona realiza a lo largo de su vida, ya que continuamente se toma decisiones en función de la valoración positiva o negativa de una actuación específica, un trabajo realizado, una tarea por cumplirse.

En este tipo de evaluación que toda persona realiza a lo largo de su vida, ya que continuamente se toman decisiones en función de la valoración positiva o negativa de una actuación específica, un trabajo realizado, una tarea por cumplir. El estudiante por este proceso desarrollará y aprenderá a tomar decisiones sobre sus actos, sus trabajos realizados, sus deberes presentados, etc. Y tomará conciencia de lo positivo y negativo para reafirmar o corregir según corresponda.

Coevaluación.- Consiste en la evaluación mutua y conjunta de una actividad o un trabajo, que puede realizar en pares para luego hacerlo en grupos pequeños. El estudiante no se encuentra aislado y solitario en el ambiente social y escolar; por lo tanto debe compartir sus deberes, responsabilidades y actividades en su nivel de realización, con el fin de recibir criterios, observaciones, reflexiones, recomendaciones, y correcciones. La coevaluación deberá aplicarse paulatinamente y con ciertas precauciones, puesto que puede darse la inclinación de únicamente resaltar lo negativo, lo mal hecho, para sancionar, generando malestar entre los miembros del equipo. Para evitar estos inconvenientes se sugiere que el profesor se reserve la valoración de las deficiencias, y los grupos deberán centrar su atención exclusivamente en lo positivo.

Heteroevaluación.- Es la evaluación tradicional y que siempre la realiza el docente. Consiste en que una persona evalúa a la otra sobre su trabajo, actuación, rendimiento, etc. Esta práctica requiere del profesor una solviente preparación y conocimiento de las técnicas e instrumentos de evaluación, para eliminar una serie de dificultades y problemas que frecuentemente suele presentarse y que luego derivan en un antagonismo a la disciplina de estudio, una antipatía al mismo docente y probablemente una desidia por los estudios. Este tipo de evaluación ha sido homologada a la palabra examen. No es aventurado afirmar que la mayoría de los estudiantes tiene como meta primordial aprobar los exámenes y es lo que principalmente esperan de ellos sus padres.

2.7.2. Fundamentación Teórica Científica (Variable Dependiente)

2.7.2.1. PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL

Para direccionar todo el trabajo emprendido dentro del objetivo formador y educativo, es necesario tener un enrutador que permita contemplar el horizonte, visualizar cada instancia y abrir el abanico de posibilidades que permitirán alcanzar la meta. Dentro de las Instituciones Educativas también hay un punto de

referencia que da sentido a su trabajo, desde las intencionalidades y fundamentos del mismo proceso que se va plasmando. A esto lo conocemos con el nombre de **Proyecto Educativo Institucional**, la herramienta pedagógica que señala el horizonte y centra el quehacer educativo en objetivos y metas claras.

Por esta razón, es importante comprender realmente lo que es y significa un Proyecto Educativo Institucional. Para ello, se van a enunciar a continuación definiciones que permiten tener un panorama más amplio dentro de las concepciones pedagógicas y que posibilitan la aprehensión de su significancia:

- Para el Ministerio de Educación Nacional, a través de su Decreto 180 de 1997, el Proyecto Educativo Institucional es la estrategia fundamental, ordenada por la Ley 115 de 1994, para propiciar la transformación de las instituciones como ejes de desarrollo y mejoramiento de la calidad educativa; y, además, el proyecto educativo, como proyecto de desarrollo humano e institucional, es un proceso permanente de construcción colectiva, que conlleva al crecimiento y desarrollo escolar y social de las comunidades educativas.
- Para Otoniel Alvarado Oyarce (2005), el Proyecto Educativo Institucional constituye un proceso de reflexión y la consecuente plasmación (o enunciación) que realiza una comunidad educativa. Su finalidad es explicar la intencionalidad pedagógica, la concepción de la relación entre individuos (educando y educador) y la sociedad y el modelo de comunicación en el que se sustenta la misma.
- El Proyecto Educativo Institucional es un instrumento de gestión que presenta una propuesta singular para dirigir y orientar en forma coherente, ordenada y dinámica los procesos pedagógicos, institucionales y administrativos de la Institución Educativa.
- Para Javier Panqueva Tarazona, el Proyecto Educativo Institucional se concibe como el mecanismo permanente y colectivo de construcción de la comunidad educativa en búsqueda del sentido de la formación, es desde

allí donde se definen las intencionalidades y fundamentos del proceso, teniendo en cuenta los diferentes contextos, los marcos jurídicos, los referentes conceptuales, los lineamientos y los criterios definidos por el gobierno y la Institución Educativa.

Qué es un Proyecto Educativo Institucional

- Es un documento técnico para ser ejecutado, resultado de la participación de la Comunidad Educativa.
- Un cuerpo doctrinario permanente pero siempre en función de los cambios sociales y pedagógicos para evitar la rutina.
- Un propósito de mejoramiento constante, que si acepta cambios a innovaciones pertinentes.
- Un compromiso con el desarrollo educativo y una forma de mejorar la calidad educativa de cada institución.
- Un conjunto de objetivos surgidos de la propia comunidad educativa, que expresa los valores existentes en el entorno y que orientan la formación de los educandos.

Que no es Proyecto Educativo Institucional

- Un documento elaborado solo por “expertos” o por los directivos de la institución educativa, con fines de presentación formal.
- Un documento invariable, irrelevante e innecesario, porque aún sin el, la institución siempre a funcionado.
- Un material inamovible, por ser infalible que no acepta modificaciones.
- Una obligación burocrática del momento, para cumplir y no quedarse relegados.
- Un plagio o extractos de objetivos de textos y otros materiales especificados y adaptados al establecimiento.

Aspectos para la creación de un Proyecto Educativo Institucional

Para el desarrollo de la fundamentación del Proyecto Educativo Institucional, deben tenerse en cuenta cuatro aspectos fundamentales, que componen el PEI: la identidad, el diagnóstico, la propuesta pedagógica y la propuesta de gestión.

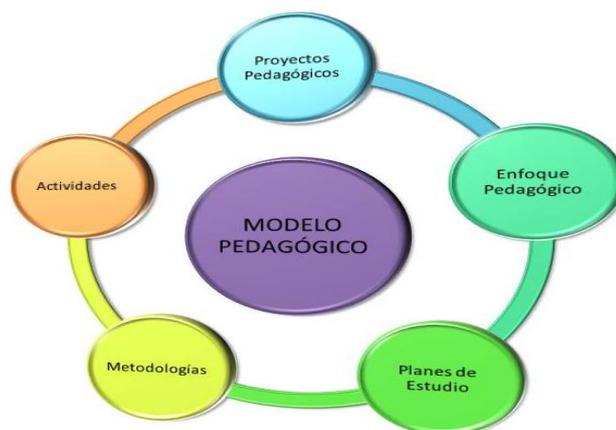
1. Identidad. Da respuesta esencialmente a las preguntas: ¿quiénes somos?, ¿qué hacemos?, ¿por qué lo hacemos?, y ¿qué buscamos? Preguntas que permitirán establecer la Misión, Visión y los valores propios de la Institución Educativa para llevar a cabo su tarea pedagógica.

2. Diagnóstico. Corresponde a la dinámica propia de análisis y aprehensión del contexto, que nos permite identificar las necesidades y oportunidades, tanto internas como externas, en donde se desarrolla la institución; estableciendo objetivos estratégicos claros y precisos.

3. Propuesta Pedagógica. Es el conjunto de definiciones sobre el proceso de enseñanza-aprendizaje en la Institución Educativa y los criterios comunes de acción pedagógica expresados en el currículo y en su desarrollo.

4. Propuesta de Gestión. Se refiere a los aspectos de organización, administración y financieros que permiten plasmar la propuesta pedagógica.

Así mismo, es el modelo de conducción, organización y funcionamiento de la Institución Educativa para el logro de sus objetivos institucionales.



2.7.2.2 PROYECTO CURRICULAR

El **proyecto curricular** es, según la legislación española el proceso de toma de decisiones por el cual el profesorado de una determinada etapa educativa establece, a partir del análisis del contexto de su centro, una serie de acuerdos acerca de las estrategias de intervención didáctica que va a utilizar, con el fin de asegurar la coherencia de su práctica docente.

Las partes del proyecto curricular quedan recogidas actualmente por artículo 49 del Real Decreto 82/1996, de 26 de enero, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de las Escuelas de Educación Infantil y de los Colegios de Educación Primaria:

- a) Adecuación de los objetivos generales de la educación infantil y primaria al contexto socio económico y cultural del centro, y a las características de los alumnos, teniendo en cuenta lo establecido en el proyecto educativo del centro.
- b) Distribución de los objetivos, contenidos y criterios de evaluación de las distintas áreas.
- c) Decisiones de carácter general sobre metodología didáctica, los criterios para el agrupamiento de alumnos y para la organización espacial y temporal de las actividades.
- d) Criterios generales sobre evaluación de los aprendizajes y promoción de los alumnos.
- e) Orientaciones para incorporar, a través de las distintas áreas, los contenidos de carácter transversal.
- f) Organización de la orientación educativa y el plan de acción tutorial.
- g) Criterios y procedimientos previstos para realizar las adaptaciones curriculares apropiadas para los alumnos con necesidades educativas especiales.

- h) Materiales y recursos didácticos que se van a utilizar, incluidos los libros para uso de los alumnos.
- i) Criterios para evaluar y, en su caso, revisar los procesos de enseñanza y la práctica docente de los maestros.
- j) Programación de actividades complementarias y extraescolares.

"**La gestión de Instituciones educativas**" de Patricio Chávez., nos dice que Gestión es un proceso amplio, integral y participativo cuya esencia es la transformación de las instituciones educativas y que se concreta en la construcción de los proyectos educativos, éste considerado como un proceso que siempre se está construyendo colectivamente, que tiene un principio, pero que posiblemente no tenga un fin pues se trata de prolongar a través de la vida de la institución su visión como escuela, es decir qué clase de escuela quieren tener; cuyos actores de ésta, identifican y construyen "códigos" comunes, reflexionan sobre las relaciones presentes posibles, identifican problemas y fortalezas, asumen compromisos, viabilizan acciones, transforman esas relaciones, reflexionan nuevamente sobre los actuado para construir nuevos "códigos " comunes.

Los actores en el Proyecto Educativo Institucional confluyen todos los actores involucrados en el proceso educativo: los maestros, los estudiantes, los directivos, el personal administrativo, los padres de familia, los representantes de organizaciones civiles, entre otros, en definitiva el Proyecto Educativo Institucional permite sistematizar, sustentar, optimizar y concretar la gestión institucional, a través de una real orientación, conducción y desempeño colectivo.

Las fases para la realización del Proyecto educativo escolar son:

Fase 1 **PREPARACIÓN** se refiere al marco teórico del proyecto del plantel.

Fase 2 **DIAGNOSTICO** descripción analítica del estado actual del plantel, síntesis histórica del plantel, diagnóstico: logros y problemas, alternativas de solución, visión de futuro.

Fase 3 **DISEÑO** Planteamiento del problema seleccionado, objetivos, compromisos, estrategias de solución seguimiento y evaluación., recursos, apoyos.

Fase 4 **CONSTRUCCION DE VIABILIDAD** revisión de los avances, ajustes al proyecto, gestión de los recursos, concreción documental para efectos de seguimiento, conformar equipos de trabajo, cronograma de actividades.

Fase 5 **OPERACIÓN Y SEGUIMIENTO** informes de seguimiento del proyecto educativo, reuniones de análisis de seguimiento.

Fase 6 **EVALUACIÓN** reuniones de evaluación colectiva, ajustes de reformulación del proyecto educativo institucional.

2.7.2.3 MALLAS CURRICULARES

Según Mauricio Valle Barra Docente, Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile (2009), en su obra Mallas Curriculares. Se denomina malla curricular al componente del plan de estudios que busca responder a dos preguntas estructurantes:

-¿Qué deben saber y saber hacer los y las estudiantes?

-¿Cómo y con qué van a adquirir el saber y el saber hacer los y las estudiantes?

La alegoría de “malla” se hace porque al diseñarse la organización de problemas, ámbitos conceptuales e incluso los contenidos posibles, las metodologías, los procedimientos y los criterios de evaluación que se manejarían en el aula de clase, fueron pensados, tejidos y estructurados con una trama tanto vertical como horizontal.

La Educación del Bachillerato debe fundamentarse en el conocimiento y en la investigación, en la mejora de su calidad, en su pertinencia y relevancia, y,

asimismo, debe asumir mayores responsabilidades para con la sociedad, procurando, entre otros cometidos, formar una masa crítica de personas calificadas que garantice un auténtico desarrollo endógeno y sostenible; que en las instituciones de educación superior la investigación científica, social y tecnológica es una función esencial para contribuir a la resolución de los problemas del país y a la generación de nuevo conocimiento; a la vez, que para vincular la docencia con la investigación; que los imperativos actuales del avance científico, tecnológico y consecuentemente económico, tienen tanta importancia como el logro de un desarrollo humano sostenible, que le permita a la persona del estudiante adaptarse al entorno y constituirse en agente efectivo del cambio y desarrollo sociales, y que, a su vez, esté habilitado para aprovechar al máximo las oportunidades que le ofrece la sociedad en donde va a desenvolver la vida y ejercicio profesional

.

Requisitos para la Elaboración de la Malla Curricular

Es fundamental identificar en nuestra institución cómo vienen trabajando los maestros desde el ser en el medio, desde las competencias básicas, competencias ciudadanas y competencias laborales. De esta manera los maestros precisarán el eje central de cada área, permitiendo así la articulación de la obra educativa con el sector productivo.

Antes de iniciar la construcción de la malla curricular hay que precisar cuál será la metodología para la enseñanza del área, en la cual se especifiquen los modelos de enseñanza a emplear, los métodos didácticos y las técnicas y estrategias a incorporar, como por ejemplo: la enseñanza por proyectos, la enseñanza centrada en la resolución de problemas, entre otras que correspondan a la lógica de las disciplinas que integran las áreas del plan de estudios.

Componentes de la Malla Curricular

Las mallas curriculares se construirán por conjuntos de grados; sus elementos fundamentales serán los siguientes:

- La identificación: institución, área, profesor, conjuntos de grados.
- Las competencias básicas, laborales y ciudadanas.
- Contenidos: conceptuales, procedimentales y actitudinales.
- Las estrategias de evaluación: autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación, pruebas internas y externas. Además las actividades de refuerzo, superación y de profundización para los estudiantes antiguos que lo requieren, los que soliciten promoción de un grado a otro y los que llegan nuevos.
- Los recursos y medios didácticos: Se refieren a los instrumentos y fuentes de consulta que utiliza el maestro y el estudiante, algunas de estas son: libros de textos; las TIC; fuentes de información como periódicos, revistas, entre otros.
<http://www.rieoei.org/deloslectores/>.

Comparación de las Mallas Curriculares

Según Especialista Libardo Mejía Galvis Asesor de la Pastoral Educativa (2009), en La Educación dice: Los esfuerzos por mejorar la calidad de la educación técnica puede involucrar la modificación de la malla curricular en su estructura y contenidos para responder a los cambios en el perfil de egreso, el cual queda conformado por las exigencias del mercado laboral. Además, como parte del proceso del diseño curricular, el perfil de ingreso establece las condiciones en conocimientos y actitudes que los estudiantes debieran poseer al momento del ingreso a la carrera. Si los requerimientos de ingreso del estudiante a la carrera evolucionan en la medida que también lo hace el perfil de egreso, entonces la malla curricular deberá adecuarse para optimizar el proceso educativo con el fin de cumplir con los objetivos educativos terminales expresados en el perfil de egreso.

En este contexto, de mejorar la calidad de la educación técnica, es que se promueven iniciativas para modernizar las mallas curriculares. En un principio, la reestructuración de los programas de estudios comienza con la revisión del perfil de ingreso y del perfil de egreso junto con los objetivos (misión) del departamento o unidad académica. El modo de trabajo usual consiste en conformar una comisión encargada de la revisión del currículum. Se lleva a cabo una evaluación del actual programa de estudios a través de encuestas aplicadas a estudiantes, egresados, empleadores y docentes.

Posteriormente, se elaboran recomendaciones sobre los cambios tanto en la estructura como en los contenidos del programa. Con lleva también una propuesta de implementación que integre todos los cambios de acuerdo a los resultados de las encuestas y de las revisiones de perfiles y objetivos.

2.7.2.4. FORMACION LABORAL EN LAS PRACTICAS GASTRONOMICAS

Destinada al colectivo de trabajadores en activo, cuyo objetivo es la adquisición de mayores competencias que le permitan una actualización permanente del trabajador al puesto de trabajo que desempeña u optar a otro, lo que en definitiva se resume como un aumento de su empleabilidad.

Por otro lado “La educación a lo largo de la vida debe ofrecer los medios para alcanzar un mejor equilibrio entre el trabajo y el aprendizaje, así como para el ejercicio de una ciudadanía comprometida” Delors, (1996, pág. 79).

Las razones de la necesidad de una formación laboral en las prácticas gastronómicas son varias Puig y Trilla (1985) la esperanza de la vida humana se ha prolongado considerablemente en los últimos decenios; los conocimientos avanzan constantemente y es precisa una continua actualización; las técnicas

profesionales se ven afectadas por los cambios científicos y el aumento del tiempo de ocio exige una alternativa formativa para su complementación. La Educación permanente no es un sistema paralelo al sistema oficial, se extiende a lo largo de toda la vida del individuo e intenta el desarrollo de la vida personal, social y profesional.

La Unión Europea (2001, pág. 10) define a la formación laboral como "toda actividad de aprendizaje realizada a lo largo de la vida con el objetivo de mejorar los conocimientos, las competencias y las aptitudes con una perspectiva personal, cívica, social o relacionada con el empleo"

Para la investigadora la Formación Laboral en las Prácticas Gastronómicas son proceso de transmisión y adquisición del conjunto de conocimientos, habilidades, procedimientos y estrategias que se necesitan para analizar, comprender y dar solución a los problemas de la práctica social y que están encaminados al "saber", al "saber hacer" y al "como hacerlo", orientado por el sistema de valores adquirido tanto en las clases como en la experiencia cotidiana.

SUBORDINACIÓN

COCINA

La palabra cocina se le puede definir como el ambiente dedicado a esa tarea en un hogar o el espacio específico en un restaurante, por ejemplo. En la cocina, por lo general, pueden lavarse, cortar, hervir, asar, fritarse o guisarse los alimentos. (Internet, <http://definicion.de/cocina/>). Cocina también permite referirse al arte gastronómico o a la manera especial de cocinar de cada país, región o cocinero, según (Internet, <http://definicion.de/cocina/#ixzz2e4g6Wqzy>).

El chef peruano Gastón Acurio (Internet), manifiesta "la cocina latinoamericana quiere ser una inspiración para el mundo". El chef Acurio

consideró que los que forman parte del mundo de la cocina se sienten parte de "un movimiento que va más allá de un mero acto lúdico" y que "es una herramienta de la promoción de Perú en el mundo, de la cultura peruana, de integración y de orgullo".

La palabra cocina puede ser utilizada para hacer referencia a tres diferentes elementos. En primer lugar, una de las acepciones más usadas es la que vincula al término con un área o espacio específico de la casa donde se preparan los alimentos y donde se lleva a cabo la acción de cocinar. Por otro lado, la cocina puede ser también el aparato o máquina con el cual se cocinan los alimentos en diferentes modos. Finalmente, la cocina puede ser entendida como el conjunto de prácticas culinarias que tienen como objetivo la preparación y cocción de alimentos con el fin de ser consumidos por el ser humano. En este sentido, esta última acepción se vincula también con las costumbres culinarias de una región o espacio geográfico determinado. (Internet,12/09/2011; 29/10/2013).

Los precursores de la cocina son: August Escoffier (1847-1935) fue considerado como un chef tranquilo y sereno con una gran pasión por la cocina, lo que le llevó a estar frente a los fogones hasta los 63 años. 1802. El fino gastrónomo Brillat-Savarin comenta sobre el azúcar y dice que mezclada con el vino, produce un cordial, un restaurador tan reconocido que, en algunos países, se rocían con él los asados que se sirven a los recién casados en su noche de bodas. Antonin Carême.- El padre indiscutido de la cocina francesa moderna alimentó a las grandes figuras de la realeza a principios del siglo XIX. Después llevó la alta gastronomía a las mesas de la nueva burguesía, y luego, a través de sus libros y recetas, al mundo entero. Aquí, un retrato del gran cocinero francés. Paul Bocuse (nacido en Collonges-au-Mont-d'Or el 11 de febrero de 1926) Chef francés, fundador de la Nouvelle Cuisine. A partir de 1959 hizo famoso mundialmente el antiguo restaurante familiar así como también Henri Gault y Christian Millau con su Guide Gault et Millau (1973). Entre otros precursores de la cocina que han

aportado hasta llegar a ser lo que hoy es la cocina y el sitio que le han dado a cada función dentro de la misma.

CHEF

Chef es un término que procede del francés y que hace referencia al jefe de cocina. El concepto se utiliza, en el lenguaje cotidiano, para nombrar a la persona cuya profesión u oficio consiste en cocinar. Por ejemplo: *“Mi hijo quiere estudiar para convertirse en chef y trabajar en un restaurante de alta cocina”*, *“Voy a invitarte a cenar a un nuevo restaurante que tiene un chef francés”*, *“Todos los platos han estado horribles: voy a quejarme ante el chef”*. (Internet; 15/09/2011; 17/08/2013).

Es posible establecer una jerarquía dentro de las cocinas, con cargos que tienen diferentes responsabilidades y obligaciones. Así podemos hablar del ayudante de cocina, el cocinero, el segundo jefe de cocina o sous chef (quien asiste al chef principal) y el jefe de cocina o chef.

El chef tiene a su cargo a una serie de personas que desarrollan tareas y ayudan en la elaboración de los platos, pero que no son totalmente responsables del sabor final de éstos. Chef es todo aquel que aparte de aprender el oficio, tiene estudios culinarios, no solamente cocina, también toma platos de la cocina tradicional (mundial) y a su vez crea platos convirtiéndolos todos en Arte.

El término Chef se relaciona casi exclusivamente con el mundo de la gastronomía y hace referencia a aquella persona que se desenvuelve en él de manera profesional y no amateur. La palabra Chef (de origen francés) significa literalmente ‘jefe’, por lo cual en algunos idiomas es además utilizado para hacer referencia a cualquier tipo de jerarquía laboral. Sin embargo, es hoy en día el área de la cocina y de la gastronomía aquella con la cual se utiliza el término más frecuentemente. Un chef es, dentro de una cocina o espacio de gastronomía, aquel

que posee todos los conocimientos del área y que además tiene el rol directivo o de guía de los demás trabajadores. Un chef de un restaurante es, por tanto, la posición máxima a la cual un cocinero puede aspirar.

CHEF EJECUTIVO, cargo de alta dirección dentro de una empresa con las funciones de liderar una brigada de cocineros y estar al mando funcional y administrativo de una cocina.

Un chef (Chef Ejecutivo o Chef de Cuisine) es la persona a cargo de una cocina, el responsable de la creación de las recetas y del menú, controlará los horarios y trabajos, mantiene la higiene en su sector, controla el buen funcionamiento de las máquinas y aparatos en general, programas los cambios de menú, comenta las tareas a realizar y las supervisa, controlara las entradas de mercaderías, por cantidad y calidad, mantiene diálogos fluidos con el equipo del Restaurante, controla los tiempos que llevan las mesas entre plato y plato, responsable del entrenamiento de personal y de supervisar toda la cocina. Un chef dirige al personal: cocineros, panaderos, carniceros y cada persona implicada en la preparación de los alimentos.

SOUS CHEF, El Sous Chef releva al Chef en su día de descanso. Es la mano derecha del Chef y su labor principal es el supervisar en funcionamiento de la cocina para que funcione de acuerdo a las instrucciones del Chef. En las grandes cocinas pueden haber varios Sous Chefs, con responsabilidades específicas, así como; banquetes, conferencias, eventos sociales, parrilla, terraza etc.

Sous Chef es el segundo a cargo dentro de la cocina. Esta bajo el mando del Chef. Generalmente está en los contenidos de las materias en una carrera académicas de Gastronomía. En un restaurante u hotel chef se utiliza para designar al jefe (en francés chef) de la cocina.

CHEF DE PARTIE, es todo aquel que aparte de aprender el oficio, tiene estudios culinarios, esta no solamente cocina, también toma platos de la cocina tradicional (mundial) y a su vez crea platos convirtiéndolos todos en Arte.

Un Chef de Partie, es un chef que es el responsable de un área específica de la cocina o gestionar una estación dada en la cocina cuando se prepara un plato especial. Generalmente una cocina profesional se divide en secciones que son:

1. Cocina fría (entradas, guarniciones, sopas frías..)
2. Cocina caliente (carne y aves, pescados mariscos,
3. Pastelería
4. Producción
5. Cárnicos

Y para cada sección o área en la cocina existe un Chef de Partie, tantos como sea necesario dependiendo del tamaño de la operación. Ellos son los responsables de la "línea" (es decir su equipo de cocineros) o de su área que puede ser una sección (como pescados y mariscos) o un restaurante (en una operación mayor como un hotel).

CUISINIER (Cocinero 1, 2, 3...), esta posición es independiente y generalmente es la que prepara y vigila la cocción de los platos en una estación. Se puede referir igualmente como un Cuisinier de Partie. Cocinero es la persona que cocina o que tiene por oficio guisar y aderezar los alimentos. (Internet). Cocinero o el *cuisinier* es la persona que prepara y cocina alimentos y comidas en restaurantes, casas privadas, hoteles, etc.

CHEF STEWART, es el responsable de la limpieza y mantenimiento de la cocina y equipos.

CHEF DE PARTIE Ó GARDE-MANGER, es el responsable de los platos fríos, incluidos las ensaladas, aderezos, patés, hors d'oeuvres (sándwiches, tapas,

entremeses, etc), sopas frías, áspics, charcuterías diversas y del buffet. Garde Manger, es un término francés que significa “preservando la comida”, hoy en día se denomina al chef profesional encargado de cortar los alimentos fríos; antiguamente era una zona de la despensa donde se guardaban las carnes curadas y los quesos. Dependiendo de la magnitud puede disponer de dos o tres cocineros.

COCINA CALIENTE

Es la encargada de transformar por medio del calor los alimentos crudos por ende es el departamento más grande y el que tiene un mayor número de trabajadores, también suele disponer del mayor número de instalaciones fijas. Su situación idónea es el centro de la cocina, situándose el resto de departamentos en las zonas laterales, manteniendo eso sí un contacto directo con casi todos ellos. Tendrá contacto directo con el comedor. La cocina caliente se divide en dos partidas, salsero y entremetier. Aunque si el establecimiento tiene un gran volumen de trabajo, estas pueden subdividirse en otras partidas como por ejemplo, asador, potajera o pescadero.

Entre las instalaciones fijas que vamos a encontrar en esta partida, figuran los extractores de humos, máquinas de aire acondicionado, pilas, fogones, marmitas, sartenes eléctricas, salamandras, hornos de conversión y de vapor que son programados de acuerdo a las características de los alimentos. También hay un pelador y cortador de papas, marmitas, enorme olla para consomé, sartenes eléctricos, etc., para la preparación de los alimentos en esta zona además del, chef responsable de toda la cocina, hay un experto en sopas y otro en salsas, que supervisan de forma continua lo que se realiza en la cocina caliente. Además, esta zona cuenta con campanas de extracción que permite un mejor funcionamiento e higiene del área. El chef encargado de esta área es el Chef de Partie conjuntamente con sus cocineros, ayudantes y stewart.

CÁRNICOS

El área de cárnicos es la encargada de producir cortes específicos que requieren los chefs para la preparación de los platillos así como procesar y almacenar la carne ya seleccionada lista para el consumo. En esta sección es imperante la higiene y sanidad, necesita una limpieza y desinfección muy frecuente, especialmente después del uso de sus elementos, dada la rapidez con la que se corrompen los alimentos manipulados.

El chef de esta área debe tener la capacidad de analizar las características de calidad de las carnes y darles el manejo apropiado. La persona de esta área es el Chef de Partie conjuntamente con sus cocineros, ayudantes y stewart.

PASTELERIA

El término pastelería es el que se utiliza para denominar al tipo de gastronomía que se basa en la preparación, cocción y decoración de platos y piezas dulces o saladas tales como postre, tortas, pasteles, galletas, budines y muchos más. Dentro de ella encontramos un sin fin de áreas específicas de acuerdo al tipo de preparación que se haga, como por ejemplo la bombonería. Los productos de pastelería son los productos alimenticios elaborados básicamente con masa de harina, fermentada o no, rellena o no, cuyos ingredientes principales son harinas, aceites o grasas, sal o azúcar, agua, con o sin levadura, a la que se pueden añadir otros alimentos, complementos o aditivos autorizados para alimentos.

Sin embargo hotelería la panadería, pastelería y repostería, se trabaja en la misma área, puesto que todos los productos a utilizarse se relacionan entre sí hasta producir un producto final, tal es así que la pastelería está relacionada a la elaboración de masas fermentadas dulces y saldas, masas de hojaldre, masas

quebradas, masas batidas livianas y pesadas, masas semilíquidas, la repostería está relacionada a la elaboración y terminación de productos más delicados y uso variado de cremas para relleno y decoración, y finalmente la panadería se refiere a la elaboración de variedad de panes con o sin moldes, como por ejemplo la baguett, pan de panchos, hamburguesa, pan de miga, etc.

El chef encargado de esta área es el Chef de Partie ó Chef Patissier conjuntamente con sus cocineros, ayudantes y stewart. Planea el menú de los postres y prepara tartas, pasteles, repostería y otros postres, de igual manera es el chef responsable de esa área ya que para llegar al grado de Chef Patissier o Pastelero es necesario haber sido panadero, por lo tanto se presume que sea el jefe de repostería, pastelería y panadería.

RESTAURANTE

Viene de la palabra restaurar: que significa lugar donde la gente se alimente para recuperarse o restaurarse al momento de servirse una vianda (comida). Vamos a definirlo en principio como un establecimiento donde se sirven alimentos y bebidas. Los llamados como tal, funcionan generalmente en las horas de almuerzo y cena, mientras que los que se especializan en el servicio del desayuno se les califican como cafeterías.

Entendemos por restaurante aquel establecimiento o comercio en el cual se provee a los clientes con un servicio alimenticio de diverso tipo. Un restaurante (o restaurant como también puede conocerse) es un espacio público ya que cualquier persona puede acceder a él. Sin embargo, no es una entidad de bien público ya que el servicio de alimentación se otorga a los clientes a cambio de un pago y no gratuitamente.

2.8. FORMULACIÓN DE LA HIPÓTESIS

H0: El diseño curricular por competencias no incide en la Formación Laboral de las Prácticas Gastronómicas del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine (CTPPC) de la ciudad de Ambato.

H1: El diseño curricular por competencias incide en la Formación Laboral de las Prácticas Gastronómicas del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine (CTPPC) de la ciudad de Ambato.

2.9 SEÑALAMIENTO DE LAS VARIABLES

- **Variable Independiente:** Diseño Curricular por Competencias

- **Variable Dependiente:** Formación laboral

CAPITULO III

3. METODOLOGIA

3.1. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

Para realizar el trabajo investigativo de acuerdo al caso la investigadora se sustentará en el paradigma Socio Crítico Propositivo con enfoque cuantitativo, porque los resultados de la investigación de campo serán sometidos a análisis numéricos, con el apoyo de la Estadística. Cualitativo porque estos resultados numéricos serán interpretados críticamente con el apoyo del Marco Teórico.

Es una investigación participativa – creativa y constructiva ya que en la misma intervienen a más del investigador todos los actores educativos, los mismos que con sus criterios permiten la construcción de una propuesta curricular alternativa. En primer lugar trato de demostrar la veracidad de una hipótesis planteada y luego, con los resultados obtenidos el análisis de los mismo, el establecimiento de conclusiones y recomendaciones, construir en forma participativa una propuesta.

3.2 MODALIDADES DE LA INVESTIGACIÓN

3.2.1 Bibliográfica Documental

Porque la investigación acudirá a fuentes de información primaria a través de documentos válidos y confiables, así como también a información secundaria obtenida en libros revistas publicaciones internet, otras; tiene el propósito de detectar, ampliar y profundizar diferentes enfoques, teorías, conceptualizaciones y criterios de diversos autores.

3.2.2 De Campo

Esta modalidad de investigación involucra a la investigadora a acudir al lugar donde se producen los hechos para recabar información sobre las variables de estudio con la aplicación de técnicas e instrumentos de investigación.

3.2.3 De Intervención Social o Proyectos factibles

La investigadora luego de realizar el trabajo investigativo, presentará una propuesta alternativa de solución al problema investigado.

3.3 NIVEL O TIPO DE INVESTIGACIÓN

3.3.1 Exploratorio

La investigación exploratoria ha permitido a la investigadora, de todo un contexto, llegar a establecer el problema, considerando la problemática como relevante que ayude al mejor desarrollo de la institución educativa.

3.3.2 Descriptivo

Es descriptivo porque clasifica elementos y estructuras, modelos de comportamiento según ciertos criterios, porque tiene interés de acción social, permite comparar entre dos o más fenómenos situaciones o estructuras.

3.3.3 Asociación de Variables

Porque la investigadora permitirá medir el grado de relación entre las variables con los mismos sujetos de un contexto determinado, permite predicciones estructuradas y análisis de correlación entre las mismas.

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

Cuadro No. 01 Población y Muestra

Población	Frecuencia	Muestra
Docentes	9	9
Estudiantes	200	140
Total	209	149

Elaborado por: Norma Chicaiza

La muestra se calcula aplicando la siguiente fórmula:

FORMULA

La muestra para la investigación se la realizará tomando en cuenta la fórmula

$$n = \frac{z^2 PQN}{z^2 PQ + Ne^2}$$

n= Tamaño de la muestra

Z= Nivel de confiabilidad 95%, $0,95/2= 0,475$. Z= 1,96

P= Probabilidad de ocurrencia 0,5

Q= Probabilidad de no ocurrencia = $1- P= 1- 0,5= 0,5$

N= Población

e = error de muestreo (5%)= 0,05

Muestra para los estudiantes.

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2} = \frac{(1,96)^2 \times (0,5) \times (0,5) \times (180)}{(1,96)^2 \times (0,5) \times (0,5) + 180 \times (0,05)^2} = 140$$

Muestra para los padres de familia.

$$n = \frac{Z^2 P Q N}{Z^2 P Q + N e^2} = \frac{(1,96)^2 \times (0,5) \times (0,5) \times (100)}{(1,96)^2 \times (0,5) \times (0,5) + 100 \times (0,05)^2} = 140$$

Se tomara una muestra de 140 alumnos del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

3.5 MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE LA VARIABLE INDEPENDIENTE

Cuadro No. 2 Variable Independiente: Diseño Curricular por Competencias

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems Básicos	Técnicas e instrumentos
<p>El diseño curricular implica expresar en forma clara y precisa cada uno de los aspectos vinculados a los contenidos y procesos de enseñanza y aprendizaje, con el fin de establecer las normas básicas: especificación, evaluación y mejoramiento de los contenidos y procesos de enseñanza y aprendizaje.</p>	<p>Contenidos</p> <p>Proceso de Enseñanza Aprendizaje</p> <p>Normas</p>	<p>Cognitivos</p> <p>Procedimentales</p> <p>Actitudinales</p> <p>Análisis</p> <p>Interpretación</p> <p>Proposición</p> <p>Disciplinarias</p> <p>Morales</p> <p>Institucionales</p> <p>Gubernamentales</p>	<p>Las Planificaciones que usted desarrolla para las prácticas gastronómicas, que tipos de contenidos más ponen énfasis.</p> <p>En las prácticas gastronómicas en el Colegio Cuissine que tipos de contenidos más se desarrollan.</p> <p>El docente del Colegio Cuissine en la formación de un bachiller de la gastronomía, que tipo de enseñanza enfatiza.</p>	<p>TÉCNICA Encuesta</p> <p>INSTRUMENTO Cuestionario Estructurado</p>

	Evaluación	Autoevaluación Coevaluación Heteroevaluación	<p>Qué tipo de aprendizaje se desarrolla en los estudiantes del Colegio Cuissine?</p> <p>En la formación de los bachilleres del colegio Cuissine, se evidencia las competencias.</p> <p>Con qué periodo se evalúa el plan curricular institucional.</p> <p>Considera usted para formar el perfil del egresado se debe aplicar en la institución un aprendizaje por competencias?</p> <p>¿ Para cumplir con el objetivo de brindar al contexto actual un profesional en gastronomía se debería realizar reajustes en el Curriculum Institucional?.</p>	
--	------------	--	---	--

Elaborado por: Norma Chicaiza

VARIABLE DEPENDIENTE: FORMACIÓN LABORAL EN LAS PRÁCTICAS GASTRONOMICAS

Cuadro No. 3 Variable Dependiente: Formación Laboral en las Prácticas Gastronómicas

Conceptualización	Dimensiones	Indicadores	Ítems Básicos	Técnicas e instrumentos
Proceso de transmisión y adquisición del conjunto de conocimientos, habilidades, procedimientos y estrategias que se necesitan para analizar, comprender y dar solución a los problemas de la práctica social y que están encaminados al "saber", al "saber hacer" y al "como hacerlo", orientado por el sistema de valores adquirido	Conjunto de conocimientos, habilidades, procedimientos y estrategias Solucionar Problemas Experiencias Cotidianas	Conocimientos Manejo de Políticas Normas de Higiene Protocolo Analizar Buscar estrategias Socializar Proponer solución Vivencias	Con que frecuencia motiva a los estudiantes a desarrollar sus habilidades en la cocina buscando cumplir con el perfil del egresado. Se desarrolla en los Estudiantes del Colegio Cuisine, los saberes El Curriculum Institucional actual de la	Entrevistas con una cedula de entrevista a la Rectora del colegio. Encuesta Cuestionario Estructurado a los docentes. Entrevistas con una cedula de entrevista a la

<p>tanto en las clases como en la experiencia cotidiana.</p>		<p>Prácticas Investigación</p>	<p>institución es idóneo para lograr el perfil del egresado que busca el contexto? El curriculum institucional abarca el perfil del egresado del colegio Cuissine y el que demanda la sociedad? Qué tipos de estrategias contempla el Currículo institucional Considera usted que el Curriculum Institucional</p>	<p>Rectora del colegio. Encuesta Cuestionario Estructurado a los docentes Entrevistas con una cedula de entrevista a la Rectora del colegio. Encuesta Cuestionario Estructurado a los docentes Entrevistas con una cedula de entrevista a la Rectora del</p>
--	--	------------------------------------	---	--

			<p>debe ser socializado entre sus actores para el cumplimiento del perfil del egresado que busca la institución?.</p> <p>¿Para cumplir con el objetivo de brindar al contexto actual un profesional en gastronomía se debería realizar reajustes en el Curriculum Institucional?</p>	<p>colegio. Encuesta Cuestionario Estructurado a los docentes.</p> <p>Entrevistas con una cedula de entrevista a la Rectora del colegio. Encuesta Cuestionario Estructurado a los docentes</p>
--	--	--	--	--

Elaborado por: Norma Chicaiza

3.6 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Observación: Dirigida a los estudiantes de octavo año del Colegio Técnico Particular Cuissine de la ciudad de Ambato.

Instrumento: Encuesta elaborada con preguntas cerradas que facilitaran la obtención de la información real, verídica.

Validez: Las autoridades respectivas evaluaron los instrumentos para comprobar su factibilidad en la investigación antes de su aplicación.

3.7 PLAN PARA LA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Cuadro No. 4 Preguntas para el Plan de Recolección de la Información

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
Para qué?	Para alcanzar los objetivos de la investigación
De qué personas u objetos?	Director general, docentes, estudiantes.
Sobre qué aspectos?	Pensum de estudios, Programas de áreas, asignaturas, Evaluaciones, Currículo, Formación laboral
Quién?	La investigadora
Cuándo?	Periodo 2012-2013
Dónde?	Colegio T P Cuissine
Cuántas Veces?	Dos veces
Que técnicas de recolección?	La entrevista, la encuesta
Con qué?	Guía de la entrevista, cuestionario estructurado.
En qué situación?	En la institución

Elaborado por: Norma Chicaiza

3.8 PLAN PARA EL PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN

Los datos recogidos se transforman siguiendo ciertos procedimientos:

- Revisión crítica de la información recogida; es decir limpieza de información defectuosa, contradictoria, incompleta, no pertinente.
- Repetición de la recolección, en ciertos casos individuales para corregir fallas de contestación.
- Tabulación o cuadros según variables de cada hipótesis: cuadros de una sola variable, cuadros con cruce de variables.
- Manejo de información (reajuste de cuadros con casillas vacías o con datos Plan reducidos cuantitativamente que no influyen significativamente en los análisis).
- Estudio estadístico de datos para presentación de resultados.

3.9 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

- Análisis de los resultados estadísticos, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos e hipótesis.
- Interpretación de los resultados con apoyo del marco teórico en el aspecto pertinente, es decir atribuciones del significado científico a los resultados estadísticos manejando las categorías correspondientes del marco teórico.
- Comprobación de hipótesis, para la verificación estadística conviene seguir la asesoría de un especialista. Hay niveles de investigación que no requieren de hipótesis: explicativo y descriptivo. Si se verifica hipótesis en los niveles de asociación entre variables y exploratorio.
- Establecimiento de conclusiones y recomendaciones.

CAPITULO IV

4. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1 ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS (Encuesta a Docentes)

1.- Las Planificaciones que usted desarrolla para las prácticas gastronómicas, que tipos de contenidos más pone énfasis.

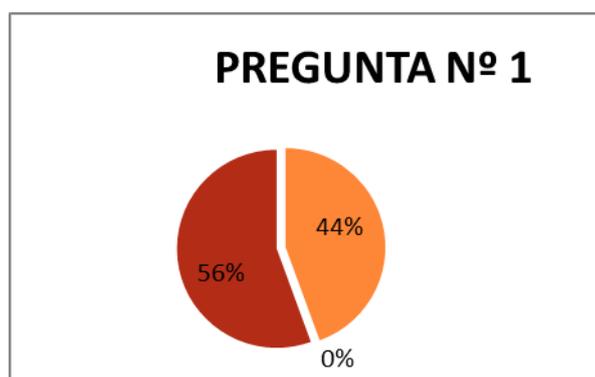
Cuadro No. 5 Pregunta 1 Encuesta Docentes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1.1. Cognitivos	4	44%
1.2. Afectivos		0
1.3. Psicomotriz	5	56%
Total	9	100%

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 5 Pregunta 1 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

De los nueve docentes, manifiestan que en las prácticas gastronómicas 4 docentes desarrollan los conocimientos cognitivos que representan el 44%, mientras que 5 docentes que representan el 56% indican que desarrollan los conocimientos psicomotrices. Ninguno de los docentes desarrolla los conocimientos afectivos.

Se debe considerar en el desarrollo de las competencias lo que manifiesta “Como principio organizador de la formación, la competencia puede apreciarse en el conjunto de actitudes de conocimientos y de habilidades específicas que hacen a una persona capaz de llevar a cabo un trabajo o resolver un problema particular” Ouellet (2000 p. 37).

2.- En las prácticas gastronómicas en el Colegio Cuissine que tipos de contenidos más se desarrollan.

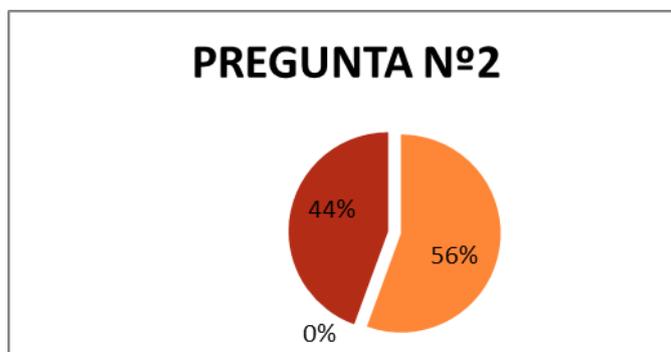
Cuadro No. 6 Pregunta 2 Encuesta Docentes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1.1. Cognitivos	5	56%
1.2. Afectivos	0	0
1.3. Psicomotriz	4	44%
Total		100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 6 Pregunta 2 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

En el colegio Cuissine los docentes ponen en énfasis el desarrollo en los contenidos cognitivos 5 docente que representan el 56%, mientras que 4 docentes que son el 44% ponen énfasis en el desarrollo de los contenidos psicomotrices.

“La educación a lo largo de la vida debe ofrecer los medios para alcanzar un mejor equilibrio entre el trabajo y el aprendizaje, así como para el ejercicio de una ciudadanía comprometida” Delors, (1996, pág. 79).

3.- El docente del Colegio Cuissine en la formación de un práctico en la gastronomía, que tipo de enseñanza enfatiza.

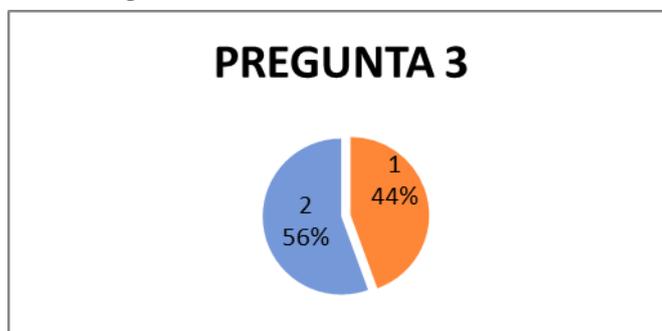
Cuadro No. 7 Pregunta 3 Encuesta Docentes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
3.1. Memorística.	0	0
3.2. Práctica	4	44
3.3. Teórica Práctica	5	56
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 7 Pregunta 3 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

La Enseñanza que se práctica en el Colegio Cuissine de acuerdo a lo que manifiestan los docentes, se pone mayor énfasis en la teoría – práctica indican 5 docentes que representan el 56%; por otro lado lo práctico se enfatiza indican 4 docentes que representan el 44%.

“Actuación idónea que emerge en una tarea concreta, en un contexto con sentido, donde hay conocimiento asimilado con propiedad y el cual actúa para ser aplicado en una situación determinada, de manera suficientemente flexible como para proporcionar soluciones variadas y pertinentes” (Bogoya, 2000. p 1)

4.- Qué tipo de aprendizaje se desarrolla en los estudiantes del Colegio Cuissine?

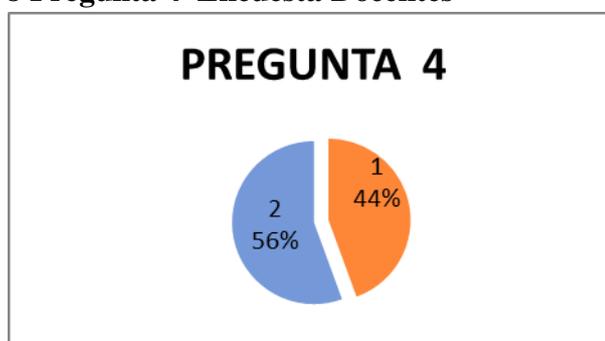
Cuadro No. 8 Pregunta 4 Encuesta Docentes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
4.1. Memorística.	0	0
4.2. Práctica	4	44
4.3. Teórica Práctica	5	56
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 8 Pregunta 4 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

El aprendizaje que se desarrolla en el Colegio Cuissine es teórico – práctico según 5 docentes que son el 56% de la población de estudio; mientras que 4 docentes que son el 44% indican que el aprendizaje es netamente práctico.

La mayoría de docentes encuestados indican qué tipo de aprendizaje se desarrolla en los estudiantes es el práctico pero no es suficiente porque hay que reforzarlo con lo cognitivo provocando vacíos en la adquisición de conocimientos.

5.- En la formación de los Prácticos del Colegio Cuissine, se evidencia las competencias.

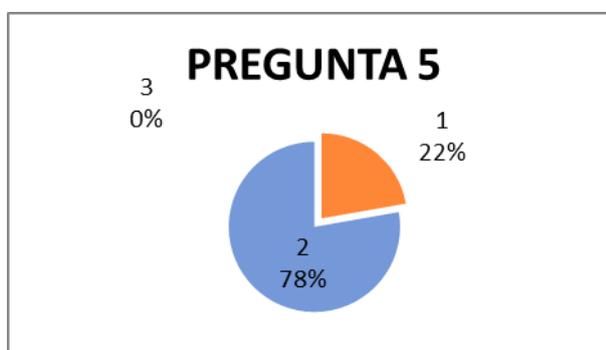
Cuadro No. 9 Pregunta 5 Encuesta Docentes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
5.1. Panadería.		0
5.2. Pastelería		0
5.3 Cocina	2	22
5.4 Chef	7	78
5.5 Restaurante		0
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 9 Pregunta 5 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Las competencias que se evidencia en la formación laboral en el Colegio Cuissine para los docentes se da en el chef dicen 7 docentes que representan el 78%; mientras que 2 docentes que representan el 22% indican que las competencias se evidencia en la formación es en cocina.

La malla curricular por DÍAZ, LULE, PACHECO, ROJAS, SAAD (1.990, pág. 253) “la malla curricular adquiere un carácter dinámico, en el que intervienen seres humanos que le imprimen características particulares. Se valora la influencia de factores externos al ámbito de la escuela, cuya importancia no puede ser excluida para efectos curriculares”.

6.- Con qué periodo se evalúa el plan curricular institucional.

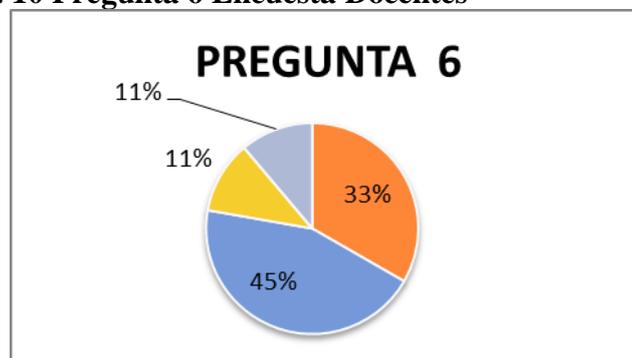
Cuadro No. 10 Pregunta 6 Encuesta Docentes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
6.1. Cada Año escolar	3	33
6.2. Cada año	4	44
6.3. Cada dos años		0
6.4. Cada tres años	1	11
6.5. Nunca.	1	11
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 10 Pregunta 6 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

En el Colegio Cuissine se evalúa el currículo institucional cada año indican 4 docentes que representan el 44%; cada año escolar indican 3 docentes que es el 33% de la población; cada tres años indica 1 docente que es el 11%; mientras que nunca indica 1 docente que es el 11%.

Carlos Lanz Rodríguez (1998, PÁG. 37). "La concepción Curricular del Proyecto Educativo Nacional: (...) el currículo debe construirse tomando en cuenta las necesidades y las realidades existentes en cada localidad, municipio y región, sin obviar el contexto general de allí que debe ser global, flexible, integral, democrático, participativo, transdisciplinario y en permanente revisión “.

7.- ¿Considera usted para formar el perfil del egresado se debe aplicar en la institución un aprendizaje por competencias?.

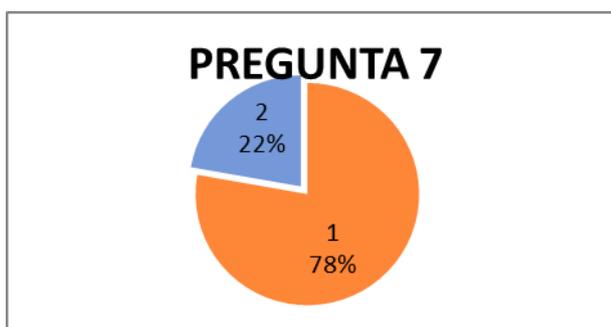
Cuadro No. 11 Pregunta 7 Encuesta Docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	7	78
NO	2	22
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 11 Pregunta 7 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTEPRETACIÓN

De acuerdo a lo investigado, indican 7 docentes que son el 78% su sí se debe aplicar un aprendizaje por competencias; mientras que 2 docentes que es el 22% de la población indican que no se debe aplicar un aprendizaje por competencias.

Según esto, la competencia no se desarrolla con el mero saber, sino con el saber hacer o conocimiento procedimental, que consiste en el dominio de reglas inferidas y construidas a partir de esquemas de procesamiento que permiten actuar inteligentemente en campos o dominios distintos. Por eso las competencias se suelen definir como “conjuntos estabilizados de saberes de conductas tipo, de procedimientos estándar, de tipos de razonamiento, que se pueden poner en práctica sin nuevo aprendizaje” Montmollin (2009, PÁG. 123).

8.- ¿Para cumplir con el objetivo de brindar al contexto actual un profesional en gastronomía se debería realizar reajustes en el Curriculum Institucional?.

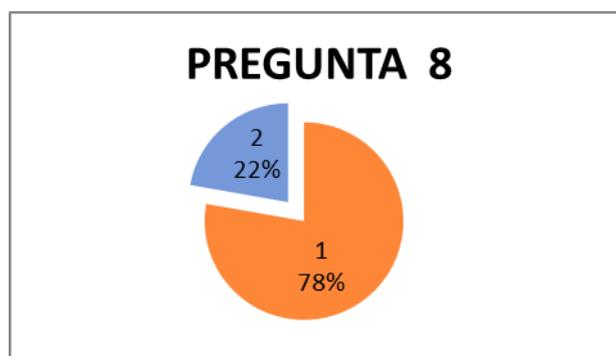
Cuadro No. 12 Pregunta 8 Encuesta Docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	7	78
NO	2	22
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 12 Pregunta 8 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

De acuerdo a los docentes del Colegio Cuissine, indica 7 docentes que representan el 78% que si se debe reajustar al contexto actual el currículo institucional; mientras que 2 docentes que son el 22% de la población indican que no se debe reajustar el currículo.

El diseño curricular por competencias para Tobón, S. Rial, A. Carretero, M. y García, J., (2006, pág. 120) se hace referencia a "Actividad de selección del contenido esencial para vivir en la sociedad y desempeñarse en ella, lo cual implica elegir actitudes, habilidades procedimentales y conocimientos básicos. Y el enfoque por competencias insertado en el diseño teniendo en cuenta los requerimientos del mundo laboral – profesional como también los grandes problemas de la sociedad y de la investigación."

9.- Con qué frecuencia motiva a los estudiantes a desarrollar sus habilidades en la cocina buscando cumplir con el perfil del egresado.

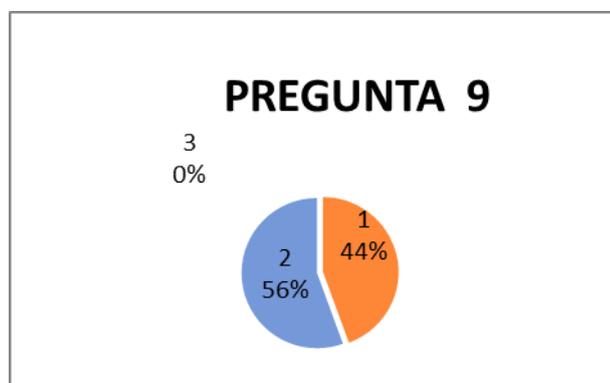
Cuadro No. 13 Pregunta 9 Encuesta Docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	4	44
A VECES	5	56
NUNCA		0
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 13 Pregunta 9 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

Los docentes del Colegio Cuissine, indican 5 docentes que es el 56% de la población que a veces motivan a los estudiantes a desarrollar las habilidades; mientras que 4 docentes que es el 44% de la población indican que siempre motivan a desarrollar las habilidades.

El enfoque curricular según White (1953, pág. 13) “es el desarrollo armonioso de las facultades físicas, mentales y espirituales”. Por otro lado enfoque curricular Prieto (1989, pág. 420) es como “el conjunto orgánico de factores orientados a promover una transformación gradual de todas las facultades del alumno, de modo que pueda conseguir una educación completa”.

10.- Se desarrolla en los Estudiantes del Colegio Cuissine, los saberes.

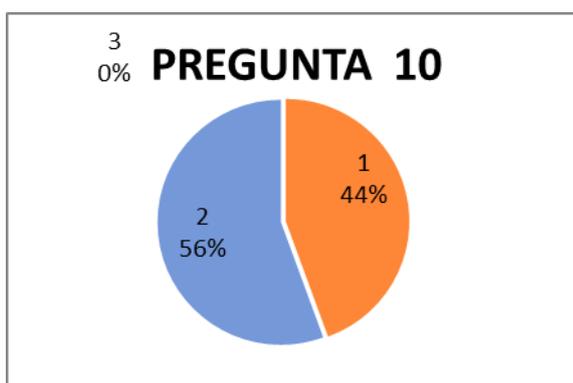
Cuadro No. 14 Pregunta 10 Encuesta Docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	4	44
NO	5	56
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 14 Pregunta 10 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

En el colegio Cuissine según los docentes, 5 que representan el 56% no desarrollan los saberes en los estudiantes; mientras que 4 docentes que representan el 44% indican que si desarrollan los saberes.

Se trata de un saber, porque implica apropiación de conocimientos; pero sobre todo de un saber hacer, porque se requiere el desarrollo de habilidades intelectuales específicas (interpretación, argumentación y acciones propositivas) para aplicar el conocimiento adquirido a situaciones determinadas de la ciencia y la vida, es decir, en un contexto concreto.

11.- El Curriculum Institucional actual de la institución es idóneo para lograr el perfil del egresado que busca el contexto?.

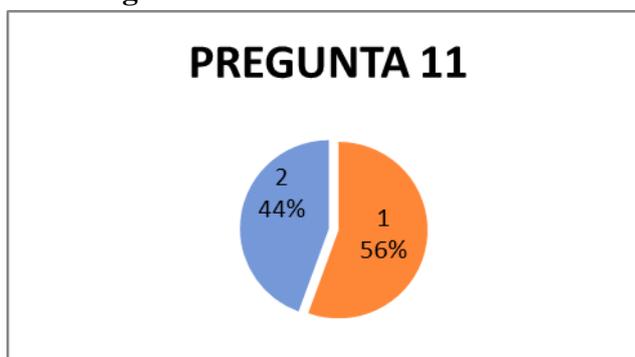
Cuadro No. 15 Pregunta 11 Encuesta Docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	5	56
NO	4	44
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 15 Pregunta 11 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

El Colegio Cuissine de acuerdo a los docentes, indican que el perfil del egresado si desarrollan el perfil de acuerdo el contexto indican 5 docente que es el 56%; mientras que 4 docentes que significa el 44% indican que no desarrollan el perfil del egresado de acuerdo al contexto.

Según Ayes G., (2003, pág. 234) "Es el resultado de una investigación que se concreta en un documento que proyecta, fundamenta, posee enfoques, principios, dirige la ejecución de las actividades académicas, laborales e investigativas, orienta modelos metodológicos, debe permitir la participación de los educandos y se proyecta hacia la extensión comunitaria, controla la formación de cualidades profesionales a alcanzar por los alumnos, de tal manera que les permita interactuar de forma integral con el medio, respondiendo a las exigencias educativas, sociales y productivas".

12.- El Curriculum Institucional abarca el perfil del egresado del Colegio Cuissine y el que demanda la sociedad?.

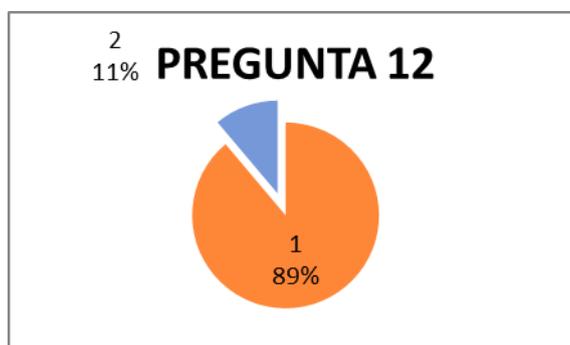
Cuadro No. 16 Pregunta 12 Encuesta Docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	1	11
NO	8	89
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 16 Pregunta 12 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

El currículo institucional del Colegio para los docentes, 9 que es el 89% de la población no abarca la demanda de la sociedad; 1 dice que si el currículo institucional del colegio Cuissine responde a la demanda de la sociedad.

Según Ayes G., (2003, pág. 234) "Es el resultado de una investigación que se concreta en un documento que proyecta, fundamenta, posee enfoques, principios, dirige la ejecución de las actividades académicas, laborales e investigativas, orienta modelos metodológicos, debe permitir la participación de los educandos y se proyecta hacia la extensión comunitaria, controla la formación de cualidades profesionales a alcanzar por los alumnos, de tal manera que les permita interactuar de forma integral con el medio, respondiendo a las exigencias educativas, sociales y productivas".

13.- Qué tipos de estrategias contempla el Currículo Institucional

Cuadro No. 17 Pregunta 13 Encuesta Docentes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
13.1. Tradicionales		0
13.2. Activas	1	11
13.3. Prácticas	8	89
13.4. Ninguna		0
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 17 Pregunta 13 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Las estrategias que contempla el currículo institucional, para 8 docentes que son el 89% son prácticas; mientras que 1 que representa el 11% indican que son activas.

Sumado a esto, Maldonado, M., (2002, pág. 59) percibe el diseño curricular “como un modelo basado en competencias donde el objetivo fundamental es, articular el mundo educativo con el mundo de la vida humana, incluso, el mundo académico con el mundo de la producción. Para lo cual el mismo autor establece tres etapas; el diseño, el desarrollo y la gestión curricular.”.

14.- Considera usted que el Currículum Institucional debe ser socializado entre sus actores para el cumplimiento del perfil del egresado que busca la institución?.

Cuadro No. 18 Pregunta 14 Encuesta Docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	9	100
NO		
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 18 Pregunta 14 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

De acuerdo a los docentes del Colegio Cuissine, los 9 docentes encuestados que representan el 100% indican que el currículo institucional debe ser socializado a todos los actores de la educación del colegio.

Carlos Lanz Rodríguez (1998, PÁG. 37). "La Concepción Curricular del Proyecto Educativo Nacional: (...) el currículo debe construirse tomando en cuenta las necesidades y las realidades existentes en cada localidad, municipio y región, sin obviar el contexto general de allí que debe ser global, flexible, integral, democrático, participativo, transdisciplinario y en permanente revisión “.

15.- ¿ Para cumplir con el objetivo de brindar al contexto actual un profesional en gastronomía se debería realizar reajustes en el Curriculum Institucional?.

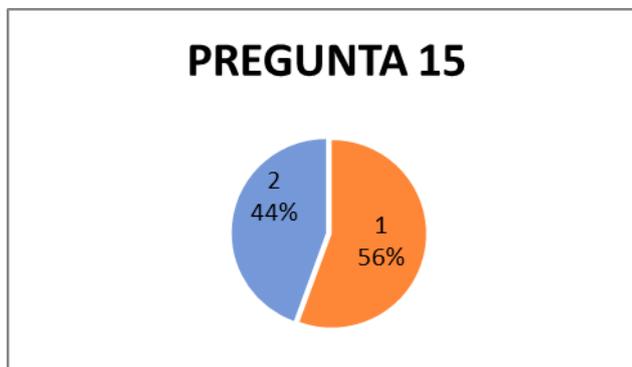
Cuadro No. 19 Pregunta 15 Encuesta Docentes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	5	56
NO	4	44
Total	9	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 19 Pregunta 15 Encuesta Docentes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

Para los docentes, indican 5 que representan el 56% que los objetivos curriculares si se ajustan al contexto profesional de la gastronomía; mientras que 4 que representa el 44% indican que no cumplen los objetivos del currículo con el contexto profesional de la gastronomía.

Conocido también como PEI y como *Proyecto Educativo de Centro (PEC)*, el cual se ha convertido en el motor de los centros escolares; de él se derivan otros proyectos institucionales, como ser el Proyecto Curricular de Centro y el Plan Anual de Centro. Este proyecto es el "ideario" del centro y que responde a las preguntas de: ¿Dónde estamos? Es analizar el contexto institucional. ¿Quiénes somos? Determinar los principios de identidad del centro. ¿Qué queremos? Establecer los objetivos generales a alcanzar. ¿Cómo nos organizaremos para conseguirlo? Distribuir las actividades, etc. ¿Quién lo elabora y lo aprueba? La comunidad educativa y el ámbito directivo.

4.1 ANALISIS E INTERPRETACION DE LOS RESULTADOS (Encuesta a Estudiantes)

1.- Los docentes desarrollan en las prácticas gastronómicas, en que tipos de contenidos más ponen énfasis.

Cuadro No. 20 Pregunta 1 Encuesta Estudiantes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1.1. Conocimientos	35	25
1.2. Valores	15	11
1.3. Prácticos	90	64
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 20 Pregunta 1 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

De los 140 estudiantes encuestados, indican que los docentes en las prácticas gastronómicas desarrollan los conocimientos 35 estudiantes que es el 25% de los encuestados; mientras que 15 que es el 11% indican que desarrollan los valores; mientras que 90 estudiantes que es el 64% de la población indican que en las prácticas gastronómicas desarrollan en lo práctico los contenidos.

Se debe considerar en el desarrollo de las competencias lo que manifiesta “Como principio organizador de la formación, la competencia puede apreciarse en el conjunto de actitudes de conocimientos y de habilidades específicas que hacen a una persona capaz de llevar a cabo un trabajo o resolver un problema particular” Ouellet (2000 p. 37).

2.- En las Prácticas Gastronómicas en el Colegio Cuissine que tipos de contenidos más se desarrollan.

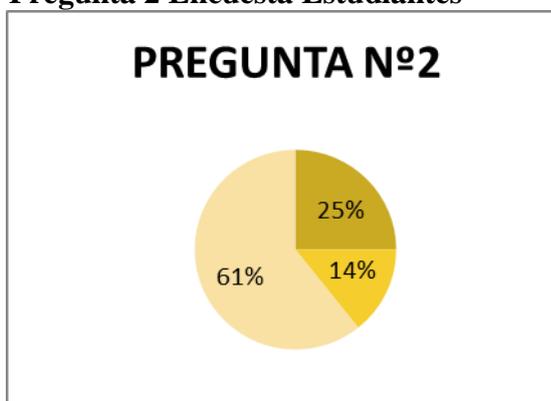
Cuadro No. 21 Pregunta 2 Encuesta Estudiantes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1.1. Conocimientos	35	25
1.2. Valores	20	14
1.3. Prácticos	85	61
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 21 Pregunta 2 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

Los tipos de contenidos que desarrollan los docentes en las prácticas gastronómicas, según los estudiantes se desarrollan los conocimientos indican 35 estudiantes que representa el 25%; mientras que 20 estudiantes que es el 14% manifiestan que desarrollan los valores; mientras que 140 estudiantes que significa el 61% indican que desarrollan los contenidos prácticos en las prácticas gastronómicas.

“La educación a lo largo de la vida debe ofrecer los medios para alcanzar un mejor equilibrio entre el trabajo y el aprendizaje, así como para el ejercicio de una ciudadanía comprometida” Delors, (1996, pág. 79).

3.- El docente del Colegio Cuissine en la formación de un práctico en la gastronomía, que tipo de enseñanza imparte en la clase.

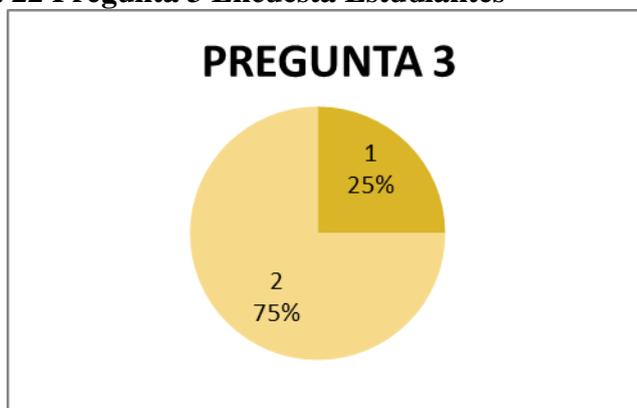
Cuadro No. 22 Pregunta 3 Encuesta Estudiantes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
3.1. Memorística.	0	0
3.2. Práctica	35	25
3.3. Teórica Práctica	105	75
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 22 Pregunta 3 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

De acuerdo a la encuesta aplicada a los estudiantes, a lo que se refiere a que tipo de enseñanza se desarrollan en las clases, indican 105 que son el 75% son Teórica Práctica; 35 estudiantes representando el 25% son prácticos; mientras que ninguno manifiesta que son memorísticos.

“Actuación idónea que emerge en una tarea concreta, en un contexto con sentido, donde hay conocimiento asimilado con propiedad y el cual actúa para ser aplicado en una situación determinada, de manera suficientemente flexible como para proporcionar soluciones variadas y pertinentes” (Bogoya, 2000. p 1)

4.- Qué tipo de aprendizaje desarrollan los docentes del Colegio Cuissine?

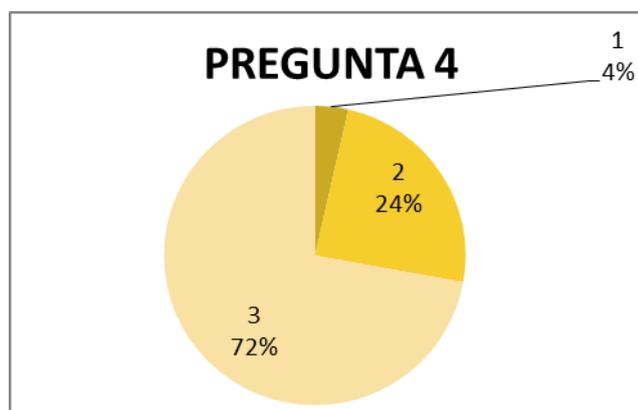
Cuadro No. 23 Pregunta 4 Encuesta Estudiantes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
4.1. Memorística.	5	4
4.2. Práctica	34	24
4.3. Teórica Práctica	101	72
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 23 Pregunta 4 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Los estudiantes del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine con respecto a qué tipo de aprendizaje se desarrolla, indican 101 que son prácticos siendo el 72% del total; 34 estudiantes son el 24% encuestados indican que es práctico; y, 5 estudiantes que son el 4% manifiestan que el aprendizaje es memorístico.

La Unión Europea (2001, pág. 10) define a la formación laboral como "toda actividad de aprendizaje realizada a lo largo de la vida con el objetivo de mejorar los conocimientos, las competencias y las aptitudes con una perspectiva personal, cívica, social o relacionada con el empleo"

5.- En la Formación de los Prácticos en Gastronomía del Colegio Cuissine, en qué áreas se debería direccionar?.

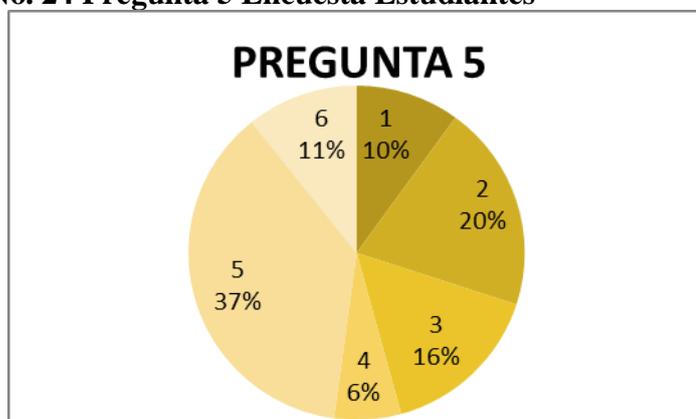
Cuadro No. 24 Pregunta 5 Encuesta Estudiantes

ITEMS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
5.1. Panadería.	14	10
5.2. Cocina caliente	28	20
5.3 Cárnicos	22	16
5.4 Pastelería	9	6
5.5 Cocina Ecuatoriana	52	37
5.6 Repostería	15	11
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 24 Pregunta 5 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Los estudiantes encuestados indican que la formación debe ser desarrollado, en lo que es la cocina ecuatoriana siendo 52 encuestados representan el 37%; 28 encuestados que es el 20% indican que debe ser en cocina caliente; 22 encuestados que es el 16% debe ser en cárnicos; 15 estudiantes encuestados son el 11% debe ser enfocado a la repostería; 14 encuestados que es el 10% en panadería; 9 encuestados que es el 6% en pastelería.

La malla curricular por DÍAZ, LULE, PACHECO, ROJAS, SAAD (1.990, pág. 253) “la malla curricular adquiere un carácter dinámico, en el que intervienen seres humanos que le imprimen características particulares. Se valora la influencia de factores externos al ámbito de la escuela, cuya importancia no puede ser excluida para efectos curriculares”.

6.- ¿Considera usted para formar el perfil del estudiante se debe aplicar en la institución un aprendizaje por competencias?

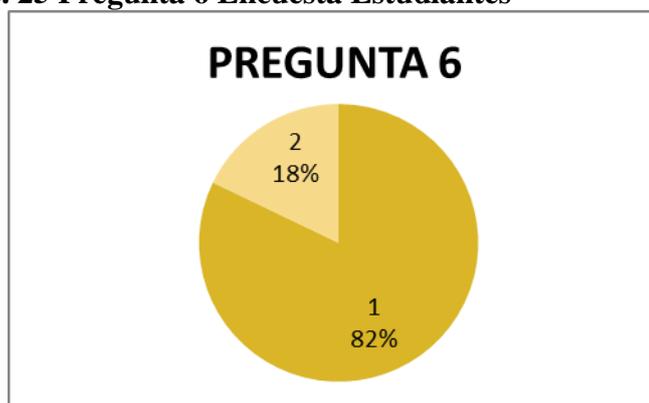
Cuadro No. 25 Pregunta 6 Encuesta Estudiantes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	115	82
NO	25	18
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 25 Pregunta 6 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

De acuerdo a lo manifestado en la encuesta aplicada a los estudiantes del Colegio Cuissine, dicen 115 estudiantes que es el 82% del total que si se debe aplicar el perfil en competencias; mientras que 24 estudiantes que es el 18% dice que no se debe desarrollar con un perfil en competencias.

Carlos Lanz Rodríguez (1998, PÁG. 37). "La concepción Curricular del Proyecto Educativo Nacional: (...) el currículo debe construirse tomando en cuenta las necesidades y las realidades existentes en cada localidad, municipio y región, sin obviar el contexto general de allí que debe ser global, flexible, integral, democrático, participativo, transdisciplinario y en permanente revisión “.

7.- Con qué frecuencia motivan a los estudiantes los docentes a desarrollar sus habilidades en la cocina buscando cumplir con el perfil del egresado.

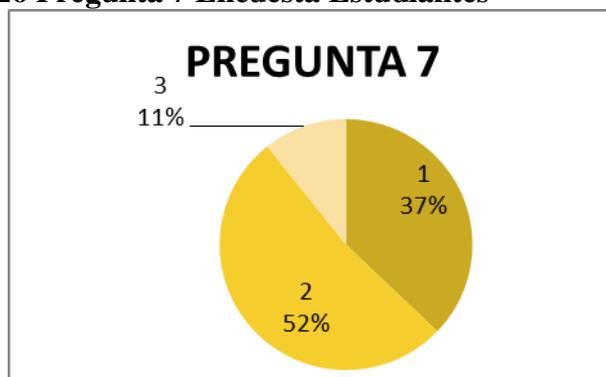
Cuadro No. 26 Pregunta 7 Encuesta Estudiantes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SIEMPRE	52	37
A VECES	73	52
NUNCA	15	11
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 26 Pregunta 7 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Los estudiantes encuestados indican 73 encuestados representando el 52% que a veces los docentes motivan a los estudiantes; 52 estudiantes que representan el 37% indican que siempre los docentes motivan a los estudiantes; 15 estudiantes siendo el 11% indican que nunca motivan a los estudiantes los docentes.

Según esto, la competencia no se desarrolla con el mero saber, sino con el saber hacer o conocimiento procedimental, que consiste en el dominio de reglas inferidas y construidas a partir de esquemas de procesamiento que permiten actuar inteligentemente en campos o dominios distintos. Por eso las competencias se suelen definir como “conjuntos estabilizados de saberes de conductas tipo, de procedimientos estándar, de tipos de razonamiento, que se pueden poner en práctica sin nuevo aprendizaje” Montmollin (2009, PÁG. 123).

8.- Se desarrolla en los Estudiantes del Colegio Cuissine, los saberes.

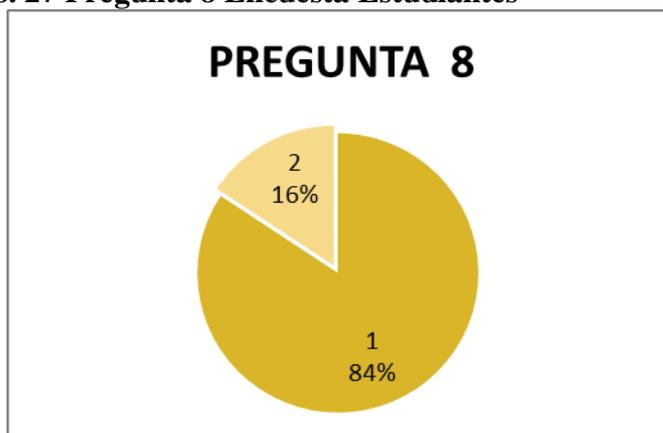
Cuadro No. 27 Pregunta 8 Encuesta Estudiantes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	22	16
NO	118	84
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 27 Pregunta 8 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

De acuerdo a la encuesta aplicada, los saberes en los estudiantes dicen que no desarrollan los saberes los docentes 118 encuestados representados el 84%; mientras que 22 estudiantes que son el 16% indican que si desarrollan los saberes.

El diseño curricular por competencias para Tobón, S. Rial, A. Carretero, M. y García, J., (2006, pág. 120) se hace referencia a "Actividad de selección del contenido esencial para vivir en la sociedad y desempeñarse en ella, lo cual implica elegir actitudes, habilidades procedimentales y conocimientos básicos. Y el enfoque por competencias insertado en el diseño teniendo en cuenta los requerimientos del mundo laboral – profesional como también los grandes problemas de la sociedad y de la investigación."

9.- El Curriculum Institucional actual de la institución es idóneo para lograr el perfil del egresado que busca el contexto?.

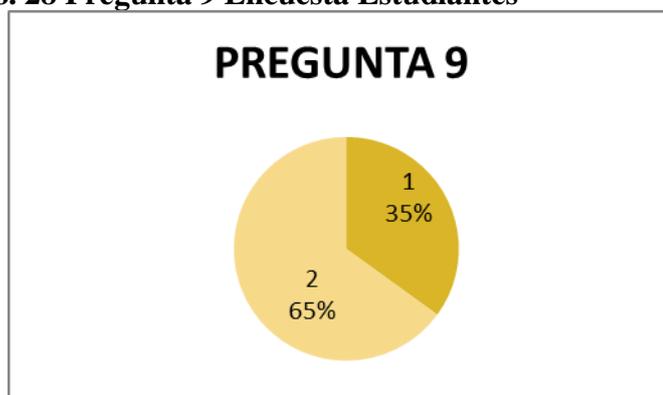
Cuadro No. 28 Pregunta 9 Encuesta Estudiantes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	49	35
NO	91	65
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 28 Pregunta 9 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

Los resultados obtenidos, el currículo institucional no es idóneo según 91 estudiantes que representa el 65%; por otro lado 49 estudiantes que conforman el 35% indican que si es idóneo el Currículo del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

El enfoque curricular según White (1953, pág. 13) “es el desarrollo armonioso de las facultades físicas, mentales y espirituales”. Por otro lado enfoque curricular Prieto (1989, pág. 420) es como “el conjunto orgánico de factores orientados a

promover una transformación gradual de todas las facultades del alumno, de modo que pueda conseguir una educación completa”.

10.- El curriculum institucional abarca el perfil del egresado del Colegio Cuissine y el que demanda la sociedad?

Cuadro No. 29 Pregunta 10 Encuesta Estudiantes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	35	35
NO	105	75
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 29 Pregunta 10 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANALISIS E INTERPRETACIÓN

El perfil de los egresados del colegio Cuissine, según los estudiantes en un 75% que son 105 dicen que no es lo que la sociedad demanda; 35 estudiantes encuestados representados el 35% explican que si el perfil de egresados responde a la demanda de la sociedad.

Se trata de un saber, porque implica apropiación de conocimientos; pero sobre todo de un saber hacer, porque se requiere el desarrollo de habilidades intelectuales específicas (interpretación, argumentación y acciones propositivas)

para aplicar el conocimiento adquirido a situaciones determinadas de la ciencia y la vida, es decir, en un contexto concreto.

11.- Considera usted que el Currículum Institucional debe ser socializado entre sus actores para el cumplimiento del perfil del egresado que busca la institución?.

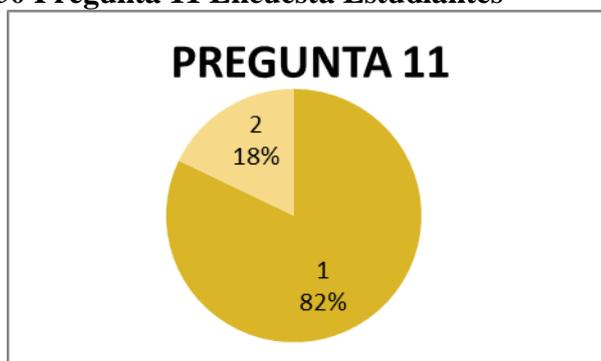
Cuadro No. 30 Pregunta 11 Encuesta Estudiantes

RESPUESTA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	115	82
NO	25	18
Total	140	100

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

GRAFICO No. 30 Pregunta 11 Encuesta Estudiantes



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Los resultados obtenidos, el currículum institucional debe ser socializado entre sus actores dicen que si 115 encuestados siendo el 82%; 25 encuestados siendo el 18% expresan que no debe ser socializado el currículum institucional.

Según Ayes G., (2003, pág. 234) "Es el resultado de una investigación que se concreta en un documento que proyecta, fundamenta, posee enfoques, principios, dirige la ejecución de las actividades académicas, laborales e investigativas, orienta modelos metodológicos, debe permitir la participación de los educandos y se proyecta hacia la extensión comunitaria, controla la formación

de cualidades profesionales a alcanzar por los alumnos, de tal manera que les permita interactuar de forma integral con el medio, respondiendo a las exigencias educativas, sociales y productivas".

ENTREVISTA AL RECTOR:

De la entrevista aplicada al Rector del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, se va a proceder a mencionar lo más relevante:

La malla curricular de la institución, es una malla creada acorde a la necesidad actual del mercado, donde se requiere a gente de capacitación práctica y fomentar al adelanto científico con la malla de complemento. Pero se debe adaptar a un diseño por competencias, que permita ser una fusión de la teórica - práctica. El un perfil alto para poderse desempeñar en la vida real dirigiendo, haciendo y administrando negocios de alimentos. Desde luego que está acorde a las necesidades de tecnificación, adiestramiento y requerimiento del mercado actual.

Competencias entre alumnos, pasantías locales e internacionales, shows gastronómicos. La enseñanza práctica fomentada a lo científico. Se dispone de un diseño curricular el Colegio Cuissine que usted dirige, manifiesta que sí, para de esta manera fomentar los mejores estudiantes.

4.2 VERIFICACIÓN DE LA HIPÓTESIS

4.2.1 Planteamiento de la Hipótesis

a. Modelo Lógico

Hipótesis Nula Ho.-El diseño curricular por competencias NO incide en la Formación Laboral de las Prácticas Gastronómicas del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine (CTPPC) de la ciudad de Ambato año lectivo 2012-2013

Hipótesis Alternativa Hi.- El diseño curricular por competencias SI incide en la formación laboral de las prácticas gastronómicas del Colegio Técnico Popular Cuissine (CTPPC) de la ciudad de Ambato año lectivo 2012-2013.

b. Modelo Matemático

Ho: 0=E

Hi: 0≠E

c. Modelo Estadístico

Para la verificación de la hipótesis, se expresará un cuadro de contingencia de tres filas por tres columnas; con el cual se determinará las frecuencias esperadas, mediante la siguiente fórmula:

$$x^2 = \frac{\sum (O - E)^2}{\sum}$$

x^2 = Chi o Ji cuadrado

\sum = Sumatoria

O = Frecuencias observadas

E Frecuencias esperadas

4.2.2 Selección del Nivel de Significación

Para la verificación de la hipótesis se utilizará el nivel de $\alpha=0.1$

4.2.3 Descripción de la Población

Se ha tomado como referencia para la investigación de campo la totalidad de la población de los estudiantes del Octavo, Noveno y Décimo años de Educación básica del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

Cuadro No. 31 Descripción de la Población

POBLACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Rector	1	1%
Docentes	9	6%
Estudiantes	140	93%
TOTAL	150	100%

Elaborado por: Norma Chicaiza

4.2.4 Especificación de las regiones de aceptación y rechazo

Para decidir sobre estas regiones primeramente determinamos los grados de libertad conociendo que el cuadro está formado por 2 filas y 2 columnas

$$gl = (f - 1)(c - 1)$$

$$gl = (2-1) (2-1)$$

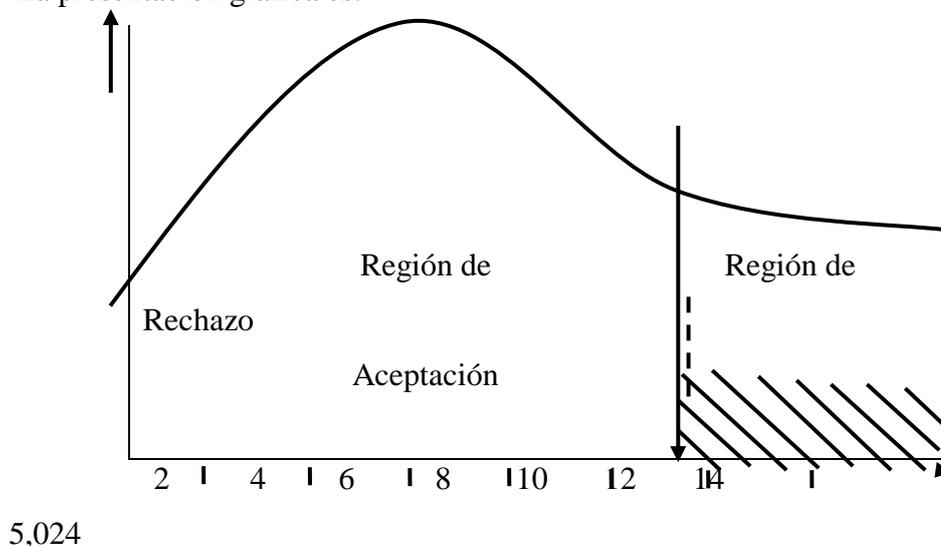
$$gl = (1) (1)$$

$$gl = 1$$

Entonces con 1 grados de libertad y un nivel de significación 0.1 tenemos en la tabla de χ^2 tabular el valor de 5,024 por consiguiente se acepta la hipótesis nula para todo valor de χ^2 cuadrado que se encuentre menores o igual al valor de 10,6446 y se rechaza la hipótesis nula cuando los valores de χ^2 calculada sean mayores a 5,024

GRAFICO No. 31 Chi Cuadrado

La presentación gráfica es:



Fuente: Encuesta dirigida a docentes y estudiantes

Elaborado por: Norma Chicaiza

4.2.5 Recolección de datos

Pregunta 8 (docentes)

Para cumplir con el objetivo de brindar al contexto actual profesional en gastronomía se debería realizar ajustes en el Currículo institucional?.

TABLA 1 Pregunta 8 (docentes)

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
VALIDOS	SI	7	78	78	78
	NO	2	22	22	100
	TOTAL	9	100		

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

Pregunta 12 (docentes)

¿El Currículo institucional abarca el perfil del egresado del Colegio Cuissine y el qué demanda la sociedad?

TABLA 2 Pregunta 12 (docentes)

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
VALIDOS	SI	1	11	11	11
	NO	8	89	89	100
	TOTAL	9	100		

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

Pregunta 6 (estudiantes)

¿Considera usted para formar el perfil del estudiante se debe aplicar en la Institución un aprendizaje por competencias?

TABLA 3 Pregunta 6 (estudiantes)

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
VALIDOS	SI	115	82	82	82
	NO	25	18	18	100
	TOTAL	140	100		

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

Pregunta 8 (estudiantes)

¿Se desarrolla en los estudiantes del colegio Cuissine, los saberes?

TABLA 4 Pregunta 8 (estudiantes)

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje valido	Porcentaje acumulado
VALIDOS	SI	22	16	16	16
	NO	118	84	84	100
	TOTAL	140	100		

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

4.2.6 Frecuencias Observadas

TABLA 5 Frecuencias Observadas

POBLACION	VARIABLES		
	SI	NO	TOTAL
Pregunta 8 (docentes)	7	2	9
Pregunta 12 (docentes)	1	8	9
Pregunta 6 (estudiantes)	115	25	140
Pregunta 8 (estudiantes)	22	118	140
TOTAL	145	153	298

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Norma Chicaiza

TABLA 6 Frecuencias Esperadas

FRECUENCIAS ESPERADAS	
(145*9)/298	4,4
(153*9)/298	4,6
(145*140)/298	68,1
(153*140)/298	71,9

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Norma Chicaiza

TABLA 7 Análisis de Frecuencias Observadas

PREGUNTAS	SI	NO	SUB TOTAL
Pregunta 1 (docentes)	4,4	4,6	9,0
Pregunta 8 (docentes)	4,4	4,6	9,0
Pregunta 12 (docentes)	68,1	71,9	140,0
Pregunta 6 (estudiantes)	68,1	71,9	140,0
Pregunta 8 (estudiantes)	145,0	153,0	298,0

Fuente: Encuestas

Elaborado por: Norma Chicaiza

4.2.2 Cálculo del X² Cuadrado

$$x^2 = \frac{\sum (O - E)^2}{\sum}$$

TABLA 8 Cálculo del X² Cuadrado

O	E	O-E	(O-E) ²	(O-E) ²
				E
7	4,4	2,6	6,9	1,6
2	4,6	-2,6	6,9	1,5
1	4,4	-3,4	11,4	2,6
8	4,6	3,4	11,4	2,5
115	68,1	46,9	2197,7	32,3
25	71,9	-46,9	2197,7	30,6
22	68,1	-46,1	2127,1	31,2
118	71,9	46,1	2127,1	29,6
298	298,0			X² 131,8

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Norma Chicaiza

4.2.7 Decisión Final

Para 1 grados de libertad a un nivel de significación 0.1 se obtiene en la tabla tabular el valor 5,024 y como el valor del Ji cuadrado calculada es 131,084, se encuentra fuera de la región de aceptación, entonces se rechaza la hipótesis nula por lo que se acepta la hipótesis alterna que dice: “El diseño curricular por competencias SI incide en la Formación Laboral de las Prácticas Gastronómicas del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine (CTPPC) de la ciudad de Ambato año lectivo 2012-2013.”.

CAPITULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 CONCLUSIONES

- El diseño y planificación curricular del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, es importante tener una reforma, en donde se desarrollen tanto contenidos, como enseñanza – aprendizaje en conocimientos, valores y procedimientos, para tener una formación en competencias.
- Gran parte de Docentes responsables del proceso de enseñanza aprendizaje dan a conocer los objetivos, destrezas y competencias que van a desarrollar a los estudiantes en su asistencia al periodo escolar, pero un pequeño porcentaje no responde o dan prioridad al desarrollo solamente de contenidos y la memorización, característicos de la planificación tradicional, no por competencias.
- Existe casi la mitad de maestros y maestras que hacen uso del diseño curricular por competencias, pero queda aún la otra mitad que siguen haciendo uso de otras formas de diseño que no está en concordancia con el diseño curricular por competencias.

- Tanto docentes como estudiantes indican que el aprendizaje – enseñanza se basa en la práctica, sin sustentarse en la teoría, por lo que se desconoce los fundamentos teóricos.
- Se debe desarrollar las un diseño curricular por competencias, con especial énfasis en las Mallas Curriculares en el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

5.2 RECOMENDACIONES:

- Los docentes deben planificar sus clases en su totalidad, utilizando la agenda pedagógica por unidades de trabajo, previo a una masiva capacitación y refuerzo.
- Todos los maestros deben cumplir por lo menos con el 90 % de lo planificado al inicio del año escolar, desarrollando la programación y agendas pedagógicas
- Se debe capacitar a todos los docentes, en diseño y aplicación de las nuevas mallas curriculares para el proceso enseñanza y aprendizaje, basados en el desarrollo de competencias laborales, para tener una aplicación en su totalidad.
- Para el desarrollo de las Mallas Curriculares del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, se debe considerar sus componentes, la identificación, las competencias a desarrollar, los contenidos y las estrategias de evaluación
- Aplicar las nuevas mallas curriculares por competencias para la Formación Laboral en las Prácticas Gastronómicas del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

CAPITULO VI

6. PROPUESTA

6.1. DATOS INFORMATIVOS

- **Título:**

REDISEÑO DE LA MALLA CURRICULAR PARA LA FORMACIÓN LABORAL DE LOS PRÁCTICOS EN GASTRONOMÍA DEL COLEGIO TÉCNICO POPULAR PARTICULAR CUISSINE (CTPPC) DE LA CIUDAD DE AMBATO.

- **Institución Ejecutora:**

La presenta propuesta será ejecutada en el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

- **Beneficiarios:**

Autoridades, docentes y estudiantes del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

- **Ubicación:**

La propuesta será ejecutada en el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, ubicada en las calles Río Coca y Víctor Hugo.

- **Tiempo estimado para la ejecución:**

El tiempo de duración será un año lectivo del 2012-2013.

- **Equipo técnico responsable:**

El responsable del desarrollo de la propuesta es la Ing. Norma Chicaiza Pila autora del presente trabajo de investigación.

- **Costo:**

La presente propuesta tiene un costo de 2.500,00 Usd. Que serán financiadas por la institución ejecutora.

6.2. ANTECEDENTES DE LA PROPUESTA

Las ventajas de utilizar la formación basada en competencias ha motivado la creciente incorporación de este modelo en los currículos educativos en la Región Latinoamericana y del Caribe, en particular en aquellas carreras que enfatizan lo procedimental. La utilización de este enfoque permite expresar mejor las capacidades que tienen los egresados al momento de completar sus estudios, lo cual facilita el proceso de transición que ocurre entre el término de los estudios y la incorporación al ejercicio laboral. En parte, la inserción laboral al término de una carrera se hace más expedita, porque tanto los empleadores como los propios egresados tienen mayor información respecto a lo que estos últimos son capaces de hacer o en lo que se pueden desempeñar con calidad y eficiencia, siendo la institución formadora garante de aquello.

Asimismo, la formación por competencias permite incrementar la producción temprana del estudiante, dado que al conocer las capacidades de egreso, estas se pueden perfeccionar y complementar con la práctica laboral, hasta alcanzar estándares de las competencias exigidas a un profesional con experiencia.

La formación basada en competencias implica también grandes desafíos para las instituciones educativas técnicas. En primer lugar, porque obliga a realizar un análisis proyectivo de la demanda del sector productivo de bienes y servicios en las áreas en las cuales se desempeñará el futuro profesional al momento de su egreso, para lo cual la participación de empleadores y comunidad educativa es fundamental.

La propuesta que se hará en este trabajo de investigación, consiste en proporcionar al Colegio Técnico Popular Particular Cuissine un Rediseño de la Malla Curricular por Competencias, con el propósito de que se comience a trabajar bajo este enfoque, para que las prácticas gastronómicas se lo hagan de una manera eficiente en el desarrollo de los educandos.

6.3. JUSTIFICACIÓN

La presente propuesta es importante, debido a las demandas de la sociedad del conocimiento que implican una utilización temprana de los nuevos saberes en pro de una calidad de vida mejor y más equitativa para todos, compromete a las a la sociedad a crear más sus carreras con el sector productivo y a organizar los aprendizajes, de modo que resulten relevantes para la incorporación eficiente de los estudiantes al campo laboral sobre todo en el área gastronómica, como lo demanda las nuevas políticas gubernamentales a través de los diferentes instrumentos para el efecto, como son: Reforma a la matriz productiva del país, Reforma curricular, Plan Decenal y Plan nacional del Buen Vivir.

Es innovadora, pues la formación basada en competencias se está posicionando como el centro de las reformas y de los cambios en el Rediseño de la Malla Curricular, las estrategias didácticas y los mecanismos de evaluación en la medida que enfatiza en aspectos tales como los procesos de aprendizaje autónomo, el reconocimiento de los aprendizajes previos, la integración entre teoría y práctica, el énfasis en el desempeño real ante situaciones y problemas de la vida cotidiana.

Tendrá impacto en la sociedad, pues el entorno profesional, la articulación del saber ser con el saber conocer, el saber hacer y el saber convivir, y el establecimiento de procesos de gestión de calidad que aseguren el logro de los aprendizajes esperados en los estudiantes a partir de la autoformación y la capacitación de los docentes y de los administradores en el ámbito de la educación popular.

Los beneficiarios serán los estudiantes pues es necesario que se cambien la concepción, metodología, técnicas de abordaje y orientación pedagógica, lo cual facilitará el trabajo educativo desde este marco de referencia. Permitiendo establecer criterios y referentes para diseñar y gestionar los procesos curriculares y de evaluación de los aprendizajes desde el marco de las competencias que contribuyan al desarrollo integral de los prácticos en gastronomía.

6.4. OBJETIVOS

6.4.1 Objetivo General

Elaborar el Rediseño de la Malla Curricular por Competencias para mejorar la Formación Laboral de los Prácticos en Gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de la ciudad de Ambato.

6.4.2. Objetivos Específicos

- Sensibilizar a la comunidad educativa la importancia que tiene la creación del Rediseño de la Malla Curricular y mejorar la Formación Laboral de los Prácticos en Gastronomía.
- Capacitar sobre el manejo del Rediseño de la Malla Curricular y mejorar la Formación Laboral de los Prácticos en Gastronomía.
- Evaluar el impacto que tendrá el Rediseño de la Malla Curricular en la Formación Laboral de los Prácticos de Gastronomía.

6.5. ANÁLISIS DE FACTIBILIDAD

6.5.1. Factibilidad Operacional

El Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, consecuentes de la necesidad de ir a la par con los requerimiento de la sociedad, ha brindado las facilidades para la revisión de la documentación referente al Rediseño de la Malla Curricular existente, que dio sustento a la propuesta, de igual forma permitió el acceso de información de los egresados quienes son la razón de esta propuesta, y la aplicación de la misma en la carrera de Gastronomía.

Además contamos con la valiosa contribución de los distintos departamentos internos de la Institución Educativa como Dirección y Coordinación académica, quienes aportaron su contingente en las distintas instancias de la elaboración del “Rediseño de la Malla Curricular del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine para potenciar la Formación Laboral de los prácticos en gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

6.5.2. Factibilidad Técnica

El estudio de Factibilidad Técnica para la utilización del Rediseño de la Malla Curricular permitirá potenciar la Formación Laboral de los prácticos en gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, tiene como prioridad valorar el talento humano necesarios para la puesta en marcha de la presente propuesta.

La infraestructura con la que cuenta actualmente Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, responde tanto a los procesos educativos de enseñanza y aprendizaje (investigación, vinculación, diseño y desarrollo de contenidos y otros recursos) y de esta forma responder a las necesidades y demandas educativas y laborales que exige la sociedad ecuatoriana.

Cabe mencionar que la capacitación sobre el manejo del Rediseño de la Malla Curricular del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine a todos los involucrados, Autoridades, Docentes y Dicentes estará bajo la dirección de la Ing. Norma Chicaiza.

6.5.3. Factibilidad Financiera

Los valores indicados a continuación para aplicación del Rediseño de la Malla Curricular por Competencias para mejorar la Formación Laboral están acorde a la actualidad en donde se va a llevar a cabo capacitaciones sobre el manejo del mismo a los docentes y sobre todo a los técnicos-prácticos en gastronomía, en beneficio de los estudiantes y futuros profesionales, se realizó un estudio de factibilidad técnica, respecto a requerimientos; necesarios para la implementación de esta propuesta.

En esta sección se clasifica los diferentes costos de inversión en función de posibilitar la propuesta mencionada anteriormente.

Tabla 19: Cuadro Analítico de gastos para la Implementación del Rediseño de la Malla Curricular

DETALLE DEL GASTO	CANT.	COSTO	VALOR TOTAL	POSEE ACT.	
				SI	NO
HARDWARE					
MINI Laptop TOSHIBA NB305-SP2001	1	\$1200,00	\$1200,00	✓	
Proyector de datos	1	\$ 600,00	\$ 700,00	✓	
TALENTO HUMANO					
Gastos por Asesorías	1	\$ 1000,00	\$ 1000,00		✓
Gastos por Capacitaciones a Docentes y Estudiantes		\$ 200,00	\$ 600,00		✓
GASTOS FIJOS					
Materiales de Oficina y Capacitación	1	\$ 500,00	\$ 500,00		✓
TOTAL ESTIMADO DE COSTOS.... \$ 3.500,00					

Elaborado por: Norma Chicaiza.

Del detalle de gastos mencionados anteriormente el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, deberá invertir la cantidad de **\$ 3.500,0** para la implementación y aplicación de la nueva Malla Curricular.

En conclusión se dispone con todos los recursos necesarios para la realización óptima del proyecto, por lo que se puede afirmar que el proyecto es factible desde el punto de vista económico.

El Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, tiene como objetivos académicos:

- La renovación de la planificación, conducción o facilitación y evaluación del aprendizaje, asignando nuevos roles al docente y a los estudiantes.
- Plantear un currículo educativo socialmente responsable que oriente a la formación laboral basada en competencias, requeridas para el desempeño de una función en un puesto de trabajo.
- Proveer una formación básica sólida que le permita al estudiante, participar de manera autónoma, responsable y eficaz en la vida social y cultural, gracias al equilibrio entre el desarrollo de competencias genéricas básicas y las específicamente profesionales.
- Reforzar la capacidad de juicio ético y la búsqueda de una conciliación entre desarrollo y equidad, que se evidencie en el ejercicio cotidiano de la ciudadanía.

Estos objetivos, sin duda se podrán lograr al trabajar con un Rediseño de la Malla Curricular para las prácticas Gastronómicas. Esto lo conocen las autoridades, quienes se han mostrado muy interesados en aplicar modelos educativos basados en competencias en el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine y seguir así la tendencia imperante en los últimos tiempos en la educación popular la cual se ha visto relegada por los estamentos gubernamentales. Por tanto, considero que la propuesta planteada será totalmente apoyada en el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

6.7. MODELO OPERATIVO - PLAN DE ACCIÓN

Tabla No. 20: Modelo Operativo

FASES	METAS	ACTIVIDADES	RECURSOS	RESPONSABLES	TIEMPO
Socialización	Socializar a las Autoridades y Docentes sobre la importancia de la aplicación del Rediseño de la Malla Curricular en el Colegio Popular Particular Cuissine.	Socialización de instructores en equipos de trabajo para la integración de la temática.	Humanas Materiales Institucionales	Autoridades y la Investigadores	El 01 al 09 diciembre del 2013.
Planificación	Planificar con el docente sobre La correcta aplicación del Rediseño de la Malla Curricular en el Colegio Popular Particular Cuissine.	Entrega, análisis y sustentación del material de los Cursos de Capacitación.	Humanas Materiales Institucionales	Investigadora y especialistas	Del 12 al 23 de enero del 2013.
Ejecución	Aplicar en las aulas de clase los conocimientos adquiridos en el Curso de aplicación del Rediseño de la Malla Curricular en el Colegio Popular Particular Cuissine.	En la capacitación de modalidad presencial con el Diseño Curricular por Competencias	Humanas Materiales Institucionales	Investigadora docentes y de la Carrera de Psicología Educativa	Permanente.
Evaluación	Determinar el grado de interés y participación en la aplicación del Rediseño de la Malla Curricular en el Colegio Popular Particular Cuissine.	Observación y diálogo permanente con autoridades, instructores y estudiantes.	Humanas Materiales Institucionales	Autoridades de la Carrera de Comisión Académica.	Permanente.

Elaborado por: Norma Chicaiza

6.8. ADMINISTRACIÓN DE LA PROPUESTA

La propuesta descrita necesariamente será administrada desde sus Autoridades, Docentes, Personal de Apoyo distribuidos de la siguiente manera.

Tabla 21: Administración de la Propuesta

ACCIÓN	RESPONSABLE
Sensibilización	Autoridades del Colegio Popular Particular Cuissine. Coordinador del Área Académica
	Equipo Evaluador
Período de Capacitación	Ing. Norma Chicaiza
Rediseño de la Malla Curricular para la Formación Laboral de los prácticos en gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine (CTPPC) de la ciudad de Ambato.	Ingeniera Norma Chicaiza Docentes del Colegio Popular Particular Cuissine.
Evaluación	Autoridades del Colegio Popular Particular Cuissine. Autoridades y Comisión de Área Académica.

Elaborado por: Norma Chicaiza

6.9. PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA



UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO

DIRECCIÓN DE POSGRADO

MAESTRÍA EN DISEÑO CURRICULAR Y
EVALUACIÓN EDUCATIVA



TEMA:

“REDISEÑO DE LA MALLA CURRICULAR PARA LA FORMACION LABORAL DE LOS PRÁCTICOS EN GASTRONOMÍA DEL COLEGIO TÉCNICO POPULAR PARTICULAR CUISSINE (CTPPC) DE LA CIUDAD DE AMBATO”

Autora: Ing. Norma del Carmen Chicaiza Pila

Ambato – Ecuador

2014

1. DATOS INFORMATIVOS:

TÍTULO DEL PROYECTO:

REDISEÑO DE LA MALLA CURRICULAR PARA LA FORMACION LABORAL DE LOS PRACTICOS EN GASTRONOMIA DEL COLEGIO TECNICO POPULAR PARTICULAR CUISSINE (CTPPC) DE LA CIUDAD DE AMBATO.

UNIDAD ACADÉMICA RESPONSABLE:

Comisión Técnica Pedagógica del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.

TITULO OFERTADO:

Título de Práctico en Gastronomía

Certificado de haber aprobado el Ciclo Básico

MODALIDADES DE ESTUDIOS:

Presencial y Semipresencial

DURACION DE ESTUDIOS:

3 Años académicos

200 horas de prácticas

BENEFICIARIOS:

Indeterminados

NÚMERO DE PROMOCIONES:

Indefinido

JORNADAS:

Matutino y Vespertino

2. ANTECEDENTES

En el Ecuador la gastronomía tomo auge en el año 2000 en dos Universidades capitalinas, según la Asociación de Chefs del Ecuador aún no se ha cubierto todo el país con esta profesión, porque la ciudadanía aun no mira realmente como una carrera, entendiendo que para ser un gastrónomo no solamente hay que saber cocinar, sino que la práctica debe estar en coordinación con la ciencia buscando la seguridad alimenticias.

La industria de la gastronomía ecuatoriana tiene la necesidad de contar con profesionales altamente calificados para un mercado competitivo y globalizado, que sea capaz de utilizar técnicas con tecnología de punta. En nuestro Ecuador se debe transmitir la impactante manera de desarrollar una verdadera industria de alimentos y bebidas a la par de otros países de Europa y EE.UU. Puesto que nuestro país es eminentemente turístico, razón más que suficiente para inculcar verdaderos valores de conservación de los alimentos y bebidas así como una verdadera cultura gastronómica para lograr objetivos mancomunados; sólo así, seremos grandes en un mundo globalizado siempre y cuando tengamos dedicación y entrega.

En la provincia de Tungurahua no existen colegios populares con esta carrera, puesto que la educación no es fin, sino un medio valioso al servicio de la comunidad. Siendo la provincia de Tungurahua el centro de acopio de flores, frutas y productos agrícolas de calidad, es necesario una carrera de con estos perfiles profesionales donde se aproveche estos recursos con dedicación y mucha entrega sin perder la autenticidad de sus platos que son el deleite de propios y extraños poniendo a disposición un verdadero sabor, sazón, textura y sobre todo calidad involucrando en ello al cliente que será su mejor jurado.

El Colegio Técnico Popular Particular “CUISSINE”, fue creado mediante Resolución Ministerial 4303 de septiembre del 2009, para que inicie su

funcionamiento con el Ciclo Básico con la Especialidad de Técnico Práctico en Gastronomía y Turismo.

3. CARACTERÍSTICAS DE LA ZONA DE INFLUENCIA

GEOGRÁFICOS:

El Cantón Ambato comprende una gran zona montañosa agrícola y comercial, terreno comprendido en la Cordillera Central y en los Flancos Orientales de la misma. Su relieve es completamente irregular.

La ciudad de Ambato se encuentra en una meseta comprendida en las inmediaciones del Volcán Tungurahua, hoy en actividad y con un impresionante coloso como el Chimborazo por el sur y un poco distante y bien al norte el majestuoso Cotopaxi, símbolos de belleza y vitalidad de la región. Es un lugar comercial, agrícola, turístico, gastronómico por la existencia de terrenos fructíferos en cultivos, con gran afluencia de agua de los colosos; acompañados de un clima de gran aceptación y calidad para los diferentes productos que en ella se desarrollan.

SOCIALES Y POLÍTICAS:

Su población por lo general es mestiza, la misma que se dedica en su gran mayoría a las actividades comerciales aprovechando el lugar, como paso obligado para turistas nacionales y extranjeros que hacen de ello un deleite por esta región. Cuenta con organismos propios de una jurisdicción provincial tanto públicos como también privados. Su población está ubicada en los barrios de Huachi Chico, Huachi Grande, Nueva Ambato, Celiano Monje, La Pradera, Ciudadela Presidencial, Ficoa, Miraflores, Ingahurco, Izamba, La Victoria, El Tropezón, además limita al norte con la Provincia de Cotopaxi, al Sur limita con las Provincias de Chimborazo y Bolívar, al oeste con la Provincia de Pastaza y al

oeste con Bolívar, la Ciudad de Ambato por ser la zona central es un paso obligado tanto a la serranía como a la costa y por tanto, esta linda ciudad goza con todos los servicios básicos que requiere una ciudad comercial, agrícola, turística y gastronómica.

ECONÓMICAS:

En su territorio irregular y montañoso la gente se dedica al cultivo de frutas, legumbres, hortalizas, curtiembre, metalmecánica, calzado, textil, gastronomía y turismo. En los climas un poco frías a la crianza de truchas, cuyes y conejos. Además la ciudad de Ambato se ha transformado en un lugar turístico, gastronómico y comercial tornándose así en un centro de acopio, cabe mencionar que todos los cantones que pertenecen a la Provincia de Tungurahua son netamente productivos aportando así a la gran industria del desarrollo comercial y productivo de la región.

Por ende el desarrollo hotelero, gastronómico, turístico y comercial ha ido creciendo paulatinamente como la creación de nuevos hoteles, restaurantes, paraderos, salas de recepciones, empresas de catering y servicio de alimentos a empresas, llegando inclusive a extenderse a restaurantes de tenedor libre y comidas exprés; es decir servicio puerta a puerta, también hay un resurgimiento de cadenas de comidas, bares de uso compartido, restaurantes de especialidad, y al disponer de un clima apetecido por los demás; cuenta con el privilegio de tener la segunda producción avícola del país, es por ello que el producto de mayor consumo alimenticio llega a ser las aves, el tratamiento agrícola es también fortaleza de esta ciudad, albergando todos los productos frescos que requiere el consumidor general en el Ecuador, llegando inclusive a depender de Tungurahua; el país entero. Además cuenta con empresas de transporte interprovincial, servicio de taxis y furgonetas dentro y fuera de la ciudad con flotas totalmente acorde a la exigencia de la colectividad.

Ambato es una ciudad de oportunidades por ser comercial, textil, turística y gastronómica es la conexión de la ruta hacia el oriente, costa y sierra por lo que se puede incursionar con el comercio y sus actividades de una manera fácil y rápida pudiendo adentrar en otros bienes productivos de calidad para crear fuentes de trabajo y desarrollo de la Provincia.

Por las razones expuestas anteriormente se ha visto la necesidad de que la ciudad de Ambato y la Provincia del Tungurahua cuente con una alternativa para aquellas personas no han podido culminar sus estudios en el tiempo establecidos por el Ministerio de Educación en la educación regular, para lo cual existen los colegios populares para personas con escolaridad inconclusa con titulación de Técnicos Prácticos en Gastronomía y Turismo, lo cual permitirá ofrecer a la juventud de esta provincia y de la zona central del país una nueva opción, esta le servirá para incursionarse en el mundo laboral, formando microempresarios dedicados a la elaboración de alimentos seleccionados con guías especializados en cartografía, geografía, historia, folclor, música y gastronomía típica para que el turista nacional e internacional sienta el placer de haber visitado el Ecuador desde todos los puntos cardinales, ya que el estudiante ofrecerá calidad, buen trato, estima y sapiencia, para vender un paquete promocional con todas sus facetas.

4. ESTUDIO SOCIO ECONÓMICO Y OCUPACIONAL DEL SECTOR

El Colegio Técnico Particular Popular “**CUISSINE**” está ubicado en la parroquia de Celiano Monje de la Ciudad de Ambato de la Provincia del Tungurahua. De acuerdo a las observaciones realizadas, vivencias y encuestas aplicadas a los moradores, profesionales, estudiantes y público en general se desprende que el sector como punto de investigación de estudio pertenece a una población de estratos medios, gente que labora en diferentes lugares, empresarios, docentes,

ejecutivos, comerciantes, administradores de hoteles, restaurantes, bares, centros educativos y una población considerablemente alta que proviene de las parroquias aledañas, en vista que en este lugar se encuentran paradas de buses interparroquiales y el único centro comercial de la ciudad por lo que asisten personas de provincias cercanas a nuestro entorno.

Además se encuentra rodeado centros comerciales, financieros y educativos, patios de autos, tiendas, patios de comidas, lugares de recreación, cadena de restaurantes, panaderías, heladerías y mercados todos ellos con una población estimada de más de 542.000 habitantes aproximadamente.

Lo que se desprende después del análisis en cuanto a las familias provienen de una situación económica media producto del comercio, curtiduría, textil, transporte, gastronomía, turismo, lácteos y por supuesto del comercio informal. La desocupación no es significativa, pues, los que se dedican a la producción agrícola también se dedican a procesar alimentos, conservas, jugos, mermeladas, licores, es decir lo comparten con muchas otras actividades productivas. Los estudiantes que participaran de nuestro establecimiento provendrán de la ciudad en sí, de las parroquias de nuestra provincia y de los sectores aledaños de nuestro cantón.

Puesto que no podemos quedarnos estancados sabiendo que la educación no es un fin en sí misma sino un medio valioso al servicio de la comunidad, pues a través de ella se crean nuevas alternativas de solución para satisfacer necesidades de nuevas generaciones que promulguen transformaciones sociales. La sociedad requiere organizar la búsqueda de nuevas formas de pensar, de sentir, de actuar, para adquirir un progreso acorde a un nivel de vida digna. Los cambios socio-culturales imponen una revolución científica, técnica e informática, exige y requiere de un nuevo tipo de institución educativa, de nuevos procesos y métodos, de nuestros maestros, también una renovación de diseño de currículo.

El Colegio Técnico Popular Particular Cuissine consciente de esta problemática y acogiendo a las nuevas reformas educativas del Ministerio de Educación de incursionar en los nuevos perfiles profesionales de bachillerato técnico, con cierta autonomía administrativa, financiera y de gestión en plantear nuestras ofertas educativas sobre la base de los nuevos modelos pedagógicos; el plantel elabora un proyecto educativo y curricular que privilegia el crecimiento personal e integral de sus estudiantes, preparándolos para el trabajo, el emprendimiento y para el acceso a la educación superior.

Buscamos que a través del aprendizaje significativo, los conocimientos, habilidades, destrezas, valores y hábitos puedan ser utilizadas en las circunstancias del diario vivir o en las que se presenten a futuro para nuestros estudiantes, aplicando un modelo evaluativo coherente de verificación y cambio.

Nuestros alumnos se verán beneficiados con una formación pedagógica, académica y científica de acuerdo a las exigencias de la sociedad actual, teniendo como base la participación de los mismos ante las exigencias que demandan estas nuevas metodologías de enseñanza y aprendizaje, así como también su desarrollo profesional, enmarcados en un marco de valores éticos.

Este análisis, nos llama a la reflexión para iniciarnos en un proceso de reestructuración curricular, el mismo que conlleva a tomar acciones relacionadas a:

- Motivación a los docentes para las nuevas perspectivas de cambio
- Reestructuración de planes y programas
- Implementación de nuevos métodos didácticos
- Capacitación a los docentes
- Sesiones de áreas; profesores y comisiones
- Actualizaciones de los laboratorios

El proceso de Innovación Curricular en el plantel aspira lograr un desarrollo amplio, para que los alumnos, sean capaces de convertirse en seres críticos positivos para optar por una especialización para un futuro mejor. Los estudiantes en alto porcentaje provendrá de hogares que pertenecen a un estrato económico medio, al crear estas nuevas especializaciones se recompensa con una educación integral que brindemos equidad, esmerándonos para que como producto educativo logremos **CIUDADANOS Y CIUDADANAS COMPROMETIDOS CON SU CIUDAD, SU PATRIA Y SU FUTURO**, desarrollando el máximo de sus facultades.

Por la premisa expuesta en el párrafo anterior , nos hemos sentido en la obligación de buscar y hallar la solución mediata e inmediata, para que nuestros estudiantes puedan tener la debida oportunidad de instruirse y formarse en estos campos, creando en ellos otra alternativa que no sea únicamente la esperanza; pues estamos convencidos que con entrega y sacrificio, los estudiantes saldrá de las aulas con los debidos conocimientos teórico - prácticos, con capacidad de luchar y conseguir un empleo que requiera, emprender en su propio negocio ó continuar con sus estudios superiores y así mejor su estilo de vida.

El Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, da respuestas y enfrenta los desafíos y dificultades de un cambio de época, que se relaciona al aspecto socio-económico, político, científico y tecnológico, procurando la igualdad de condiciones en lo referente al acceso a los estudios, el mejoramiento del talento humano y la formación estudiante de educación básica de los estudiantes de escolaridad inconclusa basada en competencias, la calidad de la enseñanza, la investigación, con la pertinencia de los diseños curriculares, garantizando la inserción eficiente y efectiva en el mundo del trabajo.

Estamos convencidos de que el eje humanista constructivista del diseño curricular será un pilar fundamental para la formación de un estudiante de educación básica

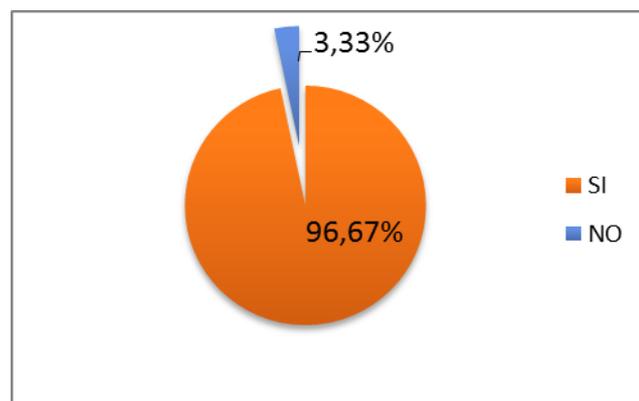
con escolaridad inconclusa democrático, científico, investigativo, con valores, que contribuirá al desarrollo sostenible y sustentable de nuestro país.

5. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE LA ENCUESTAS REALIZADAS A HOTELES Y RESTAURANTES

ENCUESTA DIRIGIDA A: Gerente/Chef Ejecutivos de A&B Hoteles / Empresas de Banquetes.

1. Usted contrataría personal para el departamento de A&B/empresas de banquetes especialmente en el área de la cocina de su empresa **CON** conocimientos técnicos-prácticos en gastronomía.

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	29	1	30	
PORCENTAJE	96,67%	3,33%	100,00%	



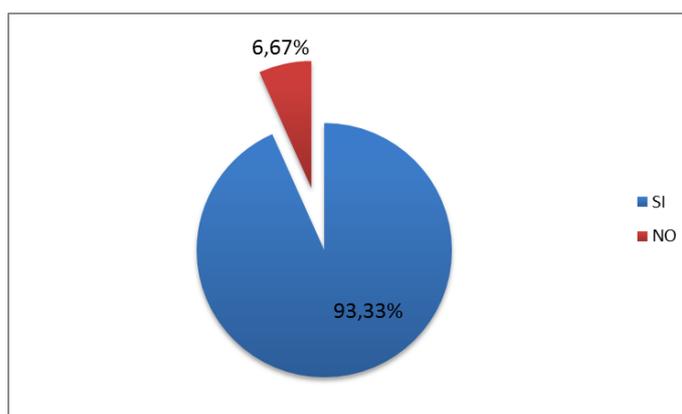
INTERPRETACIÓN:

El 96,67% de hoteles y empresas que brindan servicio de banquetes encuestados en la ciudad de Ambato manifiestan que están dispuestos a contratar personal

CON conocimientos de Técnicos Prácticos en Gastronomía, pero a la vez manifiestan que no existe personas preparadas con este título. Por lo que deben contratar chef de otras ciudades con salarios más altos para así brindan un servicio de calidad a los huéspedes nacionales e internacionales.

2. Usted contrataría personal para el departamento de A&B/empresas de banquetes especialmente en el área de la cocina de su empresa SIN conocimientos técnicos-prácticos en gastronomía.

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	2	28	30	
PORCENTAJE	6,67%	93,33%	100,00%	

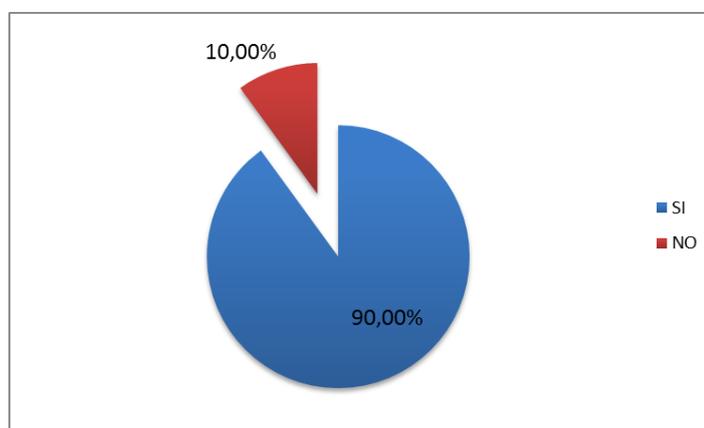


INTERPRETACIÓN:

Los gerentes y dueños de hoteles encuestados en la ciudad de Ambato en un 93,33% mencionan que no contraría personal sin conocimientos en gastronomía, puesto que deben precautelar la calidad de los productos que brindan a los turistas nacionales e internacionales.

3. Para usted es necesario que el personal de cocina del hotel en el departamento A&B/empresas de banquetes domine las BPM (Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos)?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	27	3	30	
PORCENTAJE	90,00%	10,00%	100,00%	

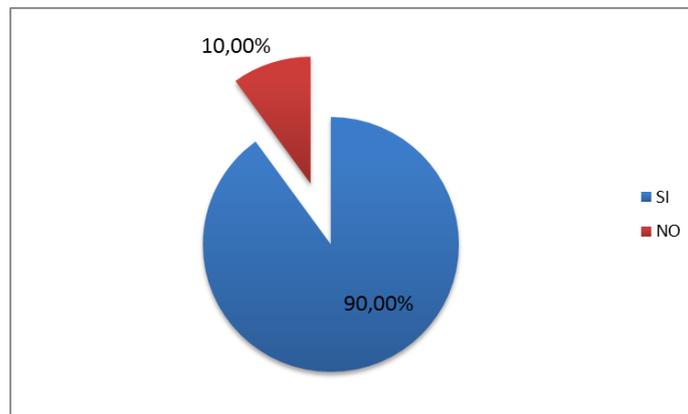


INTERPRETACIÓN:

La mayoría de los encuestados mencionan que es necesario que el personal de cocina del hotel en el departamento A&B/Empresas de banquetes domine las BPM (Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos), para no contaminar los alimentos y conocer la vida útil de los mismos después de cocidos.

4. Para usted es necesario que un cocinero conozca de organización de eventos, técnicas de servicio?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	27	3	30	
PORCENTAJE	90,00%	10,00%	100,00%	

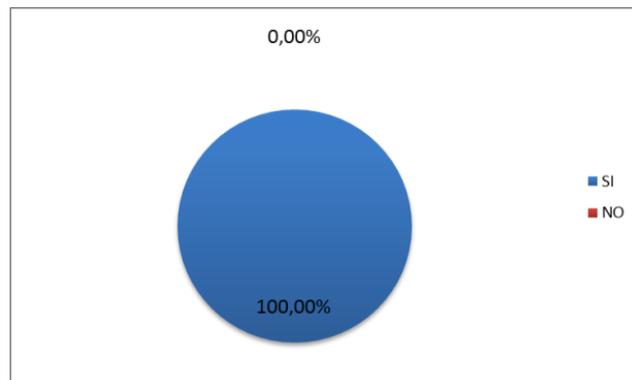


INTERPRETACIÓN:

Los encuestados en pregunta respondieron que si es necesario que un cocinero conozca de organización de eventos, técnicas de servicio, ya que en ciertos casos puede colaborar con el profesional en ésta área, puesto que los hoteles en la mayoría de casos disponen de una persona encargado de la logística de los eventos y su montaje.

5. Cree usted que la cocina ecuatoriana debe considerarse como el principal platillo para turistas nacionales e internacionales en los hoteles de la Provincia de Tungurahua?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	30	0	30	
PORCENTAJE	100,00%	0,00%	100,00%	

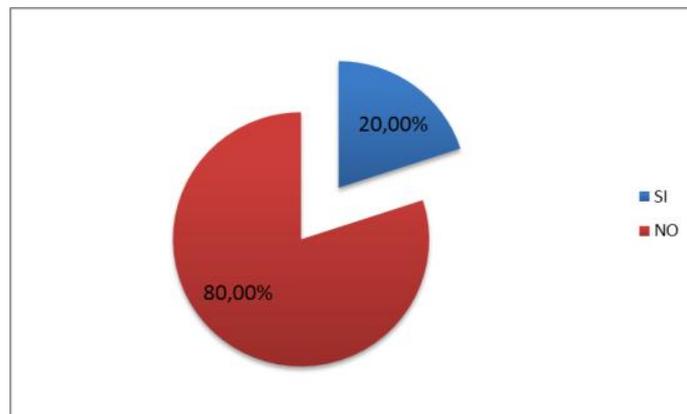


INTERPRETACIÓN:

En esta pregunta fue contundente la respuesta por un sí, piensan que es necesario que la cocina ecuatoriana debe considerarse como el platillo principal para turistas nacionales e internacionales en los hoteles de la provincia de Tungurahua, más sin embargo no se aplica puesto que no todos conocen las técnicas de estilización para llegar a ser un platillo gourmet sin perder la esencia típica de nuestros platos.

6. Debe el personal de cocina tener un amplio conocimiento solo en cocina ecuatoriana?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	6	24	30	
PORCENTAJE	20,00%	80,00%	100,00%	

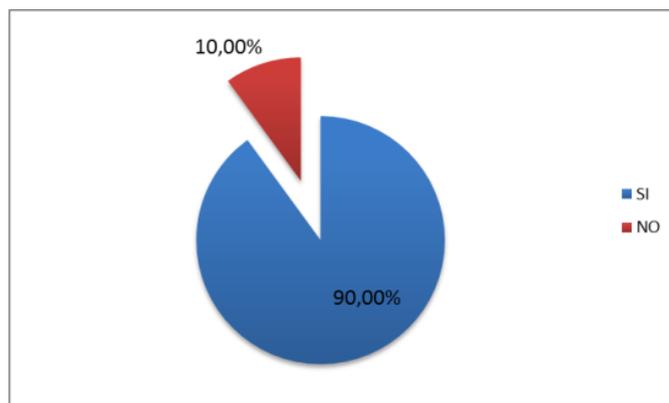


INTERPRETACIÓN:

Los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes, manifiesta con respecto a esta pregunta que no deben tener un conocimiento amplio solo en cocina ecuatoriana sino en todas las áreas de la cocina. Solo si fuera un hotel que maneje diferentes restaurantes como los resort si necesitan personas preparadas en una sola especialidad.

7. Debe el personal de cocina tener un amplio conocimiento solo en cocina internacional?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	27	3	30	
PORCENTAJE	90,00%	10,00%	100,00%	

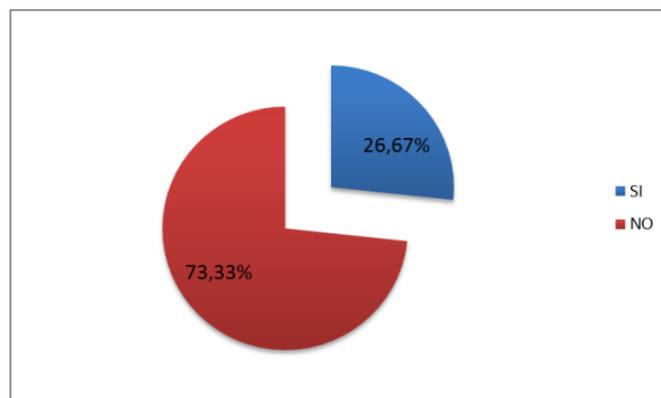


INTERPRETACIÓN:

Los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes, manifiesta con respecto a esta pregunta que no deben tener un conocimiento amplio solo en cocina internacional sino en todas las áreas de la cocina. Solo si fuera un resort u hotel cinco estrellas que manejan diferentes restaurantes si necesitan personas preparadas en una sola especialidad.

8. Considera usted que personal de cocina debe tener conocimiento solo en panadería?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	8	22	30	
PORCENTAJE	26,67%	73,33%	100,00%	

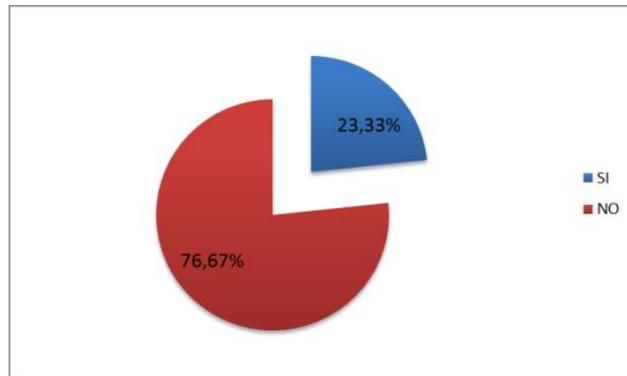


INTERPRETACIÓN:

Los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados, en un 73% manifiesta con respecto a esta pregunta que no deben tener un conocimiento amplio solo en panadería sino en todas las áreas de la cocina. Solo si fuera un resort u hotel cinco estrellas que manejan diferentes restaurantes si necesitan personas preparadas en una sola especialidad puesto que el número de comensales es considerable.

9. Considera usted que personal de cocina debe tener conocimiento en pastelería?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	7	23	30	
PORCENTAJE	23,33%	76,67%	100,00%	

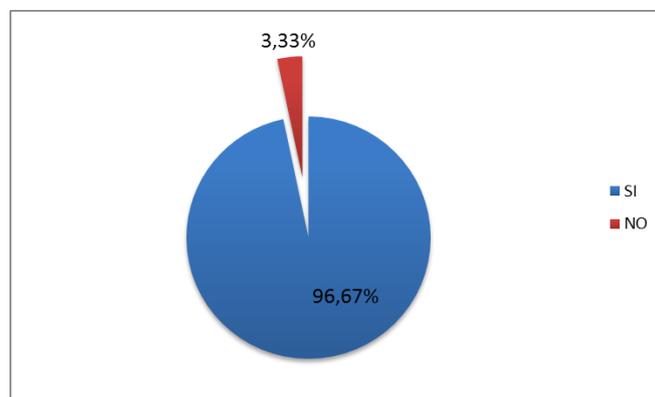


INTERPRETACIÓN:

Los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados, en un 76,67% manifiesta con respecto a esta pregunta que no deben tener un conocimiento amplio solo en pastelería sino en todas las áreas de la cocina. Solo si fuera un resort que manejan diferentes restaurantes si necesitan personas preparadas en una sola especialidad puesto que el número de comensales es considerable.

10. Considera usted que una persona que labora en el área de cocina debe tener un conocimiento en cocina nacional, internacional, panadería, pastelería, repostería.

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	29	1	30	
PORCENTAJE	96,67%	3,33%	100,00%	

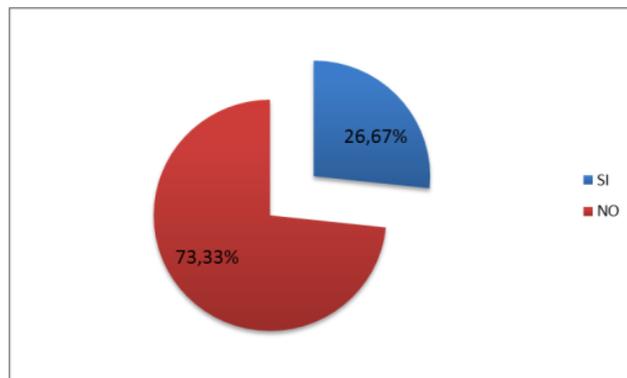


INTERPRETACIÓN:

El 96,67% de los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados considera que una persona que labora en el área de cocina debe tener un conocimiento en cocina nacional, internacional, panadería, pastelería, repostería, puesto que en nuestra provincia no están grande la afluencia de turistas por ende prefieren contratar a una personas con esos conocimientos.

11. Su hotel en el departamento A&B/empresas de banquetes cuenta con profesionales titulados en el área de Servicio?.

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	8	22	30	
PORCENTAJE	26,67%	73,33%	100,00%	

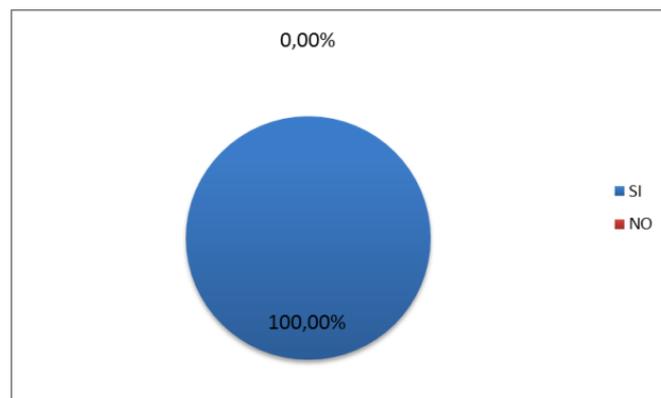


INTERPRETACIÓN:

El 73,33% de los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados considera que su hotel ó empresas de banquetes no cuentan con profesionales titulados en el área de Servicio, puesto que en nuestro medio no existe personas preparadas específicamente en esta área. En la ciudad de Ambato son los dueños los que se capacitan en esta área y luego les enseñan a sus empleados, puesto que los servicio profesionales de un persona en esta área es costosa.

12. Le gustaría a usted contratar un personas con un título de Técnico-Practico en Gastronomía?.

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	30	0	30	
PORCENTAJE	100,00%	0,00%	100,00%	

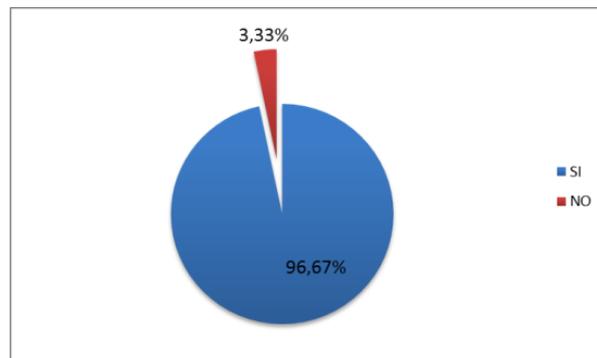


INTERPRETACIÓN:

En la totalidad de los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados considera que si contratarían a una personas con un título de Técnico-Practico en Gastronomía en su hotel ó empresas de banquetes, puesto que sus capacidades estaría acorde con los salarios Ministerio de Relaciones Laborales.

13. Desearía usted que exista una institución educativa que prepare cocineros con conocimientos en todas las áreas?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	29	1	30	
PORCENTAJE	96,67%	3,33%	100,00%	

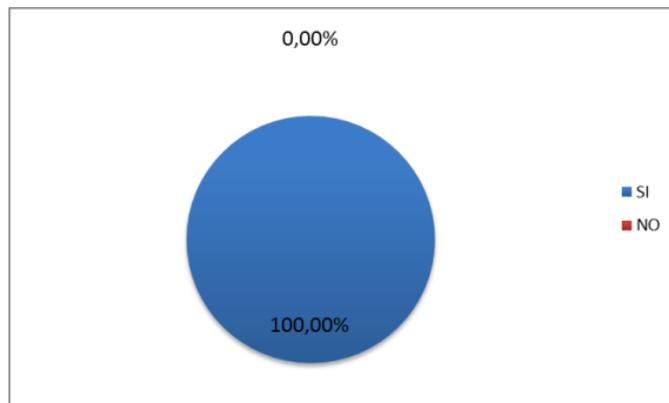


INTERPRETACIÓN:

El 96,67% de los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados considera que sí desearían que exista una institución educativa que prepare cocineros con conocimientos en todas las áreas y obtengan un título de Técnico-Practico en Gastronomía, debido que a la mayoría de la comunidad Ambateña gusta salir en familia y degustar de los nuevos sabores culinarios.

14. Desearía usted que exista una institución educativa que prepare ayudantes de cocina con conocimientos en todas las áreas?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	30	0	30	
PORCENTAJE	100,00%	0,00%	100,00%	

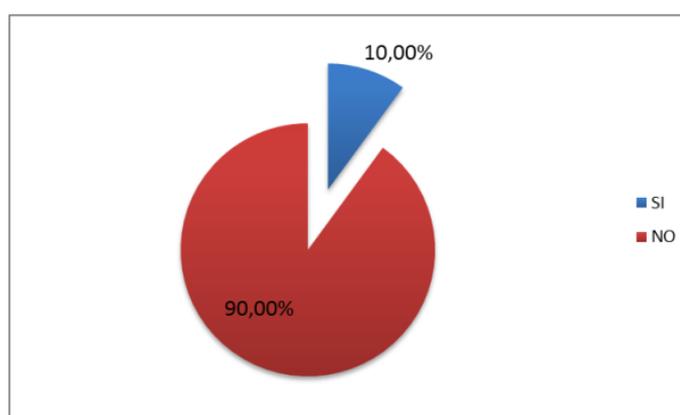


INTERPRETACIÓN:

El 100% de los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados considera que sí desearían que exista una institución educativa que prepare ayudantes de cocina con conocimientos en todas las áreas de la gastronomía puesto que serían de gran ayuda para el Chef Ejecutivo o Souschef ó administrador de un restaurante.

15. Contrataría usted a chefs que solo dominen cocina molecular?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	3	27	30	
PORCENTAJE	10,00%	90,00%	100,00%	

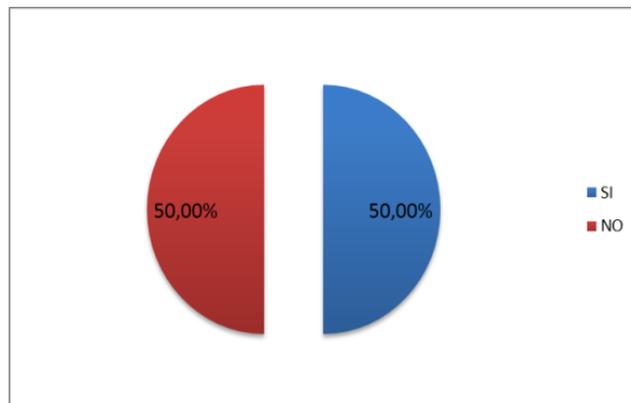


INTERPRETACIÓN:

Los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados, en un 90% manifiesta con respecto a esta pregunta que no contrataría a chefs que solo dominen cocina molecular. Prefieren un profesional que tenga conocimientos en todas las áreas de la gastronomía aun cuando fueren solo lo básico.

16. Además de la cocina más conocidas, le gustaría a usted que los Chef/cocineros innoven o incursionen en otra forma de presentar al cliente sus platos. Ejm: cocina molecular, ó indiqueCuál?.

	SI	NO	TOTAL	Cual?
FRECUENCIA	15	15	30	Relaciones Humanas, Costos, Marketing, Decoración
PORCENTAJE	50,00%	50,00%	100,00%	

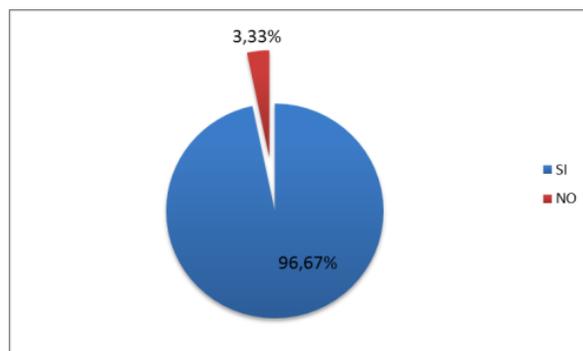


INTERPRETACIÓN:

Los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados, en esta pregunta se encuentra divididos unos consideran que además de la cocina más conocidas si les gustaría que los chef o cocineros innoven o incursionen en otra forma de presentar al cliente sus platos. Pero además de ello áreas como relaciones rumanas, atención al clientes, montajes de mesa, decoración, costos, etc. Mientras que la otra mitad consideran que no.

17. Considera usted que los estudiantes de gastronomía deben realizar práctica pre-profesionales?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	29	1	30	
PORCENTAJE	96,67%	3,33%	100,00%	

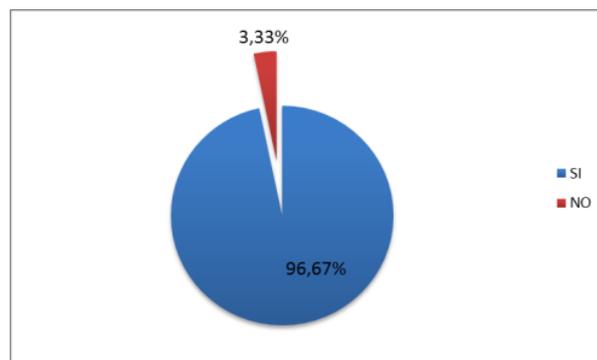


INTERPRETACIÓN:

La mayoría de los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados, manifiesta con respecto a esta pregunta que si considera que los estudiantes de gastronomía deben realizar práctica pre-profesionales.

18. Su empresa tendría la predisposición de permitir que los estudiantes de gastronomía realicen prácticas pre-profesionales?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	29	1	30	
PORCENTAJE	96,67%	3,33%	100,00%	



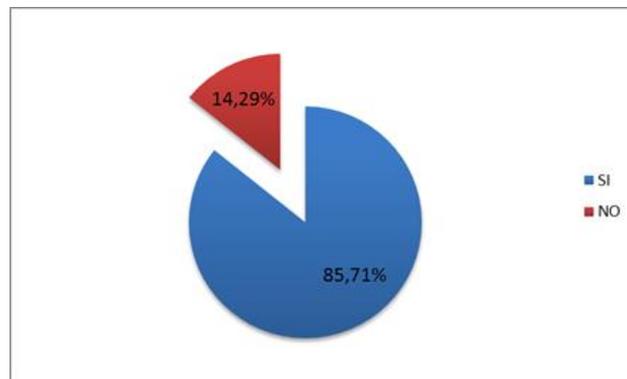
INTERPRETACIÓN:

La mayoría de los gerentes o administradores de los hoteles o empresas dedicados a banquetes encuestados, manifiesta con respecto a esta pregunta que su empresa tendría la predisposición de permitir que los estudiantes de gastronomía realicen prácticas pre-profesionales.

ENCUESTA DIRIGIDA A: Gerente/Propietarios de Negocios de Panaderías/Cafeterías/ Restaurantes

1. Usted contrataría personal para la cocina CON conocimientos técnicos-prácticos en gastronomía?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	43	7	50	
PORCENTAJE	85,71%	14,29%	100,00%	

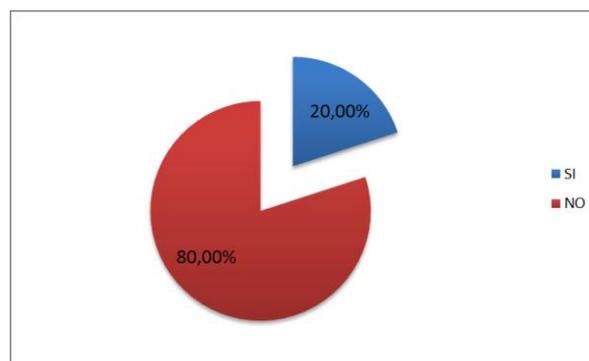


INTERPRETACIÓN:

El 85,71% de negocios de restaurantes, bares, cafetería y panaderías encuestados en la ciudad de Ambato manifiestan que están dispuestos a contratar personal con conocimientos de Técnicos Prácticos en Gastronomía, pero a la vez manifiestan que no existen personas preparadas con este título.

2. Usted contrataría personal para la cocina SIN conocimientos técnicos-prácticos en gastronomía?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	43	7	50	
PORCENTAJE	20,00%	80,00%	100,00%	

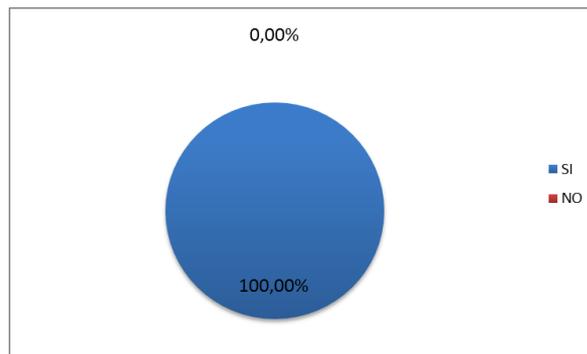


INTERPRETACIÓN:

El 80% de negocios de restaurantes, bares, cafetería y panaderías encuestados en la ciudad de Ambato manifiestan que sí están dispuestos a contratar personal sin conocimientos Técnicos Prácticos en Gastronomía, puesto que contratar un chef profesional no está al alcance de su presupuesto.

3. Para usted es necesario que el personal de su negocio domine las BPM (Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos)?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	50	0	50	
PORCENTAJE	100,00%	0,00%	100,00%	

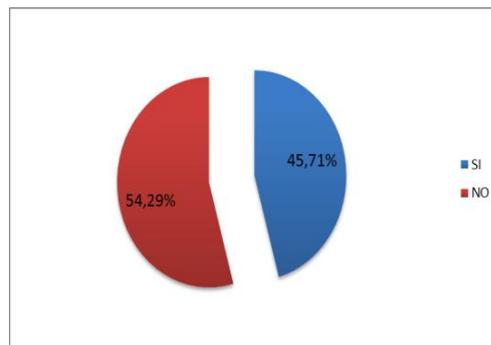


INTERPRETACIÓN:

La totalidad de los encuestados mencionan que es necesario que el personal su negocio del área cocina domine las BPM (Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos), para no contaminar los alimentos.

4. Debe el personal de cocina tener un amplio conocimiento solo en cocina ecuatoriana?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	23	27	50	
PORCENTAJE	45,71%	54,29%	100,00%	

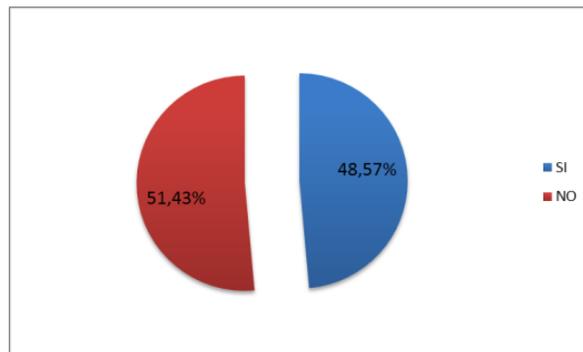


INTERPRETACIÓN:

Los 54,29% de los encuestados en esta pregunta manifiesta que no deben tener un conocimiento amplio solo en cocina ecuatoriana sino en todas las áreas de la cocina, mientras que el 45,71% manifiestan que sí deben tener conocimientos amplios solo en cocina ecuatoriana.

5. Debe el personal de cocina tener un amplio conocimiento solo en cocina internacional?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	24	26	50	
PORCENTAJE	48,57%	51,43%	100,00%	

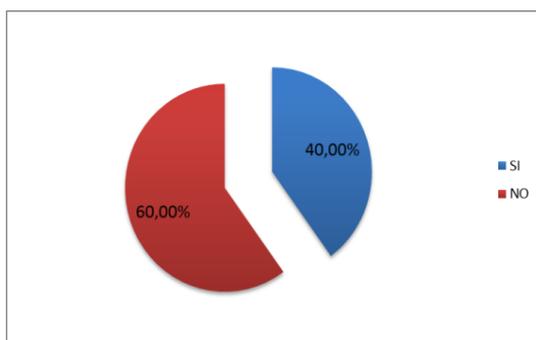


INTERPRETACIÓN:

Los 51,43% de los encuestados en esta pregunta manifiesta que no deben tener un conocimiento amplio solo en cocina internacional sino en todas las áreas de la cocina, mientras que el 48,57% manifiestan que sí deben tener conocimientos amplios solo en cocina internacional.

6. El personal que usted contrate para su negocio debe ser experto en panadería?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	20	30	50	
PORCENTAJE	40,00%	60,00%	100,00%	

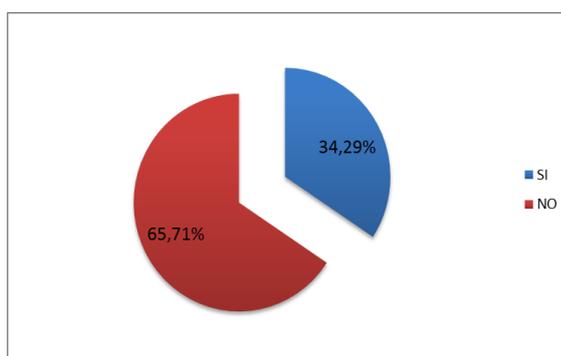


INTERPRETACIÓN:

Los encuestados en esta pregunta, en un 60% manifiesta que no contratarían para su negocio una persona experta solo en panadería sino en todas las áreas de la cocina.

7. El personal que usted contrate para su negocio debe ser experto pastelería?.

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	17	33	50	
PORCENTAJE	34,29%	65,71%	100,00%	

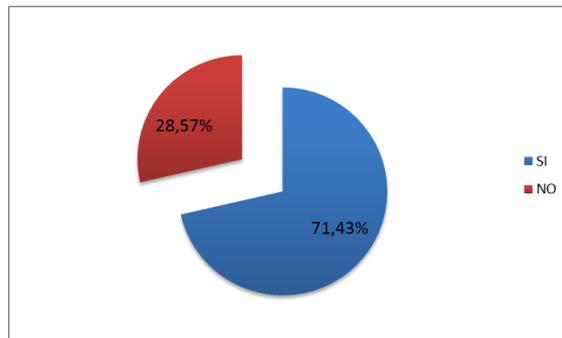


INTERPRETACIÓN:

Los encuestados en esta pregunta, en un 65,71% manifiesta que no contratarían para su negocio una persona experta solo en pastelería sino en todas las áreas de la gastronomía.

8. Considera usted que es necesario capacitarse en Administración de negocios?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	36	14	50	
PORCENTAJE	71,43%	28,57%	100,00%	

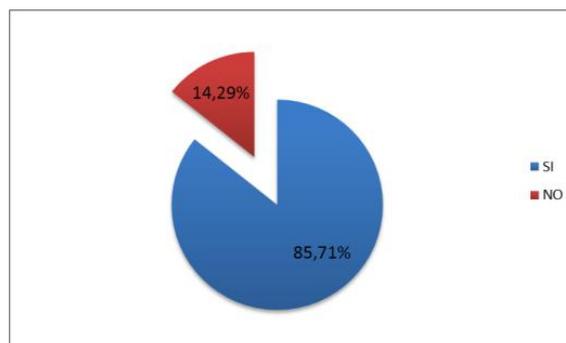


INTERPRETACIÓN:

Los encuestados en esta pregunta, en su mayoría respondieron que si consideran necesario capacitarse en administración de negocios para así tener una mejor organización para que el negocio prospere.

9. Considera usted que una persona que labora en su negocio debe tener un conocimiento en cocina nacional, internacional, panadería, pastelería, repostería?.

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	43	7	50	
PORCENTAJE	85,71%	14,29%	100,00%	

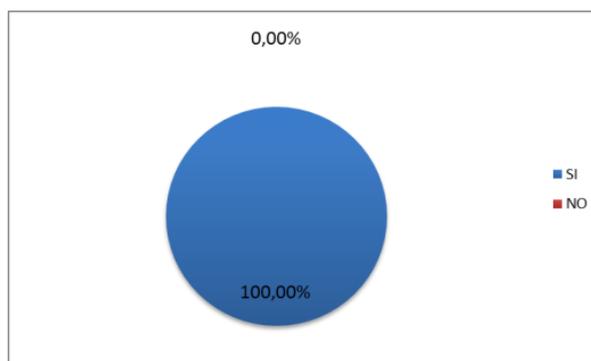


INTERPRETACIÓN:

El 85,71% de los encuestados consideran que una persona que labora en su negocio debe tener un conocimiento en cocina nacional, internacional, panadería, pastelería, repostería, puesto que sus costos son limitados para contratar una persona especializada en cada área.

10. Para usted es necesario que un cocinero/ayudante de cocina conozca de organización de eventos, técnicas de servicio?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	50	0	50	
PORCENTAJE	100,00%	0,00%	100,00%	

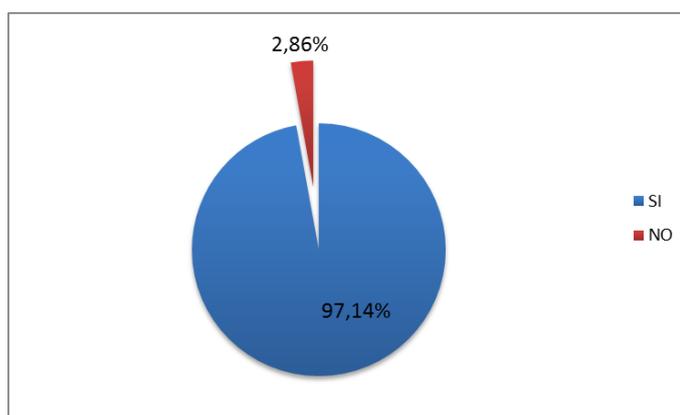


INTERPRETACIÓN:

El 100% de negocios de restaurantes, bares, cafetería y panaderías encuestados considera que sí desearían que los cocineros/ayudantes de cocina conozcan de organización de eventos y técnicas de servicios, consideran muy importante para brindar un buen servicio a los comensales de los negocios.

11. Cree usted que la cocina ecuatoriana debe considerarse como el principal platillo para turistas nacionales e internacionales en los negocios de alimentos?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	49	1	50	
PORCENTAJE	97,14%	2,86%	100,00%	

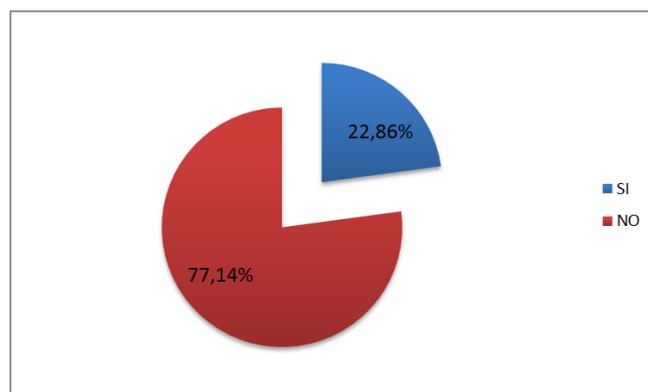


INTERPRETACIÓN:

La mayoría de los encuestados respondieron por un sí, piensan que es necesario que la cocina ecuatoriana debe considerarse como el platillo principal para turistas nacionales e internacionales en los negocios de alimentos.

12. En su negocio cuenta con personal titulado en el área de cocina?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	11	39	50	
PORCENTAJE	22,86%	77,14%	100,00%	

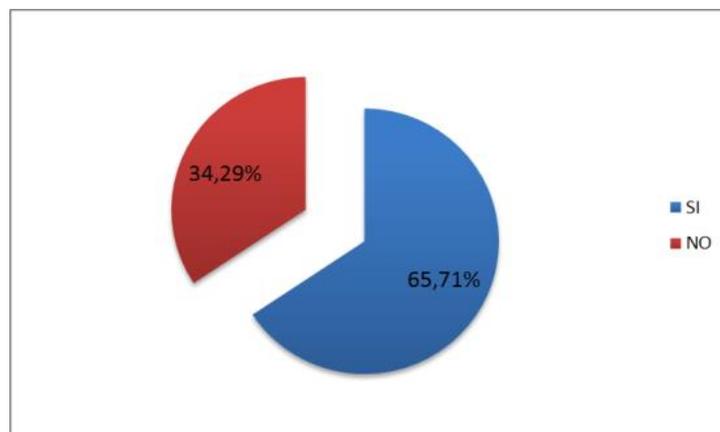


INTERPRETACIÓN:

La mayoría de los negocios de restaurantes, bares, cafetería y panaderías encuestados respondieron que en su negocio no cuenta con personal titulado en el área de cocina.

13. Considera usted que para su negocio es necesario capacitarse en servicio al cliente?.

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	33	17	50	
PORCENTAJE	65,71%	34,29%	100,00%	

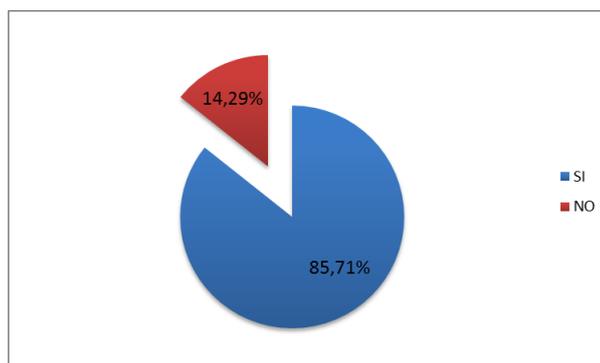


INTERPRETACIÓN:

La mayoría de los encuestados respondieron a esta pregunta por un sí considera que para su negocio es necesario capacitarse en servicio al cliente, con la finalidad de brindar un buen servicio a los comensales de sus productos.

14. Le gustaría usted capacitarse y obtener un título de Técnico-Práctico en Gastronomía?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	43	7	50	
PORCENTAJE	85,71%	14,29%	100,00%	

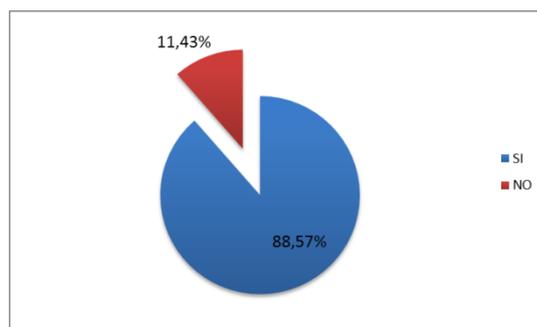


INTERPRETACIÓN:

La mayoría de los negocios de restaurantes, bares, cafetería y panaderías encuestados respondieron que si les gustaría usted capacitarse y obtener un título de Técnico-Práctico en Gastronomía.

15. Le gustaría a usted contratar una persona con un título de Práctico en Gastronomía?.

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	44	6	50	
PORCENTAJE	88,57%	11,43%	100,00%	

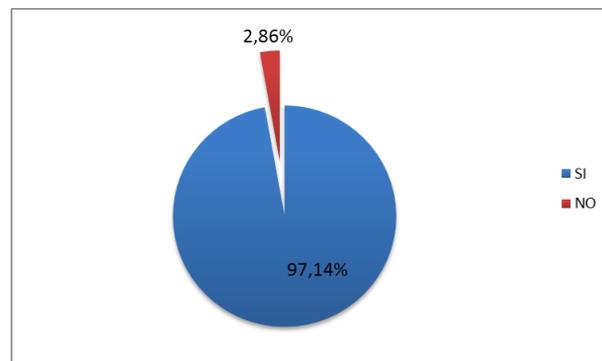


INTERPRETACIÓN:

El 85,57% de negocios de restaurantes, bares, cafetería y panaderías encuestados considera que sí les gustaría a contratar una persona con un título de Técnico-Práctico en Gastronomía, consideran muy importante para brindar un buen servicio a los comensales de los negocios.

16. Desearía usted que exista una institución educativa que prepare cocineros, ayudantes de cocina y panaderos con conocimientos en todas las áreas?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	49	1	50	
PORCENTAJE	97,14%	2,86%	100,00%	

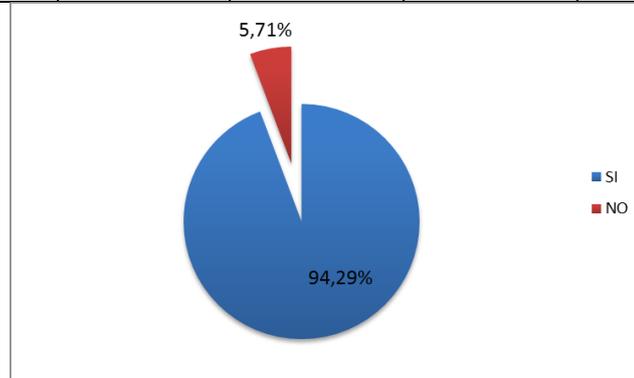


INTERPRETACIÓN:

Los negocios de restaurantes, bares, cafetería y panaderías encuestados consideran que sí desearía que exista una institución educativa que prepare cocineros, ayudantes de cocina y panaderos con conocimientos en todas las áreas de la gastronomía.

17. Considera usted que los estudiantes de gastronomía deben realizar práctica pre-profesionales?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	47	3	50	
PORCENTAJE	94,29%	5,71%	100,00%	

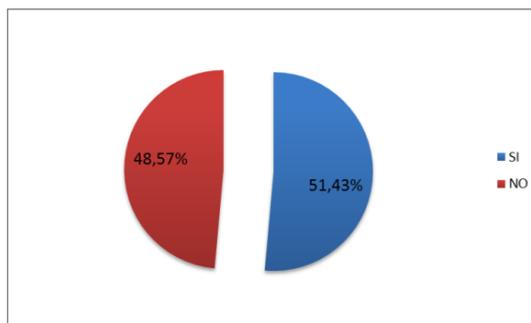


INTERPRETACIÓN:

Los negocios de restaurantes, bares, cafetería y panaderías encuestados consideran que sí considera usted que los estudiantes de gastronomía deben realizar práctica pre-profesionales.

18. Usted tendría la predisposición de permitir que los estudiantes de gastronomía realicen prácticas pre-profesionales?

	SI	NO	TOTAL	OBSERVACIONES
FRECUENCIA	26	24	50	
PORCENTAJE	51,43%	48,57%	100,00%	



INTERPRETACIÓN:

Los negocios de restaurantes, bares, cafetería y panaderías encuestados consideran que sí tendría la predisposición de permitir que los estudiantes de gastronomía realicen prácticas pre-profesionales en sus negocios.

CONCLUSIONES

Las siguientes conclusiones se basan en la encuesta realizada a hoteles, empresas de banquetes, restaurantes, cafeterías, bares y panaderías:

- En conclusión debo decir que los hoteles, empresas de banquetes, restaurantes, cafeterías, bares y panaderías no requieren personal que dominen una sola área o especialidad, sino que dominen varias áreas, es decir sea un trabajador polifuncional con un título que avale sus conocimientos.
- En conclusión en ciudad de Ambato puedo decir que no existe una institución educativa que brinde estos servicios y forme profesionales en todas las áreas de la cocina que requiere el entorno para brindar un mejor servicio al turista nacional e internacional, lo cual desearían que tal institución exista.
- Mediante las encuestas se logró también medir la necesidad que existe de capacitar a los dueños empresas de banquetes, restaurantes, cafeterías, bares y panaderías, con la finalidad de contribuir a una mejor organización para que el negocio tenga la rentabilidad deseada y a su vez obtener un título.

- Además podemos concluir que los chef/cocineros no solo se deben preparar en la cocina, sino también en otras áreas como: Relaciones humanas, costos, marketing, decoración, etc.
- Finalmente, puedo concluir que existe una predisposición de los hoteles, empresas de banquetes, restaurantes, cafeterías, bares y panaderías de permitir que los estudiantes de gastronomía realicen prácticas pre-profesionales en sus establecimientos.

RECOMENDACIONES

A continuación se detallan las recomendaciones para que el proyecto se lleve a cabo con éxito:

- Se recomienda al Colegio Técnico Popular Particular Cuissine establecer en su Mallas Curricular módulos que contribuyan a la formación polifuncional del Técnico-Práctico de manera que pueda insertarse inmediatamente en el campo laboral o generar su propia microempresa.
- Se recomienda Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, actualizar su Malla Curricular acorde a la realidad del entorno y así potencializar su posicionamiento como la primera institución gastronómica de la zona centro del país.
- Siendo el Colegio una institución educativa para personas con escolaridad inconclusa, tiene una gran oportunidad de capacitar a los dueños empresas de banquetes, restaurantes, cafeterías, bares y panaderías, para lo cual debe realizar un marketing personalizado en este nicho de mercado y brindarles el título anhelado.

- Además la institución educativa debe incluir en su Malla Curricular módulos que contribuyan al emprendimiento así como al buen vivir que demanda la nueva reforma curricular.
- Finalmente, el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, debe realizar convenios de prácticas pre-profesionales con el sector hotelero, restaurantero de la ciudad de Ambato puesto que existe la predisposición para su realización.

6. RELACIÓN DE LA DEMANDA Y OFERTA DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

De acuerdo a las necesidades del contexto, la demanda de profesionales de gastronomía es superior a la oferta, como es una profesión nueva dentro del entorno del centro del país, las empresas están comenzando a interesarse por los servicios de éstos profesionales. De igual manera la sociedad empieza a comprender la labor real del gastrónomo.

7. LA NECESIDAD DE CONTINUAR CON LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

Para la población del centro del país, el contexto de acción del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine es formar futuros gastrónomos de gran importancia ya que debido a la situación socio-económica por la que atraviesa nuestro país, genera situaciones de conflicto, la migración, el desempleo, el estrés por adquirir mayores y mejores condiciones de vida.

Otro argumento que nos sirve para crear una nueva Malla Curricular en gastronomía es el constante interés de los alumnos por ingresar a esta carrera y la

demanda dentro del contexto de las industrias, empresas, centros de apoyo, etc. en el contexto local y regional.

8. JUSTIFICACIÓN

El Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, se encuentra vivamente interesado en realizar el Rediseño de la Malla Curricular de la institución.

La importancia teórica y práctica del rediseño consiste en que, a través de él, se puede adecuar la formación de los estudiantes a las nuevas tendencias de la educación del siglo XXI y a las innovaciones curriculares implementadas por el Ministerio Educación, dentro del Plan Decenal de Educación 2006 – 2015 (que en la segunda política determina la Universalización de la Educación General Básica, para garantizar el acceso de nuestros niños y niñas al mundo globalizado); así como, alcanzar los estándares de calidad, determinados para la educación básica y bachillerato ecuatoriana, así como también en la política 4, donde se establece que se forme una comisión técnica para rediseñar los currículos para la educación, que esta la presente fecha de esta investigación no se da.

Lo novedoso del nuevo currículo, radica en que, su planeación, en los niveles macro, meso y micro, estará diseñado con el enfoque por competencias estudiante de educación básica para adultos, bajo el sistema de módulos y de acuerdo con los lineamientos de la Actualización y fortalecimiento curricular de la educación general básica, implementada por el Ministerio de Educación, desde el año 2010, donde se estructura el currículo en base a perfiles de salida, objetivos educativos del área, objetivos educativos del año, destrezas con criterios de desempeño por bloques curriculares, precisiones de enseñanza y aprendizaje, e indicadores esenciales de evaluación.

Los beneficiarios directos serán los estudiantes del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, quienes a su vez, cuando ingresen al campo laboral público o particular, beneficiarán a hoteles, restaurantes y a todo el sector turístico y hotelero de la provincia de Tungurahua y de la zona centro y del país, causando un alto impacto positivo en la educación de los jóvenes y adultos con escolaridad inconclusa o población con rezago educativo.

Actualmente la educación constituye el medio esencial para hacer posible el desarrollo integral del ser humano y de las sociedades, permite estar alerta y preparado para los grandes cambios que se produce en los aspectos políticos, económicos, sociales, turísticos, tecnológicos, etc., a nivel mundial y en nuestro país. Ante esta nueva realidad la educación y la formación laboral integral son los pilares fundamentales del progreso de la sociedad y por ello se hace imprescindible el estudio y análisis de los procesos que manejan las instituciones educativas, en este contexto la realización del Nuevo Modelo de Gestión Educativa (NMGE) es un proyecto que inició su gestión en enero de 2010, y plantea la reestructuración del Ministerio de Educación para garantizar y asegurar el cumplimiento del derecho a la educación, así como a la inserción inmediata en el campo laboral. Es decir, busca influir de manera directa sobre el acceso universal y con equidad a una educación de calidad y calidez, para lo cual nos apuntalamos en la LOEI.

Por ello la importancia del presente Proyecto del Rediseño de la Malla Curricular por Competencias, para que los estudiantes tengan una formación integral acorde a la edad y una preparación interdisciplinaria que les guíe para elaboración de proyectos de vida y puedan integrarse a la sociedad como seres humanos responsables, críticos y solidarios; desarrollando también en ellos capacidades permanentes de aprendizajes y competencias laborales y puedan insertarse en el campo laboral, o realizar actividades de emprendimiento en el campo turístico y gastronómico de la provincia; y, para el acceso a la educación superior.

En el aspecto social, los jóvenes necesitan actividades creativas donde se ocupe el mayor tiempo posible y no se dejen llevar por corrientes externas, un factor importante que ha marcado a este sector ha sido la migración desagregando así el núcleo familiar, provocando deserción de los colegios, embarazos prematuros, alcoholismo, etc., por ello es importante que las instituciones educativas consideradas el “segundo hogar” de los dicentes estén preparadas para estos cambios y proporcionemos a los estudiante las herramientas necesarias para la inserción laboral a una edad temprana desarrollando en ellos sus habilidades y destrezas con algo que les guste y que una vez concluido sus estudios de bachilleres técnicos pueda realizar actividades productivas en área de la gastronomía; como compartir deliciosos platos del arte culinario ó brindar una estancia acogedora con un servicio de excelencia y calidad a su familia, amigos o turistas nacionales e internacionales beneficiándose así en gran manera para un mejor estilo de vida los egresados en esta carrera y fortaleciendo así el desarrollo de la industria hotelería y gastronómica de nuestra provincia y del país.

Puesto que la influencia que tiene en nuestra sociedad la industria hotelera y gastronómica es muy importante todo nuestro entorno se mueve alrededor de platos y cazuelas, en todos los niveles sociales, tanto en la alimentación infantil, como en las dietas de salud ó en los grandes restaurantes de alta cocina, hoteles, etc. Ya que el turismo es el futuro de nuestro país y turismo sin gastronomía no es turismo.

Los Técnicos Prácticos en Gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine tendrán una formación integral acorde a la edad y una preparación interdisciplinaria que les guie para elaboración de proyectos de vida y puedan integrarse a la sociedad como seres humanos responsables, críticos y solidarios; desarrollando también en ellos capacidades permanentes de aprendizajes y competencias laborales y puedan insertarse en el campo laboral, o realizar actividades de emprendimiento en el campo turístico y gastronómico que será el

futuro de nuestro país rescatando nuestras tradiciones culinarias y contribuir así en el desarrollo productivo de la provincia; así como para el acceso a una educación superior y lograr así un mejor estilo de vida.

9. VISIÓN Y MISIÓN

MISIÓN

La misión del Colegio Particular Popular Cuissine, es Formar Prácticos en Gastronomía con sólidos valores éticos y humanos, dotados de competencias y habilidades técnicas en el ámbito gastronómico y hotelero que respondan a los requerimientos del entorno con talento humano de amplia experiencia teórico y practica a través del desarrollo científico, cultural y axiológico para emprender nuevos retos hacia un mejor estilo de vida y contribuir así en el desarrollo socio-económico y productivo del país.

VISIÓN

La visión del Colegio Particular Popular Cuissine, para el 2018 es constituirse en un referente de la calidad educativa, formando de manera integral a los estudiantes Prácticos en gastronomía en la región central del país; manteniendo su identidad dentro de los parámetros del Plan del Buen Vivir.

10. OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES

- Promover Técnicos Prácticos, con una formación general y preparación interdisciplinaria que les guíe para la elaboración de proyectos de vida y puedan integrarse a la sociedad con valores, calidad humana y servicio con la finalidad contribuir en el desarrollo competencias y puedan insertarse inmediatamente al campo laboral y forjar en ellos el emprendimiento en el área turística y gastronómica lo que le permite contribuir al desarrollo social y económico de su entorno, así como acceder a la educación superior.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Planificar el proceso de enseñanza-aprendizaje basado en Rediseño de la Malla Curricular modelo pedagógico constructivista para formar estudiantes con una formación general y una preparación interdisciplinaria que les guíe para que apliquen procesos, técnicas y estrategias para la gestión de negocios turísticos y gastronómicos, capaces de administrar negocios y que contribuyan a incrementar el nivel de vida social, cultural y económico.
- Proveer al Colegio Técnico Popular Particular Cuissine de una Malla Curricular que responda a las necesidades del contexto, mediante la participación de todos los elementos involucrados en el proceso educativo y la observación a las normas legales establecidas, para proporcionar al docente una verdadera orientación en el P.E.A. (Proceso de Enseñanza-Aprendizaje) y a la institución educativa un elemento que ayude a mejorar la calidad de la educación.
- Desarrollar al máximo sus facultades, habilidades y destrezas y forjar la formación de competencias profesionales en pos de un mejor estilo de vida personal y profesional.

11. PERFIL DE INGRESO

CARACTERIZACIÓN DE LA POBLACIÓN ESTUDIANTIL

La formación de los estudiantes que proceden es muy heterogénea dado que los planes de estudio de las diversas instituciones de educación, no incluyen en el área común las mismas disciplinas.

En términos generales, las bases académicas que conllevan los alumnos son disímiles; algunas veces firmes; endebles la mayor parte de los casos. Una tendencia común en los estudiantes que vienen de educación general básica es la de repetir los conocimientos proporcionados por el docente, sin mayor análisis ni capacidad de razonamiento crítico. Les cuesta mucho a los estudiantes expresar con claridad sus ideas, redactar un documento, manejar categorías de análisis, realizar operaciones de inducción y deducción indispensables para la construcción del conocimiento. Los estudiantes, en su mayoría, no han desarrollado los procesos mentales indispensables para un pensamiento categorial y menos para el desarrollo del pensamiento complejo, que corresponde al nivel de estudios superiores.

En la mayoría de los casos los estudiantes ingresan al Colegio porque es una carrera lucrativa y está en auge. En algunos casos, los estudiantes se inscriben en el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine sin una suficiente claridad en sus intereses vocacionales o impulsados por sus padres para que adquieran un oficio, lo que ocasiona frecuentes migraciones de estudiantes entre Colegios.

Además su incipiente capacidad crítica en relación con lo intelectual y lo moral, hacen necesario fortalecer el área humanística, para promover la adquisición y consolidación de los valores nacionales y universales de la sociedad, la ciencia y la cultura, que configuren actividades de responsabilidad personal y social. Se incluye a este marco referencial un aporte de los ex alumnos del Colegio Técnico

Popular Particular Cuissine, que al respecto de las competencias que debe tener un estudiante que aspira el ingreso se manifestaron en una encuesta que sustenta el perfil de ingreso. Para el ingreso de los estudiantes al Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, se tiene que seguir el siguiente proceso:

PROCESO DE INSCRIPCIÓN

ESTUDIANTE PRESENTA:

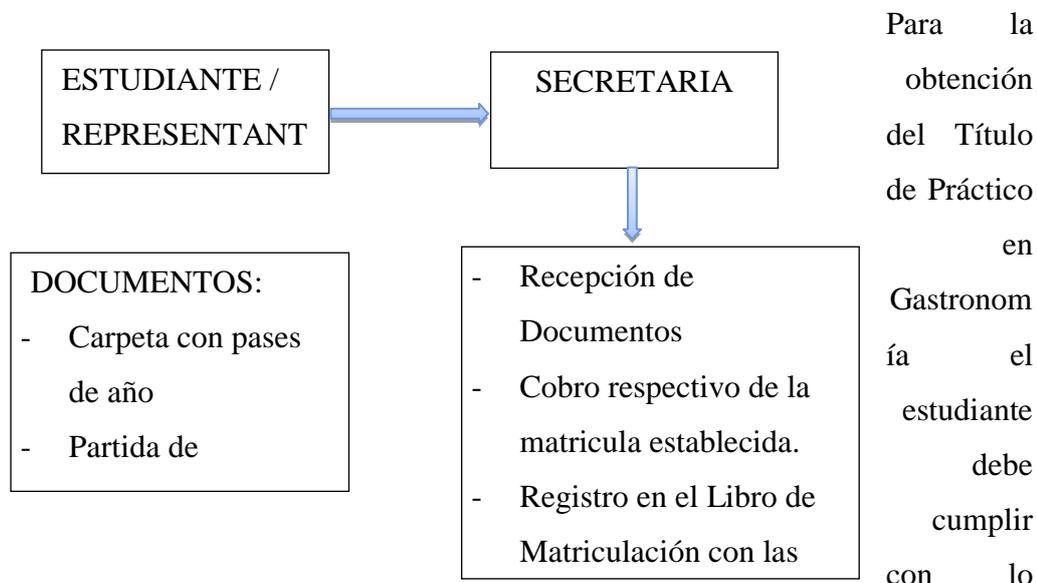
- Documentos: Copia de la cedula a color
- 3 fotografías

EN SECRETARIA:

- Recepción de Documentos
- Cobro respectivo de la matricula establecida.
- Inscripción en el formato establecido para el efecto.

Proceso de matriculación conforme fecha establecida por ministerio de educación:

REQUISITOS DE GRADUACIÓN:



siguiente:

- Aprobado los tres años lectivos (8vo., 9no. Y 10mo. Año de EGB)
- Presentación y Defensa de la Monografía
- Informe de las horas prácticas

12. PROPUESTA PEDAGÓGICA

La autonomía pedagógica de los establecimientos escolares exige que cada uno de ellos, si bien respete los lineamientos generales impuestos desde el Estado sobre el contenido de la enseñanza, pueda imponer sus propias características que se adecuen a proporcionar su identidad educativa.

Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, con este instrumento curricular ligara armónicamente educación y trabajo; que se transforme en un factor preponderante de orientación docente en el proceso de enseñanza-aprendizaje, instrumento que producirá calidad educativa para transformar la sociedad actual en un nuevo conjunto humano con valores éticos, morales, de solidaridad,

cooperación y justicia; que salgan de la pobreza y puedan desarrollar una vida con dignidad y cumplir así con los lineamientos propuestos por el Art. 43 de la Ley Orgánica de Educación Intercultural.

Partiendo del conocimiento de la zona de desarrollo operativo que posee un estudiante y de sus conocimientos, podemos advertir su zona de desarrollo potencial y los conocimientos nuevos que debemos privilegiar dentro del P.E.A. (Proceso de Enseñanza- Aprendizaje). Toda la acción antedicha requiere de una metodología que permita buscar las estrategias más adecuadas, las técnicas más activas que engloben un conjunto de actividades que permitan al alumno ser el constructor de su propio conocimiento con la orientación del docente. Para que la acción de los profesores sea dinámica es menester la selección de recursos didácticos que permitan una percepción correcta de estímulos mediante la manipulación directa, la observación constante de cada elemento para llegar a establecer comparaciones que nos permitan analizar y sintetizar nuevos conocimientos.

Por ende la Propuesta Pedagógica que aplicara el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, será sustentado en el **PARADIGMA CRITICO-PROPOSITIVO** con el **MODELO PEDAGÓGICO CONSTRUCTIVISTA**, donde el tipo de ser humano que aspiramos formar, es que cada individuo elabore progresiva y secuencialmente, por descubrimiento y significación los aprendizajes, acompañado del desarrollo de la inteligencia. El método que emplea este modelo es crear un ambiente estimulante de experiencias que faciliten en el alumno el desarrollo de estructuras cognitivas superiores. Algunos autores preconizan el aprendizaje por descubrimiento y significación y la formación de habilidades cognitivas, según cada etapa. El alumno es investigador. El maestro es un facilitador, un estimulador de experiencias vitales, contribuyendo al desarrollo de sus capacidades de pensar y de reflexionar.

OBTENCIÓN DE CONTENIDOS: Los contenidos de la enseñanza y del aprendizaje privilegian los conceptos y estructuras básicas de las ciencias para destacar la capacidad intelectual y enseñarle a ser un científico.

EVALUACIÓN DE LOS SABERES O APRENDIZAJES: Se analizan las estructuras, las operaciones mentales que les permitan pensar, resolver y decidir con éxito situaciones académicas y vivenciales. Se propende a la evaluación de procesos y la tendencia es cualitativa y multidimensional, no se buscan respuestas correctas porque el aprendizaje es pensar y el pensar es construir sentido.

INSTRUMENTOS ESPECÍFICOS DE EVALUACIÓN: Se establecen criterios e indicadores de calidad los que son evaluados con diferentes instrumentos en los que se detectan los logros obtenidos y la reflexión de cómo avanzar mejor en la consecución de los niveles propuestos.

El constructivismo es una posición compartida por diferentes tendencias de la investigación psicológica y educativa. Entre ellas se encuentran las teorías de **Piaget, Vigotsky, Ausubel, Bruner**, y aun cuando ninguno de ellos se denominó como constructivista sus ideas y propuestas claramente ilustran las ideas de esta corriente.

ASPECTOS EPISTEMOLÓGICOS

Es necesario conocer dos aspectos fundamentales en la elaboración del conocimiento humano, en nuestro caso, como produce el conocimiento el adolescente, el joven y el adulto, y para que utiliza dicho conocimiento. Dentro de una concepción dialéctica el ser humano y su medio circundante son objetos y sujetos a la vez, pues, unas veces este forma a los individuos y los adapta, y aquel moldea al medio acondicionándolo a sus necesidades. La fuente que da origen al conocimiento son los problemas que enfrenta la humanidad y son sus valores los elementos que encuentran las soluciones guiadas por una determinada teoría.

Estos problemas que enfrenta el ser humano a través de sus diferentes etapas evolutivas son tomados en cuenta dentro de esta propuesta curricular ya que el conocimiento está ligado a las problemáticas que enfrenta el individuo como tal y como parte integrante de un contexto.

El conocimiento se fundamenta en un ciclo del aprendizaje propuesto mediante la realización del aprendizaje significativo, el estudiante construye, modifica, diversifica, crea y coordina sus esquemas, establecidos en redes de significados que enriquecen su conocimiento del mundo físico y social, potenciando su crecimiento personal, es decir que se adaptaran a un modelo constructivista.

La percepción de cada persona es importante para el aprendizaje, que si el aprendizaje es significativo este es duradero al igual que el aprendizaje por descubrimiento, finalmente adoptamos la posición edictico, tomando ideas de varias corrientes, pero en todo caso concluimos que el rol de los maestros deben construirse en planificadores de sus acciones, proporcionando estímulos y asegurando la retroalimentación.

ASPECTOS PSICOPEDAGÓGICOS

En la actualidad el rol del estudiante es cada día más complejo, debido a las exigencias que demanda la enseñanza aprendizaje en la Educación General básica para personas con escolaridad inconclusa, ya que de este depende su futuro profesional así como también en el aspecto académico de este milenio.

Nuestro país al igual que otros países de América Latina, se encuentran en pleno proceso de modernización y de globalización, motivo por el cual debemos asumir el reto del cambio, tomando en consideración a los avances tecnológicos y científicos que día a día son más sofisticados, la ciudad en que nos desenvolvemos en el quehacer educativo diario, en base a la modernización se afianza cada vez

con más fuerza, por lo que se requiere mano de obra calificada conforme con la tecnología. La institución pretende que todo ciudadano pueda obtener el conocimiento de esta especialidad, puesto que este proyecto no tiene otro fin que no sea de tratar de responder a las exigencias y demandas del medio en que nos desenvolvemos con nuestros estudiantes, así mismo con los avances de la computadora que hoy en día es algo tan común; muy novedoso y que por medio de esta se puede realizar varias transacciones, entrevistas, investigaciones, conocimientos de lugares turísticos, gastronómicos y muchas actividades, es indispensable la apertura de esta especialización puesto que el estudiante necesita conocer la realidad de su país.

Los padres de familia como parte integral de esta institución posee un nivel social medio, el afán de superación para sus hijos, hacen que busque una educación que satisfaga sus necesidades, tratando que ellos logren enfrentar mejor su futuro con una profesión que puedan insertarse inmediatamente al campo laboral, emprender en proyectos de vida y paralelamente acceder a la educación superior.

Además todas las instituciones educativas están en la obligación de satisfacer las necesidades sociales, así como también plantear y brindar procesos pedagógicos innovadores los cuales buscan presentar diferencias claras con relación a los programas educativos que tradicionalmente se vienen desarrollando.

Estas diferencias deben estar centradas en planes y programas innovadores y creativos que serán ofrecidos a los estudiantes a través del aprendizaje de índole Cognitivo, Procedimental y Actitudinal que abarca nuestro modelo pedagógico como lo es el Constructivista.

- En el campo Cognitivo. Los conocimientos son adquiridos en los ámbitos instrumentales y por medio de la explicación, lo cual le sirve al estudiante para mejorar su nivel académico.

- Según el nivel Procedimental. Comprende todas las actividades que se realizan para aprender adecuadamente todos los conocimientos incluyendo las destrezas que fortalecen la enseñanza aprendizaje.
- El campo Actitudinal. Es el que está orientado al desarrollo de actitudes positivas para el buen ejercicio de los estudiantes y futuros profesionales.

En base a lo manifestado la institución tiene el reto de afrontar con mucha responsabilidad nuestro papel en la sociedad, para ello contamos con un personal docente capacitado, laboratorios de computación, cocina, panadería, pastelería, carnicería acorde a las necesidades expuestas a satisfacer al futuro estudiante, biblioteca, mapas, pantalla de Tv, además material que es necesario y fundamental para que el proceso de enseñanza- aprendizaje sea óptimo y eficiente en el aula.

ASPECTO SOCIOLÓGICO

El ser humano es un ente social, su vida en constante evolución se desarrolla en diferentes contextos, dentro de los cuales interactúan con sus semejantes y la naturaleza formándose mutuamente y buscando la solución a problemas individuales y comunes.

Este conjunto humano sociológico, conformado por una gran variedad cultural dadas las raíces étnicas, requiere de valores que le permitan vivir en armonía, equidad y justicia, buscando cumplir ante todo con las necesidades e intereses comunes que permitan encontrar la paz interna y romper las cadenas de la dependencia que nos oprime. Esta sociedad con sus necesidades, sus ideales, sus tradiciones, sus anhelos de solidaridad y justicia constituye una de las fuentes de inspiración del nuevo currículo.

ASPECTO PSICOLÓGICO

Cada ser social es un mundo diferente ya que sus facultades psíquicas no se desarrollan por igual en todos los seres humanos, produciendo diferencias

individuales que deben ser tomadas muy en cuenta dentro del campo educativo al momento de establecer instrumentos curriculares.

El estudiante del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, fluctúa entre la fase evolutiva de la adolescencia y la madurez, por lo tanto el desarrollo del pensamiento con sus diferentes procesos mentales más complejos de análisis y síntesis para culminar en los consabidos juicios de valor, requiere de facilitar conocimientos, para respetar el ritmo de cada ser. Esta evolución psicológica conlleva también la satisfacción de necesidades propias de la edad a las cuales debe acoplarse un currículo educativo para que se armonice con el desarrollo de todas las facultades psíquicas.

13. TIEMPO DE DURACIÓN:

Está constituido por un plan de estudio en base a 40 horas de clase comunes obligatorias semanales de 40 minutos cada hora educativa, en el que incluyen algunas asignaturas consideradas en el ideario para la formación básica, empresarial y técnica-práctica.

Durante 8vo., 9no., y 10mo. Año de Educación General Básica, en los años lectivos pertinentes.

14. LAS ÁREAS TÉCNICAS

Sera la piedra fundamental en que sustente el quehacer educativo del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, para la formación de Recursos Humanos de excelencia y direccionar adecuadamente las acciones que permitan cumplir con las estrategias del diseño del sistema de pasantías. Sus integrantes serán los

actores principales de la ejecución del sistema tanto en las estrategias de tipo permanente como aquellas pertinentes a su ejecución.

Además portaran el liderazgo en las acciones que deben desarrollar los estudiantes, corresponsabilizándose con ellos del buen cumplimiento de las programaciones elaboradas para su participación en la experiencia. En la virtud, impartiremos a los estudiantes un esquema explicativo e informativo de los elementos más importantes que deben conocer sobre las empresas y el emprendimiento.

Cuando los estudiantes se encuentren en las empresas en sus pasantías o emprendimiento, es deseable que un integrante de las áreas técnicas sea el que desempeñe el rol de coordinador del Colegio, a fin de supervisar la adecuada distribución de los estudiantes, la ejecución de las tareas encomendadas y principalmente, el mantenimiento de la relación Colegio-Empresa en los mejores términos técnicos, humanos presente y futuro.

Cabe mencionar que una buena relación Estudiante-Institución-Empresa; Estudiante-Empresa deberá ser la mejor en su cordialidad, más aun se buscará tecnificar profesionalmente su rendimiento para esta labor, ya que el afán es brindar el mejor rendimiento personal, bienestar a nuestro país y el mundo entero.

15. MALLAS CURRICULARES

En vista de que la LOEI, no tiene los lineamientos establecidos para estas entidades, a partir del año lectivo 2013-2014 el Ministerio de Educación, a través del Distrito No. 2, dispone se maneje dentro de los parámetros de educación regular con las siguiente Malla Curricular.

ASIGNATURAS	HORAS SEMANALES DE CLASE POR ASIGNATURA/ AÑOS DE EDUCACION GENERAL BASICA								
	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	9o.	10o.
LENGUA Y LITERATURA	12	12	9	9	8	8	6	6	6
MATEMATICA	6	6	6	6	6	6	6	6	6
ENTORNO NATURAL Y SOCIAL	5	5	0	0	0	0	0	0	0
CIENCIAS NATURALES	0	0	4	4	4	4	6	6	6
CIENCIAS SOCIALES	0	0	4	4	5	5	5	5	5
EDUCACION ESTETICA	3	3	3	3	3	3	3	3	3
EDUCACION FISICA	2	2	2	2	2	2	2	2	2
LENGUA EXTRANJERA	0	0	0	0	0	0	5	5	5
OPTATIVA	2	2	2	2	2	2	2	2	2
SUBTOTAL	30	30	30	30	30	30	35	35	35
ACTIVIDADES ADICIONALES	5	5	5	5	5	5	0	0	0
TOTAL	35	35	35	35	35	35	35	35	35

Cabe mencionar que nos compete solamente los años 8vo, 9no., y 10mo. Año EGB. Para lo cual el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, laborará con la siguiente Malla Curricular en pos de enmarcarse dentro de sus objetivos de formar Técnicos Prácticos en Gastronomía capaces de insertarse en el campo laboral con eficiencia y eficacia como lo demanda el entorno.

MALLA PROPUESTA

COLEGIO TECNICO POPULAR PARTICULAR " CUISSINE"

MALLA CURRICULAR 2012-2013 PROPUESTA

SECCION MATUTINA y
VESPERTINA

ASIGNATURAS	8vo.	9no.	10mo.
LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	4	4	4
MATEMATICAS	5	5	5
INGLES	4	4	4
INFORMATICA	2	2	0
CIENCIAS NATURALES	4	3	3
ESTUDIOS SOCIALES	4	4	3
PYMES	0	1	2
LEGISLACION	0	1	1
CULTURA FISICA	2	2	2
PRACTICA CULINARIA	15	14	16
TOTAL	40	40	40

MALLA CURRICULAR DE PRACTICOS EN GASTRONOMIA

CATEGORIZACION DE MODULOS	MODULOS	No. Horas	No. Horas	No. Horas	No. Horas por Categorías
		8vo.	9no.	10mo.	
Aprende a Conocer (Módulos Cognitivos)	CIENCIAS NATURALES	4	4	3	8 7 6
	ESTUDIOS SOCIALES	4	3	3	
Aprende a Hacer Módulos Procedimentales	LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	2	2		15 15 13
	MATEMATICAS	4	4	4	
	INGLES	5	5	5	
	INFORMATICA	4	4	4	
Aprender a ser y el Buen Vivir Módulos Actitudinales	PYMES		1	2	2 4 5
	LEGISLACION		1	1	
	CULTURA FISICA	2	2	2	
Aprender Haciendo y Produciendo Módulos de Formación Técnica	Técnicas Culinarias	5			15 14 16
	Cárnicos	2	2		
	Panadería	4			
	Pastelería		3		
	Repostería			3	
	Normas Seguridad Alimentaria	2			
	Etiqueta en Sociedad	2	1	1	
	Cocina Ecuatoriana I		3		
	Cocina Ecuatoriana II			2	
	Cocina Internacional		3		
	Costos A&B			2	
	Cocina Gourmet			3	
	Garden manager /Decoración		2		
	Gestión Catering y Banquetes			3	
	Cocinas de Vanguardia			2	
TOTAL HORAS		40	40	40	40 40 40
Horas/ discreción del Platel Practica Profesional					40 60 100

**16. PLAN DE ESTUDIO DEL COLEGIO TECNICO POPULAR
PARTICULAR CUISSINE AÑO LECTIVO 2012-2013**

AÑO	ASIGNATURA	CONTENIDO
OCTAVO	TECNICAS CULINARIAS	<p>UNIDAD I COCINA FRIA Introducción – Definiciones Emulsiones Tipos de Emulsiones Ensaladas Lampreados Sanduches</p> <p>UNIDAD II COCINA CALIENTE Introducción – Definiciones Bechamel Fumet Fondo Blanco Veloute Cremas</p> <p>UNIDAD III TIPOS DE COCCION Condimentar, sazonar y marinar Tipos de marinados Técnicas de cocción Métodos de Cocción Métodos de Calor Húmedo y Secos El punto, la textura y el sabor</p> <p>UNIDAD I Introducción-Definiciones Clases de ... La Res Tipos de cortes de res</p>

	ETIQUETA EN SOCIEDAD	<p>UNIDAD I Conceptos Generales De la vida en Sociedad Saludos</p> <p>UNIDAD II Despedidas Detalles de elegancia</p> <p>UNIDAD III Huéspedes y anfitriones Las Visitas</p> <p>UNIDAD IV Normas de conducta para el buen vivir</p>
NOVENO	COCINA ECUATORIANA	<p>UNIDAD I</p> <p>COCINA ECUATORIANA Narración Histórica de la Cocina Ecuatoriana Cocina ecuatoriana. - Definiciones Cocina Tradicional.- Definición Cocina Criolla.- Definición</p> <p>UNIDAD II Costumbres y tradiciones de cada región Cocina serrana Sopas</p> <p>UNIDAD III Cocina serrana Entradas Bebidas</p> <p>UNIDAD IV Cocina serrana Platos típicos</p> <p>UNIDAD I COCINA INTERNACIONAL UTENSILIOS Y MATERIALES DE</p>

	REPOSTERIA	<p>POSTRES IRRESISTIBLES Historia del postres en épocas pasadas La manga Pastelera</p> <p>UNIDAD II LA BUENA REPOSTERÍA <u>POSTRES</u> <u>MOUSSES</u></p> <p>UNIDAD III PASTAS,BOCADITOS Y POSTRES PASTAS BOCADITOS POSTRES</p> <p>UNIDAD IV TORTAS Y DECORACIONES</p>
	PYMES	<p>UNIDAD I EL EMPRENDIMIENTO</p> <p>UNIDAD II EL CLIENTE Y MERCADO</p> <p>UNIDAD III MARKETING GASTRONOMICO</p> <p>UNIDAD IV PLAN DE NEGOCIOS PARA MICROEMPRESAS</p>

17. ELABORACIÓN DE PERFILES POR COMPETENCIAS

El Colegio Técnico Popular Particular “Cuissine” se estructura bajo un esquema tecnocrático, sus objetivos coadyuvan a la preparación empírica del estudiante, ya que la mayoría de los procesos involucran situaciones prácticas que se ven reforzadas en los talleres y son útiles en el campo profesional, sin salirse de los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación, que a su vez han sido la base fundamental para su construcción. Estos sustentos son los siguientes:

- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo, SENPLADES, Transformación de la Matriz Productiva, Revolución productiva a través del conocimiento y el talento humano, en uno de los sectores productivos el “TURISMO”.
- Los ejes transversales según la Reforma Curricular.
- El Plan Nacional del Buen Vivir, Objetivo 10 (emprendimiento).
- El Plan Decenal de Educación del Ecuador como Política de Estado, Política 4 (Rediseño del currículo para el tratamiento del rezago educativo).
- Ministerio de Educación con Acuerdo No. 307-11, LOEI Art.6 Lit. X es: “Garantizar... el desarrollo de competencias y capacidades para crear conocimientos y fomentar la incorporación de los ciudadanos al mundo del trabajo”.
- Acuerdo Ministerial 242-11, Art. 26 de la Constitución de la Republica exige “Desarrollar la educación como un derecho de las personas...y condición indispensable para El Buen Vivir”.
- Acuerdo Ministerial 242-11, establece que se oferte estudios optativos con la finalidad de adquirir competencias laborales en distintas esferas, acorde con las demandas del desarrollo del país. Y el Art. 2 nos insta el perfil del bachiller.

ELABORACIÓN DE PERFILES POR COMPETENCIAS DEL COLEGIO TÉCNICO POPULAR PARTICULAR “CUISSINE”

De ingreso con fines propedéuticos:

Determinación de las Competencias de entrada:

1. Los estudiantes que ingresan al Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, deberán haber culminado la Educación Primaria.
2. Una característica fundamental es la afinidad con las materias de expresión, especialización y teórico-prácticas en torno a la gastronomía.
3. Desenvolvimiento en el trabajo de equipo.
4. La vocación para la orientación especializada de Gastronomía: la misma debe estar inmersa en el ámbito del desarrollo culinario.

Características Socio-económicas:

El estudiante aspirante a la carrera de Gastronomía será de un estrato medio alto y un nivel económico estable.

Características Culturales:

Los estudiantes deben tener apertura a las diferentes influencias culturales y estar predispuesto a comprender y entender cada una.

Características Académicas:

Deben tener formación en básica, con cierta predisposición a la ayuda y trabajo culinario.

Competencias específicas exigidas

Se ha realizado un análisis de las diversas competencias que dentro de la carrera de Gastronomía son requeridas para completar el perfil profesional.

Observamos en primer lugar, las competencias exigidas en la dimensión del saber que constituye un aval del entorno profesional y que a su vez son consideradas como totalmente necesarias en la formación gastronómica.

Dentro del grupo de los Procesos culinarios, Medición y Conocimientos en tecnologías culinarias se considera el hecho de pertenecer a un saber disciplinario en sentido estricto no hace sino confirmar la necesidad imperiosa de dominar las nuevas mediaciones tecnológicas mediante las cuales se organiza el trabajo contemporáneo.

Los saberes propios de la disciplina gastronómica, entre otros, son uno de los aspectos usados para diferenciar a los gastrónomos de los profesionales de otros campos.

Todos estos completan el repertorio de saberes indispensables para un exitoso ejercicio profesional de Gastronomía.

Lo primero que sobresale al considerar los datos obtenidos en cuanto a las habilidades exigidas a los gastrónomos en su ejercicio profesional son los contextos laborales parecen requerir no sólo profesionales competentes intelectualmente, sino con las suficientes habilidades para manejar las diversas situaciones y retos que plantea la vida laboral.

Las actitudes, es decir, aquellas inclinaciones de carácter propias del individuo en las que se sustenta su acción moralmente aceptable y profesionalmente eficaz,

habla de la necesidad de profesionales que ante todo sean excelentes seres humanos, con gran conocimiento y dominio de sí mismos, capaces de relacionarse con otros, de reconocer los comportamientos adecuados a los contextos, de reconocer las limitaciones y aprender de ellas, siempre dispuesto a mejorar y con gran percepción de las necesidades culinarias.

Frente a los resultados encontrados en este estudio, la ética es uno de los aspectos requeridos a los profesionales de la gastronomía. En tal sentido, la coherencia con este principio se hace palpable desde la forma de organización de los procesos administrativos y académicos hasta en la configuración de las relaciones entre los diversos estamentos de la comunidad académica, en particular entre docentes y estudiantes: es la manera más segura de garantizar resultados favorables en este sentido.

IDENTIFICACIÓN DE PERFILES DE INGRESO POR COMPETENCIAS DE GASTRONOMÍA

1. Culminado la Educación Primaria ó el 7mo. Año de Educación Básica.
2. Conocer procesos de razonamiento numérico, espacial y verbal.
3. Conocimientos de comunicación verbal, escrita y digital.
4. Conocimientos tecnológicos y culturales competencias.
5. Habilidades para el estudio de aptitudes y actitudes gastronómicas.
6. Orientación vocacional para la carrera.

REQUISITOS DE INGRESO

- Certificado de culminación de la Educación Primario o de haber aprobado el 7mo. Educación Básica Originales.
- Copia de cédula de identidad, votación y militar (varones).
- Partida de Nacimiento

- Examen Médico
- Examen Coproparasitarios, Biometría y Elemental de Orina.
- Dos fotos tamaño Carné (a color)

IDENTIFICACIÓN DE PERFILES DE EGRESO POR COMPETENCIAS DE GASTRONOMÍA

En lo Técnico – Profesional

- Conciencia clara y profunda de su identidad cultural, en el marco del reconocimiento de la diversidad geográfica, socio – cultural, económica y política de los diferentes entornos.
- Pensar, rigurosamente y argumentar de manera lógica, crítica y creativa para dar soluciones a problemas gastronómicos en la vida laboral.
- Investigar, recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica nacional, las tendencias y procedimientos técnicos en establecimientos culinarios.
- Capaz de desarrollar las prácticas gastronómicas y hotelera en los diferentes sectores de esta industria.
- Manejo adecuado de equipos y maquinaria de los alimentos conforme a los estándares de calidad de OMS y las norma ISO en alimentación como las BMP, HACCP.
- Capaz de innovar la gastronomía utilizando productos autóctonos de nuestro país y así valorar su historia y su realidad sociocultural.
- Capacidad para utilizar técnicas de servicio con la finalidad de brindar el mejor servicio gastronómico a turistas nacionales e internacionales.
- Comprende los conceptos de las ciencias experimentales que fundamentan las tecnologías de su línea técnico-profesional.
- Domina los procedimientos técnicos de su línea de especialidad.

- Domina técnicas y procedimientos de conservación del medioambiente en relación con la tecnología.
- Posee capacidad para diseñar, organizar y administrar proyectos gastronómicos pequeños y medianos de forma asociativa o emprender microempresas de manera productiva y eficaz.
- Capacidad para administrar y asesorar establecimientos de alimentos y bebidas turísticas y hoteleras, hospitalarias o industriales con actitud profesional, responsable y ética.
- Aplicar buenas prácticas de manufactura, bioseguridad, estableciendo un entorno apropiado en el manejo de los diferentes productos, géneros y herramientas contribuyendo a la seguridad alimentaria y la conservación del medio ambiente.
- Aplicar conocimientos adquiridos en procesos de mejoramiento continuo y calidad en su quehacer.

En el desarrollo Personal – Social

- Posee desarrollo de las actitudes necesarias para la convivencia pacífica en una sociedad de diversidades, sustentable y en democracia, actuando como ciudadano responsable cumpliendo con sus deberes y derechos.
- Capacidad para cuidar su salud y bienestar personal.
- Posee desarrollo físico general acorde con su edad y específico relacionado con su especialidad de estudio y su desarrollo futuro.
- Capacidad indispensable para poder crear fuentes de producción y generación de empleo.
- Con un alto desarrollo del pensamiento creativo e innovador que le permita buscar la competitividad como un factor de desarrollo económico y de calidad de vida.
- Emprendedor, líder en busca de un mejor estilo de vida con un cúmulo de valores éticos, morales, de equidad, solidaridad y libertad, que permitan construir una sociedad más justa y humana.

- Consciente de las normas que debe cumplir y de los derechos que le asisten ya sea como empleado o empleador.
- Responsable, honesto, respetuoso, comprensivo, solidario y cooperativo en todos los campos de su accionar, comprometido de su verdadero papel protagónico en la solución de problemas individuales y comunitarios.
- Alegre, afectivo, dinámico y amante de la convivencia pacífica.

CAMPO LABORAL DEL TECNICO - PRACTICO EN GASTRONOMIA

Además de convertirse en un digno exponente del arte en el área de la Cocina, gracias a su amplia y trascendental visión, cuenta con un sinnúmero de opciones de desarrollo y crecimiento profesional dentro del ámbito de la industria gastronómica y hotelera:

- Asistente de la División de Alimentos y Bebidas.
- Chef de partida
- Especialista en el área de cocina
- Fundamentalmente en el emprendimiento de proyectos productivos en el área turística y hotelera, para un mejor estilo de vida.

En lugares como:

- Área de alimentos de los hospitales
- Área de cocina de Hoteles, Restaurantes, Paraderos, cafés, bares, etc.
- Cocina del aire
- Clubes deportivos
- Centros vacacionales
- Cruceros
- Negocio propio, etc.

VENTAJAS COMPETITIVAS DE APRENDIZAJE

- Grupos pequeños.
- Atención personalizada.
- Restaurante-escuela.
- Participación en organización de eventos especializados
- Participación en concursos a nivel regional y nacional.
- Realización de prácticas pre-profesionales (nacionales e internacionales) en instituciones de prestigio.
- Intercambios académicos.

BENEFICIOS COMPETITIVOS:

- Calidad educativa.
- Formación integral de sus hijos basada en valores.
- Preparatoria con especialidad en Gastronomía y Hotelería.
- Estudios acreditados por el Ministerio de Educación.
- Mensualidades accesibles.
- Inversión redituable.
- Excelentes instalaciones dotado de infraestructura y maquinaria necesaria para un mejor aprendizaje con un ambiente acogedor y armónico.
- Comunicación e informes sobre la educación de su hijo.
- Seguridad.
- Convenio de cooperación con instituciones privadas del ramo.
- Clases personalizadas de Gastronomía y Hotelería.
- Docentes expertos y comprometidos con el estudiante y el medio ambiente
- Programa de excursiones, visitas a las cocinas de 5 estrellas, convivencias y viajes de integración a nivel nacional e internacional.
- Concursos internos, estatales y nacionales.
- Reconocimientos al término de cada curso.

- Acreditación de los estudios de Gastronomía por la Asociación de Chefs del Ecuador

PERFIL DE COMPETENCIAS DEL DOCENTE:

- Fomentar las diversas actividades educativas sobre todo las relacionadas al quehacer docente en base a la investigación y experiencias vivenciales.
- Conocer cómo se desarrolla el aprendizaje por medio de una perspectiva humano integral que fomenta el desarrollo de competencias.
- Estimular el trabajo en equipo en el aula, en la comunidad culinaria y en la sociedad.
- Ubicar el proceso gastronómico en la nueva era tecnológica y de comunicación.
- Proceder de acuerdo con el proyecto ético de vida que concuerde con la filosofía e ideología y ética profesional.
- Continúa evaluación basada en criterios de competencia.
- Con un nivel de formación académica especializada, conforme a la nueva reforma curricular vigente.
- Con un dominio para relacionarse con otros seres humanos en diferentes contextos y situaciones.
- Con conocimientos sobre planificación, organización, administración, control y evaluación educativa.

- Con predisposición al trabajo en equipo.
- Comprometidos con la identidad filosófica de la institución.

PARA LA FORMACIÓN TÉCNICO PRÁCTICO

- Con una formación técnico – práctico mínimo de Tecnólogo.
- Vocación para compartir sus conocimientos y habilidades.
- Con experiencia de su trabajo en hoteles 5 estrellas.
- Con vivencias de viajes internacionales para la vinculación con la sociedad y su entorno.
- Todos los demás atributos que requiere un docente del Colegio Técnico “Cuissine”.

PRÁCTICAS DE LOS TÉCNICOS – PRÁCTICOS EN GASTRONOMÍA

Las prácticas pre-profesionales de los estudiante del Colegio Técnico Particular Popular Cuissine son: “aquellas estrategias formativas integradas en la malla curricular, con el propósito de que los alumnos consoliden, integren y amplíen, las capacidades y saberes que se corresponden con el perfil de educación general básica para personas con escolaridad inconclusa en el que se están formando, organizadas por la institución educativa, referenciadas en situaciones de trabajo y desarrolladas dentro o fuera de la institución”.

La Práctica, como actividad real, es la ejecución de clases prácticas en los restaurant, de manera obligatoria como requisito legal previo a la obtención del título Prácticos en Gastronomía con el propósito de ambientar al estudiante con su campo laboral y así solventar las dificultades que se presentaren en el desarrollo de las actividades en clases.

La Práctica: Como asignatura, se la cumple en las clases del periodo lectivo. Al hablar de práctica es necesario referirse al término “competencia”, más aun si en se pretende que en el Colegio Técnico Popular Cuissine es “por Competencias”. En esta fase el alumno adquiere fundamentos teóricos para la aplicación práctica que realizará como chef en un restaurante, hotel, paradero, etc. bajo el control de un supervisor de prácticas docente de la institución.

Por ende el Colegio Técnico Popular Cuissine, en su Manuel del Código de Convivencia, establece que las Prácticas Gastronómicas deben ser de 180 horas durante los tres años lectivos, desarrollándose en los tres períodos en un total de 200 horas práctica.

LA VINCULACIÓN DEL COLEGIO TÉCNICO POPULAR CUISSINE CON LAS DINÁMICAS DE LOS ACTORES SOCIALES

La vinculación con la colectividad considerada como eje transversal del funcionamiento de la educación en el mundo, junto a la docencia y la investigación, son pilares conceptuales e ideológicos transformadores que se encuentran en su momento más importante.

Las instituciones formadoras de estudiante de educación general básica para personas con escolaridad inconclusa deben actuar conjuntamente con la colectividad a la que sirven, y en particular con el ámbito correspondiente de trabajo, para que los egresados puedan desempeñar de acuerdo con un proyecto ético de vida personal y de nación, a través del ejercicio idóneo de la profesión, con visión local y planetaria.

La vinculación con la colectividad es un compromiso ético de la educación, es una práctica de gestión (planificación, ejecución y evaluación) sistemática de cada una de las unidades académicas.

Requiere una planificación de la unidad operativa con criterio de calidad pertinencia, relevancia, eficacia, eficiencia, de acuerdo a las características de la unidad académica. Su rol es importante en la divulgación científica y diversidad cultural, en la transformación social y el desarrollo comunitario y en la transferencia tecnológica con visión de desarrollo.

El Colegio Técnico Popular Cuissine, asume el compromiso y cumple con la participación en el proceso de difusión de la gastronomía en la provincia, a través de los diferentes eventos con las reinas de cada cantón, empresas privadas o públicas que también cumplen con esta función. Así como también realizar convenios de prácticas con el sector hotelero y restaurantero de la ciudad de Ambato.

19. MARCO LEGAL

Se legislara de acuerdo a la Ley Orgánica de la Educación intercultural artículos:

Capítulo II DEL CURRÍCULO DEL SISTEMA DE EDUCACIÓN INTERCULTURALBILINGÜE

Art. 179.- Currículo obligatorio

.- La Autoridad Educativa Nacional, desarrollará e implementará componentes curriculares interculturales. El currículo general tendrá el carácter de obligatorio para todos los entes educativos que formen parte del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe.

Art. 180.- Malla curricular

.- La malla curricular del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe se desarrollará en el marco del currículo nacional obligatorio, y reflejará el carácter intercultural y plurinacional del Estado y se aplicará con sus particularidades en todos los niveles y modalidades de la gestión educativa. En la formulación de la malla curricular, constará lo relacionado con la educación infantil familiar comunitaria, el rediseño curricular, las

unidades de aprendizaje, el currículo de bachillerato intercultural bilingüe, su seguimiento y evaluación. La Autoridad Educativa Nacional dictará la normativa para la construcción del currículo del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe.

La propuesta curricular del establecimiento surge en el marco de la nueva reforma curricular impulsada por el ministerio a través del Decreto 220, el cual considera un Plan General, un Plan Diferenciado y las horas de libre disposición.

Creando así el Colegio Técnico Popular Particular Cuissine, mediante Resolución Ministerial 4303.

ARTÍCULO I. DEL TIPO DE ESTABLECIMIENTO

El Colegio Técnico Popular Particular Cuissine es un establecimiento de Educación gastronómica Según la Ley Orgánica de Educación del Ecuador, en el Capítulo III, Título III De Los Objetivos Específicos de los Subsistemas Educativos. Capítulo I De Los Objetivos de la Educación Regular.

Art. 19 (Objetivos).- Son objetivos de la educación regular:

- a) Facilitar una formación humanística, científica, técnica y laboral, que permita al alumno desenvolverse en los campos individual, social y profesional.
- b) Promover la investigación y la experimentación, que preparen al alumno para que contribuyan eficientemente al desarrollo de las ciencias y de la tecnología;
- c) Preparar profesionales de nivel medio que respondan a los requerimientos del desarrollo socio-económico del país; y,
- d) Profundizar la preparación científica que habilite al alumno para que pueda continuar los estudios superiores.

Art. 290 (Realización de la evaluación).- La evaluación en todos los niveles y modalidades del sistema educativo nacional será permanente, sistemática y científica.

Art. 291 (Función de la evaluación).- La evaluación permitirá reorientar los procesos, modificar actitudes y procedimientos, proporcionar información, detectar vacíos, atender diferencias individuales y fundamentar la promoción de los estudiantes.

Art.292 (Objetivos).- La evaluación debe cumplir con los siguientes objetivos:

- a) Determinar si los objetivos educativos de un grado, curso, ciclo o nivel, se han alcanzado eficazmente;
- b) Describir en qué medida han sido efectivos los procesos didácticos, el currículo y los recursos materiales utilizados en el aprendizaje.
- c) Determinar si los conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores alcanzados por el alumno, le permiten la continuación de los estudios o el desenvolvimiento eficiente en el mundo del trabajo

Art. 293 (Realización de la evaluación).- La evaluación se realizará mediante trabajos individuales o grupales de investigación, tareas escritas, aportes periódicos, actividades prácticas de ejercitación y experimentación; pruebas orales y escritas, la observación constante del alumno, y mediante pruebas objetivas de rendimiento y otros instrumentos que el maestro considere adecuados.

Art. 294.- (Finalidad).- La evaluación tendrá como finalidades el diagnosticar la situación de aprendizajes del estudiante y lograr mejoras en su formación, a través del estímulo, de acuerdo con el desarrollo del aprendizaje y la capacidad individual de cada estudiante.

ANEXOS

Anexo 1

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CEPOS**



**MAESTRÍA EN DISEÑO CURRICULAR Y EVALUACIÓN
EDUCATIVA**

ENCUESTA DIRIGIDA A: Gerente/Propietarios de Negocios de
Panaderías/Cafeterías/ Restaurantes

INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada pregunta y señale con una X la respuesta que Ud. considera la más apropiada.

1. Usted contrataría personal para la cocina CON cocimientos técnicos-prácticos en gastronomía?

7.

SI	NO

2. Usted contrataría personal para la cocina SIN cocimientos técnicos-prácticos en gastronomía?

1.

SI	NO

3. Para usted es necesario que el personal de su negocio domine las BPM (Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos)?

SI	NO

4. Debe el personal de cocina tener un amplio conocimiento solo en cocina ecuatoriana?

SI	NO

5. Debe el personal de cocina tener un amplio conocimiento solo en cocina internacional?

SI	NO

6. El personal que usted contrate para su negocio debe ser experto en panadería?

SI	NO

7. El personal que usted contrate para su negocio debe ser experto pastelería?.

SI	NO

8. Considera usted que es necesario capacitarse en Administración de negocios?

SI	NO

9. Considera usted que una persona que labora en su negocio debe tener un conocimiento en cocina nacional, internacional, panadería, pastelería, repostería?.

SI	NO

10. Para usted es necesario que un cocinero/ayudante de cocina conozca de organización de eventos, técnicas de servicio?

SI	NO

11. Cree usted que la cocina ecuatoriana debe considerarse como el principal platillo para turistas nacionales e internacionales en los negocios de alimentos?

SI	NO

12. En su negocio cuenta con personal titulado en el área de cocina?

SI	NO

13. Considera usted que para su negocio es necesario capacitarse en servicio al cliente?.

SI	NO

14. Le gustaría usted capacitarse y obtener un título de Técnico-Práctico en Gastronomía?

SI	NO

15. Le gustaría a usted contratar una persona con un título de Practico en Gastronomía?.

SI	NO

16. Desearía usted que exista una institución educativa que prepare cocineros, ayudantes de cocina y panaderos con conocimientos en todas las áreas?

SI	NO

17. Considera usted que los estudiantes de gastronomía deben realizar práctica pre-profesionales?

SI	NO

18. Usted tendría la predisposición de permitir que los estudiantes de gastronomía realicen prácticas pre-profesionales?

SI	NO

Anexo 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO
CEPOS



MAESTRÍA EN DISEÑO CURRICULAR Y EVALUACIÓN
EDUCATIVA

ENCUESTA DIRIGIDA A: Gerente/Chef Ejecutivos de A&B Hoteles /
Empresas de Banquetes.

INSTRUCCIONES

- Lea detenidamente cada pregunta y señale con una X la respuesta que Ud. considera la más apropiada.
1. Usted contraria personal para el departamento de A&B/Empresas de banquetes especialmente en el área de la cocina de su empresa CON cocimientos técnicos-prácticos en gastronomía.

SI	NO

2. Usted contraria personal para el departamento de A&B/Empresas de banquetes especialmente en el área de la cocina de su empresa SIN cocimientos técnicos-prácticos en gastronomía.

SI	NO

3. Para usted es necesario que el personal de cocina del hotel en el departamento A&B/Empresas de banquetes domine las BPM (Buenas Practicas de Manipulación de Alimentos)?

SI	NO

4. Para usted es necesario que un cocinero conozca de organización de eventos, técnicas de servicio

SI	NO

5. Cree usted que la cocina ecuatoriana debe considerarse como el principal platillo para turistas nacionales e internacionales en los hoteles de la provincia de Tungurahua?.

SI	NO

6. Debe el personal de cocina tener un amplio conocimiento solo en cocina ecuatoriana?

SI	NO

7. Debe el personal de cocina tener un amplio conocimiento solo en cocina internacional?

SI	NO

8. Considera usted que personal de cocina debe tener conocimiento solo en panadería? .

SI	NO

9. Considera usted que personal de cocina debe tener conocimiento en pastelería?

SI	NO

10. Considera usted que una persona que labora en el área de cocina debe tener un conocimiento en cocina nacional, internacional, panadería, pastelería, repostería.

SI	NO

11. Su hotel en el departamento A&B/empresas de banquetes cuenta con profesionales titulados en el área de Servicio?.

SI	NO

12. Le gustaría a usted contratar un personas con un título de Técnico-Practico en Gastronomía?.

SI	NO

13. Desearía usted que exista una institución educativa que prepare cocineros con conocimientos en todas las áreas?

SI	NO

14. Desearía usted que exista una institución educativa que prepare ayudantes de cocina con conocimientos en todas las áreas?

SI	NO

15. Contrataría usted a chefs que solo dominen cocina molecular?

SI	NO

16. Además de la cocina más conocidas, le gustaría a usted que los Chef/cocineros innoven o incursionen en otra forma de presentar al cliente sus platos. Ejm cocina molecular,ó indique Cuál?.

SI	NO

17. Considera usted que los estudiantes de gastronomía deben realizar práctica pre-profesionales?

SI	NO

18. Su empresa tendría la predisposición de permitir que los estudiantes de gastronomía realicen prácticas pre-profesionales?

SI	NO

Anexo 3: PLANIFICACIONES

COLEGIO TECNICO POPULAR PARTICULAR "CUISSINE"

Ambato- Ecuador

1. DATOS GENERALES

AREA: PRÁCTICA

ASIGNATURA: COCINA ECUATORIANA

AÑO DE BASICA: OCTAVO

AÑO LECTIVO: 2012-2013

Nº DE PERIODOS: 6

NOMBRE DEL PROFESOR: CHEF. CELIA GONZALEZ

2. CRONOGRAMA

CRONOGRAMA DEL AÑO ESCOLAR

FECHAS:	PRIMER QUIMESTRE	SEGUNDO QUINQUEMESTRE
INICIO:		
PRIMER PARCIAL:		
SEGUNDO PARCIAL:		
TERCER PARCIAL:		
EXAMENES:		
VACACIONES DEL 1 AL 15 FEBRERO		

FERIADOS NACIONALES

- ✓ Viernes 11 de octubre puente por el 9 Independencia de Guayaquil
- ✓ Martes 12 de noviembre Independencia de Ambato
- ✓ Martes 24, Miércoles 25 y lunes 31 de diciembre 2012-09-21
- ✓ Miércoles 1 de enero 2013
- ✓ Lunes 3 ,martes 4 Marzo
- ✓ Viernes 18 abril
- ✓ Jueves 1 Mayo
(LOSEP Y Decreto Ejecutivo 1162)

3. CALCULO DE TIEMPO

TOTAL DE DIAS LABORABLES	200 DIAS
TOTAL DE SEMANAS ANUALES	40 SEMANAS
TOTAL DE SEMANAS POR QUIMESTRE	20 SEMANAS
• PRIMER PARCIAL	7 SEMANAS
• SEGUNDO PARCIAL	6 SEMANAS
• TERCER PARCIAL	6 SEMANAS
• SEMANA DE EXAMENES	a. SEMANA

19. MAPA DE COCOCIMIENTOS GENERALES

COLEGIO TECNICO POPULAR PARTICULAR “CUISSINE”

1. MAPA DE CONOCIMIENTOS GENERALES

1. DATOS INFORMATIVOS: AREA: PRACTICA ASIGNATURA: COCINA CALIENTE AÑO LECTIVO: 2012-2013 EJE CURRICULAR INTEGRADOR: La cocina caliente: combinación de alimentos que serán servidos calientes EJE DEL APRENDIZAJE Cocina Caliente: Recetas Estándar					
UNIDAD I	UNIDAD II	UNIDAD III	UNIDAD IV	UNIDAD V (PARTE I)	

COORDINADOR ACADEMICO

INSTRUCTOR

COLEGIO TECNICO PARTICULA “CUISSINE”
PLANIFICACION DIDACTICA BLOQUE / MODULO N°1

1. DATOS INFORMATIVOS: AREA: MODULO: COCINA ECUATORIANA AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA: OCTAVO TEMA DEL UNIDAD: INSTRUCTOR: Chef. Celia González EJE CURRICULAR INTEGRADOR: Conocer los productos para saberlos transformar EJE DEL APRENDIZAJE: INTRODUCCIÓN A LA COCINA CALIENTE EJE TRANSVERSAL: Una buena alimentación 2. OBJETIVOS: Adquirir conocimientos en todas las áreas de la gastronomía tanto dentro como fuera de la cocina, con el fin de que concreta una sólida inserción laboral como un verdadero profesional				
DESTREZAS CON CRITERIO DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	RECURSOS	INDICADORES ESENCIALES DE EVALUACIÓN/ INDICADORES DE LOGRO	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
Identificar la organización de la cocina caliente en el área de cocina	Lecturas comprensivas, lecturas comentadas Exposición de temas Análisis Síntesis	Manual de cocina	Identificar la organización de la cocina caliente en el área de cocina. 1. Lee las cualidades de la cocina caliente 2. Analiza e interpreta el conocimiento	Debate con sus compañeros Elabora mentefactos Contesta preguntas
Conocer terminología culinaria más utilizada en el desarrollo de las recetas.	Lecturas comprensivas, lecturas comentadas Exposición de temas Análisis Síntesis	Manual de cocina Diccionario culinario	Conocer terminología culinaria más utilizada en el desarrollo de las recetas. 1. Seleccionar los términos desconocidos 2. Maneja terminología.	Elabora oraciones con términos culinarios Realiza consultas bibliográficas
Elaborar recetas fáciles con ingredientes seleccionados aso como: Fondos Blancos	Elaboración y preparación de recetas estándar	Cocina Ollas Cuchillos Ingredientes	Elaborar platos con ingredientes seleccionados, Fondo Blancos. 1. Realiza tipos de cortes 2. Usa tipos de cortes	Cocina recetas estandar

COORDINADOR ACADEMICO

INSTRUCTOR

Anexo 4: FOTOGRAFÍAS



BIENVENIDOS A CUISINE, *La pasión por la cocina*

6.10. PLAN DE MONITOREO Y EVALUACIÓN DE LA PROPUESTA

Tabla 22: Previsión de la Evaluación

PREGUNTAS BÁSICAS	EXPLICACIÓN
¿Quiénes solicitan evaluar?	Autoridades, investigadora, estudiantes y docentes
¿Por qué evaluar?	Conocer el grado de aceptación del Rediseño de la Malla Curricular para mejorar el Formación Laboral de los prácticos en gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.
¿Para qué evaluar?	<ul style="list-style-type: none"> • Para conocer si la propuesta dio resultados positivos. • Para conocer si con la propuesta ha existido cambios de actitud con los estudiantes.
¿Qué evaluar?	<ul style="list-style-type: none"> • La funcionalidad del Rediseño de la Malla Curricular para mejorar el Formación Laboral de los prácticos en gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine. • La participación de autoridades y docentes en la organización de la capacitación sobre el Rediseño de la Malla Curricular para mejorar el Formación Laboral de los prácticos en gastronomía del Colegio Técnico Popular Particular Cuissine.
¿Quién evalúa?	<ul style="list-style-type: none"> • Investigadora. • Autoridades de la Institución. • Estudiantes. • Docentes.
¿Cuándo evaluar?	Permanentemente.
¿Cómo evaluar?	Observación, encuesta y Entrevista a docentes y estudiantes.
¿Con qué evaluar?	Fichas de Observación, Cuestionarios y entrevistas.

Elaborado por: Norma Chicaiza.

BIBLIOGRAFIA

ABRIL PORRAS Víctor Hugo, “Técnicas de Investigación Científica”, Maestría en Psicología Educativa, Centro de Estudios de Posgrado, Universidad Técnica de Ambato, Ambato – Ecuador, 2003, 113 pp.

AGUILAR FEIJOO Ruth Marlene, "Metodología de la Investigación Científica", Modalidad Abierta, Universidad Técnica Particular de Loja, Loja - Ecuador, 1996, 301 pp.

ARNAZ, José A.(1981)La planeación curricular. México, editorial Trillas, primera edición.

ARBOLEDA VELEZ Germán, “Proyectos”, Formulación, Evaluación y Control, Segunda Edición, AC Editores, Santafé de Bogotá – Colombia, 1998, 593 pp.

BARKER Joel Arthur, “Paradigmas”, El Negocio de Descubrir el Futuro, D`Vinni Editorial Ltda., Colombia, 1998, 258 pp.

BERMUDEZ, Mauricio (1995) El Hotelero. Colombia, editorial Interamericana S.A. cuarta edición.

CID-SABUCEDO, Alfonso., Pérez-Abellás, Adolfo y Zabalza, Miguel A. (2009). Las prácticas de enseñanza declaradas de los “mejores profesores” de la Universidad de Vigo. RELIEVE, v. 15, n. 2, p. 1-29.

FELDMAN, R. S. (1998). Psicología con Aplicaciones a los Países de Habla Hispana. México, editorial Graw Hill, tercera edición.

COSTALES GAVILANES Bolívar, “Diseño, Elaboración y Evaluación de Proyectos”, Segunda Edición, Lascano Editorial Cía. Ltda., Quito – Ecuador, 2002, 300 pp.

CHACÓN Jorge. “Elaboración de Proyectos de Investigación”. Documento de

Trabajo. Universidad Técnica de Ambato, Ambato – Ecuador, 1999, 70 pp.

GONZÁLES SARMIENTO Miguel, "Diseños y Proyectos de Investigación Educativa", Programa de Maestría en Docencia Universitaria e Investigación Educativa, Modalidad a Distancia, Universidad Nacional de Loja - CEPOSTG, Gráficas Cosmos (Las Peñas), Ecuador, 1997, 204 pp.

HERRERA E. Luis, MEDINA F. Arnaldo, NARANJO L. Galo, PROAÑO B. Jaime, "Tutoría de la Investigación", Maestría en Gerencia de Proyectos Educativos y Sociales, Primera Edición, Asociación de Facultades Ecuatorianas de Filosofía y Ciencias de la Educación, AFEFCE, Quito - Ecuador, 2002, 319 pp.

HERRERA E. Luís, MEDINA F. Arnaldo, NARANJO L. Galo, "Tutoría de la Investigación Científica", Guía para elaborar en forma amena el trabajo de Graduación, Diemerino Editores, Quito - Ecuador, 2004, 252 pp.

HERRERA E. Luis, MORALES C. Rodrigo, NARANJO L. Galo, "Proyectos de Investigación Socio Educativa", Ciclo Doctoral, Facultad de Ciencias de la Educación, Universidad Técnica de Ambato, Ecuador, 1999, 152 pp.

HIDALGO Hugo Hernán, "Técnicas de Estudio, Elementos de Investigación y Planificación", Segunda Edición, Rindes Ediciones, Quito – Ecuador, 1998, 130 pp.

KAUFMAN, Roger A. (1980)_Planificación de sistemas educativos. México, editorial Trillas, segunda edición.

LAHEY, B. B. (1999). Introducción a la Psicología. Chicago, editorial Graw Hill, sexta edición.

LAHEY, B. B. (1999) Introducción a la Psicología. Chicago, editorial IL. Mc. Graw Hill, sexta edición.

LAMBERTINE, Leonie C. (1991) Técnica Hotelera. México, editorial Continental, octava edición.

MENA VACA Carlos, “Proyectos de Investigación”, Programa de Doctorado en Ciencias de la Educación, Facultad de Ciencias de la Educación, Universidad Técnica de Ambato, Ecuador, 2000, 45 pp.

SANTOS, J. A. (2006). El Retcambio un contrafuego de posibilidades. San Salvador, editorial ACSION C.A., tercera edición.

SACHS, Wladimir M. (1980)_Diseño de un futuro para el futuro_ México, editorial Fundación Barros Sierra, primera edición.

SANTOS, J. A. (1993). Esfuérzate y sé Afirmativo, Programa de Planeación_y Vida en el Trabajo. San Salvador, editorial ACSION.C.A., segunda edición.

SANTOS, J. A. (2004). La Ruta: un mapa para construir futuros. San Salvador, Editorial e Imprenta de la Universidad de El Salvador, primera edición.

TELIAS, Alejandro (2002) Indicadores para la Gestión Empresarial. España, editorial UNAS 2° Edición.

SALTOS S. Héctor Aníbal, “Diseño de Proyectos y Evaluación de Impacto”, Universidad Técnica de Ambato, Ecuador, 2001, 239 pp.

VELÁSQUEZ M. Luís E., "Elaboración de Proyectos y Tesis de Posgrado", Guía Metodológica, Centro de estudios de Posgrado CEPOS, Universidad Técnica de Ambato, Ecuador, 2006, 45 pp.

ZORRILLA ARENA Santiago, TORRES XAMMAR Miguel, LUIZ CERVO Amado, ALCINO BERVIAN Pedro, “Metodología de la Investigación”, Editorial McGraw – Hill / Interamericana, México, 2000, 164 pp.

LINK

- <http://www.monografias.com/trabajos96/propuesta-tener-alimentacion-saludable/propuesta-tener-alimentacion-saludable.shtml#ixzz2WdP7DO8t>

- http://www.uv.es/RELIEVE/v15n2/RELIEVEv15n2_7.htm
- <http://www.mondragon.edu/es/estudios/grados/gastronomia-y-artes-culinarias/>
- <http://www.monografias.com/trabajos85/organizacion-inteligente-proyectos-educativos/organizacion-inteligente-proyectos-educativos.shtml#ixzz2WdR3wNw4>
- <http://www.monografias.com/trabajos40/proyectos-profesionales/proyectos-profesionales.shtml#ixzz2WdSk3MNq> publicado por Anita en 18:15 1 comentario:
- <http://www.monografias.com/trabajos94/principio-educacion-limentaria/principio-educacion-alimentaria.shtml#laeducacib#ixzz2WdN0lWRz>
- <http://www.dnvba.com/es/Alimentacion-y-bebidas/Seguridad-Alimentaria/Pages/Alimentacion-animal-piensos-e-ingredientes-GMP-PDV-y-FAMI-QS.aspx>
- http://www.uv.es/RELIEVE/v15n2/RELIEVEv15n2_7.htm
- Revista Electrónica de Investigación y Evaluación Educativa [www.uv.es/RELIEVE]
- http://www.uv.es/RELIEVE/v15n2/RELIEVEv15n2_7.htm
- Revista Electrónica de Investigación y Evaluación Educativa [www.uv.es/RELIEVE]
- http://www.uv.es/RELIEVE/v15n2/RELIEVEv15n2_7.htm Diseñar la metodología y organizar actividades: las coreografías didácticas
- Revista Electrónica de Investigación y Evaluación Educativa [www.uv.es/RELIEVE]
- http://www.uv.es/RELIEVE/v15n2/RELIEVEv15n2_7.htm
- Revista Electrónica de Investigación y Evaluación Educativa [www.uv.es/RELIEVE]
- http://www.uv.es/RELIEVE/v15n2/RELIEVEv15n2_7.htm
- <http://es.catholic.net/educadorescatolicos/694/2418/articulo.php?id=22081>
- <http://definicion.de/modelo-educativo/>
<http://www.decidatriunfar.net/2012/07/mejorar-potenciar-aprendizaje-creatividad.html#ixzz2XjuGeEaR>

ANEXOS

Anexo A (Encuesta a docentes)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



CENTRO DE ESTUDIOS POSGRADO

MAESTRÍA “DISEÑO CURRICULAR Y EVALUACIÓN EDUCATIVA”

ENCUESTA DIRIGIDA A: Los docentes del Colegio Cuissine

OBJETIVO: Conocer de los Docente su opinión con respecto al Curriculum Institucional de 8vos. 9nos., y 10mo. Año de Educación Básica para la obtención del título de Técnico Práctico en Gastronomía que requieren los egresados del C.T.C. de la ciudad de Ambato año lectivo 2012-2013.

- 1.- Las Planificaciones que usted desarrolla para las prácticas gastronómicas, que tipos de contenidos más pone énfasis.
 - 1.1. Cognitivos
 - 1.2. Afectivos
 - 1.3. Psicomotris
- 2.- En las prácticas gastronómicas en el Colegio Cuissine que tipos de contenidos más se desarrollan.
 - 1.1. Cognitivos
 - 1.2. Afectivos
 - 1.3. Psicomotris
- 3.- El docente del Colegio Cuissine en la formación de un práctico en la gastronomía, que tipo de enseñanza enfatiza.
 - 3.1. Memorística.
 - 3.2. Práctica
 - 3.3. Teórica Práctica

4.- Qué tipo de aprendizaje se desarrolla en los estudiantes del Colegio Cuissine?

4.1. Memorística.

4.2. Práctica

4.3. Teórica Práctica

5.- En la formación de los prácticos en gastronomía del colegio Cuissine, se evidencia las competencias en:

5.1. Panadería.

5.2. Pastelería

5.3 Cocina caliente

5.4 Chef

5.5 Restaurante

6.- Con qué periodo se evalúa el plan curricular institucional.

6.1. Cada Año escolar

6.1. Cada año

6.3. Cada dos años

6.4. Cada tres años

6.5. Nunca.

7.- ¿Considera usted para formar el perfil del egresado se debe aplicar en la institución un aprendizaje por competencias?.

7.1. SI _____

7.2. NO _____

8.- ¿Para cumplir con el objetivo de brindar al contexto actual un profesional en gastronomía se debería realizar reajustes en el Curriculum Institucional?

8.1. SI _____

8.2. NO _____

9.- Con qué frecuencia motiva a los estudiantes a desarrollar sus habilidades en la cocina buscando cumplir con el perfil del egresado.

SIEMPRE _____

A VECES _____

NUNCA _____

10.- Se desarrolla en los Estudiantes del Colegio Cuissine, los saberes

10.1. Si _____

10.2. No _____

11.- El Curriculum Institucional actual de la institución es idóneo para lograr el perfil del egresado que busca el contexto?.

11.1. SI _____

11.2 NO _____

12.- El curriculum institucional abarca el perfil del egresado del colegio Cuissine y el que demanda la sociedad?.

SI _____

NO _____

13.- Qué tipos de estrategias contempla el Currículo institucional

13.1. Tradicionales

13.2. Activas

13.3. Prácticas

13.4. Ninguna

14.- Considera usted que el Curriculum Institucional debe ser socializado entre sus actores para el cumplimiento del perfil del egresado que busca la institución?.

14.1. SI _____

14.2.NO _____

15.- ¿ Para cumplir con el objetivo de brindar al contexto actual un profesional en gastronomía se debería realizar reajustes en el Curriculum Institucional.?

15.1. SI _____

15.2.NO _____

Anexo B (Encuesta a estudiantes)

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO



CENTRO DE ESTUDIOS POSGRADO

MAESTRÍA “DISEÑO CURRICULAR Y EVALUACIÓN EDUCATIVA”

ENCUESTA DIRIGIDA A: Los estudiantes del Colegio Cuissine

OBJETIVO: Conocer de los estudiantes su opinión con respecto al Curriculum Institucional de 8vos. 9nos., y 10mo. Año de Educación Básica para la obtención del título de Técnico Práctico en Gastronomía que requieren los egresados del C.T.C. de la ciudad de Ambato año lectivo 2012-2013

1.- Los docentes desarrollan en las prácticas gastronómicas, en que tipos de contenidos más pone énfasis.

ITEMS
1.1. Conocimientos
1.2. Valores
1.3 Prácticos
Total

2.- En las prácticas gastronómicas en el Colegio Cuissine que tipos de contenidos más se desarrollan.

ITEMS
1.1. Conocimientos
1.2. Valores
1.3. Prácticos
Total

3.- El docente del Colegio Cuissine en la formación de un práctico en la gastronomía, que tipo de enseñanza imparte en clase.

ITEMS
3.1. Memorística.
3.2. Práctica
3.3. Teórica Práctica
Total

4.- Qué tipo de aprendizaje se desarrolla en los estudiantes del Colegio Cuissine?

ITEMS
4.1. Memorística.
4.2. Práctica
4.3. Teórica Práctica
Total

5. En la Formación de los Prácticos en Gastronomía del Colegio Cuissine, en qué

6. áreas se debería direccionar?.

ITEMS
5.1. Panadería.
5.2. Cocina caliente
5.3 Cárnicos
5.4 Pastelería
5.5 Cocina Ecuatoriana
5.5 Repostería
Total

6.- ¿Considera usted para formar el perfil del estudiante se debe aplicar en la institución un aprendizaje por competencias?.

RESPUESTA
SI
NO
Total

7.- Con qué frecuencia motivan a los estudiantes los docentes a desarrollar sus habilidades en la cocina buscando cumplir con el perfil del egresado.

RESPUESTA
SIEMPRE
A VECES
NUNCA
Total

8.- Se desarrolla en los Estudiantes del Colegio Cuissine, los saberes.

RESPUESTA
SI
NO
Total

9.- El Curriculum Institucional actual de la institución es idóneo para lograr el perfil del egresado que busca el contexto?.

RESPUESTA
SI
NO
Total

10.- El curriculum institucional abarca el perfil del egresado del colegio Cuissine y el que demanda la sociedad?

RESPUESTA
SI
NO
Total

11.- Considera usted que el Curriculum Institucional debe ser socializado entre sus actores para el cumplimiento del perfil del egresado que busca la institución?.

RESPUESTA
SI
NO
Total

Anexo D (fotografías)

