

La profesionalización de la historia local desde un currículo contextualizado en la formación del profesional de los servicios gastronómicos

The professionalization of the local history from a contextually curriculum in the formation of the gastronomic services professional

Yanko Hernández Cruz¹ yanko.hernandez@cecm.ma.rimed.cu <https://orcid.org/0000-0001-8283-3740>

Resumen

La escuela politécnica que tiene la misión de la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos en la Educación Técnica y Profesional, tiene como fin formar un profesional de nivel medio patriota, integral, competente y de perfil amplio, que se integre plenamente a la sociedad y sea agente activo de su mejoramiento, por lo cual la escuela politécnica debe encaminarse con énfasis al desarrollo de las competencias vinculadas con el pensar (aprender a aprender), aquellas que se vinculan con la preparación técnico – profesional (aprender a hacer) y las competencias vinculadas con el desempeño social (aprender a ser), solo así se llega a la formación de un profesional integral con las exigencias actuales. El currículo no solo se debe interpretar como una red o trama de asignaturas y actividades centralmente determinadas que garantizan con el tránsito de los estudiantes por él los resultados formativos, específicamente la profesionalización de la historia local en la especialidad de los Servicios Gastronómicos, resulta imprescindible en tanto propicia la integración con las asignaturas de formación profesional básicas y específicas, así como por su contribución a la formación integral y a la solución de problemas relacionados con la vida y la profesión, por lo que permite lograr un currículo participativo, flexible, integral y contextualizado.

Palabras Claves: profesionalización, currículo, historia local.

Abstract

The polytechnic school that has the mission of the formation of the professional of the Gastronomic Services in the Technical and Professional Education, has as end to form a professional of level half patriot, integral, competent and of wide profile that is integrated fully to the society and be active agent of its improvement, reason why the polytechnic school should head with emphasis to the development of the competitions linked with thinking (to learn how to learn), those that are linked with the preparation technician-professional (to learn how to make) and the competitions linked with the social acting (to learn how to be), alone you arrive this way to the formation of an integral professional

¹Máster en Ciencias de la Educación, mención Educación Técnica y Profesional. Aspirante al grado científico de Doctor en Ciencias Pedagógicas. Miembro de la Unión de Historiadores de Cuba. Miembro del Proyecto de investigación: La historia local para promover la matancera. Programa educativo para las escuelas primarias del Centro Histórico Urbano de la ciudad de Matanzas. Institución: Instituto Politécnico de Informática “Carlos Marx”, Matanzas. Cuba.

with the current demands. The non-alone curriculum should be interpreted like a net or plot of subjects and activities centrally certain that guarantee with the movement of the students for it the formative results, specifically the professionalization of the local history in the specialty of Gastronomic Services, is indispensable as long as it propitiates the integration with the basic and specific subjects of professional formation, as well as for its contribution to the integral formation and the solution of problems related with life and profession, for what allows to achieve a participant curriculum, flexible, integral and contextualized.

Key Words: professionalization, curriculum, local history.

La Educación Técnica y Profesional en Cuba tiene como objetivo general la formación de un graduado portador de cultura general y técnico profesional integral, compromiso e incondicionalidad con la Revolución, con valores como el patriotismo, la solidaridad humana, el colectivismo, la laboriosidad, la disciplina, la independencia, ética profesional y la creatividad; dominio amplio y flexible del modelo del profesional y capacidad para insertarse en la vida socioeconómica del país y ser agente de cambio, a partir de un currículo que responde a las aspiraciones del sistema nacional de educación.

Por lo que nos hemos apegado al cumplimiento cabal, uniforme y a veces rígido de un currículo normado, el que muchas veces se ha identificado solo con el plan de estudio, por lo que resulta imprescindible en los momentos actuales que los colectivos pedagógicos tengan mayor participación en la implementación del currículo de la educación cubana.

En la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos en la Educación Técnica y Profesional, hay que tener presente que: “La escena de la Educación Técnica y Profesional se transforma permanentemente, cambia, se crean nuevos espacios para su ejecución, se diversifica, sale de los muros de la escuela; el proceso de educación que dirige se amplía, integra no solo lo académico, sino también lo laboral y lo investigativo”.(Abreu, 2004, p. 82)

Ante esta realidad, la escuela politécnica que forma profesionales de la rama de los Servicios tiene la misión de formar un profesional de Nivel Medio patriota, integral, competente y de perfil amplio, que se integre plenamente a la sociedad y sea agente activo de su mejoramiento, por lo cual la escuela politécnica debe encaminarse con énfasis al desarrollo de las competencias vinculadas con el pensar (aprender a aprender), aquellas que se vinculan con la preparación técnico – profesional (aprender a hacer) y las competencias vinculadas con el desempeño social (aprender a ser), solo así se llega a la formación de un profesional integral con las exigencias actuales.

La profesionalización desde el Modelo del Profesional de los Servicios Gastronómicos en la Educación Técnica y Profesional

En Cuba la Educación Técnica y Profesional, constituye un subsistema del Sistema Nacional de Educación, pero con especificidades que la diferencian sustancialmente del resto de los subsistemas, teniendo como principios:

- Carácter cultural general y técnico – profesional integral.
- Carácter social y económico productivo.
- Carácter contextualizado, diferenciado, diversificado, inclusivo, sostenible y anticipado.
- Carácter integrador de la relación escuela politécnica y de oficios – entidad laboral – familia – comunidad.
- Carácter científico investigativo, innovador y racionalizador.
- Carácter protagónico del estudiante en el proceso de su formación en el grupo estudiantil y en el colectivo laboral.

De conformidad con ello el Ministerio de Educación señala que, en la actualidad la formación de la nueva generación de la clase obrera constituye un reto para la educación y específicamente para la Educación Técnica y Profesional, pues tiene como objetivo general formar un graduado portador de cultura general y técnico profesional integral, compromiso e incondicionalidad con la Revolución, con valores como el patriotismo, la solidaridad humana, el colectivismo, la laboriosidad, la disciplina, la independencia, ética profesional y la creatividad; dominio amplio y flexible del modelo del profesional y capacidad para insertarse en la vida socioeconómica del país y ser agente de cambio, por lo que se necesita un currículo que favorezca las relaciones de cooperación, solidaridad, intercambio y entrega al interior de la escuela politécnica y que eleve la calidad del proceso educativo y contribuya a la profesionalización.

Por tanto, el currículo no solo se debe interpretar como una red o trama de asignaturas y actividades centralmente determinadas que garantizan con el tránsito de los estudiantes por él los resultados formativos, específicamente la profesionalización de la historia local en la especialidad de los Servicios Gastronómicos, resulta imprescindible en tanto propicia la integración con las asignaturas de formación profesional básicas y específicas, así como por su contribución a la formación integral y a la solución de problemas relacionados con la vida y la profesión, por lo que permite lograr un currículo participativo, flexible, integral y contextualizado.

El trabajo metodológico contextualizado permite elevar la calidad del proceso educativo desde un currículo donde se empleen métodos y procedimientos que propicien la participación, autorreflexión y creatividad de los docentes a partir de la ejecución de actividades que combinen diferentes formas de trabajo docente – metodológico, adquieren mayor significación las actividades demostrativas orientadas a brindar niveles de ayuda y seguimiento a los docentes para perfeccionar su desempeño, con un carácter diferenciado e individualizado, favoreciendo la profesionalización de la historia local en la especialidad de los Servicios Gastronómicos.

En la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos se garantiza en los dos primeros años los conocimientos básicos de la formación general del nivel medio superior y de la formación profesional básica, con el objetivo de elevar la preparación de los graduados y lograr así que se cumpla su objeto social: garantizar la fuerza de trabajo calificada de nivel medio y medio superior que necesita el país, considerando las condiciones de la economía nacional, en los diferentes sectores de la producción y los servicios, buscando el mejoramiento profesional y humano y la aplicación del principio de vinculación de la teoría con la práctica.

Es común encontrar en las asignaturas de formación general y básica, contenidos de escasa utilidad y aplicabilidad en la formación técnica y en el ejercicio de la profesión respectivamente. Por otra parte, no se enseñan las invariantes de conocimientos requeridos por los futuros técnicos para la búsqueda de soluciones a los problemas profesionales que enfrentarán en las actividades prácticas. (Romero, 2016, p. 8)

La profesionalización de la historia local en la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos en la Educación Técnica y Profesional

En la actualidad, existe un creciente uso del término profesionalización en diversas esferas de la sociedad, en procesos educativos, productivos y de servicios, siendo una problemática de gran actualidad y relevancia nacional e internacional, que se debate y estudia por los investigadores desde diversas aristas.

En la región de América Latina se puede apreciar que la profesionalización requiere de acciones imperativas para su renovación y transformación de la realidad, así lo confirma el Informe preparado por la Secretaría de la UNESCO en el 2013, donde se indican la existencia de un proceso de desprofesionalización en el Norte y el Sur del planeta.

En el contexto latinomericano las ideas más significativas del análisis tendencial de la profesionalización son, (Toro, 2015, p. 21)

- Ausencia de un modelo de profesionalización, de carácter sistémico, integral y contextualizado.
- Los esfuerzos se reducen a ofrecer programas o cursos cortos de capacitación.
- Insuficiente preparación de los docentes para garantizar una gestión socialmente responsable de los procesos sustantivos.
- Reducido número de docentes, con superación sistémica, cíclica y en correspondencia con las necesidades y motivaciones profesionales.
- Escaso número de docentes que logra un nuevo nivel profesional después de egresados de la Educación Superior.
- Insuficiente actualización didáctica y pobre conocimiento e intercambio sobre tendencias y prácticas educativas.
- Limitado intercambio para demostrar sus conocimientos y experiencias.
- Autosuperación pocas veces fundamentado sobre bases científico – pedagógicas.

En el contexto cubano el estudio de la profesionalización conduce a la necesidad de asumirla como un reto ante la formación profesional del futuro técnico, donde se posibilite la formación de modos de actuación a partir de un desempeño profesional favorable.

En los propósitos de particularizar en los referentes teóricos en el ámbito de la Educación Técnica y Profesional, sobresalen investigadores como Orozco (1997), Bermúdez y Pérez (2003), León García (2003), Calunga (2004), Barrios (2005), León (2007), Mena (2012), Campos (2014), Guzmán (2014), Cruz (2014), entre otros autores, por sus aportaciones a la profesionalización en la formación profesional de los técnicos y obreros en las condiciones cubanas exponen como ideas más significativas:

- La formación profesional de los futuros técnicos de nivel medio y obreros calificados se distingue por su carácter profesionalizado.
- Principio básico de la estructuración del proceso pedagógico es requisito indispensable de la preparación de un profesional.
- La profesionalización se establece para dar solución a los problemas docentes que enfrenta el obrero calificado durante su formación.
- La profesionalización del proceso de enseñanza – aprendizaje permite formar profesionales técnicos capaces de insertarse en el mundo del trabajo, de innovar y racionalizar, lo que cobra singularidad en cada contexto.
- El carácter dialéctico de la profesionalización a partir de sus contradicciones y su movimiento continuo.
- Se considera el conocimiento como partida para la instauración de la profesionalización y el rol de la sociedad.
- Se aborda la profesionalización desde lo cognitivo para adentrarse en lo axiológico, lo profesional y lo actitudinal.

También han contribuido al estudio del tema los resultados científicos obtenidos de proyectos de investigación, tesis de maestrías donde exponen como ideas más importantes:

- La formación integral de la personalidad en el proceso pedagógico profesional.
- La profesionalización de las asignaturas de Formación General y Básicas como principio.
- La profesionalización y su contribución al proceso de formación inicial y continua, al constituir un imperativo de la educación contemporánea a fin de garantizar la formación de un hombre nuevo, capaz de aprender a hacer, aprender a convivir, aprender a ser y de aprender a aprender.
- La profesionalización en el contexto de la Educación Técnica y Profesional contribuye de forma flexible y contextualizada en las diversas

especialidades de la Educación Técnica y Profesional a la formación de la identidad profesional del estudiante.

A juicio del autor los análisis realizados sobre la profesionalización en el contexto de la Educación Técnica y Profesional, en particular en la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos, como principio posibilita que las asignaturas del área de formación general y básicas establezcan una estrecha relación con las asignaturas de formación profesional básica y profesional del currículo, lo que favorece el carácter profesional del proceso de enseñanza – aprendizaje en el contexto de la Educación Técnica y Profesional, ya que estas deben tributar al cumplimiento del modelo del profesional.

En este sentido se considera que para las asignaturas de áreas básicas, la profesionalización consiste en que estas asignaturas favorezcan la formación profesional, utilizando todas sus potencialidades sin descuidar sus propios objetivos y funciones dentro del currículo, que favorezca el crecimiento personal y grupal lo que posibilita el cumplimiento del modelo del profesional, por lo que la profesionalización constituye un principio, y su rasgo más peculiar lo constituye la vinculación con la realidad productiva de las empresas. (Bermúdez, 2006, p. 14)

El currículo en el contexto de la Educación Técnica y Profesional a veces ha sido rígido por el cumplimiento normado de lo que se establece en el Plan de Estudios y los programas (ICCP, 2016, p. 6), así como los documentos legales contentivos de los objetivos y los contenidos a vencer en el Modelo del Profesional, por lo que es necesario en la actualidad que el colectivo pedagógico tenga mayor implicación en la implementación del currículo de las diversas especialidades.

Romero (2016) expone que la profesionalización se desarrolla en cuatro dimensiones:

1. Del proceso pedagógico: lo cual significa utilizar los avances científicos y técnicos para desarrollar de un modo responsable una práctica pedagógica pertinente, para lo cual los objetivos quedarán determinados según las exigencias que la sociedad plantea a los egresados en el contexto histórico social concreto en que van a desenvolverse.
2. De la labor docente educativa del maestro: para lo cual es necesario que él sea capaz de enseñar a los alumnos a aprender a pensar, a producir, a ser, a comunicarse, a comprometerse con su aprendizaje, entre otros aspectos. Para ello el mismo debe ser capaz de investigar, individualizar el proceso, dominar las habilidades y capacidades que se aspiran en los educandos y el sistema de contenidos que lo facilita.
3. De la asignatura: en el compromiso con la formación integral del alumno, para lo cual es necesario que los contenidos adquieran relevancia para él, que sean aplicables en su formación y ejercicio laboral futuro y que se reconozca el carácter utilitario de los conocimientos e instrumentaciones que aporta.

4. Del aprendizaje del alumno: en el compromiso que adquiere en su formación partiendo del reconocimiento del encargo social que le impone la sociedad y el papel de los contenidos de las asignaturas en su preparación para la profesión.

La profesionalización en esencia conlleva asumir la dirección del proceso de enseñanza – aprendizaje desde el enfoque de la profesión para la asimilación de procedimientos, estrategias y habilidades que posibilite que los estudiantes se preparen para la solución de problemas profesionales de la especialidad, lo que lo favorece organizar las asignaturas de manera tal, que contribuyan a su formación integral y a un mejor desempeño laboral.

La profesionalización no es un simple acto de vinculación de los contenidos de la enseñanza con la profesión y la especialidad; sino es un principio que debe caracterizar la dirección y estructuración del proceso de enseñanza – aprendizaje, en particular en el contexto de la Educación Técnica y Profesional.

La profesionalización favorece que las asignaturas de formación general y básicas contribuyan a la preparación integral de los estudiantes, de manera que posibilite un mayor acercamiento a los problemas que enfrentarán en las asignaturas de formación profesional básicas, específicas y en su desempeño laboral.

Estos presupuestos teóricos favorecen en particular en la Educación Técnica y Profesional la flexibilización y la contextualización del currículo donde se profesionalicen los contenidos de las asignaturas para lograr una eficiente formación del profesional, y una articulación e integración en el contenido de las asignaturas de formación general y básicas (ICCP, 2016, p. 36), diseñadas para dar respuesta a las necesidades específicas de las especialidades, que tienen lugar en el marco de la escuela; con las asignaturas de formación profesional básica y profesional específica, las cuales desarrollan los conocimientos y habilidades fundamentales del profesional de los Servicios Gastronómicos y brinda los conocimientos y habilidades específicos de la especialidad.

La profesionalización implica que los objetivos de las asignaturas de formación general y básicas tributen al modelo del profesional, de este modo se ofrece una respuesta al encargo social que le corresponde por la época y a las exigencias que la sociedad plantea a los futuros egresados de la ETP: un profesional competente para el contexto histórico social concreto en que se va a desenvolver. (Romero, 2016, p. 9)

La profesionalización favorece integrar el contexto comunitario al currículo a través del trabajo formativo en las modalidades de la Educación Técnica y Profesional en la especialidad de los Servicios Gastronómicos: aulas anexas, los proyectos socioproductivos, tarea integradora y las sociedades científicas, donde se expresa el lugar del estudiante como sujeto de su propia formación y el papel del docente en dicho proceso.

Una historia local profesionalizada permite desarrollar un currículo donde se favorece la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos para la vida, considerando el desarrollo integral de la personalidad de los estudiantes como producto de la actividad y la comunicación en el proceso educativo y de enseñanza aprendizaje, en el que actúan como dos contrarios dialécticos lo biológico y lo social.

La profesionalización de la historia local permite su tratamiento en otras asignaturas del currículo y componentes del proceso formativo. Este punto de vista favorece su utilización en las actividades académicas, laborales e investigativas que el estudiante desarrolla durante su formación como profesional, y potencia el vínculo con los agentes y agencias socializadoras de la comunidad, lo que la convierte en una vía para enriquecer y perfeccionar la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos y favorece la relación entre la institución educativa y la entidad laboral, donde los factores del entorno ejercen un papel dinámico, activo, como resultado de las relaciones sociales, lo que contribuye a potenciar la función socializadora de la institución educativa. (ICCP, 2017, p. 18)

La profesionalización de la historia local favorece un proceso de enseñanza – aprendizaje que desarrolle las potencialidades de los estudiantes, donde se considera que los conocimientos, las habilidades, los hábitos, las capacidades, los valores, lo pongan en posesión de la cultura; para contribuir a una formación ideológica, garantizar una preparación laboral y para la profesión, para que se sientan sujetos de la historia que transcurre.

La profesionalización de la historia local en la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos, permite el estudio de cuestiones sociales relacionadas con la profesión con un valor histórico, como la historia del hombre común, de la vida cotidiana, de los establecimientos y otros elementos, que se constituyen en verdaderos pilares para la formación de un pensamiento histórico en los estudiantes. Se debe comprender la historia local como un recurso pedagógico que contribuye a la formación del pensamiento histórico de los estudiantes, a partir del logro de un acercamiento del estudiante a la dimensión contextual de la Historia de Cuba.

Es necesario explicar que por las particularidades que posee el proceso histórico en cada localidad, el contenido a utilizar no se puede predeterminar. Sin embargo, la profesionalización de la historia local, vista como historia social, y de sus potencialidades formativas, permite relacionar los factores que reflejan el devenir histórico local de manera integral, los que se asumen como rectores para la determinación de los contenidos y los procedimientos metodológicos a utilizar.

La profesionalización de la historia local permite transformaciones en el estudiante en lo cognitivo – volitivo cuando establece la relación entre el hombre y su espacio cercano, asignándole un significado histórico a su localidad y contextual desde la historia de los lugares y su contribución al desarrollo de su profesión. Desde la relación actitudinal – comportamental permite que el estudiante tenga sentido de identidad hacia su contexto

y en particular hacia su profesión, mediante la relación dialéctica pasado – presente – futuro, lo que favorece que los estudiantes sean sujetos de las historias y de la memoria histórica, que les lleve a desarrollar actitudes positivas hacia la historia y la identidad.

Los contenidos históricos locales profesionalizados se deben seleccionar a partir de su naturaleza social y sus potencialidades formativas en relación con las diferentes actividades que se planifiquen, en todos los componentes del proceso, como eje integrador para la formación del sistema de conocimientos, desarrollo de habilidades profesionales y el sentido de pertenencia e identidad hacia la profesión, como vía para la inserción de los estudiantes en la sociedad cubana actual.

Un elemento de gran importancia es la existencia de fuentes históricas y materiales elaborados con este fin. En ocasiones el profesor de la asignatura no es un “investigador histórico” en el sentido exacto de la palabra. Sin embargo, debe conocer las fuentes y textos resultados de investigaciones históricas territoriales para seleccionar aquellos contenidos que sus estudiantes necesitan conocer. Con ello puede elaborar materiales docentes, donde la socialización de las fuentes consultadas cumpla además con el objetivo de desarrollar motivaciones e intereses hacia la lectura y la investigación, además de la profesión. Lo anteriormente expuesto también es válido para el tratamiento de las fuentes orales, cuya utilización favorece un aprendizaje desde lo vivencial y lo afectivo-motivacional. (Caballero, 2015, p. 7)

En este particular contexto educativo resulta coherente un acercamiento al proceso de enseñanza aprendizaje de la Historia de Cuba y específicamente a la historia local centrada en su profesionalización en tanto beneficia el vínculo con otras asignaturas del currículo y componentes del proceso formativo; desde un enfoque interdisciplinario para su utilización en las actividades académicas, laborales e investigativas que el estudiante desarrolla durante su formación como profesional, lo que la convierte en una vía para enriquecer y perfeccionar la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos y favorecer la relación entre la institución educativa y la entidad laboral. (ICCP, 2016, p. 47)

La profesionalización de la historia local en la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos favorece la flexibilidad del currículo pues permite lograr cierta estabilidad, eficiencia y calidad ante las nuevas exigencias y condiciones en los distintos espacios formativos de la Educación Técnica y Profesional.

La profesionalización de la historia local favorece la contextualización del currículo porque ofrece la posibilidad de que los docentes y estudiantes asuman colegiadamente el fin, los objetivos y las exigencias en la formación del profesional de los Servicios Gastronómicos (Resolución Ministerial 109/2009, 2009, p. 173), a partir de las condiciones culturales y de niveles de desarrollo alcanzados, por lo cual permite el vínculo estrecho con la vida, y la realidad en que se desarrollan los estudiantes. La historia local profesionalizada favorece la conformación de las cualidades, valores, normas, sentimientos, desarrollo del pensamiento, actitudes, la identidad profesional y

otras cualidades de la personalidad de los estudiantes.

La profesionalización de la historia local favorece la búsqueda por parte de los docentes de una mayor integración de las asignaturas, que se complementen entre sí sus influencias instructivas y educativas sobre cada estudiante, así como el empleo de métodos y formas de organización diversas y productivas y en un clima de aprendizaje socio – afectivo altamente positivo y solidario.

Referencias

- Abreu, R. (2004). *Un modelo de la Pedagogía de la Educación Técnica y Profesional* (tesis doctoral inédita). Instituto Superior Pedagógico de la Educación Técnica y Profesional, Ciudad de La Habana.
- Bermúdez, R. (2006). *El sistema educativo de la Escuela Politécnica Cubana*. La Habana: Universidad Pedagógica Técnica "Héctor Alfredo Pineda Zaldívar".
- Caballero, A.(2015). Las fuentes del conocimiento histórico. el valor ineludible de las fuentes orales.Revista electrónica *Opuntia Brava*.ISSN: 2222-081X, RNPS: 2074: <http://www.ucp.lt.rimed.cu/virtual/cdip/> (indexada).
- Cuba. MINED. (2016). *Concepción curricular de la Educación Técnica y Profesional en el marco del perfeccionamiento del Sistema Nacional de Educación. Proyección Estratégica*. formato digital.
- Cuba. MINED. (2016). *Ideas preliminares para la construcción del currículo institucional en el marco del perfeccionamiento de los niveles educativos del Ministerios de Educación*. formato digital.
- Cuba. MINED. (2009). *Resolución Ministerial No. 109/2009*. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
- ICCP. (2016). *¿Cómo construir el currículo institucional?* formato digital.
- ICCP. (2016). *El trabajo metodológico en el Proyecto educativo institucional*. formato digital.
- Romero, R. (2016). Mejoramiento del desempeño del docentes de asignaturas de formación general y básicas de la Educación Técnica y Profesional en la profesionalización de los contenidos. Revista electrónica *Opuntia Brava* ISSN: 2222-081X, RNPS: 2074: <http://www.ucp.lt.rimed.cu/virtual/cdip/> (indexada).
- Toro, M. E. (2015). *Modelo de profesionalización del docente universitario: estrategia para su implementación en la Universidad Autónoma Latinoamericana (UNAUULA)*. (Tesis doctoral inédita). Pinar del Río.