

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionados con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado largo plazo y si lo considera útil para el futuro.

2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.

3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Puesto que la realización de trabajos y talleres es fundamental para el aprendizaje, sin embargo en la parte evaluativa es importante tener en cuenta el eje teórico y Práctico.
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		La parte investigativa es fundamental, para poder adquirir conocimientos y de esta manera poder tener mejor desempeño en la parte práctica. Es de suma importancia la investigación, y de esta manera florea la práctica.

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>	<p>X</p>		<p>El docente realiza los mandatos necesarios y pertinentes para que nosotros como estudiantes tengamos fluidez en nuestra práctica, llamando la atención y recordando pautas claves para la manipulación del alimento.</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>X</p>	<p>Ya que necesitamos tener mayor información teórica y estamos en la etapa donde tienen que dejarnos trabajos investigativos para adquirir conocimientos, puesto que muchos carecen de voluntad propia para la parte investigativa</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>X</p>	<p>Es importante tener en cuenta que la investigación de un plato es trabajo extenso, ya que abarca muchas pautas, orígenes, técnicas, valores nutricionales y demás, por ende el profesor debería orientarnos a que puntos investigativos debemos arrojarnos.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Es totalmente viable, pues el docente en la práctica nos hace vivir el trabajo en una cocina real, en el mundo exterior, haciendo manejar, tiempos y tomando decisiones en el caso de estar en alguna preparación</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>		<p>X</p>	<p>Reiterando anteriormente, lo dicho siento que es necesario mayor trabajo, teórico. Pues el campo de la gastronomía es extenso y con muchas ramas laborales, por ende es necesario aumentar e implementar mas la parte teorica en el aula de clases.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>En cierto punto es eficaz pues incentivo al estudiante a despertar su iniciativa para, investigar y saber comportarse en el aula de clases. Aumento la posibilidad de saber solucionar un problema y mejoro un 100% el desempeño personal en una cocina.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>		<p>X</p>	<p>Ya que en algunas ocasiones la Verificación de implementas básicos solicitados para el ingreso a la cocina no fueron debidamente revisados. Lo cual motiva al estudiante a comportarse mal y seguir incumpliendo con las normas de la universitaria Agustina "Una quitina and"</p>

Fecha de la aplicación: 17-Mayo - 2018

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p>FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p>PUNTOS FUERTES</p> <p>FORTALEZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>PUNTOS DÉBILES</p> <p>DEBILIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>
<p>FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>

Una de las fortalezas por las que se identifican todos los docentes es que son muy visuales y perceptiveos con sus puntos de visto, enfocandose asi de esta manera en los propectos organizativos de un plato y las tecnicas usadas en esta.

Opiniones

✓ Mayor ayuda e informacion de intercambios

✓ Convenios con otras universidades o institutos ya sean Nacionales o Internacionales.

✓ Posibilias que ayuden al estudiante a definir su situacion laboral y tengan una ayuda economica.

✓ Concursos a nivel institucion para diferentes

Seminarios o talleres, ya sea cocina

o laboriana, pasteleria, molecular etc.

✓ Bance Alimentos / Reservar productos sobrantes

A muchos de los docentes se les dificulta la verificacion de implementos tan basicos para ingresar a la cocina como Kit personal, cuchillos, o en muchos ocasiones personal- lacion personal abarcando, uñas, barba, dentro que es una dificultad por mejorar y para que en la vida laboral se cuente con mejor profesionalismo.

Amenaza.

→ factores economicos por partes familiares

→ Mejora del transporte para agilizar lo llegado a talleres, practicos, evaluaciones.

→ Expendedores de sus ingresos psico-activas en el exterior de la Universidad.

202

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionados con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste en manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado a largo plazo y si lo considera útil para el futuro.

2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.

3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		DE ACUERDO CON LO TEORICO Y VISTO EN EL TRANSCURSO DEL SEMESTRE, SE PUEDE OBSERVAR QUE EL DOCENTE LLEVO A CABO SU PROPUESTA DE EVALUACION DE ACUERDO A LOS REQUISITOS Y PARAMETROS DE LA UNIVERSIDAD.
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		SI YA QUE ESTE SE BASA EN LAS FORMAS EN LA QUE EL ESTUDIANTE SE INFORMA Y SABE LO QUE HACE Y REDUCE A LA HORA DE ENTRAR A LA PRACTICA.

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>	<p>X</p>		<p>EN BASE A SU FORMA DE ENSEÑAR, EL DOCENTE, CUMPLE CON TODO LO RELACIONADO CON LAS NORMAS TÉCNICAS DE LAS CUALES SE BASA ESTA CARRERA. ES UNA PARTE PRÁCTICAMENTE FUERTE E INCAPAZ DE TENER CAMBIO, YA QUE ES ALGO QUE LE SERVIRÁ PARA TODA LA VIDA.</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>X</p>	<p>EN CUANTO A LO VIABLE, EL DOCENTE A MI PARECER, NO IMPLEMENTADO PROPUESTAS TEÓRICAS QUE EN ESTE MOMENTO NO VEO DE GRAN INTERÉS PARA PERSONAS DE SEMESTRE ACTUAL, YA QUE PUEDE SUCEDER QUE LAS COLOQUEN EN EL SEMESTRE INFERIOR.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>X</p>	<p>NO YA QUE AL MOMENTO DE REDUZIR ESTA, EL DOCENTE NO TIENE COMO ES A FORMA EN LA CUAL BASARDE, ME PARECE QUE EN ESTE MOMENTO ES ALGO MÁS DE UNO EL GUSTO POR INFORMARSE Y CONOCER MÁS SOBRE EL ESTUDIO DE COCINA Y TODO LO RELACIONADO CON LA ALIMENTACIÓN.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>ESTE MOMENTO ES EN EL CUAL DEBEMOS DESTACAR AL DOCENTE, YA QUE EN ESTE SENTIDO, ESTE ES UNA PERSONA MUY PROFESIONAL Y SOLUCIONA PROBLEMAS.</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>EN ESTE CASO, EL MOMENTO DE RELACIONAR "LA PRÁCTICA HACE AL DOCENTE," ES UNA FORMA EN LA CUAL DESCRIBO LA FORMA EXCELENTE EN LA CUAL ME FUNDAMENTO.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>SI YO PUEDER DEJAR A UNO ES UNA FORMA DE LLEVAR A CABO. EL SER UNA PERSONA INTEGRA.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X.</p>		<p>ES UNA FORMA MUY BUENA. AUNQUE DE ISUAL FORMA RARA, YA QUE ES ALGO EN LA CUAL NO DEJA A UNO SOLO, PERO ES ALGO DE RESIRVE PARA PODER SER UN GRAN GOURMET.</p>

Fecha de la aplicación: 17 / 05 / 2018

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p>FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p>PUNTOS FUERTES</p> <p>FORTALEZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>PUNTOS DÉBILES</p> <p>DEBILIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>
<p>FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>

FORADIEZAS

- * LAS BUENAS PAUTAS EN LAS CATEGORIAS BASICAS FUNDAMENTALES
- * BUENAS FORMAS DE FORAR DE ESTUDIANTE.
- * CONTRA CON LOS EQUIPOS NECESARIOS PARA CADA ENSEÑANZA.

- * BUENAS FORMAS EN LAS QUE SE DESARROLLAN EN OTROS USOS CON RESPECTO A DEJAR EN ACTO CON GRANDES TRIUNFOS PARA EUROS, PARA UNO MISMO Y PARA LA UNIVERSIDAD EN GENERAL.
- * LAS FORMAS EN LAS CUALES SE DA UN PASO A LA INTERACCIÓN Y COMUNICACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

- * CURSOS PRÁCTICOS BÁSICOS Y CENTRADOS PARA LOGRAR SU NIVEL DE GOBIERNO EXCELENTE.

DEBILIDADES

- * FORMAS EN LAS QUE ENSEÑAN CON RESPECTO A LA FORMA DE HACER LAS COSAS.
- * FORMAS EN LAS CUALES ALGUNOS DOCENTES LA FORMA EN LA QUE ELLOS CUMPLEN LA FORMACIÓN Y PRESENTACIÓN RESPECTO AL RITO, PRESENTACIÓN PERSONAL, ETC... CON RESPECTO A LA FORMA DE DESEJAR LAS PREPARACIONES SIN TENER EN CUENTA A LAS FAMILIAS.

- * EN ALGUNOS CASOS, LA FORMA EN LA CUAL SE USA A CADA LA FORMA DE CALIFICAR Y DE SU DEPENDENCIA RESPECTO A UN INTERCAMBIO ESTUDIANTIL.
- * CON RESPECTO A LA FORMA DE ECONOMÍA DEL ESTUDIANTE.

INTERLINDS

EXTERLINDS

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionas con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado largo plazo y sí lo considera útil para el futuro.

2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.

3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Porque todas estas actividades didácticas nos sirvieron como bosquejo, pero a la hora de hacer la prácticas no estudiamos nos en conocimiento.
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Porque además de aprender técnicas culinarias, estamos aprendiendo sobre la historia de estas técnicas (como se formaron, por que) he infinidad de cosas que nos ayudan a saber mas sobre el producto

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>	<p>X</p>		<p>Porque esta muy bien desglosado durante el semestre y las practicas los diferentes temas a trabajar.</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Porque como vimos en las Practicas, todo aquello visto en el aula lo volvimos tangible en la practica</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Porque no solo en el ambito academico nos sirve saber sobre el producto. En el ambito profesional tambien nos servira para ser mas fuertes a la hora de querer mejorar platos y un sin fin de posibilidades. Ademas en nuestra profesion como cultura general es muy importante.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Porque estamos aprendiendo varias tecnicas importantes en el mundo laboral, lo unico que ves perjudicial es que el tiempo que tenemos no es suficiente para apreciar todo lo visto en la practica. y en algunas cosas quedamos con informacion incompleta.</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Es lo que esperaba porque vimos poca teoría, pero esa poca información fue muy sustancial, y además creo que para aprender lo que nos sirve es la práctica.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>+</p>		<p>Si es lo que esperaba porque esta información me ha enseñado cosas muy interesantes sobre los alimentos y además esto me ha servido a la hora de querer mejorar un plato, y = que tengo bases sobre como combinarlo, etc.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Si porque en la práctica somos autónomos y esto nos ayuda a tener seguridad y ganar liderazgo. Sabiendo también que si tenemos dudas, el maestro nos las soluciona.</p>

Fecha de la aplicación: 7/05/2018

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p>FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p>PUNTOS FUERTES</p> <p>FORTALEZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>PUNTOS DÉBILES</p> <p>DEBILIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>
<p>FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>

Fortalezas

- La oportunidad de hacer intercambios y a que esto nos ayude a adquirir conocimientos de otros lugares, culturas,
- Que en una cantidad apropiada de maestros que manejan diversas temáticas y conocimientos
- Que nos dejen ser autónomos en las prácticas y nos den la oportunidad de meternos en el rol de chef

Oportunidades

- Como mezione anterior mente los intercambios
- Los seminarios - ya que hacen personas muy interesantes que nos motivan en nuestra labor
- Ferias
- Estufas - ya que si algun tema nos queda como fijo esto nos da la oportunidad de afinarnos

Debilidades

- Encuentro muy corto y poco el tiempo dedicado a las practicas de cocina

Amenazas

- La debilidad monetaria
- El transporte
- La competencia a nivel laboral

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionas con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado largo plazo y sí lo considera útil para el futuro.

2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.

3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		toma datos de rendimiento de cada estudiante y valora sus puntos fuertes y sus flaquezas, dando objetivos a corto y largo plazo que ayuda al crecimiento profesional y personal de cada estudiante y siente su progreso durante el semestre.
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		opte al estudiante a investigar sus futuras preparaciones para que se queden presentes en un futuro, e insentiva a profundizar su cocina dándole valor a cada platillo como desarrollando una cocina crítica.

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>	<p>X</p>	<p>da objetivos en cada clase generando rendimiento y confianza en el grupo, y dando una prueba pequeña del ambiente de trabajo en una cocina profesional que enriquece su control en los tiempos, técnicas y procesos en cada alimento.</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>	<p>no solo evalúa su producto final, sino también su proceso de elaboración lo que da por resultado que el estudiante de su debida importancia a cada elemento dentro de una cocina y trabajo en equipo, generando auto crítica, e incentivando a sus compañeros</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>	<p>crea mas independencia en el estudiante, conoce lo que esta haciendo y tiene una buena base para que se aprenda a explicar un plato, tecnica, o ingrediente,</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>	<p>se ejecuta bastante bien, tiene aceptación y se ve bastante prometedor</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>	<p>se identifica el gran esfuerzo por parte de los docentes por hacer crecer a sus estudiantes, no solo en lo práctico, "entrenarles para seguir recetas" sino que adopten técnicas, y suelten su creatividad cognitiva y práctica.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>	<p>crea estudiantes que cuestionan técnicas y procedimientos, pero con investigación y personalidad.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>	<p>se nota el crecimiento individual con gran interés</p>

Fecha de la aplicación: 17 de mayo de 2018

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p>FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p>PUNTOS FUERTES</p> <p>FORTALEZAS</p> <p><i>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>	<p>PUNTOS DÉBILES</p> <p>DEBILIDADES</p> <p><i>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>
<p>FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p><i>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>	<p>AMENAZAS</p> <p><i>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>

Puntos Fuertes

genera cocinas críticas, estudiantes independientes, mejor rendimiento.

Puntos Débiles

pueden tener muy pocas formidaciones en las clases, o sobresaturar de información lo que lleva a menos comprensión del tema, son los dos extremos

Oportunidades

Más competencias intrínsecas, pueden ser entre grupos de clases, pero ~~que~~ sean más frecuentes, eso genera más confianza y procesos investigativos, competencias técnicas o con implementos específicos

Amenazas

La idea de la cocina clásica podría ser, o que se dispare las inscripciones y no se de a bajo estos cocinas, o se elevan los precios

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionas con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado largo plazo y sí lo considera útil para el futuro.

2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.

3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Por que nos permite adquirir información sobre los temas abarcados
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Por que nos permite reconocer y mejorar la información de los practicas manefadas.

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>			<p>Por que nos permite adecuarnos a los movimientos y ritmos trabajados en las cocinas.</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>			<p>Por que al manejar un ambito teorico se llega a tener un concepto más fiable para aplicaciones futuras</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>			<p>Por que este no siempre sera realizado por parte nuestra</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>			<p>Por que se da un cumplimiento en lo estipulado</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>ya que se realiza un fortalecimiento en la parte de conocimientos</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>ya que nos permite conocer los métodos a aplicar en cada preparación</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>ya que nos permite fortalecer las técnicas manejadas en cada preparación.</p>

Fecha de la aplicación: 17-mayo/2018

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p align="center">FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p align="center">PUNTOS FUERTES</p> <p align="center">FORTALEZAS</p>	<p align="center">PUNTOS DÉBILES</p> <p align="center">DEBILIDADES</p>
<p align="center">FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p align="center">OPORTUNIDADES</p>	<p align="center">AMENAZAS</p>

Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?

Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?

Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?

Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?

Puntos Fuertes

Fortalezas.

- Manejo de técnicas y conocimientos que aplicamos a la hora de las prácticas.
- Investigaciones previas ante las prácticas.
- Las estrategias para crear y manejar temas para las aplicaciones.

Puntos débiles

Debilidades

- Prácticas sin conocimientos anteriores
- Poca investigaciones

Oportunidades

- Nuevas tecnologías.
- Trabajo en donde se puedan adquirir conocimientos
- Conferencias en donde se conozcan ideas frescas.

Amenazas

- Pocos familiares
- Poca oportunidad de trabajo

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionados con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado largo plazo y si lo considera útil para el futuro.

2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.

3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Es muy eficaz porque logra complementar muy bien los conceptos ya trabajados, y logra que el rendimiento de cada uno sea mejor en cuanto el conocimiento.
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Es un factor viable ya que a largo plazo es una rubrica que se puede trabajar de una manera muy buena y se conoce mas a fondo el tema a trabajar.

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>	<p>X</p>		<p>Si bastante ya que nos ayuda a adaptarnos muy bien a las temáticas.</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Si porque se cumple con lo propuesto y puede funcionar como factor evolutivo para los estudiantes.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>X</p>	<p>Puede llegar a complicar un poco al estudiante la revisión de muchos temas al tiempo y esto conlleva a no comprenderlos muy bien.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>X</p>	<p>Algunos estudiantes tienen un rendimiento un poco mas bajo así que para algunos es complicado.</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Si porque el estudiante logra recolectar un conocimiento mas profundo sobre los temas a trabajar.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Si porque se fortalece el conocimiento del estudiante acerca de la practica a realizar y esto nos da mas seguridad y autonomia para trabajar las practicas.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Si, bastante el estudiante aprende a ser cada vez mejor y logra cumplir, y tiene un impacto positivo durante su proceso.</p>

Fecha de la aplicación: 17 de Mayo 2018.

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p>FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p>PUNTOS FUERTES</p> <p>FORTALEZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>PUNTOS DÉBILES</p> <p>DEBILIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>
<p>FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>

Fortalezas.

Los estudiantes son mas autocobnos y tienen mas caracter.

Manejan procesos rapidos y bien elaborados

El estudiante adquiere mas conocimiento a traves de las lecturas.

Exigencia en cuanto orden, puntualidad y uniforme.

Impulso a cada vez ser mejores.
Fortalecimiento de tecnicas avanzadas.

Debilidades.

Practicas realizadas sin conocer procesos

Poco cumplimiento de las tecnicas realizadas

No, autonomia para hacer montajes o realizar actividades.

Oportunidades

El trabajo, nos ayuda muchisimo para aprender mas.

Conferencias gastronomicas.

Charlas de emprendimiento.

Bibliotecas para extender nuestro conocimiento.

Concursos

Amenazas

Dinero

Poca oportunidad de trabajo.

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionados con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste en manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado a largo plazo y si lo considera útil para el futuro.

- 2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.
- 3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Es pertinente ya que se ajusta a las propuestas de evaluación de la institución, dando a conocer o enseñando por medio de trabajos con una estructura gramatical y con el tema conveniente por la etapa que estamos cursando.
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Porque siempre nos mantiene o nos aconseja que estemos investigando a base de fuentes, información, etc. Para un mejor aprendizaje y mayor crecimiento.

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>	<p>X</p>		<p>nos permite ser muy autónomos, y así mismo esto nos permite aprender más.</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Es muy viable pues porque no es mucho lo teórico pero lo poco es de gran aprendizaje y conocimiento.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Es muy viable porque nos ayuda mucho a nuestros objetivos que es aprender y así mismo saber, para estar más seguros y confiados.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Uno aprende mucho con esta propuesta y a que es en el campo de donde más no desempeñamos y es muy viable por los conocimientos que uno adquiere al realizar cualquier cosa.</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>También aprendemos pautas, y a organizar mejor las ideas para determinadas tareas.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Si porque he conocido mas a profundidad algunas cosas como platos, alimentos, etc. y esto me permite crecer como cocinero y como persona de aprendizaje y de saber.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Si es eficaz porque siento que he mejorado y he aprendido a realizar muchas cosas y saber como se realizan</p>

Fecha de la aplicación: 17/05/2018

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p align="center">FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p align="center">PUNTOS FUERTES</p> <p align="center">FORTALEZAS</p>	<p align="center">PUNTOS DÉBILES</p> <p align="center">DEBILIDADES</p>
<p align="center">FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p align="center">OPORTUNIDADES</p>	<p align="center">AMENAZAS</p>

Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?

Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?

Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?

Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?

Fortalezas
La autogamia que le
deja a cada estudiante
al desarrollar un taller,
los consejos para aprender
y mejorar.

Oportunidades
Que las cosas estén
equipadas con lo que
uno necesita, y no le faltan
bucando cosas, mejorar el
tiempo pero para que
todo el comportamiento.

Debilidades
En el momento del taller no
podemos ver todas las áreas
ya que uno está ocupado haciendo
su área, su trabajo y nos perdemos
de aprenderse y conocimiento.

Amenazas
La compra de los insumos y
materias primas hay veces que
la economía familiar no da para
esto. !

8 00

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionados con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado largo plazo y si lo considera útil para el futuro.

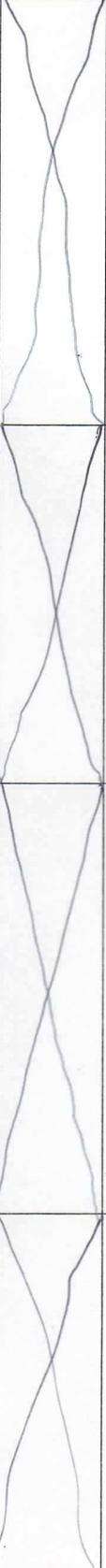
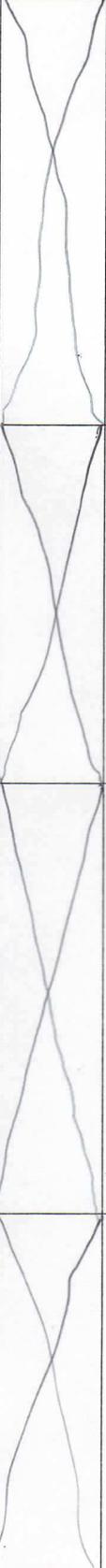
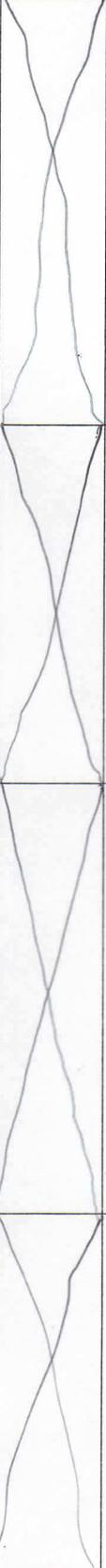
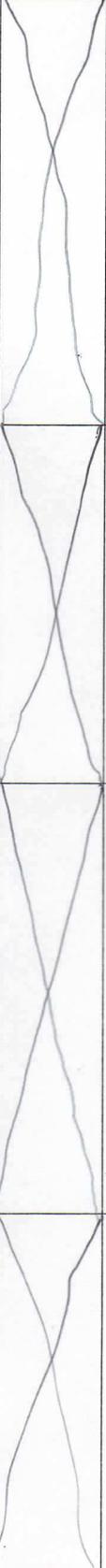
2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.

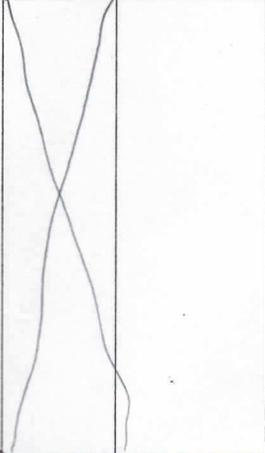
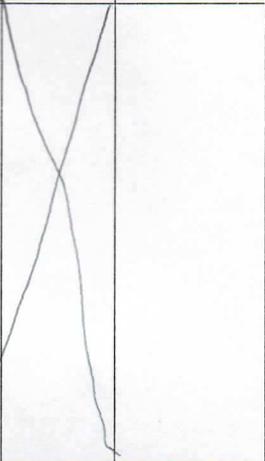
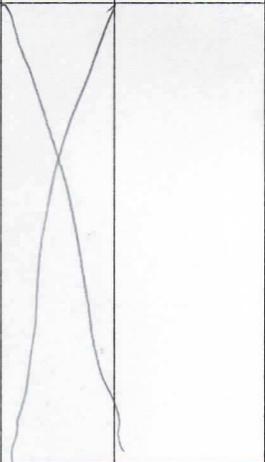
3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Si ya que a lo largo del semestre hemos elaborado Actividades ya mencionada para ayudarnos en nuestro trabajo investigativo.
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Si para ayudarnos a retener mucho mas informacion para plasmarla en nuestras practicas con los conocimientos y a aprendidos

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>		<p>Si estimula el trabajo en equipo cumple con las pautas de cumplimiento a la hora del ingreso nos ayuda en nuestro tiempo de taller aclarando dudas de acuerdo al practica</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>nos ayuda a formarnos profesionalmente a futuro con los aspectos de</p> <ul style="list-style-type: none"> - Responsabilidad - Puntual - Dedicacion etc.
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>Buscar informacion indagar sobre nuevas habilidades o tecnicas para aplicarlas en practica</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>mejorar cada dia la habilidad de las tecnicas desarrolladas en los talleres para aplicarlos a futuro ya profesional.</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>		<p>Si ya que se aprende el lenguaje tecnico de la cocina ya que es importante a la hora de aplicarlo en la practica</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>		<p>Si ya que amplia nuestros conocimientos a la hora de sustentar no solo aprendiendo recetas sino tambien historia</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>		<p>Nuevamente por medio de lo investigativo aplicarlo en lo practico mejorando nuestras habilidades culinarias</p>

Fecha de la aplicación: 05/17/2018

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p>FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p>PUNTOS FUERTES</p> <p>FORTALEZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>PUNTOS DÉBILES</p> <p>DEBILIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>
<p>FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>

Fortalezas

Buscar información no solo guiarse por las recetas estándares indagar historia, manarse en el papel de chet para dirigir a tu equipo dandonos y aprendiendo mas sobre la responsabilidad y el compromiso

Debilidades

En algunas ocasiones se dividian las actividades a realizar y de final terminaba aprendiendo a elaborar solo una, y

Oportunidades

la idea de hacernos de meter en el papel como chet aprender mas lo que requiere esta carga para futura saberlo aplicar

Amenazas

Problemas Personales que puedan afectar al docente y afectar al docente ten su aprendizaje y no tenga Autonomia o responsabilidad a la hora de cumplir con su labor educativo.

<p>ANÁLISIS DE FUERTES Y DEBILIDADES</p> <p>El análisis de fortalezas y debilidades es un proceso que permite identificar los aspectos positivos y negativos de un proyecto, una organización o una persona. Este análisis es fundamental para poder tomar decisiones informadas y mejorar el desempeño.</p>	<p>ANÁLISIS DE OPORTUNIDADES Y AMENAZAS</p> <p>El análisis de oportunidades y amenazas es un proceso que permite identificar los factores externos que pueden afectar a un proyecto, una organización o una persona. Este análisis es fundamental para poder anticiparse a los cambios y tomar medidas preventivas.</p>	<p>ANÁLISIS DE ENTORNO</p> <p>El análisis de entorno es un proceso que permite identificar los factores externos que pueden afectar a un proyecto, una organización o una persona. Este análisis es fundamental para poder anticiparse a los cambios y tomar medidas preventivas.</p>
--	---	---

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionados con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado largo plazo y sí lo considera útil para el futuro.

2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.

3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Nos hace retroalimentación por medio de actividades de emprendimiento como libros, mapas mentales, resumen y textos ETC.
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Al momento de terminar la práctica de cocina, la metodología del docente es hacer una retroalimentación a manera de investigación de los platos, ingredientes y su historia

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>	<p>X</p>		<p>Al momento de la clase nos da la motivación y las pautas claras de la metodología y los puntos clave que se deben abordar para tener un rendimiento como brigada</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Fundamento el ámbito investigativo, narrativo y argumentativo en clase</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Nos brinda ideas y puntos clave al momento de abordar nuevos temas y preparaciones en cocina</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>		<p>Nos brinda ideas y conocimientos basados en la experiencia</p>

¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?	X		Si nos hace investi- gor y por medio de esto estimula el hambito de emprendi- miento e innovacion
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?	X		si se entoca basicar- mente en nuestros conocimientos y evalua segun lo apren- dido
¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?	X		la forma de evaluacion es eficaz ya que imple- menta la autonomia en cocina y la elabora- cion de cada punto de lo que se hace

Fecha de la aplicación: 17/05/2018

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p>FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p>PUNTOS FUERTES</p> <p>FORTALEZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>PUNTOS DÉBILES</p> <p>DEBILIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>
<p>FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>	<p>AMENAZAS</p> <p>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</p>

1002

**Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la
asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la
Universitaria Agustiniiana”**

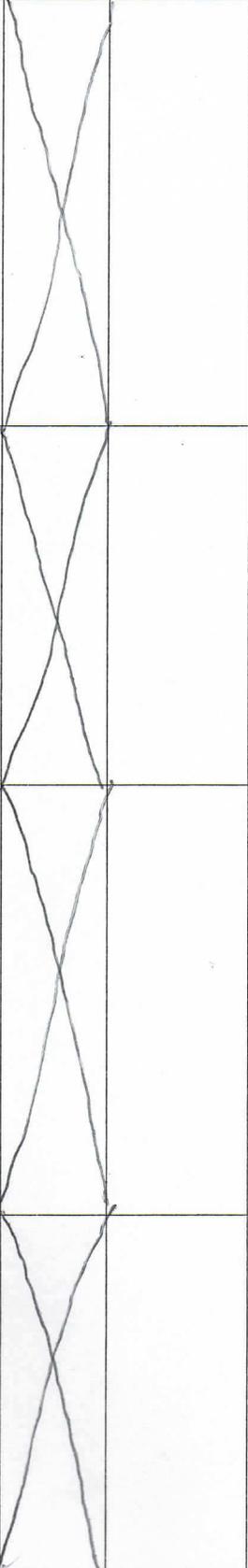
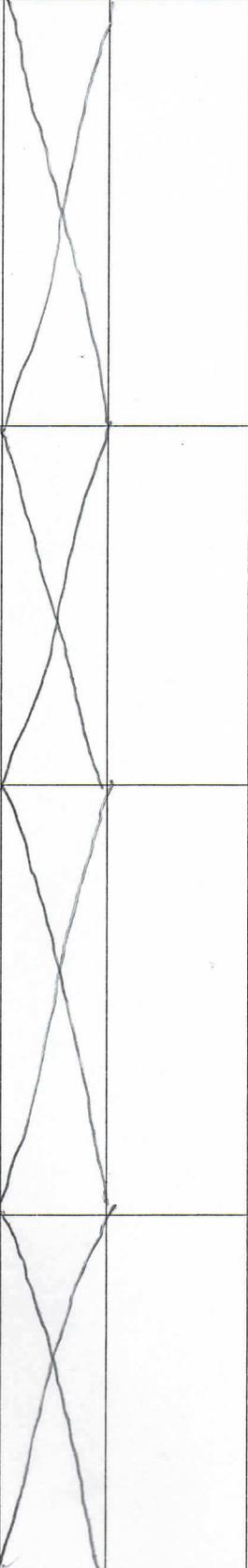
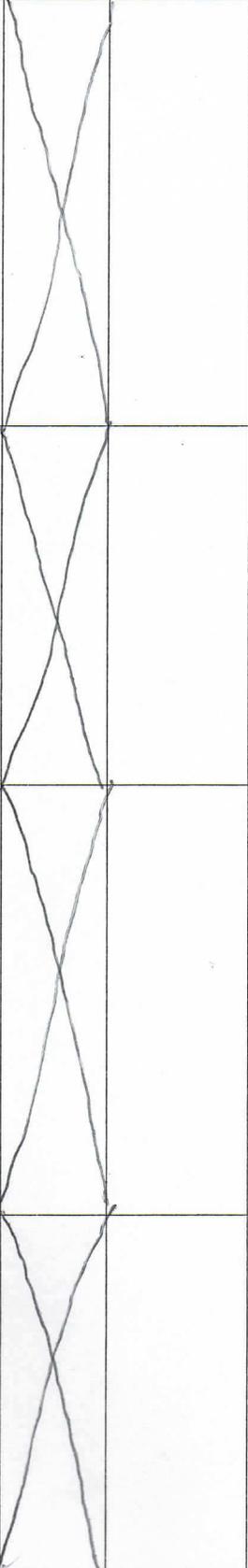
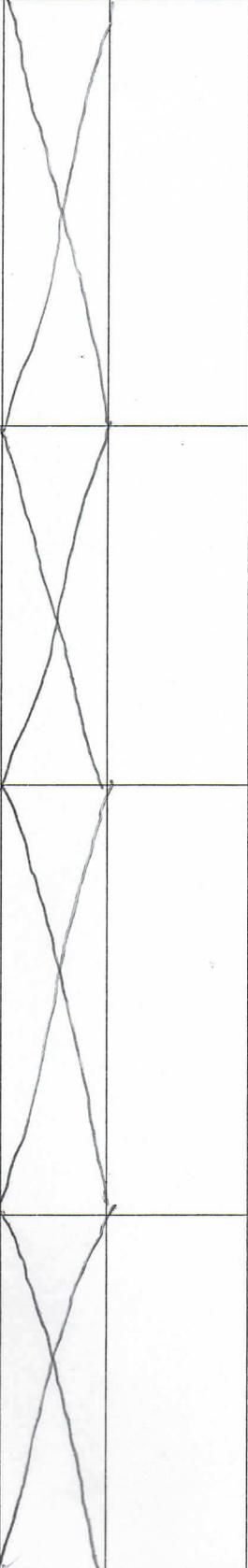
La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

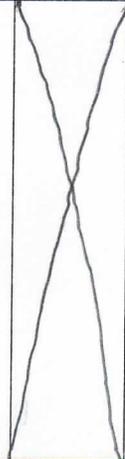
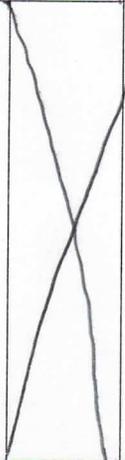
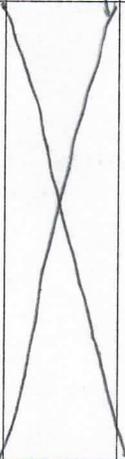
Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionados con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado largo plazo y si lo considera útil para el futuro.

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>		<p>Lo es porque podemos desarrollar todos las capacidades y los conocimientos previos</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>Lo es porque con ello podemos plantear una metodología a desarrollar.</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>Lo es porque al hacer una investigación previa tenemos la capacidad de desarrollarla</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>		<p>Lo es porque con la practica podemos empezar nuestra vida profesional.</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>		<p>Lo es porque logramos conceptual y entender el tema a desarrollar en cada espacio</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>		<p>Lo es porque con la investigación comprendemos el tema y desarrollamos nuestra capacidad mental.</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>		<p>Lo es porque logramos desarrollar prácticamente la metodología planteada para cada espacio</p>

Fecha de la aplicación: 17/05/2018

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p>FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p>PUNTOS FUERTES</p> <p>FORTALEZAS</p> <p><i>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>	<p>PUNTOS DÉBILES</p> <p>DEBILIDADES</p> <p><i>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>
<p>FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p><i>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>	<p>AMENAZAS</p> <p><i>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>

* Fortalezas

- El desarrollo de cada uno se evalúa y da a entender que ambito hay que mejorar
- La forma de aplicacion de cada tema en la practica para mejorar su agilidad.

* Debilidades

- El cumplimiento de un horario Rndal al desarrollar la practica
- Nivel de entendimiento a nivel de todo el area al dividir la practica.

* Oportunidades

- Cumplimiento de un horario, un uniforme y una agilidad en el area teorica, investigativa y practica
- El esfuerzo de cada persona al desarrollar un tema por su propia cuenta.
- * Amenazas
- El desarrollo de una practica sin supervisión de alguien que sepa del tema.
- Dejar a cargo a una persona para desarrollar el tema por su cuenta.

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura técnicas culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana”

La presente entrevista tiene como objetivo, tener referentes de información que permitan el diagnóstico de resultados desde la aplicación de la propuesta evaluativa, para analizar la viabilidad, pertinencia y eficacia de la propuesta realizada. Se aplica específicamente, a manera de ejercicio piloto, con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana, liderada actualmente por el Docente Gerardo Alvarado.

Ejes de la propuesta de evaluación

- 1) **Teórico.** Evalúa las herramientas y evidencias que utiliza el estudiante para presentar las actividades de aula teórica, virtual o escrita evidenciado por medio de actividades didácticas como: mapas conceptuales, ensayos, tablas comparativas, entre otros, teniendo en cuenta la aplicación de normas APA, estructura gramatical, estética y ortografía.
- 2) **Investigativo.** Evalúa el nivel de indagación de la información por parte del estudiante, a partir de la calidad de las fuentes, citas, coherencia de la información y comprensión, siendo transpuestos e interrelacionados como evidencias en sustentaciones orales con el eje práctico y con los productos escritos o expositivos del eje teórico.
- 3) **Práctico.** Evalúa el cumplimiento de las pautas que se otorgan en cada práctica desde la solución de problemas, autonomía, actitud, habilidades motrices, coherencia organoléptica, trabajo en equipo, liderazgo, aplicación de técnicas culinarias, BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y cumplimiento normativo. Realiza una clasificación de los conceptos relacionados con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

Características a evaluar en la propuesta

- 1) **Viable:** Consiste en la posibilidad de cumplir aquello que se ha planeado y llevarlo a feliz término a futuro, es decir que, por sus características, tiene probabilidades de poderse llevar a cabo. En el caso de la propuesta de evaluación, consiste manifestar si considera que cada uno de los ejes puede ser utilizado largo plazo y si lo considera útil para el futuro.

2) **Pertinente:** Tiene que ver con la adaptación, adecuación o conveniencia de una propuesta a su contexto. En el caso de la propuesta, si usted considera que la propuesta de evaluación se ajusta a la Institución Universitaria, al programa y a la asignatura en la que se ha aplicado.

3) **Eficaz:** Está relacionada con lograr que el proceso tenga el impacto esperado por quienes participan del mismo, causando un impacto sobre sus implicados directos. En el caso de la propuesta, si usted considera que el tipo de evaluación está logrando el objetivo de recoger los saberes de los estudiantes.

Preguntas (Entrevista)

Marque de acuerdo a cada uno de las preguntas postuladas en relación a los ejes, si considera que son VIABLES, PERTINENTES Y EFICACES de acuerdo a la explicación previamente dada. Amplie su respuesta con los argumentos o justificación en cada ítem.

PREGUNTAS DE ACUERDO A EJES	VALORACIÓN		ARGUMENTOS O JUSTIFICACIÓN
	SI	NO	
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Porque se enfatiza en la materia y la información queda clara, además se aprende de una manera diferente y ps temas que a veces pueden ser aburridos entra de manera diferente pero clara
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?	X		Si porque se estudia lo básico y se aprende las cosas de manera completa no solo por la preparación de un plato. sino que uno se aprende como un gastrónomo profesional, una persona que tiene que saber lo que hace

<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es pertinente?</p>	<p>X</p>	<p>Se explica lo que se debe hacer en la práctica desde el principio y se basa en todos los temas a evaluar en el semestre</p>
<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>	<p>en cada práctica se sustenta y el estudiante se prepara antes de presentar el plato y de prepararlo así que tiene una información que si puede implementarse en el esc teórico</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>	<p>Cuando el estudiante presenta su preparación también investiga sobre lo que es, porque un estudiante que va ha ser gastrónomo más que saber como preparar un plato debe tener en claro su origen o parte de su historia</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?</p>	<p>X</p>	<p>Depende mas también del estudiante y de su disponibilidad y actitud hay estudiantes aptos pero a veces la actitud es la que los hace decaer pero si es algo que se puede llegar a cumplir</p>

<p>¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Si porque se ve lo necesario lo que el estudiante debe aprender y se aprende de una manera didáctica</p>
<p>¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Se evidencia en cada práctica y se pone en práctica (vamos la deducción) lo investigado y no entra de forma tediosa la información</p>
<p>¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?</p>	<p>X</p>		<p>Se ven todas las bases de un gastronomo y se prepara como un persona profesional en su preparación teniendo bases claras</p>

Fecha de la aplicación: 17-5-18

Matriz de Análisis FODA en el marco del proyecto "Propuesta de evaluación por procesos en una muestra de estudiantes de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana"

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniiana. Se debe diligenciar cada casilla de acuerdo a su percepción, respondiendo a las preguntas orientadoras que se han planteado en cada una de las cuatro (4) casillas centrales.

<p>FACTORES DE ORIGEN INTERNO</p>	<p>PUNTOS FUERTES</p> <p>FORTALEZAS</p> <p><i>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales ventajas o aciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>	<p>PUNTOS DÉBILES</p> <p>DEBILIDADES</p> <p><i>Coloque aquí ¿Cuáles considera son las principales desventajas o desaciertos de las estrategias de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>
<p>FACTORES DE ORIGEN EXTERNO</p>	<p>OPORTUNIDADES</p> <p><i>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían fortalecer el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>	<p>AMENAZAS</p> <p><i>Coloque aquí ¿Qué ideas/personas/procesos externos podrían convertirse en un riesgo para el proceso de evaluación que realizan actualmente los docentes para los estudiantes de Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana?</i></p>

puntos fuertes

Factores de origen interno

Los docentes dan la oportunidad de dar temas y de analizar mas en las temas que pueden tener dificultades para los estudiantes y que así tengan un mayor rendimiento

Factores de origen externo

Capacitaciones a docentes y estudiantes de parte externa en programas enfocados o también visitas a sitios
Gastronómicas y restaurantes

puntos debiles

algunas recuperaciones de clase no se pueden llevar a cabo por los tiempos claros esta que algunas si pero hay otras que a veces faltan

que parte externa a la universidad no sea suicientemente capacitada para dar la capacitación a los demás de la universidad o que no tengan instalaciones adecuadas