

Alternativa didáctica para la motivación profesional desde la asignatura Nutrición y Dietética en politécnicos de servicios

A didactic approach to professional motivation in the subject Nutrition and Dietetics at polytechnic schools of services

M. Sc. Omar Albornoz Rodríguez

Instituto Politécnico de Servicios "Horacio Cobiellas Domínguez"

Lic. Argentina Montalván Barranco

argentina.montalvan@reduc.edu.cu

Universidad de Camagüey

Los autores son profesores del Instituto Politécnico de Servicios **Horacio Cobiellas Domínguez** " y del Departamento de Ciencias Sociales de la Universidad de Camagüey respectivamente. **Albornoz Rodríguez** es Profesor Auxiliar de la Universidad de Ciencias Pedagógicas "José Martí " de Camagüey, tiene una maestría en Ciencias de la Educación y una experiencia en la educación media y superior de 18 años, ha investigado en el campo de la motivación profesional técnica, integra el Proyecto Institucional para el centro en la preparación de docentes. **Montalván Barranco** es Profesora Asistente, de la Universidad de Camagüey, tiene 10 años de experiencia en la Educación universitaria, es coordinadora de carrera de Estudios Socioculturales e investigadora en el campo sociocultural.

RESUMEN

El presente artículo aborda el desarrollo de la motivación profesional técnica del Técnico Medio en Servicios Gastronómicos a partir de una alternativa didáctica. Los autores toman como referencia, anteriores trabajos realizados por diversos investigadores de la Pedagogía Cubana, elaboran la fundamentación teórica, haciendo énfasis en el proceso pedagógico profesional del técnico medio en formación, la orientación profesional, y las concepciones fundamentales de la alternativa didáctica. Para contribuir a la solución del problema propone una alternativa didáctica con tres elementos: Sugerencias al profesor para impartir los contenidos, propuestas de ejercicios, y recomendaciones para la solución de los ejercicios en clases.

Palabras clave. Orientación profesional, motivación profesional, alternativa didáctica, ejercicios.

ABSTRACT

The present research is focused on the development of technicians' professional technical motivation on the specialty of cuisine by means of a didactic approach. The authors takes as reference other works made by several researchers of Cuban Pedagogy elaborates the theoretical frame making emphasis on professional pedagogical didactics process in technicians training, professional guidance and the guidelines of the suggested didactic approach. To contribute to the problem solution a didactic approach was devised, it comprises three main elements: hints for teaching, set of exercises and recommendations to solve the exercises in class.

Key words: professional guidance, professional motivation, didactic approach, exercise.

Existen diversos problemas relacionados con la nutrición humana en el mundo actual y Cuba está afectada en alguna medida, a pesar de los esfuerzos que hace el estado cubano por elevar la calidad de la alimentación en la población. A través de los medios de difusión masiva, los programas educacionales, unidades de salud, investigaciones infantiles y docentes se impulsa un amplio plan para elevar la educación nutricional. Corresponde al Ministerio de Educación dirigir, ejecutar y controlar la aplicación de la política del Estado y el Gobierno en cuanto a la actividad educacional (Resolución Ministerial 109/09, 2009, pág. 1).

La Educación Técnica y Profesional (ETP) proporciona a la economía del país la fuerza de trabajo calificada para su desarrollo en las distintas ramas de la producción y los servicios; esta enseñanza comprende uno de los subsistemas de la educación cubana, y dentro de ella los politécnicos de servicios tienen como su principal objetivo la formación del técnico medio y obrero calificado, en las diferentes especialidades. José Martí avizoró esa preparación a diferentes edades, cuando expresó “que al entrar el niño en la vida en la edad temprana en que entran en ella los pobres, sepan todo lo indispensable para escoger su vía, ocuparse en algún oficio de utilidad general” (O.E., Tomo 3, 1992, pág. 316). Las reflexiones anteriores, refieren la importancia de una adecuada enseñanza para poder escoger la ocupación de un oficio o profesión, no ajena a los intereses del estudiante.

Varios han sido los investigadores que han abordado el estudio de la orientación profesional y en particular, la motivación profesional; todos coinciden en que si la elección profesional ha sido adecuada y el proceso de estudio o preparación ha cumplido su rol en la motivación profesional técnica el estudiante se siente plenamente identificado con su profesión. Muchas veces se dice que el estudiante al ingresar al centro ya tiene un gran desarrollo de su motivación profesional, pero contrario a ello, aunque hizo la selección de la especialidad gastronómica, en algunos casos, no piensan en formarse como un técnico en la especialidad, pues ingresaron por factores como son: embullado por los amigos, decisión familiar, recibir propinas e influencias para vivir bien, alcanzar altos niveles de vida, no quedarse en la calle y hasta obtener un título; lo que demuestra un nivel bajo de desarrollo de la motivación profesional.

Por ser esta una etapa de formación y desarrollo de intereses y habilidades profesionales, es posible hacer al sujeto apto para el futuro desempeño exitoso de su profesión, en este caso la gastronómica. Se destaca la enorme importancia del trabajo de la orientación profesional que se realice con el estudiante cuando ya está en el centro de formación profesional; es por ello que el objetivo del artículo es proponer el empleo de una alternativa didáctica que contribuya al desarrollo de la motivación profesional técnica hacia la profesión gastronómica, ya que se convierte en una tendencia orientadora y desarrolladora de la personalidad en el ejercicio de la futura profesión, elementos a valorar en la situación actual internacional en que los sistemas socioeconómicos y los valores éticos, están afectados por la actual globalización neoliberal.

Este trabajo por su importancia, puede incluirse en los de orientación profesional y en particular, de la motivación profesional técnica. La novedad científica de este trabajo se expresa a partir del hecho de que ofrece una vía para contribuir al desarrollo de la motivación profesional técnica de los estudiantes de 1er año de la familia de los Servicios Gastronómicos consistente en una alternativa didáctica para la asignatura Nutrición y Dietética, integrada por:

- Sugerencias al profesor para impartir los contenidos

- Conjunto de ejercicios
- Recomendaciones para el trabajo de solución de los ejercicios, en clase.

Materiales y Métodos

Se utilizaron varios métodos y técnicas de investigación. La población está constituida por 60 estudiantes de 1er año del Politécnico "Horacio Cobiellas Domínguez" ubicado en el municipio Camagüey que recibieron la asignatura Nutrición y Dietética¹ en el primer año de la especialidad Servicios Gastronómicos, de los cuales se seleccionaron como muestra, mediante el muestreo aleatorio simple, 28 educandos, que representan el 46,6% de la población. El aseguramiento metodológico está dado, en primer lugar, por el empleo de los métodos teóricos, que permiten revelar las relaciones esenciales del objeto de investigación no observables directamente. Participan en la etapa de asimilación de hechos, fenómenos, procesos y en el planteamiento hipotético. Se utilizaron los que se enumeran a continuación: Histórico-lógico, para revelar la génesis de la orientación profesional, la evolución histórico-universal de este fenómeno y su devenir en la historia de la educación cubana, análisis, síntesis, abstracción y generalización teórica como procesos lógicos del pensamiento, que permitieron interpretar, procesar y sistematizar la información obtenida tanto teórica como empírica y para arribar a los criterios expuestos en el trabajo, inducción-deducción, para extraer regularidades, particularmente las referidas a los requerimientos teóricos y metodológicos exigidos al diseño de la alternativa didáctica, y para elaborar las conclusiones. Se completó el aseguramiento metodológico con la utilización de los métodos empíricos, que revelan y explican las características fenomenológicas del objeto. Estos se emplearon fundamentalmente en la primera etapa de recopilación de la información empírica y en la tercera de evaluación del impacto de la alternativa didáctica en la práctica escolar. Se emplearon además la observación al proceso pedagógico profesional para constatar el trabajo de orientación profesional.

La encuesta aplicada a la muestra permitió diagnosticar el nivel de desarrollo de la motivación profesional técnica de los educandos de la especialidad de Servicios Gastronómicos, entrevista a la unidad de estudio: para constatar el estado del desarrollo de la orientación profesional al Técnico en formación en Servicios Gastronómicos. Se empleó además la técnica del cuadrado lógico de V. A. Iadov, para evaluar el estado de satisfacción que tienen los estudiantes respecto a la profesión gastronómica, la composición, para conocer el sistema de objetivos que tienen los estudiantes respecto a la profesión Técnico en Servicios Gastronómicos, y para conocer la representación que el estudiante tiene de la misma, qué conoce de su contenido, el significado que para él tiene (sentido personal), si está vinculado afectivamente con ésta y si lo expresa a través de su autorreflexión o de forma descriptiva o poco precisa.

¹Esta asignatura se corresponde con el perfil ocupacional del futuro técnico gastronómico y fomentar habilidades profesionales en el primer año como: Describir aspectos relacionados con la nutrición humana en el mundo actual, contribuyendo al desarrollo de su motivación profesional técnica. La asignatura con sus objetivos específicos, se relaciona con las tareas y ocupaciones descritas en la RM 109/2009 del futuro técnico en la especialidad de los servicios gastronómicos, la función educativa que tienen los politécnicos de Servicios Gastronómicos incluidos en la comunidad, promueve la educación nutricional, propicia el mejor uso, protección y cuidado de los alimentos, que son recursos naturales, y por ende la protección al hombre, principal integrante del medio ambiente, con su mejora en el nivel de calidad de vida, que el estado cubano promueve para toda la población.

De igual forma se empleó la técnica del completamiento de frases, para valorar por su contenido específico el matiz afectivo implícito y sentido personal, así como la proyección del estudiante vinculado a la profesión (técnica de los “Diez Deseos”), para conocer el sistema de objetivos que posee el sujeto, el sistema de vivencias afectivas y el sentido personal vinculados con la profesión, criterio de expertos, para determinar la viabilidad de la alternativa didáctica propuesta para el desarrollo de la motivación profesional del técnico en formación de la especialidad Servicios Gastronómicos.

Para el procesamiento de la información obtenida a través de los instrumentos del nivel empírico aplicados a la muestra y a las unidades de observación, se utilizó el análisis porcentual, y la Estadística Descriptiva para expresar a través de tablas y gráficos los resultados obtenidos en la constatación del problema y en la determinación de la efectividad de la alternativa didáctica.

Para determinar el nivel de desarrollo de la motivación profesional técnica en los estudiantes, se utilizaron las dimensiones y los indicadores elaborados y utilizados por un colectivo de investigadores de la provincia de Camagüey, los que se sistematizan y contextualizan, a partir de la adecuación de los ya elaborados por Carmona Espín, B. (1998) en su tesis de maestría y validados como parte del proyecto de investigación territorial “La orientación profesional hacia carreras pedagógicas”, del ISP “José Martí”, sistematizados, además, por Lastre Barroso, A.G. (2007), entre otros.

- El sistema de objetivos que el sujeto se propone respecto a la profesión, concretado en el indicador relativo a la *expectativa motivacional* (positiva, negativa, contradictoria), que se expresa a través de los propósitos, planes y proyectos de vida del sujeto en una orientación futura como anticipación.
- El sistema de vivencias afectivas que experimenta, el que se materializa en el *estado de satisfacción* (satisfecho, insatisfecho, contradictorio); constituye la expresión de la vivencia afectiva del sujeto acerca de la realización de su motivación.
- El sistema de sentidos personales que la actividad reviste para la personalidad, que se concreta en la *polaridad del sentido personal* (positivo, negativo, contradictorio), que expresa el carácter específico del sentido mediante el cual el sujeto se parcializa respecto a aquello sobre lo que se expresa en su orientación motivacional, el significado que adquiere para él (Carmona Espín, 1998).

Resultados

Los resultados obtenidos en la aplicación de los instrumentos se sometieron a un análisis individual y grupal integrador del comportamiento de cada indicador en cada educando (con un análisis cualitativo del resultado integrado de todos los instrumentos aplicados), lo que permitió ubicar a los educandos en diferentes niveles del desarrollo de la motivación profesional (alto, medio o bajo), de la forma siguiente:

- Grupo 1: Se ubica el 25,00% (7 educandos) que tiene un nivel alto de desarrollo de la motivación profesional técnica, porque al ser diagnosticados resultaron tener la expectativa motivacional, el estado de satisfacción y el sentido personal a favor de la profesión. Es característico en ellos sentir agrado por las tareas y ocupaciones del técnico en servicios gastronómicos, los propósitos y expectativas se presentan bien definidos, el vínculo afectivo

es positivo y el estado de satisfacción es satisfecho, los motivos fundamentales a los que aluden tienden a lo intrínseco.

- Grupo2: Se ubica el 28, 57%(8 educandos) con un nivel medio de desarrollo de la motivación profesional técnica, los que al ser diagnosticados resultaron tener de los tres indicadores uno negativo o contradictorio, o cuando dos de ellos son contradictorios, o uno de ellos insatisfecho, pero el resto positivo. Estos educandos no emiten criterios valorativos profundos, los motivos fundamentales a los que aluden tienden a lo extrínseco.
- Grupo 3: Se ubica el 46,43% (13 educandos), con un nivel bajo de desarrollo de la motivación profesional técnica, los que al ser diagnosticados no tuvieron ningún indicador positivo. (Tabla 1).

En resumen, en la valoración de los resultados de la aplicación de los diferentes instrumentos utilizados para la realización del diagnóstico del estado actual del problema se evidencia que la mayoría de los educandos que inician sus estudios para formarse como Técnico en Servicios Gastronómicos no están motivados para esa profesión; que la labor de formación vocacional y orientación profesional que se hace en los niveles precedentes, y fundamentalmente en el inmediato anterior a su ingreso al Instituto Politécnico, no obstante los esfuerzos que se realizan, carece de la efectividad necesaria; y que el trabajo de orientación profesional técnica que se realiza con ellos en el Instituto Politécnico, especialmente durante las clases, le falta la sistematicidad requerida, por lo que no está contribuyendo adecuadamente a la motivación profesional de los educandos.

Descripción de la alternativa didáctica utilizada.

En el presente trabajo, al referirse a la necesidad de incrementar el desarrollo de la motivación profesional técnica de los estudiantes que se forman como Técnico en Servicios Gastronómicos, se insisten en cuestiones, como son: los conocimientos y las habilidades profesionales que deben dominar para su desempeño profesional los futuros Técnicos en Servicios Gastronómicos, de manera que les permita resolver con calidad, independencia y creatividad los problemas que se les puedan presentar en su futura labor, a partir de la consolidación de sus intereses y motivos durante el proceso de su formación y plantea ante las anteriores consideraciones, la necesidad de la Alternativa Didáctica con carácter profesional como opción entre dos o más variantes, con que cuenta el profesor dentro de las innovaciones didácticas para trabajar con los educandos, partiendo de las características y posibilidades de estos, en el proceso pedagógico profesional, desarrollando los conocimientos, la motivación y las habilidades que deben dominar, para su futuro desempeño en el contexto de su actuación laboral (Albornoz Rodríguez, O., 2009, p. 56).

Como una vía para contribuir al desarrollo de la motivación profesional técnica de los estudiantes, se elaboró una alternativa didáctica, conformada por tres componentes, sobre la base de la elaborada por Hernández Flores. (2004). Estos componentes son 1) un grupo de sugerencias al profesor para que la impartición de los contenidos de las unidades VI a la XI del programa de la asignatura Nutrición y Dietética contribuya al desarrollo de la motivación profesional técnica de los estudiantes que se forman como Técnicos en Servicios Gastronómicos; 2) un conjunto de ejercicios que vinculan los contenidos de las unidades VI a la XI de esa asignatura, con las tareas y ocupaciones que tienen que desarrollar los Técnicos en Servicios Gastronómicos y, 3) un cuerpo de recomendaciones para el trabajo de solución de los ejercicios, en clase, que toman como referencia el conjunto de ejercicios elaborado Hernández (2004, pp. 58-71). En lo que respecta al cuerpo de recomendaciones, se elaboró

a partir del concebido por Pazos, M.(1999), sistematizados por Hernández. (2004) y más tarde modificados y contextualizados por los autores.

La alternativa didáctica que se propone es para ser empleada en el proceso pedagógico profesional correspondiente a las unidades VI a la XI del programa de la asignatura Nutrición y Dietética. Estas unidades seleccionadas, son las que más permiten el vínculo con el contenido de la profesión, su significado, lo que aportan a la sociedad, entre otros aspectos. Están vinculadas, además, con las tareas y ocupaciones descritas en el perfil educacional de la RM109/2009, para la formación del actual Técnico en Servicios Gastronómicos. A continuación se plantean tres ejemplos, a modo de ilustración, de cómo puede materializarse en la práctica durante la orientación, la ejecución y el control de los ejercicios docentes, su contribución al desarrollo de la motivación profesional del futuro Técnico en Servicios Gastronómicos.

Primer ejemplo: Si te encuentras laborando en un restaurante y llegan dos clientes aquejados de hígado graso y diabetes, respectivamente.

- a) ¿Qué tipo de dieta le recomendarías en cada uno de los casos?
- b) Confecciona una variante de menú para un almuerzo en cada caso.

Como parte de la orientación, después de habérsele dado lectura a al ejercicio (por el docente o por un educando), el docente comentará que a nivel internacional y en Cuba, existe una clasificación de las diversas enfermedades que pueden tratarse con una alimentación dietética y profiláctica y que deben conocer los técnicos en servicios gastronómicos para el correcto desarrollo de su labor en la identificación y elaboración de las dietas con los requisitos nutricionales indicados por la Organización Mundial de la Salud(OMS); por lo que es un objetivo que debe estar presente en toda su formación y posterior desempeño profesional, así mismo, propiciará el intercambio por parte de los educandos.

Durante la ejecución, mientras los educandos ponen en práctica los conocimientos requeridos para la solución del ejercicio, insistirá en la determinación de los elementos nutricionales necesarios que les permitirá seleccionar y elaborar los diferentes menú que hacen importante una adecuada educación nutricional para lograr una salud óptima y cómo el gastronómico puede ejercer su influencia teniendo en cuenta que las respuestas, propiciarán el diagnóstico de la asignatura.

Durante el control, el docente le pedirá a los educandos que se refieran brevemente a la importancia que tiene la alimentación dietética para la salud del ser humano, así como la responsabilidad del técnico en servicios gastronómicos en el logro de la misma; después, hará las precisiones que estime convenientes. El educando ha de establecer nexos entre lo conocido en la asignatura y la vida cotidiana, emitir juicio crítico (lo que implica toma de posición), y reaccionar ante ello. Este ejercicio propicia el desarrollo de la expectativa motivacional hacia lo positivo, pues el estudiante al tener el conocimiento de las dietas terapéuticas las puede recomendar a clientes aquejados de enfermedades que visiten unidades gastronómicas consideradas en su desempeño laboral dentro sus planes futuros. El ejercicio plantea la problemática estando el estudiante ya laborando en la unidad y le sirve para resolver una situación que puede enfrentar en la realidad, lo que puede aumentar su estado de satisfacción, al saber confeccionar la variante de menú para cada caso; esto lo puede hacer sentir satisfecho, constituyendo una expresión de su vivencia afectiva. El dominio de

la actividad planteada puede revestir para su personalidad una polaridad del sentido personal positiva.

Segundo Ejemplo: En el almacén de la Unidad Escuela "El Ovejito" donde usted realiza sus prácticas le entregan 110 kg de papa, para elaborar raciones de puré utilizadas en la confección de platos.

a) ¿Qué por ciento utilizará para determinar el producto disponible en la tabla de desperdicios?

b) ¿Qué cantidad de papa resultará disponible para elaborar las raciones de puré?

En el momento que se realice la orientación, y después de habersele dado lectura al ejercicio (por el docente o por un educando), se deberá comentar que los técnicos en servicios gastronómicos deben conocer la existencia de las tablas de desperdicios para productos de origen animal y vegetal, confeccionados por el Ministerio de Comercio Interior (MINCIN) que permiten conocer las pérdidas de los productos por daños y durante la cocción de los mismos, aspectos a tener en cuenta en la elaboración de un menú, y dirigirá un breve intercambio por parte de los educandos referente a lo planteado.

Durante la ejecución, mientras los educandos ponen en práctica los conocimientos requeridos para la solución del ejercicio, insistirá en que, de acuerdo con sus características, los alimentos tienen diferentes mermas, lo cual origina pérdidas, precisando que conocerla contribuirá a la labor de evaluación nutricional que deben realizar los técnicos en servicios gastronómicos.

Como parte del control, el docente le pedirá a los educandos que calculen las cantidades de desperdicios y a partir de allí, la cantidad de productos disponible para los menús, precisando la importancia que tiene participar en la elaboración de los menús para el gastronómico (interdisciplinariedad con la especialidad), después, hará las precisiones que estime convenientes. Resolver este problema le posibilita el uso de cálculos, estrategias, y razonamientos no rutinarios que exigen al educando poner en juego sus conocimientos propiciando su estado de satisfacción, hacia lo satisfecho.

Tercer ejemplo: Narciso es un viejo gastronómico de la unidad "Rancho Chico", donde usted labora, él afirma que la carta menú es la cara o carta de presentación del restaurante.

a) Menciona las características que debe cumplir la carta menú.

b) Confecciona formas originales de presentación de la carta menú que identifiquen la unidad.

Como parte de la etapa de orientación, después de habersele dado lectura al ejercicio (por el docente o por un educando), el docente comentará cómo a nivel nacional e internacional y sobre todo en los países con una buena cultura alimentaria, los establecimientos gastronómicos elaboran sus carta menús sobre la base de combinar el arte culinario, a partir de que, cada alimento aporte una determinada cantidad de calorías lo cual determina entre otros factores los valores nutricionales de los platos, para satisfacer las necesidades de comensales cada vez más conocedores y exigentes; cada unidad tiene su originalidad y oferta especial por lo que es muy importante que sea dominio de los técnicos en servicios gastronómicos, por cuanto, ante la apertura creciente al turismo internacional es cada vez más probable que situaciones como esta se den en la práctica laboral diaria de las unidades de los diferentes territorios del país.

Mientras se desarrolla la ejecución, cuando los educandos ponen en práctica los conocimientos requeridos para la solución del ejercicio, insistirá en que la programación y carta menú, es una labor

que deben saber realizar los técnicos en servicios gastronómicos durante su jornada laboral; por lo que propiciará que los educandos observen una carta de una unidad típica e insistirá en el dominio de la misma y la necesidad de saber confeccionarla para los comensales cubanos y extranjeros y contribuir a elevar su educación nutricional, como parte de la responsabilidad que contraen, al ser trabajadores gastronómicos.

En el momento que se realice el control, el docente le pedirá a los educandos que se refieran brevemente a la importancia que tiene para el técnico en servicios gastronómicos confeccionar una carta menú, que reflexionen sobre el valor de la programación del menú, de sus ventajas y desventajas e incluso cómo pueden lograr su originalidad y eficiencia económica de las unidades, propiciando su expectativa motivacional hacia lo positivo; luego hará las precisiones que estime oportunas. El educando además de describir e interpretar los conceptos deberá aplicarlos a una situación práctica planteada lo que debe aumentar su estado de satisfacción y reflexionar sobre sus relaciones internas. El dominio de la actividad planteada por el educando puede revestir para su personalidad una polaridad del sentido personal, positiva.

Discusión

La alternativa didáctica aplicada, tuvo un impacto positivo que se constató en el diagnóstico final, con los resultados de su aplicación, en el nivel de desarrollo de la motivación profesional técnica en los educandos (Tabla 2). Se utilizó la metodología propuesta por Carmona Espín, B. (1998), así como las dimensiones descritas en sección “materiales y métodos”. A partir de estos resultados se conformaron los grupos, los que se caracterizan a continuación:

- Grupo 1: Se ubicó el 60,71% (17 estudiantes), con un nivel alto de desarrollo de la motivación profesional técnica, porque al ser evaluados nuevamente, luego de la aplicación de la alternativa didáctica, resultaron tener la expectativa motivacional, el estado de satisfacción y el sentido personal a favor de la profesión. Es característico en ellos sentir agrado por las tareas y ocupaciones del técnico en servicios gastronómicos, los propósitos y expectativas se presentan bien definidos, el vínculo afectivo es positivo y el estado de satisfacción es satisfecho, los motivos fundamentales a los que aluden tienden a lo intrínseco, tienen un alto nivel de reflexión y de valoración.
- Grupo 2: Se ubicó en el 32,15% (9 estudiantes), con un nivel medio de desarrollo de la motivación profesional técnica, cuyas características fueron descritas en el diagnóstico inicial.
- Grupo 3: Se ubicó en el 7,14% (2 estudiantes), con un nivel bajo de desarrollo de la motivación profesional técnica, que se evidencia en que los tres indicadores no están a favor de la profesión gastronómica (Tabla 2).

Si se comparan los resultados del diagnóstico inicial, con los de la evaluación final en cuanto al desarrollo de la motivación profesional técnica, hubo un aumento de 35,71 puntos porcentuales en el nivel alto de desarrollo y un decrecimiento de 39,29 puntos porcentuales en el nivel bajo de desarrollo de la misma, lo que demuestra la efectividad de su aplicación. El estado comparativo en el avance del nivel de desarrollo de la motivación profesional del técnico en servicios gastronómicos en formación del Instituto Politécnico de Servicios “Horacio Cobiellas Domínguez”, se muestra en el Grafico 1. Se considera que estos resultados solo constituyen una evaluación parcial del estado de

desarrollo de la motivación profesional técnica, teniendo en cuenta que esta continúa durante los otros años y los primeros años después de la incorporación del egresado a la vida laboral; es por tanto, en el adiestramiento laboral donde debe medirse el impacto final de la alternativa didáctica, a partir del desempeño profesional, del sentido de pertenencia y de los modos de actuación del futuro trabajador de los servicios gastronómicos, el cual es el producto social de la labor formativa de la Educación Técnica y Profesional.

Conclusiones

1. La orientación profesional técnica no debe limitarse solamente a brindarles información a los estudiantes sobre la profesión, sino que estos deben ser orientados en el conocimiento de la misma y de las habilidades profesionales técnicas necesarias para ejercerla.
2. No se había realizado un trabajo sistemático, profundo y coherente en el desarrollo de la motivación profesional técnica de los educandos que se forman como Técnico en Servicios Gastronómicos en el Instituto Politécnico de Servicios "Horacio Cobiellas Domínguez", lo que se evidencia en la diferencia entre el por ciento de ellos ubicados en el nivel alto de desarrollo de la motivación profesional técnica y el por ciento mucho mayor, ubicados en el resto de los niveles (medio y bajo).
3. La alternativa didáctica empleada en el proceso pedagógico profesional correspondiente a las unidades VI a la XI del programa de la asignatura Nutrición y Dietética consta de:
 - Sugerencias al profesor a la hora de impartir los contenidos.
 - Conjunto de Ejercicios.
 - Cuerpo de Recomendaciones para el trabajo de solución de los ejercicios, en clase.
4. La aplicación de la alternativa didáctica contribuye al desarrollo de la motivación profesional técnica del técnico medio en formación de la especialidad Servicios Gastronómicos, lo que se demuestra en el estado comparativo entre el diagnóstico inicial y el diagnóstico final.

Recibido: Abril 2013

Aprobado: Junio 2013

Bibliografía

- Abreu, L. y. (2006). *Material Básico del Curso. Fundamentos y problemas actuales de la Pedagogía Profesional*. La Habana: Maestría en Ciencias de la Educación, Instituto Superior Pedagógico para la Enseñanza Técnica y Profesional .
- Addine Fernández, F., Recarey Fernández, S., Fura Lavastida, M., y Fernández González, S. (2004). *Didáctica: teoría y práctica*. La Habana: Pueblo y Educación.
- Albornoz Rodríguez, O. (2009). *Alternativa didáctica para la motivación profesional técnica desde la asignatura Nutrición y Dietética en politécnicos de servicios gastronómicos. Tesis de Maestría Inédita* . Camagüey: Universidad de Ciencias Pedagógicas "José Martí".

- Carmona Espín, B. (1998). *La orientación hacia la profesión pedagógica: Una metodología para su desarrollo. Tesis de Maestría Inédita*. Ciudad de La Habana: Instituto Central de Ciencias Pedagógicas.
- González Maura, V. (1997). Diagnóstico y la orientación de la motivación profesional. Curso 2. *Pedagogía 97*. Ciudad de La Habana.
- Hernández Flores, T. (2004). *Alternativa didáctica para incrementar la reafirmación profesional del futuro Licenciado en Educación, especialidad Química. Tesis de Maestría Inédita*. Camagüey: Universidad de Camagüey.
- Herrera Sánchez, F. (2007). *Material básico del Curso. Modelo de la Institución Docente para la Educación Técnica y Profesional*. La Habana: Maestría en Ciencias de la Educación, Instituto Superior Pedagógico para la Enseñanza Técnica y Profesional.
- Lastre Barroso, A. G. (2007). *Estrategia educativa para la reafirmación profesional del Bachiller Técnico en formación en Servicios Gastronómicos. Tesis de Maestría Inédita*. Camagüey: Universidad de Ciencias Pedagógica "José Martí".
- Martí, J. (1992). *Obras completas*. La Habana: Ciencias Sociales.
- Ministerio de Educación. (1990). *Indicaciones para la orientación profesional del MINED*. La Habana: MINED.
- Ministerio de Educación. (2009). *Resolución Ministerial 109. Planes de estudio para la formación del Técnico medio*. La Habana: Dirección de Educación Técnica y Profesional.
- Pazos González, M. (1999). *La reafirmación profesional del futuro Técnico Medio en Agronomía: una contribución desde la asignatura Química. Tesis de Maestría Inédita*. La Habana: Instituto Central de Ciencias Pedagógicas.

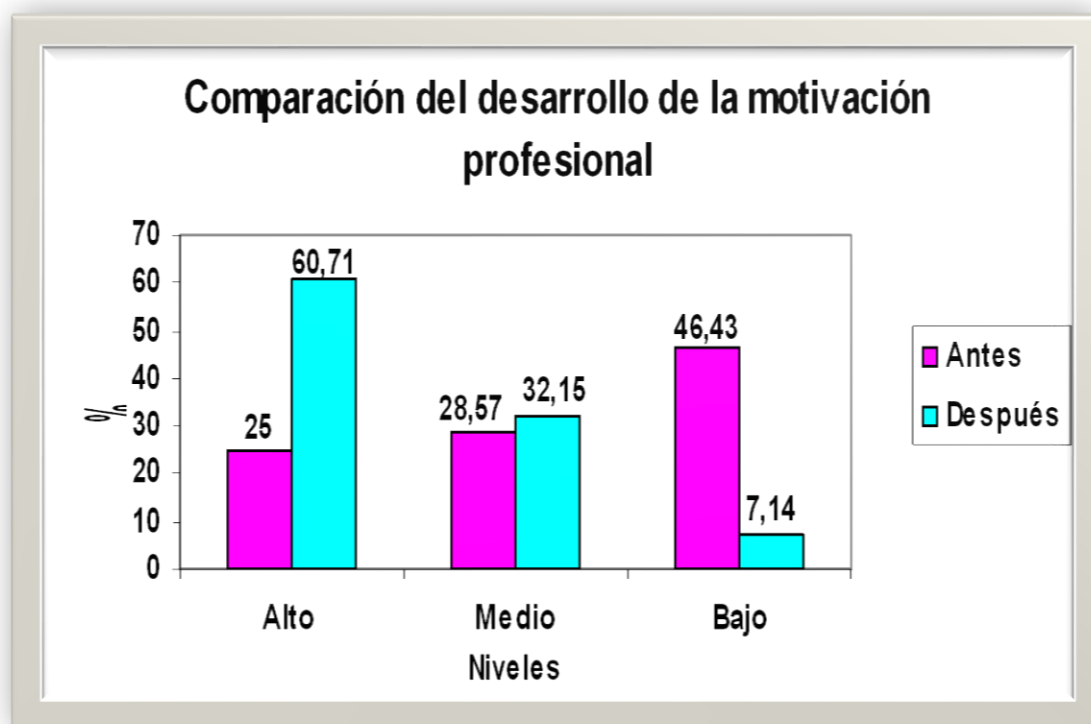
Tablas y Gráficos

Tabla 1: Caracterización de la muestra por sub grupos de acuerdo con el nivel de desarrollo de la motivación profesional gastronómica. Diagnóstico inicial.

Subgrupos de sujetos	Nivel de desarrollo de la motivación profesional gastronómica	Frecuencia	%
I	Alto	7	25,00%
II	Medio	8	28,57%
III	Bajo	13	46,43%

Tabla2: Caracterización de la muestra por subgrupos de acuerdo con el nivel de desarrollo de la motivación profesional gastronómica. Diagnóstico final.

subgrupos de sujetos	Nivel de desarrollo de la motivación profesional mica	Frecuencia	%
I	Alto	17	60,71
I	Medio	9	32,15
III	Bajo	2	7,14

**Gráfico1:** Comparación del nivel de desarrollo de la motivación profesional del Técnico en formación en Servicios Gastronómicos.