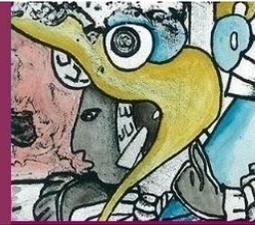




EVALUACIÓN DEBATE 2014



EVALUACIÓN INTEGRAL DE LOS FUNDAMENTOS Y ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS DE LA MATERIA DE CULTURA CULINARIA PREHISPÁNICA Y REGIONAL.

Aldo Francisco Arellanes Cuellar
cheffcuellar@hotmail.com

Resumen:

Como parte del proceso de estudio y aprendizaje de la cocina mexicana, y visto a partir de práctica docente, se han detectado que existen inconsistencias en los contenidos del programa desde el punto de vista histórico cultural. En consecuencia se aprecian deficiencias en la práctica de las preparaciones, ingredientes, métodos, técnicas y términos, que son los fundamentos y bases reales de la cocina mexicana, que conforman su identidad.

A partir de esa situación problema esta investigación se propone evaluar tanto los contenidos, como las estrategias didácticas empleadas, con vista al rediseño del programa por competencias lo que incluye la elaboración de un texto que ayude a resolver la situación planteada.

La evaluación inicial la realizamos a partir de un cuestionario aplicado a los profesores que han impartido la materia y otro dirigido a egresados de la carrera para determinar cuáles son los aspectos a considerar para el rediseño integral de la materia tomando en cuenta el modelo de formación por competencias.

Palabras clave:

Competencia genérica, Competencia específica, rediseño curricular.

Planteamiento del problema:

Dentro de la Universidad del Altiplano, en el programa actual de la materia de Cultura Culinaria Prehispánica y Regional existe inconsistencia desde el punto de vista histórico cultural dentro de los contenidos del programa lo cual desvirtúa e introduce errores en el proceso de enseñanza aprendizaje por competencias en la práctica de la cocina mexicana que afectan su identidad.

En base a la observación que se ha realizado con relación a la impartición de esta materia se ha llegado a la conclusión de que los contenidos temáticos no se encuentran fundamentados de acuerdo a las competencias genéricas ni específicas requeridas por el perfil de egreso de la Universidad del Altiplano.

Las competencias genéricas a desarrollar serían:



- a) Contextualiza históricamente el objeto de estudio de su profesión
- b) Identifica su contribución a la sustentabilidad del desarrollo desde su identidad profesional

Las competencias específicas a desarrollar de acuerdo al perfil de egreso serían:

1. Conoce la historia y cultura gastronómica nacional e internacional.
2. Posee conocimientos culinarios tradicionales en la preparación, montaje y servicio de mesa de alimentos y bebidas.

Justificación:

Desde la práctica docente y en particular en el área de cocina mexicana se ha notado que el alumno se fue identificando más con un modelo europeo de cocina, dando como resultado que desconozcan realmente la identidad nacional, las costumbres arraigadas de manera cultural, consideran que todo lo que ven en los sistemas de cocina internacional son aplicables mecánicamente a la cocina mexicana. Esto fortalece la necesidad de que en los cursos curso de cocina se les insista al alumno en cuál es su contexto y que en la carrera de gastronomía en lo que respecta de la cocina mexicana la práctica se desenvuelva apegada a las tradiciones de las personas mayores, refiriendo platos de nuestros ancestros, a la historia, a las fiestas y tradiciones arraigadas.

Por ello se precisa iniciar un proceso de cambio que permita rescatar las raíces culturales de la verdadera cocina mexicana y a través de la investigación generar conocimientos habilidades y aptitudes útiles para la sociedad mexicana en constante desarrollo.

Fundamentación teórica:

Al tratarse de la reorientación de un programa por competencias se hace necesario esclarecer el concepto de competencias de que partimos.

Se trata de “El conjunto de procesos de carácter subjetivo, en el que se expresan sus competencias humanas generales y profesionales (conocimientos, capacidades, disposiciones, etc.) y otros recursos y potencialidades de su personalidad, conectados a sus planes y proyectos de Vida, en la dirección del desarrollo personal y de logro de un desempeño exitoso en su actividad profesional.” (D’Angelo, 1995).



Chomsky apunta que son “Capacidades y disposición para la actuación e interpretación y por tanto actividades cognitivas abiertas al futuro y a lo inesperado” (Noam Chomsky, 1965).

En síntesis nuestra interpretación estaría en el orden de considerarlas como la capacidad de llevar a la práctica la integración de saberes para utilizarlos o aplicarlos en situaciones diversas y adquirir nuevos conocimientos que otorgan la disposición de ampliar y adaptarse a situaciones vitales, sociales y laborales que permiten la adquisición autónoma de nuevos aprendizajes.

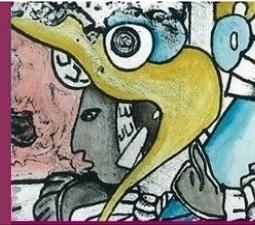
El modelo Tuning se refiere a competencias genéricas como competencias transferibles, necesarias para el empleo y la vida como ciudadano responsable; siendo importantes para todos los alumnos independientemente de la disciplina que estén estudiando (Blanco, 2009).

Por otro lado Rogiers define “Una competencia básica es disciplinaria o específica, cuando se define dentro de una categoría o familia de situaciones que corresponde a problemas ligados directamente a las exigencias de una disciplina Sin embargo, no podría hablarse de un carácter estrictamente “mono disciplinario”. (Roegiers, 2001, p. 69).

Según Diaz Barriga, El diseño curricular puede entenderse como una dimensión del currículo que revela la metodología, las acciones y el resultado del diagnóstico, modelación, estructuración, y organización de los proyectos curriculares. Prescribe una concepción educativa determinada que al ejecutarse pretende solucionar problemas y satisfacer necesidades y en su evaluación posibilita el perfeccionamiento del proceso de enseñanza-aprendizaje. Así mismo refiere en cuanto evaluación curricular, En todos los niveles y para todos los componentes del proyecto curricular se diseña la evaluación que debe de partir de objetivos terminales y establecer indicadores e instrumentos que permitan validar a través de diferentes vías, la efectividad de la puesta en práctica del proyecto curricular de cada uno de los niveles, componentes y factores.



EVALUACIÓN DEBATE 2014



Objetivo:

Para este cartel se plantea realizar una evaluación inicial de los fundamentos y las estrategias didácticas de la materia de Cultura Culinaria Prehispánica y Regional, de manera que se integre al proceso de formación por competencias genéricas y específicas según el perfil del egreso de en la Universidad del Altiplano.

Metodología

Se trata de una investigación cualitativa con el propósito de transformar nuestra práctica docente sobre bases científicas. Se realiza una evaluación inicial sobre la base de la aplicación de dos cuestionarios. Uno aplicado a 4 profesores que han impartido la asignatura y otro respondido por 5 ex alumnos de la asignatura ya graduados.

Resultados más importantes:

Los resultados más importantes obtenidos se expresan en las tablas siguientes:

| Cuadro de Respuestas Docentes | |
|--|--|
| Preguntas | Respuestas más importantes para la investigación |
| ¿Considera que los contenidos marcados en el programa de estudios de la materia son suficientes como para cubrir la demanda de conocimientos clave en los alumnos? | Solo hay temas principales y cada docente desarrolla según su experiencia profesional |
| ¿Qué métodos de evaluación son los que aplica dentro de la materia de cocina mexicana? | Evento final, Examen teórico y práctico. |
| ¿Cuáles considera como técnicas de evaluación más útiles para verificar el aprendizaje y la adhesión de las competencias en los alumnos? | Examen escrito y prácticas diarias. |
| ¿Cree que el alumno está consciente del aporte cultural e histórico de la cocina mexicana? | No, porque muchos de ellos piensan que la cocina mexicana no es tan importante como otras. |
| ¿Considera que los temas que están dentro del programa estudio están de acuerdo con las competencias planteadas por la universidad? | No tienen nada que ver con la generación de competencias. |
| ¿Qué relación existe entre la actividad que realiza | Consideran algunos conocimientos y habilidades |



EVALUACIÓN DEBATE 2014



| | |
|---|--|
| el profesional de gastronomía y los contenidos que se imparten en la asignatura? | que se refuerzan durante todas las materias, por tanto son útiles para la parte laboral. |
| ¿Considera necesario el rediseño de esta materia bajo la tutela de la educación basada en competencia? | Si por que ayudaría al alumno a mejorar en el área laboral. |
| Que métodos de Enseñanza/ aprendizaje utilizaría para impartir esta materia? | Lluvia de ideas, esquemas, línea del tiempo. |
| ¿Maneja usted algún tipo de material de apoyo teórico práctico para esta materia? De ser así ¿Cuál fue? | Solo el recetario y algunas diapositivas. |

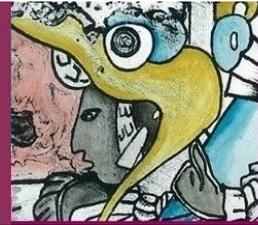
Resulta necesario un cambio significativo dentro de los contenidos del programa, tomando en cuenta el mapa curricular, la educación basada en competencias, los métodos y técnicas de enseñanza aprendizaje. Se reafirma la inexistencia de una antología como texto integrador.

| Cuadro de Respuestas Alumnos | |
|--|---|
| Preguntas | Respuestas más importantes para la investigación. |
| ¿Consideras que estos conocimientos son suficientes para el Desempeño profesional? | No, faltan más cosas por ver de cocina mexicana |
| ¿Qué temas consideras necesarios ver en cocina mexicana? | Métodos y técnicas de cocción mexicanos no de cocina Francesa. |
| ¿Consideras que los temas que viste en la materia son suficientes como para conocer de manera básica la cocina mexicana? | No por que faltaron más cosas como platillos y preparaciones que son tradicionales de la cocina mexicana. |
| ¿Desde tu práctica profesional consideras adecuados los temas que se trabajaron en esta materia? | Algunos si aunque los temas o preparaciones más básicas de la cocina no se vieron durante el semestre. |
| ¿Consideras que los métodos y técnicas fueron los más adecuados para tu formación en cocina mexicana? | Si aunque después de estar en el área laboral considero que faltaron muchas más por ver. |
| ¿Cómo fuiste evaluado en esta materia?, ¿Consideras que la forma de evaluar fue la más adecuada? | No porque Solo con examen práctico y muestra gastronómica fueron evaluados. |
| ¿Se te entrego al inicio de la materia algún material de apoyo (antología, manual, recetario, archivo digital et.) para tomar la materia?. De ser así ¿Cual fue? | Solo fue el recetario pero no se terminó por completo, no daban teoría solo práctica. |

En consideración a las respuestas de los alumnos podemos considerar que inclusive para el alumno a la materia le faltan contenidos importantes para la práctica así como algún tipo de guía teórico práctico que facilite los procesos de aprendizaje y comprensión de la materia.



EVALUACIÓN DEBATE 2014



Conclusiones

Determinando de manera general con los resultados de las encuestas realizadas tanto a alumnos como docentes se reafirman los siguientes puntos como parámetros de rediseño de la materia:

1. Necesidad de rediseñar integralmente el programa de estudio en colaboración a la formación basada en competencias.
2. Elaboración de una antología que apoye en todos los sentidos la propuesta curricular rediseñada, que sintetice e integre contenidos métodos didácticos y estrategias de evaluación.
3. Continuar una línea de investigación que permita identificar rasgos culturales de la cocina prehispánica.
4. La aplicación y enseñanza de los fundamentos, bases y contenidos mínimos que debe de conocer el alumno teniendo como resultado la dignificación y culturalización por medio de la educación y estudio de la misma.
5. Determinar los diferentes métodos de enseñanza aprendizaje dentro de esta materia. Generación de esquemas o modelos de aprendizaje.

Bibliografía

Chomsky Noam (1965) Aspectos teóricos de la sintaxis. El enfoque por competencias: Elementos claves; 12/05/2011

D'Angelo Hernández, Ovidio. Formación por competencias, complejidad y desafíos de la educación histórico-cultural, humanista y crítica. En: Ponencia "Congreso de Pedagogía '05" La Habana. CIPS, Centro de Investigaciones Psicológicas y Sociológicas, La Habana, Cuba. 2004. p. 17. Disponible en la World Wide Web: <http://168.96.200.17/ar/libros/cuba/angelo13.rtf>

Villarroel, V., Bruna D., (2014). Reflexiones en torno a las competencias genéricas en educación superior: Un desafío pendiente. *Psicoperspectivas*, 13(1), 23-34. Recuperado el [día] de [mes] de [año] desde <http://www.psicoperspectivas.cl> DOI:10.5027/PSICOPERSPECTIVAS-VOL13SSUE1-FULLTEXT-335

UNESCO-OIE (2013), Base de Datos, 17/10/2013, de: <http://www.ibe.unesco.org/es/comunidades/comunidad-de-practica-cop/enfoque-por-competencias.html>