



## El desarrollo de la habilidad profesional *servir* en los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos

### The development of the professional skill serving in teachers from Gastronomic Services specialty

Yoandy Perdigón-Rodríguez\*

yoandy@dpe.ca.rimed.cu

<https://orcid.org/0000-0001-8985-9054>

María del Carmen Rodríguez-Domínguez\*\*

mariacrd@sma.unica.cu

<https://orcid.org/0000-0001-7008-0331>

Ramón Vidal Pla-López\*\*

rplalopez@sma.unica.cu

<https://orcid.org/0000-0003-4773-360X>

\*Dirección Provincial de Educación, Ciego de Ávila, Cuba.

\*\*Universidad de Ciego de Ávila Máximo Gómez Báez, Cuba.

#### **Resumen**

El artículo contiene el resultado de una investigación aplicada, con el objetivo de fundamentar una propuesta que contribuya al desarrollo de la habilidad profesional *servir* en los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos en el Centro Politécnico Félix Varela Morales. Se revisó la teoría sobre la profesionalización de los docentes y el desarrollo de habilidades profesionales en estos. Se exploró la esencia de la problemática mediante la observación, el análisis documental, la encuesta y la entrevista, que permitieron diseñar las acciones con la vinculación de talleres y entrenamientos en el desarrollo de habilidades profesionales. El criterio de expertos y el pre-experimento, corroboraron la pertinencia científica.

**Palabras clave:** educación permanente, educación técnica y profesional, formación de docentes en activo

#### **Abstract**

The article offers the result of an applied research which objective is to sustain a proposal that could contribute to the development of the professional skill serving in teachers from



Gastronomic Services specialty at Félix Varela Morales Polytechnic School. Theory about professionalization of teachers and the development of professional skills was revised. The essence of the problem was explored through observation, document analysis, the survey and the interview, which allowed designing actions with the combination of workshops and trainings for the development of professional skills. Experts criteria and the pre/experiment corroborated the scientific pertinence.

**Keywords:** permanent education, technical and professional education, training of in-service teachers

### **Introducción**

Durante los últimos años la Educación Técnica y Profesional (ETP) ha dinamizado y diversificado la formación de los futuros profesionales teniendo en cuenta la demanda de cada uno de los organismos y territorios, donde la formación de técnicos medios y obreros calificados varía según las necesidades. Esta realidad ha hecho que los docentes se enfrenten a nuevos retos al impartir la docencia en cada una de las especialidades de esta enseñanza.

Significativo es el papel que juega la ETP en el desarrollo socioeconómico del país: como encargo social le corresponde la formación de los recursos laborales que demanda la sociedad. En quienes hay que desarrollar una conciencia de productores, caracterizada por el compromiso e incondicionalidad con los principios de la Revolución, brindando la posibilidad de insertarse en la vida con los conocimientos y habilidades profesionales requeridos para enfrentar las tareas y ocupaciones de los puestos de trabajo en continuo cambio. Lo anterior evidencia la necesidad de la profesionalización constante de los docentes en correspondencia con las exigencias sociales, técnicas y laborales.

Una limitante de la ETP en Cuba radica en que los docentes de las asignaturas técnicas (básicas y específicas) no todos son graduados de la especialidad Servicios Gastronómicos. Se evidencian carencias en las habilidades profesionales propias de la especialidad, corroborado en las diferentes actividades de control realizadas y en el desarrollo de las prácticas laborales y pre-profesionales de los estudiantes. En los momentos en que se desarrolla la investigación no se cuenta desde la universidad con carreras de formación técnica inicial, ni posgraduada en la familia de los Servicios Gastronómicos.



Ante los avances científico-tecnológicos y los retos del desarrollo socioeconómico del país en general y de la provincia Ciego de Ávila en particular, se requiere de la profesionalización permanente de los docentes de la ETP, de forma tal que eleven a planos superiores su preparación profesional, con una concepción científica del mundo, lo que se ha venido trabajando desde la preparación metodológica.

La profesionalización de los docentes ha sido objeto de estudio por diferentes investigadores tales como: Santos (2005), González (2011), Pulido (2014), Perdomo (2017), Cotelo (2018) y Rodríguez et al. (2019) y en relación con las habilidades: Leontiev (1981), Brito (1983), Fuentes (1996), Fariñas (1996), Montes de Oca (2001) y Pompa y Pérez (2017) los cuales han abordado distintas aristas de este proceso.

En la profesionalización de docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos se manifiestan algunas deficiencias, centradas en el desarrollo de habilidades profesionales, dentro de estas se encuentran:

- Insuficiencias en el servicio de diferentes modalidades de alimentos y bebidas de acuerdo con las normas y procedimientos establecidos y la manipulación de la vajilla y el mobiliario.
- Insuficiente dominio de la habilidad *servir* en los Servicios Gastronómicos.
- Limitaciones en la demostración para el desarrollo de la habilidad *servir*.

Estas dificultades son provocadas por los siguientes elementos causales:

- Carencia de una formación técnica inicial y posgraduada para los docentes que imparten clases en la especialidad Servicios Gastronómicos.
- Limitaciones en la relación escuela-entidad para concretar una adecuada profesionalización de los docentes de la especialidad que permita el desarrollo de habilidades profesionales.
- Debilidades en el diseño de la preparación del docente, desde los departamentos, en las instituciones educacionales.

En el proceso investigativo, se realizó un diagnóstico a seis docentes del departamento de Servicios Gastronómicos del Centro Politécnico Félix Varela Morales del municipio Morón, que



son graduados de las especialidades: Español-Literatura, Economía, Educación Física, Educación Laboral, Geografía y Química.

Se emplearon métodos y técnicas como la observación, entrevista grupal y encuestas a docentes, jefe de departamento y metodólogo provincial, que permitieron diagnosticar la situación problemática y comprobar el nivel de desarrollo de las habilidades profesionales del docente, así como, constatar el nivel de satisfacción logrado después de la aplicación de la estrategia.

El análisis documental permitió determinar las regularidades de la profesionalización del docente, en la búsqueda y análisis de la información especializada sobre el tema objeto de investigación, en resoluciones ministeriales, planes de clases, plan anual de la escuela, reuniones del Departamento de Servicios Gastronómicos y preparaciones metodológicas.

La sistematización de la práctica educativa permitió caracterizar la habilidad *servir* (que en la literatura científica ha sido insuficientemente abordada), estructurarla y comprender su dinámica interna partiendo de una reconstrucción de lo sucedido en el proceso de enseñanza-aprendizaje y un ordenamiento de los distintos elementos que han intervenido en este proceso, para comprenderlo, interpretarlo y aprender de las vivencias y experiencias prácticas.

Para el logro de una adecuada profesionalización de los docentes de la ETP en el desarrollo de las habilidades profesionales en la especialidad Servicios Gastronómicos se necesita contar con un adecuado sistema de preparación metodológica que permita actualizar y profundizar en los contenidos profesionales, acorde con el desarrollo científico-técnico, tecnológico y el dinamismo de la ETP.

El objetivo del artículo es fundamentar una propuesta que contribuya al desarrollo de la habilidad profesional *servir* en los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos en el Centro Politécnico Félix Varela Morales.

## **Desarrollo**

*Profesionalización de los docentes en la especialidad Servicios Gastronómicos de la Educación Técnica y Profesional*

Saber hacer, es una peculiaridad y aún más, una exigencia de la ETP. Esta idea también lleva a la reflexión sobre la significación del trabajo y la práctica para este tipo de educación, que tienen



una diferencia sustancial con respecto a otros tipos de educación. Ante la innegable necesidad de formar profesionales aptos para enfrentar los retos del proceso profesional, constituye una prioridad para este nivel educativo, poseer un docente profesionalizado. La profesionalización del docente de la ETP, se define como:

Un proceso sistemático, consciente, desarrollado en una institución politécnica y sus correspondientes entidades laborales asociadas, que condiciona la formación integral de la fuerza laboral calificada, que implica una cultura laboral acorde con su especialidad, permite al docente una relación entre los contenidos y propicia el alcance de la profesionalización pedagógica. (González, 2011, p. 19)

Por otra parte Pulido (2014) manifiesta que “La profesionalización constituye un proceso, su finalidad está dirigida a la adquisición de conocimientos, al desarrollo de habilidades, a la formación didáctica, axiológica y cultural, para posibilitar un mejor desempeño” (p. 21).

Estos autores tienen puntos de coincidencia en sus criterios al concebir la profesionalización como un proceso continuo dirigido al mejoramiento profesional y humano, que debe responder a las transformaciones que se requieren en los conocimientos, las habilidades y cualidades profesionales de los docentes.

Al realizar un análisis de las referidas definiciones, se pudo apreciar que, como tendencia, están dirigidas a la apropiación de contenidos profesionales, conciben la profesionalización del docente como vía para la adquisición, ampliación y perfeccionamiento sistemático de los conocimientos y habilidades profesionales requeridas para un mejor desempeño de responsabilidades y funciones laborales. Hay que precisar que aportan fundamentos para la preparación metodológica, aunque se abordan de manera general, sin tener en cuenta las especificidades de la especialidad Servicios Gastronómicos en la ETP.

Los estudios realizados con respecto a la profesionalización de los docentes de la ETP manifiestan tres dimensiones, la pedagógica, la técnica y profesional y la humana. La primera de ellas comprende la formación y perfeccionamiento pedagógico, e implica el dominio de las técnicas didácticas para promover el aprendizaje y determinar la eficiencia del proceso pedagógico del profesional. La segunda dimensión tiene en cuenta el contenido técnico y profesional y la experiencia en la profesión en que se enseña e implica el dominio del saber: qué



se pretende enseñar y qué es lo fundamental a la hora de enseñarlo. La última se refiere al amor por la obra que salga de sus manos, lo que exige un núcleo básico que conforman tanto lo cognitivo como lo afectivo (Santos, 2005).

Por ello, los autores del artículo consideran la profesionalización de los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos como un proceso formativo permanente, sistémico y contextualizado, que se realiza simultáneamente bajo la asesoría del colectivo pedagógico de la escuela politécnica, así como de los especialistas de la entidad laboral; a favor del desarrollo de sus modos de actuación profesional, para dar solución a los problemas profesionales.

### *La habilidad profesional servir*

Las habilidades surgen a partir de la actividad, como resultado de la repetición del ejercicio o de un proceso de enseñanza dirigido. El sujeto se apropia de métodos y procedimientos que se utilizan para resolver diversas tareas, comienza a dominar las acciones a partir de las experiencias adquiridas y el uso de medios que le facilitan el aprender a ejecutar la habilidad cada vez más perfecta; pues son el resultado de la sistematización de las acciones subordinadas a su fin consciente.

Para lograr la efectividad en el desarrollo de una habilidad es necesario que se forme mediante una secuencia de pasos (acciones) de forma sistemática y consciente (regulación consciente), con un objetivo específico (conocimientos), que se desarrollan en la actividad.

En cuanto a la concepción del término habilidad, los autores de este artículo reconocen en Leontiev (1981), Brito (1983) y Montes de Oca (2001), puntos en común como: el carácter consciente de la acción según el fin que se persigue, la apropiación de la acción, la condición de integrarse a los conocimientos, hábitos y, consecuentemente, a las habilidades precedentes, lo cual revela el carácter sistémico de la actividad. Se destaca su carácter estructural, el hecho de estar conformadas por sistemas de acciones y operaciones.

Para Fuentes (1996) las habilidades profesionales constituyen “el contenido de las acciones que realiza el profesional al interactuar con los objetos de la profesión” (p. 48). En esta definición se identifica la habilidad como aquellas acciones aprendidas que se realizan durante la ejecución de la actividad y comunicación en el puesto de trabajo, es decir, responden a un objetivo; además,



tienen implícito un sistema operacional que se cumple en un orden lógico y, por lo tanto, está en correspondencia con normas y regulaciones que rigen el contenido de la profesión.

La habilidad no debe analizarse solo como el resultado del conocimiento, sino también de lo que impulsa al sujeto hacia su apropiación, de los niveles de ayuda que pueda necesitar y de cómo se siente para solucionar la tarea, en esa interacción en que se forma y desarrolla la habilidad (Fariñas 1996). Por lo que el docente, al ser partícipe del proceso en que se inserta, las acciones y operaciones que realiza garantizan la solución de la tarea en el contexto escolar y profesional.

Es preciso determinar las operaciones necesarias y esenciales a través de las cuales transcurre la acción que se desea desarrollar como habilidad y sobre esa base detectar su dominio en función de su sistematización. Para garantizar la formación y desarrollo de habilidades se necesita, someter la ejecución de la acción a los siguientes requisitos:

- Frecuencia en la ejecución, dada por el número de veces que se ejecuta la acción.
- Periodicidad, determinada por la distribución temporal de las ejecuciones de la acción.
- Flexibilidad, dada por la variabilidad de los conocimientos.
- Complejidad, la cual se relaciona con el grado de dificultad de los conocimientos.

Durante el proceso investigativo no se pudo constatar la existencia de una caracterización, estructuración y dinámica de la habilidad *servir* en la especialidad Servicios Gastronómicos, por lo que los autores de la investigación realizaron una sistematización de la práctica educativa partiendo de las vivencias, intereses, visiones y experiencias, transitando por el proceder metodológico de Ramos y Pla (2016), que se concretó de manera general en los siguientes momentos lógicos invariantes:

- La justificación de la necesidad de un nuevo conocimiento a partir del establecimiento del eje de sistematización.
- La fundamentación a partir de la cual se parte: conceptos sobre habilidad y habilidad profesional, carencias; lo que permitió la caracterización de la habilidad profesional objeto de estudio como la acción técnica y humana mediante la cual se asiste al cliente para satisfacer sus gustos y necesidades gastronómicas.



- La modelación de la habilidad profesional servir en Servicios Gastronómicos, considerando la experiencia y las vivencias de docentes y expertos que participan y se desempeñan en el área de los Servicios Gastronómicos en las diversas formas de gestión de la economía.

De ese proceso emergen las acciones y operaciones de la habilidad profesional *servir* en la especialidad Servicios Gastronómicos que se revelan a continuación:

- *Identificar los tipos y modalidades de servicios de alimentos y bebidas*: determinar en presencia de qué servicio se está prestando: a la española, a la francesa, a la rusa y a la americana y la modalidad de alimento y bebida que se brinda: a la carta, buffet, banquetes, a la habitación, a bordo y servicio rápido.
- *Identificar los utensilios de la vajilla*: determinar en dependencia del tipo de servicio y modalidad de alimento y bebida que se ofrece la vajilla a emplear, pulir y abrillantar los utensilios de la vajilla y su manipulación.
- *Montar mesa en plaza y por encargo*: determinar el mobiliario a utilizar en el servicio y el montaje de mesa a realizar para el servicio, alinear las mesas y colocar las sillas, situar la guata o frazada y poner el mantel y el cubremantel, situar los platos de monta, cubiertos, copas y vasos, platos para mantequilla o para pan y mantequilla, ceniceros, salseros, pimenteros, floreros, doblar servilletas y colocarlas.
- *Recibir, conducir y acomodar al cliente*: dar la bienvenida al cliente, identificar el local al recibir al cliente, conocer en qué está interesado el cliente, indicar al cliente que le siga hacia la mesa, acomodar al cliente en las sillas y servir el pan y mantequilla y el agua.
- *Demostrar normas de conducta y cortesía* (esta acción está implícita en el desarrollo de las demás): caminar con una postura adecuada, dirigirse a los clientes con una voz modulada y distancia adecuada, ser cortés, tener buena apariencia, higiene personal y corrección al vestir y conocer el nivel de satisfacción del cliente por el servicio realizado.



- *Entregar carta menú:* entregar la carta menú al anfitrión, comunicar al cliente la sugerencia del chef, conocer si el cliente está en condiciones de realizar el pedido, anotar en el vale el pedido del cliente en el orden que aparecen en la carta y retirar la carta menú.
- *Servir alimentos y bebidas:* presentar el servicio atendiendo al orden de comensales (niñas, niños, ancianas, ancianos, mujeres y hombres) y en la secuencia que aparecen en la carta (aperitivos, sopas y potajes, asados, guarniciones, ensaladas, postres y café).
- *Retirar el servicio:* conocer cuándo el cliente terminó de comer atendiendo al proceder realizado por este, retirar la vajilla utilizada en el servicio y limpiar la mesa.
- *Entregar la cuenta:* conocer si el cliente desea la cuenta del servicio, presentar la cuenta al anfitrión, cobrar el servicio, devolver el excedente y despedir al cliente.

El desarrollo de una habilidad comienza cuando una vez adquiridos los modos de actuación, se ejercita la habilidad en formación, en la cantidad necesaria, con la frecuencia adecuada, de forma tal que cada vez sea más fácil su reproducción.

En el contexto de esta investigación un docente de la especialidad Servicios Gastronómicos debe manifestar desarrollo de la habilidad profesional *servir* como la habilidad rectora de la especialidad, lo que presupone el conocimiento de las acciones y operaciones para desarrollarla. Ella se concreta en la identificación de los tipos y modalidades de servicio de alimentos y bebidas; de los utensilios de la vajilla; el montaje de mesa; la recepción, conducción y acomodo del cliente; la entrega de la carta menú y la toma del pedido; el servicio de diferentes modalidades de alimentos y bebidas; el retiro del servicio y la entrega de la cuenta, todo ello revelando normas de conducta y cortesía ante el cliente y sus compañeros de labor al demostrar un saber, saber hacer y hacer.

*Estrategia de profesionalización a docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos para el desarrollo de la habilidad profesional servir*

El proceso de preparación constituye un sistema que tiene una estructura y funcionamiento que puede ser dirigido y ejecutado, a partir del establecimiento de una concepción diseñada con el empleo del enfoque sistemático para su aplicación.



La fundamentación de la estrategia y el proceso de construcción de la misma, parte del diagnóstico. El diseño de acciones integradas, coherentes e interrelacionadas con un objetivo integrador, responde a las necesidades de preparación del docente de la especialidad Servicios Gastronómicos.

Objetivo general de la estrategia: desarrollar la habilidad profesional *servir* en los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos de la ETP.

La estrategia que se presenta constituye un instrumento valioso para la profesionalización de los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos, con un conjunto de acciones cuyo fin es la preparación de este para el desarrollo de la habilidad profesional *servir*. Es una propuesta flexible, de fácil adaptación y, sobre todo, permite su enriquecimiento desde la práctica permanente, al tener en cuenta la experiencia y el nivel de creatividad de quienes la instrumenten y las exigencias que el sector de la educación y los servicios demande en cada momento histórico social concreto.

La estrategia consta de tres etapas: de proyección; de transformación y desarrollo, y la etapa de control y evaluación. Cada una de ellas presenta un objetivo específico y las acciones correspondientes, encaminadas a la transformación del nivel de preparación de los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos, a partir de la consideración de aspectos esenciales y conducentes a un estadio superior.

*Etapas de proyección (I):* por su esencia, contiene dos momentos importantes, el diagnóstico sobre la preparación de los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos y los conocimientos para su desempeño en el desarrollo de la habilidad profesional *servir*; la planificación del sistema de acciones encaminadas a su desarrollo y su socialización, así como de las limitaciones que manifiestan estos docentes en desarrollo de las habilidades profesionales y de la importancia de su implicación activa para el desarrollo de la estrategia concebida.

En el diseño de las acciones se concreta la planificación del ciclo de talleres y entrenamientos teniendo en cuenta las regularidades y potencialidades detectadas, así como los componentes personales y personalizados del proceso docente educativo en su dinámica interna, se diseñan materiales docentes para la ejecución de los talleres (materiales impresos, lista de materiales a



consultar y carpeta de documentos digitalizados con el propósito de contribuir a la preparación teórica y metodológica del docente de la especialidad Servicios Gastronómicos).

Esta etapa se caracteriza por su dinamismo y su flexibilidad. Las acciones que se realizan han de implicar el compromiso individual y colectivo con los procesos de transformación, pues se pretende sensibilizar a todos los participantes con los cambios que se esperan obtener en el desempeño profesional de este docente y en las instituciones politécnicas, a partir de las exigencias que la rama de los servicios, el sector de la educación y la sociedad en su conjunto plantean.

*Etapa de transformación y desarrollo (II):* está muy relacionada con la etapa anterior y con el proceso de diagnóstico y evaluación sistemática, del que depende su constante rediseño y enriquecimiento.

Implica la puesta en práctica del sistema de acciones proyectado y permite la implementación de diversos métodos y formas que contribuyan al alcance de los objetivos a corto, mediano y largo plazo, previstos para la profesionalización del docente de la especialidad Servicios Gastronómicos en el desarrollo de la habilidad profesional *servir*. Su importancia radica en que en ella ocurrirán los cambios en el desempeño pedagógico, que hacen posible la profesionalización de los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos y la transformación en el desarrollo de la habilidad profesional *servir*.

Al igual que la etapa anterior, se caracteriza por su dinámica, flexibilidad y rediseño teniendo en cuenta los resultados que se van obteniendo, lo que exige el análisis conjunto de los problemas y sus vías y formas de solución, así como de la toma de decisiones colectivas.

*Etapa de control y evaluación (III):* se caracteriza por el rediseño de las acciones dirigidas a la profesionalización de los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos, a partir de nuevas reflexiones que conduzcan al mejoramiento y permite modificar aquellas que no fueron puestas en práctica de forma correcta.

Su importancia reside en la retroalimentación sistemática del proceso de profesionalización del docente de la especialidad Servicios Gastronómicos y en la ratificación de aquellos elementos



logrados de forma correcta y su contribución al desarrollo de la habilidad profesional *servir* de forma individual y colectiva.

*Acciones ejecutadas para desarrollar habilidades profesionales, en particular la habilidad profesional servir, en los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos.*

- Caracterización (considerando el diagnóstico realizado), de la profesionalización de los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos en el desarrollo de la habilidad profesional *servir*.
- Presentación al Consejo Técnico del informe del diagnóstico realizado a los docentes.
- Socialización con los miembros del Consejo Técnico de las acciones para contribuir a la profesionalización de los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos en el desarrollo de la habilidad profesional *servir*.
- Inserción de las acciones de la estrategia en el Plan Anual del centro y del Departamento de Servicios, así como en el plan individual del docente.
- Desarrollo de talleres y entrenamientos (reciclaje) para la adquisición de los conocimientos y el desarrollo de la habilidad profesional *servir* en los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos.
- Evaluación individual y sistemática de los docentes para apreciar los cambios en su desempeño pedagógico, a partir de la implementación de métodos y medios que permitan su profesionalización.
- Desarrollo de evento científico de la clase sobre la habilidad profesional *servir* en los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos para contribuir a la profesionalización de éstos.
- Realización de un taller de cierre en el Consejo Técnico para valorar la transformación lograda en los docentes.

#### *Talleres de socialización y entrenamientos*

El programa de entrenamiento se concibió con 98 horas, de ellas 64 presenciales, 26 de autoperparación y ocho de evaluación. En el caso de los talleres se previeron ocho temas con un

230



total de 32 horas, cuatro horas cada uno. Los talleres y entrenamientos se desarrollaron en bloques: los cuatro primeros talleres, con los dos primeros entrenamientos (reciclaje) y el cuarto y quinto taller con el tercer entrenamiento (reciclaje). En ambos casos, previa consulta con el jefe del Departamento de Servicios, los docentes, los especialistas de la producción y los servicios, y con la aprobación de la subdirección docente y de formación profesional y de producción, se decidió su desarrollo en el horario (día jueves de cada semana) por ser este el día destinado a su preparación.

Los temas tratados en cada uno de los cuatro primeros talleres fueron: Introducción al sistema de talleres. Conceptos fundamentales; las funciones didácticas del docente de la especialidad Servicios Gastronómicos; la clase práctica de la especialidad y el servicio, cada uno con una duración de cuatro horas. En este mismo bloque se desarrollaron los entrenamientos (reciclaje) relacionados con los aspectos del servicio. (24 horas clases, de ellas 16 horas de clase práctica, seis de autopreparación y dos de evaluación) y los elementos para la presentación del servicio. (24 horas clases, de ellas 16 horas de clase práctica, seis de autopreparación y dos de evaluación).

En el segundo bloque se desarrollaron los talleres cuatro y cinco, cuyos temas fueron el servicio de alimentos y bebidas y el desarrollo de la habilidad profesional *servir* en los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos; conjuntamente con el reciclaje relacionado con el servicio de alimentos y bebidas. (50 horas, de ellas 32 horas de clase práctica, 14 de autopreparación y cuatro de evaluación).

Tanto en los talleres como en el reciclaje de contenidos se aplicaron evaluaciones individuales de manera sistemática a cada uno de los docentes para valorar el desarrollo de la habilidad profesional *servir*, a partir de la demostración, que le permitieron contribuir a su profesionalización. Simultáneamente al desarrollo de los talleres y el reciclaje, se desarrolló la autopreparación individual de los docentes y los horarios de consultas para aclarar dudas y brindarles atención diferenciada en las entidades laborales.

*Calidad y evaluación de la estrategia mediante el criterio de expertos y el pre-experimento.*

Se convocaron 11 expertos vinculados con la docencia, la producción y los servicios. Para la selección de los expertos se tuvieron en cuenta los siguientes aspectos: prestigio alcanzado en su desempeño profesional; conocimiento sobre el tema abordado en la investigación; experiencia



profesional en la ETP; grado científico y categoría académica e implicación en la aplicación de la estrategia. A los expertos seleccionados se les aplicó una encuesta sobre sus conocimientos y experiencias en el tema objeto de investigación.

Sobre la calidad y factibilidad de su aplicación, los resultados fueron útiles, pues la consideraron muy adecuada y bastante adecuada, ninguno le otorgó categoría de poco adecuada e inadecuada. No obstante, ofrecieron recomendaciones que fueron tomadas en cuenta. Los criterios emitidos por los expertos fueron de gran valía para perfeccionar la estrategia, estos estuvieron relacionados con:

- La contextualización de los fundamentos de la estrategia.
- La elaboración del objetivo de la estrategia, específicamente en cuanto al desarrollo de la habilidad profesional *servir*.

La evaluación otorgada por los expertos a cada elemento sometido a su criterio, permitió constatar que la estrategia es pertinente y factible para aplicar en la práctica educativa.

Con la intención de evaluar la efectividad de la estrategia de profesionalización para el desarrollo de la habilidad profesional *servir* en los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos, complementando la corroboración de su pertinencia, aportada por el criterio de los expertos, se seleccionó un diseño pre-experimental del tipo pre-test y pos-test. Para la realización del pre-experimento se tuvo en cuenta la constatación inicial (pre-test); la intervención en la práctica, mediante la implementación de las acciones de profesionalización concebidas en la estrategia; la constatación final (post-test); la comparación de los resultados del pre y el post-test y la valoración de los resultados.

A partir de los resultados del criterio de los expertos y teniendo en cuenta las recomendaciones realizadas sobre los aspectos valorados, se realizó la constatación inicial en la que ninguno de los indicadores medidos alcanzó resultados altos, mientras que solo se aproximan a la categoría medio, pero con la tendencia a bajo (1,5) recibir, conducir y acomodar al cliente; emplear normas de conducta y entregar la carta menú y la cuenta y se procedió a la implementación de la estrategia en la práctica en la etapa de septiembre de 2018 a abril de 2019 (durante ocho meses).



En la evaluación final (post-test) se midieron los mismos indicadores, la media aritmética creció en una unidad (2.6), lo que significa que, como promedio, se produjo el avance en una categoría. Se destaca positivamente el mejoramiento en la profesionalización de los docentes de la especialidad Servicios Gastronómicos en el desarrollo de la habilidad profesional *servir* en elementos como: identificar los utensilios de la vajilla, el montaje de mesa, recibir, conducir y acomodar el cliente, entregar carta menú y la cuenta y retirar el servicio. El avance más discreto se aprecia en los conocimientos y habilidades para *servir* diferentes modalidades de alimentos y bebidas, lo que corrobora el criterio del jefe de departamento y los especialistas de la producción y los servicios al señalar este como el contenido en el que aún hay que continuar enfatizando, sin desatender los demás.

### **Conclusiones**

La caracterización y secuencia lógica de la habilidad *servir* posibilitó la realización de la exploración del estado en que se encuentra la profesionalización del docente de la especialidad Servicios Gastronómicos de la ETP para el desarrollo de la habilidad profesional *servir*.

La estrategia de profesionalización aportada, permitió orientar el proceso de preparación del docente de la especialidad Servicios Gastronómicos, a partir de la intencionalidad de las acciones, en las que se potencian contenidos para el desarrollo de la habilidad profesional *servir*, que se explicitan en un ciclo de talleres en el puesto de trabajo y el reciclaje de contenidos en entidades laborales.

Los resultados cualitativos y cuantitativos obtenidos en la evaluación ofrecida por los expertos consultados y del pre-experimento demuestran que la estrategia es efectiva para el cumplimiento de este propósito en las condiciones del docente de la especialidad Servicios Gastronómicos.

### **Referencias bibliográficas**

- Brito, H. (1983). *Psicología General para los ISP*. Tomo II. Editorial Pueblo y Educación.
- Cotelo, S. (2018). *Profesionalización docente en género del profesorado universitario* [Tesis de doctorado, Universidad de Ciego de Ávila Máximo Gómez Báez].
- Fariñas, G. (1996). *Maestros, una estrategia para la enseñanza*. Editorial Pueblo y Educación.



- Fuentes, H. (1996). *Dinámica del proceso de enseñanza-aprendizaje*. Universidad de Oriente. Inédito.
- González, O. (2011). *Estrategia pedagógica para perfeccionar la profesionalidad pedagógica en el desempeño de la labor educativa del profesor de la ETP* [Tesis de doctorado, Universidad de Ciencias Pedagógicas Enrique José Varona]. <http://eduniv.reduniv.edu.cu>
- Leontiev, A. N. (1981). *Actividad, conciencia, personalidad*. Editorial Pueblo y Educación.
- Montes de Oca, N. (2001). *La argumentación en el lenguaje de la Matemática: su contextualización en la asignatura de Geometría I* [Tesis de doctorado, Instituto Superior Pedagógico “José Martí”].
- Perdomo, Y. G. (2017). *Estrategia de Superación para la gestión de la información en el área estadística en salud* [Tesis de maestría, Universidad de Ciego de Ávila Máximo Gómez Báez].
- Pompa-Montes, Y. C. y Pérez-López, I. A. (2017). El desarrollo de la comunicación, desde su condición de habilidad profesional, en estudiantes de carreras pedagógicas. *Revista Conrado*, 14(61), 45-52.
- Pulido, E. (2014). *Sistema de procedimientos metodológicos de evaluación del impacto del proceso de profesionalización docente en la Universidad de Ciego de Ávila* [Tesis de maestría, Universidad de Ciego de Ávila Máximo Gómez Báez].
- Ramos-Bañobre, J. M. y Pla-López, R. V. (2016). ¿Cómo realizar la sistematización de la práctica educativa? *Docencia e Investigación*, 26, 53-76.
- Rodríguez-Fuentes, S., Breijo-Worosz, T. y Gato-Armas, C. A. (2019). Estrategia para lograr la profesionalización en función del desarrollo social comunitario. *Revista Avances*, 21(2), 208-219.
- Santos, J. (2005). *Modelo Pedagógico para el mejoramiento del desempeño pedagógico profesional de los profesores de Agronomía de los Institutos Politécnicos Agropecuarios* [Tesis de doctorado, Instituto Superior Pedagógico “Enrique José Varona”].