



UNIVERSIDAD CATÓLICA
SILVA HENRÍQUEZ

Facultad de Educación
Escuela de Educación Técnica y Formación Profesional

**DIAGNOSTICO DE LA PROPUESTA DIDÁCTICA UTILIZADA
ACTUALMENTE PARA EL DESARROLLO DE LAS CAPACIDADES, DE LOS
ESTUDIANTES DE 3° MEDIO DE LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA
MENCION COCINA, DEL LICEO POLIVALENTE MUNICIPAL DE LA
FLORIDA, PARA LA DISTINCION ENTRE LOS TIPOS DE CORTE DE
CARNES DE VACUNO, SU UBICACION EN EL CUERPO DEL ANIMAL Y
LAS CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS DE DICHS CORTES**

SEMINARIO DE TITULO PARA OPTAR AL
GRADO DE LICENCIADO EN EDUCACION
Y PROFESOR DE EDUCACION TECNICO
PROFESIONAL

Constanza Varas Heredia
Robinson Ibarra Velásquez

PROFESOR GUIA: Erick Vidal Muñoz
Magister en Sociología

Santiago, Chile
2019

INDICE

DEDICATORIAS	4
AGRADECIMIENTOS	5
PRESENTACION	6
INTRODUCCIÓN	8
ANTECEDENTES	11
PROBLEMA	17
OBJETIVOS	18
OBJETIVO GENERAL.....	18
OBJETIVOS ESPECIFICOS	19
MARCO TEORICO	20
A MODO DE INTRODUCCION	20
DIDACTICA.....	20
TEORÍA CULINARIA DE LAS CARNES	27
DISEÑO METODOLÓGICO	33
ENFOQUE	33
TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	35
MUESTRA	39
ANÁLISIS DE LA INFORMACION	41
RESULTADOS	50
CONCLUSIONES	57
PROPUESTA DIDACTICA	64
ESTRUCTURA.....	64
ORGANIZACIÓN TEMATICA DE LA PROPUESTA DIDACTICA.....	66
PRESENTACION DE LA PROPUESTA DIDACTICA	68
MANUAL PARA EL DOCENTE	74
BIBLIOGRAFIA	81
ANEXOS	84

DEDICATORIAS

*A Volcán,
que mantuvo su presencia en mí.
Me llevó a iniciar y terminar este proceso,
con el mismo miedo de no poder, y finalmente lograrlo.*

Cony

*A mis hijos,
Giova y Nicolás,
a todas y todos mis sobrinos,
para que no olviden que, nunca es tarde para aprender*

Robinson

AGRADECIMIENTOS

A mi madre Irma Leonor Heredia Hormazábal, por enseñarme una y mil veces a ser valiente, a entender que, aunque en la vida a ella le faltó todo, nunca faltó el amor de su familia. Que todo en la vida se supera y se logra con trabajo y esfuerzo. Por enseñarme que con los estudios podría superar el círculo de pobreza de mis antepasados. A ser trabajadora y una buena persona, a no hacer daño a nadie y, a agradecer cada gesto de la gente hacia mí.

A mi abuela y a su sueño más profundo, que las nuevas mujeres de su familia, se superaran y empoderaran. Que fueran profesionales capaces de todo y que, de a poco, borráramos esa historia que arrastrábamos. Estás aquí muy cerca, pero ya no estás presente. Agradezco tu sueño y lamento que no puedas ser consciente para ver hasta donde hemos llegado.

Cony

*A toda mi familia, por su comprensión frente a mis ausencias.
A Constanza, porque a su modo, me obligó a no decaer en el camino.
A Pablo A, porque me recordaba permanentemente que los sueños son posibles
A Erick Vidal, nuestro profesor guía, por confiar en la conjunción de nuestras capacidades*

Robinson

PRESENTACION

Este texto presenta una descripción y los resultados de la investigación realizada en el Liceo Polivalente Municipal de La Florida, respecto de las estrategias didácticas empleadas actualmente por los docentes, para el desarrollo de capacidades en torno a los cortes de carne de vacuno, su ubicación en el cuerpo del animal y, las propiedades organolépticas relacionadas con ellos.

En un primer apartado de introducción, se describe el contexto de la formación técnica en el país y su relación con la gastronomía

En el apartado de antecedentes se explicita la propuesta educativa del liceo y se describe el desarrollo didáctico de la unidad “Carnes”, que constituye el foco de análisis de la presente investigación

Luego se describe el problema a resolver y los objetivos planteados como énfasis básico del presente estudio

En el apartado del marco teórico se presentan los sustratos teóricos respecto de la didáctica y sobre la teoría culinaria de las carnes, por tanto constituyen los ámbitos de contenidos en el que se desarrolla la investigación

El capítulo sobre el enfoque metodológico expresa las decisiones referidas a los proceso investigativos que fueron tomadas para dar una línea confiable a los pasos desarrollados para la obtención de la información y los análisis realizados para avanzar hacia el logro de los objetivos planteados.

En el apartado de resultados, se presentan un panorama general de la información obtenida en el marco de dos premisas definidas en los objetivos. Vale decir las dificultades y las fortalezas develadas a partir de la información recopilada durante el desarrollo del estudio.

El capítulo de conclusiones expresa detalladamente, la resultante de los análisis de la información obtenida y las perspectivas que desde ella permite visualizar para la elaboración de una propuesta de mejoramiento respecto del problema señalado al inicio de la investigación.

Sustentada en las conclusiones del capítulo anterior se presenta en este espacio una propuesta didáctica que tiene como objetivo contribuir al mejoramiento de proceso educativo implementado en el liceo para el desarrollo de capacidades respecto de la manipulación de carnes de vacuno para producciones gastronómicas. Dicha propuesta se detalla en los capítulos siguientes, incluyendo un modelo de una primera versión de un manual de apoyo al docente para un desarrollo exitoso de la propuesta didáctica diseñada.

INTRODUCCIÓN

Para la Formación Diferenciada Técnico-Profesional de la Educación Media en Chile, se consideran espacios de diversificación curricular que ofrecen a los y las estudiantes, oportunidades para desarrollar aprendizajes en una determinada especialidad y que, también, les permite obtener el título de técnico de nivel medio. (Mineduc 2015).

Por lo anterior, la labor docente en este proceso diferenciado implica brindar espacios para que los y las estudiantes puedan prepararse para participar activamente en la sociedad, como trabajadores y trabajadoras competentes en sus respectivas áreas de interés, según se señala en los planes y programas de la formación diferenciada técnico profesional, según decreto 452/2013 del Mineduc

Es decir, desde la propuesta institucional se destaca que los procesos educativos en los establecimientos educacionales que ofrecen especialidades técnicas, se orientan al desarrollo de capacidades para una futura inserción al campo laboral, aun cuando esta inserción no constituye, necesariamente, la única vía de desarrollo de las y los¹ jóvenes que estudian una especialidad en un liceo técnico.

Sin embargo, para aquellos que pretenden e intencionan estudios para una incorporación temprana al mundo del trabajo, los liceos técnicos, en el marco de las especialidades que ofrecen, son la vía de proyección elegida.

Estos establecimientos realizan los esfuerzos necesarios para que la formación en sus talleres y aulas concrete el desarrollo de las capacidades suficientes y necesarias para dicha inserción laboral. Es decir en cada liceo técnico se realizan los esfuerzos y se implementan estrategias que posibiliten a dichos jóvenes un aprendizaje concreto y efectivo, y que les provea de las herramientas técnicas requeridas por el mercado laboral para quienes se insertan por primera vez en él.

¹ Con la intención de hacer más liviana la lectura del presente documento y no recargar el texto con: las /los, o/a, hemos optado por utilizar el género masculino, clásico de los textos correspondientes a tesis, haciendo la salvedad de que en esta acepción, siempre estaremos representando tanto a mujeres como a hombres.

Para ello, los docentes y directivos hacen uso de los recursos materiales, técnicos y pedagógicos en pos de alcanzar los aprendizajes esperados, señalados en los programas de estudio de cada especialidad (Mineduc. 2015).

Dichos programas promueven e intencionan un aprendizaje referido a las capacidades enunciadas en el perfil de egreso y a la consideración de los requerimientos del mundo productivo. En este sentido, cada establecimiento y para cada especialidad, desarrollan instancias formativas lo más cercanas posible a las demandas del sector productivo. Para ello se diseñan estrategias didácticas que mantengan esta correspondencia entre la forma o el modo de llevar a cabo el proceso de aprendizaje y las posibilidades, y capacidades docentes respecto del manejo de dichas estrategias.

Respecto del área de la Gastronomía, en Chile, es preciso tener presente que la industria de la alimentación ha tenido un gran desarrollo en los últimos años, tanto desde el punto de vista de los sistemas productivos como de las exigencias que los usuarios hacen de estos servicios, como se señala al referirse al contexto de la especialidad, en los programa de estudios respectivo (Mineduc. 2015). Es por esto que se intenciona que el egresado de esta especialidad, puedan desarrollar funciones y tareas en todas las etapas del proceso productivo, tanto en el área de la cocina fría, como en la cocina caliente. Para ello, se ha propuesto el desarrollo de acciones didácticas en las cocinas, talleres y/o laboratorios de cada establecimiento educacional de nivel medio, tanto para la cocina internacional como para la cocina criolla.

Uno de los contenidos de la especialidad de gastronomía corresponde a la carne. En este marco, carne, es el término que se aplica a las partes comestibles de los mamíferos domésticos como el ganado vacuno, los corderos, las ovejas, las cabras y los cerdos, entre otros. Sin embargo, para el desarrollo del presente estudio se focaliza su intención, específicamente en la carne de vacuno, por encontrarse en el marco de este contenido, el problema que motiva la presente investigación.

En los vacunos, en una presentación del Dr. Pablo Formento en el INAC de Uruguay, es posible distinguir un promedio de 20 tipos de cortes diferentes (Formento, 2015). El nombre asignado y el tipo de corte realizado, pueden variar de país en país. Sin embargo, para la obtención de un determinado corte, se rige siempre por obtenerlo realizando los cortes respetando el borde entre un musculo y otro dentro del cuerpo de dicho animal. Esta separación entre cada uno de los músculos del animal, le otorga a cada corte una forma, una función muscular y también, unas dimensiones características, así como una composición bioquímica específica (Garriz. 2001), que son factores que aportan sabor, color y textura a una preparación o menú que incluye carne.

Luego, la conjunción entre los cortes de carne de vacuno, su ubicación en el cuerpo del animal y la relación de estas dos características con las propiedades organolépticas de la carne, en el marco de una determinada forma de enseñarla, o mejor dicho, respecto de las estrategias didácticas empleadas para el desarrollo de esta instancia formativa, es el foco en donde apunta el desarrollo de la presente investigación.

ANTECEDENTES

En el marco de la especialidad de Gastronomía, se espera que los jóvenes del Liceo Polivalente Municipal de La Florida, al momento de egresar de la Educación Media Técnico Profesional, dispongan de las capacidades que les permitan identificar los tipos de cortes de carne de vacuno, considerando el lugar que ocupan en el cuerpo del animal y, a la vez, reconocer la incidencia que esta ubicación en las propiedades organolépticas de dichos cortes.

Específicamente, en la especialidad indicada, se desarrolla el módulo **“Elaboración de Alimentos de Baja Complejidad”** y en él, se encuentra la unidad **“Carnes”** que integra entre sus contenidos “las carnes y sus cortes” y que propone el desarrollo de las capacidades mencionadas en el párrafo anterior.

Cabe señalar que, aunque la unidad “Carnes” abarca en sus contenidos las carnes de vacuno, bovino, cerdo, aves y pescados, para el presente estudio se analiza únicamente las características de las carnes de vacuno; no obstante, un análisis similar podría realizarse para otra de las carnes señaladas.

Por considerarse introductoria, esta unidad se ubica temporalmente en los primeros cuatro meses del año escolar y corresponde a la propuesta curricular para 3° año medio. Es decir, al inicio de los estudios en la especialidad, aun cuando la identificación, clasificación y caracterización de los cortes, es requerida durante los dos años de la formación técnica, para cada preparación y/o manipulación de carácter gastronómico que incorpore este producto.

En el contexto del Liceo, los estudiantes de la especialidad de Gastronomía mención cocina, son jóvenes y adolescentes, que por su condición sociocultural, en pocas ocasiones se han visto enfrentados directamente a un animal vivo y, con menos frecuencia aún, han participado en etapas o procesos de faenamiento de estos animales.

Por lo anterior, para estos los estudiantes es complejo relacionar, por ejemplo, el trabajo muscular que realiza un animal vivo, con los cortes (o despostados) de un animal faenado. Más aún si desconocen las características físicas de dichos cortes.

Por otra parte, aunque no fue posible encontrar literatura específica sobre la complejidad de relacionar los componentes teóricos con las características prácticas de la carne, es posible efectuar una correlación desde Días y otros, quienes señalan que proponer un cambio en las estrategias didácticas desde un trabajo meramente teórico y lineal hacia un trabajo educativo experiencial se corresponde con un cambio paradigmático (Díaz y otros.2005)

En directa concordancia con lo anterior, se encuentra lo que indican los propios docentes del liceo, en cuanto a que existen enormes dificultades entre los estudiantes para comprender y relacionar la ubicación de cada corte en el cuerpo del animal, así como para asociarlos con los antecedentes bioquímicos que caracterizan cada tipo de corte.

Cabe incorporar aquí una cita propuesta por Buckley y Caple: “Por mucho que hayas oído en teoría, si no tienes práctica, eres un ignorante - SA’DI (Buckley y Caple (1991).

Actualmente, en el establecimiento educacional, para el desarrollo de la unidad de carnes, se proponen y realizan clases expositivas, trabajo con guías de aprendizaje y otros materiales escritos preparados por los docentes para el tratamiento de estos contenidos.

En este contexto, la estrategia utilizada con mayor frecuencia para el aprendizaje de los cortes de las carnes y su ubicación en el cuerpo del animal, consiste en utilizar una imagen que contiene el dibujo de un vacuno, señalando los cortes y el trazado de los mismos. También el dibujo señala la ubicación de cada corte en el cuerpo del animal.

El material didáctico utilizado actualmente es el que se observa en la figura y en la tabla siguiente:

FIGURA 1

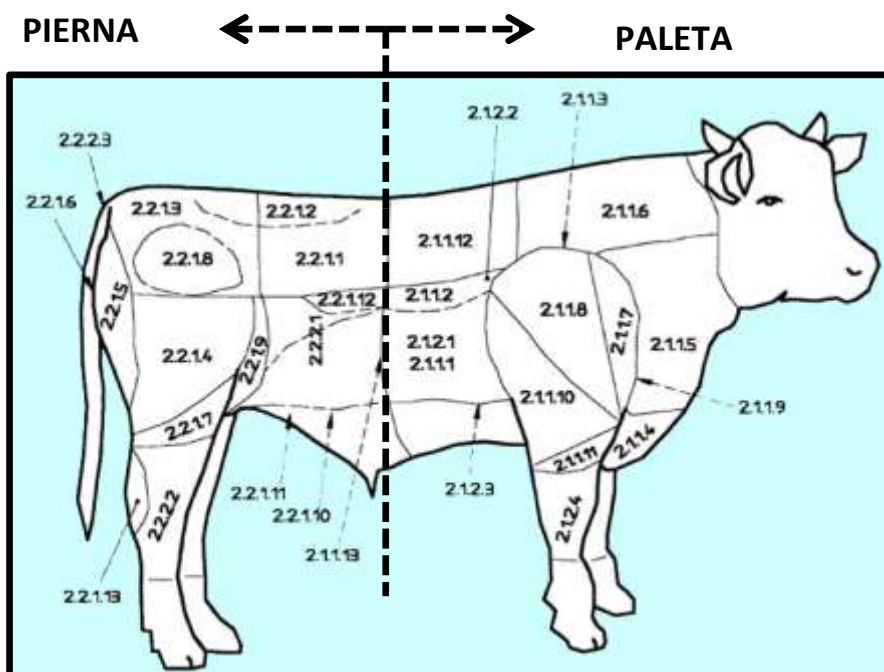


TABLA 1

CORTES BASICOS O MENORES DE CARNE DE BOVINO (SEGÚN NCH 1596.OF. 1999)			
CUARTO DELANTERO (PALETA)		CUARTO TRASERO (PIERNA)	
2.1.1.1	Malaya	2.2.1.1	Lomo liso
2.1.1.2	Plateada	2.2.1.2	Filete (bajo lomo liso)
2.1.1.3	Sobrecostilla	2.2.1.3	Punta de Ganso
2.1.1.4	Tapapecho	2.2.1.4	Ganso
2.1.1.5	Cogote	2.2.1.5	Pollo Ganso
2.1.1.6	Huachalomo	2.2.1.6	Posta negra (cara interna de la pierna)
2.1.1.7	Chocllillo	2.2.1.7	Posta Rosada
2.1.1.8	Punta de Paleta	2.2.1.8	Asiento (bajo punta de ganso)
2.1.1.9	Asado del Carnicero (cara interna de la escápula)	2.2.1.9	Punta de Picana
2.1.1.10	Posta de Paleta	2.2.1.10	Tapabarriga
2.1.1.11	Lagarto	2.2.1.11	Palanca
2.1.1.12	Lomo Vetado	2.2.1.12	Pollo Barriga
2.1.1.13	Entraña	2.2.1.13	Abastero
2.1.2.1	Asado de Tira	2.2.2.1.	Coluda
2.1.2.2	Costillas Arqueadas	2.2.2.2	Osobuco de Pierna
2.1.2.3	Aletillas	2.2.2.3	Cola
2.1.2.4	Osobuco de mano		

(Figura y cuadro: Norma chilena oficial Of.1596)

En la imagen, se representan los cortes de carne y su ubicación en el cuerpo del animal, y el cuadro, expresa la denominación que se asigna a cada corte, además de una asignación numérica, que en algunos casos es señalada como su codificación.

A partir de la imagen diagramada en una hoja de papel, o muy circunstancialmente la misma imagen proyectada en un ppt., en conjunto con algunas actividades de lectura -en torno a la misma imagen-, los estudiantes deben generar sus aprendizajes respecto de los cortes, ubicación y algunas características de las carnes.

Finalmente, luego de un período de estudio autónomo por parte de los estudiantes, se realiza la correspondiente evaluación-

La evaluación de esta unidad, consiste en la entrega de una hoja, con el dibujo del contorno del animal y un cuadro en blanco, la cual los estudiantes deben completar según lo aprendido en la sesión anterior.

Luego de este desarrollo de la unidad, los estudiantes deben aplicar lo aprendido, en el taller de gastronomía donde se pone en ejecución, mediante el desarrollo de actividades prácticas, como uso de cortes de carnes para diversas preparaciones y selección de cortes según platos a preparar, lo aprendido en la primera parte de la unidad de carnes.

Estos aprendizajes que se intencionan, son parte de los contenidos requeridos por el programa de la especialidad.

Esta unidad se implementa considerando que en los semestres siguientes, los estudiantes requerirán la capacidad de identificar, distinguir y manipular los cortes específicos de carne, sea para una preparación gastronómica específica o para reemplazar un corte de carne por otro de similares características organolépticas. Todo ello, con el fin de solucionar dificultades que se puedan

presentar durante el proceso de elaboración de productos gastronómicos en un contexto laboral real, en una pasantía o durante su práctica profesional.

En consideración de esta realidad, es que se puede plantear la incorporación de algunas de las estrategias didácticas presentadas por el Ministerio de Educación (Mineduc. 2016) como por ejemplo el Aprendizaje Basado en Problemas, el método de Detección de Fallas, las Demostraciones Guiadas, el Método de Proyectos, etc.

Es evidente que en el Liceo Polivalente Municipal de la Florida, se requiere de un análisis o estudio respecto de la forma como se implementa el trabajo didáctico, es decir las estrategias didácticas propuestas para el desarrollo de las capacidades para identificar y distinguir los tipos de cortes de carne y la ubicación de estos en el cuerpo del animal.

Lo anterior, es una latente petición por desarrollar capacidades en este ámbito, que contribuyan a un desenvolvimiento técnico exitoso y efectivo, de los jóvenes, al aproximarse al mundo del trabajo en su especialidad. Es decir, se intenciona que los egresados de la especialidad respondan efectivamente y de acuerdo a su nivel, a las exigencias, demandas y/o peticiones que se les plantee desde el mismo campo laboral.

PROBLEMA

El problema observado, y señalado en los antecedentes, es la deficiencia en el manejo de los tipos de cortes de carne de vacuno, su ubicación y la incidencia que tiene esta ubicación en las propiedades organolépticas como color, sabor y textura que presenta la carne según en corte considerado.

Esta deficiencia es detectada y declarada por los docentes de la especialidad, quienes tanto durante el desarrollo de la unidad de carnes, como en las evaluaciones perciben, en los estudiantes, deficiencias importantes respecto del desarrollo de estas capacidades.

También los docentes señalan que las estrategias didácticas empleadas son iguales desde hace varios años y que una modificación de estas podría constituir una instancia de mejoramiento respecto de los aprendizajes y las capacidades señaladas para los estudiantes de la especialidad de gastronomía, mención cocina, del Liceo Polivalente Municipal de la Florida.

Por lo anterior, también a indicación de los docentes, reviste gran importancia que el proceso formativo en la unidad de carnes, en su período inicial, se ocupe de desarrollar efectivamente la capacidad de identificar los tipos de cortes, su ubicación en el cuerpo animal y su incidencia en el sabor, color y textura de la carne.

Este problema adquiere mayor relevancia aún, por cuanto el tipo y la ubicación exacta de estos cortes, incide en las características de mayor demanda en el mercado de la gastronomía como son sabor, color y textura. Por ello, tanto desde el mercado a través de quienes reciben los estudiantes en práctica, como por los propios docentes, los aprendizajes no logrados en este ámbito, constituyen uno de los mayores problemas durante el desarrollo de la especialidad, tanto en las capacidades básicas para la manipulación de

materias primas como en la preparación de productos, utilizando carne como elemento principal.

En este contexto, el presente trabajo se plantea las siguientes preguntas de investigación:

¿Tienen las estrategias didácticas utilizadas en el liceo, incidencia en los aprendizajes y desarrollo de capacidades de los estudiantes respecto de la manipulación y reconocimiento de los cortes de carne? Esta pregunta remite necesariamente al modo de afectación sobre la labor docente, y por tanto se corresponde con: **¿es posible diseñar una propuesta de estrategia didáctica considerando, actividades, materiales y propuesta evaluativa, para el desarrollo de la unidad en estudio?** A partir de estas interrogantes, se proponen los siguientes objetivos para el presente estudio.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Diagnosticar las estrategias didácticas actualmente empleadas para potenciar el desarrollo de las capacidades de los estudiantes de 3° medio de la especialidad de Gastronomía mención Cocina del Liceo Polivalente Municipal de La Florida, en torno a la identificación de los tipos de cortes de carne de vacuno, su ubicación en el cuerpo del animal y, la incidencia de esta ubicación en las características organolépticas de dichos cortes.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Describir las estrategias didácticas (actividades, materiales, roles, etc.) utilizadas por los docentes para el desarrollo de las capacidades de identificación y reconocimiento de los principales tipos de corte, su ubicación en cuerpo del animal, y las características organolépticas que esta ubicación les proporciona.
2. Analizar y caracterizar las fortalezas y debilidades de las estrategias didácticas utilizadas actualmente por los docentes para el desarrollo de las capacidades de identificación y reconocimiento de los tipos de corte más frecuentes, su ubicación en el animal y las características organolépticas que esta ubicación les proporciona, considerando los requerimientos y exigencias del campo laboral.
3. Diseñar una propuesta de estrategias didácticas que permita potenciar las capacidades para reconocer los principales cortes de carne de vacuno, su ubicación en el cuerpo del animal y la incidencia de estas en las características organolépticas de dichos cortes.

MARCO TEORICO

A MODO DE INTRODUCCION

Una pregunta básica en el marco de los procesos educativos podría ser ¿qué es enseñar? Posiblemente una primera aproximación indique que es una actividad, aunque también se remonte a indicar que corresponde a “una forma de hacer” o tal vez es una indicación de un proceso en que interactúan complementariamente dos personajes, como son el estudiante y el docente. Obviamente esta relación mínima entre los actores no resuelve la pregunta, por cuanto también se encuentran e intervienen los contenidos, el contexto y la forma como interaccionan o se relacionan estos, sin desconocer otros múltiples factores intervinientes como son las características de quienes se involucran (estudiantes y docentes), sus experiencias, conocimientos previos, habilidades, actitud frente al aprendizaje, edad, espacio de aprendizaje, etc.

Como sea la aproximación a una respuesta de la interrogante inicial, la experiencia docente lo respalda, dista mucho de una mera relación de incidencia entre el docente y el estudiante. Por ello es preciso, una indagación con mayor profundidad.

DIDACTICA

Si se realiza una aproximación etimológica se llega a establecer que “enseñar” es una referencia a partir del concepto DIDÁSKO cuyo origen se encuentra en el término DIDAKTIKÉ que es el origen de lo que hoy entendemos como didáctica (Form@docente. 2008). Bajo esta distinción y considerando los procesos que se vivencian cada día en los establecimientos o instancias educativas. Por tanto para una operacionalización y mayor comprensión de la enseñanza o el proceso de enseñar, en concreto, es preciso llegar a una mayor aproximación y comprensión del concepto didáctica.

Un punto de partida válido implica señalar, parafraseando las propuestas de Form@docente, que el concepto didáctica fue utilizado en sus inicios por los países europeos anglosajones y que en esas latitudes se prefería utilizar los términos de metodología o métodos de instrucción por sobre el concepto de didáctica.

De este marco referencial, es posible desprender una definición de didáctica que "...implica tanto una concepción de ciencia como de arte aplicado, para el logro paulatino y sistemático de un proceso educativo óptimo señalado como proceso de enseñanza y aprendizaje..." (Form@docente. 2008).

"Por una parte se ha denominado ciencia porque apunta hacia una organizada búsqueda en torno al saber y los elementos que lo constituyen o componen. Es decir considera métodos y procesos de búsqueda, experimentación e indagación organizados y ordenados, con una completa sistematicidad para establecer las relaciones e interrelaciones de estos mismos elementos, así como las funciones que les corresponde y los resultados que finalmente se obtiene, logrando de esta forma replicar o reproducir dichos resultados o aprendizajes en tanto procesos educativos". (Form@docente. 2008)

Por otra parte:

"...también se ha definido como arte por cuanto logra describir y expresar las características de aquellos fenómenos o condiciones referidos a la enseñanza y al aprendizaje, de tal forma que se logra la creación o formación de un hombre sapiente de modo integral en tanto se involucran es estos proceso educativos..." (Form@docente, 2008).

Vale decir, la didáctica asume en sus propuestas una forma ordenada de plantear e implementar procesos y métodos para la generación de aprendizajes y el desarrollo de las capacidades que le son inherentes, así como también, permite que cada aspecto o componente de la didáctica sean descritos o explicitados en función de esos mismos aprendizajes, que tienen como fin último el crecimiento de los estudiantes involucrados.

Esto lo señala Camillioni en Form@docente cuando expresa:

“...la didáctica es una disciplina teórica que se ocupa de estudiar la acción pedagógica, es decir, las prácticas de la enseñanza, y que tiene como misión describirlas, explicarlas y fundamentar y enunciar normas para la mejor resolución de los problemas que estas prácticas plantean a los profesores...”

Es posible desprender, entonces, que aunque la didáctica tiene una implicancia de carácter teórico, del mismo modo implica un sustrato práctico en el cuál le corresponde verificar las instancias de aprendizaje y enseñanza, pero además es su labor la propuesta de modos de acción educativa con un énfasis importante en que sus componentes didácticos sean correspondientes con los aprendizajes esperados.

Vale decir el foco de la didáctica está puesto en la recomendación de formas y modo de acción para el logro y generación concreta de aprendizajes en el proceso de enseñanza.

Lo anterior da consistencia a que tanto los aprendizajes o fines de la enseñanza, como los medios utilizados para este efecto, llamémosle componentes de la didáctica, sean coherentes entre sí y tengan absoluta concordancia con los otros factores involucrados como los mencionados anteriormente, contexto, contenidos, etc.

Componentes de la didáctica

En esta perspectiva si se considera como componentes de la didáctica, entre otros, a las actividades propuestas en un proceso educativo, los materiales didácticos utilizados para el desarrollo de dichas actividades, el rol o papel que les compete a cada uno de los actores inicialmente señalados (estudiantes y docentes, las instancias evaluativas y, el tiempo definido para cada proceso – por seleccionar los de mayor participación en el estudio en curso), es posible dar cuenta de la didáctica empleada en un determinado proceso educativo

El contexto: En el marco de la educación técnico profesional, es relevante la consideración de que la didáctica implementada tenga una directa relación con el desarrollo de capacidades y el aprendizaje de procesos, y procedimientos que implique efectivamente una preparación para el mundo del trabajo; además de las capacidades de relacionamiento requeridas por la sociedad hoy día.

Las actividades: Es preciso comprender que, en este contexto, las distintas actividades didácticas que desarrollarán el docente y los estudiantes en el aula, en el taller, en el laboratorio, en la empresa o en cualquier otro ámbito de aprendizaje, siempre deberán estar organizadas y propuestas en función de las capacidades que se precisa desarrollar (Catalano. 2004),

De este modo es preciso que las actividades propuestas contemplen una coherencia con el enfoque de competencias laborales, en tanto incluyan elementos de desarrollo de conocimientos, habilidades-destrezas y actitudes (Lucero. 2016). Entre estas propuestas didácticas, se debería incorporar estrategias metodológicas definidas como ajustadas para este enfoque: Método de proyecto, Estudio de casos, Aprendizaje basado en problemas, Demostración guiada, Método de detección de fallas, Texto Guía y Salidas a terreno.

Los recursos: Corresponde a los medios o elementos de apoyo que utiliza el docente y los estudiantes durante el desarrollo de las distintas actividades propuesta didáctica. Entre los cuáles es posible señalar, Material impreso, audiovisual, informático, simulaciones, material real en laboratorios, talleres u otros (Catalano, 2004). Estos tienen el sentido de "...impulsar y fortalecer en los alumnos la formación de capacidades que, sobre todo, les permitan una mejor comprensión de los procesos laborales en los que están –o en los que pretenden estar- insertos..." (Spiegel. 2006, pp. 14)

Rol del Docente: Para ser congruentes con el modelo educativo imperante, se espera que el docente centre sus esfuerzos en que el estudiante desarrolle a cabalidad sus potencialidades con el proceso que se implemente. Por ello el rol del docente esta esencialmente focalizado en (Form@docente. 2009):

- Propiciar que el estudiante se convierta en responsable de su proceso educativo, con una función que le permita la construcción de sus propios aprendizajes
- Que el estudiante asuma un papel participativo y colaborativo en el proceso, a través de actividades que les posibilite la exposición de ideas, el intercambio de opiniones y el compartir experiencias con otros estudiantes
- Que el estudiante tome contacto con su entorno para intervenir social y profesionalmente en él, mediante la incorporación de actividades referidas a: trabajar en proyectos, estudiar casos y proponer solución a problemas.
- Que el estudiantes se involucre de manera reflexiva respecto de lo que le corresponde hacer, como lo está realizando y cuáles son los aprendizajes que alcanza
- Que el estudiante logre un desarrollo del pensamiento crítico y se haga responsable de su propia autoevaluación.

Paralelamente el rol del docente deberá ser un guía que acompaña, orienta, corrige y potencia las capacidades de sus estudiantes

En esta perspectiva, de preparación para el mundo del trabajo, es de esperar que los docentes también reconozcan y dispongan de las herramientas metodológicas que les permita hacerse cargo de los componentes didácticos o esencialmente de la incidencia de estos componentes en el proceso educativo del que son parte. Son ellos quienes en definitiva deberán seleccionar los materiales didácticos a utilizar, son quienes diseñaran actividades y ellos también deberán definir el rol que compete a la participación de sus estudiantes como de sí mismos. Además son los propios docentes quienes deberán

propone instancias de evaluación que permita verificar el logro de los aprendizajes esperados o, más directamente relacionado con la formación técnica, el desarrollo de las capacidades requeridas para el desenvolvimiento en los procesos formativos hacia capacidades superiores en una especialidad o para su inserción en el mundo del trabajo.

Rol del Estudiante: En virtud de que el estudiante es y debe ser considerado como tal- el centro del proceso de enseñanza-aprendizaje, es preciso que este participe y se involucre con un rol activo, constructor de sus aprendizajes y que perciba el entorno y el contexto como espacios privilegiados para aprender de manera autónoma y en los casos que sea necesario se debe adoptar una instancia de instrucción guiada (Lucero. 2009).

En definitiva se intenciona que el estudiante genere sus aprendizajes y pueda expresar su aplicación más allá de su sentido único y literal y, logre establecer relaciones considerando que existen múltiples formas de abordar el aprendizaje y su posterior utilización en la vida cotidiana y laboral.

La evaluación: Este componente de la didáctica (en el marco de la formación técnico profesional) se relaciona con la identificación de los logros obtenidos por los estudiantes. Ello a su vez, constituye una ayuda para el reconocimiento sobre los aprendizajes, relevando fortalezas y debilidades (Lucero. 2009) y, del mismo modo aporta elementos para una certera retroalimentación en cuanto refuerzo para el desarrollo de las capacidades implicadas.

El tiempo: La asignación de temporalidad a cada una de las actividades del proceso educativo implementado, acorde con los objetivos propuestos, las características de los estudiantes, los materiales didácticos utilizados y el contexto técnico del mismo proceso, implica una relevancia crucial por cuanto este debe ser correspondiente con la propuesta didáctica al momento del diseño y planificación de la instancia educativa

Un posible resumen, es posible extraer de la propuesta del ITESM de Monterrey, México, el cuál presenta de la siguiente forma el aporte de la didáctica al proceso educativo.

- *Estimulación de los estudiantes para una activa participación e involucramiento en el proceso de construcción del conocimiento.*
- *Permiten un profundo y abarcador aprendizaje respecto de los contenidos involucrados.*
- *Efectivo desarrollo de habilidades, actitudes y valores.*
- *Aportan experiencias vivenciales en la que se adquiere conocimiento de la realidad y compromiso con el entorno.*
- *Proponen actividades grupales como eje clave para el desarrollo del aprendizaje colaborativo.*
- *Exigen el rol de facilitador de aprendizajes de parte del docente*
- *Integran al estudiante en el proceso de evaluación de su aprendizaje.*

Vale decir, como señala Abadzi (2008),

“...la didáctica y específicamente las estrategias didácticas y técnicas utilizadas por los docentes debiesen disponer como su sentido último el logro de capacidades que efectivamente se traduzcan en herramientas que permitan la conjugación del conocimiento teórico con prácticas laborales acordes y necesarias por la sociedad actual...”

En consideración de estos antecedentes, la propuesta de trabajo investigativo para el Liceo Polivalente de La Florida ha intencionado la obtención de información, y su posterior uso para el diseño de una propuesta de estrategia didáctica, sobre las actividades, los materiales, el tiempo asignado y la modalidad de evaluación, considerando un rol activo tanto de docentes como de estudiantes, con las intencionalidades mencionado en el componente didáctico del presente marco teórico

TEORÍA CULINARIA DE LAS CARNES

Para hablar de un producto carneo es preciso ir a su origen y partir por el animal vivo. Este animal vacuno, de modo natural, habitaría en zonas rurales y en un entorno con variada vegetación, por ello se alimentaría básicamente con los elementos que les rodean. Sin embargo, en la actualidad es más frecuente encontrar el vacuno que vive artificialmente.

El animal que es manejado de modo industrial, y por ello es alimentado en un espacio más controlado, según la época del año, su alimentación es reforzada con forraje o relleno, lo que implica una alimentación más rica para su engorda.

Lo anterior aporta algunas luces del modelo alimenticio y costumbres de subsistencia de los vacunos. Por su parte, también es preciso considerar que esta variedad animal se ve enfrentada a una situación altamente exigente y estresante en el proceso de faenamiento.

Por otra parte, el clima al que estos animales se encuentran expuestos, sea en forma natural viviendo a la intemperie o habitando un espacio reducido pero protegido del clima, bajo el techo en un galpón o un corral ganadero, es otra de las condicionantes a la cual cada animal se ve expuesto en su proceso de crianza y posterior faenamiento.

A partir de esto, es posible preguntarse: ¿todas estas variables afectan la calidad del producto carneo final? La respuesta es sí, son variables que afectan, de diversas formas, el producto final, sea en su color, en su textura y en la apariencia física.

Por ello, es importante para un trabajador del área de la gastronomía reconocer y comprender la denominación de origen de un producto, y esto aplica a todos los alimentos que requieren de manipulación humana, incluyendo las carnes, y en específico, el vacuno (Aguayo. 2004).

Propiedades bioquímicas

Al observar la denominación de origen del producto carneo es posible deducir las variables, características y/o propiedades que se conjugan al utilizar dicho producto (Varela-Moreiras. 2001).

Por ejemplo, a primera vista su color.

Esta característica es generada por diferentes vitaminas y proteínas, de las que existen tres grupos principales: las **miofibrilares**, que son las encargadas de desarrollar las fibras musculares; las **sarcoplasmáticas**, encargadas de desarrollar la elasticidad de las fibras musculares y, las **estromas**, que son el tejido o sustancia fundamental de un órgano, el cuál sostiene los elementos celulares que conforman el músculo (Foodservice. 2017).

En cuanto a las vitaminas, estas son obtenidas durante toda su vida animal, por medio de la alimentación.

Entre las proteínas mencionadas también es posible destacar las **hemoglobinas**, que son las proteínas que en su conjunto, dan el color rojo característico de la carne. Por tanto, su mayor presencia o ausencia incide directamente en un color más intenso o más tenue, asociando esta coloración a una categorización de calidad. En este sentido se detecta que a mayor hemoglobina la carne posee un color más intenso y, por ello, se atribuye una mayor calidad. Por otra parte, una hemoglobina disminuida, implica un color rojo más tenue y por tanto, es también reconocido como un indicador de menor calidad,

Características organolépticas

Las características organolépticas son las apreciaciones que se pueden determinar en base a los sentidos, como el tacto, el olfato, la visión e incluso la audición (CONtextoganadero. 2018). En la mayoría de los insumos utilizados en gastronomía como productos alimentarios, es preciso considerar estándares óptimos.

La forma más concreta de identificar el estado de estos, es mediante el desarrollo y exigencia de las supervisiones organolépticas de los productos. En la carne, por ejemplo, es posible determinar su estado, tan solo a través de su textura o color y, basado en esta característica, determinar si esta se encuentra en estado óptimo para el consumo.

Color:

La carne de vacuno posee un color característico que ninguno de los otros animales rumiantes, a pesar de alimentarse de hierbas similares, jamás podrían lograr tener.

Se ha señalado que uno de los elementos que determinan su color es el pigmento presente en la proteína llamada mioglobina que, al igual que la hemoglobina transporta oxígeno a los glóbulos rojos, desarrollándolos y dando el color rojo al flujo sanguíneo y por ello a la musculatura

Entre los músculos, hay una gran variación de la cantidad y estabilidad del pigmento, ello genera una variación en los colores, predominando siempre el rojo.

A esto se suma que el trabajo muscular del vacuno vivo, genera un mayor transporte de oxígeno y, por tanto, mayor desarrollo de la pigmentación de la proteína en dichos músculos.

La característica anterior, por ejemplo, en las aves en cautiverio como lo son los pollos, se traduce en una carne en extremo blanca en comparación con un ave que vivió siempre en movimiento o recorriendo espacios amplios que le exigen desarrollar su musculatura, ganando fibrosidad y un color más oscuro.

Volviendo al vacuno, es posible comprender que el color observado al comprar una pieza de carne, también está relacionado o tiene influencia el proceso químico al cual fue sometido el animal y/o el producto carne para su comercialización.

Es preciso recordar que las carnes de vacuno son sometidas a un proceso de sellado al vacío para evitar contaminaciones y deterioro del producto por el paso del tiempo, o por el cambio de temperaturas.

Como se ha señalado, por medio de la oxigenación de la fibra muscular, el pigmento de la mioglobina es más intenso, luego, al sellar el producto carne al vacío, se le resta prácticamente todo el oxígeno de su entorno. Por ello, la carne se torna de un color más pálido y semi-verdoso,

Por lo anterior, se recomienda, al comprar un trozo de carne sellado al vacío retirar el empaquetado y dejarlo descubierto por unos minutos, a una temperatura ambiente para que la mioglobina, aun presente en la sangre y entre las fibras musculares, se active nuevamente y la carne retome su color característico. Esto también es señalado en Foodservice (2017)

"El color percibido por los compradores puede depender del animal pero también de las condiciones de manejo y conservación de la carne: envasado, duración y temperatura de conservación. La ausencia de oxígeno del "envasado al vacío" prolonga la vida útil del producto pero el color de la carne aparece oscuro. "

Textura:

En el texto de foodservice (2017) también se explica que, respecto del contenido de agua y proteínas de la carne, es relevante considerar que:

El músculo de los mamíferos principalmente contiene agua (75%) y proteínas (18-20%). éstas últimas explican el valor nutricional de la carne. El contenido de lípidos en el músculo es bajo (5-10%) y en menor proporción el de otros componentes: azúcares, aminoácidos, minerales. Aunque en poca cantidad algunos componentes tienen gran importancia en las propiedades sensoriales, como el tejido conectivo para ternura o el pigmento sobre el color."

Cuando se analiza la textura de la carne, es preciso tener presente que cualquier corte se obtiene de alguno de los músculos del animal.

Estos músculos, en un animal vivo que está permanentemente en movimiento, desde ternero a vacuno, son un conjunto de fibras y tejido conectivo cubierto de una membrana que los contiene y separa de otros músculos. Todos ellos,

cumplen la finalidad de hacer funcionar fisiológicamente al animal, desarrollando energía de contracción y fuerza para generar distintos movimientos.

En el mercado se encuentran variados productos cárneos, de variados valores y con una variedad de aspectos, los que normalmente dan señales de las diferencias de calidad entre un corte y otro.

Sin embargo, una característica necesaria de comprender y reconocer, es la ubicación de cada corte en el cuerpo del animal. La ubicación y funcionalidad de cada corte, es indicativo de algunas características organolépticas de la carne. Baste considerar que, basado en el esfuerzo y movilidad que dicho músculo aporta al animal, ese músculo tendrá una fibrosidad más densa y resistente y, con mayor cantidad de tendones y fibras nerviosas, lo que le dará una mayor firmeza a dicho corte.

Por el contrario, si se busca o requiere un producto carneo más blando, se debe buscar en cortes que se encuentren ubicados entre la musculatura menos exigida, funcionalmente, en el animal. Baste recordar que si un musculo no es exigido tendrá menos tendones o fibras nerviosas. Igualmente mantendrá entre sus capas musculares más vetas grasas, lo que le aportaran más sabor y jugosidad a la hora de la cocción de esa carne. También será más blanda y menos resistente ante dicho procesos de cocción.

Utilización gastronómica

Teniendo en cuenta las características organolépticas y de utilización que se dará a la carne, es posible seleccionar el corte de carne que responda a dichas exigencias. Vale decir, la ubicación de la carne en el cuerpo del animal es un indicador de calidad en relación con su futura utilización.

Como se ha mencionado, a mayor esfuerzo y movimiento del musculo del animal, el corte de carne ubicado en dicho músculo será más resistente y firme en comparación con otros cortes, que se ubican en aquellos músculos con

bajas o casi nulas exigencias físicas. En este caso, será un corte de carne mucho más blando.

Lo anterior es posible resumir en la siguiente tabla:

TABLA 2

Corte de carne TIERNO	Corte de carne FIRME
<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Recibe menos exigencia motriz. • Se ubica en zonas descansadas del animal. (lomo, pecho, barriga) • Contiene un aporte mayor de grasas. • Sus fibras no deberían tener hilos de nervios o tendones. • Si estuviese cercano al hueso este sería d un tamaño menor. • Son de tamaño relativamente pequeño, pesan entre 1 a 5 kilos aproximadamente • Por la oxigenación del musculo poseen un color rojo más intenso 	<p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es un musculo primordial en el movimiento del animal. • Se ubica en extremidades o en zonas con exigencia motriz. (cuello, cola, piernas) • El musculo, por la exigencia motriz transpira, ello contribuye para que no contenga mucha grasa entre sus fibras. • Entre sus fibras es común encontrar nervios y tendones • En ocasiones es tan importante su carne como el hueso • Son cortes grandes ya que en ocasiones cubren huesos completos (3 a 9 kilos aproximadamente) • Su color rojo es más claro
<p>Ejemplos de cortes TIERNOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lomo liso • Filete • Posta rosada • Tapa barriga • Choclillo 	<p>Ejemplos de cortes FIRMES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tapapecho • Osobuco • Lomo vetado • Punta ganso • Lagarto

Fuente: Elaboración propia

DISEÑO METODOLÓGICO

ENFOQUE

En la búsqueda de una mirada que posibilite la generación de aproximaciones y/o respuestas a la problemática observada, y que esta también permitiera la indagación, directamente, desde quienes participan de la experiencia educativa en estudio, el enfoque cualitativo, como sustento de la investigación, aparece como el de mayor relación y coherencia con el problema y el contexto de dicho estudio. Según señala Hernández y otros (2006):

“...Un enfoque cualitativo implica un énfasis en procesos que no están rigurosamente examinados o medidos (si es que son medibles) en términos de cantidad, monto, intensidad o frecuencia...”; También, “...se pone énfasis en la naturaleza cargada de valor de la indagación. Buscan respuestas a preguntas que remarcan cómo se produce la experiencia social y con qué significados...”

Como se indica en párrafos anteriores, la investigación en curso se corresponde con un enfoque cualitativo descriptivo, por cuanto lo que se intenta es recoger información respecto de determinadas cualidades, áreas o temas significativos (Hernández. 2006) del proceso de enseñanza y aprendizaje en la especialidad de gastronomía y, describirlas de modo que expresen, en tanto existan, brechas o espacios de debilidades didácticas, respecto del desarrollo de capacidades para comprender la relación de incidencia entre cortes, ubicación y propiedades organolépticas de la carne de vacuno.

Cabe mencionar que Hernández y otros, igualmente señalan: “...*en los estudios cualitativos surgen o pueden surgir interrogantes y preguntas en todo momento de la investigación, es decir... antes, durante e incluso después de la recolección y análisis de los datos...*”. Esta premisa permitirá una apertura a descubrir ámbitos, áreas o aspectos que aún no estén considerados en la propuesta de trabajo del presente estudio, e incorporarlos en el proceso de recolección de información.

CONTEXTO

La indagación de información se realiza en el marco del desarrollo de la unidad de carnes del módulo “Elaboración de alimentos de baja complejidad” de la especialidad de gastronomía en el liceo Polivalente Municipal de la Florida. Esta unidad se lleva a cabo al inicio del proceso de aprendizaje. Es decir con estudiantes de 3° enseñanza media de la especialidad señalada.

Considerando la planificación y el diseño de la unidad, esta se ha estructurado, temporalmente, en los primeros meses del año, en el contexto del reconocimiento y manipulación de materias primas para la elaboración de productos gastronómicos. La organización didáctica se ha establecido con la separación del trabajo en dos ámbitos. Por una parte se desarrolla una componente de aprendizaje teórico, para lo cual se destinan dos horas semanales de las 6 destinadas al módulo y con posterioridad se implementan, las cuatro horas restantes, con un foco en el aprendizaje práctico o el desarrollo de habilidades motrices que implicaría una utilización de los aprendizajes teóricos, para la preparación y elaboración de productos gastronómicos.

Con la consideración anterior, se procede a realizar entrevistas semi-estructuradas a estudiantes, docentes y también a algunos referentes del mercado laboral, respecto del proceso de aprendizaje teórico. Para ello, se planteó en cada entrevista algunas preguntas generadoras de discurso, de modo tal del recoger la mayor información posible respecto del foco propuesto para el estudio.

Las pautas de entrevistas semi-estructuradas así como la transcripción de respuestas, in extenso, se presentan en anexos.

TECNICAS

TÉCNICA DE RECOLECCIÓN DE DATOS

En consideración de que se intenciona reconocer y diagnosticar el contexto y los procedimientos empleados, a partir de una relación directa con quienes son partícipes del proceso educativo en estudio, la entrevista es la técnica más cercana y de mayor respuesta a la forma como se pretende recoger la realidad de la enseñanza y aprendizaje del o los contenidos en estudio, nuevamente Hernández, aporta elementos que contribuyen a la elección de dicha técnica:

“...la entrevista se define como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados).”

El instrumento

Para la recolección de información desde actores o participantes señalados en el punto anterior, se utilizará una entrevista semi-estructurada, en tanto permite mantener una línea de conversación en el marco de la información que se requiere recoger. Además, otorga a dichos actores la libertad y flexibilidad de comentar y describir el proceso de enseñanza y aprendizaje en estudio, desde diversas perspectivas y con las interpretaciones que les posibilita su propia vivencia y experiencia profesional y personal.

Este procedimiento, se llevará a cabo mediante la realización de entrevistas semi estructuradas, tanto con la muestra intencionada como con los informantes claves, en los mismos lugares donde cada uno de ellos desarrolla sus actividades. Ello, porque se intencionará mantener un ambiente conocido y a la vez cordial durante las entrevistas, de modo tal de facilitar la entrega recíproca de información. Esta perspectiva es propuesta por Hernández y otros, cuando señalan lo siguiente:

“...la investigación cualitativa se enfoca a comprender y profundizar los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con el contexto...” (Hernández.2006)

En base a esta perspectiva, en un momento, se entrevistarán y sostendrán conversaciones con estudiantes de 3° y 4° medio de la especialidad de gastronomía del liceo técnico señalado; y por otra, se entrevistará a los docentes que desarrollan la unidad de carnes en la misma especialidad en dicho liceo.

Cada uno de estos actores serán entrevistados en sus respectivos espacios de funcionamiento, sean estos las salas de clases, los talleres e incluso, en la sala de profesores porque se intencionará disponer de un instante de tranquilidad y disponibilidad de tiempo para reflexionar, recordar y analizar las experiencias vividas respecto de la enseñanza y aprendizaje de las capacidades en cuestión.

De modo complementario y con el objeto de abarcar a la totalidad de los actores involucrados en el proceso, para la recolección de información, también se entrevistará a representantes del sector empresarial. Específicamente se recabará información de los profesionales responsables de estudiantes en práctica de las empresas relacionadas con el liceo.

Estos profesionales, serán entrevistados en sus propios lugares de trabajo (restaurantes y/o locales para eventos o banquetería). Obviamente, se acordará horarios disponibles por ellos.

Finalmente, es importante señalar que la determinación del volumen de la muestra y el número de participantes entrevistados será correspondiente con un tamaño que alcance la saturación del texto (Izcara, 2014). Luego de esta saturación, como señala Izcara, lo que se produce es que se deja de aportar elementos relevantes a la búsqueda de información requerida y solamente se redunda en comentarios sobre las mismas características y/o circunstancias.

Luego, dado que la relevancia de la información aportada estará en las perspectivas de quienes están involucrados, es suficiente con que se exponga con claridad la situación investigada. Es Hernández, nuevamente, quién respalda claramente esta decisión de los investigadores:

“...en los estudios cualitativos el tamaño de muestra no es importante desde una perspectiva probabilística, pues el interés del investigador no es generalizar los resultados de su estudio a una población más amplia. Lo que se busca en la indagación cualitativa, es profundidad...”

Finalmente, el instrumento a utilizar corresponderá a una pauta para entrevistas semi-estructuradas, con la cual se intentará establecer una instancia de recolección de información que permita abarcar todos los ámbitos requeridos, - más algunos emergentes-, y esencialmente que las consultas a los diversos actores, se mantengan en una misma línea interrogativa.

Aun cuando exista una gran amplitud de temáticas, propias de la docencia y la enseñanza/aprendizaje de una especialidad, se intencionará que los ámbitos relevantes para el presente estudio sean abordados y los entrevistados, presenten su visión y perspectiva al respecto.

En consideración de lo señalado, se elabora una pauta que orienta dicha actividad y permite de modo seguro que la totalidad de los temas, necesarios de considerar en la información recolectada, estén presentes en las declaraciones de quienes serán entrevistados.

En la página siguiente se presenta un modelo de la pauta diseñada para la realización de las entrevistas. El modelo integra las preguntas guías a utilizar según sea el caso: estudiantes, docentes y responsables de práctica en la empresa.

Pauta de Apoyo para Entrevistas

Lugar de entrevista:..... Fecha:..... Hora:.....

Entrevistador:

- o Nombre:

Entrevistado

- o Nombre:..... (opcional)
- o Curso: Edad:..... Sexo:.....
- o Empresa

Introducción a la entrevista

- o Comentar que el desarrollo de esta investigación se realiza con la intención de diagnosticar la didáctica utilizada para la enseñanza de los cortes de carnes en el marco de la especialidad de gastronomía, del Liceo Polivalente Municipal de La Florida.

Características de la entrevista

- o Señalar que los comentarios y aportes en la entrevista, se mantendrán en absoluta confidencialidad. Destacando que se intencionará registrar la misma en una grabación, sin embargo esta grabación no es obligatorio

Preguntas Orientadoras

En el momento en que los estudiantes se encuentran ad portas de inicial su práctica profesional:

PREGUNTAS PARA ESTUDIANTES

- ✓ ¿Se encuentran preparados respecto de los tipos de corte de carne?
- ✓ ¿Reconocen dichos cortes con facilidad?
- ✓ ¿Pueden diferenciar entre dos cortes, ejemplo entre lomo vetado y lomo liso?
- ✓ ¿Saben claramente donde están ubicados los cortes en el cuerpo del animal vacuno?
- ✓ ¿Fue fácil o difícil aprenderlos? ¿Por qué?
- ✓ ¿Cuál fue la forma de enseñarles los cortes de carnes?
- ✓ ¿Cuánto tiempo fue destinado para el estudio de la unidad de carnes?

PREGUNTAS PARA DOCENTES

- ✓ ¿De qué forma enseña los tipos de cortes y su ubicación en el cuerpo del animal?
- ✓ ¿A los estudiantes el aprendizaje de los tipos de corte, se les hace fácil o difícil?
- ✓ ¿Por qué crees que a los estudiantes les es complejo aprender este contenido?
- ✓ ¿Qué ayudaría a usted, como docente, para obtener mejores resultados en estos aprendizajes??

PREGUNTAS PARA RESPONSABLES DE PRACTICA

- ✓ ¿En el área de carnes y tipos de cortes, cuáles son las principales debilidades que presentan los estudiantes en práctica?
- ✓ ¿Cuán frecuentemente se enfrenta el estudiante en práctica, al reconocimiento de los tipos de corte de carne?
- ✓ ¿Qué tan importante es identificar los tipos de corte, su ubicación en el cuerpo del animal y sus características organolépticas??

Observaciones antes de la entrevista

- o Apague su teléfono celular
- o Inicie la conversación con un tema actual y de interés
- o Repita el objetivo de la entrevista
- o Repita la información referida a la confidencialidad
- o Solicite autorización para grabar la entrevista

Observaciones durante la entrevista

- o Sea paciente, respete silencios y escuche con interés
- o Deje que fluya la conversación
- o Tome notas y grabe si le autorizan (la grabación debe ser lo más discretas posible)
- o Cuando esté seguro que la respuesta terminó y se reitere la información, recién pase a la siguiente pregunta
- o Al final, pregunte si existe alguna duda o si quiere agregar algún antecedente

Observaciones al final de la entrevista

- o Reitere la explicación sobre lo que se va a hacer con los datos
- o Finalmente agradezca e insista en la confidencialidad

Fuente: Elaboración propia – basado en modelo de Hernández Sampieri

MUESTRA

Hernández propone una certera definición de muestra:

“...en el proceso cualitativo, es un grupo de personas, eventos, sucesos, comunidades, etc., sobre el cual se habrán de recolectar los datos, sin que necesariamente sea representativo del universo o población que se estudia”

Selección de la muestra

La muestra a utilizar, para el presente estudio, corresponde a una muestra intencionada por cuanto se privilegiará la recolección de información a partir de los actores directamente involucrados en el proceso de enseñanza. Como también lo señala Hernández, respecto de un enfoque cualitativo, este *“...utiliza la recolección de datos sin medición numérica para descubrir o afinar preguntas de investigación en el proceso de interpretación”*.

Muestra intencionada

En el enfoque elegido, es preciso indicar que el tipo de muestra seleccionado para el presente estudio, corresponde a la denominada muestra intencionada o muestra por conveniencia. Este tipo de muestra o, más bien, esta forma de definir y/o seleccionar la muestra se corresponde con lo señalado por Hernández, en tanto las muestras por conveniencia están directamente orientadas para su utilización en las investigaciones cualitativas *“... simplemente casos disponibles a los cuales tenemos acceso...”*, y que tienen la tremenda potencialidad de representar, en el presente estudio, el ámbito de información que se pretende alcanzar y hacia el cuál se ha enfocado la investigación. En esta perspectiva una descripción de la muestra, sus características y el perfil de quienes participaron, se corresponde con los siguientes:

Informantes claves:

- a) Estudiantes de 3° y 4° año medio, de la especialidad de gastronomía, quienes al inicio de su aprendizaje técnico, participaron en las actividades del módulo donde corresponde el desarrollo de la unidad de carnes.
- b) Docentes técnicos, quienes desarrollan la unidad de carnes con los estudiantes de 3° y 4° medio, en la especialidad de gastronomía.
- c) Cheff ejecutivos, profesionales de empresas del área de producciones gastronómicas, quienes se relacionan directamente con los estudiantes en su período de práctica y/o inserción laboral

ANÁLISIS DE LA INFORMACION

Introducción

“...los estudios cualitativos contienen datos descriptivos, las propias palabras pronunciadas o escritas de las personas y las actividades observadas...” (Balcázar. 2013)

A partir del análisis de los contenidos inmersos en las diferentes respuestas y aportes de quienes fueron entrevistados, se intenciona alcanzar una definición o delimitación de las interrogantes que el estudio pretende dilucidar.

Para lo anterior, se procede a analizar todos y cada uno de los aportes, de cada uno de los actores, manteniendo permanentemente la perspectiva de su participación en el proceso estudiado y el papel que cada uno de ellos desarrolla en dicho proceso, como lo destaca Izcara:

“...en el análisis de contenido puede ayudar a preparar y organizar los datos cualitativos; sin embargo, el procedimiento más eficaz es el trabajo manual del investigador...”, también añade que: “...el análisis de contenido de los datos cualitativos debe permitir un elevado grado de flexibilidad...”, y hace un especial énfasis en: “... Las palabras no tienen significados unívocos y descontextualizados; por el contrario, el significado de éstas depende del contexto en que se encuentran insertas...”

Con las consideraciones señaladas, se inicia una revisión, categorización y ordenamiento de los planteamientos de los informantes, respecto de aquellos aspectos centrales que el presente estudio intenta dilucidar. Es decir, respecto de la didáctica empleada para el desarrollo de las capacidades en torno a: cortes de carne de vacuno, su ubicación y características, y la relación de incidencia entre estas mismas.

En este sentido, si bien las preguntas motivadoras en las entrevistas semiestructuradas permitían la generación de un discurso relativamente amplio de los entrevistados, el foco o la intencionalidad estaba puesto en recoger información respecto de la didáctica utilizada y los resultados obtenidos. También era de interés visualizar la existencia de una mirada proyectiva del efecto de este proceso, en la futura inserción de los jóvenes en el mundo del trabajo.

Análisis de contenidos

Para facilitar su análisis, se organizan las respuestas a dichas entrevistas considerando las categorías que facilitan dicho proceso analítico. A saber, la didáctica empleada, los componentes de la didáctica, proyecciones al campo laboral y sugerencias a la didáctica empleada.

Percepción sobre la Didáctica

Esta organización se presenta en la siguiente tabla.

LA ESTRETEGIA DIDACTICA EMPLEADA	
Estudiantes	<p>“Las cosas que nos han pasado son solamente de memoria...”</p> <p>“Nos pasaron una hoja donde salía una vaca y había círculos que mostraba donde se ubicaba cada corte. Abajo aparecía el número con el nombre del corte”</p> <p>Aprendérselos de memoria fue súper fácil para la prueba, o para hacer las actividades “altiro”,</p> <p>“Para aprenderlo nos presentaron una vaca dibujada, dividida en diferentes sectores, cada sector tenía su nombre y todo.</p> <p>“Después nos fueron explicando uno a uno en la clase...”</p> <p>“...un día nos entregaron la guía y otro día para la prueba...”</p> <p>“Fueron solamente dos clases y la tercera fue la prueba. Pero para aprenderse los nombres de cada corte nos dieron tres semanas, o sea había harto tiempo para aprendérselos de memoria...”</p> <p>“...pero que expliquen esos porque en la realidad no ocurre nada de eso, de explicar...”</p> <p>“... uno estudia el orden y después lo va representado de la misma forma como lo memorizó...”</p> <p>“...porque solamente lo memorizamos para la prueba...”</p> <p>“...era una hoja, había que memorizarlo... Por eso fue fácil, porque eso era...memorizarlo...”</p> <p>“...se enseña solo en la pizarra y por medio de guías...”</p> <p>“...En la guía aparece una vaca sin nada y abajo hay una vaca con los códigos y los nombres...”</p> <p>“... quitaban todas las guías y había que completar un dibujo con una vaca en blanco...”</p> <p>“...solamente tuvimos clases teóricas no hubo práctica...”</p>
Docentes	<p>“... se utiliza únicamente un esquema gráfico que representa la forma de donde se sacan cada uno de los cortes...”</p> <p>“... esta hoja debe ser estudiada por los estudiantes y luego deben rendir una prueba para verificar su aprendizaje...”</p> <p>“... consiste en trabajar, explicando los cortes y donde están ubicados a los estudiantes...”</p> <p>“... aportándole una guía o material de estudio que es una página con la figura de un vacuno y la forma como se ordenan los cortes en su cuerpo...”</p> <p>“esto debe ser evaluado..., la prueba, consiste en que los estudiantes después de estudiar la planilla o gráfica de la vaca, ellos deben resolverla y completarla para ver si se aprendieron los nombres de cada corte y su ubicación...”</p> <p>“... se les explica a los estudiantes la existencia de los cortes y se les muestra su ubicación en el cuerpo del vacuno en una guía impresa, la cual muestra una vaca y el diagrama de los cortes...”</p> <p>“... los estudiantes hacen preguntas y luego disponen de una semana para estudiar y aprenderse los cortes y donde van...”</p> <p>“...se evalúa con una guía similar pero que no tiene los nombres y los estudiantes deben marcarlos donde corresponde...”</p> <p>“... lo que se intenta es que los estudiantes conozcan los cortes y su ubicación...”</p> <p>“...se les apoya con una imagen -impresa en una página-...”</p> <p>“... una imagen... tiene el objetivo que los estudiantes logren recordar la mayor cantidad de cortes...”</p> <p>“... trabajar los cortes de las carnes, no es exactamente lo que hacemos...”</p> <p>“...queremos que los estudiantes se aprendan los nombres y su ubicación usando un esquema...”</p> <p>“... la guía con el diagrama y la indicación de cada corte, es muy claro y didáctico...”</p> <p>“...tienen que relacionar un dibujo de un animal con unos números correspondientes al código...”</p> <p>“... aprenderse la forma de un corte en una hoja dibujada...”</p> <p>“...también influye que no vean un trozo de carne real...”</p> <p>“... me parece que la forma de trabajo es excesivamente teórica...”</p>

En el cuadro analizado, no se incluye información desde los representantes de las empresas, por cuanto ellos no disponen de antecedentes respecto de la forma como se desarrolla el proceso educativo en el establecimiento.

Esto es posible de constatar en tanto estos actores no aportan comentarios (ni siquiera consultas) respecto del modo como se enseña, en el liceo, a los estudiantes que ellos reciben como trabajadores o como estudiantes en práctica.

Sin embargo, respecto de los aportes de docentes y estudiantes se observa una perfecta alineación respecto de la forma como se desarrolla el proceso, vale decir de las estrategias didácticas empleadas.

Queda claramente visible que la intención en la o las estrategias empleadas apunta únicamente a que los estudiantes logren memorizar el nombre de cada corte y además reconocer su ubicación en el cuerpo del animal. Además se señala que ese es precisamente el objetivo de esta propuesta, por tanto dicho objetivo se logra en tanto la capacidad de memorización de los estudiantes así lo permita.

Sin embargo, respecto de la incidencia que tiene la ubicación de cada corte en las características organolépticas de la carne, sea por su proximidad a la masa ósea, por la mayor o menor proporción de grasa, por el esfuerzo al que es sometida esa área del animal en sus desplazamientos, no existe ninguna mención. Ello nos indica que la estrategia didáctica, aunque implica una participación medianamente activa de los estudiantes, no abarca el componente de incidencia entre corte, ubicación y propiedades organolépticas de la carne que es el foco del presente estudio.

Percepción sobre los componentes de la Didáctica

Con la intención de reflejar gráficamente y descriptivamente los componentes más relevantes de la estrategia didáctica implementada en el liceo, se consideraron el material didáctico, el rol docente, el rol de los estudiantes, la temporalidad y la modalidad de evaluación.

Las relaciones percibidas entre estas componentes, se expresan en el siguiente cuadro. Cabe señalar que solo los docentes y estudiantes participan directamente de la propuesta didáctica utilizada para la unidad de carnes.

COMPONENTES DE LA DIDACTICA		
	ESTUDIANTE	DOCENTES
Actividades	<ul style="list-style-type: none">• Exposiciones del docente• Reconocer características en un dibujo• Memorizar• Estudio (memorización en casa)	<ul style="list-style-type: none">• Exposiciones del docente• Lecturas o revisión de contenidos• Memorización• Actividades teóricas
Material didáctico	<ul style="list-style-type: none">• Guía de contenidos• Prueba o guía de evaluación• Uso de pizarra	<ul style="list-style-type: none">• Esquema gráfico (soporte de contenidos y de evaluación)
Rol del estudiante	<ul style="list-style-type: none">• Pasivo• Desarrolla actividad de memorización	<ul style="list-style-type: none">• Estudio o memorización
Rol del docente	<ul style="list-style-type: none">• Explicación general	<ul style="list-style-type: none">• Entrega de contenidos• Explicaciones detalladas
Evaluación	<ul style="list-style-type: none">• Prueba escrita (completación)	<ul style="list-style-type: none">• Prueba escrita (Guía muda)
Tiempo	<ul style="list-style-type: none">• 2 sesiones	<ul style="list-style-type: none">• 2 sesiones

La concepción que se percibe, respecto de las actividades, es una clara asociación a instancias de carácter expositivo, en donde el docente presenta, entrega y explica determinados contenidos con apoyo de la pizarra y luego, utilizando una página diagramada, propone a los estudiantes leer y aprender, o memorizar, para cuando corresponda la aplicación de la prueba.

El material didáctico utilizado, por su parte, es perfectamente identificable en tanto solo se propone para una función de apoyo esquemático y su posterior uso como instrumento de evaluación.

En el caso de la evaluación es el mismo material, con algunas variaciones, como eliminación de nombres y numeraciones o códigos. Este material, es únicamente una guía o página diagramada con la imagen de un animal vacuno.

En la perspectiva del rol del estudiante, en esta propuesta didáctica se reconoce, por ambos actores, una participación o involucramiento absolutamente pasivo, receptivo y mero ejecutor de las tareas de lectura y memorización encomendadas por el docente. Se llega a entender que si no participase el docente en esta actividad, no se producirían aprendizajes.

La labor docente o el rol del docente, por su parte, se concentra en presentar los contenidos mediante sesiones expositivas, e instancias de intercambio con los estudiantes en base a preguntas y aclaraciones. Para esta labor el elemento de apoyo es esencialmente la pizarra y la guía diagramada, reiteradamente descrita en las respuestas de las entrevistas.

Se percibe un atisbo de participación más activa en su labor de aclarar dudas y responder consultas de los estudiantes, sin embargo, ello no se declara con la reiteración que permita otorgarle mayor relevancia. Más bien solamente ocurriría en ocasiones muy esporádicas.

Respecto de la modalidad de evaluación, esta consiste en utilizar un material didáctico absolutamente similar al utilizado durante el proceso de aprendizaje. De esta forma se consolida, al momento de evaluar los aprendizajes, una propuesta centrada en la memoria y en la retención de conceptos, símbolos y algunas imágenes, las cuáles deben ser replicadas –sus asociaciones- como instancia de evaluación.

Respecto del tiempo destinado al desarrollo de la unidad estudiada, los comentarios señalan que corresponde a dos sesiones. En la primera se presenta los contenidos y en la segunda se evalúa la retención de los mismos. En este punto, como en los anteriores, existe una perfecta correspondencia entre lo observado y percibido por los estudiantes y lo percibido y observado

por los docentes en tanto señalan que el tiempo utilizado o destinado es muy breve.

Percepción sobre de la proyección al campo laboral

En consideración de que el proceso educativo de enseñanza técnica de nivel medio, no se entiende a cabalidad sin una relación y proyección hacia el mundo laboral, también se establece como categoría de análisis la mirada, preocupación u énfasis relacional que establecen los estudiantes, los docentes e incluso quienes participan activamente en el campo laboral, respecto de la futura aplicación de los aprendizajes logrados.

Esta organización se presenta en la siguiente tabla.

PROYECCIONES HACIA EL CAMPO LABORAL	
Estudiantes	<p>“... si un chef dice tráeme esta carne y yo no sé cuál es, es como si no supiera nada de carnes...”</p> <p>“... no sabemos que carne se debe usar en cada preparación...”</p> <p>“... También me pueden decir trabaja con un corte determinado y yo le tengo que decir, ¡chef! no lo sé...”</p> <p>“...por ejemplo, si me piden hacer una cazuela y yo la hago con carne que va a la parrilla, me va a quedar malo...”</p>
Docentes	<p>“... no debemos olvidar que es en su práctica laboral donde pueden volver a ver los cortes de carne...”</p> <p>“...también influye que no vean un trozo de carne real, hasta que llegan a la cocina...”</p>
Representantes de empresas	<p>“...más bien se va acercando al reconocimiento de los tipos de corte a través de la observación...”</p> <p>“...la poca experiencia que tienen es complejo...”</p> <p>“son muy lentas, muy lentas en ese aspecto, sobre todo cuando hay que hacer algo con respecto a las proteínas...”</p> <p>“...quienes estamos a cargo en la cocina, no hacemos uso de ellos (al inicio de su práctica) para que trabajen con un corte de carne...”</p> <p>“... (una) como responsable, observa que puede confiar en el trabajo de esa persona, es cuando decide que ya puede permitirle el trabajo directamente con el producto carne...”</p> <p>“... igual me parece que hay contenidos que vuelven a repasar acá en el trabajo...”</p>

Resulta, de algún modo gratificante, constatar que la perspectiva futura de los estudiantes de gastronomía no se cierra en una negatividad o en un inconformismo de parte de las empresas. Es contrario a ello, se denota una cierta apertura y una cabal comprensión de que el proceso educativo no termina en el liceo, sino más bien continúa y se consolida con aquellas capacidades que

el establecimiento educativo no puede desarrollar producto de su connotación formativa y no productiva.

Sin embargo, también es claro que los estudiantes son, de algún modo, “frenados” en sus actividades de práctica y/o laborales hasta que desarrollen las capacidades necesarias. Ello tiene mucho sentido en cuanto a capacidades propias del campo laboral. No corresponde igual apreciación, a aquellas capacidades posibles de desarrollar en los establecimientos educacionales técnicos, pero que no son alcanzados por factores como los que comienza a definir el presente diagnóstico.

De todos modos, y específicamente los estudiantes, trasuntan una mirada proyectiva, asociada con ciertos temores por lo desconocido o no aprendido, lo cual nuevamente, constituye en una invitación al establecimiento educativo para dilucidar los factores que están dificultando el logro de aprendizajes en sus estudiantes, de modo tal de superarlos y lograr de esta forma el cumplimiento cabal del perfil de egreso de los estudiantes en tanto a lograr efectivamente los aprendizajes esperados propuestos como objetivos técnicos para la especialidad.

Sugerencias sobre la estrategia didáctica

Conjugando un diseño metodológico que permite recoger y relevar componente emergentes en el proceso de investigación (Hernández. 2006), con actores del establecimiento que además de realizar una mirada crítica hacia la realidad educativa en la que se encuentran inmersos, tienen la capacidad de proponer o señalar algunos elementos que, desde su perspectiva, pudiesen mejorar o enriquecer el proceso, se presenta la siguientes tabla que reúne aportes constructivos de dichos actores hacia el trabajo didáctico, específicamente, en torno a la unidad en estudio.

Esta organización se presenta en la siguiente tabla.

SUGERENCIAS A LA ESTRATEGIA DIDACTICA	
Estudiantes	<p>“...nos expliquen... este corte va ubicado en tal lado y se ocupa para tal cosa, pero que expliquen eso porque en la realidad no ocurre nada de eso, de explicar...”</p> <p>“... ir clase tras clase recordando, practicándolos...”</p> <p>“... ir clase tras clase recordando los tipos de carnes, la ubicación y como se llaman los cortes...”</p> <p>“... que se trabaje mucho más con las carnes...”</p> <p>“...que se practique también más veces...”</p> <p>“... algo más práctico para que no se olvide...”</p> <p>“... también es necesario que veamos el animal y sus partes,,,”</p>
Docentes	<p>“... también influye que no vean un trozo de carne real, hasta que llegan a la cocina...”</p> <p>“...si se pudiera ejercitar de manera más práctica el trabajo con los cortes y las carnes...”</p> <p>“... quizás fuese posible incorporar actividades prácticas para mejorar los resultados...”</p> <p>“... si los módulos se distribuyeran de modo distinto...”</p> <p>“... a cada uno le corresponda trabajar en las áreas que tiene mejor experticia...”</p> <p>“... tratar de que los estudiantes practiquen un poco con carne real...”</p> <p>“... donde manipulen y donde trabajen con carne real...”</p> <p>“... Se necesita hacer una unidad más práctica...”</p> <p>“... se debe hacer que los estudiantes trabajen en un taller con carne...”</p>
Representantes de empresas	<p>“...si al estudiante se está enseñando la experiencia de cocinar, debiese disponer una mayor cantidad de horas de práctica por sobre la teoría...”</p>

Este aporte a la estrategia didáctica, desde los tres actores es un contundente reafirmante sobre la necesidad de una estrategia que, frente al desarrollo de conocimientos de tipo teórico, se consolide un proceso de aplicación práctica de la misma teoría, a modo tal de aplicar y ejercitar los referentes teóricos necesarios para el desarrollo de las capacidades requeridas por la unidad y/o el módulo en estudio.

Considerando que los comentarios y propuestas a la estrategia didáctica, principalmente de los estudiantes y docentes, adquieren una connotación amplia, es consistente su propuesta de incorporación de actividades de manipulación y de aplicación de los componentes, –que hasta el momento- se han focalizado en una propuesta didáctica de carácter teórico.

RESULTADOS

“...Lo que se busca en un estudio cualitativo es obtener datos (que se convertirán en información) de personas, seres vivos, comunidades, contextos o situaciones en profundidad; en las propias “formas de expresión” de cada uno de ellos. Al tratarse de seres humanos los datos que interesan son conceptos, percepciones, imágenes mentales, creencias, emociones, interacciones, pensamientos, experiencias, procesos y vivencias manifestadas en el lenguaje de los participantes, ya sea de manera individual, grupal o colectiva. Se recolectan con la finalidad de analizarlos y comprenderlos...” (Hernández, 2006)

AMBITOS DE RESULTADOS

Una primera aproximación concluyente desde los resultados obtenidos y presentados en el capítulo anterior, es posible señalar que existe una clara linealidad entre los informantes (estudiantes, docentes y supervisores de empresa) respecto de la mirada y perspectiva con la que se involucran en el proceso de aprendizaje en estudio.

La coherencia entre los comentarios y apreciaciones de estos informantes permite identificar una realidad concreta en cuanto al proceso de enseñanza y aprendizaje y respecto de la forma como se desarrolla esta acción educativa, de la participación de los entes involucrados y también de los resultados obtenidos.

Por otra parte, la información obtenida denota una propuesta de trabajo pedagógico que tiene una serie consistente de fortalezas que le posibilitan su ejecución y que pronostican la posibilidad de un mejoramiento en los aprendizajes.

Paralelamente esta información también expresa algunas debilidades, del mismo proceso, que ameritan ser consideradas y analizadas, por cuanto son el

núcleo del problema enunciado en esta investigación y, esencialmente, constituyen a la luz de los resultados, el principal factor en los desmedrados aprendizajes de los estudiantes del establecimiento en estudio.

Fortalezas

Estas fortalezas y debilidades se expresan resumidamente y con mayor claridad en los cuadros siguientes:

FORTALEZAS DE LA ESTRATEGIA DIDÁCTICA		
	Estudiantes	Docentes
Respecto de las actividades	<ul style="list-style-type: none"> - En el supermercado lo podemos reconocer porque tienen estampado el nombre - Lo que ayudaría es que se trabaje mucho más con las carnes - Al principio es más fácil reconocer los tipos de cortes - Por experiencia de mi casa, yo podría indicar donde están ubicadas algunas partes de un pollo 	<ul style="list-style-type: none"> - No debemos olvidar que es en su práctica laboral donde pueden volver a ver los cortes de carne - Si se pudiera ejercitar de manera más práctica el trabajo con los cortes y las carnes - Quizás fuese posible incorporar actividades prácticas para mejorar los resultados - Si se agrega una patita con ejercicios en el taller, donde manipulen y donde trabajen con carne real
Respecto del material didáctico	<ul style="list-style-type: none"> - El choclillo me acuerdo porque tiene forma de choclo - La malaya porque va justo al medio de la vaca - Por ejemplo, puedo saber dónde está ubicado el "potito" 	<ul style="list-style-type: none"> - La guía con el diagrama y la indicación de cada corte, es muy claro y didáctico - Tienen dificultades para aprender todo eso que no está relacionado con actividades y acciones concretas - Bastaría con tratar de que los estudiantes practiquen un poco con carne real - Utilizar un diagrama más claro con los cortes de carne
Rol del estudiante	<ul style="list-style-type: none"> - Aprenderse los de memoria fue súper fácil para la prueba, o para hacer las actividades - Ir clase tras clase recordando - Estudiar en la casa 	<ul style="list-style-type: none"> - Ellos deben resolverla
Rol del docente	<ul style="list-style-type: none"> - Después nos fueron explicando uno a uno en la clase 	<ul style="list-style-type: none"> - El tratamiento típico que se ha usado desde hace mucho tiempo, consiste en trabajar, explicando los cortes y donde están ubicados - Trabajar los cortes de las carnes, no es exactamente lo que hacemos - Que a cada uno le corresponda trabajar en las áreas que tiene mejor experticia
Respecto de la evaluación	-	<ul style="list-style-type: none"> - Esto debe ser evaluado - Se evalúa con una guía similar al trabajo realizado
Respecto del tiempo	-	<ul style="list-style-type: none"> - El tiempo destinado para esta unidad es muy poco

Es notorio, en el cuadro anterior, la relevancia que implica la visualización de fortalezas en la forma de necesidades o anhelos planteados por los informantes. Estas necesidades se expresan como demandas por una propuesta de una estrategia didáctica que contemple una mayor conjugación de actividades prácticas, sin que se deje de lado la teoría correspondiente.

La demanda o declaración de una intencionalidad didáctica distinta a la implementada, con una coherencia absoluta con el problema detectado, constituye por sí sola una gran fortaleza, por cuanto prevé disposición y apertura ante una propuesta que modifique el formato de trabajo instalado e implementado hasta hoy.

En torno al material didáctico, las fortalezas se declaran en tanto el material utilizado es de fácil comprensión, consideran que el volumen de información es extenso, sin embargo se presenta en un formato simple y claro, el cuál además presenta elementos que pueden relacionarse con la vida cotidiana. En este caso también es relevante destacar que la fortaleza principal es el reconocimiento claro de las debilidades presentadas por el material.

Sobre el rol del estudiante, el reconocimiento de las capacidades desarrolladas en la experiencia doméstica constituye una gran fortaleza por cuanto vaticina un permanente relacionamiento entre los conocimientos previos y los nuevos contenidos que la unidad propone trabajar. Adicionalmente, tanto docentes como estudiantes, reconocen en el trabajo autónomo una posibilidad de complementar el proceso educativo.

En torno al rol del docente, desde los estudiantes, las fortalezas se reconocen por su dedicación a explicar y aclarar dudas, lo que implica visualizar a los docentes como un apoyo para sus aprendizajes. Por su parte desde los docentes, una gran fortaleza es el reconocimiento de que la didáctica empleada puede o debería modificarse para un mejor logro de los objetivos y, el reconocimiento de capacidades profesionales que puede ser un aporte mayor al trabajo con la unidad de carnes.

Sobre la evaluación, aunque los estudiantes no aportan declaraciones respecto de las fortalezas de la evaluación, su clara y crítica descripción de la forma como se evalúa, constituye una fortaleza por cuanto implica una demanda de estrategias evaluativas distintas. Los docentes por su parte mantienen la premisa de que esta unidad debe ser evaluada y, se entiende que, sostienen una preocupación para que la instancia evaluativa sea coherente con el proceso de aprendizaje.

Sobre la temporalidad, los estudiantes reiteran la relación tiempo-memoria, en tanto los docentes declaran la necesidad de un tiempo mayor para el desarrollo de esta unidad. En ambos casos su apreciación constituye una fortaleza en tanto su crítica o planteamiento se realiza en una mirada proyectiva o de mejoramiento.

Finalmente, cabe señalar que una mirada crítica, con declaraciones constructivas y con una preocupación por el mejoramiento del proceso, constituye, en sí misma, una gran fortaleza de quienes en él participan, lo que se trasunta en aportes valiosos para un intento de mejorar lo que actualmente existe.

Debilidades

Del mismo modo, en el ámbito en estudio, se detectan debilidades o elementos incidentes en un bajo logro de aprendizajes de los estudiantes de gastronomía en la unidad y contenidos en análisis. Estas debilidades se resumen y presentan en el cuadro siguiente:

Esta organización se presenta en la siguiente tabla.

DEBILIDADES DE LA ESTRATEGIA DIDÁCTICA		
	Estudiantes	Docentes
Respecto de las actividades	<ul style="list-style-type: none"> - Solamente de memoria y uno se las aprende para el momento o la prueba, pero se olvidan - Por experiencia de mi casa, podría indicar partes de un pollo, pero del vacuno, no tengo idea de ello - Solamente tuvimos clases teóricas no hubo práctica - Algo más práctico para que no se olvide 	<ul style="list-style-type: none"> - se les explica a los estudiantes la existencia de los cortes y se les muestra su ubicación en el cuerpo del vacuno en una guía impresa - Les cuesta mucho aprender de memoria - No vean un trozo de carne real, hasta que llegan a la cocina - La forma de trabajo es excesivamente teórica
Respecto del material didáctico	<ul style="list-style-type: none"> - Nos presentaron una vaca dibujada, dividida en diferentes sectores, cada sector tenía su nombre y todo... pero reconozco que ahora no sé nada - No logramos ver las diferencias, en ningún tipo de carne - Se enseña solo en la pizarra y por medio de guías 	<ul style="list-style-type: none"> - Se utiliza únicamente un esquema gráfico - Tienen que relacionar un dibujo de un animal con unos números - No todos tienen la capacidad para representar un corte determinado, solamente a partir de la lectura o relectura de un texto - Si además se les enseña solamente a partir de un lámina de papel, es mucho más complejo - Los cortes no se pueden aprender solamente por medio de un dibujo
Rol del estudiante	<ul style="list-style-type: none"> - Es lo que estudié para la prueba y se me olvidó - Había que memorizarlo y después había que escribirla entera con el mismo orden 	<ul style="list-style-type: none"> - Esta hoja debe ser estudiada por los estudiantes y luego deben rendir una prueba - Después de estudiar la planilla o gráfica de la vaca, ellos deben resolverla - Los estudiantes hacen preguntas y luego disponen de una semana para estudiar y aprender - No estudian mucho
Rol del docente	<ul style="list-style-type: none"> - Que expliquen... porque en la realidad no ocurre nada de eso, de explicar 	<ul style="list-style-type: none"> - Más bien queremos que los estudiantes se aprendan los nombres y su ubicación usando un esquema - Si los módulos se distribuyeran de modo distinto
Respecto de la evaluación	<ul style="list-style-type: none"> - Recordar con mucha facilidad no ocurre, sobre todo si solo lo vimos para la prueba - Solamente lo memorizamos para la prueba 	<ul style="list-style-type: none"> - Deben rendir una prueba para verificar su aprendizaje
Respecto del tiempo	<ul style="list-style-type: none"> - Fueron solamente dos clases 	<ul style="list-style-type: none"> - El tiempo destinado para esta unidad es muy poco

Las debilidades señaladas, respecto de las actividades propuestas en la estrategia didáctica, tanto en estudiantes como docentes, se enfocan en dos puntos cruciales, una focalización en el uso de la memoria como sustento de aprendizajes, y por otro lado en la falta de actividades prácticas que apoyen el

aprendizaje, En este ámbito la concordancia directa entre los actores otorga una consistencia de mucha potencia a sus declaraciones.

Respecto de los materiales empleados, nuevamente existe coincidencia respecto de que la utilización de una lámina diagramada (más la pizarra) constituyen el único soporte didáctico concreto para apoyar el aprendizaje. Si bien ambos actores no plantean de modo explícito una demanda por otros materiales, el énfasis en la exclusividad y la uniformidad del recurso constituye en sí misma una declaración de debilidad.

Respecto del rol que compete al estudiante, estos mismos declaran que la debilidad se encuentra en un proceso focalizado en la lectura (estudio) para su memorización, Vale decir una participación absolutamente receptiva y por tanto pasiva. Desde los docentes la perspectiva de debilidad no difiere mucho de la de los estudiantes, sin embargo los docentes enfatizan la participación estudiantil en las acciones de revisión, consultas y completación de la guía, sin desconocer que el papel que corresponde a los estudiantes es esencialmente memorizar un esquema.

Sobre el rol docente, desde los estudiantes aparece como debilidad una muy baja participación e interacción con los estudiantes. Más bien se percibe su accionar mediatizado por el material y con muy una baja interacción entre ellos. Los docentes en cambio, sitúan las debilidades en la concepción del objetivo de aprendizaje, es decir la debilidad está en que el esquema no permite otro aprendizaje que no sea nombres y ubicación. Igualmente deja entrever que una debilidad la constituye una falta de relación directa entre las habilidades docentes y la unidad a trabajar.

Respecto de la evaluación, nuevamente existe concordancia entre ambos actores por cuanto hay claridad de una evaluación respecto de la capacidad memorística para determinar aprendizajes. Además queda de manifiesto, en ambos actores, que la instancia de evaluación la constituye únicamente una

prueba escrita, la cual es correspondiente con el proceso desarrollado, pero no es pertinente con las capacidades necesarias de desarrollar.

Sobre el tiempo asignado, es clara y reiteradamente visible la unánime concepción de que es mínimo y que se requeriría una destinación de tiempo mayor para el desarrollo de las capacidades propuestas en la unidad. Por tanto esta es una debilidad plenamente denotada.

Estas debilidades, finalmente, son el atisbo de una necesidad de rediseño o de una nueva propuesta didáctica para el mejoramiento de los aprendizajes esperado en la unidad en estudio.

CONCLUSIONES

Al culminar el proceso de recolección de información, y luego de su ordenamiento y análisis, es posible señalar que existen elementos suficientes y concluyentes para confirmar el logro de los dos primeros objetivos propuestos para este estudio. Es decir, diagnosticar la estrategia didáctica empleada y, determinar fortalezas y debilidades en las instancias de implementación de dicha estrategia.

En la perspectiva anterior la resultante del estudio aporta elementos claves para intentar realizar un aporte al mejoramiento del proceso educativo en torno al desarrollo de capacidades para la manipulación y utilización de las carnes con fines de producción gastronómica. Sin embargo, es preciso fundamentar estas conclusiones.

En una perspectiva general, los resultados obtenidos permiten, con sólido sustento, tanto en un diagnóstico amplio de la didáctica implementada en el establecimiento, como en su relación con las fortalezas y debilidades que le subyacen. Por ello una conclusión, resultante del diagnóstico y combinada con las fortalezas y debilidades detectadas, se puede describir de la siguiente manera:

La estrategia didáctica empleada. Existe una propuesta didáctica que ha sido transmitida informalmente entre los docentes a través del tiempo. El canal de transmisión, ha sido el material didáctico utilizado, (que incluso arrastra el deterioro del tiempo) el que implica en sí mismo una modalidad de utilización, una propuesta de actividades, una determinada temporalidad e incluso la modalidad de evaluación propuesta.

Esta transmisión, de la modalidad didáctica, ha permitido un desarrollo fluido de la unidad, sin considerar logros, efectividades o el desarrollo de las capacidades necesarias para las acciones futuras y la inserción laboral. Por tanto, en el tiempo se ha reiterado una “forma didáctica”, y esta se ha replicado cada vez

sin un mayor análisis ni reflexión sobre su sentido, estructura o forma de aplicación.

La modalidad didáctica expresada, ha permitido el desarrollo de la unidad correspondiente y ha aportado evidencias para su calificación.

A través del material entregado, se aporta un registro visual de los cortes de carne y su ubicación en el cuerpo del animal y, un elemento de apoyo para dudas futuras sobre estas dos características (nombre y ubicación). Por tanto la estrategia didáctica empleada cumple el propósito para el cual se implementa aunque sin considerar el desarrollo de capacidades o el logro de aprendizajes técnicos.

Continuando con las conclusiones obtenidas, también es posible establecer clarificaciones respecto de los componentes de la didáctica utilizada.

En torno de cada componente didáctico, se puede concluir:

Actividades de la estrategia didáctica. Estas se centran, esencialmente, en la exposición docente respecto de la imagen e información contenida en la figura o página diagramada. Complementariamente se adiciona una actividad de lectura (con el objetivo de memorizar) sea de la misma figura diagramada, como de la codificación y nombres de cada corte.

Como intento de interactividad docente/estudiantes, se responde a consultas, aclarando dudas y aportando detalles sobre la evaluación. No se observa ni una propuesta de relación, ni una intencionalidad de relación diferente – estudiante/docente- a la señalada.

Finalmente un ejercicio de completación o de trazado en el mismo material, solo se propone como actividad de evaluación. Lo demás es solamente lectura y memorización para una prueba.

Materiales didácticos. El uso de páginas diagramadas, denominadas guías a pesar de no incorporar ninguna instrucción, orientación o apoyo, es unánimemente reconocido como el único material didáctico utilizado.

Esta solamente contiene imágenes y cuadros. En sí misma, no constituye una pauta de trabajo o una guía de aprendizaje, reforzamiento u otra. Por tanto, si bien aporta como material concreto, no implica ningún soporte de apoyo al aprendizaje ni al desarrollo de las capacidades que se espera de la unidad.

El uso de la pizarra es señalado como un material de apoyo para las exposiciones del docente y para las explicaciones o respuesta que lo requiera. Aunque no se constituye como material didáctico –por cuanto no es parte del diseño de la sesión- su mención hace prever que su aporte y disponibilidad es porque forma parte del material didáctico entregado para el desarrollo de la sesión.

El rol del estudiante. Este cumple un papel meramente pasivo, de receptor de contenidos y de receptor de materiales para la realización de una actividad prácticamente automatizada. No dispone de espacio, ni de motivación, para la reflexión individual ni grupal. No participa de actividades asociativas o en equipo. No interactúa directa y permanentemente con el docente, ni con otros estudiantes, ni con el material didáctico. Incluso en el momento de la evaluación, solamente debe reseñar -en una hoja diagramada- los elementos que logro memorizar en su estudio.

Vale decir el único rol que al estudiante le corresponde desempeñar es de recibir información y memorizarla.

Rol del docente. En este caso, aunque existe una motivación o interés por establecer una relación más permanente y fluida con los estudiantes, la estructura de la didáctica utilizada reduce su labor docente a la exposición oral, entrega de material, explicaciones a pedido y toma de prueba o evaluación.

Aun cuando tiene una cierta dinámica, el docente limita –o es limitada- su accionar a una cierta labor de entrega de instrucciones para una actividad externa.

Incluso, extrapolando la información, ni siquiera en la etapa previa, el docente tiene participación más allá de la disposición de copias del material para cada estudiante. Como el material está definido, no es preciso prepararlo, es decir el rol del docente, aunque participa del desarrollo de la unidad, es únicamente de carácter pasivo.

La evaluación. Para evaluar los aprendizajes logrados se dispone de un material de igual característica que el inicial, pero en blanco, de tal modo que cada estudiante debe completar con la información que corresponde, -la cual debiesen haberla memorizado- para sortear la evaluación con éxito.

Si bien la modalidad de evaluación está sujeta a las críticas antes mencionadas, es preciso señalar que dispone de dos aspectos que en un contexto y en una propuesta distinta, deben ser considerados.

- a.- Se evalúa de la misma forma como se enseña. Es decir, se utiliza un material muy similar tanto para “aprender” como para demostrar que “aprendió”.
- b.- En tanto se propone un aprendizaje memorístico, la evaluación es respecto de la capacidad de memoria

Vale decir, ambos están relacionados con la coherencia de la evaluación. Luego, la evaluación de la unidad puede no ser la más adecuada, pero de que es coherente... lo es.

La temporalidad. El tiempo destinado para el logro de los aprendizajes es muy breve. Incluso para el tratamiento memorístico actual no es suficiente, así lo perciben los actores.

Es claro que, considerando el tipo de actividades actuales, el tiempo puede ser suficiente, sin embargo ante una leve modificación de la didáctica, frente a la incorporación de una o dos actividades –aunque muy breves- el tiempo asignado no es suficiente para que el proceso total contribuya al desarrollo de capacidades respecto de la manipulación de las carnes para producción gastronómica.

De modo complementario. Desde la información analizada a partir de las fortalezas y debilidades de este proceso didáctico, se permite concluir que se requiere un mejoramiento en la propuesta didáctica para esta unidad, por cuanto las debilidades, ya reflejadas en el análisis de las componentes de la didáctica, indican que no existe un aporte efectivo para el desarrollo de las capacidades requeridas, más aún si estas son el soporte teórico/práctico para las tareas a desarrollar en los talleres y cocina, tanto en los módulos siguientes como para su inserción en la práctica o en el campo laboral.

Cabe recordar que los representantes de la empresa también tipifican muy bajos logros en los estudiantes al ingresar a dichas empresas.

Por otra parte, las fortalezas son un indicio claro de que existe en el establecimiento, principalmente en los docentes, una disposición a cambiar la didáctica por cuanto ellos detectan que la actualmente empleada tiene debilidades – como las señaladas- y que estas pueden ser superadas si la propuesta es distinta.

Aun cuando a los informantes no se consultó expresamente como se podría mejorar la didáctica –en ese instante no se tenía la claridad suficiente respecto de sus deficiencias- en sus declaraciones se percibe que esta no se corresponde con los objetivos de aprendizaje propuestos y por tanto debe ser mejorada.

Consecuentemente, es posible detectar que el proceso implementado en el liceo, respecto de la unidad de carnes, no propone el desarrollo de capacidades

para la manipulación de carnes y/o preparaciones gastronómicas, aunque estas son capacidades necesarias para el trabajo en los talleres de cocina u otros.

Es de vital relevancia esta situación, en tanto incide en el futuro laboral de los jóvenes, puesto que se desmarca de una de las intenciones fundamentales de la educación técnico profesional que pretende aportar las herramientas y capacidades iniciales para quienes optan por una inserción laboral post secundaria.

Cabe señalar que esta información también pone de manifiesto, aunque de manera menos explícita, que la intencionalidad de aprendizajes esperados por los docentes no son alcanzados en grados aceptables, según la apreciación de los propios estudiantes.

Esto es un complemento absoluto sobre la incidencia que tiene la didáctica utilizada para el desarrollo de la unidad. Por lo anterior es que el resultante de esta investigación pone de manifiesto la necesidad de modificar la didáctica empleada para el proceso de enseñanza en el área en estudio.

A la luz de los resultados, se requiere de una herramienta que apoye el trabajo docente y que, además, contribuya al proceso de aprendizaje de los estudiantes. Es decir, una propuesta de estrategia didáctica que permita subsanar las debilidades detectadas y que también se haga cargo, y utilice como soporte, las fortalezas existentes.

De esta forma será posible desarrollar un proceso educativo más exitoso y por sobre todo con una mayor relación entre las capacidades generadas en los estudiantes y las requeridas por el campo laboral visualizadas en el período de práctica de los mismos.

Según la experiencia de los docentes del establecimiento, dichas actividades prácticas no son bien logradas porque no manejan las características organolépticas del corte de vacuno o desconocen la manera correcta de

trabajar con la materia prima en el tratamiento o elaboración de un producto gastronómico.

Lo anterior, se traduce en una demanda informal de los docentes y una motivación permanente para intentar superar el problema o déficit en el manejo de los tipos de cortes.

PROPUESTA DE UNA ESTRATEGIA DIDACTICA

Un intento de conjugación entre las condicionantes develadas por el presente estudio (situación didáctica actual, fortalezas y debilidades) es la resultante de la estrategia didáctica que se presenta en este apartado.

Dicha propuesta, no se sustenta necesariamente en su aporte, sino en el sentido y necesidad de hacerla.

ESTRUCTURA

La estructura de esta propuesta didáctica contempla un proceso organizado y estructurado, de modo sistemático, con el fin de posibilitar el desarrollo de capacidades respecto de la temática que rige el sentido y el norte de la presente investigación.

Se busca generar una propuesta de trabajo que permita reelaborar la forma en la que se enseña actualmente la unidad en estudio, vale decir la unidad de cortes de carne de vacuno, que forma parte del módulo de elaboración de alimentos de baja complejidad en el nivel de estudios de tercero medio en el Liceo Polivalente Municipal de La Florida.

Esta investigación buscaba establecer un diagnóstico de la situación, junto con develar las fortalezas y debilidades o causales, de las deficiencias por las cuáles los estudiantes egresan de sus estudios de gastronomía, e ingresan al mundo laboral con mínimas herramientas de técnicas y conocimientos específicos respecto de la unidad de cortes.

Dicha unidad, es considerada de gran importancia en el mundo laboral de la gastronomía, y específicamente, en los ámbitos referidos a la elaboración de productos gastronómicos. En estos espacios laborales, los estudiantes en proceso de práctica profesional, se ven constantemente involucrados en los procesos productivos con productos cárneos o derivados del vacuno. Luego,

esta unidad es altamente relevante porque, además, contribuye a definir a los estudiantes como futuros trabajadores que cumplen con un perfil que conjuga el manejo de conocimientos y habilidades, que en conjunto constituyen las capacidades requeridas por el mercado laboral.

En concreto, como resultante de la investigación realizada, el objetivo es diseñar una propuesta de una estrategia didáctica que contenga una nueva planificación para esta unidad. En este sentido, se propone la incorporación de material concreto y actividades prácticas, en una nueva perspectiva de aplicación didáctica.

Con una variedad de actividades se sugiere, además, ampliar el espacio de aprendizaje, para lo cual se adicionan salidas a espacios de relacionamiento con el mercado de los insumos y productos gastronómicos en el área de las carnes.

A partir de lo anterior, con esta estrategia didáctica, se pretende generar situaciones de aprendizaje para los estudiantes con la intención en establecer una efectiva retención de contenidos y una reflexión y aplicación de los mismos en actividades y ejercicios prácticos de manipulación y simulación.

Igualmente, se pretende generar un acercamiento concreto a las características y propiedades organolépticas de cada corte en el animal vacuno y, a la modalidad de utilización en los procesos de elaboración de productos gastronómicos.

ORGANIZACIÓN TEMÁTICA DE LA ESTRATEGIA DIDÁCTICA PROPUESTA

Objetivo

Desarrollo de capacidades para la identificación de tipos de cortes, ubicación y la incidencia de estos factores en el cuerpo del animal para la elaboración de productos gastronómicos.

Sesiones y contenidos

SESION 1: Vacunos, desarrollo y faenamiento

Introducción. El animal bovino: en la primera sesión de la unidad, es necesario una nivelación inicial respecto de reconocimiento e identificación general del animal vacuno. Esto por cuanto no todos los estudiantes han conocido, reconocido o han logrado apreciar un animal vivo. En general los estudiantes hoy día tienen muy vagos conocimientos de su entorno natural.

Contenidos de la sesión. Características generales del animal vacuno; Etapas del desarrollo del animal vacuno; Crianza y faenamiento del animal vacuno.

Recursos didácticos. PPT N°1 introductorio; Video N°1 Etapas y desarrollo del vacuno; Guía N°1: Etapas y faenamiento de vacunos.

SESION 2: Tipos de cortes y ubicación en el animal

Tipos de corte. En esta segunda sesión, se iniciará un trabajo referido a los tipos y nombres de los cortes del vacuno y su ubicación en el cuerpo del animal. Corresponde indagar respecto del desposte y los cortes del animal, para su posterior utilización en la elaboración gastronómica. Para esta sesión se contempla un juego de rompecabezas y un trabajo de investigación.

Trabajo autónomo: Los estudiantes realizan un trabajo de investigación en carnicerías cercanas a su domicilio apoyados por una guía de trabajo.

Contenidos de la sesión. Desposte del vacuno; Cortes del vacuno; Ubicación de los cortes; Usos gastronómicos de los cortes.

Recursos didácticos. PPT N°1 Introdutorio; Video N°2: Desposte y cortes; Rompecabezas de los cortes; Guía N°2: Ubicación de los cortes; Guía N°3: Trabajo autónomo.

SESION 3: Características organolépticas y fichas de especificaciones

Características organolépticas: En la tercera sesión, habiendo desarrollado los contenidos contemplados en la introducción y los referidos a cortes y ubicación, corresponde su relacionamiento con las características organolépticas, para desde allí elaborar la ficha de especificación de cada corte. Esta sesión incorpora un trabajo colaborativo autónomo para la presentación de un corte de carne real.

Trabajo colaborativo. De modo autónomo y grupal, los estudiantes preparan la presentación y descripción de corte de carne de vacuno

Contenidos: Características organolépticas de los cortes; Ficha de especificaciones.

Recursos didácticos. PPT N°2: Características organolépticas; Modelos de fichas de especificaciones; Guía N° 3 Trabajo colaborativo autónomo.

SESION 4: Presentación de cortes / Evaluación de la Unidad

Presentación y evaluación: Para la última sesión se propone un trabajo de presentación de cortes y una instancia evaluativa y autoevaluativa, a partir de las presentaciones cuyo objetivo principal es retroalimentación docente a partir de los aprendizajes que aparecen como deficitarios

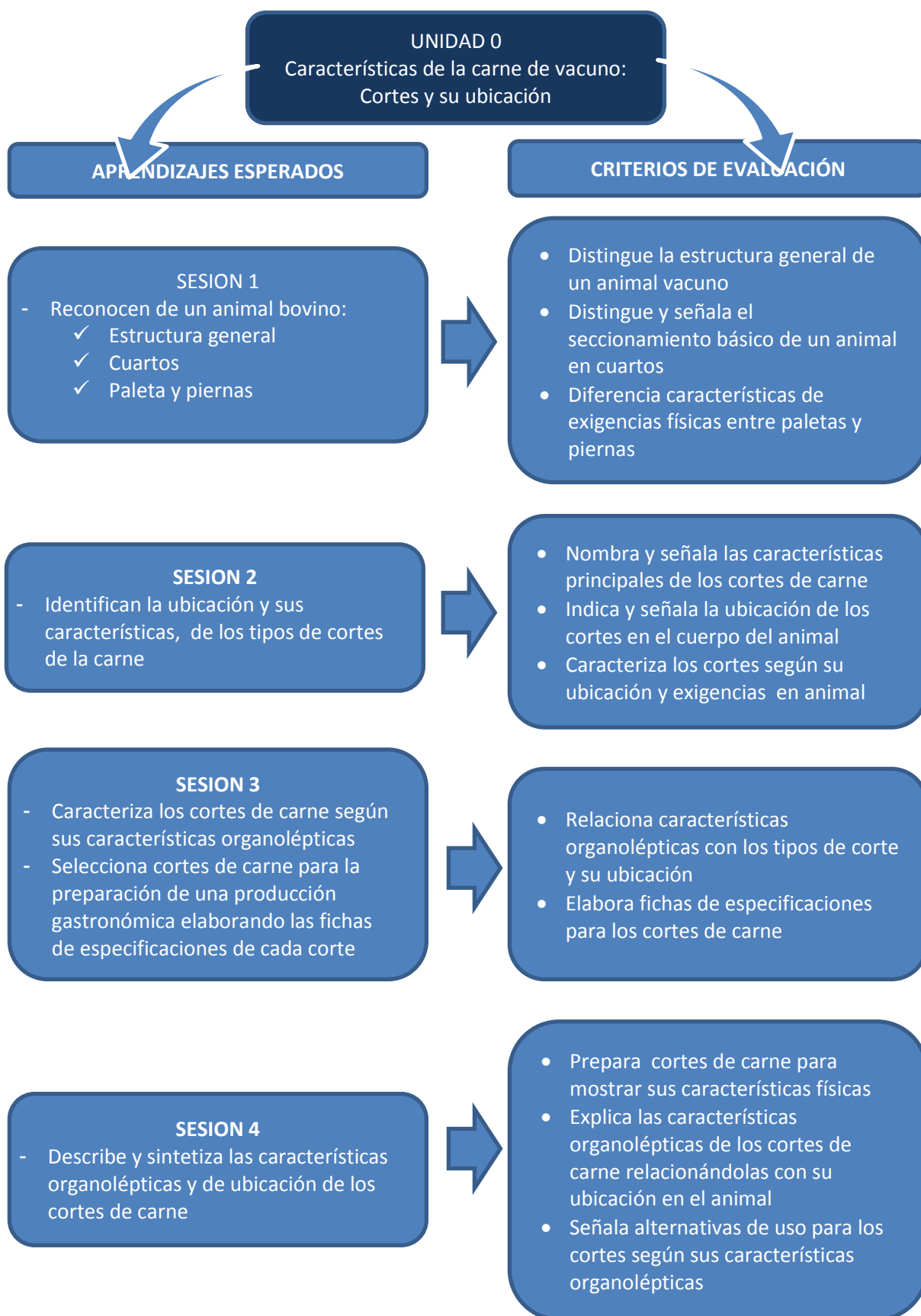
Contenidos. Cortes, características organolépticas, utilización gastronómica y fichas de especificaciones

Recursos didácticos. PPT N° 1 y 2; Modelo de fichas de especificaciones; Rúbrica para evaluación y autoevaluación.

Tiempo

Para desarrollar la propuesta didáctica, se establece una temporalidad de 4 sesiones de 4 horas pedagógicas cada una.

PRESENTACION ESQUEMATICA DE LA ESTRATEGIA DIDACTICA PROPUESTA



SESION 1

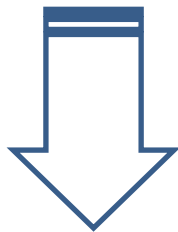
APRENDIZAJES ESPERADOS

Reconocen de un animal bovino:

- Estructura general
- Cuartos
- Paleta y piernas

CRITERIOS DE EVALUACION

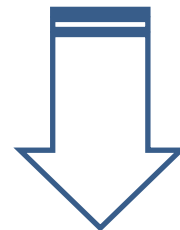
- Distingue la estructura general de un animal vacuno
- Distingue y señala el seccionamiento básico de un animal



ACTIVIDAD 1.1

- Introducción del docente
- Presentación de video / ppt
- Reflexión en parejas
- Completan guía señalando seccionamiento básico de un vacuno

- Señala características principales de los cuartos
- Diferencia características de exigencias físicas entre paletas y piernas



ACTIVIDAD 1.2

- Presentación docente (apoyo con ppt)
- Análisis en parejas
- Completan esquema y tabla de características y exigencias

SESION 2

APRENDIZAJES ESPERADOS

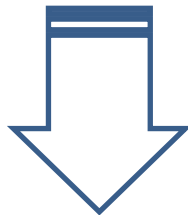
- Identifican la ubicación y sus características, de los tipos de cortes de la carne

CRITERIOS DE EVALUACION

- Nombra y señala las características principales de los cortes de carne

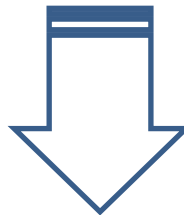
- Indica y señala la ubicación de los cortes en el cuerpo del animal

- Caracteriza los cortes según su ubicación, y exigencias, en el cuerpo del animal vivo



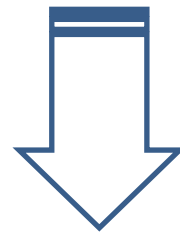
ACTIVIDAD 2.1

- Introducción del docente
- Presentación de ppt: Cortes y ubicación
- Preguntas y respuestas
- Aclaraciones



ACTIVIDAD 2.2

- Trabajo grupal : Rompecabezas de los cortes
- Presentación del resultado del trabajo grupal



ACTIVIDAD 2.3

- Presentación de ppt: Cortes y ubicación en el animal
- Análisis de presentación
- Aclaración de dudas
- Corrección de errores

TRABAJO AUTÓNOMO

- Trabajo de investigación en carnicerías cercanas al domicilio

SESION 3

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Caracteriza los cortes de carne según sus características organolépticas
- Selecciona cortes de carne para la preparación de una producción gastronómica elaborando las fichas de especificaciones de cada corte

CRITERIOS DE EVALUACION

- Relaciona características organolépticas con los tipos de corte

- Relaciona características organolépticas con la ubicación de los cortes en el animal

- Elabora fichas de especificaciones para los cortes de carne



ACTIVIDAD 3.1

- Introducción del docente
- Presentación de ppt: Características organolépticas: Color, textura, composición
- Preguntas y respuestas



ACTIVIDAD 3.2

- Trabajo grupal : Capas del vacuno
- Presentación de características
- Aclaración de dudas
- Corrección de errores



ACTIVIDAD 3.3

- Proyecto de investigación
- Planificación y organización del trabajo: Metas, Tareas y responsabilidades

TRABAJO COLABORATIVO AUTONOMO

- Preparación de la presentación de un corte de carne

SESION 4

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Describe y sintetiza las características organolépticas y de ubicación de los cortes de carne

CRITERIOS DE EVALUACION

- Prepara cortes de carne para mostrar sus características físicas



ACTIVIDAD 4.1

- Organización de las presentaciones
- Distribución de roles
- Ensayos previos

- Explica las características organolépticas de los cortes de carne relacionándolas con su ubicación en el animal



ACTIVIDAD 4.2

- Presentaciones
- Respuestas y aclaraciones
- Observan presentaciones

- Señala alternativas de uso para los cortes según sus características organolépticas



ACTIVIDAD 4.3

- Presentación de fichas de especificaciones de sus cortes

EVALUACIONY AUTOEVALUACION

- Completan rúbrica para evaluación y autoevaluación de sus aprendizajes
- Retroalimentación del docente

MANUAL PARA EL DOCENTE

MODELO DE
MODELO DE

MANUAL PARA EL DOCENTE
MANUAL PARA EL DOCENTE

ELABORADO PARA DOCENTES DE GASTRONOMIA
MENCION COCINA

UNIDAD
CORTES DE CARNE DE VACUNO

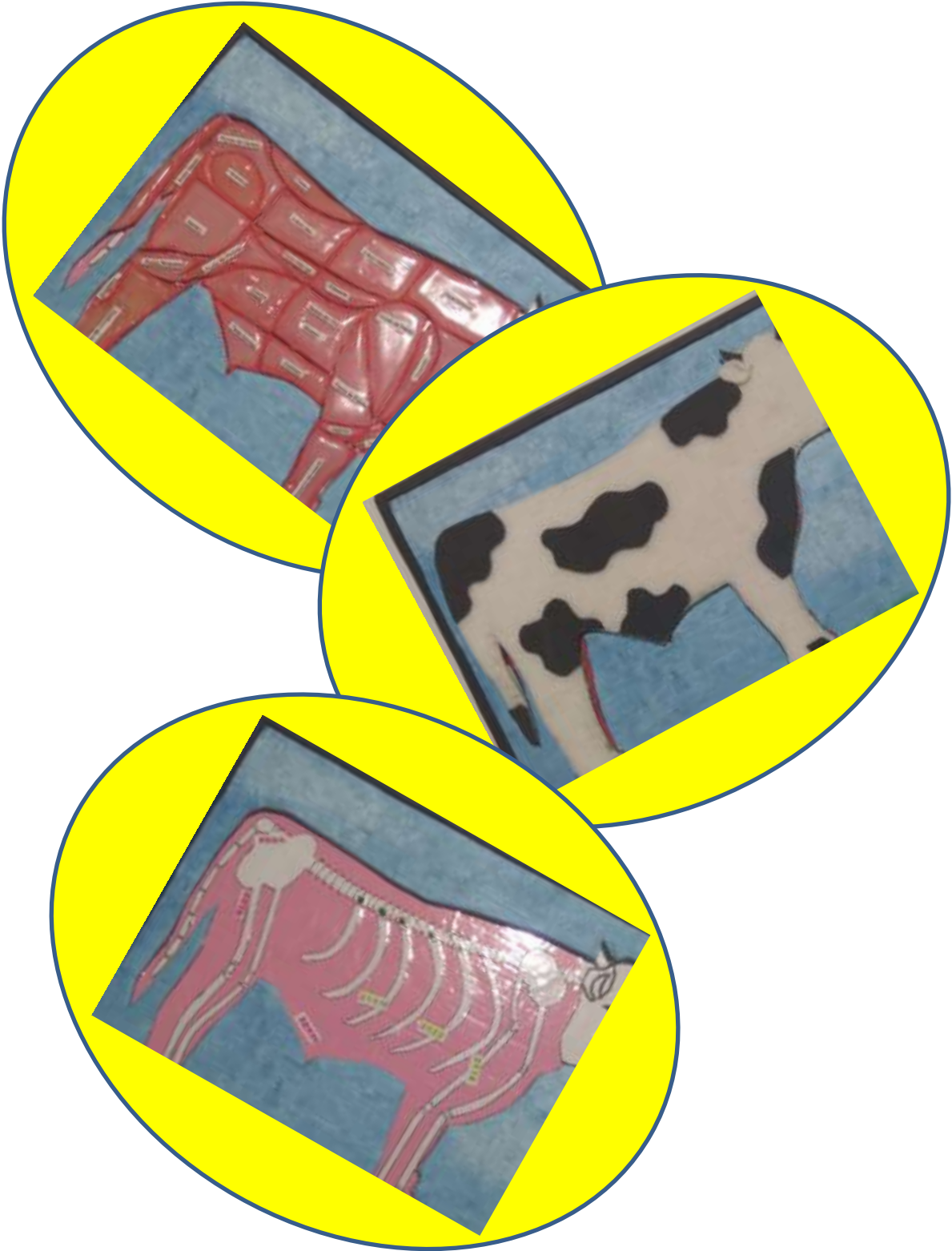
Autores:
Constanza Varas Heredia
Robinson Ibarra Velásquez

2019

MANUAL PARA EL DOCENTE
MODELO DE PLANIFICACION DIDÁCTICA

DESCRIPCION DE LA SESIÓN 1		
MODULO	ELABORACION DE ALIMENTOS DE BAJA COMPLEJIDAD	
ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE	CARACTERISTICAS DE LOS VACUNOS	
DURACION	4 Hrs.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	Reconocen de un animal bovino la estructura general, el desposte, el seccionamiento en cuartos, las paletas y las piernas	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> Distingue la estructura general de un animal vacuno Distingue y señala el seccionamiento básico de un animal Señala características principales de los cuartos Diferencia características de exigencias físicas entre paletas y piernas 	
METODOLOGÍA	<ul style="list-style-type: none"> Exposición docente Trabajo colaborativo 	
DESCRIPCIÓN DE TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES		
	DOCENTES	ESTUDIANTES
PREPARACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Selecciona video breve - Prepara presentación PPT - Prepara guías gráficas para trabajo en parejas 	
EJECUCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Introduce el tema presentando un video - Formula preguntas sobre las imágenes y la propuesta del video - Realiza una presentación de contenidos sobre vacunos, su hábitat, alimentación, movilidad y condiciones generales de su desarrollo, además de las características de los cuartos, paletas y piernas - Entrega instrucciones para un trabajo en parejas - Distribuye guías gráficas y materiales - Responde consultas, aclara dudas, guía el desarrollo del trabajo y controla el tiempo 	<ul style="list-style-type: none"> - Observan y comentan un video - Responden preguntas planteadas por el docente - Participan de una exposición apoyada con una PPT - Registran contenidos en sus cuadernos - Se organizan en parejas - Completan guía gráfica de un vacuno incorporando los componentes de su hábitat, seccionamiento básico, características de los cuartos y diferencias entre paletas y piernas - Analizan su guía gráfica según preguntas del docente - Preparan presentación al curso, de su trabajo
CIERRE	<ul style="list-style-type: none"> - Coordina la presentación de algunas guías gráficas - Retroalimenta el trabajo de los estudiantes - Aclara y corrige errores - Motiva y guía a los estudiantes para hacer proyección de sus aprendizajes - Realiza una síntesis e introduce brevemente la próxima actividad 	<ul style="list-style-type: none"> - Presentan elementos claves de su guía según indicaciones del docente - Explican opciones y respuestas de su guía - Realizan correcciones a sus respuestas - Incorporan la guía en su cuaderno - Redactan la síntesis en su cuaderno
DESCRIPCIÓN DE LOS RECURSOS UTILIZADOS	<ul style="list-style-type: none"> Video sobre animales vacunos: https://www.youtube.com/watch?v=PfvHGbr-ORA PPT, contenidos sobre: desposte, cuartos, paletas y piernas Guía gráfica diagramada con divisiones de una vaca 	
OBSERVACIONES / SUGERENCIAS	<ul style="list-style-type: none"> Indagar en la historia y experiencias con vacunos de los estudiantes Promover la participación oral de todos los estudiantes 	

MANUAL PARA EL DOCENTE
MODELO DE ROMPECABEZA



MANUAL PARA EL DOCENTE

MODELO DE RUBRICA



**RUBRICA PARA DISERTACIÓN
UNIDAD: CORTES DEL VACUNO**

Curso: Fecha:.....Nombre del
corte:.....
Integrantes:
.....
.....

Aspecto a evaluar	Logrado (3)	En desarrollo (2)	Inicial (1)	Puntaje total
Presentación personal	Todos los integrantes del grupo se presentan con uniforme de cocina y guantes	No Todos los integrantes del grupo se presentan con uniforme de cocina y guantes	Ninguno de los integrantes del grupo se presentan con uniforme de cocina y guantes	
Expresión oral	Todos los integrantes del grupo se expresan en forma clara con uso del vocabulario técnico	los integrantes del grupo se expresan en forma clara pero sin uso del vocabulario técnico	los integrantes del grupo no se expresan en forma clara y sin uso del vocabulario técnico	
Introducción al tema	El grupo realiza una breve presentación de los integrantes y da una clara introducción al tema	El grupo realiza una breve presentación de los integrantes pero la introducción al tema no es clara	El grupo no realiza una presentación de los integrantes y la introducción al tema no es clara	
Presentación del corte de carne	Se expresa clara mente cual es el corte de carne de vacuno que trabajaran durante la exposición	Se expresa levemente cual es el corte de carne de vacuno que trabajaran durante la exposición	No se expresa en forma clara cuál es el corte de carne de vacuno que trabajaran durante la exposición	
Definición de características	Expresan y definen claramente las características principales.	Expresan y definen vagamente las características generales.	Expresan y definen alguna de las características.	
Demostración con producto	Son capaces de ejemplificar y definen las características organolépticas del corte de carne clara mente.	Son capaces de ejemplificar algunas de las características del corte de carne .	Nombran algunas de las características del corte de carne.	
Resolución de preguntas	Son capaces de responder todas las preguntas	Son capaces de responder algunas preguntas	Son capaces de responder al menos una pregunta	
Presenta material de apoyo PPT.	Presenta material de apoyo con texto e imágenes ilustrativas	Presenta material de apoyo de algún tipo.	No presentan material de apoyo de ningún tipo	



GUÍA DE TRABAJO EN CLASES
Unidad: Cortes del vacuno

Nombre:..... Fecha:.....

Curso:..... Puntaje máximo: 36 pts. / Puntaje obtenido:

I.- Selección múltiple:

Escoger una de las alternativas para cada una de las preguntas desde el 1 al 8. (16 pts.)

- 1) ¿El vacuno está en la categoría de carnes de color?
 - a) Blancas
 - b) Rojas
 - c) Rosadas
 - d) Otras

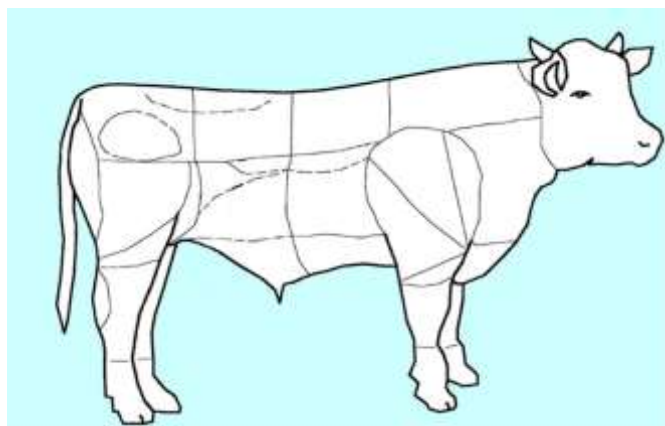
- 2) ¿Qué productos alimenticios podemos obtener del vacuno?
 - a) carne
 - b) huesos
 - c) interiores y menudencias
 - d) todas las anteriores.

- 3) ¿Cuándo un corte de carne es más sabroso?
 - a) Al exponer al musculo a mayor esfuerzo
 - b) Al exponer al musculo al sol
 - c) Al contener mayor aporte graso
 - d) Al contener hueso firme entre sus fibras.

- 4) ¿Cuándo un trozo de carne es más resistente?
 - a) Al exponer al musculo a mayor esfuerzo
 - b) Al contener entre sus fibras vetas de nervios
 - c) Al contener menor aporte graso
 - d) todas las anteriores.

- 5) En qué zona está ubicado el fileteado?
 - a) Zona delantera del animal
 - b) Zona de las patas.
 - c) Zona del rabo o cola
 - d) Zona lumbar

II.- En la imagen ubicar y escribir el nombre de 10 cortes de carne. (20 pts)



MANUAL PARA EL DOCENTE
MODELO DE VIDEOS



Unidad: Cortes del Vacuno.

PPT1: Procesos previos al desposte influyentes en las características de la carne.

Esta presentación consta de los siguientes contenidos:

- ☐ Proceso de desarrollo del vacuno (entorno)
- ☐ Proceso de crecimiento del vacuno (biológico)
- ☐ Proceso de faenamiento
- ☐ Imágenes y video

Constanza Varas H.

Unidad: Cortes del Vacuno.

PPT2: Procesos posteriores al faenamiento desposte y cortes del vacuno utilizados en gastronomía.

Esta presentación consta de los siguientes contenidos:

- ✓ Proceso de desposte del vacuno
- ✓ Categorización de cortes del vacuno y denominación.
- ✓ Ubicación de cada corte en el animal.
- ✓ Características organolépticas de cada corte
- ✓ Utilización gastronómica de cada corte.
- ✓ Imágenes y video.

Constanza Varas H.

BIBLIOGRAFIA

Abadzi, Helen (2008) *Aprendizaje eficaz y pobreza*. Santiago: Ediciones Universidad Católica Silva Henríquez)

Aguayo, J. E. P. (2004). *Caracterización microbiológica, sensorial y estimación de la durabilidad de carne de bovino con la anomalía de corte oscuro, envasada al vacío* (Doctoral dissertation, UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE).

Balcázar Nava, P., González-Arratia López-Fuentes, N. I., Gurrola Peña, G. M., & Moysén Chimal, A. (2013). Investigación cualitativa.

Buckley. R., & Caple, J. (1991). *La formación: teoría y práctica*. Ediciones Díaz de Santos.

Camilloni, Alicia.(2007). *El saber didáctico*. Paidós. Buenos Aires.

Catalano, A. M., Avolio de Cols, S., & Sladogna, M. (2004). *Competencia laboral: diseño curricular basado en normas de competencia laboral: conceptos y orientaciones metodológicas* (No. Sirsi) i9789871182251 HF5549. 5).

Cerón, M. C., & Cerâon, M. C. (2006). *Metodologías de la investigación social*. LOM ediciones.

CONtextoganadero. (2018). *Una lectura rural de la realidad colombiana*.
<https://www.fedegan.org.co/conozca-las-propiedades-organolepticas-de-la-carne>

Delgado Fernández, M., & Solano González, A. (2009). *Estrategias didácticas creativas en entornos virtuales para el aprendizaje*. Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación", 9(2).

De Miguel Díaz, M., Alfaro Rocher, I. J., Apodaca Urquijo, P., Arias Blanco, J. M., García Jiménez, E., Lobato Fraile, C., & Pérez Boullosa, A. (2005). *Modalidades de enseñanza centradas en el desarrollo de competencias: orientaciones para promover el cambio metodológico en el espacio europeo de educación superior*. Servicio de Publicaciones. Universidad de Oviedo.

Denzin, N. K., & Lincoln, Y. S. (2012). *Manual de investigación cualitativa* (Vol. 1). Barcelona: Gedisa.

Díaz Barriga, Frida y Hernández Rojas, Gerardo. (1999). *Estrategias Docentes para un Aprendizaje Significativo: Una interpretación constructivista*. México: McGraw Hill- Hill Interamericana, S.A.

Feo, R. (2015). *Orientaciones básicas para el diseño de estrategias didácticas*. Tendencias pedagógicas, 16, 221-236.

Foddservice. *Características organolépticas de la carne*. (2017).
<https://foodserviceyequipo.com/noticias-2/caracteristicas-organolepticas-de-la-carne/>

Folgueiras Bertomeu, P. (2016). La entrevista.

Formento, P. (2015).. *Calidad de Carnes*. Montevideo, 28 de julio de 2015.

Form@docente.(2009). *Didáctica para la educación técnica*. Pedagogía en Educación Técnico Profesional.

García, E., Gil, J., & Rodríguez, G. (1999). Metodología de la investigación cualitativa. Málaga, España: Aljibe.

Gibbs, G. (2012). *El análisis de datos en investigación cualitativa*. Ediciones Morata.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2006). *Metodología de la investigación* (Vol. 3). México: McGraw-Hill.

ITESM. (2000). *Las Técnicas Didácticas en el Modelo Educativo del Tecnológico de Monterrey*, Col. Tecnológico, Monterrey, N.L. C.P. 64849.

Izcara Palacios, S. P. (2014). *Manual de investigación cualitativa*. Fontamara.

Kvale, S. (2011). *Las entrevistas en investigación cualitativa*. Ediciones Morata.

Lucero, F. (2016). *Orientaciones para la gestión e implementación del currículum de la Educación Media Técnico-Profesional*. Mineduc

M.V. Carlos A. Garriz. (2001). Cia.ita.inta.castelar. *Calidad organoléptica de la carne vacuna, influencia de factores biológicos y tecnológicos*. Disertación jornada ganadería vacuna, Fac. Agr y Vet. UNRC 23 de mayo 2001.
www.produccion-animal.com.ar

MINEDUC. (2003). *Marco para la buena enseñanza*. Santiago de Chile: C&C impresores.

MINEDUC. (2015) *Especialidad Gastronomía*. Programa de Estudio Formación Diferenciada Técnico-Profesional 3º y 4º año de Educación Media Ministerio de Educación. Chile.

Spiegel, A. (2006). *Recursos didácticos y formación profesional por competencias: Orientaciones metodológicas para su selección y diseño*. Buenos Aires: Banco Interamericano de Desarrollo.

Varela-Moreiras, G., Beltrán de Miguel, B., Cuadrado, C., Moreiras, O., Ávila, J. M., Cerdeño, A. I., & Mantecón, Á. R. (2001). La carne de vacuno en la alimentación humana.

ANEXOS

ANEXO 1:

PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SEMI.ESTRUCTURADA

OBJETIVO: Diagnosticar y diseñar una propuesta didáctica para potenciar el desarrollo de las capacidades de los estudiantes de 3° medio de la especialidad de Gastronomía mención Cocina del Liceo Polivalente Municipal de La Florida, en torno a la identificación de los tipos de cortes de carne de vacuno, su ubicación en el cuerpo del animal y la incidencia de esta ubicación, en características organolépticas de dichos cortes.

PREGUNTAS PARA ENTREVISTA SEMI ESTRUCTURADA

PREGUNTAS PARA DOCENTES

1. ¿De qué forma enseña los tipos de cortes y su ubicación en el cuerpo del animal?
2. A los estudiantes, ¿el aprendizaje de los tipos de corte, se les hace difícil?
3. ¿Por qué crees que a los estudiantes les es complejo aprender este contenido?
4. ¿Qué ayudaría a usted, como docente, para obtener mejores resultados en estos aprendizajes?
5. Aprender los tipos de corte y su ubicación en el cuerpo del animal: ¿Es muy importante, medianamente importante, levemente importante o tiene muy poca importancia en la especialidad?

PREGUNTAS PARA EMPRESARIOS / MAESTROS GUIAS

1. En el área de carnes y tipos de corte, ¿cuáles son las principales debilidades que presentan los estudiantes en práctica?
2. ¿Cuán frecuentemente se enfrenta el estudiante en práctica, al reconocimiento de los tipos de corte de carne?
3. Identificar los tipos de corte y su ubicación en el cuerpo del animal: ¿Es muy importante, medianamente importante, levemente importante o tiene muy poca importancia?

PREGUNTAS PARA LOS ESTUDIANTES

1. Hoy, a punto de insertarse en su práctica profesional, ¿Cómo se sienten preparados respecto de los tipos de corte de carne? ¿Los reconocen con facilidad?
2. ¿Sabían claramente donde están ubicados los cortes en el cuerpo del animal vacuno?
3. ¿Fue fácil o difícil aprenderlos? ¿Por qué?

ANEXO 2:

TRANSCRIPCIÓN DE ENTREVISTAS

Entrevistas a estudiantes

PREGUNTA: ¿Cuáles son los conocimientos que poseen respecto de los cortes de las carnes?

- No recuerdo mucho porque aunque los cortes fueron pasados en 3° y luego fueron repasados en cuarto, fue en una prueba donde nos pasaron una hoja en donde nosotros teníamos que reconocerlos.
- Me recuerdo de esa actividad, pero de los cortes no tengo mayor recuerdo.
- La verdad es que recordar con mucha facilidad no ocurre, sobre todo si solo lo vimos para la prueba
- Las cosas que nos han pasado son solamente de memoria y uno se las aprende para el momento o la prueba, pero se olvidan fácilmente, por eso no me siento tan preparado en este tema
- Yo la verdad no me siento muy preparado para detectar un corte de carne, así a la primera. No sé cómo son.
- Tampoco recuerdo mucho de los cortes.
- Me sé alguna ubicación como el lomo, pero no mucho pues es lo que estudié para la prueba y se me olvidó

PREGUNTA: ¿Pueden diferenciar entre dos cortes, ejemplo entre lomo vetado y lomo liso?

- No, no sabríamos diferenciarlos, la verdad es que ni siquiera puedo decir como es uno de esos cortes
- En el supermercado lo podemos reconocer porque tienen estampado el nombre. O sea los nombres están escritos, pero si yo tuviese un trozo de carne de cualquier tipo, no podría reconocerlo y mucho menos diferenciarlo de otros cortes

PREGUNTA: ¿Cuál fue la forma de enseñar los cortes de carnes?

- Nos pasaron una hoja donde salía una vaca y había círculos que mostraba donde se ubicaba cada corte. Contenía el número con el nombre del corte
- Aprenderse de memoria fue súper fácil para la prueba, o para hacer las actividades “altiro”, pero en sí, que quede para el respaldo de saberse los cortes, en ese caso no me recuerdo.
- Yo creo que habría que trabajar y practicar más para aprenderse esos cortes.

- Igual fue difícil aprendérselos, incluso aprenderlo de memoria, porque eran muchos nombres y muchas partes del animal
- Para aprenderlo nos presentaron una vaca dibujada, dividida en diferentes sectores, cada sector tenía su nombre y todo. Después nos fueron explicando uno a uno en la clase, pero reconozco que ahora no sé nada.

PREGUNTA: ¿Cuántas veces repitieron (realizaron) la unidad de las carnes?

- Dos veces (dos días)
- Un día nos entregaron la guía y otro día para la prueba
- Fueron solamente dos clases y la tercera fue la prueba. Pero para aprenderse los nombres de cada corte nos dieron tres semanas, o sea había mucho tiempo para aprendérselos de memoria

PREGUNTA: ¿Es importante enseñar esto?

- Me parece súper importante, porque si un chef dice tráeme esta carne y yo no sé cuál es, es como si no supiera nada de carnes.
- También me pueden decir trabaja con un corte determinado y yo le tengo que decir, chef!!! no lo sé

PREGUNTA: ¿Hay una mejor manera de enseñarles?

- Ir clase tras clase recordando, practicándolos en una clase.
- Ir clase tras clase recordando los tipos de carnes, la ubicación y como se llaman los cortes
- Pareciera que lo que ayudaría es que se trabaje mucho más con las carnes y que se practique también más veces para que, nos quede el aprenderse los nombres bien que nos expliquen... este corte va ubicado en tal lado y se ocupa para tal cosa, pero que expliquen esos porque en la realidad no ocurre nada de eso, de explicar

PREGUNTA: ¿Cómo se sienten preparadas respecto de los tipos de corte de las carnes?

- No lo reconocemos porque en las pruebas uno estudia el orden y después lo va representado de la misma forma como lo memorizó. Por lo tanto yo no podría identificar bien que parte va en cada lado o esas cosas.
- Al principio es más fácil reconocer los tipos de cortes, pero después no porque se olvida y todo eso
- Por nombre sí creo que puedo recordar, pero la ubicación no
- No logramos ver las diferencias, en ningún tipo de carne

PREGUNTA: ¿Saben dónde están ubicados los cortes en el cuerpo del animal vacuno? Por ejemplo punta picana, huachalomo u osobuco.

- A mí ya se me olvidaron. A mi igual, porque solamente lo memorizamos para la prueba. Aunque mirásemos el dibujo de las ubicaciones, a lo mejor podríamos reconocer uno o dos, pero más no.
- Algunos los sabemos pero no todos. Los más fáciles, los primeros de la lista. Como se dividían en dos partes (la punta y la cola), los primero tres de cada lista me los aprendí para la prueba.
- Yo me sé algunos nombres, pero no sé dónde están ubicados. Solo me sé algunos, por ejemplo el huachalomo está ubicado aquí en la espalda. El lomo liso, si no me equivoco también, y el osobuco es la pierna. El choclillo me acuerdo porque tiene forma de choclo, y la malaya porque va justo al medio de la vaca.
- En total son veintitantos cortes. Porque hay 11 en uno, y otros pocos en la segunda lista.
- Yo solo podría detectar los cortes de algunos sectores del animal, pero uno que otro. Y en algunos cortes, solo podría reconocer su ubicación.
- Por ejemplo, puedo saber dónde está ubicado el “potito”, pero ni siquiera me recuerdo cuál es el nombre de ese corte.
- La verdad es que por experiencia de mi casa, yo podría indicar donde están ubicadas algunos partes de un pollo, pero del vacuno, no tengo idea de ello
- Una de las cosas que complica esto es que el vacuno es grande y por eso tiene muchos cortes, pero igual del año pasado hasta ahora, no recuerdo.

PREGUNTA: ¿Fue fácil o difícil aprender el tema de los cortes?

- Yo encontré que fue fácil porque era una hoja, había que memorizarlo y después había que escribirla entera con el mismo orden. Por eso fue fácil, porque eso era...memorizarlo;
- Yo encuentro que fue difícil porque eran muchos, son veintitantos, tanto para la primera prueba como para la segunda, por eso encuentro que era mucho, además que después se olvida
- Aprenderse los nombres es fácil, pero aprender donde van puestos, es mucho más difícil
- Además se hacía más difícil porque nos piden aprenderlos con código, eso lo hace más complejo. Son hartos y además saberse la ubicación... me confundía

PREGUNTA: ¿Cuántas veces repitieron la unidad de las carnes?

- Tuvimos una clase para aprender de la vaca y el dibujito, y luego, nos dieron como dos semanas para aprenderlo para la prueba. Estudiar en la casa

- Se enseña solo en la pizarra y por medio de guías. En la guía aparece una vaca sin nada y abajo hay una vaca con los códigos y los nombres. O sea es una vaca que tiene registrado en cada lugar un número (código) y abajo una lista con los códigos y los nombres que le corresponden. Con ese material había que aprenderlo y para la prueba quitaban todas las guías y había que completar un dibujo con una vaca en blanco
- Las clases fueron 2 y el tiempo para estudiar una semana o dos

PREGUNTA: ¿Pueden reconocer o diferenciar entre dos cortes, por ejemplo entre lomo vetado y lomo liso?

- Verlo visualmente y reconocerlo no podríamos, porque solamente tuvimos clases teóricas no hubo práctica. En el fondo solo nos pusieron la vaca y luego uno debía responder en qué lugar iban cada corte.
- Si porque no sabemos que carne se debe usar en cada preparación por ejemplo si me piden hacer una cazuela y yo la hago con carne que va a la parrilla, me va a quedar malo poh.
- Igual es bakán, aunque lo importante no es que sea bakán, sino aprender las diferencias de los cortes

PREGUNTA: ¿Hay una mejor manera de enseñarles?

- Si creo que si, en clases de cocina. Algo más práctico para que no se olvide. Porque al final uno no se recuerda de esta materia
- También es necesario que veamos el animal y sus partes con más veces. Antes poníamos el ejemplo del pollo, y por eso, como uno lo ve hartas veces y siempre en la casa, a lo mejor ayuda para que uno se recuerde de las partes del pollo.

Entrevistas a docentes

PREGUNTA: ¿De qué forma enseña los tipos de cortes y su ubicación en el cuerpo del animal?

- Para enseñar los cortes de un vacuno se utiliza únicamente un esquema gráfico que representa la forma de donde se sacan cada uno de los cortes. Esta hoja debe ser estudiada por los estudiantes y luego deben rendir una prueba para verificar su aprendizaje
- El tratamiento típico que se ha usado desde hace mucho tiempo, consiste en trabajar, explicando los cortes y donde están ubicados a los estudiantes, aportándole una guía o material de estudio que es una página con la figura de un vacuno y la forma como se ordenan los cortes en su cuerpo. Esto debe ser evaluado y para ello, la prueba, consiste en que los estudiantes después de estudiar la planilla o gráfica de la vaca, ellos deben resolverla y completarla para ver si se aprendieron los nombres de cada corte y su ubicación.
- El tiempo destinado para esta unidad es muy poco, por eso se les explica a los estudiantes la existencia de los cortes y se les muestra su ubicación en el cuerpo del vacuno en una guía impresa, la cual muestra una vaca y el diagrama de los cortes. Los estudiantes hacen preguntas y luego disponen de una semana para estudiar y aprenderse los cortes y donde van. Luego, se evalúa con una guía similar pero que no tiene los nombres y los estudiantes deben marcarlos donde corresponde.
- En rigor lo que se intenta es que los estudiantes conozcan los cortes y su ubicación y para ello se les apoya con una imagen -impresa en una página- la cual tiene el objetivo que los estudiantes logren recordar la mayor cantidad de cortes, para que en la prueba o evaluación puedan ubicar correctamente los nombres de los cortes y donde están ubicados en el cuerpo del animal.
- Personalmente creo que trabajar, trabajar los cortes de las carnes, no es exactamente lo que hacemos. Más bien queremos que los estudiantes se aprendan los nombres y su ubicación usando un esquema. No debemos olvidar que es en su práctica laboral donde pueden volver a ver los cortes de carne.

PREGUNTA: ¿El aprendizaje de los tipos de corte, se les hace difícil a los estudiantes?

- Les cuesta un poco porque no estudian mucho y para aprenderse los cortes es necesario estudiar con la guía en la mano
- Es claro que reconocen de mejor forma el lugar donde se ubican los cortes, pero los nombres los olvidan con bastante facilidad.

- No es muy complejo, porque la guía con el diagrama y la indicación de cada corte, es muy claro y didáctico
- No debiese ser complejo porque existe el tiempo para el aprendizaje de la teoría y en ese tiempo de enseñan los tipos de corte. Se utilizan dos o tres semanas para este aprendizaje, o sea hay tiempo suficiente para que los estudiantes si aprendan los nombres de los cortes y sepan donde están ubicados.

PREGUNTA: ¿Por qué crees que a los estudiantes les es complejo aprender este contenido?

- Porque les cuesta mucho aprender de memoria. Además tienen que relacionar un dibujo de un animal con unos números correspondientes al código, por eso no se logran mejores resultados.
- Yo creo que tienen dificultades para aprender todo eso que no está relacionado con actividades y acciones concretas. Me da la impresión que aprenderse la forma de un corte en una hoja dibujada, hace que sea más complicado porque no todos tienen la capacidad para representar un corte determinado, solamente a partir de la lectura o relectura de un texto.
- El contenido de los cortes es complejo en sí mismo, y si además se les enseña solamente a partir de un lámina de papel, es mucho más complejo que se aprendan los tipos y la cantidad de cortes que tienen un animal. Aunque de verdad creo que también influye que no vean un trozo de carne real, hasta que llegan a la cocina.
- Es complejo porque se trabaja solo de manera teórica, no va más allá de usar un esquema gráfico de una vaca con todos sus cortes indicados en el papel y los estudiantes deben aprender esta división a partir de ese dibujo. Eso lo hace complejo

PREGUNTA: ¿Qué ayudaría a usted, como docente, para obtener mejores resultados en estos aprendizajes?

- Obviamente, sería de gran apoyo para los estudiantes, si se pudiera ejercitar de manera más práctica el trabajo con los cortes y las carnes. Es decir, me parece que la forma de trabajo es excesivamente teórica y quizás fuese posible incorporar actividades prácticas para mejorar los resultados, que hasta hoy, son bajos.
- Si los módulos se distribuyeran de modo distinto, de tal manera que a cada uno le corresponda trabajar en las áreas que tiene mejor experticia, lograría mejores resultados. Aunque bastaría con tratar de que los estudiantes practiquen un poco con carne real.
- Los tipos de carnes son muchas, pero si se agrega una patita con ejercicios en el taller, donde manipulen y donde trabajen con carne real, posiblemente se logren mejores aprendizajes.
- Es claro que si los estudiantes se comprometen más con la materia, se lograrían mejores resultados

- Tal vez solo con utilizar un diagrama más claro con los cortes de carne, ya estaríamos avanzando en lo que aprenden los estudiantes
- Se necesita hacer una unidad más práctica, los cortes no se pueden aprender solamente por medio de un dibujo, de alguna manera se debe hacer que los estudiantes trabajen en un taller con carne.

Entrevistas a representantes del campo laboral

PREGUNTA: En el área de carnes y tipos de cortes, ¿cuáles son las principales debilidades que presentan los estudiantes en práctica?

- En primer lugar, a un estudiante en práctica le cuesta mucho reconocer el color de la tabla, no siempre en todos los lugares se trabaja, pero generalmente -hoy en día- se está haciendo uso de colores de tabla, cosa que los estudiantes en práctica que han llegado de este liceo, no saben y no reconocen. Posteriormente, el manejo de cuchillos frente a un corte, no lo tienen. Son muy débiles en el manejo del movimiento por ende como supervisores de práctica y quienes estamos a cargo en la cocina, no hacemos uso de ellos para que trabajen con un corte de carne. Por una parte por la poca experiencia que tienen, y por otra, porque el producto en sí, es de un valor económico significativo como para pasarlo para practicar. Además, con la poca experiencia que ellos traen desde el liceo, ellos no reconocen tipos de corte de carne, no manejan ni vocabulario ni tipos de corte. Es decir, cero experiencia y práctica en esto.
- En el área de restaurantes, generalmente vienen las carnes selladas al vacío y vienen los cortes ya hechos, el alumno no tiene que hacer un corte específico, salvo que sea en una preparación o que sea un corte determinado. Si, se trabaja con mucho salmón, al cual hay que filetearlo y sacarle la piel. En este proceso ha costado un poco con los estudiantes, porque al enfrentarse al proceso de la limpieza del pescado o las carnes, los toman muy asustados y... no entienden un poco, ya después se adaptan, pero si son muy lentos, muy lentos en ese aspecto, sobre todo cuando hay que hacer algo con respecto a las proteínas. Es decir, presentan esa dificultad, de no entender la diferencia entre un lomo y un huachalomo. Si uno no les dice que corte es, no saben mucho si es una carne magra o no.

PREGUNTA: ¿Cuán frecuentemente se enfrenta el estudiante en práctica, al reconocimiento de los tipos de corte de carne?

- Cuando los estudiantes no tienen experiencia en el reconocimiento de tipos de cortes de carne, ni de carnes, porque también podemos mencionar la carne de res, de ave e incluso pescado, quienes estamos a cargo de cocina no hacemos que los estudiantes que ellos participen directamente al principio. Mas bien se va acercando al reconocimiento de los tipos de corte a través de la observación, hasta que ellos puedan, como se dice vulgarmente, "meter cuchillo al producto", por ende es muy poca la frecuencia, al inicio, en que un estudiante se encuentra con el corte. Cuando el estudiante ha logrado una cierta experiencia y cuando una, como responsable, observa

que puede confiar en el trabajo de esa persona, es cuando decide que ya puede permitirle el trabajo directamente con el producto carne.

- En cada cuarto utilizamos distintos cortes, sobre todo respecto a las preparaciones de los almuerzos, y hay distintos cortes para el tema del armado de ensaladas, entonces se les va diciendo, o tienen una planilla respecto de los cortes de verdura que tienen que hacer, y lo realizan sin problema. Sin embargo, les falta identificar los cortes de las carnes, hay una desinformación respecto de algunos cortes. Igual me parece que hay contenidos que vuelven a repasar acá en el trabajo, porque en la escuela solo le enseñan teoría y eso es muy distinto a la práctica. Ellos llegan con muchas cosas que ya se les han olvidado. Por eso respecto de los cortes y de las carnes los estudiantes están bastante desinformados y también en el área de la pastelería llegaron con muy poca formación.

PREGUNTA: ¿Qué tan importante es identificar los tipos de corte, su ubicación en el cuerpo del animal y sus características organolépticas?

- Yo, como profesional de una empresa del área de la producción gastronómica, pienso que reconocer los tipos de corte de carne desde una imagen, no tiene ninguna importancia, por cuanto este aprendizaje es muy distinto cuando se trabaja de manera práctica. En la práctica es donde vale. Por tanto yo opino que si al estudiante se está enseñando la experiencia de cocinar, debiese disponer una mayor cantidad de horas de práctica por sobre la teoría, porque donde una más aprende de cocina, es en la práctica en vez de la teoría, donde una puede observar las habilidades del estudiante, es en la práctica y no en la teoría. Por ende, no tiene relevancia saberse los cortes de memoria, frente a una imagen.