



**UNIVERSIDAD BOLIVARIANA DE ECUADOR**  
**MAESTRÍA EN : PEDAGOGÍA Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE**  
**MAGÍSTER EN: PEDAGOGÍA Y FORMACIÓN TÉCNICA PROFESIONAL**

**TEMA**

**Metodología para la enseñanza práctica de Servicios Hoteleros en tercero de**  
**Bachillerato Técnico**

**Autora:**

**Nelly Concepción Vargas Ramos**

**Tutora:**

**PhD. Yamilé Brito Sierra**

**ECUADOR**

**2023**

## **DEDICATORIA**

*(Si el autor o los autores lo consideran se debe redactar en 1 o 2 párrafos y colocar al final su (s) nombre (s) y apellidos. De lo contrario se puede omitir esta página)*

## **AGRADECIMIENTO**

*(Si el autor o los autores lo consideran se debe redactar en 1 o 2 párrafos y colocar al final su(s) nombre (s) y apellidos. De lo contrario se puede omitir esta página)*

## RESUMEN

En este estudio se aborda un área crucial del sector educativo, específicamente en las técnicas de enseñanza práctica de Servicios Hoteleros para estudiantes de Bachillerato Técnico. El enfoque de la tesis es la formación de competencias profesionales relacionadas con los servicios hoteleros, concreción beneficiosa para el crecimiento del sector y la adaptabilidad de los estudiantes al mundo laboral. El propósito principal del estudio es definir, diseñar y evaluar una metodología innovadora para la enseñanza práctica de los servicios hoteleros. Al mismo tiempo, se busca caracterizar el estado actual de la enseñanza en Servicios Hoteleros en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado. Este intento multidimensional de alcanzar una educación práctica eficaz es fundamental para el éxito del proyecto. En términos de implementación, se recurrió a una selección de metodologías pedagógicas innovadoras. Las estrategias utilizadas incluyen, pero no se limitan a, el aprendizaje basado en proyectos, trabajo colaborativo, uso de tecnologías digitales en la enseñanza y la colaboración con entidades del sector hotelero. Además, se realizaron experimentos para probar la efectividad de estas metodologías en un entorno de enseñanza real. En el curso de la investigación, los resultados obtenidos a través de los experimentos realizados confirmaron la utilidad y la efectividad de la metodología propuesta. Las pruebas revelaron una mejora perceptible en las habilidades y competencias de los estudiantes, apuntando a una formación profesional más sólida y bien fundamentada. Se concluye que la metodología propuesta para la enseñanza práctica de los servicios hoteleros ha demostrado ser valiosa y efectiva. Los experimentos confirman que es factible adoptar esta metodología en la práctica educativa para preparar a los estudiantes de una forma más realista y actualizada en relación con las demandas del mundo de los servicios hoteleros. En última instancia, las conclusiones obtenidas de este estudio respaldan el compromiso continuo de adaptación y evolución en la enseñanza práctica para mantenerse al día con las necesidades siempre cambiantes del sector hotelero.

***Palabras claves:*** *Técnicas de enseñanza, Servicios hoteleros, Formación de competencias, Aprendizaje basado en proyectos, Tecnologías digitales y Sector hotelero*

## ABSTRACT

This study navigates a critical area of the educational sector; specifically it focuses on teaching methodologies of Hotel Services for advanced Technical High School students. The thesis' primary direction is towards fostering professional competencies related to hotel services; a materialization benefiting both the growth of the sector and the students' adaptation to the professional world. The predominant purpose of this study is to define, design, and evaluate an innovative methodology for practical teaching of hotel services. Simultaneously, the research endeavors to characterize the current state of Hotel Services education within the Rafael Alvarado Municipal Education Unit, resulting in a multi-dimensional attempt at achieving efficacious practical education, which is fundamental for the successful completion of this project. In terms of implementation, a curated selection of innovative pedagogical methodologies was employed. The strategies enacted include but are not limited to project-based learning, collaborative work, use of digital technologies in teaching, and cooperation with entities from the hotel sector. Additionally, experiments were carried out to verify the effectiveness of these methodologies within an authentic teaching atmosphere. Throughout the duration of the research, the results obtained from the conducted experiments confirmed the utility and effectiveness of the proposed methodology. The assessments revealed a noticeable improvement within the students' skills and competencies, pointing towards a more solid and well-grounded professional training. In conclusion, the proposed methodology for the practical teaching of hotel services has proven to be valuable and effective. The conducted experiments substantiate the feasibility of this methodology's adoption within practical education to equip students in a more realistic and updated fashion, in line with the demands of the hotel services world. The final conclusions drawn from this study support the continuous commitment of adaptation and evolution in practical teaching to keep abreast with the ever-changing needs of the hotel sector.

**Keywords:** Teaching Techniques, Hotel Services, Competency Training, Project-Based Learning, Digital Technologies, and Hotel Sector

## ÍNDICE GENERAL

RESUMEN .....	iv
ABSTRACT .....	v
ÍNDICE GENERAL .....	vi
ÍNDICE DE TABLAS .....	ix
ÍNDICE DE FIGURAS .....	xi
INTRODUCCIÓN .....	1
Justificación del problema .....	1
Objeto de la investigación .....	3
Objetivo General .....	3
Tipo de Investigación.....	4
Métodos teóricos.....	4
Importancia, necesidad social, novedad y actualidad científica .....	4
CAPÍTULO 1 .....	7
MARCO TEÓRICO .....	7
1.1 Aproximación a los antecedentes históricos de la enseñanza práctica en la figura Profesional de Servicios Hoteleros .....	7
1.1.1 Contexto histórico y actual de la educación en servicios hoteleros.....	7
1.1.2 Evolución histórica en la formación hotelera .....	11
1.2. Fundamentación teórica sobre la enseñanza de servicios hoteleros .....	12
1.2.1 Concepto de servicios hoteleros .....	13
1.2.2 Tendencias actuales en la capacitación en el sector hotelero .....	14
1.2.3 La importancia de la formación técnica en servicios hoteleros .....	15
1.2.4 Proceso de enseñanza práctica.....	16
1.2.5 Principios pedagógicos en la educación técnica.....	18

1.2.6 Teorías del aprendizaje aplicadas al área de servicios hoteleros .....	19
1.2.7 Desarrollo de la metodología para la enseñanza práctica. ....	23
1.2.8 Diseño y estructuración de contenidos prácticos.....	25
1.2.9 Componentes esenciales en la enseñanza de habilidades prácticas en servicios hoteleros .....	26
1.2.10 Caracterización del tercer año de Bachillerato Técnico .....	27
1.2.11 Perfil del estudiante en el tercer año de Bachillerato Técnico.....	28
1.2.12 El papel de la enseñanza práctica en el tercer año de bachillerato técnico....	33
CONCLUSIONES DEL CAPITULO 1 .....	34
CAPÍTULO 2 .....	36
METODOLOGÍA PARA EL DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN Y ESTUDIO DIAGNOSTICO.....	36
2.1 Conceptualización y operacionalización de las variables y categorías.....	36
2.2 Enfoque de la investigación .....	36
2.3 Aporte de la investigación desarrollada.....	37
2.5 Métodos empleados y sus propósitos en el contexto de investigación.....	39
2.5.1 Análisis y síntesis .....	39
2.5.2. Métodos matemáticos .....	39
2.5.3. Método, de recopilación de datos de carácter cualitativo.....	40
2.6 Instrumentos derivados de la metodología seleccionada .....	40
2.6.1 Análisis documental.....	40
2.6.2 Encuesta a estudiantes .....	41
2.6.3 Entrevistas semiestructuradas .....	42
2.6.4 Consideraciones éticas y legales.....	42
2.7 Delimitación de la población y muestra. ....	42
2.7.1 Selección de la muestra de estudio .....	43
2.7.2 Justificación del tipo de muestreo.....	45
2.7.3 Unidades de análisis y grupos de trabajo.....	45

2.8 Estrategia metodológica investigativa .....	45
2.9 Tareas Investigativas .....	46
2.9.1 Estudio Diagnostico.....	46
2.9.2 Diagnóstico del Estado actual del proceso de enseñanza práctica de servicios hoteleros en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado del cantón Quito.....	47
2.9.3. Resultados del análisis documental de planes de estudios, programas, proyectos y materiales didácticos empleados en la enseñanza de Servicios Hoteleros.....	50
2.9.4. Resultados de la encuesta aplicada a los estudiantes de tercer año de la unidad educativa.....	51
2.9.5. Resultados de las entrevistas a profesores y profesionales del sector hotelero relacionados con la institución .....	53
2.9.6. Resultados de la triangulación metodológica .....	55
CONCLUSIONES DEL CAPITULO 2 .....	56
CAPÍTULO 3 .....	57
METODOLOGIA PARA LA ENSEÑANZA, PRÁCTICA DE SERVICIOS HOTELEROS .....	57
3.1 Presentación e introducción .....	57
3.2 Fundamentación de la metodología para la enseñanza práctica de servicios hoteleros .....	58
3.3. Metodología para la enseñanza práctica de servicios hoteleros en estudiantes de Bachillerato Técnico .....	62
3.1.1. Objetivo general de la metodología:.....	62
3.4. Etapas que integran la metodología: .....	62
3.4.1. Etapa 1: De Sensibilización y Diagnóstico.....	62
3.4.2. Etapa 2: De Proyección .....	65
3.4.3. Etapa 3. De Ejecución.....	79
3.4.4. Etapa 4 de Evaluación y mejora .....	80
3.5. Evaluación de la factibilidad y viabilidad de la metodología de enseñanza práctica	81
3.5.1. Factibilidad .....	83

3.5.2. Viabilidad .....	85
CONCLUSIÓN .....	89
RECOMENDACIONES .....	90
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	91
ANEXOS .....	106
Anexo 1. Encuesta a profesionales docentes .....	106
Anexo 2. Encuesta a estudiantes .....	107
Anexo 4. Análisis e interpretación de docentes .....	105
Anexo 5. Análisis de los resultados de estudiantes .....	115
Anexo 5. Plan de enseñanza .....	104

### **ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1. Competencia general .....	30
Tabla 2. Operacionalización de variables .....	36
Tabla 3. Población de estudiantes del Bachillerato Técnico Unidad Educativa Municipal “Rafael Alvarado” .....	43
Tabla 4. Población de la investigación .....	44
Tabla 5. Análisis FODA .....	50

Tabla 6. ....	78
Tabla 7. Criterio objetivo 2.....	85
Tabla 8. Necesidad de mejorar los métodos de enseñanza práctica .....	105
Tabla 9. Aplicación de una metodología alternativa en la enseñanza práctica.....	106
Tabla 10. Aprobación del módulo formativo de Servicios Hoteleros por parte de los estudiantes .....	107
Tabla 11. Talleres y trabajos grupales ayudan a que los estudiantes conozcan la Guía de Formación en Centros de Trabajo.....	108
Tabla 12. La capacitación docente provee apoyo en el desarrollo de la Enseñanza Práctica de Servicios Hoteleros .....	110
Tabla 13. Utilización del manual metodológico en la Guía de Formación en Centros de Trabajo para Bachillerato Técnico.....	111
Tabla 14. La calidad de la formación en la práctica de enseñanza ofrecida por las entidades receptoras.....	112
Tabla 15. Evaluación de la metodología en el programa formativo en relación con la enseñanza práctica .....	113
Tabla 16. ....	115
Tabla 17. Es importante el módulo de Formación en Centros de Trabajo .....	116
Tabla 18. ....	118
Tabla 19. Las actividades que realizan en las prácticas estudiantiles de Servicios Hoteleros.....	119
Tabla 20. Considera que las horas de prácticas estudiantiles establecidas.....	120
Tabla 21. ....	121
Tabla 22. Desarrollo de las capacidades, habilidades y destrezas del bachiller técnico.....	122
Tabla 23. Adaptación y Mejora Curricular en Servicios Hoteleros por Retroalimentación Estudiantil .....	123

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Necesidad de mejorar los métodos de enseñanza práctica .....	105
Figura 2. Aplicación de una metodología alternativa en la enseñanza práctica .....	106
Figura 3. Aprobación del módulo formativo de Servicios Hoteleros por parte de los estudiantes .....	107
Figura 4. Talleres y trabajos grupales ayudan a que los estudiantes conozcan la Guía de Formación en Centros de Trabajo.....	109
Figura 5. La capacitación docente provee apoyo en el desarrollo de la Enseñanza Práctica de Servicios Hoteleros .....	110
Figura 6. Utilización del manual metodológico en la Guía de Formación en Centros de Trabajo para Bachillerato Técnico.....	111
Figura 7. La calidad de la formación en la práctica de enseñanza ofrecida por las entidades receptoras.....	112
Figura 8. Evaluación de la metodología en el programa formativo en relación con la enseñanza práctica .....	114
Figura 9. Evaluación de la calidad de la enseñanza en Servicios Hoteleros .....	115
Figura 10. Es importante el módulo de Formación en Centros de Trabajo .....	116
Figura 11. Inducción de los lineamientos para conocimiento y desarrollo de las prácticas estudiantiles.....	118
Figura 12. Las actividades que realizan en las prácticas estudiantiles de Servicios Hoteleros.....	119
Figura 13. Considera que las horas de prácticas estudiantiles establecidas .....	120
Figura 14. Considera usted que es necesario el manejo de una adecuada metodología en la enseñanza práctica .....	121
Figura 15. Desarrollo de las capacidades, habilidades y destrezas del bachiller técnico.....	122
Figura 16. Adaptación y mejora curricular en servicios hoteleros por retroalimentación estudiantil .....	123

## INTRODUCCIÓN

En el marco de una economía globalizada, la hospitalidad y los servicios hoteleros representan una pieza clave. Esta industria genera una gama extensa de oportunidades laborales abarcando hoteles, resorts, restaurantes, cruceros y demás establecimientos pertenecientes al rubro hotelero (Jones, 2021). No cabe duda de que se trata de un sector que vive en constante evolución y crecimiento, demandando profesionales competentes y adaptables a un entorno laboral en constante cambio y altamente desafiante.

Estos profesionales surgen de institutos educativos, como el caso de los alumnos de Servicios Hoteleros en el tercer año de Bachillerato Técnico. Dicho trayecto se destaca, en particular, por su relevancia en la formación de futuros profesionales que tendrán un papel fundamental en uno de los motores económicos más dinámicos y globalizados: la industria hotelera (Bosworth, 2020).

La instrucción en servicios hoteleros requiere una atención a una serie de habilidades y conocimientos específicos. No basta con adquirir habilidades técnicas, es imperante integrarlas con destrezas interpersonales y conocimientos especializados para poder surgir en este campo (Chung, 2020). Esta convergencia de habilidades y saberes subraya la importancia de la metodología de enseñanza implementada, especialmente si se considera las exigencias y expectativas con las que estos futuros profesionales se encontrarán al integrarse al mundo laboral.

Por ende, este estudio no solo se ocupará de analizar la dinámica de la industria hotelera y las competencias requeridas para sobresalir en ella, sino que también se enfocará en explorar y proponer una metodología de enseñanza práctica efectiva para alumnos de Servicios Hoteleros en el tercer año de Bachillerato Técnico. Todos estos aspectos forman una parte vital de la misión educativa: propiciar el desarrollo de profesionales competentes, capaces y preparados para enfrentar los desafíos de la industria hotelera.

### **Justificación del problema**

La Formación en Centros de Trabajo (FCT) es un componente fundamental en la formación técnica de los estudiantes en el Ecuador. Este módulo tiene lugar apartado de los establecimientos educativos, particularmente en el sector laboral, según los requerimientos específicos de diversas empresas (Educación, 2022). Con una duración de 160 horas

cronológicas, esta formación ocurre dentro de un marco normativo y didáctico establecido por el Ministerio de Educación.

El propósito primordial de la FCT es permitir a los estudiantes emprender actividades formativas y productivas, además de proporcionarles la oportunidad de familiarizarse con la organización empresarial (Wall, 2018). A medida que los estudiantes se aproximan a situaciones de trabajo real en los Centros de Trabajo, adquieren la oportunidad de aplicar su conocimiento adquirido, experimentar el ambiente laboral, desarrollar habilidades y generar conocimientos que amplían su formación técnica.

El establecimiento de la FCT requiere la colaboración interdisciplinaria de diversas entidades: las autoridades institucionales educativas, la Comisión de FCT, los especialistas en currículo del bachillerato técnico, las instituciones educativas, las comisiones técnico pedagógicas, las jefaturas de área, y los docentes técnicos. Todos ellos, trabajando en conjunto con las entidades receptoras, deben adoptar modelos y enfoques con base científica e investigativa para poder ejecutar eficientemente las prácticas estudiantiles (Rogério, 2019).

Además, es primordial que la normativa y lineamientos que rigen el desarrollo de las prácticas sean estudiados, analizados y evaluados a profundidad. Este análisis científico-investigativo garantiza la correcta orientación en cuanto a procedimientos, requisitos y condiciones bajo las cuales los estudiantes deben desarrollar sus prácticas estudiantiles.

A lo largo de la formación técnica, un problema persiste. A pesar de que la enseñanza práctica proporciona un entorno de formación que simula el ambiente laboral al que se enfrentarán los estudiantes una vez que concluyan su formación, a menudo enfrentan situaciones profesionales que no están equipados para resolver. La razón de esta deficiencia radica en que sus competencias profesionales a menudo no se desarrollan de forma competente.

Como parte de la práctica pedagógica sistemática y la observación, se han evidenciado en el proceso de enseñanza práctica de los servicios hoteleros, en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado, las siguientes insuficiencias fácticas:

- Predominio de la aplicación del método de la observación del estudiante y de la demostración por parte del docente

- Carencia de diversidad formativa en el contexto laboral que potencie el dominio del área de trabajo, como consecuencia de la inexistencia de un plan de rotación por los diferentes puestos de trabajo. Limitando la multilateralidad de su formación.
- Insuficiencias en el control y seguimiento a la enseñanza práctica profesional que genera incumplimientos del plan previsto para ello.
- Falta de acuerdos bilaterales que favorezcan situaciones de aprendizaje desde el vínculo sistema educativo- sistema productivo.
- Insuficiencias en el desempeño laboral de los estudiantes durante las prácticas en servicios hoteleros, que se expresan en:
  - Requerimientos para brindar los servicios hoteleros de Alojamiento mediante los diferentes procesos técnicos y operativos.
  - Limitaciones para elaborar producciones culinarias utilizando diferentes técnicas gastronómicas.
  - Carencias cognoscitivas para utilizar los procedimientos de seguridad, salud en el ambiente de trabajo, aspectos legales, laborales y tributarios en el Ecuador.
  - Reducida posibilidad para efectuar labores específicas de apoyo administrativo en la prestación de servicios de alojamiento, compras, almacenamiento, alimentos y bebidas.

**El problema de investigación:**

Insuficiencias en la enseñanza práctica de Servicios Hoteleros, que limitan la formación de competencias profesionales en los estudiantes de Bachillerato Técnico

**Objeto de la investigación**

El proceso de enseñanza práctica de la Figura Profesional Servicios Hoteleros

**Objetivo General**

Elaborar una metodología para la enseñanza práctica de Servicios Hoteleros que contribuya a la formación de competencias profesionales en los estudiantes de tercer año de Bachillerato Técnico, de la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado

**Objetivos específicos**

- Determinar algunos antecedentes históricos del proceso de enseñanza práctica de la figura Profesional Servicios Hoteleros.



- Caracterizar teóricamente el proceso de enseñanza práctica de la figura Profesional Servicios Hoteleros.
- Caracterizar el estado actual de la enseñanza práctica de la Figura Profesional Servicios Hoteleros en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado.
- Diseñar una metodología para la enseñanza práctica de Servicios Hoteleros
- Valorar la factibilidad y viabilidad de la metodología elaborada.

### **Tipo de Investigación**

Investigación educativa, de tipo descriptiva, de enfoque mixto, con metodología de campo, no experimental.

### **Métodos teóricos**

*Análisis y síntesis*, el mismo que sirve para indagar datos e informaciones provenientes de las fuentes bibliográficas consultadas, de resultados de diagnóstico y de validación preliminar de la metodología propuesta y sintetizar las ideas.

*Sistémico estructural - funcional*: se emplea para la elaboración de la metodología propuesta expresa la lógica o sucesión de procedimientos seguidos por el investigador

*Inducción – deducción*: para el análisis de los resultados del diagnóstico y valoración de la propuesta y el estudio del tema.

*Métodos prácticos o empíricos*:

La observación a actividades prácticas, el análisis documental, la entrevista a docentes y tutores y la encuesta a estudiantes para determinar las causas que originan el problema de investigación y la validez de la metodología propuesta. La triangulación metodológica para precisar los cambios dados con la implementación de la propuesta y corroborar la validez de la propuesta.

### **Importancia, necesidad social, novedad y actualidad científica**

La metodología para la enseñanza práctica de Servicios Hoteleros en tercer año de Bachillerato Técnico es de gran importancia y relevancia en la educación actual por diversas razones.

*Preparación para el mundo laboral*: La enseñanza práctica en el campo de Servicios Hoteleros prepara a los estudiantes para ingresar directamente al mundo laboral

después de la graduación. Los conocimientos y habilidades adquiridos en este programa son altamente demandados en la industria hotelera y de hospitalidad.

*Necesidad social:* La industria hotelera es una parte fundamental de la economía en muchas regiones del mundo, y la demanda de profesionales capacitados en este campo es constante. La enseñanza de Servicios Hoteleros en la escuela secundaria técnica satisface una necesidad social al proporcionar una vía de capacitación para los jóvenes interesados en esta área.

*Fomenta el espíritu emprendedor:* La enseñanza de Servicios Hoteleros también puede incluir aspectos relacionados con la gestión y el emprendimiento en la industria hotelera. Esto promueve la iniciativa empresarial entre los estudiantes, lo que es valioso en una sociedad donde se valora cada vez más la capacidad de emprender y generar empleo.

*Desarrollo de habilidades prácticas:* A través de la enseñanza práctica, los estudiantes adquieren habilidades concretas y aplicables en áreas como la recepción, la gestión de alimentos y bebidas, la administración hotelera, el servicio al cliente y la gestión de eventos. Estas habilidades son transferibles y pueden aplicarse en diversas situaciones laborales.

*Novedad y actualidad:* La industria hotelera está en constante evolución, adaptándose a las tendencias y tecnologías emergentes. La enseñanza de Servicios Hoteleros debe mantenerse actualizada para reflejar estas tendencias y asegurarse de que los estudiantes estén preparados para enfrentar los desafíos actuales y futuros en el campo.

*Promoción del turismo:* La enseñanza de Servicios Hoteleros también puede contribuir a promover el turismo en la región, ya que los estudiantes capacitados en este campo pueden ayudar a brindar experiencias de viaje de alta calidad a los visitantes, lo que a su vez puede impulsar la economía local.

*Enfoque en la experiencia del cliente:* La industria hotelera se centra en gran medida en brindar una experiencia excepcional al cliente. Enseñar a los estudiantes a comprender y satisfacer las necesidades de los clientes es una habilidad esencial que puede aplicarse en muchas otras industrias.

Por lo tanto, la enseñanza práctica de Servicios Hoteleros en tercer año de Bachillerato Técnico es importante para preparar a los estudiantes para el mundo laboral, satisfacer una necesidad social y promover el espíritu emprendedor. Además, mantener esta

enseñanza actualizada y relevante es esencial para preparar a los estudiantes para los desafíos cambiantes de la industria hotelera y la economía en general.

La presente investigación contiene la siguiente estructura:

Resumen que contiene un extracto muy sintético de la investigación.

Introducción en la cual se detalla el marco contextual del problema de investigación que abarca: objetivos, hipótesis, tipo de investigación, muestra.

Capítulo 1, en el cual se analizan las teorías científicas que sustentan la investigación además del marco histórico, conceptual y legal.

Capítulo 2, integra la metodología de la investigación, así como la descripción de los resultados del estudio diagnóstico con su debida interpretación y discusión científica.

Capítulo 3, presenta la propuesta y su validación empírica

Finalmente, las conclusiones que contienen los resultados más sobresalientes de la investigación, y las recomendaciones que son las acciones a desarrollar en el futuro.

Bibliografía y anexos.

# CAPÍTULO 1

## MARCO TEÓRICO

### 1.1 Aproximación a los antecedentes históricos de la enseñanza práctica en la figura Profesional de Servicios Hoteleros

#### 1.1.1 Contexto histórico y actual de la educación en servicios hoteleros

La formación hotelera ha experimentado una notable evolución desde sus humildes comienzos, reflejo del dinamismo y la capacidad de adaptación de este sector ante las cambiantes demandas y necesidades de la industria turística y hotelera. Este continuo desarrollo no ha sido un proceso lineal, sino una serie de etapas y transiciones que han dado forma a lo que hoy conocemos como la educación hotelera.

Durante las épocas antiguas, las operaciones de servicios hoteleros estaban mucho menos desarrolladas y eran menos sofisticadas que hoy en día. A pesar de ello, se destacaba la existencia de infraestructuras como posadas y fondas, cuyo propósito principal era proporcionar alojamiento y sustento a viajeros y peregrinos. En estos establecimientos, la formación del personal de servicios hoteleros era primordialmente básica y práctica.

Los individuos que se desempeñaban en estas tareas aprendían principalmente de su interacción con los clientes y de su experiencia en el trabajo cotidiano. El aprendizaje se basaba en la observación de los mayores y más experimentados, y en la imitación de los modales, técnicas y estrategias que demostraban ser exitosas para proporcionar el mejor servicio a los huéspedes (García y Fernández, 2016).

Este enfoque tenía sus limitaciones, ya que no permitía un entendimiento profundo de la gestión hotelera o una formación más amplia que incluyera aspectos cruciales como la administración, la economía o el marketing hotelero. Además, centrarse en la formación puramente práctica y en la experiencia de la persona limitaba la posibilidad de estandarizar los servicios y asegurar la calidad del servicio en diferentes establecimientos.

Sin embargo, se debe entender esta realidad formativa en el contexto de la época. En aquellas eras, se valoraba más la experiencia y el aprendizaje práctico debido a las limitadas oportunidades de educación formal y a la prevalencia de una economía agraria y artesanal en diversas partes del mundo. En este sentido, el sector hotelero no era una excepción a las circunstancias generales.

La formación hotelera de aquellos tiempos preparó el terreno para las etapas subsecuentes, y aunque puede parecer rudimentaria en comparación con los estándares actuales, permitió el desarrollo y consolidación de las bases de este importante sector. Desde aquellas posadas y fondas iniciales que se dedicaban a brindar un lugar de descanso y alimentación para los viajeros, hasta la compleja y reticulada red de servicios hoteleros con que contamos en la actualidad; todos forman parte de un rico y apasionante proceso evolutivo que continúa moldeando la trayectoria de la educación hotelera (García y Fernández, 2016).

El siglo XIX, marcado por la consolidación de la Revolución Industrial, fue un período de vertiginosas transformaciones que alteraron diversos ámbitos de la sociedad, incluyendo la industria hotelera. Los avances en tecnología y transporte aumentaron la movilidad geográfica de las personas, posibilitando que un número cada vez mayor de individuos tuviera la capacidad de viajar a lugares distantes. Esta nueva realidad generó un incremento en la demanda de alojamiento de calidad y servicios asociados que superó, con creces, el suministro existente, sentando las bases para una auténtica expansión de la industria hotelera (Escribano y Jiménez, 2018).

En respuesta a estas crecientes necesidades, y con el florecimiento del siglo XX, se produjo una reinención y profesionalización del sector hotelero. Se reconoció que la preparación de los profesionales en esta industria necesitaba tomar un camino más formal y organizado, que permitiera responder de manera efectiva a las demandas cada vez más sofisticadas de los clientes. En consecuencia, se observó un surgimiento de escuelas especializadas y programas de formación técnica en Europa y, posteriormente, en otras regiones del mundo, que buscaron brindar una formación robusta y de alta calidad a los aspirantes a profesionales del sector hotelero (Álvarez y Pérez, 2020).

Estas instituciones no solo enseñaban habilidades prácticas y operativas, sino también proporcionaban una base teórica sólida que incluía el estudio de áreas como la administración hotelera, economía, marketing, y legislación turística, entre otros. Este enfoque integral permitía una mejor preparación de los estudiantes, dotándoles de herramientas para comprender la industria en un sentido más amplio y enfatizando en la importancia de la adaptabilidad y la innovación frente a los cambios constantes del mercado (Sánchez y Pérez, 2010).

Con la evolución del tiempo, diversas escuelas y programas de formación hotelera lograron adquirir reconocimiento y respeto dentro de la comunidad académica y empresarial, estableciendo un sólido precedente de la importancia de la educación formal en este sector. Además, se tornó evidente que una formación de calidad condujo a una prestación de servicios de mayor nivel en la industria hotelera, alumbrando así, un estándar más alto de servicio al cliente y elevando la experiencia del usuario a un nuevo nivel (González y Sánchez, 2019).

Sin lugar a dudas, el siglo XX marcó un hito en la evolución de la formación hotelera, transformándola de un proceso basado en experiencia práctica y aprendizaje informal, a una disciplina académica y técnica con altos estándares de calidad. Ahora, en el siglo XXI, la educación y capacitación en el sector hotelero continúan evolucionando y adaptándose a las nuevas exigencias y desafíos que presenta este dinámico y cambiante campo.

Actualmente, la capacitación en el ámbito hotelero aspira a ofrecer una educación que supere la mera adquisición de competencias técnicas, enfocándose en potenciar el desarrollo de habilidades blandas, la capacidad de adaptación al cambio y la apertura al aprendizaje continuo que distingue a los profesionales del siglo XXI (Otero y Martínez, 2020). Algunas tendencias destacadas en la actualidad en la formación de servicios hoteleros son las siguientes:

- **Globalización:** La formación hotelera ha de ajustarse y dar respuesta a las exigencias de un mundo diverso y globalizado, instruyendo a los profesionales en la interacción y percepción de diversas culturas y comportamientos (Rivera y Navarro, 2019). Estos enfoques centrados en la diversidad cultural, ayudan a los profesionales a enfrentarse a desafíos y escenarios multiculturales en un entorno laboral internacional.
- **Digitalización y tecnología:** Dado el rápido avance de las tecnologías, que inciden con cada vez mayor fuerza en la modalidad de los servicios hoteleros, resulta crucial que los programas de capacitación incluyan en su enseñanza innovaciones y habilidades digitales (González y Díaz, 2017). Esto permite a los estudiantes no solo mantenerse actualizados, sino también estar preparados para las futuras

transformaciones digitales y adaptar nuevas herramientas en la industria de manera proactiva.

- **Sustentabilidad y responsabilidad social:** La creciente inquietud por la conservación del medio ambiente y la equidad social motiva a las escuelas y programas de formación hotelera a incorporar en sus currículos temas vinculados al turismo sostenible, la preservación de recursos y el respeto hacia las comunidades locales (Fernández y Cabello, 2018). Es fundamental capacitar a los profesionales de este sector sobre el impacto que su actividad tiene en el entorno y en la sociedad, propiciando así una visión ética y sustentable en sus futuras labores.

En la coyuntura actual, la formación técnica en servicios hoteleros se está consolidando de forma progresiva como un elemento de indiscutible relevancia en el ámbito de un mercado laboral que se encuentra en constante transformación y propone un nivel de competitividad cada vez mayor (Pérez y Gómez, 2021). Esta modalidad de instrucción se distingue por ofrecer un enfoque eminentemente práctico y aplicado, que tiene por objeto que los discentes adquieran habilidades específicas que les faculten para desenvolverse de manera efectiva y exitosa en variados entornos y situaciones laborales.

La educación técnica en el sector hotelero, en este contexto, busca proporcionar las herramientas necesarias para permitir a los aprendices dominar de manera óptima los procesos y tareas fundamentales que se llevan a cabo en diferentes departamentos y áreas de operación hotelera, como la recepción, los servicios de habitaciones, la administración de los alimentos y bebidas, y la coordinación de eventos, entre otros (González y Ramírez, 2022).

De la misma forma, resulta esencial subrayar la importancia que reviste dentro de esta formación el desarrollo de habilidades blandas como la comunicación efectiva, el liderazgo, la resolución de problemas y la atención al cliente. En un sector como el hotelero, donde la experiencia del cliente es vital, estas competencias se encuentran en la esencia de un servicio de alta calidad y son cruciales para generar relaciones duraderas y satisfactorias con los clientes (Fernández y Alonso, 2020).

Este enfoque de enseñanza ofrece también un marco de aprendizaje dinámico y continuo, en el que herramientas como las prácticas profesionales, las simulaciones o los casos de estudio, favorecen la adquisición de un conocimiento profundamente arraigado y

una comprensión amplia de las operaciones hoteleras (Ramírez y Sánchez, 2019). De este modo, se prepara a los estudiantes para afrontar de manera exitosa los retos que supone la transformación y complejidad del sector hotelero contemporáneo.

La formación técnica vinculada al ámbito hotelero proporciona a los educandos una estructura robusta en cuanto a conocimientos teóricos y técnicos se refiere, así como la ocasión de aplicar y refinar sus destrezas por medio de la realización de prácticas profesionales, proyectos y actividades complementarias a su educación formal. De esta forma, el estudiante se beneficia de un enriquecimiento integral que amalgama en su esencia tanto la perspectiva teórica como la experiencia práctica, posibilitando que estén en mejores condiciones para sortear los retos y aprovechar las oportunidades que presenta la industria hotelera (Santos et al., 2019).

Esta modalidad educativa fomenta la adquisición de habilidades y competencias en áreas específicas del sector, tales como el manejo de sistemas de reservas, la administración de alimentos y bebidas, y la coordinación de eventos (Pérez et al., 2020). Dichas habilidades resultan indispensables para desenvolverse con soltura en un entorno laboral en constante metamorfosis, donde las exigencias del mercado y la evolución tecnológica dictan la pauta del sector.

Por tanto, el enfoque integral en la formación técnica de servicios hoteleros procura el desarrollo de un perfil del estudiante que sea capaz de comprender y aplicar con eficacia teorías y conceptos, a la vez que cultivar y perfeccionar habilidades prácticas mediante experiencias y situaciones reales en el entorno laboral (Santos et al., 2019). Con ello, los educandos estarán mejor preparados para encarar y progresar en el dinámico y exigente mercado del hotelería contemporáneo.

### **1.1.2 Evolución histórica en la formación hotelera**

El núcleo central de la formación hotelera ha sido testigo de un cambio paradigmático dentro de su esfera de existencia. De acuerdo con Martínez y Rodríguez (2019), la evolución identificable ha discurrido desde un aprendizaje abocada exclusivamente a dominar las habilidades técnicas, hasta darle paso a una instrucción más integral y panorámica, donde se escuden importantes vertientes como las habilidades blandas y la comprensión de los aspectos gerenciales y estratégicos.

El advenimiento de la formación hotelera inicial, que tomó lugar durante la primera mitad del siglo XX, halló en el componente práctico su principal bastión. Los alumnos, conscientes de su papel, debían asumir la responsabilidad de dominar los conocimientos técnicos requeridos para llevar a cabo las operaciones básicas dentro del ámbito hotelero, tales como la preparación de habitaciones o prestación de servicios de manutención. Acuñaando a Ramírez y Ortega (2018), vale destacar que la educación acechaba mayormente por la práctica y el aprendizaje en el entorno laboral.

En consonancia con la creciente complejidad inherente al sector hotelero, nuevos componentes suturas empezaron a brotar y ser incorporados en la formación. Así, la segunda mitad del siglo XX vio cómo conceptos asiduos al sector como la gestión y administración hotelera, el marketing turístico y la atención al cliente se deslizaban dentro de los planes de estudio, proporcionando a los alumnos el necesario marco teórico para crecer en cargos de mayor incumbencia (Martínez y Rodríguez, 2019).

Haber presenciado las dos últimas décadas, provee la sensibilidad necesaria para observar cómo la formación hotelera ha atravesado un escalón más en su evolución, convirtiéndose en un proceso más completo e integrado. Actualmente, se va más allá de la mera facilitación de los conocimientos técnicos y teóricos, ensalzando ramas como la adquisición de habilidades blandas, la toma de decisiones, el pensamiento crítico y la responsabilidad social, entre otros conceptos de relevancia (Castro y González, 2020). De igual forma, cobrar relevancia en los últimos años, los programas de formación también han incorporado temáticas recientes como el uso de tecnologías de la información y la comunicación (TIC) y el enfoque de sostenibilidad en la industria hotelera.

## **1.2. Fundamentación teórica sobre la enseñanza de servicios hoteleros**

Los servicios hoteleros, según la definición de Martínez (2019), constituyen un conjunto de actividades y tareas realizadas por el personal de un hotel con el objetivo final de satisfacer las necesidades y expectativas de los clientes. Este sector ha adquirido una considerable relevancia debido al creciente interés por el turismo a nivel mundial, lo que ha propiciado la necesidad inminente de profesionales capacitados en este campo.

Un aspecto clave de esta formación profesional es la enseñanza práctica. Pérez et al. (2021) la describen como un proceso educativo que sitúa a los estudiantes en un entorno real y tangible, permitiéndoles poner en práctica los conceptos teóricos que han aprendido

previamente y afinar sus habilidades a través de la experiencia directa. En el contexto de los servicios hoteleros, este proceso se enfoca en la formación técnica y en el desarrollo de habilidades y competencias que son esenciales para ejercer distintas funciones dentro de la industria hotelera (González, 2020). El proceso de enseñanza práctica en los servicios hoteleros incorpora varios elementos claves, que pueden variar según el currículo del programa, la institución educativa y las necesidades individuales de cada estudiante.

Sin embargo, existen ciertos componentes esenciales e invariantes, como son la planificación, supervisión y evaluación (Ramírez, 2018). La planificación implica la identificación de los objetivos de aprendizaje y la creación de un plan de acción detallado que esboza las experiencias de aprendizaje necesarias para alcanzar estos objetivos (Medina, 2019). Dicho plan deberá considerar factores clave como los contenidos curriculares, las técnicas de enseñanza, la estructura del programa y las habilidades específicas que el estudiante debe adquirir durante la enseñanza práctica (García, 2020).

La supervisión, en cambio, se refiere al papel del docente o mentor en el seguimiento y soporte al estudiante. Esto incluye el monitoreo constante del progreso del alumno, brindándole retroalimentación constructiva y ajustando la metodología de enseñanza para asegurar un aprendizaje efectivo (Vázquez, 2022). De esta manera, la evaluación abarca la valoración del rendimiento del estudiante y la medición del logro de los objetivos de aprendizaje establecidos. Esta evaluación debe ser continua y formativa, es decir, debe estar orientada hacia la identificación de áreas de mejora y el refuerzo de las habilidades adquiridas (Sánchez, 2021).

### **1.2.1 Concepto de servicios hoteleros**

Los servicios hoteleros son un compendio armonioso y multifacético de diversas operaciones llevadas a cabo por el personal del hotel. La finalidad de estas operaciones es garantizar una sensación de confort y satisfacción que sobrepasa las expectativas del huésped. El rango de estos servicios es considerablemente amplio, abarcando desde la limpieza el sostenimiento de las habitaciones y áreas comunes, hasta la gestión eficiente de reservaciones quienes interactúan directamente con la clientela, la organización de servicios de restaurantes y ocio, además de ofrecer una atención amigable y adaptada a las necesidades de cada huésped (Martínez, 2019).

El impacto que tiene la calidad y el alcance de estos servicios hoteleros es indudablemente influyente en la percepción del cliente y, por ende, en su nivel de satisfacción, elemento que es crucial para la rentabilidad y la viabilidad del hotel en un mercado hotelero cada vez más competitivo. En el ámbito de la industria turística, el papel de los servicios hoteleros es destacablemente relevante. Acorde a las observaciones de Rodríguez (2021), el ámbito turístico ha experimentado un notable crecimiento en las últimas décadas, lo que ha favorecido a que los servicios hoteleros se sitúen en un rol protagónico, actuando como facilitadores del disfrute turístico y convirtiéndose en uno de los primeros puntos de interacción entre los turistas y el destino visitado.

Además, según Pérez (2019), la calidad de los servicios hoteleros puede influir de manera significativa en la impresión general que el turista obtiene del destino, llegando a ser un factor decisivo en la elección y repetición de un destino turístico. Asimismo, los servicios hoteleros juegan un papel fundamental en la formación de la imagen de un destino y en el fomento de un turismo sostenible, que se oriente hacia la satisfacción del cliente.

Dado este enfoque, los servicios hoteleros se presentan como un componente crucial en la industria turística. No solamente proporcionan alojamiento a los turistas, sino que su impacto va más allá; se concentran en la experiencia total del visitante. La industria turística, centrada en la experiencia del cliente, precisa de servicios hoteleros de calidad para asegurar el éxito y la sostenibilidad del turismo como una fuente de desarrollo y crecimiento económico (Sánchez, 2022).

### **1.2.2 Tendencias actuales en la capacitación en el sector hotelero**

La industria hotelera, en su dinamismo indomable, ha encontrado en la formación un ancla en medio de la vorágine, un pilar cardinal en el que se apoya para moldear profesionales preparados y competentes. Estos aprendices se hallarán a la altura de las cambiantes demandas sociales que oscilan como un puro espectro de endulzante ritmo (Lozano et al., 2020).

En este contexto, uno de los cambios más notables acentúa el protagonismo de la tecnología en la capacitación. Las aulas, tal como antiguamente se concebían, han sufrido una metamorfosis hacia espacios digitales dominados por los bits de información que viajan a la velocidad de la luz. El aprendizaje ya no se limita a cuatro paredes ni a un horario fijo, ahora se puede acceder a un cúmulo infinito de conocimientos desde cualquier rincón y en

cualquier momento. Este hecho se presenta como un gran avance, especialmente para aquellos empleados del sector hotelero cuyo ritmo frenético les limita en cuestiones de tiempo y espacio.

Este avance, como todos, lleva consigo una cascada de consecuencias que, advertidos gracias a estudios como el de Lozano et al. (2020), brindan información valiosa para adaptar y mejorar los programas de formación. Una de estas repercusiones es el surgimiento de una creciente demanda de personalización de los programas de formación. Cada persona es un mundo, con experiencias, competencias, habilidades y áreas de interés distintas, por lo que la formación debe responder de manera personalizada a cada una de estas singularidades. No es solo una cuestión de eficacia en el aprendizaje, sino también de motivación y compromiso hacia el propio proceso formativo.

En el plano de las competencias requeridas en la industria hotelera, se ha producido otra sacudida, marcada por un desplazamiento hacia las llamadas habilidades blandas. Son aquellas competencias que van más allá del elemental operativas y técnicas, y se vinculan con la capacidad de intercambiar ideas, colaborar en equipo, entender y empatizar con los otros, y dar solución a problemas a través del pensamiento crítico. Todo esto dibuja un nuevo perfil de profesional cuyo alcance se extiende más allá del mero desempeño de sus funciones técnicas (Lozano et al., 2020).

Pero el panorama de la formación hotelera es aún más extenso y variado. Temas emergentes, provenientes de las entrañas mismas de la agenda global, está haciendo eco en la formación del sector. El desarrollo sostenible, la responsabilidad social empresarial y la diversidad cultural, están siendo incorporados en los contenidos formativos para alinearse con los ODS (Objetivos de Desarrollo Sostenible) de las Naciones Unidas.

### **1.2.3 La importancia de la formación técnica en servicios hoteleros**

La esfera hotelera, abundante en su intrincada y diversificada naturaleza, demanda un elevado nivel de competencias técnicas capaces de impulsar eficiencia, excelencia y competitividad en los servicios que brinda (Pérez y Gómez, 2021). En este panorama, adquiere relevancia la formación técnica en servicios hoteleros. Esta capacitación desempeña una función primordial, dado que se dedica a instruir al personal en el conjunto de habilidades necesarias para llevar a cabo tareas específicas y bien delineadas. Se

consideran aspectos como la administración, análisis de datos financieros y operacionales, dominio de sistemas informáticos, higiene, atención al cliente, entre otros.

Esta modalidad de instrucción se erige como la base que respalda la correcta implementación de las operaciones hotelera, asegurando la consecución de estándares de calidad y el otorgamiento de un servicio de excelencia a la clientela. El rápido progreso tecnológico, por otro lado, genera la necesidad de un aprendizaje técnico constante, que permita a los empleados adaptarse a las innovaciones en sistemas y herramientas de administración y atención. Aquí la formación técnica cobra especial importancia, posibilitando que los trabajadores se mantengan actualizados y acrecienten su desempeño (Pérez y Gómez, 2021).

Paralelamente, se valora también el papel que desempeña dicha formación como motor de la competitividad hotelera. Los establecimientos que invierten en la capacitación técnica de su personal tienden a proporcionar servicios excepcionales, gestiones más eficaces y resultados más prometedores. Esto les confiere una posición destacada en un mercado sobresaturado, dejando una huella en la percepción y memoria de la clientela (Pérez y Gómez, 2021).

#### **1.2.4 Proceso de enseñanza práctica**

El enfoque pedagógico centrado en la enseñanza práctica despliega una multitud de técnicas y estrategias bien fundamentadas, con la finalidad de propiciar un aprendizaje basado en la experiencia y la experimentación directa de los estudiantes a lo largo de su trayectoria académica (Artículos, 2019). Del mismo modo, dicho proceso se erige como un paradigma educativo más abarcador en comparación con aquellos centrados en el componente teórico. En tal sentido, se busca otorgar a los alumnos una perspectiva aplicable y tangible de los conceptos teóricos adquiridos previamente.

La enseñanza práctica puede incluir diversos métodos y estrategias, entre los que destacan la realización de ejercicios prácticos, análisis de casos, proyectos de trabajo en equipo (hands-on) e incluso la inmersión en campos profesionales (García, 2020). Este abordaje contribuye a que los estudiantes adquieran una comprensión más profunda y aplicada de los conceptos académicos, propiciando un aprendizaje robusto e integrado. Resulta imperativo garantizar que el enfoque de enseñanza práctica siga las directrices curriculares tanto a nivel nacional como internacional, con el propósito de asegurar su

validez y efectividad. Cabe recalcar que la enseñanza práctica no debe ser entendida como un mero complemento.

Por el contrario, debe ser concebida como un componente intrínseco del proceso de enseñanza-aprendizaje, enfocado en la adquisición y puesta en práctica de habilidades y competencias aplicables en la vida personal y laboral de los estudiantes. Hoy en día, es cada vez más imprescindible adoptar un enfoque de enseñanza práctica que permita a los educandos no solo asimilar contenidos teóricos, sino también aplicar dichos conocimientos en contextos y problemáticas reales. A través de un modelo de enseñanza basado en la experiencia y la práctica directa, es posible fomentar el desarrollo de habilidades y competencias cruciales en un entorno crecientemente competitivo y cambiante.

La instrucción en el ámbito de los servicios hoteleros es sin lugar a dudas, una disciplina de naturaleza multifacética que abre sus brazos a la complejidad, influenciando un sector caracterizado por sus matices, su diversidad y su propensión hacia el cambio incesante. Comprender plenamente el papel fundamental que la enseñanza desempeña en este dominio requiere una profundización en la sustancia teórica que informa su estructura, sus métodos y sus metas (Gómez et al., 2020).

Dicho entendimiento está representado por la teoría socio-constructivista, que ofrece un firme cimiento conceptual para la comprensión de la enseñanza de servicios hoteleros. Este marco teórico argumenta que el conocimiento no es meramente una herencia del docente al estudiante, sino que es una entidad que se edifica activamente por el estudiante mediante su interacción con la realidad circundante, sus pares y sus antecedentes (Gómez et al., 2020). En el perímetro de la enseñanza hotelera, esto se traduce en una formación germinada en la participación proactiva de los educandos, el aprendizaje colaborativo, la resolución de problemas genuinos y la introspección crítica.

Una vista desde la mirada del aprendizaje enfocado en competencias, un fenomenal que ha cobrado prominencia en la instrucción técnica y profesional durante la última década, ensalza la adquisición de habilidades y competencias específicas por encima de la ingestión de conocimientos teóricos (Pérez y Sánchez, 2019). Tal óptica ha propiciado una reorientación en la manera en que se concibe la enseñanza de servicios hoteleros, reenfoicándola hacia la formación de profesionistas capaces de desplegar un rendimiento eficiente en su entorno de trabajo.

Desde su propia esfera, la teoría del aprendizaje situado asevera que el aprendizaje es, en esencia, un fenómeno social e interactivo que tiene lugar en un contexto que reviste relevancia para quien aprende (Lave y Wenger, 1991). Estos postulados subrayan el valor incuestionable de la práctica y la experiencia en la instrucción de servicios hoteleros, sugiriendo que las prácticas de aprendizaje deben espejarse en tanto sea posible, el entorno laboral real al que los estudiantes se aventuran.

### **1.2.5 Principios pedagógicos en la educación técnica**

Comprendiendo la trascendencia que ha adquirido la educación técnica en los últimos años, este contexto formativo contemporáneo se ha convertido en un recurso esencial para asegurar el crecimiento integral del individuo y favorecer su autonomía hacia un futuro más próspero. Varios académicos, en particular Ortega y Mendoza (2018), han sostenido que, para maximizar el potencial inherente a la educación técnica, es de vital importancia la consideración e implementación de ciertos preceptos pedagógicos.

El primero de estos preceptos es la orientación de la educación hacia la adquisición y desarrollo de habilidades y competencias tangibles en el mundo laboral y en la vida diaria. Con el sustento de las investigaciones de Silvero, Busquets y Sota (2021), puede afirmarse que esta proyección educativa asegura que los educandos no limiten su aprendizaje a la teoría, sino que lo expandan hacia la práctica, incentivando de esta forma su independencia y habilidad resolutoria.

En paralelo, otro precepto fundamental es la adaptabilidad del currículo a las demandas cambiantes del entorno laboral. En esta dirección, López et al., (2019) han argumentado que es crucial que las instituciones educativas estén informadas sobre las innovaciones en el sector productivo y mantengan una interacción estrecha con las empresas y otros segmentos laborales. En tercer lugar, Ortega y Mendoza (2018) resaltan el rol crucial de la innovación en el proceso formativo. La introducción de novedosos enfoques pedagógicos y tecnologías educativas puede potenciar sustancialmente los resultados académicos (Galván et al., 2020).

Por lo tanto, se sugiere fuertemente que los educadores se mantengan al día con los avances más recientes en métodos y herramientas de enseñanza. Por último, pero no por ello menos importante, es imprescindible considerar la equidad en el acceso a la educación técnica. Según Barajas et al., (2022), la implementación de políticas que aseguren la

igualdad de oportunidades educativas y la eliminación de obstáculos socioeconómicos que inhiben a ciertos sectores de la población a acceder a una educación de calidad, son aspectos fundamentales para la efectiva consecución de un sistema educativo inclusivo y diverso.

### **1.2.6 Teorías del aprendizaje aplicadas al área de servicios hoteleros**

El presente marco teórico se fundamenta en cuatro perspectivas pedagógicas primordiales que sustentan la metodología aplicada en el proceso de enseñanza y aprendizaje dentro de la industria de servicios hoteleros. Estas perspectivas incluyen la teoría sociocultural de Vygotsky, la teoría del aprendizaje significativo de Ausubel, el enfoque sociológico de Josefina López Hurtado y las contribuciones pedagógicas contemporáneas de Justo Chávez y Rigoberto Pupo.

Vygotsky, L. S. (1978) postula una perspectiva dinámica sobre la adquisición del aprendizaje humano mediante su teoría sociocultural, destacando su ley de la doble formación. Esta ley evidencia la naturaleza social del aprendizaje, evolucionando hacia la autonomía cognitiva individual, delineando dos fases cruciales: interpsicológica e intrapsicológica.

La primera etapa del aprendizaje se constituye en el plano interpsicológico. Durante esta fase, la interacción social actúa como la principal vía para la adquisición de conocimientos; se reconoce que el desarrollo cognitivo del individuo es inherentemente dependiente y se origina en la esfera social. Vygotsky (1978) subraya que el lenguaje y otros sistemas simbólicos son las principales herramientas mediadoras en este intercambio cultural, siendo a través de ellos que se transfiere y construye el conocimiento dentro de contextos sociales. En el contexto de los servicios hoteleros, la aplicación de esta dimensión sociocultural implica la enseñanza y el aprendizaje colectivo, donde el personal sénior y los colegas facilitan la comprensión de prácticas hoteleras mediante el diálogo y la colaboración, alineando las competencias laborales con el contexto sociocultural del entorno laboral.

Posteriormente, nos encontramos con la fase intrapsicológica: una transición hacia la interiorización de las competencias sociales. Vygotsky argumenta que la internalización no es una transposición directa, sino un proceso donde las estructuras sociales se transforman y adaptan a estructuras psicológicas individuales. En este sentido, la

internalización se consolida cuando se ejerce la reflexión y la práctica independiente, dando lugar a un conocimiento y habilidades operativas autónomamente dentro del individuo.

Dentro de la industria hotelera, esta transformación intrapsicológica significa que los empleados, luego de participar en prácticas colaborativas e interactivas, gradualmente establecen su capacidad para ejecutar sus roles con independencia y eficacia, fomentando la habilidad para innovar y resolver problemas sin la necesidad constante de mediación.

La ley de la doble formación de Vygotsky es esencial para diseñar estrategias educacionales que promueven un aprendizaje progresivo y efectivo, asegurando una transición natural de las habilidades socialmente aprendidas a las capacidades cognitivas autónomas. Esto resulta en una fuerza laboral hotelera competente, preparada para enfrentar y gestionar los desafíos propios de su entorno profesional.

La Teoría del Aprendizaje Significativo de Ausubel, Novak, & Hanesian (1978), hace hincapié en la relación intrínseca entre la nueva información y el conocimiento previo del estudiante. El principio fundamental de esta teoría es que el aprendizaje significativo ocurre cuando un individuo conscientemente y activamente vincula nueva información a conceptos relevantes existentes en su estructura cognitiva. Esta aproximación pedagógica favorece la integración cognitiva y la retención a largo plazo del conocimiento.

En el centro de esta metodología educativa se encuentra el principio de integración cognitiva, donde la vinculación sistemática y organizada de los nuevos contenidos con la estructura cognitiva existente del estudiante es esencial. Este enfoque busca superar la simple memorización de datos aislados para enfocarse en cómo se incorporan y se organizan estructuradamente estos nuevos conocimientos en la mente de quien aprende.

En el contexto de la industria de servicios hoteleros, la integración cognitiva se manifestaría en la asociación coherente y relevante de nuevos conocimientos, como técnicas de servicio al cliente, con la experiencia y conocimiento previo del empleado. Por ejemplo, un recepcionista recién capacitado podría relacionar los principios del tratamiento adecuado al cliente, aportados durante la formación, con sus experiencias anteriores de interacción con personas en otros contextos.

La integración cognitiva propuesta por Ausubel et al. resulta en un aprendizaje más profundo, ya que los conocimientos adquiridos son incorporados de manera estructurada y coherente en la mente del estudiante. El resultado termina siendo un incremento en la

capacidad del empleado para retener y aplicar estos conocimientos en situaciones prácticas reales, favoreciendo un mejor rendimiento laboral. La Teoría del Aprendizaje Significativo se presenta, así como una herramienta pedagógica valiosa en la capacitación de empleados en el sector hotelero, potenciando la integración de nuevos conocimientos a experiencias previas para mejorar la predisposición por aprender y la eficiencia en la aplicación práctica de estos conocimientos.

La teoría sociológica de López Hurtado (2021) se centra en la interacción entre educación y sociología, resaltando el papel crucial de las relaciones interpersonales e interinstitucionales en el proceso de aprendizaje. Su trabajo ofrece un marco teórico sustancial para investigar las fuerzas sociales que dan forma al fenómeno educativo.

### **Dinámica Interpersonal**

El autor sostiene que el proceso educativo es un constructo dinámico influenciado por la interacción constante entre estudiantes, profesores y tutores. Estas interacciones no solo facilitan la transmisión de conocimientos, sino que también fomentan un ambiente de aprendizaje cooperativo en el que se comparten valores, perspectivas y actitudes. El impacto de estas interacciones en el desarrollo intelectual y emocional de los estudiantes se ha documentado ampliamente en la literatura sociológica y educativa.

Además, López Hurtado (2021) subraya la importancia de la colaboración entre instituciones educativas y entornos laborales. Afirmar que esta relación debe cultivarse intencionalmente y reconoce que las escuelas son parte de un ecosistema más amplio que abarca diversas partes interesadas y sectores del mercado laboral. La integración de experiencias prácticas es fundamental para el aprendizaje significativo, ya que proporciona a los estudiantes contextos reales en los que aplicar sus conocimientos y habilidades, preparándolos para desempeñarse de manera eficiente en el ámbito laboral.

La perspectiva sociológica del autor informa e inspira la implementación de estrategias educativas integrales, las cuales consideran los aspectos cognitivos, emocionales y sociales del aprendizaje y proporcionan una base sólida para la formación de individuos con capacidad para integrarse y contribuir a la sociedad de manera significativa.

En su desglose del contexto educativo, Chávez (2019) articula una visión del entorno de aprendizaje que se extiende más allá de la construcción física tradicional del aula. En lugar de definir el contexto educativo como un simple escenario donde se realiza la

educación, reconfigura el contexto como un multifacético e intangible cúmulo de elementos que implica factores cognitivos, culturales y sociales.

Discute de manera elocuente cómo estos factores convergen y se entrelazan, interactuando e impactando directamente tanto en los métodos pedagógicos como en los procesos de aprendizaje. Lo que emerge de su análisis es la noción de que los estudiantes deben ser considerados como actores activos en un contexto dinámico y en constante cambio, en lugar de ser simplemente receptores pasivos de información (Chávez, 2019).

Con respecto a los conceptos pedagógicos tradicionales, Chávez (2019) propone una evolución metódica y consciente hacia lo que denomina un 'ambiente de aprendizaje deliberado'. Este planteo cobra vida a través de la filosofía del aprendizaje activo, que defiende la creencia de que los estudiantes 'aprenden haciendo'. Según Chávez, el aprendizaje es un proceso tangible e interactivo que progresivamente adquiere vida y se materializa a través de la acción y la experiencia.

El análisis sobre la intersección entre simulación y realidad realza la necesidad de una educación que incorpore y maximice la utilidad de ambas dimensiones. Defiende el empleo estratégico de contextos simulados como un medio vital para el desarrollo de habilidades prácticas y atribuye a estos contextos un papel central en la preparación de los estudiantes para enfrentar desafíos profesionales y una dinámica laboral en constante cambio.

Chávez sostiene que estos contextos simulados ofrecen una plataforma segura a los estudiantes para experimentar, cometer errores y aprender de ellos en entornos que replican de forma eficaz la realidad. De esta manera, la metodología de enseñanza basada en la experiencia, el cual proporciona a los estudiantes una preparación eficaz para enfrentar situaciones profesionales reales. Esta preparación se refleja en la mejora de las habilidades y competencias de los estudiantes, que se manifiesta en un aumento de su confianza y en su capacidad para lidiar con situaciones laborales reales.

En su artículo "La educación, crisis paradigmática y sus mediaciones", Rigoberto Pupo (2014) sostiene que la actividad educativa se caracteriza por una relación dialéctica entre tres ámbitos fundamentales: el cognoscitivo, el praxeológico y el axiológico. Estos ámbitos trabajan de forma interdependiente en el proceso educativo, lo que resulta en un enfoque holístico y coherente en la formación integral del educando.

El ámbito cognoscitivo aborda la adquisición, el análisis y la aplicación de conocimientos en la educación. Este ámbito se centra en el procesamiento de información, estimulando el pensamiento crítico y la capacidad de los estudiantes para evaluar ideas y conceptos (Pupo, 2014).

El ámbito praxeológico se refiere al desarrollo de habilidades aplicadas y la ejecución de acciones en la práctica. Este componente implica la aplicación de teorías y conceptos en contextos del mundo real, fomentando el aprendizaje basado en la experiencia y la resolución de problemas mediante la aplicación de conocimientos teóricos, así como el mejoramiento del dominio de habilidades técnicas y prácticas (Pupo, 2014).

El ámbito axiológico, por otro lado, aborda la formación de valores éticos y morales que guían el comportamiento de los estudiantes, tanto en el ámbito educativo como en sus vidas en general. Este enfoque comprende el desarrollo del sentido de responsabilidad social y la conciencia crítica de los individuos sobre la toma de decisiones éticas y la promoción del bienestar común (Pupo, 2014).

La interacción dialéctica entre estos tres ámbitos, como plantea Pupo (2014), permite una educación más completa, enfocada en el pleno desarrollo del individuo en diversos aspectos de su vida. Al considerar la reciprocidad entre el conocimiento, la acción y la valoración ética, este enfoque dialéctico proporciona una base sólida para la construcción de una educación humanista y adaptable a las necesidades de una sociedad en constante evolución.

### **1.2.7 Desarrollo de la metodología para la enseñanza práctica.**

Para comprender más profundamente el desarrollo de una metodología para la enseñanza práctica, es importante desglosar y explicar cada uno de sus componentes esenciales en detalle. Este proceso metodológico, según González (2020), requiere de un delicado equilibrio entre las teorías pedagógicas, experiencias prácticas directas, y evaluaciones holísticas a los efectos de favorecer un aprendizaje basado en competencias.

Por un lado, desde una perspectiva teórica, tal metodología se articula, inicialmente, en función a principios pedagógicos que acentúan la importancia del aprendizaje práctico. Teorías como el aprendizaje experiencial propuesto por Kolb, el constructivismo y la teoría del aprendizaje basado en problemas, ofrecen un sólido fundamento para estas metodologías. El énfasis vital de estas teorías reside en facilitar un proceso de aprendizaje

activo, donde los estudiantes no son meros receptores de información, sino protagonistas de su propio aprendizaje, aplicando de manera crítica sus conocimientos a situaciones prácticas (González, 2020).

En cuanto a las experiencias directas, es crucial la identificación proactiva y el diseño de actividades prácticas. Estas pueden adoptar formas diversas, como laboratorios, simulaciones, prácticas supervisadas o proyectos de campo. Al diseñar estas experiencias, se procura simular de manera precisa situaciones reales, lo que ayuda a los estudiantes a desarrollar y ejercitar habilidades críticas, resolver problemas y navegar desafíos de una manera que refuerce sus conocimientos y habilidades de manera significativa.

Las evaluaciones, como última etapa de esta metodología, abogan por la medición de competencias en lugar de la retención de información. Esta dimensión innovadora de la evaluación puede involucrar valorar la capacidad del estudiante para aplicar los conocimientos adquiridos en contextos ajenos a los de su aprendizaje, su destreza para trabajar en equipo, o su aptitud para generar soluciones innovadoras a problemas contemporáneos.

### **1.2.8 Enfoques pedagógicos en la enseñanza de servicios hoteleros**

Los enfoques pedagógicos empleados en la enseñanza de la gestión hotelera ecuatoriana reflejan una confluencia multidisciplinaria de estrategias educativas, enfoques prácticos y evaluaciones basadas en competencias, considerando el contexto específico de esta región (Jiménez y González, 2021).

Al analizar las bases teóricas, los programas ecuatorianos de gestión hotelera muestran una inclinación hacia el constructivismo, una teoría que enfatiza la construcción individual del conocimiento a partir de la interacción con el entorno. Esa perspectiva impulsa el desarrollo de habilidades estrechamente relacionadas con la resolución de casos prácticos y propios del ámbito hotelero, permitiendo a los alumnos adoptar un papel activo en su proceso educativo.

Para asegurar el aprendizaje experiencial, los programas ecuatorianos de gestión hotelera han incluido progresivamente vivencias prácticas, como prácticas profesionales y trabajos de campo, en sus planes de estudio. Introducir estas oportunidades no solo permite a los estudiantes aplicar sus conocimientos en situaciones reales, sino también desarrollar habilidades cruciales para el ámbito laboral hotelero. En el ámbito evaluativo, se destaca un

cambio gradual hacia un enfoque basado en competencias. El objetivo principal de dicha aproximación consiste en evaluar la habilidad del alumno para desarrollar competencias relevantes y aplicables al sector hotelero. Este cambio implica que no solo se examinan los conocimientos adquiridos, sino además habilidades y actitudes que resultan fundamentales en el desempeño laboral.

### **1.2.8 Diseño y estructuración de contenidos prácticos**

La instrucción destinada al logro de la competencia en servicios hoteleros al nivel de tercer grado de bachillerato técnico requiere preparación y concreción de contenidos prácticos. Estos contenidos son la piedra angular para la adquisición y eficaz empleo de las habilidades requeridas en esa esfera. Coincidiendo con el postulado de Mora y Gallardo (2020), el diseño y articulación de los contenidos prácticos puede organizarse conforme a varias etapas fundamentales.

Inicialmente, el diseño de contenidos prácticos dicta que se debe emprender un profundo análisis de los objetivos de aprendizaje inherentes a los servicios hoteleros. Se vuelve vital elegir y establecer actividades prácticas que se vinculen de manera directa con los propósitos educativos, garantizando que dichos contenidos sean un reflejo y resulten pertinente en el entorno viviente de la industria hotelera.

En este contexto, la estructura de los contenidos emerge como una labor de relevancia capital. Los contenidos deben secuenciarse lógicamente, permitiendo así al estudiantado progresar por una ruta de aprendizaje coherente y gradual sin ser abrumado por la densidad de la información. Es de vital importancia una gestión cuidadosa de los contenidos prácticos y una sabia alternancia entre teoría y práctica, tal como sugieren Mora y Gallardo (2020).

Por su parte, la presentación de los contenidos prácticos debe adecuarse tanto a los estudiantes como al tema de estudio. El empleo de materiales interactivos, ejemplos contextualizados y herramientas visuales facilita la comprensión de los procedimientos y potencia la retención de los contenidos. Es provechoso incorporar la realidad hotelera en el ámbito del aula, con énfasis en las situaciones reales que podrían manifestarse en el sector.

Teniendo en cuenta la importancia de las actividades y proyectos de aprendizaje práctico en el ámbito de servicios hoteleros en Ecuador, el perfeccionamiento de habilidades resulta esencial para satisfacer las demandas de esta pujante industria (Vélez y

Palacios, 2019). Los siguientes enfoques y actividades permitirán materializar el aprendizaje práctico y mejorar sus resultados educativos.

Uno de los proyectos fundamentales para un programa educativo en servicios hoteleros es la implementación de una simulación de gestión hotelera. Esta actividad implicaría que los educandos adopten roles específicos en un establecimiento, enfrentándose a las responsabilidades y desafíos que cada función supone. Estos proyectos favorecen no solo habilidades como la gestión del tiempo y la atención al cliente, sino también el desarrollo de capacidades organizativas.

De manera adicional, es clave la realización de talleres prácticos enfocados en la preparación de platos tradicionales ecuatorianos. Los participantes tendrían la oportunidad de familiarizarse con la gastronomía local de forma dinámica y aplicada. Vélez y Palacios (2019) sostienen que la puesta en marcha de dichas actividades contribuye a la comprensión de tradiciones culinarias, así como al incremento de la habilidad para trabajar en equipo y fomenta la creatividad de los educandos. Otra alternativa consiste en proponer un proyecto donde los estudiantes planteen mejoras para un establecimiento hotelero existente en Ecuador.

Esta iniciativa requeriría una indagación del sector hotelero ecuatoriano y promovería el fortalecimiento de las capacidades de pensamiento crítico y resolución de problemas de los estudiantes. Más aún, la organización de visitas a hoteles en Ecuador puede representar una valiosa estrategia para el aprendizaje práctico. Los estudiantes podrán observar el funcionamiento y la gestión de los establecimientos de manera realista y concreta, proporcionando un conocimiento enriquecido y profundo sobre la profesión.

### **1.2.9 Componentes esenciales en la enseñanza de habilidades prácticas en servicios hoteleros**

El mundo contemporáneo, marcado por una globalización acelerada, se caracteriza por su naturaleza cambiante y volátil, lo que influye directamente en la industria hotelera. Los avances tecnológicos, la evolución de las preferencias de los consumidores, así como los cambios en el panorama económico y social, han alterado sustancialmente el escenario de los servicios hoteleros (López y Campos, 2021). Hoy en día, la enseñanza en servicios hoteleros enfrenta la necesidad imperiosa de adoptar un enfoque pedagógico que se ajuste a estas nuevas realidades.

El término transversalidad se vuelve cada vez más relevante, implicando una interconexión de habilidades, conocimientos y competencias que van más allá de la formación técnica y disciplinaria tradicional (García et al., 2023). Así mismo, la dinamicidad en la enseñanza refleja la capacidad para adaptarse e innovar de manera continua en respuesta a las fluctuaciones propias del sector. Subyace entonces la urgencia de diversificar las habilidades prácticas como estrategia de adaptación a estos retos laborales. La industria hotelera está en constante cambio, y los trabajadores deben estar equipados para abordar eficazmente los desafíos emergentes. Es en este escenario donde los conceptos de hacer y desarrollar adquieren una significancia especial.

El acto de hacer representa el involucramiento activo y directo del aprendiz en los procesos de su formación, favoreciendo un aprendizaje experiencial y efectivo. Es por medio de la acción que los estudiantes aprovechan la interacción continua con el entorno laboral real, facilitando así el desarrollo de habilidades prácticas que son precisamente las que exige el mercado actual. No obstante, el aprendizaje no finaliza en el hacer, sino que requiere también el desarrollo constante. Este aspecto comprende una visión holística de la formación en servicios hoteleros. Con "desarrollar", nos referimos a la promoción de competencias tanto técnicas como socio-emocionales y a la formación de distintas dimensiones del individuo para un desempeño óptimo en la realidad multifacética de la industria hotelera (García et al., 2023).

### **1.2.10 Caracterización del tercer año de Bachillerato Técnico**

La educación secundaria en Ecuador, específicamente en el ámbito del tercer año de Bachillerato Técnico, ocupa un lugar significativo en la formación integral de los jóvenes. La robusta estructura educativa de este nivel, centrada en la adquisición y desarrollo de competencias prácticas y técnicas específicas, construye un sólido andamiaje que sustenta las aspiraciones profesionales de los estudiantes (Ramírez y Méndez, 2020). En el contexto del tercer año de Bachillerato Técnico, los pilares pedagógicos de hacer y desarrollar actúan como impulsores de una cultura de acción y mejora continua.

Estos principios vinculan de manera inextricable la teoría y la práctica, preparando a los estudiantes para las exigencias reales del mundo laboral y ayudándoles a navegar las complejidades inherentes a la vida diaria. La premisa del hacer en el Bachillerato Técnico ecuatoriano actúa como una invitación directa a la participación activa de los estudiantes.

Aquí, los aprendices se convierten en protagonistas de su aprendizaje, coordinando y ejecutando proyectos prácticos y técnicos afinados a su futura trayectoria profesional (Santos y Gutiérrez, 2019).

El objetivo no es solo adquirir conocimientos, sino diseñar productos, resolver problemas en entornos laborales simulados y experimentar de primera mano con las herramientas y procedimientos característicos del campo técnico en estudio (Díaz y Vásquez, 2022). Este enfoque orientado hacia la experiencia es fundamental para avivar la conexión entre la educación y la vida real, creando un puente entre las aulas y el mundo laboral (Alarcón y Paredes, 2023).

En el tercer año de Bachillerato Técnico, este principio impulsa a los estudiantes a ir más allá de la simple ejecución de tareas técnicas. En su lugar, se les anima a profundizar y expandir sus conocimientos, adaptándose activamente a condiciones cambiantes y requisitos laborales en evolución. A través de la utilización de estrategias pedagógicas innovadoras, los docentes incitan a los alumnos a fortalecer sus capacidades de análisis, reflexión y creatividad, preparándolos para desempeños laborales que requieren innovación y eficacia.

De esta forma, el tercer año de Bachillerato Técnico en Ecuador destaca por su metódica aproximación a la enseñanza, basada en los principios de hacer y desarrollar. Esta orientación es vital para la formación de jóvenes capaces de integrarse productivamente al mercado laboral y contribuir al crecimiento socioeconómico del país. Cabe destacar que el marco educativo ecuatoriano ha reconocido la importancia de estas competencias, y sigue esforzándose por garantizar una educación técnica integral, relevante y alineada con las necesidades de una sociedad del siglo XXI (Sebastián y Vargas, 2021).

### **1.2.11 Perfil del estudiante en el tercer año de Bachillerato Técnico**

El perfil del estudiante en el tercer año de bachillerato técnico en la figura profesional de servicios hoteleros debe reflejar una combinación de habilidades técnicas, conocimientos teóricos y habilidades interpersonales necesarias para desempeñarse con éxito en el sector hotelero. Algunos aspectos claves que podrían formar parte del perfil de un estudiante en esta etapa:

### **Conocimientos Técnicos:**

Dominio de las operaciones y procesos en el área de servicios hoteleros, incluyendo recepción, reservas, conserjería, limpieza, restauración, entre otros.

Habilidades para utilizar sistemas de gestión hotelera y software específico del sector.

Conocimiento de las normativas y estándares de calidad en la industria hotelera.

### **Habilidades Operativas:**

Capacidad para realizar tareas operativas de manera eficiente y coordinada, como check-ins y check-outs, gestión de reservas, atención al cliente, entre otras.

Destrezas en la planificación y ejecución de eventos y servicios especiales dentro del entorno hotelero.

### **Atención al Cliente:**

Habilidades de comunicación efectiva y cortesía para interactuar con los huéspedes y proporcionar un servicio al cliente excepcional.

Resolución de problemas y capacidad para lidiar con situaciones imprevistas de manera profesional.

### **Gestión de Recursos:**

Conocimiento de estrategias para la gestión eficiente de recursos, incluyendo personal, suministros y presupuesto.

Capacidad para trabajar en equipo y liderar cuando sea necesario.

### **Adaptabilidad y Flexibilidad:**

Habilidad para adaptarse a los cambios rápidos y a las demandas variables del sector hotelero.

Flexibilidad para trabajar en diferentes áreas dentro de un hotel y asumir diferentes responsabilidades según sea necesario.

### **Ética Profesional:**

Comprensión y adhesión a las normas éticas y de conducta profesional en el entorno hotelero.

Conciencia de la importancia de la confidencialidad en la gestión de la información del cliente.

### **Desarrollo Personal:**

Iniciativa para continuar aprendiendo y mantenerse actualizado sobre las tendencias y novedades en la industria hotelera.

Habilidades de autogestión y planificación para mejorar constantemente sus habilidades y conocimientos.

Este perfil proporciona una visión general de las características que se esperan en un estudiante de tercer año en un bachillerato técnico en servicios hoteleros. La combinación de conocimientos técnicos, habilidades operativas y competencias interpersonales es esencial para preparar a los estudiantes para una carrera exitosa en este campo.

En este sentido, la formación de competencias profesionales de un bachiller técnico, en particular en el área de servicios hoteleros, es crucial (Smith, et al., 2020). La formación eficaz de estos profesionales implica una combinación de conocimientos teóricos y habilidades prácticas que resultan necesarias para desempeñarse exitosamente en la industria hotelera. Las competencias han sido diseñadas para formar y preparar estudiantes para trabajar exitosamente en hoteles, resorts, restaurantes y otras empresas que conforman la industria hotelera.

El perfil de competencias profesionales de un bachiller técnico en servicios hoteleros puede variar según el plan de estudios y el enfoque de la institución educativa. Sin embargo, generalmente, este perfil abarca una combinación de habilidades técnicas, conocimientos especializados de la industria hotelera, y habilidades generales.

**Tabla 1.**

*Competencia general*

<b>COMPETENCIA GENERAL</b>	<b>Realizar las operaciones de recepción, alojamiento, alimentos y bebidas en establecimientos de los sectores hoteleros y extra hoteleros, cumpliendo con la reglamentación establecida y asegurando la satisfacción del cliente mediante una atención eficiente.</b>
<b>COMPETENCIAS PROFESIONALES</b>	✓ Brindar los servicios hoteleros de Alojamiento mediante los diferentes procesos técnicos y operativos. ✓ Realizar actividades de adquisición y almacenamiento de materia prima mediante la aplicación de estándares

- 
- ✓ Realizar cortes y preparaciones básicas para la producción culinaria.
  - ✓ Elaborar la producción culinaria mediante la utilización de diferentes técnicas gastronómicas.
  - ✓ Preparar las actividades de pre-servicio, servicio y post-servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas en función de las normas establecidas vigentes.
  - ✓ Preparar productos básicos de panadería y pastelería.
  - ✓ Realizar acciones concernientes a limpieza y sanitización de equipos, utensilios y alimentos y bebidas en un establecimiento. Utilizar el inglés técnico aplicado en el ámbito de su operación brindando una atención al cliente positiva.
  - ✓ Utilizar los procedimientos de seguridad, salud en el ambiente de trabajo, aspectos legales, laborales y tributarios en el Ecuador. Efectuar labores específicas de apoyo administrativo en la prestación de servicios de alojamiento, compras, almacenamiento, alimentos y bebidas.
- 

**Realizado por:** Nelly Vargas.

**Fuente:** Enunciado General del Currículo

Estas competencias profesionales son esenciales para que un bachiller técnico en servicios hoteleros pueda tener éxito en la industria hotelera y avanzar en su carrera. Es importante recordar que la educación continua y la experiencia práctica también desempeñan un papel importante en el desarrollo profesional en este campo.

La formación de estas competencias profesionales puede llevarse a cabo a través de programas de bachillerato técnico en servicios hoteleros en instituciones educativas en Ecuador. Estos programas suelen combinar clases teóricas con prácticas en la industria, lo que brinda a los estudiantes la oportunidad de aplicar lo que han aprendido

en un entorno real. Además, es importante que los programas estén actualizados para reflejar las tendencias y cambios en la industria hotelera, incluyendo consideraciones de sostenibilidad y tecnología.

En la actualidad, en el proceso de enseñanza práctica de los servicios hoteleros, en la Unidad Educativa en la que se realiza la investigación, ha encontrado debilidades, enfrentado limitaciones en ámbitos académicos, científicos, pedagógicos y ha experimentado la falta de acuerdos que favorezcan la vinculación con entidades receptoras para el adecuado funcionamiento del proceso de enseñanza aprendizaje para la formación técnica.

El estudiante del tercer año de Bachillerato Técnico en Ecuador presenta un perfil complejo y rico en cualidades distintivas, las cuales se han definido y refinado durante la implicación activa y diligente de este en su proceso educativo (Ramón, 2022). Este individuo se enfoca en la adquisición de conocimientos técnicos específicos, expresando un notable dominio de las competencias y habilidades requeridas en su área de estudio elegida.

De la misma forma, el estudiante del tercer año de Bachillerato Técnico no se limita únicamente al aprendizaje teórico, sino que muestra una actitud proactiva hacia la experiencia directa y la experimentación práctica, considerándose capaz de aplicar lo aprendido a situaciones reales y de crear productos y servicios genuinos. La resiliencia también es una característica destacada de este perfil. Los estudiantes de tercero de Bachillerato Técnico, enfrentándose con regularidad a situaciones laborales simuladas y problemas prácticos, aprenden a adaptarse y a responder de manera efectiva y creativa a los desafíos emergentes (Ramón, 2022).

El desempeño independiente y el pensamiento crítico son otras de las destrezas clave que definen a estos estudiantes. No solo llevan a cabo tareas específicas con autonomía, sino que también son incentivados a cuestionar, analizar y reflexionar sobre lo que hacen y aprenden. Esta competencia estimula un aprendizaje profundo, yendo más allá de la simple absorción de información y conduciendo hacia la capacidad de discernir, evaluar y construir conocimiento propio.

Asimismo, estos estudiantes demuestran una fuerte orientación hacia el futuro. Muestran empeño en desarrollar y perfeccionar sus habilidades para prepararse para la transición hacia el entorno laboral o la educación superior. La formación que reciben en el

tercer año Técnico los arma con una sólida base de habilidades técnicas, pero también fomenta su disposición para el aprendizaje continuo y el desarrollo personal (Ramón, 2022).

### **1.2.12 El papel de la enseñanza práctica en el tercer año de bachillerato técnico**

La enseñanza práctica en el tercer año de Bachillerato Técnico en Ecuador ocupa un lugar predominante en el desarrollo curricular, siendo considerada como una estrategia pedagógica vital para la consolidación de conocimientos y habilidades (Vallejo, 2023). En el ámbito del Bachillerato Técnico, la enseñanza práctica permite la transposición de los conocimientos adquiridos en la fase de instrucción teórica a escenarios reales o simulados.

Este proceso es fundamental para asegurar que los estudiantes puedan aplicar sus habilidades técnicas y capacidades resolutorias en contextos auténticos, siendo capaces de trasladar sus aprendizajes del aula a escenarios laborales reales. La naturaleza activa de la enseñanza práctica también provee a los estudiantes la oportunidad de familiarizarse con las herramientas, maquinaria y protocolos típicos de su campo de estudio, fortaleciendo su comprensión de la disciplina y afianzando su confianza en sus propias habilidades. Igualmente, contribuye al desarrollo de habilidades como la creatividad, el pensamiento crítico y la resolución de problemas, las cuales son transferibles a una variedad de contextos laborales y cotidianos (Vallejo, 2023).

Este enfoque de enseñanza impulsado por la práctica es un factor crucial en la preparación de los estudiantes para la inserción laboral. Al confrontar con regularidad desafíos y tareas similares a los del mundo laboral real, los estudiantes desarrollan un sólido entendimiento de los requerimientos y estándares de su profesión, permitiéndoles realizar una transición más suave desde el entorno educativo al laboral. No obstante, la enseñanza práctica en el tercer año de Bachillerato Técnico desempeña un papel central en el enfoque educativo de Ecuador, actuando como un engranaje crucial en la formación de profesionales competentes, resilientes y preparados para enfrentar los desafíos y demandas del siglo XXI.

En el contexto del tercer año de Bachillerato Técnico en Ecuador, el sistema de evaluación adoptado y los indicadores de logro representan instrumentos esenciales para medir el progreso de los estudiantes, el desarrollo de competencias específicas y, en última instancia, la eficacia de las estrategias de enseñanza implementadas (Zúñiga, 2018). La

evaluación en esta etapa educativa no se limita a una simple comprobación de la adquisición de conocimientos teóricos, sino que están diseñadas de tal manera que reflejan el compromiso del sistema con la creación de profesionales técnicos competentes. Para ello, adoptan un enfoque holístico e inclusivo.

No sólo evalúan la retención de información, sino también la habilidad del estudiante para aplicar los conocimientos adquiridos en ambientes de trabajo simulados, así como su capacidad para resolver problemas y mostrar iniciativa. Los indicadores de logro, por otra parte, actúan como señales que guían y forman el proceso de evaluación. Estos están intrínsecamente vinculados a los objetivos de aprendizaje del tercer año de Bachillerato Técnico y su intención es proporcionar una visión clara y objetiva del progreso del estudiante.

Los indicadores de logro no sólo abarcan aspectos técnicos y habilidades prácticas, sino que también reflejan el desarrollo de habilidades interpersonales, como el trabajo en equipo, la comunicación efectiva y la ética profesional (Zúñiga, 2018). Además, la evaluación y los indicadores de logro en el tercero de Bachillerato Técnico en Ecuador evidencian un propósito claro: proporcionar una evaluación integral y precisa del desarrollo del estudiante. Este enfoque se alinea con el objetivo principal de este nivel educativo, que es preparar a los jóvenes para una futura carrera técnica y brindarles las herramientas necesarias para navegar con éxito el entorno laboral contemporáneo.

## **CONCLUSIONES DEL CAPITULO 1**

En la actualidad, la enseñanza práctica de servicios hoteleros se ha convertido en un componente esencial para la formación de profesionales competentes en la industria hotelera. Los fundamentos de esta enseñanza están arraigados en la necesidad de proporcionar a los estudiantes experiencias directas y aplicables que los preparen para los desafíos del mundo laboral. Sin embargo, la simple realización de prácticas no es suficiente; se requiere una metodología estructurada que garantice un aprendizaje efectivo y significativo.

Es necesario implementar una metodología adecuada para la enseñanza práctica de servicios hoteleros, proporciona un marco organizado que guía tanto a los estudiantes como a los instructores a lo largo del proceso de aprendizaje, asegurando que se cubran todos los

aspectos relevantes del servicio hotelero. Esto incluye desde habilidades técnicas específicas hasta competencias interpersonales y de gestión.

Además, una metodología bien diseñada facilita la evaluación y el seguimiento del progreso de los estudiantes, permitiendo identificar áreas de mejora y ajustar las estrategias de enseñanza según sea necesario. Esto es crucial para garantizar que los estudiantes adquieran las habilidades y conocimientos necesarios para desempeñarse con éxito en la industria hotelera una vez que completen su formación.



## CAPÍTULO 2

### METODOLOGÍA PARA EL DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN Y ESTUDIO DIAGNOSTICO

#### 2.1 Conceptualización y operacionalización de las variables y categorías

**Tabla 2.**

*Operacionalización de variables*

Elemento	Variable Independiente	Variable Dependiente
<b>Definición</b>	Es el enfoque, las técnicas y estrategias pedagógicas utilizadas para la enseñanza práctica de Servicios Hoteleros.	Es el grado de desarrollo de habilidades, conocimientos y competencias profesionales en los estudiantes de tercer año de Bachillerato Técnico como resultado de la metodología implementada.
<b>Dimensión</b>	Eficacia y adaptabilidad de la metodología.	Calidad y utilidad de las competencias adquiridas.
<b>Indicadores</b>	Calidad de la instrucción, uso efectivo de estrategias didácticas, y adaptabilidad a diferentes contextos.	Desempeño de los estudiantes, nivel de competencia logrado, y aplicabilidad de las competencias al entorno laboral.
<b>Instrumentos de recolección de la información</b>	Cuestionarios y entrevistas a profesores y estudiantes, revisión de planificación docente.	Evaluaciones de los estudiantes, proyectos prácticos, y feedback de los estudiantes.
<b>Escalas de valoración empleadas</b>	Escala Likert para evaluar la eficacia y adaptabilidad de la metodología implementada.	Escala Likert para valorar el grado de competencia alcanzado y la percepción de los estudiantes.

#### 2.2 Enfoque de la investigación



La investigación emprendida optó por un enfoque que incorpore las potentes ventajas y características únicas del enfoque mixto (cuantitativo - cualitativo). Esta decisión estratégica se basó en el imperativo de no solo interpretar los datos cuantitativos, es decir, cifras y datos crudos que reflejan la situación actual de la enseñanza práctica de los servicios hoteleros en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado, sino también en la igualmente crítica necesidad de entender y captar las percepciones, emociones, opiniones y experiencias tanto de los estudiantes como de los educadores, que juntos componen la dimensión cualitativa del problema.

El componente cuantitativo de la investigación proporcionó datos objetivos y medibles que se sometieron a análisis estadístico. Entre la información relevante se incluyen las calificaciones académicas de los estudiantes o el número de profesores y estudiantes involucrados en los cursos o formaciones de servicios hoteleros.

En paralelo, el componente cualitativo permitió la recopilación de opiniones, percepciones y experiencias relacionadas con la calidad de la enseñanza impartida, la eficacia de las metodologías utilizadas y las expectativas personales de los estudiantes. Esta información se obtuvo a través de la ejecución de entrevistas y el uso de cuestionarios abiertos, proporcionando una comprensión más amplia y profunda del contexto educativo y los factores que influyen su desempeño.

Al combinar estos dos enfoques tan diferentes, se obtuvo una visión panorámica, completa y enriquecida de la situación educativa, posibilitando un análisis más detallado y . Como resultado, se estableció una base sólida y fundamentada para el diseño y desarrollo de la metodología propuesta para la enseñanza práctica de los servicios hoteleros.

Esta convergencia de enfoques permite, según Johnson et al. (2007), la triangulación de datos, favoreciendo la comparación y validación de la información recogida a través de diferentes métodos. De la misma manera, Creswell (2013) sostiene que la mezcla de enfoques en la misma investigación proporciona una visión más completa y rica del fenómeno a investigar.

### **2.3 Aporte de la investigación desarrollada**

La investigación realizada permitirá la elaboración de una metodología para la orientación y directrices a considerar y a ejecutar en el proceso de Formación en Centros de Trabajo, constituirá un aporte significativo en el proceso de enseñanza práctica en

competencias laborales para el Bachillerato Técnico en la figura profesional de Servicios Hoteleros. Con el fin de socializar la ejecución de la metodología se planificarán y ejecutarán talleres que se constituirán en el espacio ideal para el intercambio de la información. La propuesta será validada por expertos en el tema en base a una lista de cotejo y analizada posteriormente para que sea un aporte a las generaciones de estudiantes que se forman en esta Figura Profesional.

En este estudio de la enseñanza práctica de los servicios hoteleros en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado, se hace uso de una investigación educativa.

La investigación educativa es un campo multidisciplinario que se centra en el estudio sistemático y científico de diversos aspectos relacionados con la educación. Los investigadores educativos buscan comprender, mejorar y transformar los procesos educativos, así como contribuir al desarrollo de teorías y prácticas educativas basadas en evidencia. Algunos aspectos que se investigan en este campo incluyen métodos de enseñanza, aprendizaje, evaluación, currículo, políticas educativas, entre otros.

Entre los principales autores y teorías en el campo de la investigación educativa incluyen: al filósofo y educador estadounidense, John Dewey, que pondera el aprendizaje experiencial; al psicólogo ruso, Vygotsky, que resalta la zona de desarrollo próximo (ZDP); al psicólogo suizo, Jean Piaget, con el constructivismo cognitivo; a Benjamín Bloom, que aportó la Taxonomía de Objetivos Educativos; Lawrence Stenhouse, que abogó por la investigación acción en educación; al pedagogo brasileño, Paulo Freire, con la pedagogía liberadora; Michael Fullan, que hizo énfasis en el cambio educativo y el liderazgo educativo; Howard Gardner, con su teoría de las inteligencias múltiples y; a Thomas Kuhn, que influyó con su obra "La estructura de las revoluciones científicas", en la comprensión de cómo cambian los paradigmas en la investigación educativa.

La investigación educativa es un campo amplio y diverso con numerosos contribuyentes y enfoques. Los enfoques metodológicos también varían, desde estudios cuantitativos hasta cualitativos, y la investigación educativa abarca diversas disciplinas como la psicología, la sociología, la pedagogía y la filosofía, entre otras.

La Investigación posee un carácter descriptivo y aplicado.

El enfoque descriptivo profundiza en la exploración inicial, examinando y describiendo las particularidades del fenómeno estudiado (Neuman, 2011). Dispone de la

posibilidad de identificar patrones y tendencias relacionadas con la enseñanza de los servicios hoteleros, a partir de datos empíricos obtenidos en el terreno, es decir, en el contexto educativo real. Esto incluye factores contextuales, pedagógicos y estructurales que influyen en los estudiantes y profesores.

El enfoque aplicado de la investigación se centra en la formulación de propuestas y acciones basadas en los resultados obtenidos. Mediante el desarrollo de estrategias y metodologías concretas para optimizar la enseñanza práctica de los servicios hoteleros, se busca generar un impacto positivo en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado y mejorar significativamente el aprendizaje y rendimiento de los alumnos.

## **2.5 Métodos empleados y sus propósitos en el contexto de investigación**

Dentro del contexto de la presente investigación sobre la enseñanza práctica de los servicios hoteleros en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado, se adoptan los métodos teóricos principales que coadyuvan a la realización de los objetivos del estudio: la revisión bibliográfica y las técnicas cualitativas de recogida de datos de campo.

### **2.5.1 Análisis y síntesis**

Es uno de los métodos utilizados durante todo el proceso investigativo para analizar datos e información de fuentes bibliográficas mediante la **revisión bibliográfica**. Desempeña un papel sumamente crucial en la construcción de un marco teórico robusto y actualizado que enmarca y guía el estudio. Este método implica un examen sistemático y crítico de la literatura relevante, recopilando, analizando y sintetizando las investigaciones y teorías existentes que se relacionan con el tema en estudio (Fink, 2014). Esta labor permite diseñar una estructura conceptual que da soporte teórico a la investigación, proporcionando una visión global de la situación del campo y permitiendo identificar lagunas de conocimiento que requieren de mayor exploración. En efecto, la revisión bibliográfica sirvió como una herramienta esencial para entender los problemas actuales, las teorías y los contextos relacionados con la enseñanza práctica de servicios hoteleros.

### **2.5.2. Métodos matemáticos**

Son característicos de la Investigación Educativa, constituyen herramientas fundamentales en la investigación científica, incluyendo campos tan diversos como la física, la ingeniería, la biología, la economía y más.

Los métodos matemáticos, basadas en la teoría matemática contribuyen a la resolución del problema, en el análisis de fenómenos y el desarrollar modelos en la investigación realizada, A pesar de que éstos métodos pueden abarcar una amplia gama de técnicas, sin embargo serán utilizados los relacionados con cálculos estadísticos,

### **2.5.3. Método, de recopilación de datos de carácter cualitativo**

Se realiza mediante técnicas como las observaciones in situ y los cuestionarios. Este enfoque permitió acceder a percepciones, actitudes y experiencias de los individuos implicados en el fenómeno estudiado, es decir, de estudiantes y profesores (Denscombe, 2014). A través de estos métodos, este estudio aspira a entablar una comprensión profunda y enriquecida de cómo se desarrolla el proceso de enseñanza práctica de servicios hoteleros en la realidad educativa de la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado, ubicándose así en una perspectiva holística e integral. De esta forma, la combinación de estos métodos permite abordar el problema de investigación desde una perspectiva tanto teórica como empírica, logrando así una visión integral y profundamente enraizada en el campo de estudio.

## **2.6 Instrumentos derivados de la metodología seleccionada**

La metodología seleccionada para esta investigación sobre la enseñanza práctica de los servicios hoteleros en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado, pertinente e idónea para alcanzar los objetivos propuestos, dictamina el uso de una serie de instrumentos de recolección de datos que permiten tanto el análisis de información proveniente de fuentes secundarias, como la generación de datos empíricos mediante la interacción directa con los sujetos de estudio. Este enfoque combinado se refiere a menudo como una estrategia de investigación mixta.

### **2.6.1 Análisis documental**

Como primer instrumento, la revisión bibliográfica sistemática cobra vital importancia. Esta se lleva a cabo a través de la explotación de bases de datos académicas y profesionales donde se encuentra literatura relevante para el estudio. Para este fin, se hace necesario un proceso de búsqueda cuidadoso y estratégico de palabras clave y temas (Fink, 2014). Asimismo, para el manejo de la información recopilada se hace imprescindible el uso de software de gestión bibliográfica, herramientas que ayudan a organizar los artículos y libros identificados. Se analizaron documentos como la Constitución de la República, la

ley orgánica de Educación intercultural, planificación de módulos formativos y planes de clases prácticas.

### **2.6.2 Encuesta a estudiantes**

En el marco de la investigación realizada en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado, se emplearon dos métodos principales de recolección de datos, uno de ellos fue la encuesta dirigida a los estudiantes (Gómez et al., 2021). Este instrumento de medición consistió en un cuestionario con ocho preguntas basadas en la escala de Likert, cuyo propósito es cuantificar las respuestas y opiniones de los participantes (Allen y Seaman, 2018). La selección temática abarcó diversos aspectos de su experiencia académica y práctica laboral, revelando detalles sobre la calidad de la enseñanza, las habilidades adquiridas y sus percepciones generales sobre el ambiente educativo.

La encuesta a estudiantes será considerada como la herramienta de investigación utilizada para recopilar información de los estudiantes, docentes, profesionales, de la Unidad Educativa Rafael Alvarado en relación con sus opiniones, actitudes, comportamientos o características de tipo académico. El principal objetivo de la encuesta será obtener datos en forma sistemática y estructurada de una muestra representativa de la población para luego realizar análisis estadístico que proporcione una visión general de las tendencias, opiniones o características de interés.

Propósito y utilidad de la encuesta:

- **Recolección de Datos:** La encuesta permite recopilar datos de manera eficiente y estandarizada, para obtener información cuantitativa y cualitativa sobre el tema
- **Opiniones y Actitudes:** se constituyen en un valioso aporte por la información y datos proporcionados al momento de ser encuestados.
- **Investigación Académica:** posibilita el estudio de una amplia gama de sucesos o acontecimientos importantes.
- **Evaluación de Programas:** Se utilizan para evaluar la efectividad del programa, intervenciones o políticas, permitiendo a los investigadores recopilar datos sobre los resultados y el impacto relacionado con el tema de la enseñanza práctica.

Para la correcta aplicación de la encuesta se incluyeron fases como:

- **Planificación de Investigación:** Utilizada en la etapa de planificación para definir los objetivos de la encuesta, diseñar las preguntas y seleccionar la muestra.
- **Recopilación de Datos:** Implementada para recopilar datos de la muestra seleccionada.
- **Análisis de Datos:** Después de recopilar los datos, se lleva a cabo un análisis estadístico para resumir y presentar los hallazgos de manera comprensible.
- **Informe y Presentación:** Los resultados se presentan en informes que pueden ser utilizados para informar a diversas audiencias, desde tomadores de decisiones hasta el público en general.

### **2.6.3 Entrevistas semiestructuradas**

En paralelo al enfoque cuantitativo, se implementaron entrevistas semiestructuradas con docentes y tutores de los centros laborales (Seidman, 2013), con el objetivo de obtener una comprensión más amplia y enriquecedora sobre la metodología de enseñanza, los programas prácticos y las competencias demandadas en el ámbito laboral.

### **2.6.4 Consideraciones éticas y legales**

Cabe resaltar que la presente investigación se ha llevado a cabo adoptando un enfoque ético y legal en la adquisición de datos, asegurando la protección de la privacidad y confidencialidad de las respuestas proporcionadas por los participantes (American Psychological Association, 2020). La observancia de estos lineamientos fundamentales garantiza la integridad y calidad del trabajo académico, y consolida su relevancia dentro del ámbito educativo.

### **2.7 Delimitación de la población y muestra.**

La investigación realizada en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado adoptó un enfoque para definir la población y la muestra de estudio. La población es de ocho docentes y ciento tres alumnos, los cuales entran en la categoría de participantes activos en esta institución. Para la delimitación de la población se tuvo en cuenta la totalidad de docentes y alumnos de la institución, y no se hicieron exclusiones basadas en factores como la antigüedad, la participación en programas específicos o el rendimiento académico, en la tabla 3 se precisan los detalles..

**Tabla 3.**

*Población de estudiantes del Bachillerato Técnico Unidad Educativa Municipal “Rafael Alvarado”*

Bachillerato General Opción Técnico	Primer Año	A	27
		B	26
	Segundo Año	A	25
	Tercer Año	A	25

**Fuente:** Secretaria de la Institución

### 2.7.1 Selección de la muestra de estudio

Con el fin de establecer la muestra que utilizo en la investigación fue necesario en primer lugar determinar la unidad de análisis en la cual se podrá identificar quienes pueden ser motivo de estudio y pueden aportar para la resolución del problema y la consecución del objetivo. Se considera importante trabajar con el número de estudiantes del tercer año para que los resultados sean confiables y de mayor profundidad.

La selección de estudiantes de tercer año para participar en la enseñanza práctica de servicios hoteleros se basa en varios **criterios fundamentales** que respaldan esta decisión:

-Nivel de madurez y experiencia: Los estudiantes de tercer año suelen haber completado la mayoría de sus cursos teóricos y haber adquirido una comprensión básica de los conceptos y principios fundamentales en la industria hotelera. Esto les permite aprovechar al máximo la experiencia práctica al tener una base sólida sobre la cual construir y aplicar su conocimiento.

-Preparación académica previa: Los estudiantes de tercer año generalmente han pasado al menos dos años inmersos en el estudio de la teoría y los conceptos relacionados con los servicios hoteleros. Esta preparación académica previa les proporciona una base sólida sobre la cual construir y aplicar su conocimiento en un entorno práctico.

-Proximidad a la inserción laboral: Los estudiantes de tercer año están más cerca de ingresar al mercado laboral en comparación con estudiantes de años anteriores. Por lo tanto, la enseñanza práctica en este punto de su educación les permite adquirir habilidades y experiencia directamente relevantes para su futura carrera profesional, lo que aumenta su

empleabilidad y su capacidad para integrarse rápidamente en el mundo laboral después de la graduación.

-Consolidación de habilidades: A medida que los estudiantes avanzan en su educación, están mejor preparados para asumir responsabilidades y desafíos más complejos. La enseñanza práctica en el tercer año les brinda la oportunidad de consolidar y ampliar las habilidades y competencias adquiridas en años anteriores, preparándolos de manera más efectiva para los roles profesionales en la industria hotelera.

-En resumen, la selección de estudiantes de tercer año se basa en su nivel de madurez y experiencia, su preparación académica previa, su proximidad a la inserción laboral y la oportunidad de consolidar habilidades. Estos criterios aseguran que los estudiantes estén en el punto óptimo de su formación para beneficiarse plenamente de la enseñanza práctica en la figura profesional de servicios hoteleros.

La selección de la muestra de estudio requirió una consideración cuidadosa de una serie de factores. Siguiendo las recomendaciones de Saldaña y Fernández (2019), se estableció que el tamaño de la muestra para el estudio sería de 25. Esta decisión se informó mediante la aplicación de estadígrafos y técnicas de análisis de variabilidad, que han demostrado ser efectivas para lograr una representatividad adecuada de la población en la muestra seleccionada (Bartlett et al., 2001).

**Tabla 4. \***

*Población de la investigación*

Participantes	Número	Porcentaje
Tutores de la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado	3	100 %
Estudiantes	25	100 %
Tutores de los Centro de Trabajo	5	100 %
Autoridades	2	100 %
Total	34	100 %

**Fuente:** Secretaria de la Unidad Educativa

### **2.7.2 Justificación del tipo de muestreo**

Para la selección de la muestra, se implementó el método de muestreo aleatorio simple, conforme a lo destacado por Onwuegbuzie y Collins (2007). Este tipo de muestreo garantiza que cada miembro de la población tenga una igualdad de oportunidades para ser seleccionado, lo que refuerza la imparcialidad y la representatividad de la muestra. Este enfoque se justifica, además, por su aceptación generalizada como una estrategia efectiva para minimizar el sesgo en la selección de la muestra.

### **2.7.3 Unidades de análisis y grupos de trabajo**

El análisis de los datos recopilados en esta investigación se realizó a nivel de las unidades de análisis individuales, en este caso, los estudiantes y los docentes. Cada uno de ellos representaba una perspectiva esencial para explorar la experiencia educativa y las prácticas en servicios hoteleros en la institución. Se establecieron grupos de trabajo específicos para el análisis de datos, la interpretación y la redacción de los hallazgos del estudio.

## **2.8 Estrategia metodológica investigativa**

Con base en el alcance e intereses de la investigación desarrollada en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado, se implementó una estrategia metodológica investigativa para abordar las preguntas y objetivos planteados. Este procedimiento metodológico general se llevó a cabo mediante las tareas investigativas las cuales se constituyen en un gran apoyo para la labor investigativa la cual combinó técnicas cualitativas y cuantitativas, en consonancia con las tendencias actuales de investigación (Creswell, 2018).

Posteriormente, se llevó a cabo la selección de la muestra utilizando un proceso de muestreo aleatorio simple, el cual garantiza la imparcialidad y representatividad de la misma (Onwuegbuzie y Collins, 2007). De igual manera, se enfatizó en la delimitación de la población y la muestra, siguiendo las pautas establecidas por Saldaña y Fernández (2019). Por último, se ejecutó un análisis exhaustivo de los datos recolectados, utilizando técnicas analíticas tanto cualitativas como cuantitativas. La triangulación metodológica adoptada posibilitó la comprensión objetiva y subjetiva de las problemáticas abordadas, así como una mejor generalización de los resultados obtenidos (Flick, 2018).

## **2.9 Tareas Investigativas**

### **2.9.1 Estudio Diagnostico**

Descripción de la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado.

La Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado, es reconocida por su elevado componente académico y su constante búsqueda de la excelencia. Esta noble institución ha transitado en la historia por etapas significativas en la educación conservando siempre los valores y cualidades que la hacen de características únicas en el valle de Tumbaco. La Institución prioriza la formación ética e integral y la adquisición de habilidades prácticas. La Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado se encuentra ubicada en la provincia de Pichincha, en el cantón Quito, en la parroquia rural de Tumbaco, en las calles Vicente Rocafuerte N1-38 y Francisco de Orellana; formaba parte de los Centros Artesanales que existían hasta la ordenanza del 17 de febrero del 2008 en el Distrito Metropolitano de Quito; que se crearon para la mujer de escasos recursos económicos deseadas de integrarse a la actividad laboral.

Haciendo un poco de historia en el año de 1951 se empezó como escuela de Corte. En 1953 se reconoce como Centro Artesanal “Rafael Alvarado” con resoluciones otorgadas por la comisión Tripartita: MEC, MTRA, JNDA; egresando cientos de estudiantes en Corte y Confección, incorporándose al sector laboral para formar parte de la población activa del País.

En el año 2001 se aprueba el Proyecto Educativo para Colegio de Ciclo Básico Popular en la Especialidad de Auxiliares de Hotelería que funciona con la especialidad antes citada posteriormente se ratifica la creación de Colegio con la Ordenanza Municipal 017. Esta Institución Educativa viene consolidándose, con la creación de nuevas especialidades actualmente en Bachillerato General Unificado en Ciencias, Bachillerato General Unificado Técnico en Cocina, gracias a la existencia de talento humano capaz y comprometido, y el optimizar recursos y mano de obra.

La Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado cuenta con veinte tres docentes que trabajan en Básica Superior, Bachillerato BGU y TÉCNICO y C.B.A.

Dos personas colaboran para servicio de vigilancia, la población estudiantil se halla constituida por 463 estudiantes, existiendo demanda educativa.

La Dirección de Educación con el apoyo del Japón consiguió la construcción de seis aulas las mismas que compromete al crecimiento educativo institucional en nuevas alternativas de estudio.

Los estudiantes que se educan en la institución al terminar sus estudios egresan con el Título de: Bachillerato General Unificado FIP Servicios Hoteleros y Bachillerato General Unificado “Ciencias” lo que les permite ingresar a universidades o institutos superiores para seguir con sus estudios.

Es un referente educativo en una parroquia en continua expansión, esta institución se halla en constante transformación debido a las exigencias de la educación moderna. Se caracteriza por la inclusión de estudiantes provenientes de distintos contextos, lo que permite la diversidad de perspectivas y enriquece el ambiente académico a través de una verdadera alianza de ideas y experiencias.

Íntimamente definida por un equipo de profesionales de enseñanza altamente calificados, la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado destaca como una oportunidad de estudio dentro bachillerato técnico. La institución no solo valora la formación sólida y actualizada que proporciona, sino que también fomenta la evolución continua de habilidades indispensables para el futuro, como son la creatividad, la capacidad de pensamiento crítico y la comunicación efectiva.

La Institución en la actualidad se encuentra a la espera de un mejoramiento de la infraestructura, y de la adecuación de su aula taller de cocina, de panadería y pastelería, así como de un equipamiento moderno y seguro lo cual genera un impacto directo sobre la calidad de enseñanza, conjuntamente con las áreas asignadas para actividades extracurriculares que fomentan el desarrollo de habilidades socioemocionales y propenden el trabajo en equipo, aspectos esenciales en la formación integral

### **2.9.2 Diagnóstico del Estado actual del proceso de enseñanza práctica de servicios hoteleros en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado del cantón Quito.**

La institución se caracteriza por ser una entidad que representa la calidad educativa por excelencia. Su dedicación a la constancia en la enseñanza, su diverso cuerpo estudiantil y su habilidad para adaptar el entorno educativo y los programas de estudios a las necesidades cambiantes es lo que la pone un peldaño arriba en el panorama académico. Estos factores cruciales son el motor que impulsa a sus estudiantes en su camino hacia un

futuro lleno de éxitos y pone a la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado como un referente educativo municipal.

El análisis de la enseñanza práctica en los Servicios Hoteleros que se imparte en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado constituye una necesidad apremiante debido al sitio que ocupa en la economía y en la sociedad. Es importante enfatizar en la coherencia y formalidad académica al abordar este tema en el contexto de la educación impartida en dicha institución.

Para dilucidar este panorama, es crucial examinar cada uno de los aspectos que influyen en el estado actual de la enseñanza práctica en esta esfera educativa. En efecto, la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado ha desarrollado un enfoque pedagógico que integra tanto la teoría como la práctica, con el propósito de proporcionar a sus estudiantes una formación holística y aplicable en el ámbito laboral (González, 2019). Ejemplos de esta metodología se evidencian en las prácticas profesionales en establecimientos hoteleros y la recreación de situaciones reales en el aula.

Sin embargo existen aún ciertos desafíos los mismos que se deben afrontar día a día y que se convierten en limitaciones en el camino hacia una formación adecuada en la enseñanza práctica de los Servicios Hoteleros. Estos obstáculos incluyen los recursos insuficientes, la ausencia de alianzas estratégicas con la industria hotelera local y la constante necesidad de actualizar tanto las técnicas como los procedimientos hoteleros debido al avance tecnológico y las variantes demandas del mercado

De este modo, la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado ha emprendido un enfoque pedagógico que busca conciliar las dimensiones teóricas y prácticas en la enseñanza de los Servicios Hoteleros. Sin embargo, urge continuar con la adaptación y evaluación de estos métodos para que estén acordes con las cambiantes expectativas en el ámbito hotelero y las necesidades de los educandos, de manera que puedan destacar en un entorno cada vez más competitivo.

Para comprender la pedagogía actual de la Unidad Educativa se ha recurrido a una nueva orientación que consiste en la aplicación de un enfoque metodológico diverso, en el cual se combinan la observación participativa y la compilación de datos primarios y secundarios, este estudio nos proporciona un panorama integrado de la dinámica

involucrada en el proceso educativo, donde docentes y estudiantes son participantes activos y decididos.

En términos prácticos, en el panorama educativo de la institución se han incorporado diversas disciplinas a su currículo, tales como programas de ciencia, arte y deportes, enriqueciendo la enseñanza práctica con una amplia gama de habilidades transferibles en múltiples contextos. Este enfoque multidisciplinario permite que los estudiantes desarrollen capacidades relevantes tanto para su entorno laboral como para su vida cotidiana y social.

La labor comprometida de los educadores en la promoción de la creatividad y el pensamiento crítico y reflexivo a través de técnicas pedagógicas innovadoras y atractivas, han logrado instaurar un puente entre el conocimiento teórico y los contextos prácticos y reales, fomentando en los estudiantes la capacidad de análisis y preparándolos para superar los desafíos del presente y los retos del futuro.

La integración de habilidades socioemocionales en su plan formativo. Aspectos tales como el trabajo en equipo y la comunicación efectiva son pilares en la enseñanza práctica de la institución, aspectos con un profundo impacto en la formación y desempeño del estudiantado en todos los ámbitos de su vida, sea académico, profesional o personal (García y Martínez, 2021).

No obstante, el estudio de Gómez et al. (2022) resalta elementos notables que singularizan la enseñanza práctica en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado: la amplitud disciplinaria, la promoción de la creatividad y el pensamiento crítico, y el énfasis en habilidades socioemocionales. Estos factores son testimonio de su alta calidad pedagógica y del compromiso institucional con la optimización de sus estudiantes, preparándolos de manera integral para enfrentar los desafíos presentes y futuros en un mundo cada vez más complejo y cambiante.

Extendiendo el análisis presentado, se puede concluir que la industria de servicios hoteleros se encuentra en un punto de evolución significativa, impulsada por factores como la globalización, la digitalización y los cambios en las expectativas de los consumidores. Con ello en mente, es necesario realizar un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas) para sintetizar la información y proporcionar una visión más clara de cómo la institución puede navegar en este escenario en constante cambio

**Tabla 5.**  
*Análisis FODA*

<b>Fortalezas</b>	<b>Debilidades</b>
1. Alineamiento con las necesidades de la industria a través de la retroalimentación continua de los estudiantes.	1. Percepción de una falta de coherencia en la implementación del enfoque de retroalimentación.
2. Flexibilidad para adaptar el currículo según las dinámicas cambiantes de la industria hotelera.	2. Posible carencia en la preparación de los estudiantes en áreas emergentes, como sostenibilidad y tecnología.
<b>Oportunidades</b>	<b>Amenazas</b>
1. Mayor demanda de competencias específicas en el campo de los servicios hoteleros, incluyendo tecnología y sostenibilidad.	1. Cambios rápidos y dinámicos en la industria hotelera pueden dificultar mantener el currículo actualizado.
2. Aprovechar las tendencias de digitalización y sostenibilidad en la industria hotelera para crear un currículo más relevante y actualizado.	2. La diversidad de opiniones entre los estudiantes puede hacer que sea desafiante el identificar las necesidades comunes para actualizar el currículo.

### **2.9.3. Resultados del análisis documental de planes de estudios, programas, proyectos y materiales didácticos empleados en la enseñanza de Servicios Hoteleros.**

Los resultados del análisis documental de planes de estudios, programas, proyectos y materiales didácticos empleados en la enseñanza de Servicios Hoteleros han revelado varias insolvencias identificadas en estos documentos, entre las que se hallan:

**Falta de actualización:** Los documentos referentes al Desarrollo Curricular, el Enunciado General del Currículo, Guía del Docente, Figura Profesional pueden carecer de información actualizada sobre las últimas tendencias, tecnologías y prácticas en la industria de servicios hoteleros lo que podría limitar la efectividad de la formación.

**Enfoque teórico excesivo:** Los materiales didácticos pueden inclinar demasiado hacia la teoría, sin proporcionar suficientes oportunidades para la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en entornos reales de trabajo en la industria hotelera.

**Falta de diversidad cultural:** Los planes de estudios y materiales pueden no abordar adecuadamente la diversidad cultural y las habilidades interculturales necesarias para trabajar en un entorno hotelero globalizado.

**Ausencia de enfoque en habilidades blandas:** Puede haber una falta de énfasis en el desarrollo de habilidades blandas, como la comunicación efectiva, el trabajo en equipo, la resolución de problemas y el liderazgo, que son fundamentales en el sector de servicios hoteleros.

**Limitaciones tecnológicas:** Los materiales y programas pueden no incorporar de manera efectiva las últimas tecnologías relevantes para la gestión hotelera, como sistemas de reservas en línea, software de gestión de propiedades, o estrategias de marketing digital, tomando en cuenta que el software hotelero es costoso.

**Evaluación inadecuada:** La evaluación de los estudiantes puede estar mal diseñada o no ser lo suficientemente rigurosa para medir adecuadamente el dominio de los conocimientos y habilidades relacionados con los servicios hoteleros.

Estas debilidades identificadas pueden afectar negativamente la calidad de la enseñanza y la preparación de los estudiantes para el campo de los servicios hoteleros. Es crucial abordar estas deficiencias para mejorar la efectividad de los programas educativos en este ámbito.

#### **2.9.4. Resultados de la encuesta aplicada a los estudiantes de tercer año de la unidad educativa**

**Ítem N.º.1** ¿Cómo calificaría la enseñanza práctica a los estudiantes del Bachillerato Técnico en la Figura Profesional de Servicios Hoteleros de la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado?

El 50% de estudiantes opinaron que la enseñanza práctica es muy buena, debido a que han podido poner en práctica su aprendizaje en espacios y eventos relacionados con la producción y servicio de alimentos y han observado que la enseñanza práctica complementa su preparación académica. El 40.90 % de estudiantes califica de buena a la enseñanza práctica, posiblemente porque los estudiantes esperan técnicas más activas y dinámicas, recursos didácticos acorde a la realidad de la figura profesional, y principalmente un acercamiento a los lugares en donde puedan desarrollar sus prácticas.

**Ítem N.º 2** ¿Es importante el módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT) para el desarrollo de las prácticas estudiantiles del bachiller técnico?

La mayoría de estudiantes encuestados , es decir el 90.9% considera que el Módulo de Formación en Centros de trabajo es importante para el desarrollo de las prácticas estudiantiles del bachiller técnico siendo necesaria una acertada orientación hacia todos los lineamientos y componentes del módulo.

**Ítem N.º 3** ¿La inducción sobre lineamientos de las prácticas estudiantiles cumple con los requerimientos necesarios con el fin de lograr un mejor manejo y conocimiento de las mismas?

El 54,5 % de estudiantes están muy de acuerdo y el 45,5% están de acuerdo en cuanto a comprensión de la normativa, condiciones de las prácticas y reflexiones teórico metodológicas son fundamentales para desarrollar de manera adecuada las prácticas estudiantiles del estudiante.

**Ítem N.º 4.** ¿Las actividades que realizan en las prácticas estudiantiles de Servicios Hoteleros deben estar encaminadas a cumplir con el objetivo de brindar un excelente servicio y atención al cliente en las áreas de alojamiento, alimentación y bebidas?

El 62.50 % de estudiantes encuestados, que equivale a la gran mayoría consideran siempre que el objetivo de servicio y atención al cliente debe primar en las distintas áreas . Mientras que el 25 % de estudiantes consideran que a veces.

**Ítem N.º 5.** ¿Considera que las horas de prácticas estudiantiles establecidas, en las entidades receptoras son adecuadas para lograr una apropiada formación profesional?

La mayoría de estudiantes encuestados considera que las horas de prácticas estudiantiles establecidas, en las entidades receptoras son adecuadas para el desarrollo de una adecuada formación profesional sin embargo se hace necesaria una acertada orientación hacia todos los lineamientos y componentes del módulo.

**Ítem N.º 6.** ¿Según su criterio las actividades formativo-productivas en Centros de Trabajo favorecen el desarrollo de las capacidades, habilidades y destrezas del bachiller técnico que no puede alcanzar en ambientes áulicos o talleres básicos?

Acorde a los resultados el 73,5% de estudiantes cree que es muy necesario el desarrollo de actividades formativo-productivas en Centros de Trabajo, por cuanto es el espacio ideal para el desarrollo de capacidades, habilidades y destrezas. El 27,77 % considera de igual manera que es necesario el desarrollo de actividades formativas en Centros de trabajo.

**Ítem N.º 7.** ¿Desde su punto de vista considera importante los acuerdos con entidades receptoras para complementar el proceso de enseñanza aprendizaje para la formación técnica?

Existe una respuesta mayoritaria favorable con relación a los acuerdos con entidades receptoras por cuanto el 86,4 considera que en una formación técnica adecuada es indispensable establecer acuerdos con las entidades receptoras, lo cual influye ciertamente en el proceso de enseñanza aprendizaje.

### **2.9.5. Resultados de las entrevistas a profesores y profesionales del sector hotelero relacionados con la institución**

**Ítem N.º 1** ¿Considera usted la necesidad de mejorar los métodos de enseñanza práctica de Servicios Hoteleros.?

El 100% de los docentes encuestados e involucrados en el área hotelera, ven la necesidad de mejorar los métodos de enseñanza, puesto que los actuales no cumplen de manera eficaz en la formación práctica del alumnado y esto se refleja en el momento que los estudiantes desarrollan sus competencias en las entidades receptoras.

Esta premisa justifica la elaboración de la metodología que plantea esta investigación.

**Ítem N.º 2** ¿Considera usted que la aplicación de una metodología alternativa ayudaría a superar las dificultades de la enseñanza práctica de los Servicios Hoteleros?

El 87.5% de docentes concuerdan en que es necesaria la aplicación de metodologías alternativas para contribuir de mejor manera en su formación y con el aprender haciendo, a fin de potenciar su autonomía y buen desempeño académico y el futuro, profesional. En cambio, el 12.5 % manifiesta que a veces lo haría.

**Ítem N.º 3** ¿Considera Usted que los estudiantes deben conocer la importancia de aprobar el módulo formativo de Servicios Hoteleros?

La totalidad de docentes coinciden en que los estudiantes deben aprobar el módulo formativo que se lleva a cabo en un lugar distinto a la institución, siendo de mucha importancia el iniciar el proceso de enseñanza práctica con actividades y metodología previas de inducción que favorecería su inmersión en el ámbito de las prácticas

estudiantiles. Consideran que la aprobación del módulo formativo en el bachillerato técnico es de vital importancia.

**Ítem N.º 4** ¿Según su experiencia docente los talleres y trabajos grupales ayudan a que los estudiantes conozcan de la Guía para la Formación en Centros de Trabajo?

La mayoría de docentes que equivale a un 75% concuerdan que siempre en el proceso de enseñanza aprendizaje se utilicen metodologías activas, de discusión, análisis y reflexión que se aplican en talleres y trabajos grupales, que llevan al desarrollo de habilidades sociales, entre otras. En tanto que solo el 25% opinan que a veces

**Ítem N.º 5** ¿Considera Usted que la capacitación docente permite reforzar los conocimientos para desarrollar la Enseñanza Práctica de Servicios Hoteleros?

Todos los docentes encuestados, coinciden en su respuesta en relación a que consideran de mucha importancia el rol del docente y su valioso aporte para contribuir en el refuerzo de los conocimientos y desarrollo de habilidades de los estudiantes , para el adecuado manejo de la Enseñanza Práctica.

**Ítem N.º 6** ¿Según su experiencia docente el manual metodológico sobre el manejo de la Guía de Formación en Centros de Trabajo para Bachillerato Técnico permite abordar de manera clara y sencilla las instrucciones dentro del proceso de enseñanza practica?

El 62.5 % que equivale a la mayoría de docentes encuestados creen que solamente a veces el manejo de la Guía de Formación en Centros de Trabajo permite abordar de manera clara y sencilla las instrucciones que contiene la Guía de Formación en Centros de trabajo ,convirtiéndose en una buena razón para motivar la utilización de una adecuada didáctica que incluya estrategias y mecanismos que permitan una mejor comprensión y desarrollo del proceso de enseñanza practica en el bachillerato técnico.

**Ítem N.º 7** ¿Considera usted que los espacios que brindan las entidades receptoras constituyen una excelente experiencia para su formación en la enseñanza práctica de la figura Profesional de Servicios Hoteleros?

Con respecto a la pregunta 7 el 62.5 % de personas encuestadas consideran que siempre es una excelente experiencia para la formación la enseñanza práctica en las entidades receptoras, mientras que el 3 % considera que a veces.

En su mayoría, las personas encuestadas coinciden en que los espacios que brindan las entidades receptoras o empresas relacionadas con la figura profesional de servicios hoteleros constituyen una experiencia excelente debido a que los estudiantes se benefician al poder estar en contacto con entornos reales y que habían sido analizados en espacios áulicos. Esta experiencia les permite enriquecer sus aprendizajes y tener una mejor visión de su futuro.

**Ítem N.º 8** ¿Según su experiencia docente la metodología utilizada en el proceso de enseñanza- aprendizaje, del programa formativo propuesto está encaminada a solucionar problemas relacionados con la enseñanza práctica?

En la pregunta número ocho el 50 % de personas encuestadas responden que la metodología utilizada en el proceso de enseñanza aprendizaje del programa formativo soluciona siempre problemas relacionados con la enseñanza práctica, mientras que el otro 50 % cree que contribuye a veces en la solución de problemas educativos.

Atendiendo al párrafo anterior es necesario realizar una revisión y un análisis del a fin de contribuir en el adecuado proceso de enseñanza aprendizaje y sobre todo hacer una revisión del programa formativo.

### **2.9.6. Resultados de la triangulación metodológica**

La institución, a través de su compromiso con la retroalimentación continua y la adaptación flexible del currículo, está bien situada para responder a las demandas cambiantes de la industria. Sin embargo, también deberá lidiar con desafíos, insuficiencias y limitaciones que impiden llevar a cabo la preparación académica ,la formación técnica y el desarrollo personal del bachiller.

- Los métodos de enseñanza actuales no cumplen de manera eficaz con la metodología didáctica que se requiere para la formación práctica del alumnado y esto se refleja el momento que los estudiantes desarrollan sus competencias en las entidades receptoras., por lo que se puede afirmar expresando que ésta premisa justifica la elaboración de la metodología que plantea esta investigación.
- La limitación o ausencia de técnicas activas y métodos dinámicos así como los recursos didácticos acorde a la realidad de la figura profesional es considerado un factor que impide el normal desarrollo de la enseñanza práctica.

- Inadecuado sistema educativo que involucra entidades estatales y particulares para llevar a efecto la gestión académica, planificada en varias que posibilite un acercamiento a los lugares en donde puedan desarrollar sus prácticas.
- En la actualidad no se considera a los Centros de Trabajo, como el el espacio ideal para el desarrollo de capacidades, habilidades y destrezas y que son espacios que permiten el desarrollo de actividades formativo-productivas
- No existe una acertada orientación en el ámbito educativo- metodológico hacia todos los lineamientos y componentes teórico-práctico de la enseñanza práctica en la figura profesional.
- Las prácticas y reflexiones teórico metodológicas no son consideradas fundamentales ni poseen un plan adecuado desarrollo adecuado las actividades formativo-productivas en Centros de Trabajo, por cuanto es el espacio ideal para el desarrollo de capacidades, habilidades y destrezas.
- La inadecuada gestión para programar el desarrollo de sus prácticas estudiantiles constituye una barrera que en ocasiones complican el proceso de enseñanza práctica.
- La posibilidad de que los cambios rápidos en la industria dificulten la actualización del currículo y que la diversidad de opiniones entre los estudiantes complique la identificación de necesidades comunes. Sobre la base de los resultados del análisis FODA, la institución puede desarrollar estrategias que maximicen las fortalezas y oportunidades identificadas, al tiempo que se trata de minimizar las debilidades y amenazas. De este modo, el aprendizaje puede mantenerse relevante y efectivo, preparando a los estudiantes para desempeñar un papel importante en la industria de servicios hoteleros a medida que evoluciona y se desarrolla.

## **CONCLUSIONES DEL CAPITULO 2**

Una vez concluido la parte relacionada con la etapa metodológica del diagnóstico de la investigación se podría decir que entre las causas que están generando insuficiencias en la enseñanza práctica de los servicios están relacionadas a la didáctica , a los métodos actuales de enseñanza aprendizaje, que nos son suficientes para dicha formación, a esto se añade que los estudiantes carecen de conocimientos sobre la aprobación del módulo formativo y finalmente sobre la exposición a entornos profesionales.

## **CAPÍTULO 3**

### **METODOLOGIA PARA LA ENSEÑANZA, PRÁCTICA DE SERVICIOS HOTELEROS**

#### **3.1 Presentación e introducción**

En la investigación se va a adoptar un enfoque dialéctico materialista que es el que permite estudiar las prácticas estudiantiles de una manera objetiva, íntegra y multilateral, sin dejar de lado el contexto y las relaciones de este fenómeno, buscando el dominio de sus causas con el fin de procurar un crecimiento humano.

El ámbito educativo, al ser un fenómeno social, requiere de su específica Metodología de la Investigación que tiene como objeto estudiar a los sujetos que intervienen en el proceso pedagógico, el propio proceso y todos sus componentes y relaciones existentes en el campo educacional (Fraga R., Herrera C. 1999).

En la práctica docente se encuentran una serie de problemas y necesidades que al ser observados y vividos requieren una solución objetiva (investigación científica) que genere nuevos conocimientos que al ser aplicados logran comprobar su validez. “La sistematización de la práctica es fuente del conocimiento científico, puesto que los problemas y necesidades del hombre se presentan en la vida y constituyen los principales generadores de conocimientos” (Fraga R., Herrera C. 1999, p.6).

El hombre es un ser social que para su abordaje y resolución de problemas requiere del apoyo de varias ciencias que se complementan, valorando al ser humano en lo individual y colectivo en un juego dialéctico, enriqueciéndose en lo singular y al mismo tiempo, como producto de una sociedad.

La educación tiene como objetivo el desarrollo de la personalidad del ser humano y para ello se nutre de ciencias como la psicología que le aporta conocimientos sobre aprendizaje, procesos cognitivos, personalidad, estilos de aprendizaje, entre otros temas. La sociología que hace referencia a la cultura, grupos, liderazgo, etc. La pedagogía que centra sus temas en el hecho educativo en sí. Además, se podría anotar otras ciencias como Didáctica, Currículo, etc.

Es claro que la investigación en educación está estructurada en varias etapas y funciones y al mismo tiempo en dos niveles: teórico que son las leyes, propiedades, hipótesis, teorías y el cuadro del mundo. Modelos teóricos. Y el empírico: que refleja

variables, indicadores, verificación de hipótesis, análisis de datos, esquemas, tablas (Fraga R., Herrera C. 1999).

Las dinámicas del mercado laboral exigen una adaptabilidad constante en el sistema educativo, estrechamente relacionada con impartir competencias laborales relevantes y contemporáneas en los estudiantes. Particularmente en el ámbito de los Servicios Hoteleros, se hace esencial diseñar e implementar estrategias educativas que contribuyan significativamente a la formación de competencias profesionales. En esta línea surge la elaboración de la presente propuesta, buscando innovar en la metodología de enseñanza práctica del tercer año del Bachillerato Técnico centrado en Servicios Hoteleros.

La propuesta, basada en las premisas del Ministerio de Educación de Ecuador (2022) emerge como respuesta a necesidades educativas y laborales. Se trata de una estrategia integral que involucra a diversos agentes de la educación, y enfatiza la vinculación con el contexto laboral, y el desarrollo de habilidades técnicas y competencias laborales (Wall, 2018; Rogério, 2019). Esta propuesta aboga por una formación que responda eficazmente a los desafíos particulares y trabas identificados en la formación en Servicios Hoteleros. Entre los obstáculos destacan las situaciones en las que los estudiantes, a pesar de su interacción con entornos laborales simulados, se enfrentan a desafíos profesionales para los que parecen no estar totalmente equipados. Tal brecha formativa se atribuye a deficiencias en el desarrollo de sus competencias profesionales.

Con el objetivo de centrar la formación de estudiantes en el área de Servicios Hoteleros hacia competencias profesionales críticas, se propone una metodología de enseñanza que considere aspectos como la adquisición y almacenamiento de materia prima, el aprendizaje de técnicas básicas y avanzadas de producción culinarias, acciones orientadas a la higiene y sanitización de lugares de trabajo, entre otras habilidades relevantes. Es un esfuerzo enfocado en mejorar la prestación de servicios, resguardo de normas de seguridad y salud, así como el fortalecimiento de habilidades administrativas. Con base en estas variables, y en un análisis académico de profundidad, la presente propuesta busca innovar en la formación técnica de estudiantes en el ámbito de Servicios Hoteleros. Se aspira a fortalecer la componente práctica de su formación, procurando generar mejor preparación, confianza y un valor añadido a sus competencias profesionales.

### **3.2 Fundamentación de la metodología para la enseñanza práctica de servicios**

## **hoteleros**

La elección de una metodología robusta es imperativa en el proceso de enseñanza por su capacidad para estructurar el aprendizaje efectivo y significativo. Tal marco teórico y práctico proporciona un pilar sobre el que construir una educación de calidad, al contemplar la multiplicidad de variables en la dinámica aprendizaje-enseñanza (Johnson, 2017).

Este documento persigue profundizar en el análisis de metodología educativa. Para alcanzar una estructura metodológica coherente y basada en evidencias sólidas, este estudio se apoya en los postulados de tres notables expertos en psicología educativa: Vygotsky, Ausubel, y Pupo R., conocido por su aportación crítica sobre las crisis paradigmáticas en educación (Pupo, 2014).

Vygotsky (1978) destaca por su análisis del papel de la interacción social y el contexto cultural en el desarrollo cognitivo. Ausubel (1968) aporta la relevancia del aprendizaje significativo, en tanto que Pupo R. (2014) examina las mediaciones dentro de la crisis paradigmática educativa, promoviendo una reflexión necesaria sobre las metodologías educativas actuales.

La integración de estos enfoques teóricos ofrece una base para construir una metodología educativa integral e inclusiva. Estos fundamentos se utilizan como eje para desarrollar estrategias didácticas que respalden la diversidad de estilos de aprendizaje y necesidades contextuales. Como resultado, se aspira a presentar una propuesta metodológica que no solo se sustente en la teoría educativa, sino que, además, fomente prácticas pedagógicas que mejoren la calidad del aprendizaje.

Avanzados estudios como los de Su y Lin (2019) sugieren que la simulación realista es un componente crucial para un aprendizaje inmersivo y eficaz del servicio hotelero. En los mismos hallazgos, se resalta específicamente la necesidad de proporcionar a los estudiantes experiencias de aprendizaje auténticas en un entorno de trabajo, imitando el entorno real de un hotel.

Se asume la postura de Vygotsky, Ausubel y Pupo, al considerar el desarrollo de habilidades interpersonales y de comunicación en el campo de los servicios hoteleros; por lo que la metodología para la enseñanza práctica en éste campo incorpora actividades de colaboración y trabajo en equipo, lo que genera un impacto significativo en la adquisición de competencias en los estudiantes de Bachillerato Técnico.

La propuesta metodológica desarrollada para la instrucción práctica en Servicios Hoteleros adquiere firmeza a partir de una síntesis de investigaciones empíricas y teorías educativas establecidas. Los datos adquiridos mediante instrumentos de indagación, como la encuesta, han permitido identificar áreas susceptibles de enriquecimiento en el contexto académico. Acorde con Loureiro, Sarmiento, y Belchior (2019), este fenómeno señala un acercamiento hacia una metodología donde prima la retroalimentación de los discentes y se redimensiona el esquema curricular en consecuencia.

La estructura de la instrucción se alinea con conceptos pedagógicos cognitivos y constructivistas fundamentados por Vygotsky y Ausubel. Se enfatiza la participación activa del estudiante en el proceso educativo, concebida como una piedra angular de la construcción de conocimiento, enmarcada dentro de la Zona de Desarrollo Próximo (Vygotsky, 1978). Se respalda dicha práctica con la evidencia aportada por Burns (2020), quien resalta los beneficios significativos derivados de un aprendizaje interactivo y motivador.

Además, se considera fundamental la adaptabilidad curricular para lograr una enseñanza relevante, según el modelo propuesto por Ausubel (1963), quien defiende que el currículo debe ser maleable y responder al bagaje y disposición cognitiva del educando. La propuesta asume esta premisa y la ajusta a los requerimientos contemporáneos de la industria de la hospitalidad, como lo argumentan Chen et al., (2023), subrayando la imperiosa necesidad de habilidades pertinentes y actualizadas.

Concomitante a esto, se destaca la contribución de Pupo, quien focaliza en la mejora continua, subrayando la importancia de recalibrar los enfoques pedagógicos conforme a la retroalimentación recibida, una praxis que se alinea con innovaciones en los dominios educativo y laboral (Pupo, fecha de publicación).

La propuesta presente consolida las bases teóricas antedichas y promueve una atmósfera de aprendizaje vigorosa, flexible y centrada en el alumno, erigiéndose como una respuesta directa a los fines de instrucción técnica especializada y a las exigencias del sector hotelero. Este acercamiento opera bajo la convicción de que un currículo dinámico y la mejora continua, apoyada en un examen crítico de su práctica y efectividad, son imprescindibles para una educación de vanguardia acorde con las expectativas del alumnado y las tendencias profesionales emergentes.

La evaluación de la metodología propuesta para la enseñanza práctica en el contexto de los servicios hoteleros implica un escrutinio sistemático y metódico (Delgado y Romero, 2022). En este sentido, diversos criterios y herramientas de evaluación cobran relevancia para juzgar su eficacia y pertinencia. La claridad de objetivos y la coherencia pedagógica constituyen el fundamento de cualquier enfoque educativo. Es crucial que la metodología delineada articule de forma explícita los propósitos y metas pedagógicas que busca cumplir. Además, debe existir cohesión entre las estrategias, contenidos y enfoques pedagógicos seleccionados. En este sentido, los métodos y tareas propuestas deben estar alineados y dirigidos a la consecución de los objetivos planteados, modelando un camino coherente para el desarrollo de habilidades y adquisición de conocimientos.

Por otro lado, la participación activa y el compromiso del estudiante son signos evidentes de una metodología efectiva. Este factor no solo evalúa si las actividades y proyectos propuestos fomentan la implicación del estudiantado, sino también si contribuyen al empoderamiento del educando en su proceso de aprendizaje. Estos aspectos son esenciales para el despliegue de la autonomía y responsabilidad en el aprendizaje.

La aplicabilidad y relevancia en el contexto real son componentes indispensables de una metodología de enseñanza práctica significativa. Vale destacar aquí que la calidad de un enfoque pedagógico se mide en términos de su capacidad para adaptarse a las necesidades y circunstancias propias del contexto en que se aplica. En relación con la industria hotelera ecuatoriana, la formación en habilidades y competencias relevantes para el sector es un indicador válido de la pertinencia de una metodología.

Asimismo, la evaluación formativa y las herramientas de seguimiento son esenciales para calibrar el progreso y rectificar deficiencias en el proceso de enseñanza y aprendizaje. El plan de enseñanza debe proporcionar canales de retroalimentación constructiva para estudiantes y docentes, permitiendo así el ajuste oportuno de tácticas y estrategias en la marcha de la formación. De esta manera, los resultados y logros de aprendizaje son determinantes de la eficacia de una metodología.

### **3.3. Metodología para la enseñanza práctica de servicios hoteleros en estudiantes de Bachillerato Técnico**

#### **3.1.1. Objetivo general de la metodología:**

Promover la participación activa de: el cuerpo docente, la dirección y la coordinación en la integración y vinculación de enfoques teórico-prácticos en contextos formativos reales, virtuales y simulados para los estudiantes del tercer año de bachillerato técnico en servicios hoteleros, con el fin de facilitar una enseñanza práctica significativa y pertinente.

#### **3.4. Etapas que integran la metodología:**

- Etapa 1: De Sensibilización y Diagnóstico
- Etapa 2: De Proyección
- Etapa 3. De Ejecución
- Etapa 4. De Evaluación y Mejora

Con el fin de tener una mejor comprensión de las diferentes etapas que componen la metodología se realiza la explicación a detalle de cada una de ellas:

##### **3.4.1. Etapa 1: De Sensibilización y Diagnóstico**

**Objetivo:** Fomentar el compromiso y la participación en la enseñanza práctica de servicios hoteleros, a partir del análisis de las oportunidades y desafíos que enfrenta la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado al integrar los enfoques teórico-prácticos en su currículo; de la disponibilidad de recursos, las alianzas estratégicas con la industria hotelera y la adaptación a los avances tecnológicos.

Acción N°.1 Realizar un diagnóstico de oportunidades y desafíos del personal docente, directivo y de coordinación pedagógica.

El llevar a cabo ésta acción implica analizar, revisar y seleccionar información proveniente de fuentes de investigación, manuales, desarrollo curricular, enunciado general del currículo e instrumentos investigativos , visitas áulicas encuestas a estudiantes, docentes y directivos. Esta revisión de la información permite determinar en qué estado se hallan actualmente los docentes técnicos en función de la figura profesional de servicios hoteleros y su contingente de actuación e intervención.

Acción N.º 2 Analizar los módulos formativos de la Figura profesional en base a una caracterización del currículo vigente desde una postura crítica.

La Figura Profesional de SERVICIOS HOTELEROS fue creada de manera modular, con la metodología del diseño curricular basado en competencias laborales, agrupando dos grandes áreas productivas que posee todo establecimiento hotelero: alojamiento y alimentos y bebidas.

Con este criterio el currículo se conformó por diez módulos de los cuales seis se encuentran asociados a unidades de competencia de la figura profesional, es decir al campo laboral; dos son de carácter básico y/o transversal es decir, se encuentran presentes a través de toda su formación integral considerando su perfil de salida, uno corresponde al módulo de formación y orientación laboral, el mismo que permite al estudiante prepararse para su futura inserción laboral y finalmente uno que corresponde al módulo de formación en centros de trabajo, el cual se desarrollará en las empresas públicas o privadas que contribuyan a la formación del estudiante considerando su currículo y su perfil de salida.

A continuación, se detallan de forma más específica los módulos mencionados:

### **1.1 MÓDULOS ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA**

- Servicios Hoteleros de Alojamiento (196 horas pedagógicas)
- Adquisición y Almacenamiento de Materia Prima (72 horas pedagógicas)
- Preparaciones Culinarias Básicas (108 horas pedagógicas)
- Producción Culinaria (387 horas pedagógicas)
- Servicio en alimentos y bebidas (196 horas pedagógicas)
- Panadería y Pastelería (309 horas pedagógicas)

### **1.2 MÓDULOS DE CARÁCTER BÁSICO Y/O TRANSVERSAL**

- Limpieza y Sanitización (72 horas pedagógicas)
- Inglés Técnico Aplicado (93 horas pedagógicas)

### **1.3 MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL**

- 62 horas pedagógicas

### **1.4 MÓDULO DE FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.**

Este módulo es importante para la formación del estudiante y se lo realiza fuera del establecimiento educativo, es decir en el sector laboral de acuerdo a los requerimientos de cada empresa; tiene una duración de 160 horas reloj

La carga horaria semanal atribuida a los respectivos módulos se encuentra enunciado frente a cada módulo y se ha considerado primero 10 horas clase para primer año de bachillerato, 10 horas clase para segundo año de bachillerato y 25 horas clase para el tercer año de bachillerato, y su distribución consta en la malla curricular respectiva, considerando la complejidad, amplitud e importancia de cada tema a tratarse. El total de horas distribuidas durante los tres años de bachillerato son de 1.495.

Con estas consideraciones se procedió a revisar los documentos que ayudarán a comprender el currículo en la Figura Profesional de Servicios Hoteleros.

- **Figura Profesional (FIP).**- En el presente documento se describe, en términos de competencias laborales, el perfil de salida de los estudiantes que cursan el bachillerato “Servicios Hoteleros”. La información que se encuentra en este documento se detalla a continuación:
  - **Competencia general.** - Describe los roles o funciones esenciales que podría desempeñar en el campo laboral.
  - **Unidades de competencia.** - Son las competencias vinculadas a los ámbitos laborales específicos. En este caso son seis módulos asociados a unidades de competencia; dos de carácter básico y/o transversal; uno de formación y orientación laboral y otro de formación en centros de trabajo.
  - **Elementos de competencia.** - Detallan el desempeño esperado del bachiller en cada uno de los ámbitos del sector hotelero a los que hacen referencia las unidades de competencia.
  - **Criterios de realización.** - Enuncian los indicadores del buen desempeño en el campo laboral del hotelería y están directamente relacionados con los elementos de competencia.
  - **Especificación del campo laboral.** - En este punto se describe el campo laboral en el cual puede desempeñarse el bachiller técnico.
  - **Capacidades y conocimientos fundamentales.** - En este punto se indican de manera general, las capacidades y conocimientos que se necesitan para poder desempeñarse en el campo laboral.

- **Enunciado General del Currículo (EGC).**- En este documento, se encuentra enunciado el objetivo general, los objetivos específicos y la estructura de los diez módulos propuestos.

A su vez, la estructura de cada módulo contiene el objetivo, los contenidos curriculares, diferenciados en procedimentales, conceptuales y actitudinales, el tiempo destinado de duración. Adicionalmente, en la parte final de este documento se encuentra incorporada la malla curricular.

- **Desarrollo Curricular (DC).**- En este documento se encuentran los contenidos de cada módulo organizados en unidades de trabajo. Los elementos curriculares que se encuentran en cada unidad de trabajo, son los siguientes: nombre de la unidad, objetivo, tiempo estimado, contenidos curriculares procedimentales, conceptuales y actitudinales, actividades de enseñanza aprendizaje y criterios de evaluación.

**Ilustración 1** Diagrama de módulos formativos de servicios hoteleros. Pichincha.

<b>Módulos formativos de la FIP Servicios hoteleros</b>			
<b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>	<b>N° DE HORAS SEMANALES / AÑO DE BT</b>		
	<b>1ª AÑO</b>	<b>2ª AÑO</b>	<b>3ª AÑO</b>
Servicios hoteleros de alojamiento		2	4
Adquisiciones y almacenamiento de materia prima	2		
Preparaciones culinarias básicas	3		
Producción culinaria		3	9
Servicio de alimentos y bebidas		2	4
Panadería y pastelería	3	3	3
Limpieza y sanitización	2		
Inglés técnico aplicado			3
Formación y Orientación Laboral (FOL)			2
Formación en Centros de Trabajo (FCT)			160
<b>TOTAL DE HORAS PEDAGÓGICAS SEMANALES</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>25</b>

### 3.4.2. Etapa 2: De Proyección

**Objetivo:** Planificar la enseñanza práctica de servicios hoteleros, a partir de una **tarea integradora** que se concrete en contextos formativos reales, virtuales y simulados y se organice a través de un cronograma de ejecución; que favorezca la contextualización del

contenido, el vínculo teoría – práctica y evidencie la sistematización del contenido de enseñanza – aprendizaje.

Acción N°1 Establecer mediante el trabajo metodológico interdisciplinario la investigación la preparación y superación del personal docente las necesidades y las fortalezas frente a la nueva opción de pensamiento.

Los docentes coinciden en que la naturaleza del bachillerato técnico es única y especial. Por tanto los módulos formativos deberían poseer un enfoque didáctico interdisciplinar, mediante instrucción de carácter teórico-práctico y el desarrollo de :

#### TAREAS METODOLÓGICAS EN SERVICIOS HOTELEROS

1. Planificación y ejecución de un taller investigativo-metodológico con un enfoque teórico-metodológico y práctico con carácter innovador y transformador encaminado a la figura profesional
2. Convocatoria a una reunión de carácter metodológico en la cual se cite la problemática y las principales causas que limitan el desarrollo de un adecuado proceso de enseñanza-aprendizaje en el bachillerato técnico
3. Desarrollo de clases metodológicas en los talleres de cocina, panadería y pastelería con el objeto de fundamentar, comprobar y demostrar la relación metodológica interdisciplinar respecto al manejo de la enseñanza practica a través del proceso pedagógico profesional.
4. Práctica de ensayos metodológicos conjuntos en clases y temáticas que requieran de la enseñanza práctica en la cual se pueda demostrar las fortalezas científico-productivo-docentes como alternativa para potenciar la preparación científico-técnica-productiva de los estudiantes. Se sugiere al menos una por cada año del bachillerato.
5. Desarrollo de una práctica metodológica interdisciplinar para establecer los fortalezas de los diferentes módulos formativos que faciliten la formación científico-productiva-docente de los estudiantes a través de la enseñanza teórica-práctica-formativa-docente.

La labor exitosa de todos conjuntamente con la innovación de algunas actividades metodológicas está desarrollada con un objetivo en común, en forma habitual y con miras a una superación personal.

La mejor predisposición para lograr un trabajo conjunto y de constante esfuerzo en el proceso pedagógico se traducirán en formas fundamentales del trabajo metodológico.

Acción No.2 Establecer y distinguir fortalezas de los módulos formativos que integran el plan de estudio en el proceso de enseñanza aprendizaje.

El identificar y determinar las fortalezas que poseen cada uno de los módulos formativos que se imparten en la figura profesional de servicios hoteleros, permiten preparar un espacio adecuado en el que se logre la integración de objetivos, aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales de cada módulo formativo, generando un proceso interdisciplinario de enseñanza aprendizaje con características integradoras.

Módulos pertenecientes a la Figura Profesional de Servicios Hoteleros:

Limpieza y Sanitización: éste módulo es de carácter básico o transversal, se lo desarrolla a lo largo de todo el proceso de formación El principal objetivo consiste en realizar acciones concernientes a limpieza y sanitización de equipos, utensilios y alimentos y bebidas en un establecimiento.

Es necesario el conocimiento de productos químicos para la limpieza (detergentes y sanitizantes) así como de enfermedades transmitidas por alimentos: concepto, importancia, clasificación, tratamiento, y cómo evitar. La contaminación de alimentos: concepto, importancia, por agentes no bacterianos.

El módulo contiene temáticas que permiten identificar las enfermedades, descomposición y contaminación de alimentos, así como las normativas de buenas prácticas de manufactura (BPM); además de las condiciones de los operarios que manipulan alimentos, permitiendo desarrollar las siguientes habilidades:

- ✓ Identificar los productos químicos para la limpieza (detergentes y sanitizantes).
- ✓ Utilizar los utensilios de acuerdo a lo que vaya a limpiar (forma, tamaño, dureza de las cerdas, entre otros).
- ✓ Utilizar códigos de colores para evitar contaminación cruzada entre áreas.
- ✓ Controlar la limpieza de áreas, pasillos, cocinas, restaurantes, baños, entre otros.
- ✓ Identificar las normas de calidad e inocuidad alimentaria.

- ✓ Identificar las enfermedades por alimentos, contaminación cruzada, manipulación de alimentos.
- ✓ Aplicar protocolos de contagios y enfermedades.
- ✓ Reconocer la descomposición de alimentos y posible contaminación

***Producción Culinaria:*** el principal objetivo del módulo es elaborar la producción culinaria mediante la utilización de diferentes técnicas gastronómicas optimizando el trabajo en cocina. Para ello deberá tener una fundamentación teórica relacionada con los siguientes temas: áreas de cocina caliente, cocina fría, carnicería, panadería y pastelería, pasillera, el área de limpieza u office.

Es menester además el tener en cuenta la planificación, organización y desarrollo de actividades operativas, así como el empleo de instrucciones para el desarrollo de las actividades y el manejo de equipos e implementos propios del departamento.

En este módulo el estudiante realiza el mise en place de los productos, podrá aprender cocina nacional e internacional, sus recetas más importantes y desarrollar nuevas de acuerdo a la creatividad del estudiante. Se podrá valorar el montaje que realiza en los platos de acuerdo a parámetros establecidos con anterioridad.

Este módulo le permitirá lograr las siguientes habilidades fundamentales

- ✓ Atención a los pedidos solicitados por el cliente.
- ✓ Valoración de la imagen personal y del establecimiento durante la prestación del servicio en las áreas designadas.
- ✓ Aplicación de los métodos y técnicas culinarias.
- ✓ Utilización de buenas prácticas de manufacturas (B.P.M.)
- ✓ Actuar con creatividad, iniciativa e innovación.

***Panadería y Pastelería:*** módulo que consiste en preparar productos básicos de panadería y pastelería.

Los diferentes temas del módulo tienen como objetivo reconocer el área de panadería y pastelería, el personal, funciones y requisitos de equipos a utilizarse, su operación y características, realizar el mise en place, elaborar masas, salsas, cremas,

merengues y rellenos bizcochuelos y tortas básicas, diversidad de panes y trabajo en chocolate. Técnicas de presentación y decoración.

El módulo contiene unidades de trabajo prácticas en las cuales serán tratados los temas desarrollados teóricamente.

- ✓ Realizar el proceso de aprovisionamiento de los productos para panadería y pastelería.
- ✓ Realizar el proceso de elaboración y conservación de las masas.
- ✓ Diferenciar las distintas operaciones de acabados y decoración.
- ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufacturas (B.P.M.).
- ✓ Actuar con creatividad, iniciativa e innovación.

***Servicios de Alimentos y Bebidas:*** el objetivo fundamental del módulo consiste en preparar las actividades de pre-servicio, servicio y post servicio en el lugar de consumo de alimentos y bebidas acorde a las normas que se hallan en vigencia.

El módulo formativo requiere del conocimiento de la estructura organizativa del restaurante y del bar, las diferentes áreas que lo integran, así como el personal y las tareas que deben desarrollar. El componente material como equipo y maquinaria, mobiliario, la mantelería, vajilla, cubertería y cristalería. Este módulo formativo contiene además las técnicas y procesos utilizados en el montaje de mesas, para el servicio y atención al cliente tanto de alimentos como de bebidas nacionales e internacionales.

Este módulo permite al estudiante desarrollar destrezas y habilidades en el proceso de atender una mesa y servirla posteriormente. Se recibe al cliente, se lo acomoda, presenta la carta y toma de pedido. Se sirve los platos solicitados aplicando diversas técnicas y se desbaraza de la misma manera. Se realiza facturación del pedido

El módulo contiene unidades de trabajo prácticas que ofrecen la oportunidad de realizar simulaciones, ejercicios prácticos sobre servicio y atención al cliente. Llegando a desarrollar las siguientes habilidades fundamentales:

- ✓ Atender los pedidos solicitados por el cliente.
- ✓ Valorar la importancia de mantener la imagen personal y del establecimiento durante la prestación del servicio.
- ✓ Aplicar los métodos y técnicas de servicio.

- ✓ Aplicar las buenas prácticas de manufacturas

Acción No.3 Implementar el proceso de relaciones interdisciplinarias de enseñanza-aprendizaje con características integradoras en la figura profesional de Servicios Hoteleros a en base al desarrollo de tareas docentes contempladas en las Tareas Integradoras.

La finalidad de la tarea docente integradora es desarrollar las competencias, dentro de una dinámica de conocimientos, habilidades, actitudes y valores considerados de suma importancia en el proceso docente.

A fin de desarrollar el proceso mencionado es necesario acudir a: la Simulación de casos de suma importancia durante este proceso de enseñanza aprendizaje, la cual consiste en realizar talleres que faciliten la comprensión de los contenidos de los módulos de manera práctica, se pretende trabajar en condiciones similares a las reales, muy utilizado en módulos como los de producción culinaria, servicios de restaurantes, servicios de alojamiento, panadería y pastelería.

Es necesario recalcar que la figura profesional de Servicios Hoteleros, posee ciertas características especiales que la hacen muy distinta de las carreras tradicionales, ésta es muy técnica, operativa y práctica, la cual gira en torno a un cliente o huésped como elemento importante dentro del proceso educativo y laboral, por lo cual componentes como el factor humano y valores como la ética, honestidad, responsabilidad, entre muchos otros hacen que esta actividad sea compleja pero agradable, para quien se identifica con la palabra servicio

Tareas Integradoras de Módulos Formativos para el Bachillerato Técnico en Servicios Hoteleros

#### TAREA INTEGRADORA N°1

Título: Inadecuada aplicación de principios operativos que influyen en la ejecución de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en el Aula Taller de Panadería y Pastelería

#### Situación problema

En el aula taller de panadería y pastelería, la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituye un factor fundamental para garantizar la seguridad alimentaria. Sin embargo, a pesar de la importancia de estos principios operativos, se observa una falta de aplicación adecuada en el aula, lo que compromete la seguridad alimentaria de los estudiantes y consumidores.

**Objetivo:** Establecer los principios operativos de las Buenas Prácticas de Manejo BPM y Manipulación de alimentos en el área productiva, durante la preparación de manjares que generen la aplicación de protocolos, normativa y procedimientos al interior del aula taller de panadería y pastelería a fin de contribuir en el proceso de enseñanza y formación práctica.

**Método:** trabajo en grupos, reflexión y debate guiado

**Forma de organización:** Taller Integrador

**Medios o recursos de Enseñanza-Aprendizaje (EA).**

- Aula Taller-Panadería y Pastelería,
- Recursos Humanos
- Batería Liviana: utensilios,
- Batería Pesada: maquinaria y equipo,
- Insumos, materiales, especias,
- Productos de Limpieza,
- Útiles de aseo,
- Manual de Procedimiento
- Normas de Higiene, Sanitización y Desinfección
- Fuentes Bibliográficas

**Sistema de tareas docentes a realizar por el estudiante**

1. Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M.): Sistema de Seguridad de Alimentos (Unidad de Trabajo Nª4. Desarrollo Curricular Anual página 142 ).

- Definición,
- importancia.

2. Normas básicas para identificar los puntos críticos en la manipulación de alimentos. (Guía de Manufactura de Buenas Prácticas para servicio de comida Páginas: 9.52 .64 )

- reglamentaciones,
- aplicabilidad.

3. El almacenamiento: aliado estratégico en la administración de productos (Seguridad e Higiene de los alimentos Página 4)

- refrigeración,
- congelación y

- secos.
4. Temperaturas: factor fundamental en el manejo de alimentos. (Seguridad e Higiene de los alimentos Página 7)
- definición,
  - usos,
  - aplicabilidad,
  - congelación,
  - enfriamiento y recalentamiento.
5. Las buenas prácticas de manufactura, tienen como principal objetivo aplicar las normativas y regulaciones existentes para el manejo adecuado de alimentos,
6. ¿Cuál sería su principal aporte para una adecuada manipulación y control de los productos en el taller de panadería y pastelería?

## ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

### Etapa 1

Es necesario que el docente presente con anticipación el plan que será objeto de discusión a fin de que los estudiantes tengan el tiempo suficiente para su actividad, la misma que puede ser realizada en forma individual o en forma grupal. Se solicita que realicen fichas de contenido o cartillas informativas, las cuales aportan al desarrollo de habilidades en el ámbito investigativo.

### Etapa 2

Luego de presentar el tema del taller, los estudiantes en forma voluntaria podrán abordar la temática que se está tratando, actividad que recibirá la orientación del docente. Será un espacio propicio para identificar como se encuentran los estudiantes con relación a las habilidades investigativas y de participación, actividad que favorecerá la organización de ideas que formarán parte de la exposición al momento del taller.

A continuación, se presentan algunas sugerencias y recomendaciones para los estudiantes del tercer año de bachillerato técnico en servicios hoteleros en relación a las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) en el taller de panadería y pastelería:

#### 1. **Conocer las normativas sobre BPM.**

Es importante familiarizarse con las normativas locales y nacionales de seguridad alimentaria y BPM que rigen en el ámbito de la panadería y pastelería. Esto proporcionará

una base sólida para comprender la importancia de las prácticas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. Es aconsejable acudir también a información proveniente del Manual de operaciones: considerada como una herramienta indispensable para el desarrollo de las actividades diarias dentro de un establecimiento de alimentos y bebidas. El manual se constituye en una guía con información relacionada con las actividades a desarrollar, normativa y procedimientos a seguir por el personal en el área de cocina y comedor, así como el manejo adecuado de equipo y maquinaria. Además contiene instrucciones sobre Limpieza, Sanitización y desinfección de áreas y materiales.

## **2. Mantener la higiene personal:**

Los estudiantes deben mantener altos estándares de higiene personal en todo momento. Esto incluye el lavado frecuente de manos, el uso de uniformes limpios y adecuados, y el uso de redes para el cabello para evitar la contaminación de los alimentos,

## **3. Seguir procedimientos de limpieza y desinfección:**

Es fundamental seguir procedimientos establecidos para la limpieza y desinfección de equipos, superficies y utensilios de cocina. Esto ayuda a prevenir la contaminación cruzada y garantiza la seguridad de los alimentos.

## **4. Manipulación segura de alimentos:**

Los estudiantes deben ser capacitados en técnicas seguras de manipulación de alimentos, incluyendo la prevención de la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, el almacenamiento adecuado de ingredientes y la correcta temperatura de cocción y refrigeración.

## **5. Prácticas de almacenamiento adecuadas:**

Es importante almacenar los ingredientes de manera adecuada para mantener su frescura y evitar la contaminación. Los productos perecederos deben refrigerarse a las temperaturas recomendadas, y los ingredientes secos deben almacenarse en recipientes herméticos y protegidos de la humedad y los insectos.

## **6. Control de plagas:**

Los estudiantes deben estar atentos a la presencia de plagas en el área de trabajo y tomar medidas para prevenir su proliferación. Esto incluye el sellado de grietas y fisuras, el almacenamiento adecuado de alimentos y la eliminación regular de residuos.

## **7. Registro de actividades:**

Es importante llevar registros detallados de todas las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos, incluyendo la limpieza y desinfección, el control de temperaturas y la gestión de residuos. Esto incentivará su actividad investigativa y facilitará el seguimiento y la identificación de posibles problemas.

**Participación activa en la seguridad alimentaria:** Los estudiantes deben participar activamente en la promoción de una cultura de seguridad alimentaria en el taller de panadería y pastelería. Esto implica reportar cualquier problema o preocupación relacionada con la seguridad de los alimentos y seguir las indicaciones del personal docente en materia de BPM.

Al seguir estas sugerencias y recomendaciones, los estudiantes del tercer año de bachillerato técnico en servicios hoteleros podrán contribuir a la implementación exitosa de Buenas Prácticas de Manufactura en el taller de panadería y pastelería, garantizando la seguridad y calidad de los productos elaborados.

## **Tarea integradora 2**

**Título:** Falla en la Aplicación de Principios Operativos en el Mise en Place de una Aula Taller de Panadería y Pastelería.

### **Situación problema**

En el aula taller de panadería y pastelería, la organización y el desarrollo de un adecuado y acertado Mise en Place son fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria y la eficiencia en la producción de alimentos. Sin embargo, a pesar de la importancia de estos principios operativos, se observa una falta de aplicación adecuada en el aula, lo que compromete la calidad de los productos y la seguridad de los estudiantes y consumidores.

**Problema** ¿Cuáles son las fallas en la aplicación de Principios operativos en el Mise en place?

**Objetivo:** Determinar los principios operativos del mise en place a aplicar en el área productiva, durante la preparación de manjares que permitan el desarrollo de actividades y procedimientos al interior del aula taller de panadería y pastelería a fin de contribuir en el proceso de enseñanza y formación práctica.

**Método:** trabajo grupal

**Forma de organización:** Taller práctico integrador participativo

## **Medios o recursos de Enseñanza-Aprendizaje (EA).**

- Aula Taller-Panadería y Pastelería,
- Recursos Humanos
- Batería Liviana: utensilios,
- Batería Pesada: maquinaria y equipo,
- Insumos, materiales, especias,
- Productos de Limpieza,
- Útiles de aseo,
- Manual de Procedimiento
- Normas de Higiene, Sanitización y Desinfección
- Fuentes Bibliográficas

## **Sistema de tareas docentes a realizar por el estudiante**

### **1. Base Teórica Mise en place en el aula clase**

- ❖ Detallar los elementos que conforman el equipamiento, menaje, utilería, batería de pastelería y panadería para el proceso de producción. Contrastar la información observada con la información contenida en el documento adjunto. (Guía de Ayuda para el autocontrol en Panaderías y Pastelerías Artesanales Página 19) Observación en el aula taller de panadería y pastelería de los elementos componentes.
- ❖ Determinar el proceso de Puesta a punto de equipos, batería liviana y pesada. para realizar la actividad inicial (Guía de Ayuda para el autocontrol en Panaderías y Pastelerías Artesanales Página 23)
- ❖ Requisición de materia prima: características, pedido, condiciones, reconocimiento de especies. Identificación de géneros y especias. (Guía de Ayuda para el autocontrol en Panaderías y Pastelerías Artesanales Página 30)

### **2. Organización del Mise en Place en el aula taller**

- ❖ Mise en place: cortes de productos,
- ❖ Elaboración de masas,
- ❖ Preparación de harinas,
- ❖ Elaboración de salsas, merengues y rellenos.

### **3. Ejecución del Mise en place en el taller.**

### **4. Llenar documentación relacionada con fichas, registros, tablas.**

5. ¿Qué acciones relevantes realizaría usted para desarrollar la Puesta a punto del Taller de panadería y pastelería?

## ORIENTACIONES METODOLÓGICAS

### Etapa 1

Es necesario que el docente presente con anticipación el plan que será objeto de discusión a fin de que los estudiantes tengan el tiempo suficiente para su actividad, la misma que puede ser realizada en forma individual o en forma grupal. Se solicita que realicen fichas de contenido o cartillas informativas, las cuales aportan al desarrollo de habilidades en el ámbito investigativo.

### Etapa 2

Luego de presentar el tema del taller, los estudiantes en forma organizada y secuencial podrán abordar la temática que se está tratando, actividad que recibirá la orientación del docente. Será un espacio propicio para identificar como se encuentran los estudiantes con relación a las habilidades investigativas, de participación y de demostración, actividad que favorecerá la organización de ideas que formarán parte de la exposición demostrativa al momento de la práctica de taller.

A continuación, se presentan algunas sugerencias y recomendaciones para los estudiantes del tercer año de bachillerato técnico en servicios hoteleros en relación a la Puesta a Punto en el taller de panadería y pastelería:

En primer lugar se recordará que el *Mise en place*, es un término francés que se traduce literalmente como "puesta en marcha" o "puesta en su lugar". En el contexto de una panadería o pastelería, se refiere a la preparación y organización de todos los ingredientes, herramientas y equipos necesarios antes de comenzar la producción. El procedimiento básico consta de los siguientes pasos:

#### **1. Planificación y lista de recetas:**

Antes de comenzar, es fundamental tener un plan de lo que se va a producir durante el día. Esto puede incluir una lista detallada de recetas, cantidades requeridas y tiempos de cocción.

#### **2. Inventario de ingredientes:**

Verifica que tienes todos los ingredientes necesarios para las recetas planificadas. Esto incluye harina, levadura, huevos, azúcar, mantequilla, etc. Asegúrate de que estén frescos y en cantidades suficientes.

### **3. Preparación de ingredientes:**

Pesa y mide todos los ingredientes según las recetas. Algunas recetas pueden requerir ingredientes especiales preparados de antemano, como la preparación de frutas, frutos secos o ralladuras de cítricos.

### **4. Organización de herramientas y utensilios:**

Reúne todos los utensilios y herramientas necesarios para las recetas planificadas. Esto incluye tazones, batidores, cucharas medidoras, moldes, bandejas para hornear, espátulas, rodillos, etc.

### **5. Preparación de equipos:**

Asegúrate de que todos los equipos estén limpios y en buen estado de funcionamiento. Esto incluye el horno, batidoras, amasadoras, laminadoras, etc. Prende los equipos y ajusta las configuraciones según sea necesario.

### **6. Preparación de las áreas de trabajo:**

Limpia y desinfecta las superficies de trabajo, mesas y áreas de preparación. Organiza los ingredientes y utensilios de manera que estén fácilmente accesibles durante el proceso de producción.

### **7. Temperaturas y tiempos de reposo:**

Si alguna receta requiere que ciertos ingredientes estén a temperatura ambiente o que la masa repose durante un tiempo determinado, asegúrate de planificar estos tiempos en tu proceso.

### **8. Revisión de recetas:**

Lee cuidadosamente todas las recetas antes de comenzar. Asegúrate de entender los pasos y los tiempos requeridos para cada una.

### **9. Planificación de horarios:**

Si estás produciendo varios productos diferentes, organiza un horario para optimizar el tiempo y los recursos disponibles.

## 10. Supervisión y ajustes:

Durante el proceso de mise en place, es importante estar atento a cualquier problema potencial y realizar ajustes según sea necesario para garantizar una producción fluida y eficiente.

Una vez completada la mise en place, se puede comenzar con la producción real de panadería y pastelería. La clave es la organización y la preparación adecuada, lo que ayudará a garantizar productos de alta calidad y minimizará el estrés durante el proceso de producción.

**Tabla 6.**

*Cronograma del plan de enseñanza practica integradora*

<b>Semana</b>	<b>Tema</b>	<b>Contenido</b>
<b>Semana 1</b>	Introducción a las BPM y Seguridad Alimentaria	<ul style="list-style-type: none"><li>• Conceptos básicos de BPM y su aplicación en panadería y pastelería.</li><li>• Requisitos de seguridad alimentaria y legislación pertinente.</li><li>• Identificación de riesgos y peligros alimentarios en el entorno de trabajo.</li></ul>
<b>Semana 2</b>	Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos	<ul style="list-style-type: none"><li>• Demostraciones prácticas sobre el lavado de manos adecuado y uso de equipo de protección personal (EPP).</li><li>• Simulaciones de procedimientos de limpieza y desinfección de equipos y áreas de trabajo.</li><li>• Prácticas de manipulación segura de ingredientes y productos alimenticios.</li></ul>
<b>Semana 3</b>	Proceso de Mise en place	<ul style="list-style-type: none"><li>• Explicación del concepto de Mise en place y su importancia en la panadería y pastelería.</li><li>• Organización de ingredientes, herramientas y equipos para una producción eficiente.</li><li>• Prácticas de preparación de ingredientes y premezclas para recetas específicas.</li></ul>
<b>Semana 4</b>	Aplicación de los Conceptos en la Producción	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ejercicios prácticos de Mise en place para la elaboración de productos de panadería y pastelería.</li></ul>

- 
- Supervisión y orientación sobre el manejo adecuado de ingredientes y equipos durante la producción.
  - Evaluación del desempeño en la organización y ejecución del proceso de Mise en place.
- 

### 3.4.3. Etapa 3. De Ejecución

Objetivo: Desarrollar la enseñanza práctica de servicios hoteleros a partir de su planificación, que contribuya el desarrollo de habilidades y competencias laborales en los estudiantes.

A continuación, se realiza una charla explicativa en la cual se comparte la experiencia de cómo se ha llegado a la interdisciplinariedad entre los módulos formativos de Limpieza y Sanitización y de Panadería y Pastelería, en la figura profesional de servicios hoteleros, con el principal objetivo de conseguir la integración de los contenidos procesos y valores para un mejor desempeño en el aula taller y una mejor preparación técnica y superación profesional

A continuación, los docentes técnicos presentan a los estudiantes ciertas amenazas y debilidades, las mismas que serán objeto de un análisis, discusión y sobre las cuales deben que deben ser analizada muy sugerencias y recomendaciones para los estudiantes del tercer año de bachillerato técnico en servicios hoteleros en relación a las Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.) en el taller de panadería y pastelería:

Descripción de los situación:

Desorganización en la disposición de ingredientes y utensilios: Aunque se realiza el mise en place, la disposición de los ingredientes, herramientas y equipos en el aula es caótica. Esto dificulta que los estudiantes encuentren lo que necesitan rápidamente, lo que ralentiza el proceso de aprendizaje y la ejecución de las recetas.

Falta de planificación en la distribución del espacio: El espacio del aula no se utiliza de manera óptima, lo que provoca congestión y dificulta el movimiento fluido de los estudiantes y el personal docente. Esto puede generar situaciones de riesgo, como accidentes o daños en los equipos, y contribuye a un ambiente de trabajo estresante.

Ineficiencia en la gestión del tiempo: La falta de una planificación adecuada del tiempo durante el mise en place y la realización de las recetas resulta en retrasos en la

finalización de las tareas, lo que limita el tiempo disponible para la retroalimentación y el aprendizaje efectivo.

Escasa supervisión y dirección: La ausencia de una supervisión activa por parte del personal docente contribuye a la persistencia de los problemas operativos. La falta de orientación y corrección impide que los estudiantes adquieran habilidades adecuadas de organización y gestión en un entorno de panadería y pastelería.

#### **3.4.4. Etapa 4 de Evaluación y mejora**

Impacto en el aprendizaje y la enseñanza:

Frustración y desmotivación de los estudiantes: La desorganización y la falta de eficiencia en el mise en place generan frustración entre los estudiantes, lo que puede afectar su motivación para participar y aprender de manera efectiva.

Limitación del desarrollo de habilidades: La falta de una estructura operativa adecuada limita las oportunidades de práctica y aprendizaje significativo en el aula taller, lo que afecta negativamente el desarrollo de habilidades profesionales de los estudiantes.

Deterioro de la calidad de los productos: La falta de una preparación adecuada previa a la elaboración de productos puede resultar en una menor calidad de los mismos, lo que compromete la reputación del programa de formación y la experiencia educativa de los estudiantes.

Acciones correctivas necesarias:

Reorganización del espacio: Optimizar la disposición del aula y los equipos para facilitar el acceso a ingredientes y utensilios, así como mejorar la seguridad y la eficiencia operativa.

Planificación y gestión del tiempo: Implementar un cronograma detallado para el mise en place y las actividades de elaboración, con tiempos específicos asignados a cada tarea para mejorar la gestión del tiempo y evitar retrasos.

Supervisión activa: Brindar una supervisión más activa por parte del personal docente, proporcionando orientación y retroalimentación regular para mejorar la organización y la eficiencia en el aula taller.

Formación en principios operativos: Capacitar a estudiantes y docentes en técnicas de organización, planificación del trabajo y gestión del espacio para mejorar la eficiencia y la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje.

En resumen, la falta de adecuada aplicación de principios operativos en el mise en place de un aula taller de panadería y pastelería representa un obstáculo significativo para el desarrollo efectivo de habilidades y conocimientos por parte de los estudiantes, así como para el funcionamiento general del programa de formación. Es crucial abordar estos problemas mediante acciones correctivas para garantizar una experiencia educativa óptima y la preparación adecuada de futuros profesionales en el campo de la panadería y pastelería. Con el objeto de realizar una mejor fundamentación.

### **3.5. Evaluación de la factibilidad y viabilidad de la metodología de enseñanza práctica**

En el marco del programa de formación en servicios hoteleros, el componente de "Evaluación y Mejora Continua" adquiere una relevancia destacada. Esta estrategia, lejos de ser un mero procedimiento administrativo, se alza como el mecanismo clave para garantizar la excelencia y la pertinencia del programa a largo plazo. El proceso de evaluación abarca distintos elementos. Incluye evaluaciones formativas y sumativas de los estudiantes, proporcionando una retroalimentación constructiva que contribuye a su desarrollo. Pero al mismo tiempo, esta evaluación permite reconocer posibles ajustes en la metodología y el diseño del programa, de manera que estos puedan afinarse regularmente y responder de manera adecuada a las demandas del sector hotelero.

En lo que respecta a la "Mejora Continua", esta implica un análisis constante de los procesos y resultados, y el diseño de nuevas estrategias para perfeccionar el programa de formación. Este compromiso con la mejora continua promete, no solo un programa de formación ajustado a las necesidades actuales, sino también la capacidad de prever y responder a retos futuros en el ámbito de los servicios hoteleros.

Así, la "Evaluación y Mejora Continua" se presenta, no como un añadido, sino como un componente integral y esencial de este programa de formación en servicios hoteleros. Sólo a través de ella se puede garantizar que el programa cumpla con su cometido de formar profesionales altamente competentes y preparados para afrontar los retos de un sector tan dinámico y exigente.

De esta manera, introducir una nueva metodología como la Pedagogía Combinada en el rubro de servicios hoteleros requiere de un análisis de factibilidad y viabilidad que permita identificar la potencialidad de su éxito y aplicabilidad (Watson et al., 2019). Ambos

conceptos, a pesar de ocupar esferas distintas, son vitales al momento de discernir la eficacia del enfoque propuesto. La factibilidad se concentra en la habilidad del mencionado método para ser implementado, considerando las condiciones y circunstancias presentes.

En ese sentido, dicha factibilidad requiere una evaluación de los recursos existentes y el contexto para discernir si son adecuados para satisfacer los objetivos establecidos. Si se toma en cuenta la Pedagogía Combinada, el análisis de la factibilidad apunta a determinar si el sistema educativo actual, las aptitudes del personal docente y las infraestructuras permiten una óptima integración de los tres enfoques pedagógicos que la caracterizan.

Evaluar la factibilidad conlleva una investigación de la infraestructura en vigencia, la competencia y el compromiso del personal docente, y una revisión de las políticas y regulaciones existentes. Una estrategia que podría ser efectiva para la evaluación de la factibilidad es la implementación de un estudio piloto. Una prueba como esta permitiría visualizar cómo se desenvolverían los componentes de la pedagogía bajo circunstancias reales (McCoy, 2019).

Por otro lado, al considerar la viabilidad, el enfoque se dirige al examen de un potencial éxito a largo plazo de la Pedagogía Combinada. A diferencia de la factibilidad, que se centra en el marco actual, la viabilidad examina las proyecciones futuras. Uno de los aspectos esenciales en la evaluación de la viabilidad es determinar si la implementación de la propuesta metodológica resultará en una mejora importante en la calidad de la enseñanza y en los resultados de aprendizaje (Kells, 2022).

La evaluación de la viabilidad considera no solo la aplicación exitosa en el corto plazo, sino también la sostenibilidad a largo plazo de las modificaciones sugeridas. Esto implica un análisis de diversos factores como el costo, la receptividad del profesorado, el impacto en los estudiantes y el potencial para mejorar la empleabilidad de los egresados. Por lo tanto, la evaluación de la factibilidad y viabilidad se convierte en una parte esencial en el proceso de adopción de la Pedagogía Combinada. Solo a través de un análisis detallado y crítico de ambos aspectos, se podrá determinar si este enfoque pedagógico tiene el potencial necesario para generar una revolución en el ámbito de la formación dentro del sector hotelero.

### 3.5.1. Factibilidad

La responsabilidad vinculada a la introducción de nuevas metodologías en entornos académicos y profesionales exige un análisis de la factibilidad. Uno de los elementos clave en dicho análisis es la evaluación de los recursos implicados en la implementación de estas metodologías emergentes (Pérez, 2019). Esta evaluación demanda un enfoque holístico y ecuánime que revele las necesidades inherentes a la implementación y evalúe la competencia de la entidad para cumplir con dichas demandas.

Inicia el análisis identificando de manera estricta los recursos necesarios, que pueden tener diversos orígenes. Podríamos hablar de recursos humanos, cuya capacidad y especialización deberían evaluarse para determinar si pueden facilitar la implementación. A estos se suman los recursos materiales y tecnológicos, que incluyen la infraestructura física y digital, necesarias para soportar la nueva metodología. La variedad de estos recursos puede ser amplia, pudiendo variar enormemente en función de la especificidad de la metodología a implementar. Un tratamiento preciso y con visión clara de estos recursos es indispensable para juzgar la viabilidad de una implementación exitosa (Santos, 2020).

Oportunamente, se suscita un debate crucial: ¿puede la entidad proporcionar dichos recursos? En este punto, es relevante que los interesados realicen una revisión imparcial y honrada de la entidad en cuestión. Este análisis deberá considerar la competencia de la organización para proporcionar y administrar los recursos necesarios, tanto en el corto como en el largo plazo. El proceso podría involucrar consultas con los responsables de la toma de decisiones, revisiones de los presupuestos actuales y cálculos estimativos de los costos de implementación (Kumar y Singh, 2022).

Igualmente, el análisis de factibilidad es su eficiencia en potenciar decisiones informadas. Este enfoque no solo permite decidir si una metodología nueva es plausible de implementar, sino que también provee una base sólida para una planificación y organización eficaces (Li, 2019). Así, se minimizan los riesgos y se aumentan las posibilidades de una exitosa implementación, contribuyendo finalmente al progreso y el avance en el entorno en cuestión.

La formación de profesionales capacitados en servicios hoteleros constituye el objetivo central del programa que ha desarrollado la institución. Este programa busca abordar los principales retos de la industria hotelera por medio de un enfoque educativo

integral, innovador y orientado a la práctica. Con énfasis en aspectos como el manejo de servicios al cliente, la administración hotelera, las técnicas de alimentos y bebidas, entre otros; el currículo estructurado del programa busca preparar a los estudiantes para ser protagonistas del éxito sostenible en la industria hotelera.

La educación y la formación son componentes esenciales en el desarrollo y crecimiento de cualquier industria; y en el caso del sector hotelero, su relevancia es aún mayor. A medida que la industria hotelera evoluciona y enfrenta nuevos desafíos, como los cambiantes gustos y preferencias de los clientes o la creciente competencia en el mercado global, se requiere de profesionales preparados y capacitados que puedan responder con eficacia y creatividad a estas demandas cada vez más complejas.

Para lograr este objetivo, el programa se ha diseñado de manera tal que no solo imparte conocimientos teóricos, sino que también proporciona a los estudiantes una formación práctica y situada en contextos reales de trabajo hotelero. De este modo, se busca promover la aplicación de las competencias y habilidades aprendidas de manera eficaz en el campo laboral. Este programa de formación utiliza evaluaciones sistemáticas como estrategia fundamental para supervisar el progreso de los estudiantes y asegurar la adquisición y aplicación de las habilidades y competencias requeridas. En este sentido, se ha desarrollado una serie de rúbricas de evaluación, las cuales facilitarán la valoración formativa y justa de las habilidades y competencias de los estudiantes en diferentes áreas de funcionamiento clave.

Estas rúbricas asistirán a los instructores a través de una retroalimentación efectiva y directa. La siguiente sección detalla los diferentes objetivos del programa, junto con las correspondientes actividades y rúbricas asociadas para la evaluación del desempeño de los estudiantes. Las rúbricas se han diseñado de manera individualizada para cada actividad con el fin de propiciar una evaluación efectiva y focalizada de las competencias adquiridas por los estudiantes.

### **Optimización de habilidades en atención al cliente**

#### **Actividad: Simulación de atención al cliente**

El estudiante participará en una simulación donde deberá resolver diversos escenarios relacionados con la atención al cliente en un ambiente hotelero.

**Tabla 7.**  
*Criterio objetivo 2*

<b>Criterio</b>	<b>Excelente</b>	<b>Bueno</b>	<b>Aceptable</b>	<b>Deficiente</b>
Eficacia en la atención al cliente	El estudiante resuelve eficazmente todos los escenarios, demostrando un alto nivel de habilidad al atención al cliente.	El estudiante resuelve la mayoría de los escenarios con eficacia, aunque podría mejorar en algunos aspectos de la atención al cliente.	El estudiante resuelve algunos escenarios de manera eficaz, pero requiere mejorar en varios aspectos de la atención al cliente.	El estudiante enfrenta dificultades significativas para resolver los escenarios, necesitando una mejora sustancial en la atención al cliente.
Comunicación	El estudiante demuestra habilidades de comunicación excelentes, manteniendo una interacción clara y efectiva con los clientes.	El estudiante muestra habilidades de comunicación adecuadas, aunque podría mejorar algunos aspectos.	El estudiante demuestra habilidades de comunicación básicas, requiriendo mejorar en varios aspectos.	El estudiante presenta dificultades significativas en las habilidades de comunicación, requiriendo una mejora considerable.

**Fuente:** Elaboración propia (2023)

### 3.5.2. Viabilidad

Tomando en consideración los resultados presentados previamente, cabe explorar la viabilidad de la propuesta metodológica implementada en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado. La validez de la propuesta metodológica puede ser examinada desde diversas perspectivas, incluyendo factores como recursos, tiempo y adaptabilidad. En primer lugar, es fundamental analizar si la institución cuenta con los recursos necesarios para llevar a cabo la implementación a largo plazo de la propuesta. Esto incluye la

disponibilidad de personal capacitado y comprometido con el proceso, así como los materiales y tecnologías necesarias para garantizar la operatividad de la propuesta en el contexto educativo.

En segundo lugar, el tiempo es un recurso valioso en el ámbito educativo, por lo cual es preciso evaluar la duración de la implementación de la propuesta metodológica y si el periodo de adaptación resulta compatible con los tiempos académicos estipulados por la institución. Atendiendo las necesidades del entorno educacional, el desarrollo de la propuesta deberá ajustarse tanto a nivel curricular como en los plazos previstos.

Por último, es necesario determinar la adaptabilidad de la propuesta metodológica frente a cambios en el contexto educativo, las necesidades de los estudiantes y las expectativas de los docentes. La flexibilidad y capacidad de ajuste serán aspectos cruciales para que la propuesta perdure en el tiempo y siga siendo efectiva.

De esta forma, la viabilidad de la propuesta metodológica en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado dependerá de los tres elementos mencionados anteriormente: recursos disponibles, tiempo para implementación y adaptabilidad. Al analizar estos factores y en función de los resultados reales a obtener al implementar la nueva metodología, se podrá determinar si es viable mantener y sostener la propuesta a largo plazo, y si es posible garantizar el éxito educativo en consonancia con las expectativas planteadas.

Por lo tanto, en la arquitectura estratégica para la ejecución exitosa de nuevas metodologías, la evaluación de la viabilidad emerge como una etapa indispensable. La interrelación entre el establecimiento de un fundamento sólido para la adopción de estos enfoques y la posibilidad realista de su implementación, genera la necesidad inexorable de afrontar cuestionamientos críticos acerca de los potenciales desafíos. La idea esencial que subyace es que, para pavear el camino hacia la innovación, se debe primero sondear el terreno (López et al., 2023).

Esta perspectiva implica el desarrollo de un proceso de escrutinio, albergando el propósito de identificar posibles complicaciones que puedan surgir en el curso de la implementación. Para ello, es crucial abordar diversos factores, que van desde aspectos tangibles e inmediatos, como la disponibilidad de personal competente y de infraestructuras pertinentes, hasta elementos más abstractos y proyectados a largo plazo, como el respaldo

financiero y las políticas normativas de la entidad en cuestión. No obstante, más allá del mero reconocimiento de posibles obstáculos, la evaluación de la viabilidad de una nueva metodología también conlleva una estimulante fase de detección de oportunidades. Las posibilidades de beneficio que se alinean favorablemente con el proceso de implementación pueden impulsar de manera significativa el éxito de su adopción.

La introducción preliminar de la metodología permitió apreciar cambios en el proceso de enseñanza práctica de servicios hoteleros y en los estudiantes, expresados en:

- Fomento de un aprendizaje más activo, participativo, interdisciplinario y significativo, con retroalimentación más constructiva, dado el sentido de compromiso y de motivación de los estudiantes durante el desarrollo de las habilidades prácticas en el área de servicios hoteleros.
- Desarrollo en los estudiantes de mayor autonomía, capacidad de resolución de problemas y habilidades interpersonales, lo que deviene en mejor preparación para su futuro desempeño laboral.
- Diversificación de las estrategias de enseñanza promoviendo un enfoque más interactivo y adaptativo ajustado a las necesidades individuales y colectivas de los estudiantes.
- Desarrollo de competencias profesionales vinculadas con los servicios hoteleros.

### **Transformaciones logradas:**

#### **En los estudiantes:**

- ❖ Mejora de habilidades prácticas en servicios hoteleros, como atención al cliente, gestión de reservas, organización de eventos, entre otros.
- ❖ Desarrollo de habilidades sociales, es decir la comunicación es más efectiva, el trabajo en equipo y la resolución de conflictos.
- ❖ Aumento de confianza, al poner en práctica lo aprendido en el aula, lo que contribuye a su desarrollo personal y profesional.

#### **En los docentes:**

- ❖ Mejora de la calidad educativa, al integrar de manera efectiva la teoría con la práctica.

- ❖ Actualización profesional, ya que los docentes deben adaptarse a las nuevas tendencias y tecnologías en el sector de servicios hoteleros, lo que les obliga a mantenerse actualizados y a mejorar sus propias habilidades profesionales.
- ❖ Rol facilitador, al ser guías de los estudiantes en su experiencia práctica y proporcionarles retroalimentación para su mejora continua.

**En el proceso de enseñanza-aprendizaje:**

- ❖ Mayor motivación y compromiso de los estudiantes, dado que la enseñanza práctica de servicios hoteleros brinda a los estudiantes la oportunidad de aplicar lo aprendido en un entorno simulado y real, lo que aumenta su motivación y compromiso con el proceso educativo.
- ❖ Aprendizaje significativo y técnico – profesional, al experimentar situaciones reales y enfrentarse a desafíos del mundo laboral.
- ❖ Vinculación con el sector laboral, al favorecer los vínculos con la industria hotelera, facilitando la inserción laboral de los estudiantes con mejor preparación una vez finalizada su formación académica.

Los cambios logrados y esperados en docentes, estudiantes y en el proceso de enseñanza-aprendizaje de servicios hoteleros pueden abarcar varios aspectos, incluyendo la actualización de conocimientos y habilidades, la adaptación a nuevas tecnologías y tendencias en la industria hotelera, así como el fortalecimiento de la calidad y la relevancia de la educación en este campo. Aquí hay algunas áreas específicas de cambios que podrían ser tanto logrados como esperados:

- Actualización de conocimientos y habilidades: Los docentes y estudiantes deben estar al tanto de las últimas tendencias, tecnologías y prácticas en la industria hotelera. Esto podría incluir capacitación en gestión hotelera, servicio al cliente, tecnología de la información aplicada a la hospitalidad, sostenibilidad, entre otros.
- Enfoque en la experiencia del cliente: Dado que la satisfacción del cliente es crucial en la industria hotelera, tanto docentes como estudiantes podrían estar trabajando en

desarrollar habilidades para comprender las necesidades y expectativas de los huéspedes y cómo superarlas.

- Integración de la tecnología: La tecnología desempeña un papel cada vez más importante en la industria hotelera, desde sistemas de reserva en línea hasta soluciones de gestión de propiedades y herramientas de marketing digital. Los docentes y estudiantes deberían estar familiarizados con estas tecnologías y cómo se integran en la operación y gestión hotelera.
- Enfoque en la sostenibilidad: Con la creciente conciencia ambiental, se espera que tanto docentes como estudiantes estén más sensibilizados sobre prácticas sostenibles en la industria hotelera, como la gestión de residuos, la conservación de energía y el uso responsable de los recursos.
- Desarrollo de habilidades interpersonales: La comunicación efectiva, el trabajo en equipo y la resolución de problemas son habilidades fundamentales en la industria hotelera. Se espera que los docentes y estudiantes trabajen en el desarrollo y perfeccionamiento de estas habilidades.
- Enfoque en la diversidad e inclusión: Dado que la industria hotelera atiende a una amplia gama de clientes, es importante que tanto docentes como estudiantes estén sensibilizados sobre la diversidad cultural y la inclusión, y cómo esto se refleja en el servicio al cliente y la gestión del personal.
- Estos cambios, tanto logrados como esperados, contribuirán a mejorar la calidad de la educación en servicios hoteleros y a preparar a los estudiantes de manera más efectiva para enfrentar los desafíos y oportunidades en la industria.

## CONCLUSIÓN

Resulta evidente que la incorporación de metodologías efectivas en la enseñanza práctica de servicios hoteleros cobra una importancia crucial para el perfeccionamiento de la calidad educativa y el desempeño académico de los estudiantes en este campo de estudio. A través del empleo de innovadoras tecnologías y estrategias pedagógicas, se propicia un entorno formativo más dinámico y adaptado a los desafíos y requerimientos inherentes a dicha área.

No obstante, la materialización de estas innovaciones metodológicas, si bien se enfrenta a ciertas dificultades, brinda oportunidades cruciales que posibilitan la superación de retos y limitaciones experimentados por docentes y alumnos por igual. La capacitación permanente de los educadores, la óptima asignación de recursos y la promoción de la colaboración entre la academia y la industria hotelera, son aspectos fundamentales para propiciar un clima propicio en la transformación de la enseñanza práctica en servicios hoteleros.

Asimismo, cabe señalar que un enfoque reflexivo y crítico en el monitoreo y evaluación de las metodologías empleadas es imprescindible para identificar áreas de mejora y ajustar, de manera oportuna, aquellas prácticas pedagógicas susceptibles de modificación. Por tanto, el fomento de una postura proactiva y comprometida por parte de todos los actores involucrados en el proceso educativo, resultará esencial para la consolidación de un panorama académico que responda a las exigencias y expectativas del contexto hotelero actual y futuro.

Sobre la base de los hallazgos derivados de la investigación, el análisis de datos y el cumplimiento de los objetivos trazados, este capítulo resumirá y concluirá el estudio presentado. Este capítulo también proporcionará recomendaciones para avanzar en la metodología propuesta y explorará posibles maneras de mejorar y expandir su aplicación en el campo académico de los servicios hoteleros.

## **RECOMENDACIONES**

La adecuada cualificación de los educadores en el campo de los servicios hoteleros es esencial para el éxito en la adopción de metodologías innovadoras. Por ello, resulta imperativo diseñar y proporcionar programas de capacitación continuos que respalden el proceso de cambio, garantizando así el correcto desarrollo de habilidades y conocimientos en los profesionales de la educación.

El aprovechamiento de herramientas tecnológicas tales como la realidad aumentada y virtual son crucial para enriquecer la experiencia de aprendizaje en el sector hotelero. Estas tecnologías permiten proporcionar un entorno práctico y realista para que los estudiantes adquieran una comprensión profunda de los conceptos relevantes.

La colaboración activa entre la industria hotelera y las instituciones educativas es un factor clave para asegurar que las innovaciones metodológicas estén en sintonía con las

necesidades prácticas y los estándares propios del sector. Los establecimientos educativos deben establecer relaciones sólidas y productivas con las empresas del sector para optimizar los resultados académicos y laborales.

La evaluación constante de las metodologías implementadas es fundamental para garantizar su eficacia y pertinencia. Es imprescindible propiciar un entorno en el que alumnos y profesores puedan ofrecer sus valiosos comentarios, permitiendo así ajustar y perfeccionar las prácticas pedagógicas. Adoptando estas estrategias recomendadas, se promoverá el mejoramiento de la calidad educativa y la formación de profesionales altamente capacitados en el ámbito de los servicios hoteleros, en consonancia con las expectativas y demandas del sector.

### **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- Alarcón, R. y Paredes, F. (2023). El rol de la experiencia en la educación técnica: un estudio del tercer grado de Bachillerato Técnico en Ecuador. *Revista de Innovación Educativa*, 13(1), 96-110.
- Álvarez, A., y Pérez, F. (2020). La profesionalización de la industria hotelera: un análisis histórico. *Revista de Historia del Turismo*, 8(2), 55-70.
- Alvarez-Marinelli, H., Blanco-Donoso, L.M., y Moreno-Jiménez, B. (2020). \_Student participation and academic performance: A learning experience in industrial. Organization Psychology \_ . *Electronic Journal of Research in Educational Psychology*, 10(1), 105-130.
- American Psychological Association. (2020). *Publication manual of the American Psychological Association (7<sup>a</sup> ed.)*. American Psychological Association.
- Arnett, L., & Mejía, S. (2019). Nuevas tecnologías y división digital: retos y oportunidades. *Revista Tecnología y Sociedad*, 33(2), pp. 120-135.
- Artículos, R. (2019). "El papel de la enseñanza práctica en la educación". *Journal of Practical Teaching*.
- Ary, D., Lucas, L. C., y Razavieh, A. (2018). *Introduction to research in education*. Cengage Learning.

- Ausubel, D. P. (1968). *Educational psychology: A cognitive view*. Holt, Rinehart and Winston.
- Ausubel, D. P., Novak, J. D., & Hanesian, H. (1978). *Educational psychology: A cognitive view*. Holt, Rinehart and Winston.
- Barajas-Ramírez, J., Cañas-Zamarripa, E., y Vanderbilt, S. (2022). Equidad en la educación técnica: Perspectivas y desafíos. *Revista Internacional de Inclusión Educativa*, 9(1), 45-63.
- Bartlett, J.E., Kotrlik, J.W., Higgins, C.C. (2001). Organizational Research: Determining Appropriate Sample Size in Survey Research. *Information Technology, Learning, and Performance Journal*, 19(1), 43-50.
- Booth, A., Papaioannou, D., y Sutton, A. (2016). *Systematic approaches to a successful literature review* (2nd ed.). Sage Publications.
- Bosworth, G. (2020). Preparando las habilidades laborales para una economía en evolución. *Journal of Further and Higher Education*, 44(2), 224-236.
- Brookfield, S. D. (2012). *Teaching for critical thinking: Tools and techniques to help students question their assumptions*. Jossey-Bass.
- Brookhart, S. M. (2018). *How to Give Effective Feedback to Your Students* (2da ed.). ASCD.
- Brookhart, S. M. (2018). *How to give effective feedback to your students*. ASCD.
- Bryman, A. (2016). *Social research methods* (5th ed.). Oxford University Press.
- Bryman, A. (2016). *Social Research Methods*. Oxford University Press.
- Cohen, L., Manion, L., & Morrison, K. (2018). *Research Methods in Education. Qualitative Data Analysis*. Routledge.
- Flavell, J. H. (1976). Metacognitive aspects of problem solving. In L. B. Resnick

(Ed.), *The nature of intelligence* (pp. 231-235). Erlbaum.

Tomlinson, C. A. (1999). *The differentiated classroom: Responding to the needs of all learners*. ASCD.

Woolfolk, A. (2013). *Educational Psychology*. Pearson.

Bryman, A. (2016). *Social Research Methods*. Oxford university press.

Burns, A. (2020). *Participatory action research in the field of language learning and teaching*. Oxford: Oxford University Press.

Carmona, P., Hernández, L., y Navarro, I. (2022). La intersección de teoría y práctica en la formación de servicios hoteleros: Un nuevo enfoque metodológico. *Revista de Investigación en Educación Hotelera*, 10(2), 34-47.

Carvajal, E. (2020). La formación integral: un compromiso con la calidad educativa. *Revista Mejora Educativa*, 45(3), pp. 20-35.

Carvajal, V. (2020). "Instituciones educativas y sus valores: un estudio de caso". *Journal of Educational Studies*.

Casanova, L., Pérez, M., Fernández, J., y García, A. (2022). Hacer y desarrollar: Teorías del aprendizaje aplicadas al área de servicios hoteleros. *Revista Internacional de Gestión Hotelera*, 16(4), 212-237.

Castro, A., y Martínez, D. (2019). Formación crítica y creativa en la pedagogía problematizadora: Apuntes para el discurso y la práctica. En M. Miranda, y I. García (Eds.), *Convergencias y divergencias en las pedagogías contemporáneas* (pp. 113-127). Universidad Nacional Pedro Henríquez Ureña.

Castro, F., Torres, P., Maldonado, G., & Villegas, B. (2022). Estrategias de control y evaluación en la incorporación de mejores prácticas. *Revista Gestión y Estrategia*, 35(1), pp. 20-46.

Castro, F., y Martínez, M. (2019). Pedagogía problematizadora: Un enfoque para la formación crítica y creativa en la educación superior. *Revista Iberoamericana de Pedagogía*, 13(4), 21-33.



- Castro, V., y González, C. (2020). Habilidades blandas y responsabilidad social en la enseñanza del hotelaría: un enfoque en el siglo XXI. *Revista de Estudios Turísticos*, 12(1), 34-45.
- Chávez Rodríguez, J. A. (2019). Educación y Tecnología: Una mirada desde el subdesarrollo. *Atenas*, 2(46). Universidad de Matanzas Camilo Cienfuegos. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=478060100001>
- Chen, M., Belk, R., y Kim, S. (2023). Shaping consumer behavior in the next era: beyond the 4Ps. *Journal of the Academy of Marketing Science*.
- Chung, N. (2020). Habilidades y competencias necesarias en la industria hotelera. *International Journal of Hospitality Management*, 91, 102662.
- Cohen, L., Manion, L., & Morrison, K. (2018). *Research methods in education* (8.<sup>a</sup> ed.). Routledge.
- Creswell, J. W. (2013). *Research design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (4<sup>a</sup> ed). SAGE Publications, Inc.
- Creswell, J. W. (2014). *Investigación cualitativa y diseño de investigación: Elegir entre cinco enfoques* (3<sup>a</sup> ed.). Sage Publications.
- Curry, L. A., Nembhard, I. M., et al. (2019). Qualitative and mixed methods provide unique contributions to outcomes research. *Circulation*, 119(10), 1442-1452.
- DaSilva, C., Gego, V., y Martins, R. (2022). Pedagogical strategies applied to hospitality education: a systematic review. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 34(1), 1-17.
- Deci, E.L., y Ryan, R.M. (1985). *Intrinsic Motivation and Self-determination in Human Behavior*. New York: Plenum.
- Delgado, A., y Romero, C. (2022). Herramientas y criterios de evaluación para la enseñanza práctica. *Journal of Pedagogical Innovation*, 5(1), 1-20.

- Denscombe, M. (2014). *The good research guide: For small-scale social research projects*. Open University Press.
- Denzin, N., K., y Lincoln, Y. S. (2011). *The SAGE Handbook of Qualitative Research*. SAGE Publications, Inc.
- Dewey, J. (1998). *Experience and education*. Kappa Delta Pi. (Trabajo original publicado en 1933)
- Dewey, J. (2020). *Democracy and Education*. Simon y Schuster.
- Díaz, A. (2020). La enseñanza práctica en el sector hotelero: un enfoque renovado. *Revista de Investigación Hotelera*, 9(3), 234-251.
- Díaz, R., Mora, J., & Rojas, A. (2019). El benchmarking en la identificación de las mejores prácticas. *Revista Procesos de Calidad*, 28(3), pp. 60-80.
- Educación, M. de (2022). *Módulo de Formación en Centros de Trabajo*. Ministerio de Educación.
- Escribano, A., y Jiménez, R. (2018). La Revolución Industrial y su impacto en la movilidad geográfica y la industria hotelera. *Revista Internacional de Historia Económica*, 24(1), 33-50.
- Fernández, A. (2019). "La importancia de la formación docente y su impacto en las aulas". *Journal of Pedagogical Research*.
- Fernández, J., y Alonso, M. (2020). Las habilidades blandas en la formación técnica hotelera: una necesidad imperante. *Revista de Innovación en Hostelería*, 14(3), 43-60.
- Fernández, M., y Cabello, A. (2018). Sustentabilidad y responsabilidad social en la formación hotelera. *Revista de Desarrollo Sostenible*, 10(3), 1-14.
- Fink, A. (2014). *Conducting research literature reviews: From the Internet to Paper*. Sage.
- Flavell, J. H. (1976). Metacognitive aspects of problem solving. En L. Resnick (Ed.), *The nature of intelligence* (p. 231–235). Erlbaum.
- Flick, U. (2018). *An introduction to qualitative research (6th ed.)*. Sage Publications.

- Freire, P. (2000). *Pedagogy of the oppressed*. Continuum.
- Fry, H., Ketteridge, S., y Marshall, S. (2019). *A Handbook for Teaching and Learning in Higher Education: Enhancing Academic Practice*. Routledge.
- Galván-Sosa, A., Rey-Pérez, J., y Ríos-de Jesús, E. (2020). Innovación educativa en el currículo de educación técnica. *Revista de Innovación Educativa en Tecnología*, 11(3), 278-289.
- García, A. (2021). La educación moderna y sus variables. *Revista Ciencias de la Educación*, 35(4), pp. 50-65.
- García, A., Rodríguez, R., Sánchez, F., y Torres, V. (2023). Hacer y desarrollar: Componentes esenciales en la enseñanza de habilidades prácticas en servicios hoteleros. *Turismo y Educación Superior*, 16(5), 1-19.
- García, L. (2020). Formación práctica en servicios hoteleros: una perspectiva didáctica. *Revista de turismo*, 6(1), 22-36.
- García, M. (2020). "Directrices y estrategias para la enseñanza práctica". *International Journal of Innovative Teaching*.
- García, M., y Fernández, L. (2016). Historia y evolución de la educación en servicios hoteleros. *Revista de Estudios Turísticos*, 23(3), 29-45.
- García, R., y Martínez, N. (2021). La importancia de las habilidades socioemocionales en la enseñanza práctica. *Journal of Social and Emotional Learning*, 3(1), 30-45.
- Gibson, W. J., y O'Connor, D. (2018). Optimizing the use of open-and closed-ended questions for anothodontic research. *The Angle Orthodontist*, 88(1), 103-110.
- Gómez, A., Vega, T., & Pereira, R. (2021). La gestión del cambio en la implementación de las mejores prácticas del sector. *Revista Cambio Organizacional*, 31(4), pp. 45-65.
- Gómez, C., Pérez, M., y López, P. (2022). La enseñanza práctica en la Unidad Educativa Municipal Rafael Alvarado: Un estudio cualitativo. *Revista Pedagogía Hotelera*, 30(1), pp. 5-25.

- Gómez, H. S., Parra, D. V., Morantes, J. D., y Guzmán, J. L. (2021). El cuestionario como recurso didáctico en la enseñanza de la matemática. *Revista de Educación a Distancia*, 66(21), 1-19.
- Gómez, J., Pérez, M. y García, L. (2020). The role of socioconstructivism in the teaching of hotel services. *Journal of Higher Education in Hospitality*, 31(2), 158-176.
- Gómez, M., Salinas, A., y Cabrera, V. (2020). Didactic strategies for the practical teaching of hotel housekeeping: Case study. *Revista Turismo y Desarrollo*, 32, 1-18.
- Gómez, P., Fernández, J., y Ríos, M. (2022). Metodologías participativas y su impacto en la experiencia educativa. *Revista de Innovación Pedagógica*, 30(4), 900-920.
- González, A. (2020). Desarrollo de la metodología para la enseñanza práctica. *Revista de Pedagogía Práctica*, 7(3), 144-159.
- González, D., y Aguirre, F. (2023). Evaluación continua y retroalimentación constructiva en la enseñanza de servicios hoteleros. *Revista de Innovación en Pedagogía Hotelera*, 11(4), 58-72.
- González, I., y Ramírez, P. (2022). La formación técnica hotelera en el siglo XXI: desafíos y perspectivas. *Revista Internacional de Formación Hostelera*, 10(1), 21-38.
- González, J., y Sánchez, E. (2019). Formación en hotelería en Europa: el papel de las escuelas especializadas. *Revista de Educación y Turismo*, 14(3), 42-60.
- González, L., y Díaz, R. (2017). La digitalización en la formación hotelera: un enfoque integral. *Revista de Destinos Digitales*, 19(2), 125-141.
- González, R. (2019). "Enfoques pedagógicos en la enseñanza de los Servicios Hoteleros". *Journal of Tourism and Hotels Education*.
- González, R. (2020). Enseñanza práctica y competencias en hotelería: análisis y propuestas. *Educación técnica y profesional*, 14(4), 48-54.
- González, S. (2019). "El rol de las infraestructuras en la educación". *International Journal of Educational Management*.
- Gutiérrez, A. (2021). Revisión de metodologías pedagógicas en la enseñanza de servicios hoteleros. *Revista de Investigación e Innovación Educativa*, 9(1), 15-29.

- Jiménez, J., y González, A. (2021). Enfoques pedagógicos en la enseñanza de servicios hoteleros en Ecuador. *Journal of Hospitality Management Education*, 15(2), 89-104.
- Johnson, B. (2017). *Educational research: Quantitative, qualitative, and mixed approaches*. Sage Publications.
- Johnson, R. B., Onwuegbuzie, A. J., y Turner, L. A. (2007). Toward a Definition of Mixed Methods Research. *Journal of Mixed Methods Research*, 1(2), 112–133.
- Jones, P. (2021). La industria hotelera: una visión para 2050. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(2), 570-578.
- Kells, H. (2022). Viabilidad y sostenibilidad de la Pedagogía Combinada. *International Journal of Educational Research*, 15(1), 20-34.
- Kim, J., Lee, S., y Kang, M. (2018). The effects of internship participation on the professional development of hospitality undergraduate students: A social exchange theory perspective. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport y Tourism Education*, 24, 29–40.
- Kincheloe, J. L. (2005). *Critical constructivism primer*. Peter Lang Publishing.
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development*. Prentice-Hall.
- Kumar, R., y Singh, A. (2022). Evaluando la capacidad organizativa para la implantación de nuevas metodologías. *Journal of Organization y Human Behavior*, 40(1), 15-27.
- Lave, J., y Wenger, E. (1991). *Situated Learning: Legitimate peripheral participation*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Li, M. (2019). Facilitar decisiones informadas a través del análisis de factibilidad. *Journal of Decision Analysis*, 6(3), 210-225.
- López, B., y Campos, S. (2021). Globalización y nuevos retos en el sector hotelero. *Informe de las Industrias Turísticas*, 21(2), 29-55.
- López, L. (2021). Desafíos en la educación práctica de servicios hoteleros. *Revista Educación y Hotelería*, 25(2), pp. 45-60.

- López, M., Ruiz, F., y Pérez, S. (2023). Obstáculos y oportunidades en la implementación de nuevas metodologías: un análisis de viabilidad. *Revista de Investigación en Metodología Educativa*, 35(1), 18-34.
- López-Montiel, J., Rey-Pérez, J., y García-Machado, F. (2019). Adaptabilidad del currículo en función de las demandas del mercado laboral. *Revista de Propuestas Laborales*, 7(1), 25-41.
- Louie, M., Vernik, R., & Espinosa, P. (2020). El impacto de los recursos de aprendizaje digital en la educación. *Revista de Tecnología Educativa*, 12(1), pp. 10-25.
- Loureiro, A., Marques, A., y Ferreira, J. (2019). La adopción de metodologías activas en clase. *REICE*, 17(2).
- Lozano, D., Gutiérrez, M., y Castillo, L. (2020). Navegando en la tempestad: Tendencias actuales y retos en la formación en el sector hotelero. *Revista Internacional de Gestión Hotelera*, 22(4), 456-469.
- Martínez, A. (2019). Los servicios hoteleros y su impacto en la calidad del turismo. *Revista de turismo y hospitalidad*, 4(2), 16-23.
- Martínez, A. (2021). La vitalidad de la evaluación continua en el análisis de la viabilidad. *Journal of Strategic Management Reviews*, 7(4), 112-129.
- Martínez, L., y Rodríguez, J. (2019). La evolución de la formación en hotelería: una visión panorámica. *Revista Internacional de Estudios Turísticos*, 8(2), 65-78.
- Martínez, M., Ponce, E., y Morales, H. (2019). El aprendizaje basado en el trabajo en la enseñanza superior de turismo y hostelería: Reflexiones y propuestas. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 28(1), 144-160.
- McCoy, D. (2019). Implementación de estudios piloto para la evaluación de factibilidad en pedagogías combinadas. *Education Research and Evaluation*, 24(4), 288-305.
- Medina, M. (2019). Planificación en la enseñanza práctica: estrategias y herramientas. *Pedagogía para el éxito*, 7(3), 87-95.

- Mendoza, L., y Sánchez, P. (2020). Innovación en la enseñanza: Creatividad y pensamiento crítico. *Revista de Innovación Educativa*, 10(1), pp. 35-45.
- Mendoza, S., y Sánchez, L. (2020). Pensamiento crítico y creatividad: Una propuesta de integración en el aula. *Journal of Education and Pedagogy*, 15(2), 110-127.
- Molina, L. (2022). Pedagogía Combinada: buscando la eficacia en la formación hotelera. *Periódico de Investigación Educativa*, 36(1), 23-37.
- Mora, F., y Gallardo, I. (2020). Diseño y estructuración de contenidos prácticos. *Journal of Education and Learning*, 9(3), 287-303.
- Neuman, W. L. (2011). *Social research methods: Qualitative and quantitative approaches*. Pearson/Allyn and Bacon.
- Onwuegbuzie, A. J., y Collins, K. M. T. (2007). A Typology of Mixed Methods Sampling Designs in Social Science Research. *The Qualitative Report*, 12(2), 281-316.
- Ortega, J., y Mendoza, L. (2018). *Hacer y desarrollar: Principios pedagógicos en la educación técnica*. Editorial Universitaria.
- Otero, M., y Martínez, V. (2020). Habilidades blandas en la capacitación del sector hotelero en el siglo XXI. *Revista de Estudios y Tendencias Turísticas*, 15(4), 112-130.
- Păunescu, C., B. Neacsu, M. Siminică, y V. G. Marinescu, P. (2021). Quality Management in Educational Services — An Analysis of the Specifics of Hotel Services. *Amfiteatru Economic*, 23(57), 342–357.
- Pereira, J., Díaz, M., González, P., & Hernandez, R. (2022). Inclusión de la tecnología digital en el aula: desafíos y soluciones. *Revista Pedagogía e Innovación*, 37(1), pp. 30-45.
- Pérez, A. (2019). Evaluando la factibilidad: Un análisis de los recursos en la implementación de nuevas metodologías. *Revista de Investigación en Educación*, 27(2), 142-158.
- Pérez, C. y Sánchez, J. (2019). Towards a competence-based approach in hotel education. *Journal of Innovation in Vocational Education*, 28(1), 67-83

- Pérez, C., y Gómez, M. (2021). El edificio invisible: la importancia de la formación técnica en servicios hoteleros. *Revista Internacional de Formación en Hostelería*, 24(3), 125-145.
- Pérez, J. (2020). La relevancia de los servicios hoteleros en la economía y sociedad contemporáneas. *Revista de Turismo y Servicios*, 29(3), pp. 55-70.
- Pérez, J., Rodríguez, L., y Soto, M. (2021). La enseñanza práctica en la formación profesional: contextos y desafíos. *Revista de educación técnica*, 10(4), 45-56.
- Pérez, J., y Salazar, N. (2020). Implementación del aprendizaje basado en proyectos para el fortalecimiento de competencias laborales en el sector hotelero. *Revista Internacional de Investigación en Ciencias Sociales*, 14(1), 97-110.
- Pérez, M. (2019). "La influencia de la calidad de los servicios hoteleros en la elección del destino turístico". *Revista de estrategias turísticas*.
- Pérez, M. (2020). "El impacto de los Servicios Hoteleros en la economía y sociedad actuales". *Global Journal of Hospitality and Tourism*.
- Pérez, M., y Gómez, D. (2021). Competitividad en el mercado laboral y formación técnica en hotelería. *Revista de Estudios del Turismo*, 12(2), 175-190.
- Pérez-Cabañero, C., Morales-Rodríguez, F. M., y Escobar-Rodríguez, T. (2020). Educación y empleabilidad en el sector turístico: la formación profesional como ventaja competitiva. *Cogent Education*, 7(1), 1721224.
- Pupo, R. (2014). La educación, crisis paradigmática y sus mediaciones. *Sophia, Colección de Filosofía de la Educación*, (17), 101-119.
- Ramírez, A. y Méndez, R. (2020). El tercer grado de Bachillerato Técnico: Un escalón hacia el profesionalismo en la educación secundaria ecuatoriana. *Revista de Innovación Social*, 6(2), 8-23.
- Ramírez, A., y Sánchez, E. (2019). La educación técnica hotelera: un enfoque práctico. *Revista de Enseñanza y Aprendizaje en Hostelería*, 8(1), 15-30.
- Ramírez, D. (2018). Procesos de enseñanza práctica: un enfoque clínico. *Educación para la excelencia*, 8(1), 12-18.
- Ramírez, F., y Cisneros, J. (2021). Enseñanza práctica en hotelería: metodologías para mejorar la formación. *Gestión Turística y Hotelera*, 12(2), 42-57.

- Ramírez, J., Soto, B., & Bravo, L. (2020). Beneficios de la adopción de las mejores prácticas de la industria. *Revista Estrategia y Competitividad*, 26(2), pp. 30-50.
- Ramírez, M., y Márquez, G. (2020). Estudios de casos en la formación hotelera: Desarrollo de competencias para la resolución de problemas. *Revista de Estudios y Experiencias en Turismo*, 5(3), 76-91.
- Ramírez, M., y Ortega, A. (2018). Historia y desarrollo de la formación práctica en hotelería. *Anales de Educación y Formación*, 7(1), 23-35.
- Ramón, M. (2022). Perfil del estudiante en el tercer grado de Bachillerato Técnico. *Revista Ecuatoriana de Educación Técnica*, 10(1), 45-60.
- Ríos, J. R., y Pimenta, S. G. (2018). La construcción del aprendizaje en la era de las competencias: Reflexiones desde el constructivismo. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 23(77), 163-190.
- Rivera, I., y Navarro, J. (2019). La globalización y la formación hotelera: desafíos y oportunidades. *Revista Internacional de Educación Turística*, 11(1), 23-38.
- Rodríguez, L. (2021). "Cambios en la industria turística y el papel de los servicios hoteleros". *Journal of Tourism and Hotel Management*.
- Rogério, V. P., Keto, J., y Riveros, G. (2019). Formación práctica en bachillerato técnico: enfoque y tendencias. *Journal for Vocational Education Research*, 12(1), 45-57.
- Rojas, R.A. (2018). Determinación del tamaño muestral. *Revista Médica Clínica Las Condes*, 29(4), 413-418.
- Rudestam, K.E., y Newton, R.R. (2015). *Surviving your dissertation: A comprehensive guide to content and process* (4th ed.). Sage Publications.
- Ruiz, A., García, R., y Fernández, D. (2021). Desarrollo de competencias profesionales en turismo y hostelería: la importancia de la formación práctica. *Teoría y Praxis*, 28, 263-278.
- Saldaña, J., y Fernández, E. (2019). *Metodología de la investigación social: técnicas y procedimientos*. Thomson Reuters.

- Sánchez, I. (2021). Evaluación formativa en la enseñanza práctica del hotelería. *Revista de innovación educativa*, 5(1), 29-41.
- Sánchez, M. (2022). "La necesidad de servicios hoteleros de calidad en la industria turística". *Tourism Development Journal*.
- Sánchez, R., y Pérez, E. (2010). Historia de la formación en hotelería: un enfoque educativo. *Revista de Historia del Turismo*, 6(1), 15-30.
- Santana, L., Vargas, G., & Fernández, M. (2021). La integración efectiva de la tecnología educativa en la enseñanza: una guía para educadores. *Revista de Tecnología y Didáctica*, 29(3), pp. 55-70.
- Santos, B. y Gutiérrez, J. (2019). Experiencia y práctica: Las piezas del hacer en el Bachillerato Técnico ecuatoriano. *Innovación y Cambio en Educación*, 5(1), 36-48.
- Santos, G., Rodríguez, L., Cámara, A., y Silva, R. (2019). La formación técnica en hotelería: Fundamentos y estrategias. (2da ed.). Editorial Índigo.
- Santos, L. (2020). Recursos y elementos para la implementación de metodologías: *Journal of New Methodology Studies*, 29(4), 125-139.
- Saunders, M., Lewis, P., y Thornhill, A. (2019). *Research methods for business students*. Pearson Education Limited.
- Sebastián, M. y Vargas, C. (2021). Desafíos y horizontes del Bachillerato Técnico en el Ecuador. *Revista Interamericana de Educación Técnica*, 6(2), 25-41.
- Seidman, I. (2013). *Interviewing as Qualitative Research: A Guide for Researchers in Education and the Social Sciences*. Teachers College Press.
- Silvero, G., Busquets, M. L., y Sota, S. (2021). Desarrollo de habilidades prácticas en la educación técnica. *Revista Educación Técnico Profesional*, 12(2), 133-151.
- Smith, M. K. (2012). *Inclusive teaching and learning: What it means and what it takes*. Routledge.
- Su, L., y Lin, H. (2019). Realistic simulation teaching in Taiwan's hospitality vocational higher education: Educators' viewpoints. *Journal of Vocational Education y Training*, 71(3), 414-433.

- Teng, C. C., Lu, L., y Liu, Y. (2020). The effects of interpersonal and communication competence on the learning performance in hospitality and tourism vocational training. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport y Tourism Education*, 26, 100225.
- Tomlinson, C. A. (1999). *The differentiated classroom: Responding to the needs of all learners*. ASCD.
- Trowler, P. (2018). Student engagement literature review. *The Higher Education Academy*, 11(1), 1-15.
- Tsay, C. H., y Brady, M. (2020). A case study of cooperative learning and communication pedagogy: Does working in teams make a difference? *Journal of the Scholarship of Teaching and Learning*, 1(10), 69-83.
- Tyler, R. W. (1949). *Basic principles of curriculum and instruction*. University of Chicago Press.
- Vallejo, J. (2023). El papel de la enseñanza práctica en el tercer grado de Bachillerato Técnico en Ecuador. *Revista Ecuatoriana de Educación Técnica*, 11(1), 67-85.
- Vázquez, M. (2022). Supervisión y acompañamiento en la enseñanza práctica de servicios hoteleros. *Revista de pedagogía*, 17(3), 65-78.
- Vélez, A., y Palacios, S. (2019). Actividades y proyectos de aprendizaje práctico en servicios hoteleros. *Ecuadorian Journal of Hotel Management*, 12(3), 123-139.
- Vygotsky, L. S. (1978). *Mind in society: The development of higher psychological processes*. Harvard University Press.
- Wall, T. (2018). Towards a manifesto for apprenticeship research. *Work based learning e-journal international*, 7(2), 131-154.
- Wang, D., Xiang, H., Zhang, Y., Li, X., y Fesenmaier, W. (2020). Teaching Tourism and Hospitality in an Era of Digital Disruption. *Worldwide Hospitality and Tourism Themes*, 12(6), 614-620.

Watson, J., Smith, P., y Egan, L. (2019). Pedagogía Combinada en la formación hotelera: retos y oportunidades. *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 31(2), 78-95.

Woolfolk, A. E. (2019). *Educational psychology* (14th ed.). Pearson.

Zúñiga, P. (2018). Evaluación e indicadores de logro en el tercer grado de Bachillerato Técnico en Ecuador. *Revista de Evaluación en Educación*, 18(2), 29-42.



## ANEXOS

### Anexo 1. Encuesta a profesionales docentes

No.	Pregunta de la encuesta	Opciones de respuesta
1	¿Considera Usted la necesidad de mejorar los métodos de enseñanza práctica de Servicios Hoteleros?	Siempre A veces Nunca
2	¿Considera Usted que la aplicación de una metodología alternativa ayudaría a superar las dificultades de la enseñanza práctica de los Servicios Hoteleros?	Siempre A veces Nunca
3	¿Considera Usted que los estudiantes deben conocer la importancia de aprobar el módulo formativo de Servicios Hoteleros?	Siempre A veces Nunca
4	¿Según su experiencia docente los talleres y trabajos grupales ayudan a que los estudiantes conozcan de la Guía para la Formación en Centros de Trabajo?	Siempre A veces Nunca
5	¿Considera Usted que la capacitación docente permite reforzar los conocimientos para desarrollar la Enseñanza Práctica de Servicios Hoteleros?	Siempre A veces Nunca
6	¿Según su experiencia docente el manual metodológico sobre el manejo de la Guía de Formación en Centros de Trabajo para Bachillerato Técnico permite abordar de manera clara y sencilla las instrucciones dentro del proceso de enseñanza practica?	Siempre A veces Nunca
7	¿Considera usted que los espacios que brindan las entidades receptoras constituye una excelente experiencia para su formación en la enseñanza práctica de la figura Profesional de Servicios Hoteleros?	Siempre A veces Nunca
8	¿Según su experiencia docente la metodología utilizada en el proceso de enseñanza- aprendizaje, del programa formativo propuesto está encaminada a solucionar problemas relacionados con la enseñanza práctica?	Siempre A veces Nunca

## Anexo 2. Encuesta a estudiantes

<b>Pregunta</b>	<b>Muy en desacuerdo</b>	<b>En desacuerdo</b>	<b>Ni de acuerdo ni en desacuerdo</b>	<b>De acuerdo</b>	<b>Muy de acuerdo</b>

---

**ESTUDIANTE**



UNIDAD EDUCATIVA MUNICIPAL RAFAEL ALVARADO

NOMBRE DEL ESTUDIANTE: .....

NOMBRE DOCENTE TUTOR: .....

ÁREA (S) DE TRABAJO: .....

SEMANA: del:.....al.....

<b>DÍA</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD REALIZADA</b>	<b>DIFICULTADES EN LA REALIZACIÓN</b>	<b>APOYO RECIBIDO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
LUNES				
MARTES				
MIÉRCOLES				
JUEVES				
VIERNES				
SABADO				
DOMINGO				

### TRIBUNAL PROYECTO DE TITULACIÓN

\_\_\_\_\_  
Nombre y Apellidos  
Presidente

\_\_\_\_\_  
Nombre y Apellidos  
Secretario (a)

\_\_\_\_\_  
Nombres y Apellidos  
Profesor (a) tutor (a)  
del Proyecto de Titulación



#### Anexo 4. Análisis e interpretación de docentes

##### 1. ¿Considera usted la necesidad de mejorar los métodos de enseñanza práctica de Servicios Hoteleros?

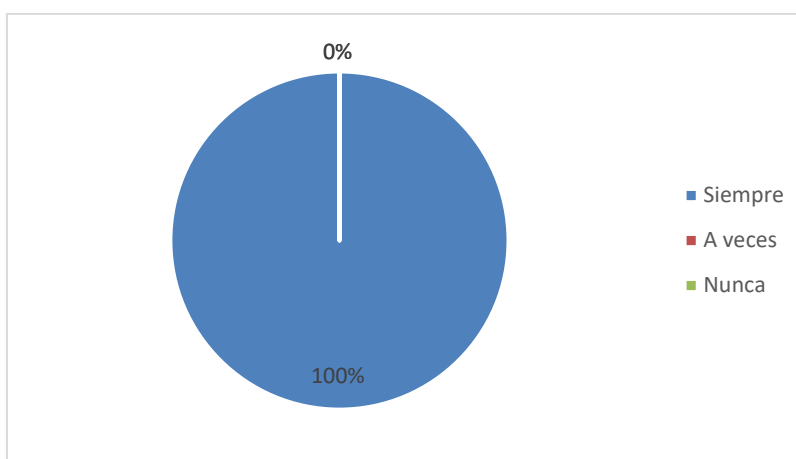
**Tabla 8.**

*Necesidad de mejorar los métodos de enseñanza práctica*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	8	100
A veces	0	0
Nunca	0	0

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 1.** *Necesidad de mejorar los métodos de enseñanza práctica*



Fuente: Docentes del Área Técnica de la Unidad Educativa Municipal "Rafael Alvarado"

Elaborado por: Nelly Vargas

#### ANALISIS

El 100% de los docentes encuestados responden sobre la necesidad de mejorar los métodos de enseñanza práctica en la Figura Profesional de Servicios Hoteleros?

#### INTERPRETACIÓN

Todos los docentes involucrados en el área hotelera, ven la necesidad de mejorar los métodos de enseñanza, puesto que los actuales no cumplen de manera eficaz en la formación

práctica del alumnado y esto se refleja el momento que los estudiantes desarrollan sus competencias en las entidades receptoras.

**2. ¿Considera usted que la aplicación de una metodología alternativa ayudaría a superar las dificultades de la enseñanza práctica de los Servicios Hoteleros?**

**Tabla 9.**

*Aplicación de una metodología alternativa en la enseñanza práctica*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	7	87.5
A veces	1	12.5
Nunca	0	0

Elaborado por: Nelly Vargas

**ANÁLISIS**

En la segunda pregunta, el 87.5% de docentes responden que la aplicación de una metodología alternativa ayudaría a superar las dificultades de la enseñanza práctica. En cambio, el 12.5 % manifiesta que a veces lo haría.

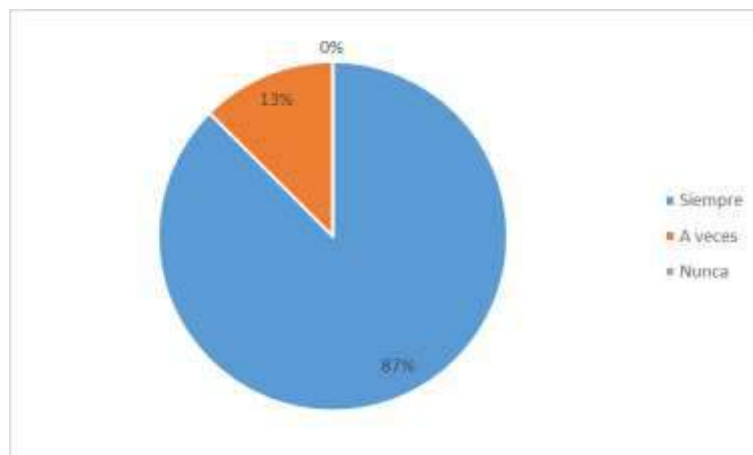
**INTERPRETACIÓN**

La mayoría de docentes estarían de acuerdo en que se apliquen metodologías alternativas relacionadas con el aprender haciendo, a fin de potenciar su autonomía y buen desempeño académico y el futuro, profesional.

Es necesaria la aplicación de metodologías alternativas para contribuir de mejor manera en su formación.

**Figura 2.** *Aplicación de una metodología alternativa en la enseñanza práctica*





Fuente: Docentes del Área Técnica de la Unidad Educativa Municipal "Rafael Alvarado"

Elaborado por: Nelly Vargas

### 3. ¿Considera usted que los estudiantes deben conocer la importancia de aprobar el módulo formativo de Servicios Hoteleros?

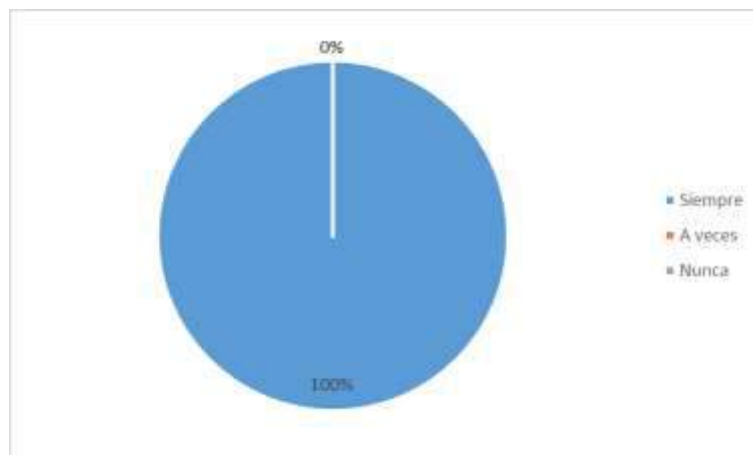
**Tabla 10.**

*Aprobación del módulo formativo de Servicios Hoteleros por parte de los estudiantes*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	8	100
A veces	0	0
Nunca	0	0

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 3.** *Aprobación del módulo formativo de Servicios Hoteleros por parte de los estudiantes*



Fuente: Docentes del Área Técnica de la Unidad Educativa Municipal "Rafael Alvarado"

Elaborado por: Nelly Vargas

#### ANÁLISIS

En la tercera pregunta el 100% de docentes responden que es significativo que los estudiantes conozcan la importancia de aprobar el módulo formativo en el bachillerato técnico.

#### INTERPRETACIÓN

La totalidad de docentes coinciden en que los estudiantes deben aprobar el módulo formativo que se lleva a cabo en un lugar distinto a la institución, siendo de mucha importancia el iniciar el proceso de enseñanza práctica con actividades previas de inducción que favorecería su inmersión en el ámbito de las prácticas estudiantiles.

La aprobación del módulo formativo en el bachillerato técnico es de vital importancia.

#### 4. ¿Según su experiencia docente, los talleres y trabajos grupales ayudan a que los estudiantes conozcan de la Guía para la Formación en Centros de Trabajo?

##### Tabla 11.

*Talleres y trabajos grupales ayudan a que los estudiantes conozcan la Guía de Formación en Centros de Trabajo*

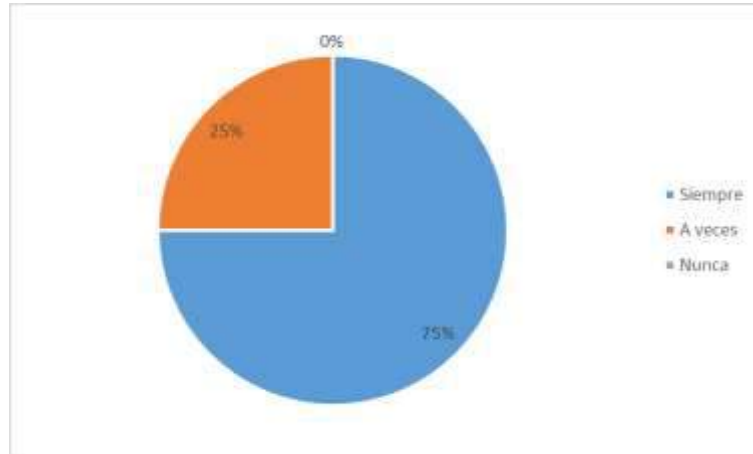
Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Si	6	75

empre

A veces	2	25
Nunca	0	0

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 4.** Talleres y trabajos grupales ayudan a que los estudiantes conozcan la Guía de Formación en Centros de Trabajo



Fuente: Docentes del Área Técnica de la Unidad Educativa Municipal "Rafael Alvarado"

Elaborado por: Nelly Vargas

#### ANÁLISIS

En relación a la cuarta pregunta el 75 % de docentes creen que los talleres y trabajos grupales ayudarían al conocimiento de la Guía de Formación en centros de trabajo, por parte de los estudiantes, en cambio el 25 % de los docentes opina que a veces los talleres y trabajos grupales cumplirían con el fin anteriormente señalado

#### INTERPRETACIÓN

La mayoría de docentes concuerdan que en el proceso de enseñanza aprendizaje se utilicen metodologías activas, de discusión, análisis y reflexión que se aplican en talleres y trabajos grupales, que llevan al desarrollo de habilidades sociales, entre otras.

Las metodologías de discusión, análisis y reflexión aplicadas en los talleres y trabajos grupales conducen al desarrollo de sus habilidades.

**5. ¿La capacitación docente refuerza los conocimientos para desarrollar eficientemente la Enseñanza Práctica de Servicios Hoteleros?**

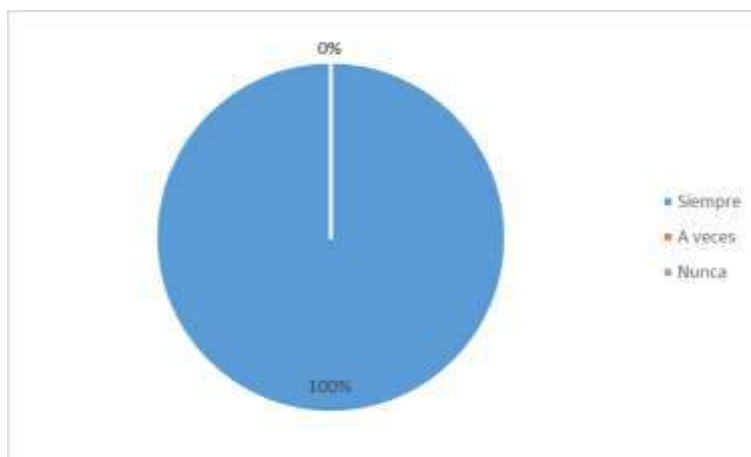
**Tabla 12.**

*La capacitación docente provee apoyo en el desarrollo de la Enseñanza Práctica de Servicios Hoteleros*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	8	100
A veces	0	0
Nunca	0	0

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 5.** *La capacitación docente provee apoyo en el desarrollo de la Enseñanza Práctica de Servicios Hoteleros*



Fuente: Docentes del Área Técnica de la Unidad Educativa Municipal "Rafael Alvarado"

Elaborado por: Nelly Vargas

**ANÁLISIS**

En cuanto a la quinta pregunta el 100 % de profesionales encuestados, cree que la capacitación docente sí permitirá reforzar los conocimientos de los estudiantes en el desarrollo de la Enseñanza Práctica de Servicios Hoteleros

## INTERPRETACIÓN

Todos los docentes encuestados, coinciden en su respuesta por cuanto consideran de mucha importancia el rol del docente y su valioso aporte para contribuir en el refuerzo de los conocimientos y desarrollo de habilidades de los estudiantes, para el adecuado manejo de la Enseñanza Práctica.

### 6. ¿El manual metodológico sobre el manejo de la Guía de Formación en Centros de Trabajo para Bachillerato Técnico facilita una interpretación clara y sencilla de las instrucciones dentro del proceso de enseñanza práctica?

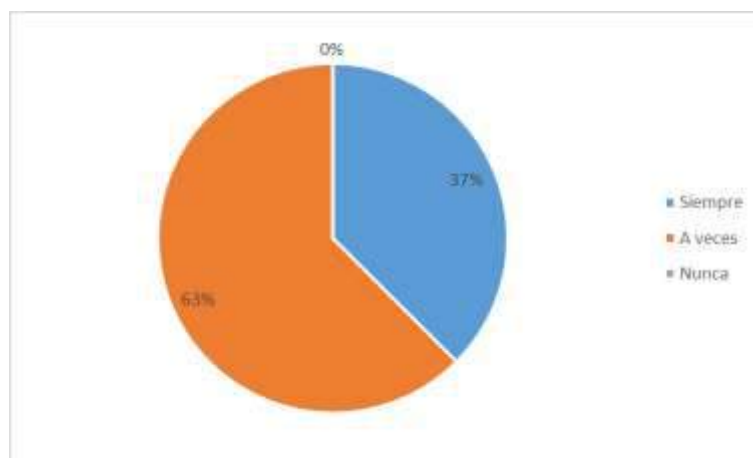
**Tabla 13.**

*Utilización del manual metodológico en la Guía de Formación en Centros de Trabajo para Bachillerato Técnico*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	3	37.5
A veces	5	62.5
Nunca	0	0

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 6.** *Utilización del manual metodológico en la Guía de Formación en Centros de Trabajo para Bachillerato Técnico*



Fuente: Docentes del Área Técnica de la Unidad Educativa Municipal "Rafael Alvarado"

Elaborado por: Nelly Vargas

#### ANALISIS

En la pregunta 6 el 37.5 % de docentes expresa que el Manejo de la Guía de Formación en Centros de Trabajo para Bachillerato Técnico permite siempre abordar de manera clara y sencilla las instrucciones dentro del proceso. En tanto el 62.5 de docentes que equivale a más de la mitad de los docentes encuestado creen que solamente a veces permite abordar de manera clara y sencilla las instrucciones dentro del proceso.

#### INTERPRETACIÓN

La mayoría de personas encuestadas coinciden en que las instrucciones que contiene la Guía de Formación en Centros de trabajo solamente a veces son abordadas de manera clara y sencilla convirtiéndose en una buena razón para motivar la utilización de una adecuada didáctica que incluya estrategias y mecanismos que permitan una mejor comprensión y desarrollo del proceso de enseñanza practica en el bachillerato técnico.

### **7. ¿Es la exposición a los entornos profesionales que ofrecen las entidades receptoras una experiencia valiosa para la formación en la práctica de enseñanza de la profesión de Servicios Hoteleros?**

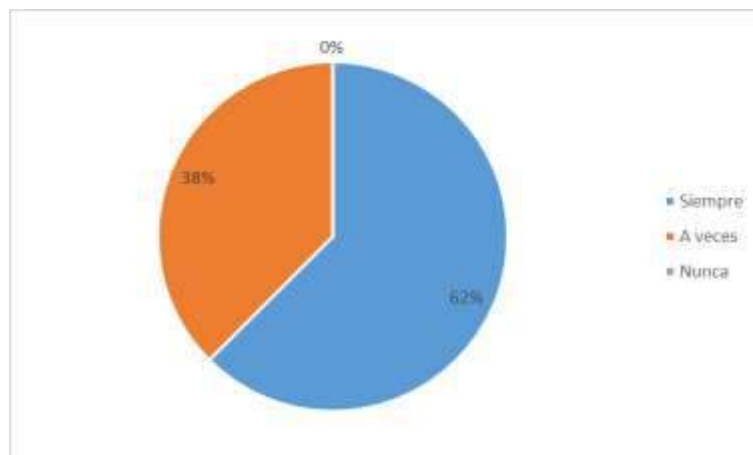
**Tabla 14.**

*La calidad de la formación en la práctica de enseñanza ofrecida por las entidades receptoras*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	5	62,5%
A veces	3	37,5%
Nunca	0	0

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 7.** *La calidad de la formación en la práctica de enseñanza ofrecida por las entidades receptoras*



Fuente: Cuerpo docente del área técnica de la Unidad Educativa Municipal “Rafael Alvarado”

Elaborado por: Nelly Vargas

#### ANÁLISIS

Con respecto a la pregunta 7 el 62.5 % de personas encuestadas consideran que siempre es una excelente experiencia para la formación la enseñanza práctica en las entidades receptoras, mientras que el 3 % considera que a veces.

#### INTERPRETACIÓN

En su mayoría, las personas encuestadas coinciden en que los espacios que brindan las entidades receptoras o empresas relacionadas con la figura profesional de servicios hoteleros constituyen una experiencia excelente debido a que los estudiantes se benefician al poder estar en contacto con entornos reales y que habían sido analizados en espacios áulicos. Esta experiencia les permite enriquecer sus aprendizajes y tener una mejor visión de su futuro.

### 8. ¿La metodología aplicada en el proceso de enseñanza-aprendizaje del programa formativo propuesto aborda adecuadamente los problemas relacionados con la enseñanza práctica?

**Tabla 15.**

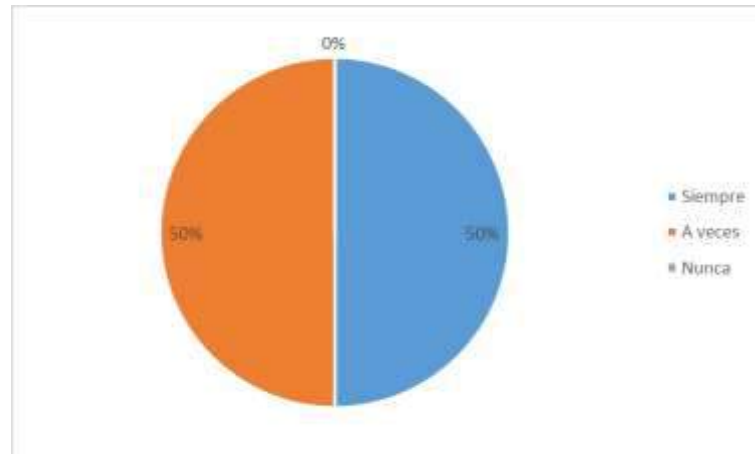
*Evaluación de la metodología en el programa formativo en relación con la enseñanza práctica*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	4	50,0%

A veces	4	50,0%
Nunca	0	0

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 8.** Evaluación de la metodología en el programa formativo en relación con la enseñanza práctica



Fuente: Docentes del área técnica de la Unidad Educativa Municipal "Rafael Alvarado"

Elaborado por: Nelly Vargas

### ANÁLISIS

En la pregunta número ocho el 50 % de personas encuestadas responden que la metodología utilizada en el proceso de enseñanza aprendizaje del programa formativo soluciona siempre problemas relacionados con la enseñanza práctica, mientras que el otro 50 % cree que soluciona a veces la interrogante planteada.

### INTERPRETACIÓN

De acuerdo a la encuesta realizada en esta pregunta , se puede observar que existen cinco personas encuestadas y creen que la metodología utilizada en el proceso de enseñanza contribuye en la solución de problemas educativos.

Atendiendo al párrafo anterior es necesario realizar una revisión y un análisis del a fin de contribuir en el adecuado proceso de enseñanza aprendizaje y sobre todo hacer una revisión del programa formativo.

## Anexo 5. Análisis de los resultados de estudiantes

### 1. ¿Cómo calificaría la calidad de la enseñanza en Servicios Hoteleros que ha recibido en esta institución?

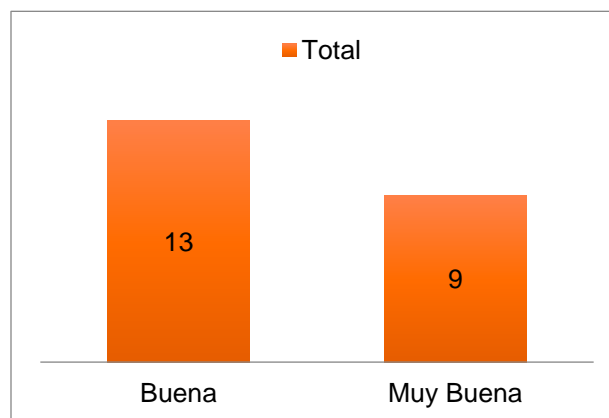
**Tabla 16.**

*Evaluación de la calidad de la enseñanza en Servicios Hoteleros*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Muy buena	9	40.9%
Buena	16	59.1%
Regular	0	0%

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 9.** *Evaluación de la calidad de la enseñanza en Servicios Hoteleros*



Fuente: Estudiantes del Bachillerato Técnico en la Figura Profesional de Servicios Hoteleros

Elaborado por: Nelly Vargas

### ANÁLISIS

El 40.90 % de los estudiantes encuestados respondieron que la enseñanza practica es muy buena, mientras que el 50.10 % manifiestan que es buena. No existe puntaje para la alternativa regular.

## INTERPRETACIÓN

El 40.90 La mayoría de estudiantes califica de buena a la enseñanza práctica, posiblemente porque los estudiantes esperan técnicas más activas y dinámicas , recursos didácticos acorde a la realidad de la figura profesional, y principalmente un acercamiento a los lugares en donde puedan desarrollar sus prácticas.

El grupo restante de estudiantes opinaron que la enseñanza práctica es muy buena, debido a que han podido poner en práctica su aprendizaje en espacios y eventos relacionados con la producción y servicio de alimentos y han observado que la enseñanza practica complementa su preparación académica.

### **2. Según su criterio ¿Es importante el módulo de Formación en Centros de Trabajo (FCT) para el desarrollo de las prácticas estudiantiles del bachiller técnico?**

#### **Tabla 17.**

*Es importante el módulo de Formación en Centros de Trabajo*

<b>Opciones</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentajes</b>
Siempre	20	90,9%
En ocasiones	2	9,1%
Nunca	0	0%

**Figura 10.** *Es importante el módulo de Formación en Centros de Trabajo*



Fuente: Estudiantes del Bachillerato Técnico en la Figura Profesional de Servicios Hoteleros

Elaborado por: Nelly Vargas

### **ANÁLISIS**

El 90.9 % de estudiantes encuestados en la pregunta 2, respondieron que el Modulo de Formacion en Centros de Trabajo, es importante siempre. Mientras que el 9,10 % lo considera importante en ocasiones

### **INTERPRETACIÓN**

La mayoría de estudiantes encuestados considera que el Módulo de Formacion en Centros de trabajo es importante para el desarrollo de las prácticas estudiantiles del bachillert tecnico siendo necesaria una acertada orientación hacia todos los lineamientos y componentes del módulo.

**3. ¿La inducción sobre lineamientos de las prácticas estudiantiles cumple con los requerimientos necesarios con el fin de lograr un mejor manejo y conocimiento de las mismas?**

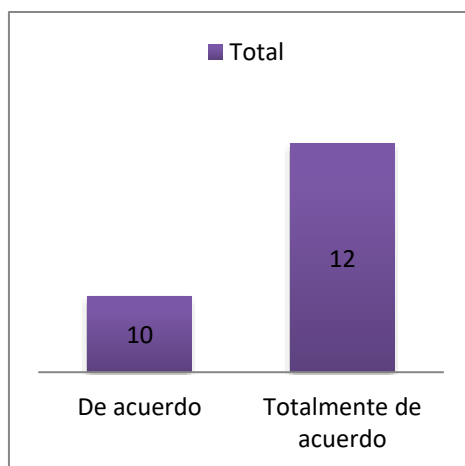
**Tabla 18.**

*Inducción de los lineamientos para conocimiento y desarrollo de las prácticas estudiantiles*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Totalmente de acuerdo	12	54,5%
De acuerdo	10	45,5%
En desacuerdo	0	0

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 11.** *Inducción de los lineamientos para conocimiento y desarrollo de las prácticas estudiantiles*



Con respecto a la pregunta 3, el 54,5 % de estudiantes señalan que están totalmente de acuerdo con la inducción de lineamientos, mientras que 45,5 se encuentran de están de acuerdo. No existen estudiantes en desacuerdo.

La comprensión de la normativa, condiciones de las prácticas y reflexiones teórico metodológicas son fundamentales para desarrollar de manera adecuada las prácticas estudiantiles del estudiante.

**4. ¿Las actividades que realizan en las prácticas estudiantiles de Servicios Hoteleros deben estar encaminadas a cumplir con el objetivo de brindar un excelente servicio y atención al cliente en las áreas de alojamiento, alimentación y bebidas?**

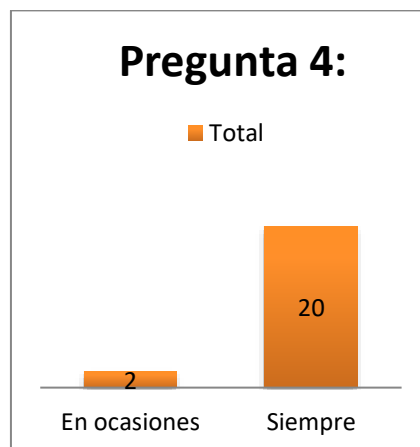
**Tabla 19.**

*Las actividades que realizan en las prácticas estudiantiles de Servicios Hoteleros*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	20	81.48%
En ocasiones	2	11.11%
Nunca	0	0%

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 12.** *Las actividades que realizan en las prácticas estudiantiles de Servicios Hoteleros*



**5. ¿Considera que las horas de prácticas estudiantiles establecidas, en las entidades receptoras son adecuadas para lograr una apropiada formación profesional?**

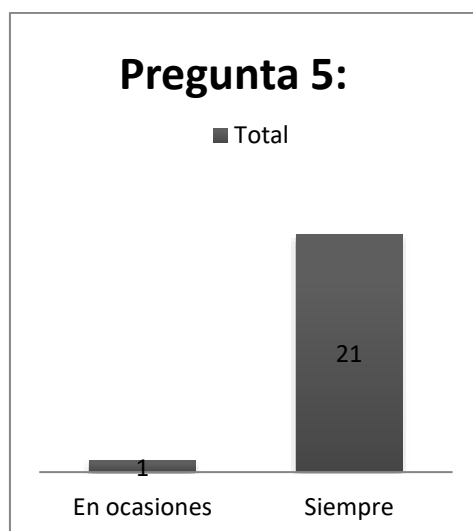
**Tabla 20.**

*Considera que las horas de prácticas estudiantiles establecidas*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	21	85.19%
En ocasiones	1	7.41%
Nunca	0	0%

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 13.** *Considera que las horas de prácticas estudiantiles establecidas*



Elaborado por: Nelly Vargas

6. Desde su punto de vista ¿Considera usted que es necesario el manejo de una adecuada metodología en la enseñanza práctica para complementar el aprendizaje adquirido en la institución educativa?

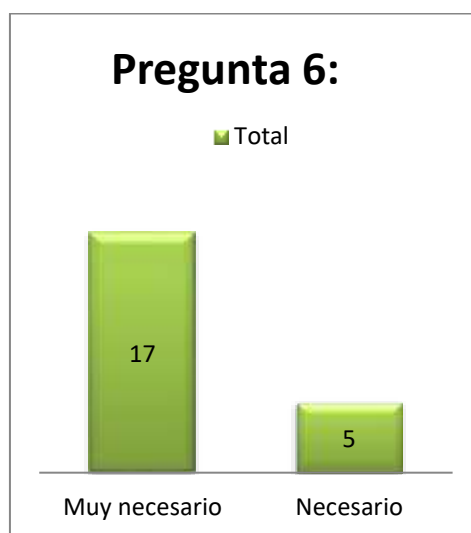
**Tabla 21.**

*Considera usted que es necesario el manejo de una adecuada metodología en la enseñanza práctica*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Muy necesario	17	66.67%
Necesario	5	25.93%
No es necesario	0	0%

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 14.** *Considera usted que es necesario el manejo de una adecuada metodología en la enseñanza práctica*



Elaborado por: Nelly Vargas

**7. ¿Según su criterio las actividades formativo-productivas en Centros de Trabajo favorecen el desarrollo de las capacidades, habilidades y destrezas del bachiller técnico que no puede alcanzar en ambientes áulicos o talleres básicos?**

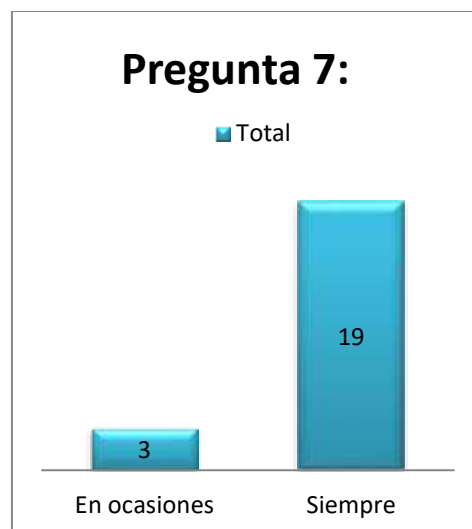
**Tabla 22.**

*Desarrollo de las capacidades, habilidades y destrezas del bachiller técnico*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	19	77.78%
En ocasiones	3	14.81%
Nunca	0	0%

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 15.** *Desarrollo de las capacidades, habilidades y destrezas del bachiller técnico*



Elaborado por: Nelly Vargas

**8. ¿Desde su punto de vista considera importante los acuerdos con entidades receptoras para complementar el proceso de enseñanza aprendizaje para la formación técnica?**

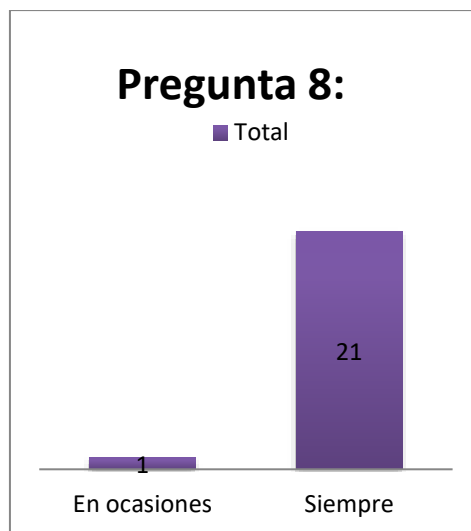
**Tabla 23.**

*Adaptación y Mejora Curricular en Servicios Hoteleros por Retroalimentación Estudiantil*

Opciones	Frecuencia	Porcentajes
Siempre	21	85.19%
En ocasiones	1	7.41%
Nunca	0	0%

Elaborado por: Nelly Vargas

**Figura 16.** *Adaptación y mejora curricular en servicios hoteleros por retroalimentación estudiantil*



Elaborado por: Nelly Varga

## Anexo 5. Plan de enseñanza

	<b>UNIDAD EDUCATIVA MUNICIPAL "RAFAEL ALVARADO"</b>	
	<b>BACHILLERATO TÉCNICO</b>	
	<b>PLAN DE ENSEÑANZA PRACTICA INTEGRADORA</b>	

1.- DATOS DE REFERENCIA					
<b>FIGURA PROFESIONAL</b>	SERVICIOS HOTELEROS				
<b>NOMBRE DEL DOCENTE</b>	LCDA. NELLY VARGAS				
<b>CURSO</b>	SEGUNDO	<b>PARALELO</b>	A Y B	<b>AÑO LECTIVO</b>	2023-2024
<b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>	LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN. PANADERIA Y PASTELERIA				
<b>OBJETIVO METODOLOÓGICO INTEGRADOR</b>	Desarrollar habilidades y conocimientos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Sistema de Seguridad de Alimentos para ejecutar las diversas operaciones durante el proceso de Mise en place en el aula taller de panadería y pastelería.				
<b>N° Y NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO</b>	N°. 1. Sistema de seguridad de alimentos y Buenas Prácticas de manufactura B.P.M en el Mise en place en el área productiva.	<b>N° DE HORAS PEDAGÓGICAS</b>	16	<b>FECHA DE INICIO Y FINALIZACION</b>	01/Feb/24
		<b>N° SEMANAS</b>	4		29/Feb/24


## 2.- DESARROLLO DE LA PRÁCTICA METODOLÓGICA INTEGRADORA

ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA Y APRENDIZAJE				PROCEDIMIENTO	RECURSOS	EVALUACIÓN	
Nº	TEMÁTICA	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	SECUENCIA DE LA ACTIVIDAD			CRITERIOS	TÉCNICA-INSTRUMENTO
1	Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M.): Sistema de Seguridad de Alimentos - Normas básicas para identificar los puntos críticos en la manipulación de alimentos - El almacenamiento aliado estratégico en la administración de productos	Comprender los principios y requisitos de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la panadería y pastelería. - Aplicar medidas de higiene y seguridad alimentaria para prevenir la contaminación y garantizar la calidad de los productos. - Practicar el proceso de Mise en place para una producción	Analizar las Normas básicas, regulaciones y reglamentaciones para la compra y recepción de alimentos, así como su adecuada manipulación. - Visitar establecimiento que cumplan con estas normativas de aplicabilidad.	- Identificar los puntos críticos de control en la manipulación de alimentos. - Señalar el almacenamiento de Alimentos en: refrigeración, congelación y secos. - Manipular los alimentos respecto a las	Computadora Cuadernos de trabajo Guía del maestro Proyector FOCUS Recursos multimedia Internet Cámara fotográfica Organizadores Gráficos Esquemas Mapa conceptual	Verificar la aplicación de las normas básicas, reglamentaciones y regulaciones en la compra y recepción de alimentos así como adecuada manipulación. - Aplicar el marco legal que sustenta los B.P.M Aplica el marco legal	<b>Técnicas:</b> Observación, situaciones orales de evaluación, tareas, exámenes, trabajos grupales, ejercicios prácticos. - Observación de los formatos para llenar cuando lleguen los productos - Investigar sobre los términos técnicos, almacenamiento, temperatura que se manejan en el aula

	<p>- Temperaturas: factor fundamental en el manejo de alimentos</p> <p>- Base Teórica del Mise en place.</p> <p>• Organización del Mise en Place en el taller</p> <p>- Ejecución de la Mise en place en el taller.</p>	<p>eficiente y organizada en el taller.</p> <p>- Desarrollar habilidades para la preparación y manipulación segura de los ingredientes en la panadería y pastelería.</p> <p>- Promover la conciencia sobre la importancia del control de calidad y la trazabilidad en la producción de alimentos.</p> <p>-</p> <p>-</p>		<p>temperaturas correctas, descongelación, enfriamiento y recalentamiento.</p>	<p>Resúmenes Láminas, gráficos e Ilustraciones Hojas de trabajo Cartillas informativas e ilustrativas. Material de panadería y pastelería.</p>		<p>taller.</p> <p><b>Instrumentos:</b></p> <p>- Exposiciones, debates, Organigramas diálogos, Cuestionarios, mapas conceptuales, proyectos, pruebas escritas. Rúbricas, listas de cotejo.</p> <p>Desarrollo de Ejercicios simulados sobre funciones del personal de panadería y pastelería, normas de manejo organización y ejecución del mise en place.</p> <p>Emplear los manuales y normas de procedimiento y</p>
--	--	---	--	--	--	--	--

							operación correspondientes mediante el trabajo en equipo reconociendo la necesidad de aplicar la correcta manipulación, y manejo de productos para la elaboración de manjares .
--	--	--	--	--	--	--	---

<b>4.- BIBLIOGRAFÍA/WEBGRAFÍA</b>
Lineamientos para la definición de Unidades de Trabajo de los Módulos Formativos de las Figuras Profesionales de Bachillerato Técnico.
Figuras Profesionales de Bachillerato Técnico Anexo 3
figuras Profesionales de Bachillerato Técnico Anexo 2.1
MINEDUC. Desarrollo Curricular Bachillerato Técnico FIP Servicios Hoteleros.

<b>ELABORADO POR:</b>		<b>REVISADO POR:</b>		<b>APROBADO POR:</b>	
DOCENTE:	LCDA. NELLY VARGAS	NOMBRE:	LCDO. JULIAN VALLEJO	NOMBRE:	
Firma:		Firma:		Firma:	
Fecha:	20-01-2024	Fecha:		Fecha:	

