



**UNIVERSIDAD JOSÉ CARLOS MARIÁTEGUI**  
**VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN**  
**ESCUELA DE POSGRADO**

**SEGUNDA ESPECIALIDAD EN DOCENCIA TÉCNICA**  
**CON MENCIÓN EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS Y**  
**NUTRICIÓN**

**TRABAJO ACADÉMICO**

**SITUACIÓN ACTUAL DE IMPLEMENTACIÓN DE LA**  
**ESPECIALIDAD OCUPACIONAL ASISTENTE EN**  
**PASTELERÍA Y COCINA DE LA I.E.**  
**MODESTO BASADRE DE**  
**TACNA, 2018**

**PRESENTADO POR**

**FRESIA PATRICIA ZAPANA ANCOTA**

**ASESOR**

**Mgr. JORGE ANTONIO SALINAS CERREÑO**

**PARA OPTAR EL TÍTULO DE SEGUNDA ESPECIALIDAD EN**  
**DOCENCIA TÉCNICA CON MENCIÓN EN INDUSTRIAS**  
**ALIMENTARIAS Y NUTRICIÓN**

**MOQUEGUA – PERÚ**

**2019**

## **CONTENIDO**

<b>DEDICATORIA</b>	iii
<b>AGRADECIMIENTOS</b>	iv
<b>CONTENIDO</b>	v
<b>RESUMEN</b>	vii

### **CAPÍTULO I**

#### **INTRODUCCIÓN**

<b>1.1. Antecedentes</b>	1
<b>1.2. Descripción del problema</b>	1
<b>1.2.1. Problema general</b>	3
<b>1.2.2. Problemas derivados o específicos</b>	3
<b>1.3. Objetivos</b>	4
<b>1.3.1. Objetivo general</b>	4
<b>1.3.2. Objetivos específicos</b>	4
<b>1.4. Justificación</b>	4

### **CAPÍTULO II**

#### **DESARROLLO TEMÁTICO**

<b>2.1. Marco teórico</b>	6
---------------------------	---

<b>2.2. Casuística de la investigación</b>	24
<b>2.3. Presentación y discusión de resultados</b>	27
<b>2.3.1. Presentación de resultados</b>	27
<b>2.3.2. Discusión de resultados</b>	54

## **CAPÍTULO III**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

3.1. Conclusiones	57
3.2. Recomendaciones	59

<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	65
-----------------------------------	----

<b>APÉNDICE</b>	67
-----------------	----

Anexo 1. Declaratoria de autenticidad de trabajo académico	
--	--

## RESUMEN

El objetivo del trabajo académico surge dentro del contexto curricular de la Educación Básica Regular establecido por el Ministerio de Educación del Perú, para fines de realizar un análisis de la situación actual de implementación de la Especialidad Ocupacional Asistente en Pastelería y Cocina de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, 2018 del área curricular de Educación para el Trabajo de la I.E. Modesto Basadre (JEC) de Tacna, 2018. Metodología. Evaluación ex postfacto, observación. Principales resultados: La especialidad en mención cuenta con infraestructura de material noble y con equipamiento mínimo para realizar los talleres Conclusión: Se requiere optimizar la implementación de equipos, implementos comunes e insumos, así como extintores según la norma peruana de seguridad contra incendios y garantizar la disponibilidad de insumos y/o materia prima.

Palabras clave: situación actual, implementación, especialidad, cocina, pastelería , EPT

## **CAPÍTULO I**

### **INTRODUCCIÓN**

#### **1.1.Antecedentes**

Actualmente en el Perú, se propugna una educación de calidad, tendiente a la adquisición de competencias en el ámbito laboral y empresarial en el nivel básico regular Educación para el Trabajo, con el propósito de que los estudiantes que terminan los estudios secundarios, puedan optar por insertarse en el mercado laboral y desarrollen emprendimientos económicos, lo cual los ayudaría a mejorar su economía familiar y personal.

#### **1.2.Descripción del problema**

Cabe mencionar, que en la institución educativa Modesto Basadre del sector público, se desarrolla la especialidad de Asistente en Pastelería y Cocina, teniendo en cuenta que en el último decenio la industria alimentaria en el Perú ha tenido un desarrollo expectante y vertiginoso, lo cual ha permitido posicionar la cocina y la pastelería peruana en el

medio nacional e internacional, lo que ha favorecido la tendencia creciente de profesionalizar esta rama. En este sentido, el mercado nacional e internacional presenta una demanda creciente de cocineros y pasteleros formados, que conozcan los fundamentos técnicos y culturales de la cocina nacional.

En esta primera etapa de formación, se tiene como objetivo fundamental que el estudiante aprenda las funciones y las tareas que corresponden a las diferentes etapas del proceso productivo para gestionar su propia micro empresa o trabajar en diferentes sectores de la economía peruana, por lo que los instrumentos curriculares deben plasmar las intenciones establecidas por el Ministerio de Educación del Perú, para la materia en mención.

En tal sentido, en la I.E. del nivel básico regular de Modesto Basadre, se contempla dentro de las programaciones curriculares la especialidad de cocina y repostería, con el propósito de desarrollar no solo competencias para elaborar diferentes productos pasteleros y de cocina, sino también para incentivar la actividad emprendora y el autoempleo.

El citado propósito está encuadrado dentro de las Normas para la Formación Técnica para los estudiantes de Instituciones Educativas Públicas de Educación Secundaria 2016-2018 aprobada en Lima el 9 de noviembre del 2016, la según lo establece la Ley N° 28044, Ley General de Educación del Perú, para el tercer nivel de la educación básica regular que dura cinco años, se ofrece a los discentes una formación no solo científica, sino también humanista y técnica.

Asimismo, en el ámbito de estudio referido a la I.E. Modesto Basadre del nivel de educación básica regular y de jornada educativa completa, la concreción de la formación, se brindan en base a sesiones de aprendizaje laborales polivalentes, como el taller de pastelería y cocina, para lograr el desarrollo de las competencias que les permitan a los educandos una formación para la vida, la convivencia sana y democrática y el trabajo.

Sin embargo, a pesar de los esfuerzos no se logra optimizar las condiciones adecuadas para desarrollar estas competencias técnicas, como los ambientes destinados a los talleres y la disponibilidad suficiente de insumos para el desarrollo de las habilidades técnicas.

En tal sentido, es posible que se requiera de una evaluación diagnóstica de la implementación y una propuesta educativa para desarrollar las sesiones educativas en condiciones semejantes a las situaciones reales de trabajo, para alcanzar los objetivos educativos propuestos.

### **1.2.1. Problema general**

¿Cómo es la situación actual de la implementación de la de la Especialidad Ocupacional Asistente en Pastelería y Cocina de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, 2018?

### **1.2.2. Problemas específicos**

- ¿Cómo es la implementación de la especialidad en el área de Pastelería de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, 2018 en cuanto a equipos e insumos?
- ¿Cómo es la implementación de la especialidad en el área de Cocina de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, 2018 en cuanto a equipos e insumos?

## **1.3. Objetivos**

### **1.3.1. Objetivo general**

Analizar la situación actual de la implementación de la Especialidad Ocupacional Asistente en Pastelería y Cocina de la I.E. Modesto Basadre de Tacna en el 2018.

### **1.3.2. Objetivos específicos**

- Analizar la implementación de la especialidad en el área de Pastelería de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, 2018 en cuanto a equipos e insumos.
- Analizar la implementación de la especialidad en el área de Cocina de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, 2018 en cuanto a equipos e insumos.

## **1.4. JUSTIFICACIÓN**

Conveniencia. Los resultados del estudio permiten plantear propuestas para fortalecer la enseñanza técnico productiva, ya que es un factor estratégico para



contribuir con el desarrollo del Perú en el plano económico y también social, ya que coadyuva a reducir la pobreza.

De otro lado, es importante fortalecer la implementación de la especialidad ya que contribuye al desarrollo del núcleo familiar del entorno del estudiante, lo cual evidencia que el área curricular de la Educación para el Trabajo (EPT) desde el sistema de educación básica regular está vinculada con el sistema productivo.

Asimismo, el estudio se justifica, ya que la evaluación de la implementación de la Especialidad permite perfeccionar la ejecución curricular en el área de EPT, toda vez que el Ministerio de Educación (Minedu, 2010) afirma que la formación para el trabajo en la educación básica regular y en el nivel técnico, es un factor estratégico para potenciar el desarrollo económico-social del país, en orden a disminuir el nivel de pobreza de la población. En consecuencia, dentro del marco de la Ley General de Educación y del Diseño Curricular Nacional de la EBR, se acentúa esta modalidad de formación y se concreta dentro del área de Educación para el Trabajo.

Valor teórico. Se aporta una revisión teórica de la política educativa para el área curricular de Educación para el Trabajo, a fin de perfeccionar la implementación en concordancia con la programación curricular anual de educación para el trabajo.

## **CAPÍTULO II**

### **DESARROLLO TEMÁTICO**

#### **2.1. MARCO TEÓRICO**

- **Modelo curricular basado en competencias y áreas curriculares para la Educación Básica Regular del nivel secundario**

Comprende cuatro áreas curriculares: Comunicación, Personal social, Psicomotriz, y Descubrimiento del mundo, para el nivel de educación inicial (Ciclos I y II), nivel de educación primaria (Ciclos III, IV y V) y nivel de educación secundaria (Ciclo VI y VII) y de modo transversal se imparte la tutoría y orientación educativa.( Minedu, 2016)

La Educación Básica en el Perú, constituye la primera etapa en el sistema educativo, siendo su propósito promover el desarrollo integral del discente y el desarrollo de competencias para su desenvolvimiento. En el área de secundaria de la educación básica regular, dirigida a los niños, niñas y los adolescentes que convenientemente de acuerdo a su edad y evolución en la esfera física, la afectiva

y cognitiva, concurren por el proceso educativo formal; el Ministerio de Educación del Perú, ha considerado 11 áreas y 31 competencias, dentro de las que se encuentra el área Educación para el Trabajo y siendo su competencia “gestionar proyectos de emprendimiento económico y social” (MINEDU, 2016, p.163).

En este punto, las competencias se definen como la aptitud que tiene una persona de conjuntar una miscelánea de capacidades, en orden a lograr un propósito particular, para lo que se requiere una actuación pertinente dentro de un marco ético (MINEDU,2016). Ser competente, significa que el estudiante sabe como hacer algo, lo realiza y le agrada hacerlo, pero además le otorga un sentido ético a lo que realiza.

En el área curricular de Educación para el Trabajo (EPT), por ejemplo, el estudiante que hace pastelería o cocina, lo realiza cuidando la limpieza de los materiales e insumos, la estética de la presentación del producto, y le gusta realizar la tarea, lo que evidencia su competencia en pastelería o cocina.

Dentro del Currículo Nacional de la educación básica para el nivel secundario (2016), el proceso de desarrollar las competencias de los discentes, es una construcción o levantamiento permanente, intencional y consciente, promovida por los profesores, las instituciones y los programas de educación, por lo que tiene niveles predeterminados según el ciclo de escolaridad.

Cabe señalar, que el logro de competencias está ligado con las experiencias educativas, las que son continuas en el tiempo y horizonte de vida del ser humano.

Es importante, tener en cuenta que el logro de una competencia supone la adquisición de ciertas capacidades, las que se deben usar concertadamente ante situaciones emergentes o retos. En el sistema educativo peruano, se establecen 31 competencias y sus respectivas capacidades, siendo todas importantes ya que muchas veces para resolver un problema ante una situación nueva se requiere de más de una competencia y varias capacidades.

Sin embargo, para fines del área de educación para el trabajo y específicamente para el área de educación para el trabajo, es propicia la competencia 27 que a la letra dice (MINEDU,2016, p.35): Competencia: “Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social” y Capacidades: (a) Crea propuestas de valor; (b) Trabaja cooperativamente para lograr objetivos y metas, (c) Aplica habilidades técnicas y (d) Evalúa los resultados del proyecto de emprendimiento.

La alusión referida a gestionar un proyecto de emprendimiento económico o social, implica necesariamente, llevar a la práctica una idea emprendedora que puede trasladarla al ámbito laboral o empresarial más adelante.

Para gestionar un proyecto de emprendimiento, el estudiante deberá movilizar eficaz y eficientemente los recursos, las tareas y hacer uso de técnicas pertinentes para alcanzar los objetivos y metas particulares o colectivas, a fin de lograr la resolución de una necesidad insatisfecha o una problemática de carácter económico o socioambiental (MINEDU,2016)

El estudiante para lograr esta competencia, debe aprender a trabajar cooperativamente a fin de diseñar una propuesta de valor, concretar una alternativa de solución frente a un problema o necesidad, lo cual lo debe plantear a través de la realización de un bien o de un servicio, validar sus ideas con los posibles clientes o usuarios.

De igual modo, debe aprender a diseñar una estrategia de acción, teniendo en cuenta sus recursos y las tareas que debe realizar, lo cual lo obliga a desplegar habilidades técnicas para producir el bien o prestar el servicio. Se pone énfasis en su actuación ética, perseverante, flexible y proactiva.

Al respecto, los resultados esperados en el ámbito de la educación para el trabajo en la educación básico regular, es congruente con las expectativas y la realidad peruana.

Es importante resaltar, que cuando el estudiante egresa de la educación básica regular formal, muchas veces para afrontar los gastos de los estudios superiores o apoyar la economía familiar, requiere de insertarse en el medio laboral o intentar generar un emprendimiento. Haciendo un símil con el campo de actuación real, se sabe que, en el Perú, 25 de cada 100 peruanos están involucrados en alguna actividad emprendedora (Serida, Guerrero, Alzamora, Borda y Morales,2017).

En este sentido, en el Global Entrepreneurship Monitor (Bergmann, Mueller y Schrette, 2014) que es una iniciativa para indagar sobre las acciones emprendedoras a nivel del mundo se define emprendimiento a partir de Reynolds (2005) como:

Cualquier intento de crear nuevos negocios o nuevas empresas, como, por ejemplo, el autoempleo, la creación de una organización empresarial, o la expansión de un negocio existente; llevados a cabo por un individuo, un equipo de personas, o un negocio establecido (p.14).

De otro lado, el MINEDU (2016) define cuatro capacidades fundamentales para el logro de la competencia 27 “Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social” (MINEDU,2016, p.35); siendo la primera crear *propuestas de valor*.

Cabe resaltar, que la propuesta de valor alude a la capacidad del estudiante para idear y proponer alternativas o disyuntivas de solución innovadoras mediante la provisión de un servicio o de un bien para resolver una necesidad, además de evaluar la pertinencia de las opciones que plantea y diseño de una estrategia para instrumentalizar y ejecutar la idea, ya definida con objetivos, metas, recursos y tareas.

La segunda capacidad es el *trabajo cooperativo para alcanzar las metas y objetivos trazados*, lo que requiere de conjugar y lograr la sinergia de esfuerzos, para lograr un objetivo común, basado en la organización del trabajo dentro del

equipo, aprovechando las habilidades natas de cada persona lo cual fortalece el equipo.

Es importante, que esta capacidad también implica propiciar un clima de trabajo dentro del equipo de estudiante favorable, lo que demanda actitudes de tolerancia, respeto frente a los diferentes puntos de vista y establecimiento de consensos.

La tercera capacidad, está referida a la *aplicabilidad de habilidades técnicas*, como operar con máquinas, herramientas o software para la ejecución del servicio o la producción de un bien, para lo cual se deberá tener presentes los criterios de eficiencia (relación costo-beneficio) y calidad.

La cuarta capacidad está vinculada con la *evaluación de los resultados del proyecto de emprendimiento*, en orden a merituar en qué medida con la provisión del servicio o la producción del bien, se logró modificar o se aportó a la solución del problema identificado en etapas previas o la necesidad reseñada.

Resulta importante, incorporar ineludiblemente el posible impacto ambiental, de tal forma, que los emprendimientos permitan la sostenibilidad del emprendimiento en el horizonte de tiempo. Respecto a los *estándares de aprendizaje para la competencia 27: Gestiona proyectos de emprendimiento económico o social*, implica que el estudiante integre holísticamente y activamente la información sobre una problemática o coyuntura que afecte a un grupo de personas o usuarios, genere

posibles explicaciones y defina patrones de sus expectativas o necesidades con posibilidad de ser satisfechas, y sobre ello diseñar alternativas de solución que resulten viables en correspondencia con las pautas éticas aceptables y la cultura de su entorno, para finalmente redefinir sus ideas y gestar resultados ambiental y socialmente positivos (MINEDU,2016).

En este nivel el estudiante del área de EPT debe implementar sus ideas, para lo cual despliega y combina sus habilidades técnicas, se proyecta según los escenarios posibles y dispone las acciones y los recursos que necesita para lograr el objetivo.

También implica el incentivo para el logro de un trabajo cooperativo, alterna roles y deberes para alcanzar la meta que es común para el equipo y demuestra iniciativa, perseverancia colectiva para resolver los conflictos basado en métodos constructivos.

Finalmente, evalúa los procesos y los resultados parciales, y analiza y explicita el equilibrio entre la inversión, el beneficio social y el impacto ambiental, la satisfacción de los clientes o usuarios y los beneficios sociales.

Además, genera un *feedback* a partir de su experiencia, para incrementar la calidad del servicio o el producto y mejorar la eficiencia de los procesos a lo largo de la cadena.



– **Organización y distribución del tiempo semanal de EBR secundaria en I.E.E. con jornada escolar regular**

El Ministerio de Educación del Perú establece que para aquellas instituciones educativas que tengan dentro de su plana docente, profesores de Educación para el Trabajo, “podrán hacer uso de las horas de libre disponibilidad para el desarrollo de proyectos de emprendimiento” (MINEDU,2016, p.167), para el caso, corresponde a dos horas semanales.

Sin embargo, para las I.E. que cuentan con un modelo de jornada escolar completa (JEC), la organización y distribución del tiempo semanal tiene un peso mayor (Figura 4). Al respecto, las horas consideradas según la distribución establecida por el MINEDU (2016) es de tres horas para las instituciones educativas con jornada educativa completa, que es el caso de la I.E. Modesto Basadre en Tacna.

Asimismo, según el Ministerio de Educación del Perú para las instituciones que tienen una jornada educativa completa, la finalidad que tiene el área curricular de EPT es la siguiente (MINEDU,2018) : el enfoque del área curricular que corresponde a la Educación para el trabajo, establecido para aquellas instituciones educativas de jornada escolar completa, tiene como propósito que los discentes, incrementen sus oportunidades de alcance profesional, mediante el despliegue de competencias que fortalezcan y aseguren su inserción laboral. Esta tarea, implica un desafío y a la vez una responsabilidad que cada

institución educativa asume. En este menester, el profesorado, tiene un rol, más aún, teniendo en cuenta el contexto socioeconómico actual del país.

– **Área Curricular de Educación para el Trabajo para instituciones educativas de jornada completa (JEC)**

El Área Curricular de Educación para el Trabajo para las instituciones educativas con jornada escolar completa (JEC), tiene como propósito central desarrollar capacidades y habilidades para el logro de la competencia de gestionar proyectos de emprendimiento económicos y sociales.

El propósito es que los estudiantes incrementen la oportunidad de maximizar su trayectoria profesional, a través del despliegue de competencias que apuntalen y garanticen su empleabilidad (MINEDU, 2015).

Al respecto Espinoza, Oijens y Tampe (2000) afirman que este tipo de enfoques educativos pretenden contribuir a elevar el nivel de bienestar y mejora de la calidad de vida en la esfera personal, de la familia y de la comunidad del estudiante.

En tal sentido, el enfoque de logro de competencias en orden a incrementar la posibilidad de empleabilidad en el modelo educativo de JEC, combina en el caso particular de la especialidad ocupacional de asistente en pastelería y cocina:



Alineada con la demanda local y nacional en lo referente a perfil profesional e individual, a fin de coadyuvar desde la I.E. Modesto Basadre con la competitividad de la región

**Figura 1**

Enfoque de desarrollo de competencias para promover la empleabilidad JEC

Fuente: MINEDU (2015)

El MINEDU (2016) establece tres competencias /capacidades para el desarrollo de las unidades para el área de EPT:

– **Gestión de procesos productivos**

Para esta dimensión las capacidades están establecidas taxativamente en el Currículo Nacional (2016) vigente:

1. Formula ideas de negocios y planes de mercadeo.
2. Diseña documentos haciendo uso del procesador de textos Word.

3. Presenta información visual haciendo uso del presentador de diapositivas.
4. Crea formatos utilizando hoja de cálculo.
5. Analiza y aplica técnicas para seleccionar prototipos del diseño.

Según Espinoza y cols. (2000), la gestión de procesos productivos está anclada en la educación instrumental, la que tiene como finalidad que el estudiante desarrolle habilidades de cálculo, lectura y escritura, que no solo son habilidades complejas, sino que demandan una reflexión tendiente a cambiar la actitud respecto de su contexto circundante.

– **Ejecución de procesos productivos**

- a) Conformar equipos con sus pares para ejecutar proyectos del Módulo ocupacional.
- b) Realizar proyectos de emprendimiento.
- c) Elaborar el plan de acción del proyecto de emprendimiento.

En relación a ejecutar procesos productivos en el área curricular de educación para el trabajo, nos lleva a definir en el ámbito empresarial que significa un proceso de producción.

Según Montoya y Marco (2012) de la Universidad de Alicante, un proceso productivo es justamente la producción de servicios o bienes basados esencialmente en un proceso de transformación, para lo cual, es ineludible seguir un plan

organizado de actuación, y de acuerdo con éste, los *inputs* como materiales, habilidades y los conocimientos se convierten en productos esperados.

Para tal efecto, es necesario contar con mano de obra, tecnología pertinente y la aportación del capital.

En esta discursiva, Espinoza y cols. (2000) consideran que esta etapa corresponde a la premisa educativa de *aprender haciendo*.

– **Comprensión y aplicación de tecnologías**

- a) Realiza tareas y procesos básicos para la prestación de servicios, considerando las normas de seguridad y control de calidad.
- b) Las capacidades para el módulo ocupacional que oferte las instituciones educativas se tomarán del catálogo Nacional de Título y Certificaciones (Módulo Ocupacional I).

Implica lograr competencias laborales para aplicar principios científicos de diseño, pastelería, panadería, electrónica, etc. que permita al estudiante adecuarse a las innovaciones y cambios, para promover la autogestión de microempresas. Es importante considerar que el emprendimiento en esta área curricular, debe partir de la realidad de la región y la viabilidad de poner en práctica el proyecto.

- **Características del área curricular de EPT en las instituciones educativas de JEC**

- a) *Número de horas por semana:* el área curricular EPT debe tener tres horas pedagógicas semanales, lo cual no limita el uso de horas libres disponibles para esta área (MINEDU,2015).
- b) *Número de horas anuales:* el área curricular EPT tener como mínimo 120 horas efectivas en base a 40 semanas (RM.556-2014-MINEDU).
- c) *Distribución de horas del área curricular EPT:* la institución educativa, tiene discrecionalidad para decidir la distribución de horas programadas en el horario escolar.
- a) *Enfoque pedagógico:* en las instituciones educativas de jornada completa, tienen un enfoque por competencias en el aula y fuera de ella, y deben ser de carácter participativas y significativas.
- b) *Diseño Curricular que rige el área curricular de EPT:* Diseño Curricular Nacional (DCN) y enfatiza las capacidades vinculadas con la informática, gestión empresarial y competencias socioemocionales conexas con la empleabilidad (MINEDU,2015).

– **Componentes del área curricular de EPT:**

**Componente 1:**

- a) La oferta de contenidos básicos del componente: (a) iniciación laboral y del (b) componente formación ocupacional y específica modular, debe estar alineada con las demandas de la Región Tacna y del país, lo que ayudará a los estudiantes para una mejor posibilidad de empleabilidad

b) *Asegurar condiciones de equipamiento y de acceso.*

**Componente 2:**

c) Desarrollo de competencias socioemocionales vinculadas con la empleabilidad, priorizándose cinco habilidades:

**Componente 3:**

d) Potenciar la capacidad creativa y de agencia de los estudiantes para desarrollar emprendimientos

Se puede emprender en base a dos enfoques:

Primero, el *enfoque transversal de competencias emprendedoras*: perseverancias, proposición de objetivos y metas (MINEDU,2015).

Segundo, el *enfoque de emprendimiento empresarial*: diseño, ejecución, evaluación de emprendimientos empresariales, que se concretan en ideas y planes de negocios(MINEDU,2015). Desarrollo de diseños y ejecución de planes de negocios, para ser presentados en ferias de emprendimiento y participación en concurso nacional como Crea y Emprende. (MINEDU,2015)

**Componente 4:**

a) Gestión de alianzas con empresas y actores económicos locales que muestren interés en coadyuvar la formación de competencias para la empleabilidad de los discentes.

b) Charlas formativas para estudiantes, docentes, visitas a empresas y programas de coaching para estudiantes de 5to año sobre temas vinculados con la inserción laboral como formulación de un curriculum vitae, estrategias para

desenvolverse durante una entrevista de trabajo, plataforma de búsqueda de oportunidades laborales.

– **Institución educativa EBR Modesto Basadre**

La institución educativa Modesto Basadre, se creó mediante RM. N° 2295-1957, es de tipo pública de gestión directa, cuya pertenencia está referida a la UGEL Tacna. Se encuentra ubicada en la Avenida Hipólito Unanue N° 1035 del distrito de Tacna, siendo su ubigeo 230101 dentro del área urbana.

Su categoría es escolarizada, con una población estudiantil mixta, con un número aproximado de 733 discentes, 04 directivos, 06 personal jerárquico, 11 personal CAS, 10 personal administrativo, 04 personal auxiliar 60 docentes de aula, 02 coordinadores pedagógicos, y 33 secciones.

La meta de atención de la matrícula en el nivel secundario de los últimos cuatro años alcanzó para el 2015 la meta de 915 estudiantes; en el 2016 se matricularon 928 estudiantes, en el 2017 la matrícula se elevó a 939 estudiantes y en el 2018 fue de 912.





*Figura 2:* I.E. Modesto Basadre de Tacna

Fuente: Google

– **Proyecto Educativo Institucional de la I.E. Modesto Basadre 2018-2020 (JEC)**

La I.E. Modesto Basadre, comprende en su Proyecto Educativo Institucional 2018-2020 dentro del perfil de egreso del estudiante, la siguiente declaración, relacionada directamente con el área curricular de educación para el trabajo: (...) h. El estudiante gestiona proyectos de emprendimiento económico o social de manera ética, que le permiten articularse con el mundo del trabajo y con el desarrollo social, económico y ambiental del entorno.

El estudiante, de acuerdo a sus características, realiza proyectos de emprendimiento con ética y sentido de iniciativa, que generan recursos económicos o valor social, cultural y ambiental con beneficios propios y colectivos, tangibles o intangibles, con el fin de mejorar su bienestar material o subjetivo, así como las condiciones sociales, culturales o económicas de su entorno.

Muestra habilidades socioemocionales y técnicas que favorezcan su conexión con el mundo del trabajo a través de un empleo dependiente, independiente o autogenerado. Propone ideas, planifica actividades, estrategias y recursos, dando soluciones creativas, éticas, sostenibles y responsables con el ambiente y la comunidad.

Selecciona las más útiles, viables y pertinentes; las ejecuta con perseverancia y asume riesgos; adopta e innova; trabaja cooperativa y proactivamente. Evalúa los procesos y resultados de su proyecto para incorporar mejoras (PEI Modesto Basadre ,2018).

– **Proyecto Curricular Institucional de la I.E. Modesto Basadre 2018-2020 (JEC)**

El Proyecto Curricular Institucional de la I.E. Modesto Basadre (2018) contiene en el ítem V. la Propuesta de gestión del aprendizaje y específicamente en el ítem 5.1. El Perfil del estudiante y docente de la institución educativa, siendo importante

resaltar que, en relación con el área curricular de educación para el trabajo, se consigna:

– **Aprendizajes para vencer los retos del siglo XXI: Emprender**

Perfil del docente:

- a) Elaborar y hacer evolucionar dispositivos de diferenciación: Fomentar el trabajo en equipo en base a la tolerancia y respeto a la integridad del otro
- b) Demostrar un liderazgo positivo: capaz de influir en sus estudiantes de manera positiva, inculcándole buenos hábitos, valores, costumbres y sobre todo fomentándole mucha conciencia

Perfil de egreso/perfil del estudiante:

- a) Muestran habilidades socioemocionales y técnicas que favorezcan su conexión con el mundo del trabajo.
- c) Realiza proyectos sociales y productivos basados en los principios de la sustentabilidad
- d) Aprecia y participa en diversas manifestaciones artísticas. Integra conocimientos y saberes de las culturas como medio para conocer las ideas y los sentimientos de otros, así como para manifestar los propios.

Asimismo, la I.E. Modesto Basadre en su Proyecto Curricular Institucional (2018), hace suyo tres enfoques pedagógicos:

### **a) Enfoque pedagógico**

Se fundamenta en el constructivismo, siendo su referente la teoría de Gardner, Montessori, Freire, Vygotsky y Ausubel (aprendizaje significativo) (PCI Modesto Basadre, 2018).

### **b) Enfoque por competencias**

A partir del pensamiento complejo y sobre tres ejes competenciales: laboral-empresarial; integración sociocultural y de autorrealización (PCI Modesto Basadre, 2018).

### **c) Enfoque de competencias transversales**

Se consideran especialmente, el desenvolvimiento en entornos virtuales generados por las TICs, la competencia de gestionar su aprendizaje de modo autónomo.

Además, también se considera las competencias que establece el Currículo Nacional (2016): enfoque de derechos, inclusivo, intercultural, igualdad de género, con enfoque de bien común, ambiental y de búsqueda de la excelencia.

## **2.2. Casuística de investigación**

No se han identificado estudios similares en la revisión de la literatura especializada ni en los repositorios digitales de tesis, sin embargo, se consignan investigaciones relacionadas con el trabajo académico. Desde el punto de vista de la evaluación de

la implementación en el área de repostería y cocina, no se ha encontrado investigaciones, pero si estudios relacionados con la programación curricular de la especialidad en mención, y que se consignan a continuación:

Fernández (2015) investigó sobre la Formación *para el empleo de los jóvenes en dificultad social*. Principales resultados: la mayoría de los jóvenes que participaron del estudio y que provenían de la Comunidad Autónoma de Madrid, prevalece la edad entre 15 y 18 años, el 30,5% se matricula en la modalidad de estudios ESO, que le permite obtener un certificado de profesionalidad para fines de insertarse en el campo laboral. De otro lado, también el estudio comprendió a un grupo de expertos, quienes consideraron que las necesidades identificadas en lo que atañe a la formación son de orden curricular, de política y actuaciones educativas concretas, como débil cooperación entre entidades educativas y sociales para lograr una formación integral, escasa oferta de becas, escasez de recursos humanos docentes y agentes de apoyo económico. El propósito fue garantizar la formación con un enfoque de educación para el trabajo, las de orden curricular se menciona escasa oferta de formación orientada a la empleabilidad y emprendimientos a nivel de las instituciones educativas del medio.

Huamán (2017) sustentó la tesis *El blog Emprendiendo en el aprendizaje del área de educación para el trabajo en los estudiantes de la I.E. 3076 Santa Rosa Comas 2017*. El investigador aplicó un blog colaborativo para el aprendizaje en el área de educación para el trabajo, a través de cuatro sesiones de aprendizaje para el aula de tercero del nivel secundaria. Conclusión: la utilización del blog

Emprendiendo, tuvo efectos favorables, ya que después de la aplicación los estudiantes presentaron un destacado aumento de sus aprendizajes, lo que se verifica en la prueba post ( $p < 0,05$ ).

## **2.3. Presentación y discusión de resultados**

### **2.3.1. Presentación de resultados**

#### **– Descripción de la Especialidad Asistente en Pastelería y Cocina de la I.E. Modesto Basadre**

La Especialidad Ocupacional de Asistente en Pastelería del área de educación para el trabajo de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo, promueve la adquisición de conocimientos técnicos y desarrollo habilidades de emprendimiento y competencias socioemocionales, para la empleabilidad y formación que responde a la demanda laboral, con énfasis en el uso de las TICs, tecnología y programas informáticos (MINEDU,2015).

Asimismo, el dominio de los saberes de esta especialidad ocupacional, se articulan con los objetivos de aprendizaje del nivel básico regular del nivel secundario, lo que significa que es una experiencia que fortalece sus capacidades para la aplicación de tecnologías informáticas, empresariales y de la especialidad necesarios para insertarse en el medio laboral.

La especialidad en mención pertenece al área de Educación para el Trabajo y tiene el propósito de desarrollar competencias laborales, capacidades y actitudes para desarrollar o promover emprendimientos por parte de los estudiantes, para su

inserción en el mercado laboral, sea como trabajador dependiente o generar su propio puesto laboral.

Asimismo, es importante considerar que la especialidad ocupacional en Pastelería y Cocina, se desarrolla mediante proyectos de aprendizaje o actividades denominadas productivas en el mismo centro educacional para la gestión y ejecución de proceso de producción.

Para desarrollar estos proyectos, se requiere de bienes y servicios y el despliegue de capacidades, uso de tecnologías ad hoc para el área de la especialidad, herramientas y conocimientos básicos de la gestión empresarial.

Los organizadores del área de de Educación para el trabajo de la especialidad de pastelería y cocina en la I.E. Modesto Basadre son los siguientes:

- a) Gestión de procesos
- b) Ejecución de procesos
- c) Comprensión y aplicación de tecnologías

Para lograr los objetivos de la Especialidad en mención se requiere fundamentalmente de una implementación adecuada, para cumplir con las actividades primarias o esenciales y de apoyo, para lo cual se realiza un análisis las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas (FODA):



Según los resultados de las opiniones y aportes de los docentes del área se describen los resultados:

### **OPORTUNIDADES:**

- La especialidad del área de Educación para el Trabajo es considerada importante por las autoridades de la institución educativa.
- Los productos de pastelería y cocina son productos de consumo diario.
- Oportunidad de innovar según las nuevas tendencias.
- Tiene demanda por parte del estudiantado.
- Posibilidad de concretar los emprendimientos y comercialización de los productos en la propia institución educativa.
- Posibilidad de proveer de productos de pastelería y cocina en las diferentes actividades educativas, lo que podría constituir una experiencia educativa real de emprendimiento, que se traduce en un plan de negocios, oferta de los productos a través de un plan de marketing, elaboración, comercialización, venta y evaluación financiera.

### **AMENAZAS**

- Institutos particulares que ofertan la especialidad.
- Cambios de hábitos en el consumo por alternativas como dulces de menor precio.
- Área de mercado saturado para los productos que se elaboran dentro de la especialidad.

## **FORTALEZAS**

- La segunda especialidad presenta una programación establecida por el MINEDU innovadora ya que fomenta el espíritu emprendedor, contenidos para formar estudiantes con habilidades técnicas para insertarse prontamente en el mercado laboral.
- Cuenta con infraestructura propia destinada para la especialidad.
- Estudiantes comprometidos y motivados.
- Elaboración de productos gourmet frescos.
- Elaboración de productos de panadería y cocina de buen gusto.
- Los productos que se elaboran para ofertarlos tienen aceptación por parte del cliente.
- Ubicación estratégica de la especialidad que pertenece a la IE Modesto Basadre.

## **DEBILIDADES**

- Escasa inversión en tecnología.
- Escasa disponibilidad de insumos para la preparación de productos.
- Limitada número de horas destinadas a la educación para el trabajo.
- Escasas salidas a centros de producción que permitan a los estudiantes observar escenarios reales.
- Un solo ambiente destinados a la segunda especialidad en los que se necesita implementar señalización de seguridad, mayor número de equipos.
- Deficiente implementación de las medidas sanitarias básicas especializadas para el área de repostería y cocina.

- Escaso material de vestido adecuado para la preparación de productos.
- Limitado acceso a software de gestión que permita cumplir con la programación curricular.

Tabla 1

*Implementación de la Especialidad Cocina y Repostería con equipos operativos y mobiliario*

	Si	No
Dos Hornos industriales	X	
Una batidora industrial	X	
Una amasadora	X	
Una mesa de trabajo de acero inoxidable	X	
Un mesón de trabajo	X	
Dos refrigeradoras	X	
Cuatro cocinas semi-industriales	X	
Dos juego utensilios o vajilla	X	
Procesador		X
Una balanza	X	
Cuatro licuadoras	X	
Cuatro batidoras manuales	X	
Un Microondas	X	
Exhibidor refrigerado		X
Mostrador		X
Luces de emergencia		X

---

Fuente. Elaboración propia

## **Interpretación**

En lo que concierne al equipamiento, el taller de pastelería y cocina, cuenta con dos hornos eléctricos, 01 amasadora, 02 batidoras, 02 mesas de trabajo de acero, mesón de trabajo, 01 refrigeradora, 01 cocina semi-industrial y utensilios, sin embargo, no cuenta con equipos básicos como procesadores de alimentos, exhibidora y mostrador. (Tabla 1)

Tabla 2

*Implementación de la Especialidad Cocina y Repostería con enseres*

	Si	No
Dos moldes de acero inoxidable	X	
Aros de 18 cm de diámetro	X	
Dos moldes N° 30	X	
Peines decoradores	X	
Espátulas de pastelería de goma	X	
Dos Espátulas planas	X	
Dos Bols de acero inoxidable	X	
01 juego de boquillas para decorar	X	
01 juego de cuchillos	X	
Mangas	X	
Vaporizador eléctrico		X

Fuente. Elaboración propia

**Interpretación**

Se aprecia en la Tabla 2, que en cuanto a los equipos para la especialidad de cocina y repostería en especial los enseres, se tiene la implementación mínima, aunque no se cuenta con un elemento útil para varios procesos de ejecución de pastelería como es el vaporizador eléctrico.

Tabla 3

*Implementación de la Especialidad Cocina y Repostería con enseres para elaborar platos de cocina*

	Si	No
Cuatro Equipos de cocina semi industrial	X	
Congelador		X
Freidora		X
Plancha		X
Campana		X
Dos juegos de ollas de diferentes tamaños	X	
02 juego de sartén	X	
02 juego de cuchillos	X	
Tablas de madera	X	

Fuente. Elaboración propia

### **Interpretación**

Se aprecia en la Tabla 3, que en cuanto a los equipos para la especialidad de cocina y repostería en especial los enseres, se tiene la implementación mínima, aunque no se cuenta con freidora, plancha, congelador y campana, que son necesarios para la conservación de los alimentos y realización de varios procesos de ejecución de pastelería y cocina.

Tabla 4

*Implementación de materia prima básica para tres sesiones de clase de la Especialidad de Cocina y Repostería para elaborar postres básicos: pie de manzana, queque de naranja, donas y galletas de coco*

Materia prima	Si	Parcialmente	Pocas veces
4 kg harina	X		
2 kg azúcar granulada	X		
1 kg margarina	X		
11/2 kg de naranja	X		
50 g de polvo de hornear		X	
160 g de azúcar en polvo		X	
100 g de leche en polvo		X	
120 g de maicena		X	
15 g de sal	X		
40 g de levadura fresca			X
100 g de coco rallado			X
600 g de manteca		X	
100 g de grajeas		X	
14 unidades de huevos	X		
4 unidades de cobertura bitter		X	
40 ml de esencia de vainilla	X		

Fuente: elaboración propia



## **Interpretación**

Cabe mencionar que en la Tabla 4 se muestra la generalidad de la disponibilidad de insumos de pastelería, no satisfacen los requerimientos básicos que se necesitan para la elaboración correcta de la pastelería básica, lo que dificulta el aprendizaje por parte de los estudiantes. Asimismo, la pastelería elegida tiene demanda y los ingredientes no tienen un precio elevado, aún así los estudiantes muchas veces no pueden comprarlos.

Tabla 5

*Implementación de materia prima básica para tres sesiones de clase de la Especialidad Cocina y Repostería para la elaboración de comida regional: ají de gallina, causa de pollo, lomo saltado y arroz chaufa*

Materia prima	Si	Parcialmente	Pocas veces
4 kg arroz	X		
3 kg pechuga pollo			X
2 kg carne de lomo			X
2 kg de ají amarillo		X	
4kg de papa amarilla			X
6 kg de papa rosada		X	
1 kg de cebolla	X		
½ kg de tomate	X		
200 g de sal	X		
1 kg de huevos	X		
½ kg de aceituna	X		
¼ kg de limón	X		
50 g de maní		X	
20 g de queso parmesano			X
600 g de mayonesa		X	
10 g de pimienta	X		
1 paquete pan de molde		X	
1 unidad de rocoto morrón		X	
3 unidades de ajo	X		
300 ml de leche evaporada	X		
50 ml de vinagre		X	
200 ml de sillao		X	
½ atado de cebolla china	X		
5 ramitas de cilantro	X		
6 tallos de apio	X		
1 litro de aceite			X

Fuente: elaboración propia

## **Interpretación**

Según se observa en la Tabla 5, no siempre se cuenta con la disponibilidad de la materia prima básica para las sesiones de clase de la Especialidad Cocina y Repostería para la elaboración de comida regional como el ají de gallina, la causa de pollo, el lomo saltado y el arroz chaufa, que son los platos que tienen demanda en nuestro medio y constituyen platos conocidos incluso fuera de la frontera peruana. El no contar con los insumos, determina que las sesiones de aprendizaje se realicen a veces con los ingredientes incompletos, o en otros, los docentes tienen que afrontar la compra de lo que falta en la medida de sus posibilidades, situación que menoscaba la eficiencia de la actividad educativa.

Resultados con evidencias fotográficas de la implementación actual de la Especialidad de Repostería y Cocina de la I.E. Modesto Basadre



*Figura 3:* Hornos destinados al taller de pastelería y cocina

Fuente: elaboración propia



*Figura 4:* Batidora y amasadora destinados al taller de pastelería y cocina

Fuente: elaboración propia



*Figura 5:* Alumnos ejecutando procesos de panificación en mesón de trabajo

Fuente: elaboración propia



*Figura 6:* Alumnos ejecutando procesos de panificación con aplicación de tecnologías en mesón de trabajo

Fuente: elaboración propia





*Figura 7:* Alumnos ejecutando procesos de panificación proceso terminado

Fuente: elaboración propia





*Figura 8:* Alumnos ejecutando procesos de panificación con aplicación de tecnologías

Fuente: elaboración propia



*Figura 9:* Alumnos ejecutando procesos de preparación de comida “arroz chaufa” en cocina semiindustrial

Fuente: elaboración propia



*Figura 10:* Alumnos ejecutando procesos de preparación de comida peruana

Fuente: elaboración propia



*Figura 11:* Alumnos en la fase de comercialización de productos de pastelería

Fuente: elaboración propia





*Figura 12:* Alumnos participando de la Expoferia

Fuente: elaboración propia



*Figura 13:* Alumnos participando de la Expoferia

Fuente: elaboración propia



*Figura 14:* Alumnos participando de la Exposición de Tours EPT

Fuente: elaboración propia



*Figura 15:* Alumnos participando de la Exposición de Tours EPT

Fuente: elaboración propia



– **Infraestructura y equipamiento**

La infraestructura se concreta específicamente en un ambiente de 7 x 6 metros cuadrados de material noble, con instalación de agua, desagüe, luz eléctrica.

Posee implementación mínima para el taller de cocina y repostería como hornos industriales (Figura 3), batidora y amasadora industrial (Figura 9), bandejas para hornear (Figura 5,6 y 7), mesón de trabajo que se utiliza indistintamente para la preparación de pastelería y cocina (Figura 8 y 10), cocinas industriales (Figura 9).

Estudiantes con chaquetas en algunos casos apropiadas, ya que en su mayoría no se cuenta con implementos de vestido apropiados, por lo que los estudiantes realizan las tareas con su ropa de casa (Figura 09,10).

Presentación y /o venta de los productos de repostería y cocina de la especialidad por parte de los alumnos y docentes (Figura 14,15).

### 2.3.2. Discusión de resultados

Del análisis FODA de la situación actual de implementación de la Especialidad Ocupacional Asistente en Pastelería y Cocina de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, se evidencia aspectos positivos como la disposición de un ambiente de aproximadamente 7 x 5 metros de material noble e instalaciones para taller de cocina y repostería, destinado exclusivamente para el área de EPT.

Sin embargo, también es importante considerar que se requiere optimizar el equipamiento básico para el área de EPT de la especialidad en mención, con mobiliario como un mayor número de mesas de trabajo mural adecuadas para realizar la *mise en place* tanto para el área de cocina como de repostería en forma separada, lo que facilita aplicar las buenas prácticas de manipulación según una hoja de producción, procedimientos pre establecidos de acuerdo con los estándares de la rama; anaqueles con repisas de acero inoxidable para guardar utensilios, vajilla y ollas, tachos de residuos de colores para el reciclaje adecuado.

Para el taller de cocina se requiere un mayor número de cocinas semiindustriales mesas de trabajo tipo isla, utensilios de cocina, utensilios de preparación, vajilla y gratinador. Asimismo, para los talleres de pastelería, es necesario implementar un mayor número de licuadoras, balanzas digitales.

También es importante considerar la implementación de equipos de protección e higiene personal, como mandiles de plástico y de tela, mascarillas buco nasales,

gorros que permitan la identificación de la jerarquía en la cocina, guantes quirúrgicos para la manipulación de alimentos. Además de indumentaria personal, como pantalones con elástico, zapatos para cocina con planta no deslizante y chaqueta preferentemente de drill para todos los estudiantes.

Y respecto a la disponibilidad de insumos, sería necesario contar al inicio del año escolar, con un fondo económico para adquirir los insumos que se necesitan para las sesiones de aprendizaje, en calidad de subvención o préstamo con cargo a cumplir con la devolución con los ingresos de las ventas de los productos preparados, lo cual permitirá planificar y desarrollar proyectos innovadores que tengan demanda en el mercado, a partir del esfuerzo de los estudiantes que en su mayoría presentan la motivación y el interés por aprender, situación similar reportada por (Fernández 2015) con jóvenes madrileños que demuestran motivación para realizar estudios similares de educación para el trabajo que les permita insertarse en el medio laboral .

Asimismo, la ubicación de la institución educativa es estratégica debido a su ubicación en la zona urbana del distrito de Tacna, lo que facilita la ejecución de los proyectos en ferias u otras actividades que se realizan fuera de la institución educativa, así como alianzas estratégicas con la empresa a fin de posibilitar conocer experiencias reales exitosas.

Es necesario también contar con implementos de seguridad como extintores de CO2 según la normativa vigente, por cualquier eventualidad, ya que siempre existe

el riesgo de accidentes o imprevistos. Desde el punto de vista curricular y en base a la experiencia, el número de horas resulta insuficiente para concluir exitosamente una sesión de aprendizaje del área de EPT de cocina y repostería, ya que actualmente se destina 2 horas.

## **CAPÍTULO III**

### **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

#### **3.1. Conclusiones**

##### **Primera**

Del análisis de la situación actual de la implementación de la Especialidad Ocupacional Asistente en Pastelería y Cocina de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, se identificó que cuenta con un ambiente destinado para la especialidad en mención y equipamiento mínimo especialmente en equipamiento del taller, implementos comunes e insumos, lo cual en muchos casos dificulta el logro de los objetivos de la sesión de enseñanza-aprendizaje. Igualmente, se necesita de extintores que cumplan con las exigencias establecidas por la norma peruana de seguridad contra incendios.

##### **Segunda**

La implementación de la especialidad en el rubro de Cocina de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, en cuanto a equipos requiere de dotar al taller de equipos, como también de insumos o materia prima para la preparación de los

postres, toda vez que los estudiantes por diversas razones no logran reunir el 100% de la materia durante las sesiones de enseñanza-aprendizaje.

### **Tercera**

La implementación de la especialidad en el rubro de Repostería de la I.E. Modesto Basadre de Tacna, en cuanto a equipos requiere de dotar al taller de equipos, como también de insumos materia prima para la preparación de los platos regionales, ya que generalmente los estudiantes no presentan el 100% cuando se realizan las sesiones de enseñanza-aprendizaje.

### **3.2. Recomendaciones**

Al equipo directivo y docente del área de Educación para el Trabajo de la I.E.

Modesto Basadre, se recomienda:

#### **Primera**

A los directivos de la I.E. Modesto Basadre, se sugiere realizar la gestión ante las instancias correspondientes para mejorar la implementación de la infraestructura, equipos y dotación de insumos para la realización de los talleres. En el caso de los equipos se sugiere solicitar donaciones o realizar actividades para generar ingresos a fin de poder adquirir los faltantes. Y para garantizar los insumos o materias primas, se sugiere considerar un fondo reembolsable con las ventas de los propios productos en las ferias de fin de bimestre, Día del Logro, Día del Área Técnica, dentro de la institución educativa y aquellas que realice la UGEL o en las expoferias realizadas por el área de Educación para el Trabajo. En cuanto a la implementación según la normativa curricular, considerar un mayor número de horas para la especialidad. En materia de seguridad, implementar la señalización para casos de emergencia y extintores.

#### **Segunda**

A los directivos de la I.E. Modesto Basadre, se sugiere realizar la gestión ante las instancias correspondientes o realizar actividades para generar ingresos en conjunto con los docentes de la especialidad, para optimizar la implementación de la Especialidad de Cocina principalmente con un mayor número de cocinas

semindustriales, licuadora industrial, mesa de trabajo tipo isla, anaqueles, armario e implementos personales como mandiles, gorros, chaquetas (Propuesta de implementación).

### **Tercera**

A los directivos de la I.E. Modesto Basadre, se sugiere realizar la gestión ante las instancias correspondientes o realizar actividades para generar ingresos en conjunto con los docentes de la especialidad, para optimizar la implementación de la Especialidad de Cocina principalmente con un mayor número de balanzas digitales, juego de utensilios de preparación, batidora industrial, juego de elementos decoradores, juegos de moldes de pastelería de diferentes modelos, gratinadores, congeladora , entre otros (Propuesta de implementación).



## **PROPUESTA**

Se propone definir la misión y visión de la Especialidad de Pastelería y Cocina de la I.E. Modesto Basadre

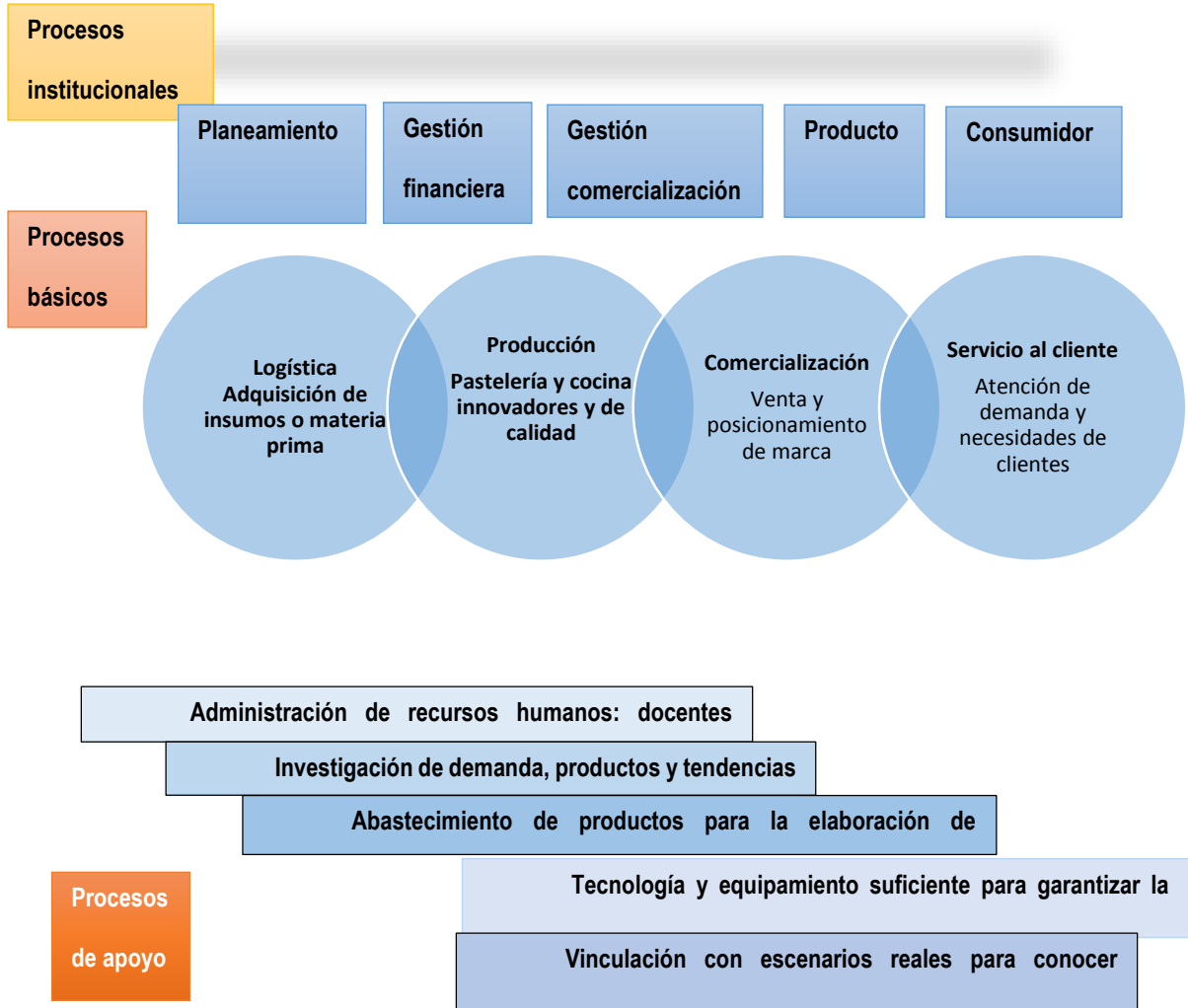
### **MISIÓN**

**Formar estudiantes con habilidades técnicas especializadas para aplicar técnicas y conceptos de emprendimiento, gestión y preparación de pastelería y cocina del sector gastronómico.**

### **VISIÓN**

**Ser la Especialidad de Repostería y Cocina del nivel secundaria en la I.E. Modesto Basadre de Tacna, referente en la Región Tacna y el Perú.**

## Cadena de valor de pastelería y cocina de la Especialidad de Repostería y Cocina del nivel secundaria



*Propuesta de equipamiento básico del taller de cocina y repostería faltante*

Descripción	Características	Ratio por estudiante
1 cocina semiindustrial	De acero inoxidable, comercial, con regulador de temperatura	1 por cada taller de hasta 5 estudiantes
01 licuadora industrial	Con cuchillas de acero inoxidable y 2 litros de capacidad del vaso aproximadamente	1 por cada taller de hasta 5 estudiantes
01 balanza digital	Con precisión para pesar gramos, plataforma de acero inoxidable	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes
02 Juegos de utensilios de preparación	Juego de bandejas, juego de bowl, juego de tablas picadoras de poliuretano de diferente color para pescado, carne, verduras y fruta de aproximadamente 15mm de espesor, juego de medidoras de vidrio o acero inoxidable	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes
01 batidora industrial	Pedestal, de varias velocidades	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes
03 juegos de elementos decoradores	Mangas, boquillas y otros	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes
02 Vaporizador	Eléctrico	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes
03 juegos de moldes	De acero inoxidable y diferentes modelos	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes
02 gratinadores	Eléctrico, de acero inoxidable y con resistencia para evitar accidentes	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes
02 Mesa de trabajo tipo isla	De acero inoxidable,	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes
02 anaqueles con repisas	De acero inoxidable, con cuatro repisas como mínimo	1 por taller
01 armario	De madera u otro material adecuado, con llave	1 por taller
02 freidoras	Industrial	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes
01 Plancha	Industrial	1 por cada taller de hasta 8 estudiantes

01 congelador	Grande	1 por taller
Tachos para disposición de residuos	De color para cada tipo de residuo, con tapa	1 juego de tachos por taller
25 Mandiles	De plástico y de tela	1 por estudiante
25 gorros	De tela, según jerarquía	1 por estudiante
25 chaquetas	Drill	1 por estudiante
02 extintores	De CO2 que cumplan estándares	1 por taller

---

Fuente: elaboración propia

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Espinoza, M., Ooijens J., Tampe, A. (2000). Educación para el Trabajo en áreas rurales de bajos ingresos: una estrategia viable de educación no-formal. Montevideo: Cinterfor.
- Fernández, A. (2015). *Formación para el empleo de los jóvenes en dificultad social* (Tesis doctoral) UNED [En línea] Recuperado de [http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/tesisuned:Educacion-Afernandezgarcia/FERNANDEZ GARCIA\\_ Ana\\_Tesis.pdf](http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/tesisuned:Educacion-Afernandezgarcia/FERNANDEZ GARCIA_ Ana_Tesis.pdf)
- Huamán, J. (2017). *El blog Emprendiendo en el aprendizaje del área de educación para el trabajo en los estudiantes de la I.E. 3076 Santa Rosa Comas 2017* (Tesis de Maestría) Universidad Cesar Vallejo [En línea] Recuperado de [http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/8920/Huam%C3%A1n\\_RJM.pdf?sequence=1](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/8920/Huam%C3%A1n_RJM.pdf?sequence=1)
- Institución Educativa Modesto Basadre (2018). Proyecto Curricular Institucional 2018-2020, Tacna.
- Institución Educativa Modesto Basadre (2018). Proyecto Educativo Institucional 2018-2020, Tacna.
- Ministerio de Educación del Perú (2009). “Normas para la Formación Técnica para Estudiantes de Instituciones Educativas Públicas de Educación Secundaria 2016 - 2018” Resolución de Secretaría General N° 473-2016-MINEDU, Lima.

- Minedu (2010). *Orientaciones para el trabajo pedagógico del Área de Educación para el Trabajo*. Lima: Corporación gráfica Navarrete.
- Ministerio de Educación del Perú (2016). Currículo Nacional de la Educación Básica, Lima: MINEDU.
- Ministerio de Educación del Perú (2015). Jornada Escolar Completa Secundaria. Orientaciones pedagógicas para el área curricular de “Educación para el trabajo”, Lima.
- Resolucion Ministerial N° 281-2016- MINEDU. Aprueban el Currículo Nacional de la Educación Básica. 2 de junio de 2016.Lima.
- Ministerio de Educación del Perú (2017). Recursos didácticos. Orientaciones generales acerca de las herramientas pedagógicas: unidades didácticas y sesiones de aprendizaje [En línea] Recuperado de [jec.perueduca.pe/?page\\_id=242](http://jec.perueduca.pe/?page_id=242)
- Montoya, A. y Marco, M. (2012). Proceso de producción [En línea] Recuperado de [https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/19047/1/Tema\\_4\\_-\\_Proceso\\_de\\_produccion.pdf](https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/19047/1/Tema_4_-_Proceso_de_produccion.pdf)
- RM.556-2014-MINEDU. (2014). Normas Y Orientaciones para el desarrollo del Año Escolar 2015 en la educación básica, Lima.
- Quispe, G. y Ayaviri, D. (2012). *Los actores en el desarrollo económico local. Un estudio en América Latina* [ En línea] Recuperado de [http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1994-37332012000200003](http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1994-37332012000200003)
- Serida, J., Guerrero, C., Alzamora, J., Borda, A. y Morales, O. (2017). Global Entrepreneurship Monitor: Perú 2016-2017, Lima: Universidad ESAN.