

**PROPUESTA DE EVALUACIÓN POR PROCESOS EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES
DE LA ASIGNATURA TÉCNICAS CULINARIAS DEL PROGRAMA TECNOLOGÍA
EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA**

GERARDO ALVARADO MEJÍA

**UNIVERSITARIA UNIAGUSTINIANA
FACULTAD DE HUMANIDADES, CIENCIAS SOCIALES Y EDUCACIÓN
ESPECIALIZACIÓN EN PEDAGOGÍA
BOGOTÁ, D.C.**

2018

**PROPUESTA DE EVALUACIÓN POR PROCESOS EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES
DE LA ASIGNATURA TÉCNICAS CULINARIAS DEL PROGRAMA TECNOLOGÍA
EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA**

GERARDO ALVARADO MEJÍA

Trabajo de grado para optar al título de Especialista en Pedagogía

Ps. Mg. JORGE ARMANDO RODRÍGUEZ

Tutor

**UNIVERSITARIA UNIAGUSTINIANA
FACULTAD DE HUMANIDADES, CIENCIAS SOCIALES Y EDUCACIÓN
ESPECIALIZACIÓN EN PEDAGOGÍA
BOGOTA, D.C.**

2018

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma del presidente del jurado

Firma del jurado

Firma del jurado

Dedicatoria

Este ha sido un proceso con muchos altibajos, pero siempre con mucho apoyo y motivación. Dedico este trabajo a mis mayores estímulos y motivadores, a mi hijo Juan José a quien quiero darle el mejor ejemplo y, así, se logre superar así mismo. A mi perfecta esposa Liliana quien nunca ha dudado de mí y a mi madre Olga Lucia quien es la mujer más valiente y luchadora que conozco y quien ha sido mi pilar ético y moral; ellos son quienes a lo largo de mi vida han visto como me he superado a mí mismo, logrando en el momento indicado, aprender y avanzar en esta fabulosa vida, la cual tengo la oportunidad de disfrutar.

Agradecimientos

De todo corazón, doy gracias todas las personas que me impulsaron a avanzar en mi proceso educativo, a la Doctora Gloria Duque quien me impulsó a vencer mis miedos y retomar mis estudios y así poder profesionalizarme. A Wilson Motato, excelente líder y amigo que nunca dudo de mí, a la Uniagustiniana por los estímulos para estar en la presente especialización y así lograr volver más tangibles mis ideas empíricas en la educación. A mi amiga Carolina Álvarez quien desde su disciplina me ayudó y me apoyó, a mi tutor Jorge Rodríguez quien con su practicidad me ayudó a enfocar y definir el presente tema, a la vida la cual me confirmó que cada cosa llega cuando se está preparado y en su debido momento. Al Doctor Alexander Orobio quien me reafirmó que la evaluación no es donde termina el proceso de aprendizaje si no donde se reenfoca y se aprende aún más. Finalmente y muy especialmente, quiero agradecerle a Laura Pérez gran investigadora y amiga quien me motivó, corrigió y alentó con su característica humildad y paciencia a desarrollar el presente trabajo de grado.

Resumen

Los métodos tradicionales de evaluación tales como las evaluaciones escritas, los cuestionarios de respuesta única y el ensayo, entre otros, permiten a los docentes una cualificación centrada en los resultados, pero no han permitido conocer o analizar la asimilación del saber por parte del estudiante, quien se reconoce desde este texto como un ser único y diferenciado por sus formas particulares de aprendizaje. Por consiguiente, se hace relevante para el ámbito de lo académico, y particularmente para el Programa Tecnológico de Gastronomía de la Universitaria Agustiniense, la construcción de una propuesta de evaluación interesada por el proceso de construcción del conocimiento, de modo que no sea frustrada la posibilidad del estudiante universitario de aprehender los contenidos y prácticas propios de las asignaturas, optimizando su relación con el saber. Aunado a esta propuesta se logra, desde la perspectiva del estudiante, analizar las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas de las estrategias actuales y plantear la viabilidad, pertinencia y eficiencia de la propuesta realizada.

Palabras Clave: evaluación educativa, enseñanza universitaria, evaluación por procesos, técnicas culinarias.

Abstract

Traditional evaluation strategies such as the written evaluations, single answer questionnaires and the essays, among others, let teachers qualify thought a results oriented evaluation, but don't let them know or analyze the students' knowledge assimilation, who is described at this text as a unique being, differentiated by their own ways of learning. Consequently, it is relevant to academic area, and especially to the Gastronomy Technology Program at Universitaria Agustiniana, the develop of an evaluation proposal, interested about the knowledge building process, in order to avoid student frustration possibility of grasping subjects' contents and practical issues, enhancing his/her relationship with knowledge; besides the proposal, it achieve, though student view, analyze the strengths, weaknesses, opportunities and threats of the current evaluation strategies and raise the viability, relevance and efficiency of the proposal.

Keywords: educational evaluation, university teaching, process method evaluation, culinary techniques.

Tabla de Contenidos

Sección	Página(s)
1. Introducción	1 - 3
2. Justificación	4 - 5
3. Problema de investigación: formulación y planteamiento	6- 10
4. Objetivos	11
4.1. Objetivo General	11
4.2. Objetivos Especificos	11
5. Marco de referencia	12 - 17
5.1. La evaluación	12 - 13
5.1.1. Evaluación sumativa	13
5.1.2. Evaluación por objetivos	13
5.1.3. Evaluación formativa	14
5.1.4. Evaluación por procesos	14
5.1.5. Evaluación participativa	15 - 17
5.2. Técnicas Culinarias	17
5.2.1. Mise en Place	17
5.2.2. Métodos de cocción	17
5.2.3. Tiempos y movimientos	17
5.2.4. Terminología de culinaria	17
6. Marco metodológico	18 - 24
6.1. Tipo de investigación	18
6.2. Participantes	18 - 19

6.3. Técnica de recolección de datos	19- 23
6.3.1. El análisis FODA	20 - 21
6.3.2. Entrevista	22 - 23
6.3.2.1. Ejes de la propuesta de evaluación	22
6.3.2.2. Características a evaluar en la propuesta	23
6.4. Técnica de análisis de datos	23 - 24
6.5. Proceso de categorización	24
6.5.1. Categorías Análisis FODA	24
6.5.2. Categorías Entrevista	24
7. Resultados	25 - 36
7.1. Resultados Matriz FODA	25 - 28
7.2. Resultados Instrumento (Entrevista)	28 - 36
8. Análisis de resultados y aportes del proyecto al campo de la pedagogía	37 - 40
8.1. Fortalezas	37
8.2. Oportunidades	37
8.3. Debilidades	37
8.4. Amenazas	37
8.5. Pertinencia del eje teórico de la propuesta de evaluación	37 - 38
8.6. Pertinencia del eje investigativo de la propuesta de evaluación	38
8.7. Pertinencia del eje practico de la propuesta de evaluación	38
8.8. Viabilidad del eje teórico de la propuesta de evaluación	38
8.9. Viabilidad del eje investigativo de la propuesta de evaluación	38 - 39
8.10. Viabilidad del eje practico de la propuesta de evaluación	39
8.11. Eficacia del eje teórico de la propuesta de evaluación	39
8.12. Eficacia del eje investigativo de la propuesta de evaluación	39
8.13. Eficacia del eje practico de la propuesta de evaluación	39 - 40

9. Conclusiones y recomendaciones	41 - 42
10. Referencias	43 - 44
11. Anexos	45 - 53

Apéndice de anexos del documento

[Anexo 1.](#) Rúbrica de la Propuesta de Evaluación

[Anexo 2.](#) Formato de matriz FODA aplicada

[Anexo 3.](#) Formato de instrumento aplicado (entrevista)

Apéndice de tablas y figuras

[Tabla 1.](#) Pauta de Evaluación – Modelo de Rúbrica (Pallares, 2012)

[Tabla 2.](#) Coherencia entre los objetivos específicos y las técnicas de recolección de datos

[Tabla 3.](#) Matriz de Análisis FODA

[Tabla 4.](#) Matriz cruzada de análisis de contenido

Nota: Las evidencias de la aplicación, tabulación y validación del instrumento, así como los consentimientos informados y tabla de recolección de datos aplicadas a los estudiantes a lo largo de la asignatura, debido a su extensión, serán anexados en un documento separado en formato PDF.

1. Introducción

La evaluación, según la Real Academia Española de la Lengua es la acción de señalar algo, estimar, apreciar y calcular los conocimientos, aptitudes y rendimiento de los aprendices de cualquier tipo de saber u oficio (RAE, 2018). Al ser la evaluación uno de los quehaceres propios del rol docente, surgen en este proceso varias incertidumbres como por ejemplo, conocer si las técnicas evaluativas son efectivas para dar cuenta de los aprendizajes, si las escalas y rúbricas de evaluación cumplen con el objetivo evaluativo, si los mecanismos de evaluación son claros y justos para los estudiantes a la hora de aprobar o no las asignaturas y los semestres, entre otras.

Tradicionalmente, la evaluación se ha realizado desde un modelo orientado hacia los resultados, derivado de un procedimiento acumulativo o sumativo, que se focaliza en valorar el conocimiento y técnica del estudiante al concluir un corte de evaluación o la asignatura, de modo que pueda desplegar la totalidad de aprendizajes adquiridos. Este tipo de evaluación invita a fortalecer capacidades de memoria y abstracción, pero expone al estudiante a situaciones de bloqueo por ansiedad o saturación de la información y se corre el riesgo que una vez presentado el examen orientado únicamente al resultado, olvide o pase a un segundo plano lo visto en la asignatura; así por ejemplo, Díaz (1994), plantea que “el examen es el instrumento a partir del cual se reconoce administrativamente un conocimiento, pero asimismo reconoce que el examen no indica realmente cuál es el saber de un sujeto” (p.162).

Se inició este proceso evaluativo ya que durante el desarrollo de la especialización en pedagogía se notó que en el ámbito didáctico no existían antecedentes que desarrollaran específicamente en el aula culinaria técnicas que proporcionaran un acercamiento más integral al cumplimiento de objetivos no solo académicos si no profesionales, mas dirigidos hacia el desempeño y la vivencia en un espacio gastronómico más real pero sin la necesidad de tener un restaurante taller o una práctica empresarial como se suele realizar en otras instituciones.

Siempre se ha manejado con múltiples subdivisiones del grupo total, las cuales exigen una mayor logística e infraestructura para una debida ejecución y cumplimiento de los tiempos. Normalmente se acompaña al estudiante hasta el punto de que este no sienta seguridad a la hora de desempeñar las técnicas debido a que este solo las ejecuta bajo la directriz magistral del docente, convirtiéndolo más en un sujeto que sigue ordenes mas no entra a solucionar situaciones que se presentan a lo largo de la práctica.

El uso de recetas en los talleres que generen la simulación de un servicio con entrada, plato fuerte, postre y bebida hace que se le asignen tareas similares taller a taller a los mismos sujetos por ser supuestamente elementos que no cuentan con las competencias necesarias para tareas más complejas o diferenciales. El evaluar estrictamente desde la memorización o recordación y aplicando pruebas de selección múltiple, no contribuye a que el sujeto logre solucionar un problema con dicho conocimiento o que éste se prepare específicamente solo para dicha prueba. Que tanto ayuda la memorización en un ambiente donde la mayoría de problemas y soluciones están dispuestas en lo práctico, la kinésica y motricidad, con factores que dificultan la problemática como las temperaturas, la velocidad de los procesos, los ánimos exaltados, la tensión por el cumplir con el pedido o necesidad.

Desde la Universitaria Agustiniiana, interesa que a partir del proceso de enseñanza-aprendizaje sea posible, entre otras, fortalecer las competencias básicas, complementar los conocimientos adquiridos, incluir los conocimientos necesarios adquiridos en otras asignaturas, cultivar la habilidad para buscar, procesar y analizar información procedente de diversas fuentes, generar destrezas en el uso de las Tecnologías de la Información y Comunicación, desarrollar competencias de abstracción (análisis y síntesis) y realizar todas estas metas en el marco de un compromiso ético consigo mismo y con los demás (Universitaria Agustiniiana, Formato General de Syllabus, Asignatura Técnicas Culinarias, 2018).

Por lo expuesto anteriormente, se decide orientar la presente investigación hacia la posibilidad de indagar la evolución de la evaluación en la Universitaria Agustiniiana y el propósito actual de la misma, pues en la interacción con los estudiantes se hace evidente la inquietud de ellos en escenarios evaluativos y la diversidad de estrategias de los docentes para llevar a cabo este proceso. En este sentido, se considera de suma importancia, en primera instancia, reconocer cómo ha sido la relación estudiante-evaluación, de modo que estos argumentos brinden luces sobre la manera en que se percibe el proceso evaluativo en la institución pero que, además, den paso a la construcción de herramientas de evaluación que puedan complementar las actuales.

Así, se espera lograr definir una herramienta o propuesta de evaluación que permita conocer de forma más específica lo que sucede con los estudiantes, realizando

retroalimentaciones individuales en espacios tanto de desarrollo personal como en el trabajo en equipo (que comúnmente son medidos y calificados de la misma manera), de modo que sea posible valorar el proceso de enseñanza-aprendizaje construido por cada uno de ellos y ellas, y se reconozca que es importante observar no solamente el resultado final, sino generar en el desarrollo de las asignaturas, sugerencias y acciones de mejora permanentes.

2. Justificación

En el marco de la formación desde la academia, independientemente de su formalidad o informalidad, siempre ha sido un reto conocer si los conocimientos y prácticas transmitidas del docente, maestro, tutor o formador, son efectivamente interiorizadas por el aprendiz o estudiante, de modo que en su proceso futuro le sea posible hacer uso de ellos cuando lo requiera en su ejercicio profesional o laboral. Así, la evaluación durante el proceso de aprendizaje o formativa:

Es un término que fue introducido el año 1967 por M. Scriven para referirse a los procedimientos utilizados por los profesores con la finalidad de adaptar sus procesos didácticos a los progresos y necesidades de aprendizaje observados en sus alumnos. Es la que se realiza durante el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje para localizar las deficiencias cuando aún se está en posibilidad de remediarlas, esto es, introducir sobre la marcha rectificaciones a que hubiere lugar en el proyecto educativo y tomar las decisiones pertinentes, adecuadas para optimizar el proceso de logro del éxito por el alumno. (Rosales, 2014, p.3)

Así, de la cita anterior se complementa que la evaluación, además de contar con un objetivo de valoración o validación de los aprendizajes, también tiene un sentido frente a la toma de decisiones futuras en el proceso mismo de estructuración del proceso de enseñanza, de modo que, por ejemplo, si ninguno de los aprendices apropia los saberes y prácticas transmitidas, el docente debe cuestionarse frente al contenido y la forma de aquello que transmite. Existe en dicha relación un vacío o deficiencia que solo puede conocerse a partir de un proceso de evaluación de quienes han aprendido.

Es por ello que en este texto, se considera importante realizar reflexiones en torno a la evaluación como uno de los pilares del proceso educativo; se reflexiona en torno a su utilidad, pero también frente a las estrategias que permiten que dicha evaluación no se reduzca a valorar los saberes y prácticas acumuladas por el aprendiz, lo cual habla también de una postura frente a los estudiantes como una “tabla rasa” sobre la cual hay que inscribir conocimientos y del docente como poseedor del saber). En cambio, propone realizar una propuesta de evaluación progresiva o

“por procesos”, que interprete de una manera diferente la relación entre quien enseña y quien aprende y permita dar luces sobre la manera en que interviene cada uno de los actores del proceso educativo.

3. Problema de investigación: formulación y planteamiento

De acuerdo con la legislación colombiana, son instituciones de Educación Superior, las Instituciones Técnicas Profesionales, las Instituciones Universitarias o Escuelas Tecnológicas y las Universidades (Ministerio de Educación Nacional, Ley 30 de 1992, Artículo 16); además, plantea que “son instituciones universitarias o escuelas tecnológicas, aquellas facultadas para adelantar programas de formación en ocupaciones, programas de formación académica en profesiones o disciplinas y programas de especialización” (Ministerio de Educación Nacional, Ley 30 de 1992, Artículo 18).

El programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana, es un programa estructurado hace nueve años, junto con trece programas más, con el propósito de cubrir la necesidad en la población de la zona, de contar con una institución de educación superior en zonas alternativas de Bogotá, siendo esta no solo la única en la localidad de Kennedy que ofrece el programa en gastronomía a nivel tecnológico sino a nivel mundial dentro de la Comunidad Agustiniana. El programa plantea como propósitos para con sus estudiantes,

(...) se forma para desempeñarse en la cadena de producción de alimentos; siendo un líder integral en la gestión, organización y desarrollo de empresas y productos en el sector de la industria alimentaria y de servicios (...) está en capacidad de diseñar, planear y producir proyectos y productos gastronómicos de acuerdo con las normas profesionales (...) Su formación le permite asumir roles estratégicos en las organizaciones de la industria alimenticia (...) trasciende en el sentido hacia la vida con un excelente servicio humano, con calidad y respeto por la ecología, la vida y la sociedad. (Universitaria Agustiniana, Perfil Ocupacional del Programa de Tecnología en Gastronomía, 2017, p. 4-5).

A partir de este propósito, se espera que el estudiante del programa Tecnológico en Gastronomía, oriente su formación al desarrollo de competencias que le permitan asumir una actitud de capacitación, actualización, aprendizaje permanente y adaptabilidad al cambio científico y tecnológico, con una mentalidad empresarial y vocación de liderazgo comprometido con el desarrollo de la sociedad; se busca formar individuos críticos, eficientes, innovadores, con características de liderazgo en procesos de producción en el ámbito de alimentos y bebidas, que tengan aplicación en un contexto real basado en la investigación siendo también un elemento con

competencias actitudinales hacia la adaptabilidad, actualización tecnológica y científica (Universitaria Agustiniiana, 2017).

Bajo este panorama, en este recorrido que implica el proceso de enseñanza-aprendizaje, es labor del docente generar estrategias orientadas tanto al cumplimiento de los objetivos institucionales, como al desarrollo de las potencialidades individuales relacionadas con las competencias esperadas. En el marco del proceso educativo, el conjunto de materias y saberes que se proporcionan en el *pénsum* ayudan a que varias de esas pautas del perfil se cumplan, pero en la misión evaluativa es importante preguntarse si ¿es posible asumir un papel para que estas pautas se puedan verificar sin que por ello se arriesgue el reconocimiento de las formas particulares de construir el saber?

Como docentes, hemos evidenciado en algún momento que contamos con casos en los que el estudiante logra modificar positivamente su nota final con un trabajo extra (dando cumplimiento a los formalismos de medición institucionales y estatales), y es entonces cuando debe realizarse el cuestionamiento frente a sí podría generarse un método o estrategia más eficaz y aplicable a cualquier modelo educativo gastronómico para medir el saber de los estudiantes.

Aunado a ello, la evaluación en la práctica académica culinaria tiende a ser grupal como lo indica Pallares (2012); en la rúbrica se utiliza un método por puntos muy funcional y coherente, da a conocer dicha rubrica con antelación a los estudiantes para que estos tengan claras pautas por las cuales serán calificados. Calificarlo de otra manera es complejo ya que a la hora de filtrar las habilidades adquiridas, rendimiento y manejo individual de cada sujeto, se tiende a caer en la subjetividad. Pallares (2012), sugiere utilizar una pauta de evaluación, a partir de una rúbrica donde el puntaje máximo es de 7,0 (20 puntos) (*ver tabla 1*).

Tabla 1. Pauta de Evaluación – Modelo de Rúbrica (Pallares, 2012)

Fuente. <http://profesorpallares.blogspot.com/2012/04/pauta-de-evaluacion-para-taller-de.html>

OBJETIVOS	MUY BUENO (4 puntos)	BUENO (3 puntos)	REGULAR (2 puntos)	INSUFICIENTE (1 punto)
Acatan las normas de higiene y manipulación de alimentos según el código sanitario de los alimentos.	Todos los alumnos(as) cuentan con el uniforme correcto de cocina, evitando cualquier tipo de	Todos los alumnos(as) o sólo un alumno(a) se encuentra con el pelo cubierto, polera y/o chaqueta blanca de cocina, pechera, pero	Todos los alumnos(as) o sólo un alumno(a) cuenta con la ropa adecuada para trabajar en el taller,	Todo el grupo o sólo un alumno(a) no cuenta con el uniforme de cocina para realizar las preparaciones,

PROPUESTA DE EVALUACIÓN POR PROCESOS EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES DE LA ASIGNATURA TÉCNICAS CULINARIAS DEL PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

GERARDO ALVARADO MEJÍA – P. 8

	contaminación en las preparaciones realizadas.	con pantalón de buzo del liceo o pantalón que no corresponde al uniforme de la especialidad.	pero con el pelo descubierto y/o con anillos, pulseras, piercing, reloj, etc., poniendo en riesgo la preparación.	poniendo en riesgo la elaboración de los alimentos realizados.
Insumos y Materias Primas para la preparación de productos alimenticios	El grupo cuenta con todos los insumos y materias primas para realizar la receta de la clase.	El grupo cuenta con todas materias primas o insumos necesarios para la clase, faltando sólo uno o dos productos irrelevantes.	El grupo cuenta con sólo algunas materias primas o insumos o utensilios necesarios y que son relevantes para la realización de la clase.	El grupo no trae las materias primas o insumos o utensilios necesarios para la realización de la clase.
Procesan los insumos y materias primas, aplicando las técnicas básicas para la preparación.	El grupo sigue las instrucciones de la receta entregada y/o el paso a paso entregado por el profesor del módulo.	El grupo no cuenta con la receta de cocina entregada con anterioridad, pero sigue las instrucciones del profesor.	El grupo cuenta con la receta de cocina entregada con anterioridad, pero no las instrucciones del profesor.	El grupo no cuenta con la receta ni sigue las instrucciones dadas por el profesor, no logrando los objetivos de la clase.
Elaboran una receta de cocina, trabajando en equipo y respetándose el uno del otro.	Los alumnos(as) realizan la receta de la clase, respetándose entre ellos y trabajando en equipo, sin producir mermas.	Los alumnos(as) realizan la preparación de la clase, pero despreocupándose de algunos detalles como, limpieza previa de los materiales y espacio de trabajo.	El grupo utiliza la(s) materias prima e insumo en forma inadecuada, produciendo contaminación y mermas en la producción.	El o los alumnos(as) no cumplen con las instrucciones del profesor, saliendo de la clase sin autorización, perjudicando a su grupo de trabajo.
Ejecutan las operaciones de limpieza del taller de cocina al término de la clase.	El grupo realiza la limpieza de su espacio de trabajo y ayuda a la limpieza general del taller de cocina.	El grupo realiza la limpieza de su espacio de trabajo, pero no ayuda a la limpieza general del taller de cocina.	El grupo no limpia adecuadamente su espacio de trabajo ni ayuda a la limpieza general del taller de cocina.	El grupo realiza la preparación pero no la limpieza de su espacio de trabajo ni la del taller de cocina.

Puntaje de acuerdo a puntos correctos (Ejecución Máxima: 7,0)

Puntos	Puntaje
20	7,0
19	6,7
18	6,3
17	6,0
16	5,6
15	5,3
14	4,9

13	4,6
12	4,2
11	3,8
10	3,5
9	3,2
8	2,8
7	2,5
6	2,1
5	1,8

Así mismo, se hace complejo generar una diferencia entre un estudiante con resultado 2,9 a uno con 3,0 (nota que permite la aprobación de la asignatura), cuando no se cuenta con una gama más amplia y profunda de aspectos a evaluar que permitan dar cuenta del proceso desarrollado y cómo eso tiene una relación con la multidimensionalidad del estudiante (esferas actitudinales, aptitudinales y de reconocimiento de saberes previos).

Además, en el contexto normativo del aula se pueden encontrar muchos tipos de estudiantes, como por ejemplo el que llega a la institución con bases investigativas nulas o frágiles, sumado a quien sus hábitos de estudio se reducen a hacer lo que el docente dice y autoriza y, de hecho, a aprender la respuesta convergente del libro como la única opción posible dada por la academia del momento, generando un individuo de cierta manera dependiente del saber formal o con temor a obtener resultados por sí mismo. Es un tipo de estudiante cuyas entregas escritas, probablemente son de alta calidad, pero al momento de llevar el conocimiento a la práctica (abstracción), no existe una coherencia entre lo que se sabe y lo que se hace.

En esta misma línea, también está el estudiante al que se le facilita la búsqueda de información o al que, sin necesidad de llevar notas o prestar mucha atención, retiene las explicaciones dadas y a la hora de generar evidencias las logra plasmar fácilmente pero que al presentarle una problemática se queda corto en soluciones.

En contraste con lo anterior, hay otros estudiantes que se desenvuelven mejor con evaluaciones prácticas teniendo en cuenta que, particularmente, el componente de mayor importancia en la gastronomía es la práctica, de modo que en el desarrollo de su inteligencia

kinésica y a nivel del ejercicio de su motricidad, se presentan situaciones en las que el trabajo práctico del estudiante es excelente, trascendiendo la acción concreta hacia habilidades del contexto laboral tales como la negociación y el pensamiento divergente; su vacío o dificultad por superar, es que muchos de ellos en el componente escrito, teórico y hasta investigativo (por factores como escasos hábitos de atención y memoria), no logran superar pruebas tales como evaluaciones, ejercicios de redacción, estandarización, entre otras, que apoyan la evaluación.

En esencia, entonces, en cada fase del proceso educativo se busca conocer no solo si el estudiante, al final, es capaz de replicar los discursos y las técnicas vistas en el aula, sino qué tanto comprende, reflexiona, discute y aplica aquello que ha aprendido en la solución de problemáticas relacionadas con la vida real, en el ámbito laboral y profesional, como es el caso del ámbito gastronómico y el productivo. Además, la motivación es un componente que hace parte de la didáctica y los procesos de la enseñanza, pero también hace parte de la evaluación como lo afirma García (1989), es un elemento informativo y orientador por parte del estudiante, el docente conoce el ritmo de aprendizaje del estudiante, así como puede lograr diagnosticar que estrategia utilizar con el estudiante dependiendo el resultado de la evaluación y así realizar una orientación más asertiva.

Por ende, deben ser propósitos del proceso de enseñanza aprendizaje materializados en la evaluación por procesos que se realice con los estudiantes de la Universitaria Agustiniiana, fortalecer el trabajo colaborativo (con retroalimentación individual) y poner en consideración la importancia de recuperar y fortalecer las diferentes dimensiones del saber (ser, conocer, hacer) en el estudiante, a partir de la investigación, práctica y teórica, desarrollando a su vez el pensamiento reflexivo, crítico, divergente y la autonomía.

Finalmente, se reflexiona cómo es responsabilidad de los docentes valorar y validar los saberes previos, las formas particulares de adquirir el saber y concentrarse en acompañar los procesos cuyo desarrollo sea complejo para el estudiante, rompiendo con los esquemas y etiquetas tradicionales que se colocan desde posturas unidimensionales. De este análisis, surgen entonces como preguntas que orientan la reflexión y la curiosidad investigativa:

¿son los modelos evaluativos actuales de la institución y sus docentes aplicables a la medición del saber y la solución de problemas en un espacio gastronómico o es usada únicamente como elemento de control?; ¿cómo analizan los estudiantes de segundo semestre del

Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana los modelos de evaluación utilizados por los docentes?; ¿la presente propuesta es viable, pertinente y eficiente bajo la mirada de sus implicados?

4. Objetivos

4.1. Objetivo General

Desarrollar una propuesta de evaluación por procesos dirigida a un grupo de estudiantes con el propósito de verificar la funcionalidad de la misma, teniendo en cuenta los modelos y estrategias propuestas en otras asignaturas.

4.2. Objetivos Específicos

Aplicar la propuesta de evaluación por procesos a los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana.

Analizar las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas de las estrategias actuales empleadas por los docentes de las diferentes asignaturas para evaluar a los estudiantes del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana.

Validar con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniana, la viabilidad, pertinencia y eficiencia de la propuesta de evaluación por procesos a través de un instrumento diseñado para tal fin.

5. Marco de referencia

5.1. La evaluación

La evaluación, en la amplitud de su concepto, implica un proceso por medio del cual nos aproximamos a determinada información desconocida o sobre la cual se requiere una determinación particular. En este sentido, diferentes autores la han definido como "el proceso de delinear, obtener y proveer información para juzgar alternativas de decisión" (Stufflebeam, 1993, citado en Rosales, 2014, p.2) o "examinar el grado de adecuación entre un conjunto de informaciones y un conjunto de criterios adecuados al objetivo fijado, con el fin de tomar una decisión" (De Ketele, s.f. citado en Rosales, 2014, p.3).

Sumado a lo anterior, la UNESCO (2005), define este proceso como la "recogida y tratamiento de informaciones pertinentes, válidas y fiables para permitir, a los actores interesados, tomar las decisiones que se impongan para mejorar las acciones y los resultados" (Citada en Rosales, 2014, p.3). En el ámbito educativo, se trata más que un proceso exploratorio o de una estrategia de valoración de los saberes aprehendidos por el estudiante en el marco de la construcción del saber en sus diferentes dimensiones; así las cosas, se trata de "una etapa del proceso educativo donde se ponderan los resultados previstos en los objetivos habiéndolos especificado con antelación" (Lafurcade, 1992, citado en Rosales, 2014, p.3).

La evaluación en el ámbito de la educación superior, particularmente, se da en algunas instituciones desde modelos tradicionales que se limitan a asignar una valoración objetiva al resultado obtenido en unos momentos y bajo unos instrumentos diseñados para tal fin; en otras, se desarrolla desde una intención formativa, que recupera los saberes y destrezas del estudiante, a través de diversas estrategias. Rizo (2004), propone en este sentido que la evaluación en este contexto,

Puede darse desde el tradicional modelo de corte transmisionista en el cual la pasividad del estudiante y la simple y acrítica apropiación de información constituyen el eje principal del Proceso de Enseñanza-Aprendizaje y por supuesto el principal criterio de evaluación, debe dar paso a modelos de corte más formativos en los cuales los estudiantes se asuman como protagonista de sus propios procesos y encuentren en su profesor un verdadero facilitador de su aprendizaje. (Rizo, 2004, p.20)

La evaluación en la educación superior tiene un sentido importante pues de ello se deriva también una responsabilidad ética en el sentido que, el docente al promover los estudiantes brinda su aval para el ejercicio profesional u ocupacional, transmitiendo el mensaje que se trata de una persona idónea para ejercer determinado cargo en el futuro, “cuando un profesor asigna una calificación superior a tres en esa escala, está informándole a la institución que esa persona está capacitada para afrontar los retos académicos (...) le informa a la sociedad que esa persona reúne las condiciones necesarias para desempeñarse competentemente en el mundo profesional” (Rizo, 2004, p.21).

En este sentido, también se recupera cómo las herramientas diseñadas para evaluar al estudiante, pues cuando son escasas y cerradas, brindan menores posibilidades de despliegue de los distintos tipos del saber de quienes aprenden, pero restringen, además, la posibilidad del docente de compartir con ellos otras perspectivas y formas de comprender el mundo a partir de la interacción con otros puntos de vista. Así, se abre la posibilidad de cambiar el rol del docente, al abrirse a posibilidades de evaluación en diferentes niveles. En coherencia con lo anterior, se exponen a continuación algunos tipos de evaluación usados en el campo educativo:

5.1.1. Evaluación sumativa. La evaluación sumativa, también llamada acumulativa, cuenta con un propósito claro relacionado (como su nombre lo indica), valorar la suma o acumulado de saberes derivados de unos contenidos impartidos previamente por un docente o formador determinado; es por ello que suele ser un estilo de evaluación que tiende hacia un estilo de valoración mucho más objetiva: “tiene por objetivo establecer balances fiables de los resultados obtenidos al final de un proceso de enseñanza-aprendizaje. Pone el acento en la recogida de información y en la elaboración de instrumentos que posibiliten medidas fiables de los conocimientos a evaluar” (Rosales, 2014, p.4).

5.1.2. Evaluación por objetivos. Consiste en un modelo de evaluación tradicional, centrado en el cumplimiento de, cómo su nombre lo indica, unos objetivos o metas particulares, es decir, centra su atención en la obtención de determinados logros, independientemente de la manera o el recorrido que se realice para la consecución de los mismo. Frente a este tipo de evaluación, Alvira (1991), postula que “a pesar de que la utilización de este modelo advierte sobre los objetivos logrados de un programa, no dice nada acerca de cómo se consiguen o no dichos objetivos, ni por qué no se han logrado” (Citado en Izquierdo, 2008, p.120).

5.1.3. Evaluación Formativa. Se utiliza teniendo el aprendizaje de los estudiantes adaptando la didáctica del docente, esta es también llamada continua y según Rosales, (2014), “es la que se realiza durante el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje para localizar las deficiencias cuando aún se está en posibilidad de remediarlas, esto es, introducir sobre la marcha rectificaciones a que hubiere lugar en el proyecto educativo y tomar las decisiones pertinentes, adecuadas para optimizar el proceso de logro del éxito por el alumno” (p.3).

5.1.4. Evaluación por procesos. Consiste en un tipo de evaluación que está interesada en, como su nombre lo indica, reconocer y valorar el proceso a través del cual el estudiante alcanza determinadas metas, sin que el logro o meta final sea el foco de la atención. Así las cosas, en esta valoración del desempeño o desarrollo paulatino, se valoran logros parciales, desarrollo de capacidades específicas y se usan diferentes estrategias que no sometan al estudiante a la tensión del trabajar por una valoración numérica. De este modo,

Ayuda a determinar la eficacia y el impacto del proceso de enseñanza y de aprendizaje: Lejos de limitarse la evaluación del aprendizaje a la contrastación simple de unos conocimientos o habilidades que deberían poseerse, se amplía su sentido ubicándola como proceso mediante el cual se obtiene información necesaria para el mejoramiento de la propuesta formativa que se desarrolla tanto en los cursos en particular como en la estructura curricular en general. (Rizo, 2004, p.21)

Así mismo, la evaluación por procesos permite que al realizar retroalimentaciones continuas, sea posible realizar ajustes también de fondo en los contenidos curriculares de acuerdo a los aprendizajes evidentes en el aula y, además, reorientar las estrategias pedagógicas en consonancia con los estilos de aprendizaje de los estudiantes,

Se deben reconocer las características del proceso que se va a evaluar y con base en ellas establecer un adecuado seguimiento por parte del profesor que le permita a sus estudiantes recomponer caminos, rediseñar estrategias y potenciar su trabajo; se deben establecer estrategias que obliguen al compromiso de cada uno de los miembros con su propio aprendizaje y no sólo con la calidad del trabajo para la obtención de la calificación. (Rizo, 2004, p.22).

5.1.5. Evaluación participativa. Es un tipo de evaluación en la que el papel del estudiante es crucial para definir las rutas en que se va evaluar, en el sentido que brindan información e ideas sobre lo que va a ser valorado. También se refiere a estrategias en que la evaluación pasa de ser un proceso unidireccional, a estrategias más horizontales (como lo son la heteroevaluación y autoevaluación), generando una perspectiva más variada sobre lo que se ha aprendido y rompiendo esquemas y roles de poder en el ámbito educativo.

La evaluación participativa parte de reconocer el desenvolvimiento de la evaluación en una sociedad pluralista, permitiendo que ésta se vaya construyendo sobre las ideas, valores y aspiraciones de los participantes a todos los niveles y a lo largo de todo el proceso (Díez, 2001:415). El modelo de evaluación no es impuesto desde fuera, sino que se forma gradualmente a través de la colaboración de todos los actores implicados y su participación activa en el proceso de la evaluación. (Izquierdo, 2008, p.125)

Esta útil e indispensable herramienta es incomprendida y mas allá de ser un elemento conductista o de control en muchos casos y que en ocasiones se utilice como elemento para medir el nivel de memoria, la presente propuesta se sitúa a partir de la combinación de los tipos de evaluación citados anteriormente y que busca sacar a flote las carencias o vacíos donde se fallo en el ejercicio de enseñanza o se logra reenfocar la manera mas adecuada de que el sujeto logre tomar, comprender y aplicar el saber.

Se debe obtener un buen sistema evaluativo para así lograr generar mediciones o escalas mas precisas y coherentes a la actividad y saber que estemos enseñando y evaluando, tanto docente como estudiante son indispensables para lograr una evaluación y se debe lograr pautas evaluativas claras desde un comienzo para dar inicio a un debido proceso ya que el estudiante, al tener claro no solo de donde provienen sus calificaciones si no por que y como se generan, dan mayor confianza a estas, además de aportar valor ético y profesional de las dos partes.

En el Programa de Tecnología en Gastronomía aun se continua calificando con conductismo, generando un estudiante que sabe ejecutar y hacer caso pero que no cumple con los objetivos del programa desde su perfil tecnológico, por esto la presente propuesta se enfoca en el trabajo autónomo y critico buscando ser constructivista, con una adaptación al ámbito profesional del estudiante mas resiliente que les permita tomar mayor confianza en sus

competencias y habilidades.

La presente propuesta busca eliminar la tensión que se genera en los espacios evaluativos y conductistas que sin dejar la disciplina de lado, espera que el estudiante demuestre el poder solucionar problemática comunes de la practica, estando este previamente habituado y ambientado de manera teórica en cuanto a las técnicas culinarias que se deben aplicar en los diversos talleres de cocina, a partir de la evaluación por procesos y participativa se toman correctivos y retroalimentación inmediata con el estudiante para así al final del ejercicio practico poder realizar una coevaluación y autoevaluación que retroalimiente no solamente al individuo si no al grupo, aportando mayor compromiso para el auto mejoramiento.

En este caso se genera un porcentaje practico y uno investigativo, los cuales teniendo en cuenta como rubrica, la ejecución de las técnicas, la coherencia de la sustentación investigativa, el trabajo en equipo y colaborativo, el cumplimiento disciplinar con las normas institucionales como lo son uniforme y kit de aseo, pautas básicas como el cumplimiento horario al ingresar y solicitar el menaje y cocina, el filo de los cuchillos y muy especialmente la actitud y el esfuerzo, arrojan una calificación individual desde lo cualitativo que cumpla con la escala cuantitativa de la institución.

La Universitaria Uniagustiniana solicita a sus docentes el generar tres calificaciones a lo largo del semestre compuestas de tres cortes con equivalencia del 30% los dos primeros y un ultimo de 40%, las calificaciones deben ser aplicadas a una escala de 0,0 como mínimo a 5,0 como la máxima. El ultimo corte es el mas complejo de ejecutar en materia evaluativa debido a que es la sección del semestre mas corta, dificultando la aplicación de acciones correctivas en el aprendizaje desde la evaluación, por esta razón normalmente el estudiante queda dependiendo de una evaluación o parcial final para superar la materia, situación que reafirma a la evaluación como elemento de control y castigo.

Algunos métodos o formas de evaluación que se aplican es el hacer evidencias audiovisuales realizando visitar plazas de mercado o preparaciones en casa, también herbarios de sustentación individual, evaluaciones escritas tipo pruebas Saber Pro, controles de lectura, tablas comparativas, mapas conceptuales y mentales, exposiciones, lectura de artículos en ingles entre otros. No es fácil aplicar evaluaciones eficaces y que lleven a diagnosticar lo que realmente aprende el estudiante pero muchas veces las actividades mencionadas tienden ocasionalmente a

no funcionar debido a que se queda en una actividad sin un debido cierre que retroalimente o genere acciones de mejora o por que simplemente es un ejercicio de memoria, cumplimiento o control.

5.2. Técnicas Culinarias

Son los procesos tanto de frio como los que emplean calor para transformar los alimentos (Salas, 2015, p.38). La técnica que se aplica es seleccionar o modificar en parte por la especie animal, raza, edad, calidad; por la pieza que vamos a utilizar y el corte que efectuamos en ella.

Estudiamos las técnicas y sus efectos de forma genérica, ya que, en el tratamiento culinario se mezclan ingredientes y técnicas en numerosas recetas que tienen como base las carnes (Quevedo, 2015, p.173).

5.2.1. Mise en Place. “Preparación de los elementos para su terminación en el momento del servicio. Una mise en place bien hecha es el índice de la calidad profesional del cocinero quien debe tener todo previsto para que el servicio no sufra ningún retardo” (Álzate, 2011, p.23).

5.2.2. Métodos de cocción. “Cocer un alimento es exponerlo al calor, para modificar su aspecto, color, textura, composición química y hacerlo más apetitoso, mas digestivo y más sano por la destrucción de microorganismos” (INACAP, 2003, p.4). La clasificación y aplicación correcta de las técnicas que derivan de los métodos son elementos cruciales en el buen desarrollo profesional de los estudiantes.

5.2.3. Tiempos y movimientos. “Actividad que implica la técnica de establecer un estándar de tiempo permisible para realizar una tarea determinada, con base en la medición del contenido del trabajo del método prescrito, con la debida consideración de la fatiga y las demoras personales y los retrasos inevitables” (Quesada y Arenas, 2007, p.125).

5.2.4. Terminología culinaria. “Podemos utilizar los tecnicismos más comunes utilizados por el profesional de cocina para hacerse entender en el argot propio en el cual este va a desempeñar las funciones de un profesional en cocina (...) Observaremos la importancia de estos tecnicismos introducidos en la docencia, utilizados por los profesores de cocina y sus alumnos para desempeñar con éxito sus tareas” (Mesa, 2009, p.1).

6. Marco Metodológico

6.1. Tipo de investigación

La presente investigación, por su intencionalidad y metodología, se constituye como una propuesta de tipo cualitativa, sustentada en el paradigma Histórico Hermenéutico, cuya naturaleza interpretativa y contextualizada. Desde sus principios epistemológicos, reconoce la subjetividad, los procesos de construcción propia del saber y el alcance comprensivo de los datos obtenidos (en este caso, derivados del lenguaje escrito).

Así, no existe una realidad única u objetiva, sino que la construcción de la realidad depende de la creación del intérprete; es por ello que relatar el hecho, implica una construcción (diálogo), y la interpretación es subjetiva. En este orden de ideas, el saber es un acuerdo intersubjetivo que lleva a decisiones conjuntas (criterios éticos). Este paradigma, parte del sistema filosófico fenomenológico, el cual,

Estudia las realidades cuya naturaleza y estructura peculiar solo pueden ser captadas desde el marco de referencia interno del sujeto que las vive y las experimenta (...) pretende comprender desde la experiencia misma lo que se revela en ella, no desde una actitud meramente interpretativa, sino que aboga por un respeto pleno del relato que hace el hablante donde expresa la forma como él ha vivido lo que ha vivido. (López, 200, p.95)

Se elige este enfoque metodológico, teniendo en cuenta que se desea reconocer la voz de los estudiantes del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana frente a los procesos de evaluación desarrollados por el docente Gerardo Alvarado durante el periodo 2018 A. En la construcción general del documento, además, se hace uso del método inductivo, a partir del cual, se construye el conocimiento de manera circular, de modo que los resultados de la investigación dan lugar a unas reflexiones que amplían o complejizan el problema de investigación, de modo que éste no se reduce a una premisa o hipótesis de trabajo.

6.2. Participantes

Para la presente investigación, se recupera a partir del lenguaje escrito, la construcción subjetiva de once (11) personas, que representan la totalidad de estudiantes que cursan actualmente la asignatura de Técnicas Culinarias correspondiente segundo semestre de la Tecnología en

Gastronomía frente a la evaluación en la institución universitaria en general y frente a la propuesta de evaluación base del proyecto.

Se elige a los estudiantes como participantes, dado que tradicionalmente son los docentes y directivos quienes generalmente determinan la viabilidad, pertinencia y eficiencia de las propuestas de evaluación y no quienes se ven directamente afectados por ella (los estudiantes). De este modo se logra transversalizar la evaluación y someterla a evaluación de los sujetos impactados y que sean ellos a partir de su experiencia como estudiantes los que generen propuestas de mejora en la evaluación de su propio proceso. Esta población cuenta con una serie de técnicas más específicas que deben aprender en el ámbito operativo las cuales facilitan la medición de la presente propuesta evaluativa.

Además los instrumentos convencionales de evaluación tienden a ser subjetivos y muy generales, midiendo generalidades del rendimiento del docente y su cátedra, mas no del enfoque y los procedimientos específicos que ejecuta el docente, en este caso enfocados a la evaluación.

6.3. Técnica de recolección de datos

Teniendo en cuenta que los datos cualitativos se recopilan con fines comprensivos e interpretativos, se usan para este caso dos técnicas de recolección del lenguaje escrito que, si bien parten de unas preguntas orientadoras estructuradas, permiten al estudiante aportar su construcción alrededor de, i) el proceso evaluativo de la institución en general y ii) las categorías de análisis cruzado entre los ejes de la propuesta y sus características.

Teniendo en cuenta el uso frecuente y validación común de la estrategia de análisis FODA, se realizó validación por pares académicos únicamente del instrumento entrevista, por parte de dos pares evaluadores, entre ellos el docente supervisor del presente trabajo de grado (ver anexos 4 y 5). Por otra parte, estas dos técnicas de recolección de datos se realizan en coherencia con los objetivos específicos del proceso investigativo, tal como se muestra en la Tabla 2.

Tabla 2. Coherencia entre los objetivos específicos y las técnicas de recolección de datos

Fuente. Elaboración propia

Objetivo Específico	Técnica de recolección de datos usada
Analizar las debilidades, oportunidades, fortalezas y amenazas de las estrategias actuales empleadas por los docentes de las diferentes asignaturas para evaluar a los estudiantes del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana.	Matriz FODA
Validar con los estudiantes de segundo semestre de la asignatura Técnicas Culinarias del Programa de Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana, la viabilidad, pertinencia y eficiencia de la propuesta de evaluación por procesos a través de un instrumento diseñado para tal fin.	Entrevista estructurada

6.3.1. El análisis FODA. El análisis FODA, es una herramienta usada generalmente en contexto de planeación estratégica, que permite una visión más amplia de una problemática o plan de acción determinado, en este caso, las estrategias actuales empleadas por los docentes de las diferentes asignaturas para evaluar a los estudiantes del Programa Tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniiana. A continuación, se describe por extenso, el significado de cada una de las letras que dan lugar a la elaboración del análisis FODA:

- a) Fortalezas (F).** Es algo en lo que la organización es competente, se traduce en aquellos elementos o factores que estando bajo su control, mantiene un alto nivel de desempeño, generando ventajas o beneficios presentes y claro, con posibilidades atractivas en el futuro. Las fortalezas pueden asumir diversas formas como: recursos humanos maduros, capaces y experimentados, habilidades y destrezas importantes para hacer algo” (Ramírez, 2012, p.55)
- b) Oportunidades.** Son aquellas circunstancias del entorno que son potencialmente favorables para la organización y pueden ser cambios o tendencias que se detectan y que pueden ser utilizados ventajosamente para alcanzar o superar los objetivos (...) no se puede crear ni adaptar una estrategia sin primero identificar y evaluar el

potencial de crecimiento y utilidades de cada una de las oportunidades prometedoras o potencialmente importantes. (Ramírez, 2012, p.55, 56)

- c) Debilidades (D).** Significa una deficiencia o carencia, algo en lo que la organización tiene bajos niveles de desempeño y por tanto es vulnerable, denota una desventaja ante la competencia, con posibilidades pesimistas o poco atractivas para el futuro. Constituye un obstáculo para la consecución de los objetivos, aun cuando está bajo el control de la organización. (Ramírez, 2012, p.55)
- d) Amenazas (A).** Son factores del entorno que resultan en circunstancias adversas que ponen en riesgo el alcanzar los objetivos establecidos, pueden ser cambios o tendencias que se presentan repentinamente o de manera paulatina, las cuales crean una condición de incertidumbre e inestabilidad en donde la empresa tiene muy poca o nula influencia. (Ramírez, 2012, p.56).

Para el caso de este proyecto de investigación, se ajustó una matriz de análisis FODA que tuviese coherencia con la temática de la investigación (evaluación educativa), en cada uno de los puntos de confluencia expuestos anteriormente. Así las cosas, se orientó la matriz con preguntas centrales en cada uno de los ejes FODA (ver estructura del instrumento en el anexo 2):

- a) Fortalezas (F).** ¿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?
- b) Oportunidades (O).** ¿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?
- c) Debilidades (D).** ¿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?
- d) Amenazas (A).** ¿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?

6.3.2. Entrevista. La entrevista es una de las técnicas más usadas de la investigación, que pretende recopilar información en detalle en relación a un fenómeno determinado. De acuerdo a la flexibilidad de sus preguntas, puede ser estructurada, semiestructurada o abierta, lo cual dependerá también del propósito del investigador, la profundidad que desea darle a las respuestas y el tipo de aplicación que se use.

Para el caso de esta investigación, se hace uso de la entrevista estructurada, teniendo en cuenta que se realiza un formato de entrevista con modalidad de aplicación “auto-aplicación”, el cual consiste en la entrega de un formato a diligenciar, que consiste en un encabezado explicativo donde se realiza expone el objetivo de la sesión, se brinda una breve explicación de los ejes y características de la propuesta para que exista mayor claridad en la respuesta a las preguntas. A continuación, se desplegaban las preguntas, con la opción del entrevistado de responder sí o no a las mismas, ampliando necesariamente su respuesta con argumentos o explicación por extenso para cada elección. Las preguntas desarrolladas en la entrevista, se orientan a recolectar información relacionada con dos cuestiones a saber: i) los ejes de la propuesta de evaluación y ii) las características a evaluar en la propuesta.

6.3.2.1. Ejes de la propuesta de evaluación

a) 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.

b) 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.

c) 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 relacionadas con lo actitudinal y con lo aptitudinal.

6.3.2.2. Características a evaluar en la propuesta

a) *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.

b) *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.

c) *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.

6.4. Técnica de análisis de datos

Teniendo en cuenta la naturaleza de los datos (cualitativos-subjetivos), se utiliza la técnica denominada “análisis de contenido” usada de manera frecuente en la comprensión de fenómenos sociales, en este caso, de la propuesta de evaluación educativa. Los usos posibles del análisis de contenido son variados, según las intenciones y necesidades de los investigadores; de acuerdo a su intencionalidad, puede servir para:

Determinar el estado psicológico de las personas o grupos y descubrir sus estilos de comunicación (...) Medir la claridad de la comunicación, por medio de la identificación de las características de los comunicadores (...) Describir tendencias y develar semejanzas o diferencias en el contenido de la comunicación escrita entre personas, grupos, organizaciones, países, etc.(...) Identificar actitudes, creencias, deseos, valores, centros de interés, objetivos, metas, etc., de personas, grupos, organizaciones, países, etc. (...) Analizar el contenido de las comunicaciones y auditarlo comparándolo contra estándares (...) Comparar el contenido de la comunicación por medio de la investigación de los medios y los niveles utilizados. (Fernández, 2002, p.37)

En este caso, se analizan los contenidos que convergen entre los ejes y características expuestos en el numeral anterior, en una matriz que recupera el discurso de los participantes expresado a modo de “Unidades de Análisis”, las cuales son los segmentos o fragmentos de texto, cuyo contenido interesa investigar, susceptibles posteriormente (en el análisis de resultados), de ser expresados y desglosados en categorías y subcategorías.

6.5. Proceso de categorización

6.5.1. Categorías Análisis FODA. Cuenta con cuatro focos o puntos de análisis que se derivan del cruce entre los puntos fuertes y débiles de la propuesta o problemática, en convergencia con la ubicación de dichos puntos al interior o al exterior de una organización particular, generando la propuesta FODA (o SWOT en inglés). Así las cosas, los puntos fuertes están determinados por las Fortalezas (F) y Oportunidades (O), mientras que los puntos débiles están determinados por las Debilidades (D) y las Amenazas (A). Tanto las Fortalezas (F) como las Debilidades (D), están delimitadas en el contexto **interno** de la organización, en contraste con las Oportunidades (O) y Amenazas (A) del ambiente o de los contextos **externos** a la organización.

6.5.2. Categorías Entrevista. Al realizar una matriz cruzada (ver tabla 3), entre los ejes de la propuesta y las características a evaluar en la propuesta, recopilados en la entrevista, se derivan las siguientes categorías de análisis, presentes tanto en los resultados como en el análisis de los mismos:

- a) Pertinencia del eje teórico de la propuesta de evaluación
- b) Pertinencia del eje investigativo de la propuesta de evaluación
- c) Pertinencia del eje práctico de la propuesta de evaluación
- d) Viabilidad del eje teórico de la propuesta de evaluación
- e) Viabilidad del eje investigativo de la propuesta de evaluación
- f) Viabilidad del eje práctico de la propuesta de evaluación
- g) Eficacia del eje teórico de la propuesta de evaluación
- h) Eficacia del eje investigativo de la propuesta de evaluación
- i) Eficacia del eje práctico de la propuesta de evaluación

7. Resultados

7.1. Resultados Matriz FODA

Tabla 3. Matriz de Análisis FODA

Fuente. Elaboración propia

Est.	Fortalezas (F)	Oportunidades (O)	Debilidades (D)	Amenazas (A)
1	<ul style="list-style-type: none"> • Una de las fortalezas por las que identifican todos los docentes es que son muy visuales y perceptivos con sus puntos de vista, enfocándose a sí de esta manera en las propiedades organolépticas de un plato y las técnicas usadas en esta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mayor ayuda e información de intercambios. • Convenios con otras universidades o institutos ya sean nacionales o internacionales. • Concursos a nivel institucional para diferentes semestres o temáticas, ya sea cocina colombiana, pastelería, molecular etc. • Banco de alimentos / reservar productos sobrantes. 	<ul style="list-style-type: none"> • A muchos de los docentes se les dificulta la verificación de implementos tan básicos para ingresar a la cocina como kit personal, cuchillos, o en muchas ocasiones presentación personal abarcando, uñas, barba. • Siento que es una dificultad por mejorar y para que en la vida laboral se cuente con mejor profesionalismo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Factores económicos por partes familiares. • Mejora del transporte para agilizar la llegada a talleres, prácticos, evoluciones. • Expendedores de sustancias psicoactivas en el exterior de la universidad.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Las buenas pautas en las características básicas fundamentales. • Buenas formas de formar al estudiante. • Contar con los equipos necesarios para cada enseñanza. 	<ul style="list-style-type: none"> • Buenas formas en las que se desenvuelven en otros lugares con respecto a dejar en alto con grandes triunfos para ellos, para uno mismo y para la universidad en general. • La forma en la cual se da un paso a la internacionalización de los estudiantes. • Cursos prácticos básicos y centrados para lograr su nivel de gourmet excelente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formas en las que enseñan con respecto a la forma de hacer las cosas. • Forma en las cuales algunos docente la forma en la que ellos califican, la formación y presentación respecto al plato, presentación personal, etc. • Con respecto a la forma de desechar las preparaciones sin tener en cuenta a las familias. 	<ul style="list-style-type: none"> • En algunos casos la forma en la cual se lleva a cabo la forma de calificar y de salir adelante con respecto a un intercambio estudiantil. • Con respecto a la forma de economía del estudiante.

PROPUESTA DE EVALUACIÓN POR PROCESOS EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES DE LA ASIGNATURA TÉCNICAS CULINARIAS DEL PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

GERARDO ALVARADO MEJÍA – P. 26

3	<ul style="list-style-type: none"> • La oportunidad de hacer intercambios y a que esto nos ayuda a adquirir conocimientos de otros lugares, culturas. • Que hay una cantidad apropiada de maestros que manejan diversas temáticas y conocimientos. • Que nos dejan ser autónomos en las prácticas y nos dan la oportunidad de meternos en el rol de chef. 	<ul style="list-style-type: none"> • Como mencione anteriormente los intercambios. • Los seminarios, ya que traen personas muy interesantes que nos motivan en nuestra labor. • Las tutorías ya que si algún tema nos queda como flojo esto nos da la oportunidad de afinarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Encuentro muy corto y poco el tiempo dedicado a las prácticas de cocina. 	<ul style="list-style-type: none"> • La debilidad monetaria. • El transporte. • La competencia a nivel laboral.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Genera cocina critica, estudiantes independientes, mejor crecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Más competencias internas, pueden ser entre grupos de clases pero que sean más frecuentes, eso genera más confianza y procesos investigativos, competencias temáticas o con implementos específicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Pueden tener muy pocas temáticas en las clases o sobresaturar de información, lo que lleva a menos comprensión del tema, son los dos extremos. 	<ul style="list-style-type: none"> • La idea de la cocina clásica podría ser o que se dispare las inscripciones y no se de abasto estas cocinas o se eleven las presiones.
5	<ul style="list-style-type: none"> • Manejo de técnicas y conocimientos que aplicamos a la hora de las practicas. • Investigación previa antes de las practicas. • Las estrategias para crear y manejar temas para las aplicaciones. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevas tecnologías. • Trabajo donde se puedan adquirir conocimientos. • Conferencias en donde se conozcan ideas frescas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Practicas sin conocimientos anteriores. • Poca investigación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Peleas familiares. • Pocas oportunidades de trabajo.

PROPUESTA DE EVALUACIÓN POR PROCESOS EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES DE LA ASIGNATURA TÉCNICAS CULINARIAS DEL PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

GERARDO ALVARADO MEJÍA – P. 27

6	<ul style="list-style-type: none"> • Los estudiantes son más autónomos y tienen más carácter. • Manejan procesos rápidos y bien elaborados. • El estudiante adquiere más conocimientos a través de las lecturas. • Exigencia en cuanto orden, puntualidad y uniforme. • Impulso a cada vez ser mejores. • Fortalecimiento de técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • El trabajo nos ayuda muchísimo para aprender más. • Conferencias gastronómicas. • Charlas de emprendimiento. • Bibliotecas para extender nuestro conocimiento. <ul style="list-style-type: none"> • Concursos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Practicas realizadas sin conocer procesos. • Poco conocimiento de las técnicas realizadas. • No autonomía para hacer montajes o realizar actividades. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dinero. • Poca oportunidad de trabajo.
7	<ul style="list-style-type: none"> • La autonomía que le deja a cada estudiante al desarrollar un taller, los consejos para aprender y mejorar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que las cocinas estén equipadas con lo que uno necesita y no ir a otras buscando cosas, mejorar el tiempo pero que todo el comportamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • En el momento del taller no podemos ver todas las áreas ya que uno está ocupado haciendo su tarea, su trabajo y nos perdemos del aprendizaje. 	<ul style="list-style-type: none"> • La compra de los insumos y materias primas, hay veces que la economía familiar no da para esto.
8	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar información no solo guiarse por las recetas estándar. • Indagar historia. • Montarse en el papel de chef para dirigir a tu equipo dándonos y aprendiendo más sobre la responsabilidad y el compromiso. 	<ul style="list-style-type: none"> • La idea de hacernos meter en el papel como chef. • Aprender más lo que requiere este cargo para a futuro saberlo y aplicarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> • En algunas ocasiones se dividían las actividades a realizar y al final terminaba aprendiendo a elaborar una sola. 	<ul style="list-style-type: none"> • Problemas personales que puedan afectar al docente y al estudiante su proceso de aprendizaje y no tenga autonomía o responsabilidad a la hora de cumplir con su labor educativa.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Que al nombrar a una persona por brigada como chef hace que de forma autónoma tome la responsabilidad de actuar como un líder de grupo. 	<ul style="list-style-type: none"> • La forma de sustentación de las preparaciones, ya que, al momento de investigar sobre la historia, ingredientes y la procedencia del plato, nuestro conocimiento del tema se hace más amplio. 	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar el tiempo de la práctica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener la cabeza aislada de problemas ya que al no tener un nivel de concentración nos distanciamos de la meta académica.

10	<ul style="list-style-type: none"> • El desarrollo de cada uno se evalúa y da a entender que ámbito hay que mejorar. • La forma de aplicación de cada tema en la práctica para mejorar su agilidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de un horario, un uniforme y una agilidad en el área teórica, investigativa y práctica. • El esfuerzo de cada persona al desarrollar un tema por su propia cuenta. 	<ul style="list-style-type: none"> • El cumplimiento de un horario final al desarrollar la práctica. • Nivel de entendimiento a nivel de toda el área al dividir la práctica. 	<ul style="list-style-type: none"> • El desarrollo de una práctica sin supervisión de alguien que sepa del tema. • Dejar a cargo a una persona para desarrollar el tema por su cuenta.
11	<ul style="list-style-type: none"> • Los docentes dan la oportunidad de dar tutorías y de practicar más en los temas que pueden tener dificultades para los estudiantes y que así tengan un mayor rendimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Capacitaciones a docentes y estudiantes de gente externa en programas enfocados o también visitas a sitios gastronómicos y restaurantes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Algunas recuperaciones de clase no se pueden llevar a cabo por los tiempos, claro está que algunos sí, pero hay otras que a veces faltan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que gente externa a la universidad no sea suficientemente capacitada para dar una capacitación o que no tengan intensiones confiables.

7.2. Resultados Instrumento (Entrevista)

Tabla 4. Matriz cruzada de análisis de contenido
Fuente. Elaboración propia

Característica	Pertinencia	Viabilidad	Eficacia
Eje			
Eje Teórico	<p>“Sí. 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” (Estudiante 1)</p>	<p>“No. Ya que necesitamos tener mejor 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” (Estudiante 1)</p>	<p>“No. 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 más la parte técnica en el aula de clase” (Estudiante 1)</p>

Eje Teórico	<p>“Sí. De acuerdo con lo teórico y visto en el transcurso del semestre, se puede observar que el docente llevo a cabo su propuesta de evaluación de acuerdo a los requisitos y parámetros de la universidad” (Estudiante 2)</p>	<p>“No. En cuanto a lo viable, el docente a mi parecer, ha implementado propuestas teóricas que en este momento no veo de gran interés para personas del semestre actual, ya que puede suceder que las coloquen en el semestre inferior” (Estudiante 2)</p>	<p>“Sí. En este caso es momento de relacionar “la practica hace al docente” es una forma en la cual describo la forma excelente en la cual me fundamento” (Estudiante 2)</p>
	<p>“Sí. Porque todas estas actividades didácticas nos sirvieron como bosquejo, para a la hora de hacer la práctica no estuviéramos nulos en conocimiento” (Estudiante 3)</p>	<p>“Sí. Porque como vimos en las practicas, todo aquello visto en el aula lo volvimos tangible en la práctica” (Estudiante 3)</p>	<p>“Si. Es lo que esperaba porque vimos poca teoría, pero esa poca información fue muy sustanciosa y además creo que para aprender lo que nos sirve es la práctica” (Estudiante 3)</p>
	<p>“Sí. 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” (Estudiante 4)</p>	<p>“Sí, No solo evalúa su producto final, sino también su proceso de elaboración, lo que da su debida importancia a cada elemento dentro de una cocina y trabajo en equipo, generando auto crítica e incentivando a sus compañeros” (Estudiante 4)</p>	<p>“Sí. Se identifica el gran esfuerzo por parte de los docentes por hacer crecer a sus estudiantes, no solo en la práctica, entrenarlos para seguir recetas” si no que adopta técnicas y sueltan su creatividad cognitiva y práctica” (Estudiante 4)</p>
	<p>“Sí. Porque nos permite adquirir información sobre los temas abarcados” (Estudiante 5)</p>	<p>“Sí. Porque nos permite manejar un ámbito teórico, se llega a tener un concepto más fiable para aplicaciones futuras” (Estudiante 5)</p>	<p>“Sí. Ya que se realiza en la parte de conocimientos” (Estudiante 5)</p>

	<p>“Sí. Logra completar muy bien los conceptos ya trabajados y logra que el rendimiento de cada uno sea mejor en cuento a conocimiento” (Estudiante 6)</p>	<p>“Sí. Porque se cumple con lo propuesto y puede funcionar como factor evolutivo para los estudiantes” (Estudiante 6).</p>	<p>“Sí. Porque el estudiante logra recolectar un conocimiento más profundo sobre los temas a trabajar” (Estudiante 6).</p>
	<p>“Sí. 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” (Estudiante 7).</p>	<p>“Sí. Es muy viable pues porque no es mucho lo teórico pero lo poco es de gran aprendizaje y conocimiento” (Estudiante 7).</p>	<p>"Sí. También aprendemos pautas y a organizar mejor las ideas para determinada tarea” (Estudiante 7)</p>
	<p>“Sí. Ya que a lo largo del semestre hemos elaborado actividades ya mencionadas para ayudarnos en nuestro trabajo investigativo” (Estudiante 8).</p>	<p>“Sí. Nos ayuda a formarnos profesionalmente a futuro con los aspectos responsabilidad, puntualidad, dedicación, etc.” (Estudiante 8).</p>	<p>“Sí. Ya que se aprende el lenguaje técnico de la cocina, ya que es importante a la hora de aplicarlo en la práctica” (Estudiante 8).</p>
	<p>“Sí. Nos hace retroalimentación por medio de actividades de emprendimiento como libros, mapas mentales, resúmenes y textos, etc.” (Estudiante 9).</p>	<p>“Sí. Fundamenta el ámbito investigativo, narrativo y argumentativo de clase” (Estudiante 9)</p>	<p>“Sí. Nos hace investigar y por medio de esto estimula el ámbito de emprendimiento e innovación” (Estudiante 9)</p>
	<p>“Sí. Lo es porque con él, ejercemos la capacidad analítica y crítica” (Estudiante 10)</p>	<p>“Sí. Lo es porque con ellos podemos plantear una metodología a desarrollar” (Estudiante 10)</p>	<p>“Sí. Lo es porque logramos conceptualizar y entender el tema a desarrollar en cada espacio” (Estudiante 10)</p>

	<p>“Sí. Porque se enfatiza en la materia y la información queda clara, además se aprende de una manera diferente y los temas que a veces pueda ser aburridos entran de manera diferente” (Estudiante 11)</p>	<p>“Sí. En cada practica 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 eje teórico” (Estudiante 11)</p>	<p>“Sí. Porque se ve lo necesario, lo que el estudiante debe aprender y se aprende de una manera didáctica” (Estudiante 11)</p>
<p>Eje Investigativo</p>	<p>“Sí. 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 esa manera fluirá la práctica” (Estudiante 1)</p>	<p>“No. Es importante tener en cuenta que la investigación de un plato es extensa, ya que abarca muchas pautas, orígenes, técnicas, valores nutricionales y demás, por ende el profesor debería orientarnos a que puntos investigativos debemos apoyarnos” (Estudiante 1)</p>	<p>“Sí. En cierto punto es eficaz pues incentiva al estudiante a despertar su iniciativa para, investigar y saber comportarse en el aula de clases. Aumenta la posibilidad de saber solucionar un problema y mejora un 100% el desempeño personal en una cocina” (Estudiante 1).</p>
	<p>“Sí. Ya que este se basa en las formas en la que el estudiante se informa y sabe lo que hace y realiza a la hora de entrar a la práctica” (Estudiante 2)</p>	<p>“No. Ya que en el momento de realizar esta, el docente no tiene como es la forma en la cual basarse, me parece que en este momento es algo más de uno, el gusto por informarse y conocer más sobre el estudiar cocina y todo lo relacionado con la alimentación” (Estudiante 2)</p>	<p>“Sí. Ya que le deja a uno esa forma de llevar a cabo el ser una persona íntegra” (Estudiante 2)</p>

	<p>“Sí. Porque además de aprender técnicas culinarias, estamos aprendiendo sobre la historia de estas técnicas (como se formaron, por que) e infinidad de cosas que nos ayudan a saber más sobre el producto” (Estudiante 3)</p>	<p>“Sí. Porque no solo en el ámbito académico nos sirve saber sobre el producto. En el ámbito profesional también nos servirá para ser más fuertes a la hora de querer mejorar platos y un sin fin de posibilidades. Además, en nuestra profesión como cultura general es muy importante” (Estudiante 3)</p>	<p>“Sí. Es lo que esperaba porque esta información me ha enseñado cosas muy interesantes sobre los alimentos y además esta me ha servido a la hora de querer mejorar un plato ya que tengo bases sobre cómo combinarlo, etc.” (Estudiante 3)</p>
	<p>“Sí. Opta el estudiante a investigar sus futuras preparaciones para que se queden presentes en un futuro, e incentiva a profundizar su cocina dándole valor a cada platillo como desarrollando una cocina critica” (Estudiante 4)</p>	<p>“No. Crea más independencia en el estudiante, conoce lo que está haciendo y tiene una buena base para que se aprenda a explicar un plato, técnica o ingrediente” (Estudiante 4)</p>	<p>“Sí. Crea estudiantes que cuestionan técnicas y procedimientos, pero con investigación y personalidad” (Estudiante 4)</p>
	<p>“Sí. Porque nos permite reconocer y mejorar la información de las practicas manejadas” (Estudiante 5)</p>	<p>“No. Porque este no siempre será realizado por parte nuestra” (Estudiante 5)</p>	<p>“Sí. Ya que nos permite conocer los métodos a aplicar en cada preparación” (Estudiante 5)</p>
Eje Investigativo	<p>“Sí. Es un factor viable ya que a largo plazo es una rúbrica que se puede trabajar de una manera muy buena y se conoce más a fondo el tema a trabajar” (Estudiante 6)</p>	<p>“Sí. Puede llegar a complicar un poco el estudiante la revisión de muchos temas al tiempo y esto conlleva a no comprenderlos muy bien” (Estudiante 6)</p>	<p>“Sí. Porque se fortalece el conocimiento dela practica a realizar y esto nos da más seguridad y autonomía para trabajar las practicas” (Estudiante 6)</p>
	<p>“Sí. Porque siempre nos mantiene o nos aconseja que estemos investigando a base de</p>	<p>“Sí. Es muy viable porque nos ayuda mucho a nuestros objetivos que es</p>	<p>“Sí. Porque he conocido más a profundidad algunas cosas como platos, alimentos, etc. Y</p>

	fuentes, información, etc. Para un mejor aprendizaje y mayor crecimiento” (Estudiante 7)	aprender y así mismo saber, para estar más seguros y confiados” (Estudiante 7)	esto me permite crecer como cocinero y como persona de aprendizaje y de saber” (Estudiante 7)
	“Sí. Para ayudarnos a retener mucha más información para plasmarla en nuestras prácticas con los conocimientos ya aprendidos” (Estudiante 8)	“Sí. Buscar información, indagar sobre nuevas habilidades o técnicas para aplicarlas en práctica” (Estudiante 8)	“Sí. Ya que amplía nuestros conocimientos a la hora de sustentar no solo aprendiendo recetas si no historia” (Estudiante 8)
	“Sí. 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” (Estudiante 9)	“Sí. Nos brinda idea y puntos clave al momento de abordar nuevos temas y preparaciones en cocina” (Estudiante 9)	“Sí. Se enfoca básicamente en nuestros conocimientos y evalúa según lo aprendido” (Estudiante 9)
	“Sí. Lo es por que adoptamos con anticipación un concepto a ejercer” (Estudiante 10).	“Sí. Lo es porque al hacer una investigación previa tenemos la capacidad de desarrollarla” (Estudiante 10)	“Sí. Lo es porque con la investigación comprendemos el tema y desarrollamos nuestra capacidad mental” (Estudiante 10)
	“Sí. Porque se estudia lo básico y se aprenden las cosas de manera completa, no solo por la preparación de un plato, si no que uno se aprecia como un gastrónomo profesional, una persona que tiene que sacar lo que hace” (Estudiante 11)	“Sí. Cuando el estudiante presenta su preparación, también investiga sobre lo que hizo, porque un estudiante que va a ser gastrónomo más que saber cómo preparar un plato debe tener en claro su origen o parte de su historia” (Estudiante 11)	“Sí. Se evidencia en cada practica (valga la redundancia) lo investigado y no entra de forma tediosa la información” (Estudiante 11)

Eje Práctico	<p>“Sí. 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” (Estudiante 1)</p>	<p>“Sí. Es totalmente viable, pues el docente en la práctica nos hace vivenciar el trabajo de una cocina real, en el mundo exterior, haciendo manejar, tiempos y tomando decisiones en el caso de estropear alguna preparación” (Estudiante 1)</p>	<p>“No. Ya que en algunas ocasiones la verificación de implementos básicos es solicitado 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 Universidad Agustiniiana” (Estudiante 1)</p>
	<p>“Sí. En base a su forma de enseñar, el docente cumple con todo lo relacionado con las normas técnicas de las cuales se basa la carrera, es una parte prácticamente fuerte e incapaz de tener cambio, ya que es algo que le serviría para toda la vida” (Estudiante 2)</p>	<p>“Sí. Este momento es en el cual debemos destacar al docente, ya que, en este sentido, este es una persona muy profesional y soluciona problemas” (Estudiante 2)</p>	<p>“Sí. Es una forma buena, aunque de igual forma rara, ya que es algo en la cual lo deja a uno solo, pero es algo que le sirve para poder ser un gran gourmet” (Estudiante 2).</p>
	<p>“Sí. Porque está muy bien desglosado durante el semestre y las practicas los diferentes tiempos a trabajar” (Estudiante 3)</p>	<p>“Sí. Porque estamos aprendiendo varias técnicas importantes en el mundo laboral, lo único que ves perjudicial es que el tiempo que manejamos no es suficiente para apreciar todo lo visto en práctica y en algunos casos quedamos con información incompleta” (Estudiante 3)</p>	<p>“Sí. 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” (Estudiante 3)</p>

	<p>“Sí. Da objetivo 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” (Estudiante 4)</p>	<p>“Sí. Se ejecuta bastante bien, tiene aceptación y se ve bastante prometedor” (Estudiante 4)</p>	<p>“Sí. Se nota el crecimiento individual con gran interés” (Estudiante 4)</p>
	<p>“Sí. Porque nos permite adecuarnos a los movimientos y ritmos trabajados en las cocinas” (Estudiante 5)</p>	<p>“Sí. Porque se da un cumplimiento de lo estipulado” (Estudiante 5)</p>	<p>“Sí. Ya que nos permite fortalecer las técnicas manejadas en cada preparación” (Estudiante 5)</p>
Eje Práctico	<p>“Sí. Bastante ya que nos ayuda a adaptarnos muy bien a las temáticas” (Estudiante 6)</p>	<p>“No. Algunos estudiantes tienen un rendimiento un poco más bajo así que para algunos es complicado” (Estudiante 6)</p>	<p>“Sí. Bastante el estudiante aprende a ser cada vez mejor y logra cumplir y tiene un impacto positivo durante el proceso” (Estudiante 6)</p>
	<p>“Sí. Nos permite ser muy autónomos y así mismo esto nos permite aprender más” (Estudiante 7)</p>	<p>“Sí. Uno aprende mucho con esta propuesta ya que es en el campo de donde más nos desempeñamos y es muy viable por los conocimientos que uno adquiere al realizar cualquier cosa” (Estudiante 7)</p>	<p>“Sí. Es eficaz porque siento que he mejorado y he aprendido a realizar muchas cosas y saber cómo se realizan” (Estudiante 7)</p>
	<p>“Sí. Estimula el trabajo en equipo, cumple con las pautas de cumplimiento a la hora de ingresos, nos ayuda en nuestro tiempo de taller aclarando dudas de acuerdo a la práctica” (Estudiante 8).</p>	<p>“Sí. Mejorar cada día la habilidad de las técnicas desarrolladas en los talleres para aplicarlas al futuro ya profesional” (Estudiante 8)</p>	<p>“Sí. Nuevamente por medio de lo investigativo aplicarlo en lo práctico, mejorando nuestras habilidades culinarias” (Estudiante 8)</p>

<p>“Sí. Al momento de la clase da la motivación y las pautas claras de metodología y los puntos claros que se deben abordar para tener un rendimiento como brigada” (Estudiante 9)</p>	<p>“Sí. Nos brinda ideas y conocimientos basados en la experiencia” (Estudiante 9)</p>	<p>“Sí. La forma de evaluación es eficaz ya que implementa la autonomía en cocina y la elaboración de cada punto de lo que se hace” (Estudiante 9)</p>
<p>“Sí. Lo es porque podemos desarrollar todas las capacidades y los conocimientos previos” (Estudiante 10)</p>	<p>“Sí. Lo es porque con la práctica podemos empezar nuestra vida profesional” (Estudiante 10)</p>	<p>“Sí. Lo es porque logramos desarrollar prácticamente la metodología planteada para cada espacio” (Estudiante 10)</p>
<p>“Sí. 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” (Estudiante 11)</p>	<p>“Sí. Depende más también del estudiante y de su disponibilidad y actitud, hay estudiantes aptos, pero a veces la actividad es la que los hace decaer, pero si es algo que se puede llegar a cumplir” (Estudiante 11)</p>	<p>“Sí. Se ven todas las bases de un gastrónomo y se prepara como una persona profesional en su profesión teniendo bases claras” (Estudiante 11)</p>

8. Análisis de resultados y aportes del proyecto al campo de la pedagogía

8.1. Fortalezas

Una de las fortalezas que manejan los docentes es la parte visual y organoléptica, la calificación de manera individual, el apoyo de buenos equipos y tecnologías, la simulación de ambientes donde se toman papeles de liderazgo. La interrelación que generan entre lo teórico y lo práctico, la exigencia en las pautas de higiene y cumplimiento normativo así como los intercambios académicos y culturales.

8.2. Oportunidades

Las competencias gastronómicas externas permiten un mejoramiento personal y profesional, la internacionalización como lo son los convenios institucionales y pasantías que permiten un desarrollo gastronómico, los seminarios y capacitaciones para estudiantes y docentes que permiten adoptar un conocimiento diferencial proporcionado por externos. Los empleos que se puedan tener en especial los que cuentan con nuevas tecnologías.

8.3. Debilidades

El cumplir con las normativas por parte de algunos docentes dificulta la adaptación de hábitos por parte de los estudiantes. Los tiempos de clase son muy cortos tanto en los espacios teóricos como prácticos, haciendo que no se logre profundizar en los temas. En los espacios prácticos a veces se dividen los temas generando que sea poco el conocimiento de las demás preparaciones, sumado a esto, que no se controlen los tiempos de práctica y en algunos casos no se recuperan las clases perdidas por festivos u otras situaciones.

8.4. Amenazas

Los factores económicos familiares, problemática en la movilidad, un entorno social con consumo de sustancias, la competencia en el ámbito laboral, problemáticas familiares o otras que no permitan mantener la concentración académica, las compras constantes de insumos, problemáticas para el docente que no le permitan mantener el debido enfoque para el cumplimiento de su labor.

8.5. Pertinencia del eje teórico de la propuesta de evaluación

Sin salir de los lineamientos de enseñanza del syllabus correspondiente a la materia, se logra aplicar la propuesta evaluativa teórica, teniendo siempre interrelación con los otros ejes, el modo evaluativo proporciona un enfoque individual que optimiza el logro de objetivos por parte del

estudiante según sus habilidades y retroalimentación. También fortaleciendo las capacidades analíticas y críticas, a partir de actividades diferentes de aprendizaje y evaluación.

La propuesta apporto de manera dinámica y con diseño didáctico que los estudiantes se adaptaran a las formas de evidenciar lo aprendido y lo investigado sin hacer uso por ejemplo de evaluaciones de selección múltiple el cual limita la solución de problemas. Los estudiantes enfatizan en el análisis individual de cada sujeto por medio de la evaluación.

8.6. Pertinencia del eje investigativo de la propuesta de evaluación

Se reconoce que la investigación es un componente de suma importancia para el mejoramiento en el desempeño práctico desde la preparación previa del estudiante a los espacios prácticos, anticipándose a la aplicabilidad práctica, mejorando en contextos históricos, bromatológicos, se reconoce más a fondo la información y técnicas aplicadas en cada sesión, complementando con una retroalimentación posterior al ejercicio práctico, la presión docente a un continuo ejercicio investigativo motiva y estimula la búsqueda de información fiable para sustentar con propiedad y con conceptos críticos y sólidos.

8.7. Pertinencia del eje práctico de la propuesta de evaluación

El manejo de protocolos normativos institucionales y objetivos claros por parte del docente enfatizando en el cumplimiento de tiempos y productos finales óptimos adaptando al estudiante al ambiente laboral, mejorando en la autonomía, trabajo en equipo y confianza de los estudiantes. Se aclaran dudas en el momento que cada estudiante necesite mejorar o corregir el procedimiento en ejecución, la descripción de la rúbrica en el cronograma de semestre permite contar con una guía sólida de los temas a manejar previamente en las prácticas, permitiendo que gracias a esta preparación previa se tenga más seguridad en las operaciones.

8.8. Viabilidad del eje teórico de la propuesta de evaluación

Los procesos teóricos ayudaron a ejecutar mejor los procesos prácticos, elementos como la evaluación y auto evaluación permite percibir los puntos específicos de mejora, generando motivación y evolución grupal e individual, desde lo narrativo y argumentativo. A pesar del poco tiempo o sesiones teóricas con las que se cuentan se logran cubrir los temas de manera preliminar con el fin de tener conocimiento previo a su aplicación en práctica.

8.9. Viabilidad del eje investigativo de la propuesta de evaluación

Algunos estudiantes no cuentan con el hábito investigativo, la costumbre de contar con la guía permanente del docente genera dependencias y por consiguiente insatisfacción al entrar en procesos más autónomos y constructivistas. A pesar que muchos no cuentan con el hábito de lectura e indagación informativa, se sintieron muy a gusto con el ejercicio evaluativo, sintiendo un diferencial en la manera como adoptan el conocimiento, proporcionando más seguridad en la ejecución de las exigencias prácticas en especial, como también la profundización de contextos generales históricos, nutricionales, entre otros.

8.10. Viabilidad del eje práctico de la propuesta de evaluación

El manejo de los tiempos y la toma de decisiones bajo presión son elementos que optimizan el desarrollo de cada estudiante, se percibe un cumplimiento de los objetivos. Además el estudiante al sentir que mejora sus habilidades operacionales optimizando sus tiempos y la precisión en la aplicación de técnicas, toma de decisiones, esto los motiva a pesar que sientan que los tiempos de clase no son suficientes para cubrir todas las temáticas.

8.11. Eficacia del eje teórico de la propuesta de evaluación

Se logra ya que el estudiante adopta en poco tiempo los saberes necesarios para su desempeño, las ideas se organizan mejor a partir de la recolección de información con contexto más profundo y así no solo seguir recetas si no el desarrollo de las técnicas., a pesar del poco tiempo de clase, el contenido de estas fue sustancioso ayudando a que se organicen mejor las ideas a la hora de determinar una tarea como por ejemplo la terminología de cocina la cual facilita la ejecución de procesos en práctica.

8.12. Eficacia del eje investigativo de la propuesta de evaluación

Ayuda a desarrollar sujetos más críticos y seguros, debido a la profundización de las técnicas y procesos, adoptando más información y se genera un hábito ya que el docente evalúa desde el conocimiento demostrado por el estudiante sin ejercicios tediosos, mejorando al 100% el desempeño individual y seguridad para la solución de problemas y la aplicación de diferentes técnicas. A partir de la investigación se comprenden los temas y se desarrolla mas la capacidad mental.

8.13. Eficacia del eje práctico de la propuesta de evaluación

Se percibe como un proceso diferencial en el cual algunos estudiantes perciben soledad en el proceso y otros independencia y autonomía donde ambos concluyen que aprenden y que el docente apoya los vacíos o dudas que puedan evidenciarse durante la práctica. Se nota una evolución que se logra evidenciarse durante la práctica, desarrollando seguridad y motivación. Este método en conjunto permite que se fortalezcan las técnicas en cada preparación en conjunto con la investigación.

9. Conclusiones y recomendaciones

Para optimizar la viabilidad del eje investigativo es necesario mejorar el ambiente en este ámbito, realizando un balance entre la investigación guiada e independiente para mejorar la autonomía investigativa del estudiante sin que sienta un abandono informativo.

Se genera una independencia que fortalece su confianza, es necesario sacar provecho de la estrecha relación creada entre los tres ejes con el fin de poder realizar acciones de mejora y retroalimentación más efectivas y precisas a partir de evaluaciones específicas que demuestren las acciones de mejora con cada sujeto.

Se puede mejorar el aprendizaje con una reorganización de los espacios teóricos, además de la ampliación de los mismos u optimización de los recursos externos.

Se puede optimizar la relación entre los tres ejes en el momento de sustentación práctica ya que, contando con una evidencia escrita práctica, pero muy específica en cuanto a su investigación y una corroboración oral permite que se genere una integralidad evaluativa sin que el estudiante perciba la tensión que normalmente generan los espacios evaluativos.

Aunque es complejo lograr percibir un 100% del aprendizaje integral de cada estudiante, después de realizar esta propuesta veo acciones de mejora esperanzadoras y que pueden establecer en un futuro un método sólido, preciso y efectivo que ayude a los docentes y estudiantes a mejorar el ejercicio pedagógico.

Se puede optimizar aún más la relación entre los tres ejes con una evidencia escrita a partir de la investigación que fortalezca la experiencia práctica generando una integralidad evaluativa sin que el estudiante perciba la tensión que normalmente generan los espacios evaluativos, sin que se utilice como herramienta de control y más bien sea de motivación, que permita tomar medidas de retroalimentación inmediata para que el estudiante pueda tomar medidas correctivas prontas para nivelar y mejorar su aprendizaje.

La efectividad de la estrategia es clara, no fue una molestia para los estudiantes la adaptación a la rúbrica o al sistema de notas por porcentajes que permite dimensionar su rendimiento en cada encuentro con el docente, ellos dejaron de percibir la evaluación como la habitual amenaza y con fecha fija y se dieron cuenta que obtuvieron calificaciones en cada sesión sin notar la tensión que generaba comúnmente.

La falta de disciplina por parte de los estudiantes en el eje investigativo no permite que se avance de forma más sencilla en los otros dos ejes los cuales ayudan a percibir el nivel en el que se adquiere el saber, se debe trabajar en estímulos o estrategias que permitan motivar el este eje además de la autonomía investigativa y el desarrollo de herramientas que ayuden al estudiante a sintetizar la información.

10. Referencias

- Álzate, L. J. (2011). *Guía Profesional de Cocina*. Bogotá: Ed. Marvitel Ltda.
- Colombia. Ministerio de Educación Nacional (1992). Ley 30 de 1992: por el cual se organiza el servicio público de la Educación Superior. Diario Oficial No. 40.700 (29 de diciembre de 1992).
- Díaz, A. (1994). Una polémica en relación al examen. *Revista Iberoamericana de Educación*, 5(2), pp. 161-181. Recuperado de <https://rieoei.org/historico/oeivirt/rie05a05.htm>
- Fernández, F. (2002). El análisis de contenido como ayuda metodológica para la investigación. *Revista de Ciencias Sociales*, 2(96), pp. 35-53. Universidad de Costa Rica. Recuperado de <http://www.redalyc.org/pdf/153/15309604.pdf>
- García, J. M. (1989). *Bases pedagógicas de la evaluación. Guía práctica para educadores*. Madrid: Ed. Síntesis.
- Henríquez, C. (2015). La evaluación no es un fin en sí misma, sino una herramienta que debe nutrir el trabajo pedagógico. Entrevista en *Boletín Laboratorio Latinoamericano de Evaluación de la Calidad de la Educación (LLECE)*, 16. Recuperado de <http://www.unesco.org/new/es/santiago/press-room/newsletters/newsletter-laboratory-for-assessment-of-the-quality-of-education-llece/n16/05/>
- INACAP. (2003). Manual o texto guía asignatura. Recuperado de <http://www.escuelahosteleria.org/portal/recetas/materiales/dtrOapuv7.pdf>
- Izquierdo, B. (2008). De la evaluación clásica a la evaluación pluralista. Criterios para clasificar los distintos tipos de evaluación. *EMPIRIA. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, 16(2), pp. 115-134. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=297124024005>
- López, H. (2001). Un enfoque histórico-hermenéutico y crítico-social en Psicología y educación ambiental. Pontificia Universidad Bolivariana. Recuperado de http://eav.upb.edu.co/banco/files/http://eav.upb.edu.co/banco/files/INVESTIGACIONPSICOLOGIAYEDUCACIONAMBIENTAL_0.pdf
- Mesa, L.M. (2009). El Lenguaje Específico de Cocina. *Revista Digital Innovación y Experiencias Educativas*. Recuperado de

https://archivos.csif.es/archivos/andalucia/ensenanza/revistas/csicsif/revista/pdf/Numero_19/MIGUEL%20ALEJANDRO_%20MESA%20LOPEZ_1.pdf

Pallares, C.M. (2012). Pauta de Evaluación para Taller de Cocina. Recuperado de <http://profesorpallares.blogspot.com/>

Quesada M. R. y Villa A.W. (2007). Estudio del Trabajo: Notas de Clase. Ed. Textos Académicos. Recuperado de <https://books.google.com.co/books?id=Wb85eivgonQC&pg=PA125&lpg=PA125&dq=>

Quevedo, B.M. (2015). Los procesos de elaboración en cocina. Madrid: Ed. Síntesis.

Ramírez, J. L. (2012). Procedimiento para la elaboración de un análisis FODA como una herramienta de planeación estratégica en las empresas. Instituto de Investigaciones y Estudios Superiores de las Ciencias Administrativas de la Universidad Veracruzana. Recuperado de <https://www.uv.mx/iiesca/files/2012/12/herramienta2009-2.pdf>

Real Academia de la Lengua (2018). Diccionario de la Lengua Española [Online]. Recuperado de <http://dle.rae.es/>

Rizo, H.E. (2004). La evaluación del aprendizaje: una propuesta de Evaluación basada en productos académicos. *REICE - Revista Electrónica Iberoamericana sobre Calidad, Eficacia y Cambio en Educación*, 2(2), pp.19-29. Recuperado de <http://www.ice.deusto.es/rinace/reice/vol2n2/Rizo.pdf>

Rosales, M.M. (2014). Proceso evaluativo: evaluación sumativa, evaluación formativa y Assesment su impacto en la educación actual. Congreso Iberoamericano de Ciencia, Tecnología, Innovación y Educación. Recuperado de www.oei.es/historico/congreso2014/memoriactei/662.pdf

Salas, F. (2015). Técnicas en cocina. Madrid: Ed. Síntesis.

Universitaria Agustiniiana – Uniagustiniana (2018). Formato General de Syllabus. Asignatura Técnicas Culinarias.

Universitaria Agustiniiana – Uniagustiniana (2017). Programas, Pregrados, Tecnología en Gastronomía [Página Web]. Recuperado de <http://www.uniagustiniana.edu.co/gastronomia>

11. Anexos

Anexo 1. Rúbrica de la Propuesta de Evaluación

SESION	TEMA CLASE	TAREA	INVESTIGA	TEORICA	PRACTICA	
1	5-feb	Inducción al contenido del curso académico, Syllabus y Normas del Centro. Diagnostico técnico. 1er corte 16 a 23 Marzo 2do corte 20 a 27 Abril 3er corte 26 a 31 de Mayo	Investigación y desarrollo de la exposición asignada teniendo en cuenta los temas: 1. Legumbres, frutas, hierbas y espacias, pasabocas 2. Emplatado y el comensal, grasas, tendencias 3. Consumo de alimentos, diferencias, arroces, tubérculos y cereales 4. Métodos de cocción, cortes, Menaje y utensilios 5. Animales de caza, terrinas, pates, muselinas, galantinas 6. Res, pollo y cerdo 7. Pescados mariscos, ceviches	0%	5%	0%
2	12-feb	Exposiciones temas RUBRICA Exposición. 1. Manejo del tema. 2. Presentación. 3. Investigación. 4. Calidad de degustación. 5. Creatividad. 6. Tiempo	Investigación y desarrollo de la exposición asignada teniendo en cuenta los temas: 1. Legumbres, frutas, hierbas y espacias, pasabocas 2. Emplatado y el comensal, grasas, tendencias 3. Consumo de alimentos, diferencias, arroces, tubérculos y cereales 4. Métodos de cocción, cortes, Menaje y utensilios 5. Animales de caza, terrinas, pates, muselinas, galantinas 6. Res, pollo y cerdo 7. Pescados mariscos, ceviches	8%	10%	0%
3	19-feb	Exposiciones temas RUBRICA Exposición. 1. Manejo del tema. 2. Presentación. 3. Investigación. 4. Calidad de degustación. 5. Creatividad. 6. Tiempo	Practica 1 ü Bridado de bondiola. ü Mechado. ü Limpieza de costilla. ü Claveteado. ü Quinoa Mapa mental Realizar un mapa mental teniendo en cuenta lo visto en las exposiciones y clase.	8%	10%	0%

PROPUESTA DE EVALUACIÓN POR PROCESOS EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES DE LA ASIGNATURA TÉCNICAS CULINARIAS DEL PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

GERARDO ALVARADO MEJÍA – P. 46

4	26-feb	<p>Taller técnicas básicas</p> <p>RUBRICA Practicas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Investigación y sustentación 2. BPM 3. Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) 4. Puntualidad y trabajo en equipo 5. Organoléptica <p>Mapa Mental</p> <p>RÚBRICA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coherencia y estética 2. Investigación y contenido total 3. Uso de imagen y texto no extensivo y sintetizado 	<p>Practica 2</p> <ul style="list-style-type: none"> ü Deshuese, fileteado y cortes de Trucha, lenguado y mojarra roja. ü Técnicas de cocción; sous vide, parrilla, sartén, horno, marinado, papillote. ü Conocer las partes del huevo la elaboración de la salsa emulsionada su aplicación y derivadas (holandesa; bernesa, y muselina) ü Guarniciones o acompañamientos, cortes, y técnicas de cocción. ü Guarniciones Cuscús 	5%	0%	10%	
5	5-mar	<p>Taller de Practica cortes de pescado y manejo de emulsiones.</p> <p>RUBRICA Practicas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Investigación y sustentación 2. BPM 3. Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) 4. Puntualidad y trabajo en equipo 5. Organoléptica 	<p>Practica 3</p> <ul style="list-style-type: none"> ü Investigación sobre la carne y sus características, apoyo para el desarrollo del taller (carne, pre rigor, rigor mortis, maduración, encimas). ü Solomillo de res, cortes y aplicaciones (tourneados (lomo Wellington), filet mignon, steak tartar, lomo saltado, (recortes). Risotto, vegetales torneados 	5%	15%	10%	
6	12-mar	<p>Taller definiciones la carne, maduración, características. Cortes hechos con solomillo aplicaciones.</p> <p>RUBRICA Practicas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Investigación y sustentación 2. BPM 3. Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) 4. Puntualidad y trabajo en equipo 5. Organoléptica <p>Segundo Corte</p>	<p>Practica 4</p> <ul style="list-style-type: none"> ü Investigación biografias de cocineros peruanos ü ¿qué es el ceviche? ü Tipos de ceviche 	5%	0%	10%	
PRIMER CORTE				30%	40%	30%	100%

PROPUESTA DE EVALUACIÓN POR PROCESOS EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES DE LA ASIGNATURA TÉCNICAS CULINARIAS DEL PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

GERARDO ALVARADO MEJÍA – P. 47

7	19-mar	<p align="center">Reposición jueves 22 de marzo, rueda del saber</p> <p>Los estudiantes deben realizar una investigación a un producto cárnico desde lo general, (res, cerdo, pollo, pescados, mariscos) y desarrollar 1 galantina, 1 terrina, 1 muselina y 1 pate, para socializar su investigación, procedimiento y paso a paso al grupo, el cual determinara los resultados desde una degustación. (trabajo en aula teórica)</p>		5%	10%	10%
8	2-abr	<p>Taller Investigación cocina peruana preparación de ceviches</p> <p>RUBRICA</p> <p>Practicas</p> <ol style="list-style-type: none"> Investigación y sustentación BPM Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) Puntualidad y trabajo en equipo Organoléptica 	<p>Practica 5</p> <ul style="list-style-type: none"> ü Bridado de pollo entero, marinado y cocción al horno. (cuartos, octavos) ü Despiece de pollo; medio pollo, pierna pernil, alas, pechuga. ü Aplicación de técnicas de cocción y preparaciones tradicionales. (parrilla, Cordon bleu, pollo Maryland, alitas cantonesas. ü Animales de pluma y pelo 	5%	0%	10%
9	9-abr	<p>Taller el pollo, cortes, aplicaciones y técnicas de cocción.</p> <p>RUBRICA</p> <p>Practicas</p> <ol style="list-style-type: none"> Investigación y sustentación BPM Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) Puntualidad y trabajo en equipo Organoléptica 	<p>Practica 6</p> <ul style="list-style-type: none"> ü Manipulación y conocimiento de la selección clasificación y limpieza de mariscos, puntos críticos en su manipulación y cocción, cazuela de mariscos. 	5%	0%	10%
10	16-abr	<p>Taller limpieza y aprovechamiento de Mariscos.</p> <p>RUBRICA</p> <p>Practicas</p> <ol style="list-style-type: none"> Investigación y sustentación BPM Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) Puntualidad y trabajo en equipo Organoléptica 	<p>Practica 7</p> <ul style="list-style-type: none"> ü Conocimiento del equipo. ü Métodos de cocción ü Preparaciones en ILC Y ICC ü Cocción mixta ü Cocción en vapor ü Emplatado banquete <p>Traducción y elaboración de un ensayo. Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History: Building a Meal: From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism http://site.ebrary.com/lib/bibliounc/reader.action?docID=10387067</p>	5%	0%	10%

PROPUESTA DE EVALUACIÓN POR PROCESOS EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES DE LA ASIGNATURA TÉCNICAS CULINARIAS DEL PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

GERARDO ALVARADO MEJÍA – P. 48

11	23-abr	<p>Manejo equipo Rational</p> <p>RUBRICA</p> <p>Practicas</p> <ol style="list-style-type: none"> Investigación y sustentación BPM Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) Puntualidad y trabajo en equipo Organoléptica <p>RUBRICA</p> <p>Traducción y elaboración de un ensayo. Arts and Traditions of the Table: Perspectives on Culinary History: Building a Meal: From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism</p> <ol style="list-style-type: none"> Dos páginas a mano Organización y estética Buen uso gramatical, riqueza vocabulario y coherencia de escritura. Comprensión sustentación oral 	<p>Practica 8</p> <ul style="list-style-type: none"> Esferificaciones. Aires Espumas Manejo del nitrógeno. 	5%	15%	10%	
SEGUNDO CORTE				25%	25%	50%	100%
12	30-abr	<p>Taller</p> <p>Texturas.</p> <p>RUBRICA</p> <p>Practicas</p> <ol style="list-style-type: none"> Investigación y sustentación BPM Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) Puntualidad y trabajo en equipo Organoléptica 	<p>Practica 9</p> <ul style="list-style-type: none"> Tartas de carne (croûte de pan). Salsas Frías (chaud froid, frutas, dressing) Canapés Pasabocas Entremeses 	5%	0%	5%	
13	7-may	<p>Taller definición y aplicación de terrinas, tartas y pequeñas preparaciones (canapés, Pasabocas y entremeses)</p> <p>RUBRICA</p> <p>Practicas</p> <ol style="list-style-type: none"> Investigación y sustentación BPM Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) Puntualidad y trabajo en equipo Organoléptica <p>Sorteo Temas</p>	<p>Parcial Practico Final</p> <p>Teniendo en cuenta todas la técnicas vistas a lo largo del semestre y en parejas estas deben diseñar una bandeja de degustación que presente una técnica por cada sesión vista.</p> <ul style="list-style-type: none"> Albardado o mechado y claveteado o cincelado (costilla) Pollo cocido al vacío con emulsión caliente Ensalada con emulsión fría o inestable Cuscús o quínoa Ceviche (pescado o marisco) Decorativo y emplatado (texturas) Tartaleta duce y canapé de sal (chaud froid) Rational (res) Rational (papa) 	5%	0%	5%	

PROPUESTA DE EVALUACIÓN POR PROCESOS EN UN GRUPO DE ESTUDIANTES DE LA ASIGNATURA TÉCNICAS CULINARIAS DEL PROGRAMA TECNOLOGÍA EN GASTRONOMÍA DE LA UNIVERSITARIA AGUSTINIANA

GERARDO ALVARADO MEJÍA – P. 49

14	14-may	Reposición jueves 26 de abril , Teórico: Presentación propuesta de producto bandeja y recetas estándar.		5%	0%	5%	
15	21-may	PARCIAL PRACTICO FINAL RUBRICA 1. Investigación y sustentación 2. BPM 3. Participación y destrezas (mise en place, cortes, métodos de cocción) 4. Puntualidad y trabajo en equipo 5. Organoléptica	TRABAJOS ESCRITOS FINALES Y SUSTENTACIÓN 1. Análisis de Secretos de los pucheros, Herve this. 2. Diseñar un informe de taller teniendo en cuenta uno de los talleres que condujo como chef teniendo en cuenta: Materias primas, gramajes y unidades de medida, imagen, investigación bromatológica de las materias primas, análisis de técnicas aplicadas (cortes, cocciones, etc.), terminología, objetivo general y específicos, procedimiento técnico.	15%	0%	35%	
16	28-may	Aseo y entrega ensayo RUBRICA Análisis de Secretos de los pucheros, Herve this. 1. 2000 palabras 2. Cumplimiento normas APA 3. Buen uso gramatical, riqueza vocabulario y coherencia de escritura. 4. Comprensión sustentación oral. Informe único de Taller RUBRICA 1. Presentación, redacción, estructura gramatical. 2. Coherencia en investigación y contenido. 3. Sustentación. SOCIALIZACIÓN Y RETRO ALIMENTACIÓN		0%	15%	5%	
TERCER CORTE				30%	15%	55%	100%

Anexo 2. Formato de matriz FODA aplicada

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 Agustiniana”

A continuación, encontrarán una matriz que permite identificar diferentes factores frente a los mecanismos actuales de evaluación educativa en la Universitaria Agustiniana. 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.

	PUNTOS FUERTES		PUNTOS DÉBILES
FACTORES DE ORIGEN INTERNO	<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 Agustiniana?</i></p>	DEBILIDADES	<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 Agustiniana?</i></p>
FACTORES DE ORIGEN EXTERNO	<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 Agustiniana?</i></p>	AMENAZAS	<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 Agustiniana?</i></p>

Anexo 3. Formato de instrumento aplicado (entrevista)

Entrevista “Propuesta de evaluación por procesos en grupo de estudiantes 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 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.

Amplíe 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?			
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es pertinente?			
¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es			

pertinente?			
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es viable?			
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es viable?			
¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es viable?			
¿El eje teórico de la propuesta de evaluación es eficaz?			
¿El eje investigativo de la propuesta de evaluación es eficaz?			
¿El eje práctico de la propuesta de evaluación es eficaz?			

Fecha de la aplicación: _____