

Fortalecimiento de la enseñanza aprendizaje por competencias laborales de los estudiantes de grado decimo, mediante el desarrollo de estrategias lúdicas y didácticas en la Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez del municipio de Paipa.

Trabajo Presentado para Obtener el Título de Especialistas en Pedagogía de la Lúdica
Fundación Universitaria los Libertadores

Nelly del Carmen Patarroyo Castañeda

Paipa, Noviembre 2017

Copyright © 2017 por Nelly del Carmen Patarroyo Castañeda

Todos los derechos reservados.

Resumen

El proyecto de intervención pedagógica responde a la necesidad de crear espacios más didácticos que permitan a los jóvenes adentrarse al mundo laboral mediante la formación por competencias laborales, el programa a desarrollar con este fin es básicamente práctico, pero se requieren unas estrategias pedagógicas lúdicas que sirvan de herramienta para encontrar un punto de equilibrio entre lo académico y la educación por competencias laborales que lleven a la formación para el trabajo. La motivación que se dé a los estudiantes durante el proceso de formación es fundamental para su desempeño en el mundo laboral, sus destrezas y habilidades deben ser encaminadas correctamente, las debilidades se convertirán en fortalezas y las amenazas se transformarán en oportunidades que el estudiante debe aprender a aprovechar al máximo.

Palabras claves: competencias, estrategias, didáctica, laboral, destrezas.

Abstract

The pedagogical intervention project responds to the need to create more didactic spaces that allow young people to enter the world of work through training for work skills, the program to be developed for this purpose is basically practical, but playful pedagogical strategies are required that serve of tool to find a balance point between academics and education for work skills that lead to training for work. The motivation given to students during the training process is essential for their performance in the workplace, their skills and abilities must be correctly directed, the weaknesses will become strengths and the threats will be transformed into opportunities that the student must learn to make the most of it.

Keywords: competences, strategies, didactic, labor, skills.

Tabla de contenido

	Pág.
Capítulo1. Enseñanza-Aprendizaje, estrategias lúdicas y competencias laborales.....	9
Capítulo 2. La Lúdica y Las Experiencias Productivas En La Actividad Turística.....	13
Capítulo 3. Metodología acción-participación en la formación en competencias laborales....	21
Capítulo 4. Fortaleciendo la enseñanza por competencias laborales mediante estrategias lúdicas y didácticas.....	30
Capítulo 5. Conclusiones.	53
Lista de Referencias.....	55
Anexos.....	56

Lista de tablas

	Pág.
Tabla 1. Cronograma de actividad.....	34
Tabla 2. Plan de trabajo Actividad 1. Descubro mis destrezas y habilidades.....	35
Tabla 3. Plan de trabajo Actividad 2. Aprendo y aplico.....	37
Tabla 4. Plan de trabajo Actividad 3. Trabajo y comparto.....	39
Tabla 5. Plan de trabajo Actividad 4. Supero y coopero.....	42
Tabla 6. Plan de trabajo Actividad 5. Lidero y emprendo.....	44
Tabla 7. Ventas y servicio al cliente.....	46
Tabla 8. Fundamentos de mercadeo.....	48
Tabla 9. Organización y administración de eventos.....	49
Tabla 10. Cultura gastronómica.....	51

Lista de figuras

	Pág.
Figura 1. Matriz DOFA.....	23
Figura 2. Esquema ruta pedagógica de intervención lúdica.	30

Lista de fotos

	Pág.
Foto 1. Estudiantes recibiendo inducción. Inicio del año lectivo 2017.....	61
Foto 2. Estudiantes participando competencia de meseros. 2017.....	62
Foto 3. Estudiantes realizando practica de montajes. 2017.....	63
Foto 4. Evento matrimonio 2017.....	63
Foto 5. Evento feria turística. 2017.....	64
Foto 6. Exposición de preparaciones. 2017.....	64
Foto 7. Simulacro de servicio en un restaurante. 2017.....	65

Capítulo 1

Enseñanza-Aprendizaje, estrategias lúdicas y competencias laborales

La educación técnica cuenta con reglas específicas en función de los objetivos que persigue, las estrategias y recursos didácticos que deberán utilizar los docentes para contribuir con el desarrollo de las competencias laborales en los estudiantes a los que se dirige, deben ir en función de objetivos concretos vinculados con la formación en competencias laborales.

Es interesante hacer un estudio acerca de los medios y herramientas pedagógicas didácticas que permitan responder a las exigencias de competitividad en el sector productivo con las expectativas y necesidades de inclusión laboral y desarrollo personal de los estudiantes del grado decimo de la Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez en la ciudad de Paipa.

La formación en competencias laborales es un instrumento básico para los estudiantes que buscan adaptarse a un mercado laboral en continua evolución, mediante este trabajo se busca analizar los propósitos formativos, las características de la Institución, el tipo de competencias y conocimientos que se intenta orientar, las características de los estudiantes, las particularidades del rol que desempeñan en la sociedad, el contexto social y productivo en el cual se la actividad se inserta. Todas estas dimensiones han cambiado en los últimos años debido a los requerimientos del mercado actual, La lúdica es ahora un recurso fundamental en la transversalidad en el proceso educativo de la media técnica y la educación básica; utilizar la didáctica es una herramienta necesaria en el desarrollo de las competencias de una manera eficiente generando actividades constructivas y creadoras, el proceso formador en competencias laborales inicia despertando el interés del estudiante generando expectativa indagando y encontrando información necesaria sobre los temas propuestos. El desarrollo de

estrategias de enseñanza se identifica mediante la identificación de las necesidades de la población objeto del estudio.

Todo lo anterior lleva a plantear la pregunta: ¿Cómo fortalecer el proceso enseñanza aprendizaje por competencias laborales de los estudiantes de grado decimo, mediante el desarrollo de estrategias lúdicas y didácticas en la Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez del municipio de Paipa?

Teniendo en cuenta lo planteado es necesario cumplir con unas metas para lograr lo propuesto y para ello el objetivo generales desarrollar estrategias lúdicas didácticas para fortalecer la enseñanza aprendizaje por competencias laborales de los estudiantes del grado decimo de la I.E. Técnica Tomas Vásquez Rodríguez y para conseguir los resultados requeridos se plantean unos objetivos específicos donde se cuenta con unos pasos a seguir, empezando por caracterizar destrezas y habilidades de los estudiantes en el desarrollo de los programas formativos Institucionales que conllevan a su desempeño en el ámbito laboral.

Luego se debe aplicar estrategias pedagógicas lúdicas y didácticas determinando las competencias laborales a desarrollar en los estudiantes en la formación para el adecuado desempeño en el ámbito laboral.

Para finalizar hay que establecer las relaciones entre lúdica y fortalecimiento de competencias laborales para la estructuración de un programa formativo.

La formación para el trabajo no es algo nuevo en la sociedad, desde la antigüedad la transmisión de saberes ha permitido que algunas comunidades progresen, que experimentaran técnica diversas demostrando su superioridad en el desarrollo productivo respecto a otros pueblos ocasionando esto que la formación para el trabajo empezara a desplazarse del taller a los centros educativos.

Las competencias laborales han tomado auge como respuesta a las rápidas transformaciones del mercado laboral en un contexto de innovación tecnológica y apertura económica y comercial. Las competencias son construcciones sociales, articulan, componen, dosifican y ponderan constantemente recursos diversos ayudando para que la persona logre los resultados requeridos en su desempeño laboral, aprendiendo y comprendiendo la razón por la cual lo hace y cuáles son los impactos de su acción.

El enfoque de las competencias apunta a identificar, desarrollar y reconocer aptitudes y actitudes que permite a personas adaptarse a las necesidades de su entorno, asumiendo los cambios frecuentes determinados por las variaciones en la demanda de bienes y servicios.

La educación orientada a la formación para el trabajo requiere unas estrategias didácticas que integren saberes específicos con los pedagógicos, permitiendo así, dominio de habilidades técnicas y recursos para la acción.

Debe existir una integralidad entre la formación teórica y la formación práctica, haciendo de este un proceso solido que incluya lo humano y lo científico, con características polivalentes logrando personas capaces de moverse horizontal y verticalmente en diferentes tipos de organizaciones productivas.

El proyecto busca planificar y desarrollar situaciones de enseñanza-aprendizaje desde la articulación de estrategias lúdicas en contextos que permitan al estudiante el conocimiento de las organizaciones adquiriendo experiencia laboral, adaptándose a los cambios organizacionales y tecnológicos, permaneciendo en constante comunicación con el sector productivo, conociendo sus modos de trabajo y sus tendencias de cambio, generando actividades conjuntas e intercambiando servicios como forma de aproximar la formación a la realidad.

La aplicación de estrategias lúdicas para la enseñanza aprendizaje en y para el trabajo se dirige a estudiantes de grado decimo de la especialidad en Turismo, que llegan a la formación sin conocimientos previos con expectativa de adquirir saberes específicos que los ayuden a adquirir valores, habilidades y destrezas que los lleven a construir un proyecto de vida y especialmente de manera lúdica.

Capítulo 2

La Lúdica y Las Experiencias Productivas En La Actividad Turística

La Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez de Paipa, a través de los años ha venido formando personas con capacidades de alta calidad laboral y profesional que contribuye al desarrollo económico y social de la comunidad Paipana.

La Especialidad de Turismo fue creada en la institución a la par con el Colegio, según “Perfil Ocupacional y Profesional del Bachiller en la Especialidad de Turismo”. La propuesta surge a partir de un análisis a la problemática del entorno, donde el personal que trabajaba a nivel medio y bajo en turismo no estaba capacitado.

La especialidad está contemplada dentro del currículo en el área técnica de Turismo según estudios aprobados por la secretaría de educación. Dando cumplimiento a la ley 115 de Julio de 2002 por la cual se organiza el servicio público de Educación de las modalidades, la nueva ley laboral y de protección social, ley 1014 de 2006 del congreso de Colombia entre otras.

Desde su creación, la Institución ha tenido como principal objetivo formar personas que se puedan vincular al sector productivo, como empleados o creando su propio negocio.

En la medida que el colegio fue creciendo, inicialmente de grado sexto a noveno como sensibilización y luego de grado noveno a once se desarrolló la formación con diferentes énfasis para cada promoción como fueron en recepción, guianza, informador turístico, organización de eventos; para la práctica los estudiantes se trabajaba con la alcaldía especialmente la casa de la cultura, el ITP (Instituto de turismo de Paipa), IERD (Instituto para la educación Física recreación y el deporte) Corporación de Bandas, agencia de viajes, Empresas de recreación donde se practicaban siguiendo el énfasis correspondiente graduándose con el Título de “Bachiller Técnico en Turismo con énfasis en,....”; luego una

supervisión dio por sugerencia dejar únicamente en Turismo, quitando el énfasis, desde entonces se gradúan como Bachilleres Técnicos en Turismo”, así mismo después de estudiado el currículo, viendo la intensidad horaria y la hoja de vida de los docentes se le dio el Título de COLEGIO TECNICO con Especialidad en Turismo, según resolución 4432 del 9 de noviembre de 1998, año en que graduará la primera promoción.

A partir del 2005 se adelantó el convenio de Articulación con el SENA donde La formación se inició adelantándola por medio de módulos; para el ese año el programa en convenio se llamó” Manejo y Servicio de Alimentos y Bebidas” con una intensidad horaria de 1740 horas teóricas y 880 horas de práctica empresarial distribuidas en grados décimo y undécimo respectivamente. Vinculando a los primeros 55 estudiantes quienes en el 2006 obtuvieron su doble titulación con el Certificado de Aptitud Profesional en técnicos en MESA Y BAR del SENA y técnicos en turismo.

En el año 2007 se titularon 90 estudiantes que en ese entonces realizaron 880 horas de etapa practica que de igual manera obtuvieron doble título y en el 2008 se graduaron 62 estudiantes con el título de técnicos meseros, en 2009 la institución al evidenciar el crecimiento en el número de estudiantes y con el ánimo de diversificar los programas se dio apertura a otro campo de acción que fue el técnico en servicios de alojamiento para el cual se vincularon 34 estudiantes; en el 2010 la institución saco técnicos en los dos programas de formación que fueron mesa y bar con 65 estudiantes y 34 en técnicos en servicios de alojamiento a partir de este año se empezó a trabajar los programas por competencias laborales específicas ya que así lo exigía las nuevas tendencias de la educación. Para el año 2011 se titularon 31 estudiantes en servicios de alojamiento y 60 en servicios de mesa y bar.

De igual manera en el mes de junio de 2013 recibieron el título de vigías del turismo y patrimonio cultural 15 estudiantes de la institución quienes recibieron formación durante año y medio por parte de la policía de turismo de la ciudad.

Por otra parte el sector productivo siempre ha estado dispuesto a brindar los espacios necesarios para el crecimiento personal y profesional de quienes van a desarrollar la práctica y en algunos de estos sitios de acuerdo a la actitud del estudiante, finalizada la práctica han quedado vínculos laboralmente.

Por lo tanto La formación del mercado laboral ejercido por la Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez ha sido fundamental para el aporte de mano de obra calificada para el sector turístico, trabajando con base en las competencias laborales, la importancia del ser del saber y del saber hacer y las competencias ciudadanas que han sido los pilares fundamentales para la educación mediante la cual el estudiante y emprendedor en potencia no solo adquiere los conocimientos básicos requeridos para prestar un buen servicio en el sector, sino que además es un individuo capaz de tomar decisiones, resolver problemas de manera creativa pero sobretodo identifica oportunidades para crear empresa asumiendo el riesgo y gestionando recursos, trabaja en equipo y es capaz de manejar conflictos.

Los estudiantes y egresados de la institución tienen una ventaja comparativa en torno a otras instituciones ya que durante en el desarrollo de su etapa practica han podido tener la experiencia del mundo laboral que los ayuda a tener una visión más clara frente a las carreras que desean continuar y la vez tienen una noción del entorno que los rodea. Pero es importante mencionar que desafortunadamente tanto a nivel familiar como en el contexto social los estudiantes en ocasiones encuentran una limitante cultural ya que el turismo está en constante cambio y requiere de una permanente actualización ante las nuevas políticas turísticas.

Si bien es cierto el turismo es uno de los principales generadores de empleo con mayor proyección y que difícilmente va a poder ser remplazado por máquinas, ya que es un sector basado en la prestación de servicios y solo la mano de obra calificada puede satisfacer las necesidades del ser humano, pues es uno de los principales componentes fundamentales para la interrelación entre cliente y el prestador de servicio.

Teniendo en cuenta todo lo anterior los estudiantes que deseen continuar con la formación profesional en el campo de los servicios tienen varias alternativas: según un estudio de PROEXPORT el país cuenta con 43 instituciones que tienen programas académicos en turismo. De estas 38 son de educación Formal y 5 no formales. Para la educación Universitaria existen 12 Instituciones, formación tecnológica 9 formación técnica 12.

A nivel técnico y tecnológico existen programas de educación superior en 13 regiones: Antioquia, Atlántico, Bogotá, Bolívar, Caldas, Cauca, Cundinamarca, Magdalena, Nariño, San Andrés, Santander, Tolima, Valle.

Las universidades forman profesionales generalmente en administración turística y hotelera. En 11 regiones: Antioquia, Atlántico, Bogotá, Bolívar, Boyacá, Caldas, Meta, Quindío, Santander, Tolima, Valle.

La Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez viene contribuyendo al mercado laboral y al sector productivo con jóvenes con alto grado de idoneidad entendida como la realización de actividades aportando al cumplimiento de metas organizacionales por medio del ser del saber y del saber hacer descritas así:

Contribuir a su expansión exigiendo la mejora de la calidad de la oferta y del empleo, abordando de forma integral las políticas de turismo.

Activar el diseño de un programa alternativo de turismo, en el que se debe prestar una especial atención a las políticas de restauración y conservación del medio natural y del patrimonio cultural.

Promover una especialidad en turismo integral en la Comunidad de Paipa, exigir la coordinación, apoyo y complementariedad de las actuaciones en materia de políticas de turismo de las administraciones regional y local.

Gestionar el apoyo a las microempresas, en los ámbitos regional y local.

Proponer líneas de acción para el aprovechamiento y satisfacción de necesidades del Turismo local implementando conocimientos, competencias y valores para su posterior visión a futuro.

Planificar y ejecutar un modelo turístico basado en el concepto de desarrollo sustentable y estructurado mediante criterios de desarrollo y gestión del producto turístico eco-cultural, con beneficio directo para pobladores locales y artesanos.

En el mundo actual la formación para el trabajo se ha convertido en fundamental para el desarrollo personal del individuo, fomentando en cada uno las aptitudes para el desempeño en los diferentes espacios laborales. Ministerio de educación. 2005. Guía N° 21. Se afirma:

Las Competencias Laborales Generales son aquellas que se aplican a cualquier clase de trabajo y sector económico, mientras que las específicas se relacionan con el saber propio de una ocupación; unas y otras se enmarcan en la política de “Articulación de la Educación con el Mundo Productivo”. En este documento referiremos a las Competencias Laborales Generales, que se utilizan en cualquier espacio laboral y que preparan para cualquier clase de trabajo, independientemente de su nivel o actividad; ellas permiten que nuestros jóvenes se formen para

superar dificultades, organizar y mantener en marcha iniciativas propias y colectivas, saber manejar y conseguir recursos, trabajar con otros, tener sentido de responsabilidad personal, colectiva y social, obtener los mejores resultados y, algo esencial, seguir aprendiendo.

Estas competencias hacen parte de las que el sistema educativo colombiano debe desarrollar en los jóvenes y, al igual que las competencias básicas y ciudadanas, constituyen un punto de referencia para el urgente mejoramiento de la calidad de la educación que el país se ha propuesto desde la educación Básica y Media. En este documento se muestra cuáles son, cómo se agrupan, cómo impulsarlas en la institución educativa, quiénes son los protagonistas del proceso y cómo propiciar su desarrollo, teniendo en cuenta que requieren del aporte de todas las áreas y asignaturas de la institución. (P.2)

Dado este concepto, la calidad de educación está sujeta a la formación de los estudiantes en competencias que fortalezcan su proyecto de vida, trabajo en grupo, valores humanos y formación intelectual; para conseguir resultados óptimos se requiere que todas las áreas de la institución se vinculen de manera activa con la formación por competencias laborales como apoyo en la enseñanza. Las técnicas de enseñanza deben ser didácticas, los instrumentos pedagógicos diseñados utilizando normas de competencias laborales se deben tener en cuenta para la elaboración de los programas de estudio en el área de la especialidad en turismo de la institución.

Las nuevas dinámicas de aprendizaje aplicadas en la formación por competencias laborales permiten desarrollar la creatividad del estudiante, mejora las relaciones interpersonales, permite adquirir experiencias, fortalece el trabajo en equipo y abre nuevas oportunidades que mejoran la calidad de vida y establece un proyecto de vida. Ministerio de educación. 2005. Guía N° 21. Reconoce:

Los empresarios colombianos han encontrado preocupantes vacíos y limitaciones en los jóvenes egresados de la educación media que aspiran a conseguir un trabajo. Para vincular personal, los empleadores tienen en cuenta, de manera especial, las condiciones personales que involucran competencias clave, como el comportamiento ético y las capacidades para comunicarse, trabajar en equipo y manejar recursos e información. (p.7)

Se está viviendo una época en la que está en auge el desarrollo de habilidades y destrezas, las competencias laborales se deben desarrollar a través de talleres que permiten vivenciar situaciones que impactan las expectativas del estudiante. La creación de espacios que generen acciones y compromisos es fundamental para el buen desarrollo de las actividades lúdicas y didácticas en la formación por competencias laborales.

Las competencias laborales se dividen en dos categorías; por un lado están las competencias laborales generales y por otro están las competencias laborales específicas. Las primeras se desarrollan en la educación básica hasta la media y las otras son desarrolladas en la formación para el trabajo en la educación superior.

Para el proyecto en desarrollo se tuvieron en cuenta las competencias laborales generales entendiendo que para que el estudiante desempeñe en forma adecuada las labores propias de cualquier medio productivo, debe contar con una serie de conocimientos, habilidades, actitudes y valores, sin importar el cargo y el nivel de responsabilidad y el tipo de tarea que vaya a ejercer.

Con la formación por competencias laborales generales hace parte de de las políticas de educación actuales, las razones más relevantes son, primero que el sector productivo cada día exige más mano de obra calificada, además la busca de empleo para los jóvenes egresados se hace un fácil, también se puede llevar a la par con la formación académica tradicional mediante la proyectos transversales y los estudiantes construyen proyecto de vida.

Ministerio de educación. 2005. Guía N° 21. Clasifica:

Las Competencias Laborales Generales que en adelante promoverán las instituciones de todo el país, urbanas y rurales, académicas y técnicas, públicas y privadas, se dividen en seis clases, según el énfasis que hacen sobre lo intelectual, personal, interpersonal, organizacional, tecnológico si se refieren a las competencias requeridas para la creación de empresas o unidades de negocio. (p.8)

Dentro de las competencias laborales generales se encuentran varias clases:

- Personales: maneja el dominio de las emociones, la ética y la capacidad de enfrentar los cambios.
- Intelectuales: contempla el estímulo de la creatividad, la capacidad de solucionar situaciones problemas, la inteligencia, la memoria y la concentración.
- Empresariales y para el emprendimiento: promueve la identificación de oportunidades de negocio, gestión de recursos, capacidad de manejo de mercadeo y ventas.
- Interpersonales: motiva la buena comunicación, el trabajo en equipo, forma líderes y personas proactivas.
- Organizacionales: determina el espíritu de servicio, responsabilidad ambiental, reconocimiento de la competitividad y gestión de la información.
- Tecnológicas: se relaciona con el uso adecuado de las herramientas tecnológicas, elaborar modelos tecnológicos y apropiarse de tecnologías.

Todas estas competencias están diseñadas para que los estudiantes adquieran las habilidades y destrezas necesarias para enfrentar el ámbito laboral y se acoplen a situaciones que se presentan constantemente, cada una de las competencias mencionadas cumple una función específica en la formación y en el desarrollo de los programas que se plantean con este fin.

Capítulo 3

Metodología acción-participación en la formación en competencias laborales

Según el objeto de estudio, el tiempo requerido para su desarrollo, el tamaño de la muestra, las técnicas de recolección de información y la ubicación se determina la clasificación de los tipos de investigación.

La investigación es una actividad que lleva a la obtención de nuevos conocimientos y es una herramienta para la solución de problemas o tratar de explicar determinadas situaciones, los tipos de investigación ayuda a definir los pasos a seguir y las técnicas a utilizar en un estudio.

La investigación cualitativa está enfocada a la descripción de las cualidades de determinado fenómeno, considera tal fenómeno como un todo, hace énfasis en la validez de las investigaciones a través de la proximidad a la realidad empírica que brinda esta metodología, es de naturaleza flexible y recursiva. Este método se caracteriza por la utilización de estrategias para conocer los hechos, procesos estructuras y personas en su totalidad, busca menos la generalización y se acerca más a la fenomenología; el investigador permanece en contacto con las personas involucradas en el proceso de investigación.

El enfoque para este proyecto de intervención investigativo es de corte cualitativo, el estudio se hace en el contexto estructural y situacional. Esta investigación nace a partir de una situación observada, que genera una serie de inquietudes que requieren establecer un proceso de desarrollo para dar solución y que mejor que la lúdica como estrategia para encontrar posibles soluciones.

El proyecto de acuerdo a las líneas de investigación en educación planteadas por la universidad Los Libertadores, para la especialización Pedagogía de la lúdica, la línea de investigación en la que se enmarca este proyecto es “pedagogía medios y mediaciones”.

Esta investigación es esencialmente de acción-participación, basada en la identificación de necesidades sociales, ya que, los estudiantes adquieren habilidades y actitudes necesarias para desempeñarse con eficiencia como seres productivos mediante la formación por competencias laborales. Se requiere de la participación de los propios objetos de estudio, de manera integrada se involucra a cada uno de los miembros de la comunidad convirtiéndolos en protagonistas del proceso.

El propósito de la investigación es hacer un estudio acerca de los medios y herramientas pedagógicas didácticas lúdicas que permitan responder a las exigencias de competitividad en el sector productivo con las expectativas y necesidades de inclusión laboral y desarrollo personal de los estudiantes del grado decimo de la Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez en la ciudad de Paipa.

El principal interés de este estudio es comprender la importancia de la lúdica en la capacitación estratégica en competencias laborales como instrumento básico en la formación para los jóvenes que buscan adaptarse a un mercado laboral en continua evolución, sin manipular la información, solo analizando e identificando las variables con todas las características inherentes al estudio.

Por otra parte se busca delimitar y encontrar las propiedades más notorias en la formación en competencias laborales, los comportamientos y las actitudes de sus protagonistas

(estudiantes, profesoras y trabajo), midiendo y a su vez describiendo varios aspectos del mismo; luego tomando como base que es un análisis evidentemente de acción-participación.

Para iniciar se debe hacer una caracterización de las destrezas y habilidades de los estudiantes en el desarrollo de los programas formativos en competencias laborales, además, se aplican estrategias pedagógicas didácticas determinando las competencias laborales a desarrollar en los estudiantes en la formación para el adecuado desempeño en el ámbito laboral, finalmente se establecerán las relaciones entre lúdica y desarrollo de competencias laborales para la estructuración de un programa formativo.

Para medir las destrezas y habilidades se procedió a la elaboración de una matriz DOFA; esta lleva a relacionar dos perspectivas del estudiante; por un lado su situación interna, es decir, su perfil propio y por otro lado la exigencia externa; es decir, el perfil demandado.

El perfil propio se relaciona con las fortalezas y debilidades del individuo y el perfil demandado se compone de las amenazas y oportunidades del mercado.

Se identificó las siguientes características en los estudiantes del grado decimo al enfrentarse a la nueva fase de formación que inicia la parte técnica en turismo.

Figura 1. Matriz DOFA

Debilidades	Fortalezas
<p>Los estudiantes son impuntuales.</p> <p>Los estudiantes son poco sociables, tímidos a la hora de contactarse con personas ajenas a su entorno.</p> <p>Los estudiantes demuestran poca paciencia al momento de enfrentar circunstancias adversas.</p> <p>Los estudiantes son individualistas</p> <p>Los estudiantes son poco activos</p>	<p>Los estudiantes se comprometen con la especialidad desde el momento que ingresan a la media técnica.</p> <p>Comprenden la situación de los compañeros y se comportan solidarios.</p> <p>Buscan el lado positivo de su nuevo entorno y empiezan a proyectar su vida.</p> <p>Se trazan objetivos para lograr lo que quieren.</p>

<p>Los estudiantes demuestran inseguridad al enfrentarse a su nuevo entorno de formación.</p> <p>Los estudiantes piensan mucho las cosas antes de actuar.</p> <p>Los estudiantes demuestran impaciencia y estrés al trabajar bajo presión.</p>	<p>Son responsables en el desarrollo de las actividades que se les asignan demostrando gran interés.</p> <p>Son perseverantes en culminar con sus objetivos ya trazados.</p> <p>Son honestos y siempre procuran mantener presentes los valores.</p> <p>Priorizan actividades relacionadas con la formación técnica de la institución.</p>
<p>Amenazas</p>	<p>Oportunidades</p>
<p>Los estudiantes enfrentan circunstancias de competencia.</p> <p>Los estudiantes se enfrentan a personas envidiosas al iniciar la práctica empresarial.</p> <p>Los estudiantes se enfrentan a un ambiente laboral pero sin ninguna remuneración.</p> <p>El estudiante debe asumir mayores exigencias en un ambiente diferente al escolar.</p>	<p>Los estudiantes cuentan con el apoyo idóneo de profesionales en el área de formación.</p> <p>Aumento en de posibilidades laborales mediante el vinculo con los establecimientos donde desarrollan la práctica.</p> <p>Adquieren experiencia laboral desde su etapa de formación académica.</p> <p>Aumentan su círculo social, permitiéndoles mayor desenvolvimiento en público.</p> <p>Pueden continuar con el desarrollo de sus estudios en el área que prefieran.</p> <p>Tienen la posibilidad de vincularse laboralmente, obtener ingresos y apoyar sus estudios superiores.</p> <p>Cuentan con apoyo familiar.</p> <p>Las practicar contribuye con el fortalecimiento en valores.</p>

Fuente. Elaboración propia, 2017

La investigación participativa es una metodología que se ubica en el paradigma crítico-propositivo que, a diferencia del positivista o interpretativo requiere de la participación de los

afectados por la preocupación temática estudiada. De este modo, los actores implicados se convierten en los protagonistas del proceso de construcción del conocimiento e intervención sobre la realidad. Las ideas cruciales en la obra de Lewin fueron las de decisión de grupo y compromiso con la mejora. El rasgo distintivo que adjudica este autor a la investigación-acción es que aquellas personas que están afectadas por cambios planificados tienen una responsabilidad primaria en cuanto a decidir acerca de la orientación de una acción críticamente informada que parece susceptible de conducir a una mejora. (Kemmis, 1988).

El proyecto se aplica a 40 estudiantes del grado decimo de la Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez de la ciudad de Paipa (Boyacá), implicando a 2 docentes., las edades de estos estudiantes oscilan entre 15 y 18 años, provienen en su mayoría de las veredas y casco urbano de la ciudad donde se encuentran ubicada la Institución.

Los estudiantes dedican su tiempo libre, considerando éste como el lapso entre la terminación de la jornada académica escolar y los fines de semana, a labores relacionadas con el turismo.

Se tomó una muestra de 20 estudiantes y 1 docente, los estudiantes son del grado decimo, quienes representan el 50% de la totalidad de este nivel, la docente el 50% del total existente de profesoras de la especialidad, la muestra se tomó en la sección media técnica, por facilidad, prioridad y aplicabilidad.

Se programó la aplicación de un instrumento: Lista de chequeo: seguimiento a la práctica empresarial desarrollada por los estudiantes en los establecimientos del sector turístico de la ciudad de Paipa, se anexa registro fotografías en el desarrollo de las actividades practicas en la formación en competencias laborales.

Al realizar el seguimiento se encontró que los estudiantes se han comprometido con el desempeño de sus actividades en el desarrollo de la práctica, se hallo que conocen y manejan

las normas de manipulación de alimentos, su presentación personal en el porte del uniforme es adecuado, siempre limpios y dan cumplimiento a los reglamentos establecidos.

Conocen y efectúan el lavado de manos adecuado para el inicio de labores, el estado de salud de cada uno de los estudiantes es bueno, por lo tanto no presentan afecciones que afecten las labores asignadas en el establecimiento.

El estudiante cumple con las normas mínimas de higiene para presentarse a su lugar de trabajo; utiliza la malla exigida para recubrir el cabello, utiliza tapabocas y las uñas están cortas y limpias.

Todos los estudiantes aplican los métodos de limpieza y desinfección en las zonas de trabajo según protocolos establecidos en las normas técnicas sectoriales, manejan los conceptos, características y tipos de sustancias limpiadoras comprendiendo los protocolos empleados en la industria hotelera.

Los estudiantes en su totalidad identifican los factores de riesgo y conocen las normas de prevención y control, no consumen alimentos ni fumen en áreas de proceso, no se observa que mientras tengan su ropa de trabajo se desplacen a sitios en los cuales se puedan contaminar.

Los estudiantes conocen el manejo de las basuras y aplican las normas requeridas para evitar molestias sanitarias, contaminación de los productos y proliferación de plagas.

Recepcionan y almacenan las materias primas a las temperaturas adecuadas según los tipos de productos, Ejecuta los procedimientos mecánicos (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar) de manera que se protege el alimento de la contaminación y Finaliza el proceso productivo cumpliendo los procesos de aseo y desinfección, así como también las BPM.

También se realizó una observación directa en los talleres cerrados desarrollados en la institución, a cada aspecto observado se le asignó un puntaje de 1 a 10, siendo el desfavorable 1 y el favorable 10; como primera medida se observó si todos los estudiantes se encontraban

presentes en el momento de desarrollar el taller, el puntaje fue de 9; en ocasiones uno o dos estudiantes no llegan a la actividad ya sea porque no asistió a toda la jornada escolar o por que prefirió abandonar la institución a la hora del taller.

Antes de iniciar el taller se revisa si los estudiantes realizan el alistamiento requerido; en este aspecto se obtuvo un puntaje de 9, siempre se tienen presente la norma y se lleva a cabo con algunas falencias que no son relevantes pero que pueden afectar de alguna manera el taller.

Al observar si los estudiantes participan activamente en la actividad interactuando con los demás miembros del grupo se encontró que de cada uno de los grupos conformado por cinco estudiantes, de uno a dos estudiantes por grupo no colaboran con las actividades requeridas para el desarrollo del evento por lo cual el puntaje es de 7.

En el aspecto que observa si se maneja adecuadamente los materiales de trabajo, el puntaje es de 8, los estudiantes conocen los manuales de manejo de equipos, pero en ocasiones los pasan por alto y esto ha generado daños en los mismos.

Se observa que los estudiantes generalmente propician un clima de trabajo agradable, sin embargo, al momento de hacer desmontajes y aseo de las áreas utilizadas se nota un nivel de discrepancia entre ellos debido a la actitud de algunos al no asumir esta responsabilidad, por este motivo el puntaje es de 7.

Cuando realizan las tareas propias del taller utilizan recursos como apuntes, bibliografías, internet, etc., los estudiantes en su mayoría procuran llegar documentados y preparados en temas relacionados con el tema del taller, esto hace que las actividades fluyan, se realiza una autoformación, ya que en el aula de clase se dan las bases teóricas pero ellos indagan más acerca de las actividades para llevarlas a la práctica. El puntaje es de 10.

En el momento de desarrollar las actividades del taller los estudiantes se dividen el trabajo de manera proporcional de modo que todos los miembros estén realizando parte de la actividad, se observa que este aspecto es cumplido con algunas excepciones. Puntaje obtenido es 8.

Durante la realización de la actividad, los miembros mantienen contacto entre sí participando conjuntamente en la realización de las tareas de sus compañeros, algunas veces hay estudiantes que demuestran desinterés en las actividades, pero esto no entorpece el trabajo ya que los estudiantes que asumen las responsabilidades lo hacen plenamente y sacan adelante el taller; el puntaje de este aspecto es de 8 debido a los casos aislados de estudiantes que fomentan la desintegración y la falta de interés.

Al finalizar la actividad dejan el lugar de trabajo en condiciones adecuadas y en perfecto orden y aseo; los estudiantes procuran siempre dejar las áreas de trabajo en perfectas condiciones, se observa algunos casos que se niegan a realizar el alistamiento y no asumen sus responsabilidades, pero la mayoría de estudiantes están prestos a desempeñar sus labores a cabalidad.

Al concluir los resultados arrojados de la aplicación de los instrumentos se identifica la necesidad de planear y desarrollar actividades lúdicas y didácticas que lleven al estudiante a fortalecer el aprendizaje por competencias laborales, consigan mejorar sus relaciones interpersonales y sean capaces de enfrentar el medio laboral de manera eficiente y eficaz.

Como es sabida las líneas de investigación son conjuntos temáticos y problemáticos que orientan el desarrollo de programas y proyectos de investigación articulados entre sí y con el objetivo de generar – aplicar conocimiento relevante para dar solución a los problemas que surgen en nuestra sociedad. La línea de Pedagogía, medios y mediaciones está adscrita a la Facultad de Ciencias de la Educación y se articula con la Línea de Investigación Institucional.

Lo anterior relacionado directamente con la línea de investigación pedagógica, medios y mediaciones la cual propone que los anteriores elementos adquieran especial sentido al reconocer las rupturas de la cultura centrada en la palabra escrita y hablada que reconoce e sistema educativo como un escenario que posibilita diferentes formas de acceder a la información, de producir conocimiento, de interactuar con los demás y establecer distintas relaciones de enseñanza y aprendizaje. (Acevedo, 2009)

Capítulo 4

Fortaleciendo la enseñanza por competencias laborales mediante estrategias lúdicas y didácticas

Figura 2. Esquema ruta pedagógica de intervención lúdica.



Fuente: Elaboración propia, 2017

Para desarrollar el proyecto para el fortalecimiento de la enseñanza por competencias laborales de los estudiantes de los grados décimo y undécimo, mediante el desarrollo de estrategias y herramientas lúdicas y didácticas en la Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez del municipio de Paipa, se siguió la ruta compuesta por cinco momentos.

Descubro mis destrezas y habilidades.

Aprendo y aplico.

Trabajo y comparto.

Supero y coopero.

Lidero y emprendo.

En cada momento se plantean unas actividades con el fin de desarrollar eficazmente los momentos propuestos.

Descubro mis destrezas y habilidades: se hace una exploración para identificar las habilidades y destrezas de los estudiantes de la media técnica, se realiza una actividad en la cual cada uno de los estudiantes hace un juego de roles posicionándose en personajes que representan ejecutivos del medio del sector turístico y hotelero y ciudadanos que buscan empleo, se someten a entrevistas y a pruebas que analizan sus capacidades y habilidades para cada cargo que se requiere en el medio.

Se hace un paralelo entre sus debilidades y fortalezas y se buscan oportunidades y se busca estrategias para eliminar amenazas, las aptitudes halladas serán encaminadas al área de formación más adecuada de acuerdo a los resultados obtenidos, puede enfocarse en el área de la gastronomía, el área del servicio o el área de la organización de eventos, en cualquiera de los casos se trabaja un programa integral que vincula todas las área pero se enfatiza en la más acorde con las habilidades y destrezas del joven.

La exploración se hace con lista de chequeo anexo, una vez identificadas las habilidades y destrezas se planean las actividades para el siguiente momento.

Aprendo y aplico: en esta fase el estudiante empieza la etapa de formación, los conocimientos son adquiridos de manera teórica, al avanzar se empieza la práctica y para iniciar se hacen actividades de tipo individual, a medida que avanza el proceso se realizan actividades grupales.

Se comienza con una actividad en la cual se aprende a manejar la charola, cada joven debe aprender a llevarla de todas las formas cotidianas, con servicios lleno, para el entrenamiento se

utilizan botellas de vidrio vacías, medio llenas y llenas de agua, copas y ladrillos. Se traza un recorrido relativamente largo, durante este se ubica una serie de obstáculos que deben ser superados y se contabiliza tiempos, se controla que cada uno efectivamente pase por todos los obstáculos y en el final del recorrido se revisa el contenido de la charola para verificar que llega en las condiciones más optimas posible.

Trabajo y comparto: cuando el proceso va avanzando, los jóvenes van desarrollando sus destrezas y reconociendo sus habilidades, en esta etapa las destrezas descubiertas al inicio pueden ir buscando otro enfoque. Las actividades desarrolladas van dejando de ser individuales y se van volviendo grupales y colaborativas.

En este punto se ejecutan actividades mucho mas practicas, durante la etapa de aprendizaje teórico, el estudiante aprende a reconocer el material de servicio, comprende la importancia de hacer un montaje estético, impecable y simétrico.

En este momento los jóvenes inician practicando las formas de doblar las servilletas, lo hacen de muchas formas y figuras, realizan montajes de diversos tipos, se organizan grupos no tan grandes, se asigna un tipo de montaje de los aprendidos y cada grupo lo debe realizar en el menor tiempo posible, aplicando todas las normas de protocolo e higiene que esto requiere, al finalizar se califica el mejor hecho, el más estérico y el que más se acomoda a las estipulaciones hechas de acuerdo al tipo solicitado.

Una vez se mecaniza esta competencia, se procede a hacer lo mismo con los montajes de loza de acuerdo a los diferentes tipos de servicio, la estrategia es la misma y las reglas son parecidas, en este caso se debe tener mucho más cuidado con las normas de higiene y con las buenas prácticas de manipulación de alimentos.

Supero y coopero: con este momento se busca que el estudiante aprenda a solucionar problemas y se convierta en un ser sociable, debe superar obstáculos y trabajar en equipo, su

formación fortalece valores como la responsabilidad, el orden, la disciplina, el autocontrol entre otros, por lo tanto se debe sentir capacitado para enfrentar situaciones reales que lo lleven a demostrar cada una de las habilidades adquiridas y las destrezas desarrolladas.

La actividad consiste en asignar casos reales para que es estudiante los represente en ambientes lo más cercanos a la realidad posible, cada caso lleva una situación problemita que el estudiante debe enfrentar y tratar de solucionar con los demás participantes.

El ambiente está adaptado por los mismos estudiantes, los casos son relacionados con situaciones cotidianas que se presentan en los hoteles y restaurantes y que en el momento de desarrollar la practica empresarial serán inevitables y que deben enfrentar con naturalidad, dando soluciones eficaces y lógicas, dejando satisfecho al cliente y a las personas encargadas de hacer seguimiento a su desempeño en el establecimiento.

Lidero y emprendo: luego de adquirir los conocimientos necesarios para el buen desempeño laboral en el sector turístico y hotelero, los jóvenes empiezan a planear las actividades que se denominan talleres cerrados, ellos diseñan menús, los preparan y montan todo el servicio, la práctica se desarrolla de una manera didáctica, se organizan por grupos, cada grupo tiene unas tareas y cada integrante del grupo asume unas responsabilidades.

Se empieza por hacer un pre alistamiento que consiste en hacer una limpieza general, se hace desinfección de áreas de trabajo, se realiza lavado de manos apropiado, se revisa uniforme que debe estar en optimas condiciones, se comprueban normas de buenas prácticas de manipulación y se finaliza con el alistamiento del material de servicio requerido.

Después del pre alistamiento se hace el montaje requerido de acuerdo al tipo de servicio requerido y los grupos encargados se cercioran de que el procedimiento sea el adecuado y el resultado sea el esperado.

Siguiendo con el proceso, los estudiantes ya organizados por grupos proceden a hacer la preparación del menú establecido, cada grupo debe cumplir a cabalidad con las normas básicas de preparación y deben disponer el servicio.

Al finalizar esta etapa los jóvenes deben hacer una presentación del menú asignado, la decoración, la preparación y las cualidades del producto final son evaluadas y se hace unas observaciones que llevan a que los próximos procesos sean mejorados, cada grupo posee un líder quien es el encargado de presentar el producto explicando todo el proceso de preparación y las cualidades organolépticas que posee.

En una de los denominados talleres cerrados se hace una muestra con los menús mejor calificados y estos son expuestos a nivel Institucional y se convierte en una excelente oportunidad de negocio para los estudiantes.

Tabla 1

Cronograma de actividad

	Actividad	Fecha	Responsables
1.	Descubrir destrezas y habilidades mediante exploración lúdica.	Julio de 2017	Docente de la especialidad en turismo.
2.	Aprender conocimientos y aplicarlos en la vida productiva.	Agosto de 2017	Docente de la especialidad en turismo.
3.	Trabajar en equipo asertivamente.	Agosto de 2017	Monitor del grupo 10
4.	Superar y solucionar problemas aprendiendo experiencias de los otros.	Septiembre de 2017	Monitores grado 10

5.	Liderar con inteligencia práctica y mentalidad emprendedora.	Septiembre de 2017	Monitores grado 10
----	--	--------------------	--------------------

Tabla 2

Descubro mis destrezas y habilidades, Plan de trabajo Actividad 1.

“Descubro mis destrezas y habilidades”	
Objetivo	
Identificar las habilidades y destrezas de los estudiantes de la media técnica.	
Descripción	
<p>Se inicia con una inducción a los estudiantes del grado decimo sobre la importancia de la buena presentación personal, los buenos hábitos, la buena expresión oral, la concentración, el buen manejo de los gestos corporales, los buenos modales y todo lo que hace parte de la formación del individuo como persona que pertenece a una sociedad para enfrentarse al mundo laboral.</p> <p>Se muestra un video relacionado con las reglas adecuadas que se deben seguir para una entrevista como parte de una selección de personal en el mundo laboral, además se aplica un taller individual con unas lecturas relacionadas con los valores y finalmente se organizan en grupos de dos, tres y cuatro.</p> <p>A cada estudiante se le asigna un personaje y se empieza a desarrollar un juego de roles posicionándose en su respectivo personaje que representan ejecutivos del medio del sector turístico y hotelero y ciudadanos que buscan empleo, se someten a entrevistas y a pruebas que analizan sus capacidades y habilidades para cada cargo que se requiere en el medio.</p>	

<p>Para finalizar se hace una mesa redonda, se empieza a realizar observaciones arrojadas por la actividad a cada uno de los estudiantes, se plasma un listado en el cual registramos las características personales, las debilidades y fortalezas de cada participante, al analizar las pruebas psicotécnicas aplicadas se halla las destrezas y habilidades de cada estudiantes.</p>
<p>Indicador de evaluación</p>
<p>Los estudiantes aprenderán a utilizar su capacidad para enfrentar situaciones bajo presión, compartirán saberes y descubrirán sus fortalezas y encontraran estrategias para superar sus debilidades explorando sus destrezas y habilidades.</p>
<p>Recursos</p>
<p>Docentes, estudiantes, hojas de block, marcadores, videos, pruebas psicotécnicas didácticas.</p>
<p>Contenidos</p>
<p>Comprensión lectora, lógica, valores humanos, producción textual, manejo de tic's, interpretación de figuras, cuidado personal, normas de comportamiento, relaciones humanas,</p>
<p>Persona responsable</p>
<p>Nelly del Carmen Patarroyo Castañeda</p>
<p>Beneficiarios</p>
<p>Estudiantes de grado decimo de la media técnica de la Institución educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez de Paipa(Boyacá)</p>
<p>Evaluación y seguimiento</p>
<p>Los estudiantes participaron activamente de la actividad, manifestaron mucho interés y comprendieron la importancia de los resultados obtenidos, aprendieron normas y reglas</p>

básicas para enfrentarse al mundo laboral y comprendieron la necesidad de formarse antes de enfrentar ese nuevo ambiente al que pronto se verán involucrados.

Fuente: elaboración propia, 2017

Tabla 3

Aprendo y aplico, Plan de trabajo Actividad 2.

“Aprendo y aplico”	
Objetivo	
	Empezar la etapa de formación mediante conocimientos adquiridos de manera teórica para llevarlos a la práctica mediante actividades de tipo individual.
Descripción	
	<p>Se da inicio con la inducción a los estudiantes, se trazan unas normas que deben ser seguidas a cabalidad, se indica la ruta a seguir y se dan las pistas pertinentes; la actividad es individual, cada uno de los estudiantes se ubica en una línea de salida, se efectúa la actividad en grupos de cinco para evitar contratiempos, cada participante lleva una charola o bandeja en la cual se ubican unos elementos propios del servicio tales como botellas de vino, algunas llenas, otras a medio llenar y otras vacías, también llevan copas y en algunos casos servilletas de servicio, los estudiantes deben pasar por una serie de obstáculos, si en alguno de ellos tira alguno de los elementos de la charola debe devolverse a la línea de salida.</p> <p>El primer obstáculo está compuesto por llantas que deben ser atravesadas un pie a la vez, luego deben parar la charola por unos aros que están colgados, lo deben hacer en zigzag, en seguida encontrarán unas bombas en el piso deben atravesar la pista sin reventar ninguna, después se encuentra una sube y baja, deben subir y bajar como si fuera una rampa, mas</p>

adelante encuentran un asco de banquitas y un balos deben tratar de introducir el balón en el arco para poder continuar, encontraran una serie de cuerdas a determinada altura deben pasar por ellas agachados y sin afectar el contenido de la charola, para terminar deben caminar en zigzag mediante una pista de conos; al inicio de la pista hay una mesa de servicio donde tomas el contenido de la charola, más o menos a la mitad de la pista hay otra mesa en donde deben cambiar el servicio y antes de terminar hay otra mesa en la cual hacen un nuevo cambio.

En cada uno de los obstáculos se ubica un juez que verifica que los estudiantes lo pasaron adecuadamente y no se presenta fraude de ninguna índole.

La actividad termina cuando todos los estudiantes hacen el recorrido y se hace una final donde participa el ganador de cada ronda dando como resultado el ganador final, se hace una premiación y los agradecimientos correspondientes.

Indicador de evaluación

Los estudiantes aprenderán a utilizar adecuadamente la charola comprenderán la importancia de superar obstáculos y enfrentar situaciones adversas en el desarrollo de las actividades laborales.

Recursos

Docentes, estudiantes, charolas, copas, llantas, aros, bombas, aros de banquitas, balones, mesas, cuerdas.

Contenidos

Normas de servicio, cuidado personal, normas de comportamiento, relaciones humanas, normas técnicas sectoriales.

Persona responsable
Nelly del Carmen Patarroyo Castañeda
Beneficiarios
Estudiantes de grado decimo de la media técnica de la Institución educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez de Paipa(Boyacá)
Evaluación y seguimiento
Los estudiantes participaron activamente de la actividad, manifestaron mucho interés y comprendieron la importancia de los resultados obtenidos, aprendieron normas y reglas básicas para enfrentarse al mundo laboral y comprendieron la necesidad de formarse antes de enfrentar ese nuevo ambiente al que pronto se verán involucrados.

Fuente: elaboración propia, 2017

Tabla 4

Trabajo y comparto, Plan de trabajo Actividad 3.

“Trabajo y comparto”
Objetivo
Desarrollar sus destrezas y reconocer sus habilidades llevando lo teórica a las actividades de tipo práctico grupales y colaborativas.
Descripción

Se inicia dando una serie de indicaciones acerca de los diferentes tipos de montaje, las normas a seguir para prestar un buen servicio, se enseña a reconocer el material de servicio y posteriormente se indica cómo hacer un alistamiento para todos los tipos de eventos.

Después de todo el proceso teórico se procede a dar unas instrucciones por escrito donde se indica paso a paso la actividad, se organizan en grupos de cinco, se entrega material de servicio requerido para desarrollar la actividad, el grupo que termine en menos tiempo y con menos fallas posible es el ganador.

La actividad inicia con la realización de un tipo de montaje asignado según indicaciones, deben vestir las mesas, montar el servicio (platos, cubiertos, copas, servilletas), y el protocolo de ubicación de los invitados según corresponda al tipo de montaje y servicio indicados, las servilletas deben llevar dobleces decorativos q sean llamativos y que den un aspecto agradable al montaje.

Indicador de evaluación

El estudiante aprende a reconocer el material de servicio, comprende la importancia de hacer un montaje estético, impecable y simétrico. En este momento los jóvenes inician practicando las formas de doblar las servilletas, lo hacen de muchas formas y figuras, realizan montajes de diversos tipos, se organizan grupos no tan grandes, se asigna un tipo de montaje de los aprendidos y cada grupo lo debe realizar en el menor tiempo posible, aplicando todas las normas de protocolo e higiene que esto requiere, al finalizar se califica el mejor hecho, el más estético y el que más se acomoda a las estipulaciones hechas de acuerdo al tipo solicitado.

Recursos

Docentes, estudiantes, mesas, sillas, faldones, faldones para silla, manteles, tapas servilletas,

platos, cubiertos, copas de agua, copas de vino tinto, copas de vino blanco, pocillos, papel y marcadores.
Contenidos
Comprensión lectora, lógica, valores humanos, producción textual, manejo de tic's, normas técnicas sectoriales, cuidado personal, normas de comportamiento, relaciones humanas,
Persona responsable
Nelly del Carmen Patarroyo Castañeda
Beneficiarios
Estudiantes de grado decimo de la media técnica de la Institución educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez de Paipa(Boyacá)
Evaluación y seguimiento
Los estudiantes participaron activamente de la actividad, manifestaron mucho interés y comprendieron la importancia de los resultados obtenidos, aprendieron normas y reglas básicas para enfrentarse al mundo laboral y comprendieron la necesidad de formarse antes de enfrentar ese nuevo ambiente al que pronto se verán involucrados.

Fuente: elaboración propia, 2017

Tabla 5

Supero y coopero. Plan de trabajo Actividad 4.

“Supero y coopero”
Objetivo
Orientar al estudiante para que aprenda a solucionar problemas y se convierta en un ser

sociable, superar obstáculos y trabajar en equipo.

Descripción

Se inicia dando la teoría relacionada con la organización de eventos, estudios preliminares, protocolo, aforo y desarrollo del evento, se organizan por grupos, se da las indicaciones necesarias para el desarrollo de la actividad.

A cada grupo de estudiantes se entrega un formato donde se indica el tipo de evento que tiene que llevar a cabo, el número de personas al que debe ser dirigido y la fecha, ellos deben realizar todo el estudio preliminar donde van definir el tipo de montaje requerido, el tipo de servicio necesario, el tipo de menú a ofrecer, las invitaciones, sonido necesario, sitio donde se lleva a cabo el evento, el protocolo a desarrollar, realizar cotizaciones, sacar presupuestos, realizar compras y todo el proceso necesario para que el evento salga como lo planteado.

En el desarrollo del evento deben realizar todo el proceso propio de un evento real, el protocolo debe ser lo más real posible, los menús se preparan en la cocina del aula taller y el servicio lo deben prestar los mismos estudiantes. Los invitados son los demás compañeros y finalizado el evento se hacen las observaciones necesarias, se miran las fortalezas y se analizan las debilidades, de esta manera los próximos eventos deben ser mejorados y no se cometerán las mismas faltas.

Los eventos asignados por grupo son sociales (matrimonio), corporativos (feria), deportivo (campeonato), lúdico (rally) y académico (feria del libro).

Cada actividad es desarrollada siguiendo un protocolo, los estudiantes aportan ingenio, creatividad y mucha imaginación.

Indicador de evaluación

<p>La formación fortalece valores como la responsabilidad, el orden, la disciplina, el autocontrol entre otros, por lo tanto se debe sentir capacitado para enfrentar situaciones reales que lo lleven a demostrar cada una de las habilidades adquiridas y las destrezas desarrolladas.</p>
<p>Recursos</p>
<p>Docentes, estudiantes, mesas, sillas, faldones, faldones para silla, manteles, tapas servilletas, platos, cubiertos, copas de agua, copas de vino tinto, copas de vino blanco, pocillos, papel y marcadores y todo lo que los estudiantes crean necesario para el éxito de la actividad.</p>
<p>Contenidos</p>
<p>Comprensión lectora, lógica, valores humanos, producción textual, manejo de tic's, normas técnicas sectoriales, cuidado personal, normas de comportamiento, relaciones humanas,</p>
<p>Persona responsable</p>
<p>Nelly del Carmen Patarroyo Castañeda</p>
<p>Beneficiarios</p>
<p>Estudiantes de grado decimo de la media técnica de la Institución educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez de Paipa(Boyacá)</p>
<p>Evaluación y seguimiento</p>
<p>Los estudiantes participaron activamente de la actividad, manifestaron mucho interés y comprendieron la importancia de los resultados obtenidos, aprendieron normas y reglas básicas para enfrentarse al mundo laboral y comprendieron la necesidad de formarse antes de enfrentar ese nuevo ambiente al que pronto se verán involucrados.</p>

Fuente: elaboración propia, 2017

Tabla 6

Lidero y emprendo, Plan de trabajo Actividad 5.

“Lidero y emprendo”
Objetivo
<p>Adquirir los conocimientos necesarios para el buen desempeño laboral en el sector turístico y hotelero y la generación de mentalidad emprendedora.</p>
Descripción
<p>Para empezar, se da a conocer todo el vocabulario gastronómico, conocimiento de material de servicio, el mise en place(pre alistamiento), las preparaciones base y las preparaciones de platos fuertes.</p> <p>Se organizan grupos de cinco, se asigna una temática determinada para cada grupo y deben realizar el menú correspondiente, las cotizaciones de los productos, las compras y pre alistamiento, una vez todo el material está disponible empieza la actividad, cada grupo empieza a realizar sus respectivas preparaciones, la actividad consiste en que cada grupo realiza una preparación diferente, en tiempo determinado, cuando la preparación esta lista deben presentarla de la mejor manera posible, deben realizar una decoración del plato, un montaje adecuado para mostrarla, y realizar una exposición contando el nombre de la preparación, porque lo lleva, lugar de origen de los ingredientes, proceso de preparación con pesos y tiempos de cocción, acompañamiento y ocasión en la que se puede servir, tipo de servicio más adecuado y normas sectoriales de higiene y manipulación de alimentos, todos estos aspectos son tenidos en cuenta para calificar cada grupo y el que posea mayor puntaje es el ganador, luego se realiza una simulación de servicio donde unos estudiantes son meseros y</p>

los demás comensales, se hace todo el ejercicio desde el momento del ingreso del cliente, el proceso de pedido hasta el servicio, se simulan situaciones adversas que los estudiantes deben solucionar de la manera más acertada posible. Al finalizar se hacen las observaciones necesarias para cada uno de los aspectos mencionados y se hacen las recomendaciones necesarias para que sean tenidas en cuenta en próximas oportunidades.

Indicador de evaluación

La formación fortalece valores como la responsabilidad, el orden, la disciplina, el autocontrol entre otros, por lo tanto se debe sentir capacitado para enfrentar situaciones reales que lo lleven a demostrar cada una de las habilidades adquiridas y las destrezas desarrolladas.

Recursos

Docentes, estudiantes, mesas, sillas, faldones, faldones para silla, manteles, tapas servilletas, platos, cubiertos, copas de agua, copas de vino tinto, copas de vino blanco, pocillos, estufas, cuchillos, maquinaria y equipo de cocina, tablas para picar.

Contenidos

Comprensión lectora, lógica, valores humanos, producción textual, manejo de tic's, normas técnicas sectoriales, cuidado personal, normas de comportamiento, relaciones humanas,

Persona responsable

Nelly del Carmen Patarroyo Castañeda

Beneficiarios

Estudiantes de grado decimo de la media técnica de la Institución educativa Técnica Tomas

Vásquez Rodríguez de Paipa(Boyacá)

Evaluación y seguimiento

Los estudiantes participaron activamente de la actividad, manifestaron mucho interés y comprendieron la importancia de los resultados obtenidos, aprendieron normas y reglas básicas para enfrentarse al mundo laboral y comprendieron la necesidad de formarse antes de enfrentar ese nuevo ambiente al que pronto se verán involucrados.

Fuente: elaboración propia, 2017

Respecto a la relación que existe entre lúdica y didáctica determinando las competencias laborales para la estructuración del programa formativo se diseñó un programa específico donde se incluyen las competencias laborales y se complementan con las demás aéreas de formación. La propuesta de plan de estudios es:

Tabla 7

Ventas y servicio al cliente.

Institución educativa técnica Tomás Vásquez Rodríguez Plan de estudios

Área: ventas y servicio al cliente

Situación problemática: ¿Por qué es importante conocer los tipos de clientes?

Intención: Reconocer los tipos de clientes, sus características y la forma de tratarlos

Metodología: Aplicar el modelo pedagógico integrado e incluyente y los cuatro momentos: Exploración de conocimientos previos, creación de la situación problematizadora, prácticas y experiencias pedagógicas, nuevo conocimiento. Construcción de autonomía, formación por competencias, el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, vincular al estudiante con la realidad cotidiana estimular de manera

permanente la autocrítica y la reflexión del estudiante sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje.

Recursos: Material textual, libros, diccionarios folletos, periódicos, empresa del sector, videos, simulación de casos, talleres, internet.

Estándar	Temas	Competencia	generales	Indicador De Desempeño	Actividades
Identifica Características Y Tipo De Clientes	El cliente. El servicio. Las ventas. La atención. Tipos de clientes. Características de los clientes. Como tratar a los diferentes tipos de clientes. Imagen profesional del prestador de servicios La mirada. El lenguaje corporal. El tono de voz. La presentación personal. Habilidades físicas. Habilidades morales. Habilidades intelectuales. Habilidades profesionales.	Identificar las necesidades, deseos y expectativas del cliente según normatividad y los protocolos establecidos.	Interpersonales	Detectar las necesidades del cliente a partir del dialogo de venta. Cumple responsablemente y puntualmente con la asistencia a clases, Preparación presentación y sustentación de todas las actividades programadas.	Análisis de textos. Debate sobre videos Dramatizaciones, simulación de casos.

Fuente: elaboración propia, 2017

Tabla 8

Fundamentos de mercadeo

Institución Educativa Técnica Tomás Vásquez Rodríguez Plan De Estudios Área: Fundamentos de mercadeo					
<p>Situación Problemática: ¿Qué importancia tienen las ventas en el servicio al cliente?</p> <p>Intención: Determinar la satisfacción del cliente mediante las ventas realizadas</p> <p>Metodología: Aplicar el modelo pedagógico integrado e incluyente y los cuatro momentos: Exploración de conocimientos previos, creación de la situación problematizadora, prácticas y experiencias pedagógicas, nuevo conocimiento. Construcción de autonomía, formación por competencias, el uso de técnicas didácticas activas que estimulan el pensamiento para la resolución de problemas simulados y reales; utilización de las tecnologías de la información y la comunicación, vincular al estudiante con la realidad cotidiana estimular de manera permanente la autocrítica y la reflexión del estudiante sobre el que hacer y los resultados de aprendizaje.</p> <p>Recursos: Material textual, libros, diccionarios folletos, periódicos, empresa del sector, videos, simulación de casos, talleres, internet</p>					
Estándar	Temas	Competencia	Generales	Indicador De Desempeño	Actividades
Promueve Productos Y Servicios	Ventas. Portafolio de servicios. Técnicas básicas de mercadeo. Especificaciones del producto. Promoción de productos. Técnicas de atención post venta. Métodos y estrategias para la solución creativa de problemas	Aplicar técnicas de venta para promover los productos y servicios turísticos.	Interpersonal es	Aplica técnicas post venta e Identifica manuales de procedimiento s y producto Plantear alternativas de solución de inconformidades teniendo en cuenta los	Análisis de textos. Debate sobre videos. Dramatizaciones, simulación de casos.

	específicos. Técnicas de comunicación para expresarse asertivamente Técnicas de comunicación para expresarse asertivamente			procedimientos establecidos en los manuales Cumple responsablemente y puntualmente con la asistencia a clases preparación presentación y sustentación de todas las actividades programadas	
--	--	--	--	---	--

Fuente: elaboración propia, 2017

Tabla 9

Organización y administración de eventos.

<p>Institución Educativa Técnica Tomás Vásquez Rodríguez</p> <p>Plan De Estudios</p> <p>ÁREA: Organización Y Administración De Eventos</p> <p>Situación Problemática: ¿la logística es básica para el desarrollo de los eventos?</p> <p>Intención: Diferenciar claramente cada uno de los pasos para la ejecución de un evento de acuerdo a su tipología.</p>
<p>Metodología: Modelo pedagógico integrado e incluyente con sus cuatro momentos: exploración de conocimientos previos, creación de la situación problematizadora, prácticas y experiencias</p>

pedagógicas y nuevo conocimiento. Aprendizaje por resolución de problemas, Aprendizaje colaborativo, Aprendizaje a través de la práctica y enseñanza para el trabajo.

Recursos: textos, material didáctico, talleres cerrados.

Estándar	Temas	Competencia	Generales	Indicador De Desempeño	Actividades
<p>Analizo y gestiono datos relativos al sector turístico usando fundamentos técnicos cuantitativos y de predicción.</p>	<p>Ventas. Portafolio de servicios. Proceso de Realización de los Eventos, precisión, planeación, organización, dirección, mercadeo, desarrollo y valoración. Teniendo en cuenta 3 pasos. Pre-Evento, Evento, Post-Evento. Logística para la realización del evento: definición requerimientos, formatos. Servicios complementarios. Mise en place. Montaje de salones: técnicas de organización de acuerdo con el tipo de evento, planimetría, decoración y brigadas.</p>	<p>Realizar las actividades planeadas teniendo en cuenta el protocolo de servicio.</p>	<p>Organización al Interpersonal</p>	<p>Diferencia los diversos tipos de eventos y planea las actividades a realizar en el desarrollo del mismo. Demuestra responsabilidad e interés en la planeación u desarrollo de los tipos de eventos. Presenta una adecuada disposición en valores y responsabilidad durante el desarrollo de las clases.</p>	<p>Análisis de textos. Debate sobre videos. Dramatizaciones, simulación de casos.</p>

Fuente: elaboración propia, 2017

Tabla 10

Cultura gastronómica.

Plan De Estudios

Área: Cultura Gastronómica

Situación Problemática: ¿Cuáles elementos serían necesarios tener en cuenta para el conocimiento básico de la gastronomía?

Intención: lograr que los alumnos accedan a la historia de la gastronomía y las técnicas básicas de cómo trabajar en brigadas, realizar las mise en place y utilizar el equipamiento adecuado para estas tareas.

Metodología: Modelo pedagógico integrado e incluyente con sus cuatro momentos: exploración de conocimientos previos, creación de la situación problematizadora, practicas y experiencias pedagógicas y nuevo conocimiento. Aprendizaje por resolución de problemas, Aprendizaje colaborativo, Aprendizaje a través de la práctica y enseñanza para el trabajo.

Recursos: textos, material didáctico, talleres cerrados.

Estándar	Temas	Competencia	Generales	Indicador De Desempeño	Actividades
Reconozco el material de servicio y aplico técnicas de higiene y manipulación de alimentos en el área de cocina	<p>Manipulación de alimentos:</p> <p>Manejo e higiene de alimentos.</p> <p>Normas de higiene y seguridad en el área de trabajo.</p> <p>Sistema HCC.</p> <p>Contaminación de los alimentos.</p> <p>Enfermedades transmitidas por los alimentos.</p> <p>Introducción a la gastronomía.</p> <p>Que es la gastronomía- Historia de la gastronomía.</p>	<p>Valorar e interpretar la historia de la gastronomía y empleo técnicas de manipulación, conservación y cocción de alimentos.</p> <p>Asegurar la calidad de los alimentos utilizando equipos, herramientas y materiales de cocina</p>	<p>intelectuales interpersonal es Organizacion al</p>	<p>Utiliza de manera adecuada el material de servicio observando las normas establecidas y reconoce la terminología de la gastronomía.</p> <p>Demuestra responsabilidad e interés en el desarrollo de las actividades en</p>	<p>Exposiciones grupales.</p> <p>Mapas conceptuales.</p> <p>Proyección de película.</p> <p>Trabajo escrito</p> <p>Talleres cerrados</p>

	Terminología de cocina. Material de servicio en cocina Los cuchillos, tipos y usos.	con normatividad vigente		la gastronomía. Presenta una adecuada disposición en valores y responsabilidad durante el desarrollo de las clases.	
--	---	--------------------------	--	--	--

Fuente: elaboración propia, 2017

Capítulo 5

Conclusiones

Las competencias laborales son parte fundamental de la formación de los estudiantes, día a día se ven enfrentados al mundo laboral cada vez mas competido y es básico que comprendan y apliquen desde ya todas las normas y reglas necesarias para incursionar a ese mundo que para los jóvenes es totalmente nuevo.

Los estudiantes de la Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez de la ciudad de Paipa, tienen la ventaja de estarse capacitando para lograr un desempeño optimo en el mundo laboral, más aun, teniendo la ventaja que se cuenta con los espacios físicos para desarrollar la formación de una manera didáctica, la institución apoya este tipo de actividades y propende porque cada vez sean más accesibles a los estudiante.

El sector productivo también está siempre de la mano con la Institución dando facilidades para que los estudiantes puedan llevar al campo real las actividades que se han practicado en el aula, comprendiendo que lo que se está aprendiendo no solo puede aportar experiencias en la vida laboral sino en cualquier medio que se desempeñen, ya que la formación es integral y los convierte en mejores seres humanos con valores y convirtiendo su debilidades en fortalezas y permitiendo convertir en oportunidades las amenazas.

Durante el desarrollo de las actividades propuestas se observo un gran interés por parte de los estudiantes, los talleres didácticos hacen que es estudiante se quiera adentrar mas en el mundo de la formación por competencias laborales y en muchos casos la mentalidad cambia. Las expectativas son otras y las metas se tornan más serias y ubicadas en un mundo real que está en constante cambio.

La lúdica y la didáctica se convierte en un arma importante que motiva al estudiante a continuar en el mundo de la hotelería y el turismo y hace que las clases no sean solo en un aula de clase donde se plasma todo en el papel, sino que se convierte en una actividad que genera curiosidad por aprender cada vez mas y los estudiantes llegan a plantear muchas más actividades de este tipo, despertando así su creatividad y las ganas de emprender cosas nuevas cada día.

Lista de referencias

- Alfonso A, A. Calderón T, J & Garzón P, N. (2017). La Danza Folclórica Andina como estrategia Artística Pedagógica para rescatar costumbres y Tradiciones Autóctonas Propias de la diversidad cultural del Municipio De Sopó, Cundinamarca para con los estudiantes del grado Noveno de la I.E.D. Pablo VI. Bogotá. Fundación universitaria los libertadores.
- Congreso de la república. (Enero 26 de 2006). Ley 1014. Fomento de la cultura del emprendimiento. Congreso de Colombia.
- Congreso de la república. (Diciembre de 2002). Ley 789. Ley laboral y de protección social. Bogotá. Congreso de Colombia.
- Espinosa, R. (2013). Estrategia, marketing. Obtenido de <http://www.matrizfoda.com/dafo/>.
- Kemmis, S. (1988). Como planificar la investigación-acción. Barcelona. Editorial Laertes.
- Ministerio de trabajo. Guía N°21. Articulación de la educación con el mundo laboral. Ministerio de trabajo.
- Ministerio de educación nacional. (Junio de 2002). Ley 115. Ley general de educación. Bogotá: Ministerio de educación.

ANEXOS

Anexo A. Lista de chequeo de práctica.

N°	ASPECTO A VERIFICAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
	Conoce las normas que regulan la inocuidad de los alimentos			
	Presenta uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material adecuado.			
	Las manos se encuentran limpias, sin accesorios, uñas limpias, y sin esmalte.			
	No presenta afecciones en la piel ni enfermedades infectocontagiosas percibibles.			
	Utiliza malla para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente			
	Aplica los métodos de limpieza y desinfección en las procesadoras de alimentos según protocolos establecidos, la legislación vigente y normatividad de la empresa.			
	Maneja los conceptos, características, tipos, sustancias			

	limpiadoras, manejo y aplicación de limpiadores y protocolos empleados en la industria alimentaria.			
	Maneja conceptos, tipos, sustancias desinfectantes, aplicación, protocolos empleados en la industria alimentaria láctea para el proceso de desinfección.			
	Maneja conceptos, tipos, sustancias desinfectantes, aplicación, protocolos empleados en la industria alimentaria láctea para el proceso de desinfección.			
	Identificar, prevenir y controlar los factores de riesgo microbiológico, químicos y físicos, según criterios técnicos establecidos.			
	No consume alimentos o fuma en áreas de proceso.			
	No se observa al manipulador sentado en lugares donde su ropa de trabajo pueda contaminarse (pasto, andenes, suelo).			
	Mantiene las canecas de basura limpias, con tapa y bolsa y las remueve con la frecuencia necesaria para evitar molestias sanitarias, contaminación del producto y/o superficies, así como la proliferación			

	de plagas.			
	Recepción y almacena las materia primas a las temperaturas adecuadas según cada tipo de alimento.			
	Conoce los Métodos de conservación tiene claro el concepto de temperatura, métodos de conservación por altas temperaturas, métodos de conservación por bajas temperaturas.			
	Mantiene los equipos de conservación (neveras, refrigeradores) ordenados, limpios y desinfectados.			
	Ejecuta los procedimientos mecánicos (lavar, pelar, cortar, clasificar, batir, secar) de manera que se protege el alimento de la contaminación.			
	Notifica las desviaciones en los límites críticos de control según normas establecidas en el proceso.			
	Registra los resultados del monitoreo de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas.			
	Conoce las Normas ISO y Sistemas de aseguramiento de calidad.			
	Finaliza el proceso productivo cumpliendo los procesos de aseo y desinfección, así como			

	también las BPM.			
--	------------------	--	--	--

EVALUADOR _____

EVALUADO _____

Anexo B. Guía de observación.

GRUPO: _____

FECHA: _____

DURACION: _____

CRITERIO/ COMPORTAMIENTO OBSERVABLE	PUNTOS (de 1 a 10)
Todos los miembros están presentes	
Antes de realizar la tarea realizan el alistamiento requerido	
No interviene o participa sólo una(s) persona(s) en la actividad programada	
Participan activamente en la actividad interactuando con los demás miembros del grupo.	

Manejan adecuadamente los materiales de trabajo	
Propician un clima de equipo agradable (de tolerancia, respeto, buen trato)	
Cuando realizan las tareas utilizan recursos como apuntes, bibliografía, internet, etc.	
Se dividen el trabajo de manera proporcional de modo que todos los miembros estén realizando parte de la actividad.	
Durante la realización de la actividad, los miembros mantienen contacto entre sí participando conjuntamente en la realización de las tareas de sus compañeros.	
Antes de terminar la jornada, ponen en común el trabajo realizado y planifican las tareas para el día siguiente.	
Al finalizar la actividad dejan el lugar de trabajo en condiciones adecuadas y en perfecto orden y aseo.	
Total	

OBSERVADOR _____

Anexo C. Registro fotográfico

El registro fotográfico que hizo teniendo en cuenta los diferentes espacios de intervención que se proponen en el proyecto. Se registro cada una de las actividades desarrollada en cada uno de los momentos planteados en los denominados talleres cerrados que hacen parte del programa de formación en la media técnica del grado decimo de la Institución Educativa Técnica Tomas Vásquez Rodríguez.

Descubro mis destrezas y habilidades.

Foto 1. Estudiantes recibiendo inducción. Inicio del año lectivo 2017



Fuente: elaboración propia, 2017

Aprendo y aplico.

Foto 2. Estudiantes participando competencia de meseros. 2017



Fuente: elaboración propia, 2017

Trabajo y comparto

Foto 3. Estudiantes realizando practica de montajes. 2017



Supero y coopero.

Foto. 4. Evento matrimonio 2017



Fuente: elaboración propia, 2017

Foto5. Evento feria turística. 2017



Lidero y emprendo.

Foto 6. Exposición de preparaciones. 2017



Fuente: elaboración propia, 2017

Foto 7. Simulacro de servicio en un restaurante. 2017



Fuente: elaboración propia, 2017