



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 – NOVIEMBRE DE 2009

“DISEÑO DE OFERTAS GASTRONÓMICAS CON HERRAMIENTAS TICs”

| |
|---|
| AUTORÍA AGUSTIN NIETO RODRÍGUEZ |
| TEMÁTICA NUEVAS TECNOLOGÍAS |
| ETAPA FORMACIÓN PROFESIONAL |

Resumen

Las complejas sociedades contemporáneas son inimaginables sin las tecnologías de la información y la comunicación. Esta presencia casi omnipresente de las TICs en el mundo profesional actual exige que los alumnos de Formación Profesional sean capaces de manejar estas herramientas, de discriminar la amplia información que tienen a su disposición y de usarlas eficazmente en su vida profesional y personal.

Palabras clave

Formación Profesional

Técnico en Cocina y Gastronomía

Software libre y Guadalinux

Actividad de enseñanza-aprendizaje

1. INTRODUCCIÓN.

La enseñanza debe procurar que el alumnado de Formación Profesional sea un sujeto crítico, capaz de construir su conocimiento a partir de la información que le proporcionamos y los medios a su alcance, así como adquirir las competencias profesionales expresadas en capacidades terminales y destrezas que le permitan la continua integración de nuevos conocimientos que indudablemente aparecerán a lo largo de la vida.

La conveniencia y la necesidad de incorporar las TICs a la educación es indiscutible en la actualidad. Para que esta herramienta sea realmente un instrumento al servicio de los procesos de enseñanza-aprendizaje, los docentes debemos tener una sólida formación teórico-práctica en relación con estos recursos.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 – NOVIEMBRE DE 2009

Por tanto, pensamos que la formación de los docentes para lograr la integración curricular de las tics es fundamental. Aunque se ha ido avanzando en la utilización de los recursos tecnológicos, bien es cierto que todavía hay muchos profesores/as que no se preocupan en realizar actividades formativas sobre Tics. Todavía se ven como un recurso innecesario, difícil y sin sentido.

En pleno siglo XXI, ya nadie duda de que el nuevo espacio cognitivo está completamente mediatizado por la pantalla. En este sentido, Derrick de Kerckhove (2005) afirma: “Con relación al nuevo espacio cognitivo integrado, hay que tener en cuenta que está completamente mediatizado por la pantalla. La pantalla se ha convertido en una prótesis cognitiva de importancia capital. ¿Qué papel desempeña la pantalla en nuestra vida? Se está convirtiendo en nuestra principal conexión con la información. Pasamos más tiempo delante de una pantalla que de una página. Hay tres pantallas que comparten por igual una tercera parte de las horas que estamos despiertos: la pantalla del televisor, la pantalla de nuestro ordenador, y a pantalla de los teléfonos móviles.....”

Desde esta perspectiva, la tarea educativa que llevamos a cabo y el uso de las TICs en los contextos de enseñanza-aprendizaje supone importantes cambios en la metodología, en los roles del docente y discente, en la organización de los espacios, de los tiempos y de los propios centros educativos.

En el presente artículo vamos a abordar aspectos básicos (breves) de las TICs, el marco conceptual en el que nos situamos los docentes de Formación Profesional y el recurso Guadalinx como uso didáctico. Y terminaremos con una actividad de enseñanza-aprendizaje realizada con alumnos/as del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía, de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.

1.1 TICs y marco conceptual en Formación Profesional Específica.

El surgimiento de la sociedad del conocimiento está transformando la economía mundial, los sistemas educativos y el mercado turístico. El entorno tecnológico es un factor determinante en el desarrollo y competitividad de la empresa turística: agencias de viajes, empresas de alojamiento, empresas de ocio... incorporan a los procesos de prestación de servicios turísticos el factor tecnológico. En consecuencia, los docentes de Formación Profesional de la Familia de Hostelería y Turismo estamos en la obligación de desarrollar estrategias y planes con el fin de mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje y asegurar que los futuros profesionales estén bien capacitados en el uso de estos medios.

En los países industrializados, la economía, anteriormente basadas en un modelo industrial, están cambiando hacia una economía basada en la información y los servicios. Esta transformación exige nuevos perfiles profesionales y, por tanto, que la población adquiera nuevos conocimientos y habilidades. Las nuevas tecnologías han cambiado la naturaleza del trabajo y el tipo de habilidades necesarias en el sector de la hostelería y el turismo.

¿Qué metodología podemos seguir los docentes de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo en la integración de las nuevas tecnologías en el desarrollo de nuestro trabajo?



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 – NOVIEMBRE DE 2009

En primer lugar actitud. Actitud abierta y crítica y estar predispuesto al aprendizaje continuo y a la actualización permanente.

En segundo lugar, seguir una metodología que incluya entre otras:

- Uso de las funciones que proporcionan las intranet y las web de centro
- Uso eficiente de tutorías virtuales. Por ejemplo, los alumnos/as que realicen el módulo de Formación en Centros de Trabajo y el de Proyecto Integrado.
- Organizar actividades de trabajo colaborativo que relacionen los aprendizajes con la vida cotidiana.
- Acercarse a la filosofía del software libre: qué es, qué programas son libres, qué se puede hacer con ellos....
- Conocer el sistema operativo Guadalinex.
- Aprender a trabajar como usuario en Guadalinex configurando el entorno gráfico: escritorio, salvapantallas, openoffice, cañón virtual, etc.

2. SELECCIÓN DE UN SOFTWARE DIDÁCTICO: GUADALINEX, POR EJEMPLO.

Cuando se selecciona un software didáctico debe tenerse muy en cuenta si el programa elegido nos va a ayudar a conseguir los objetivos previstos. Para que el programa sea eficaz (no olvidemos que lo vamos a integrar en nuestra práctica docente), las actividades deben ayudarnos a desarrollar los contenidos propuestos en el currículo. En nuestro caso, en el currículo del CFGM de Cocina y Gastronomía.

A nuestro juicio, las premisas que debe tener el software elegido son, entre otras:

- a) Que sea fácil de usar (esto es fundamental) y con un diseño atractivo.
- b) Que se adapte a diferentes tipos de alumnos y alumnas.
- c) Que sea capaz de motivar tanto a docentes como a discentes.
- d) Que tenga calidad en los contenidos y en las actividades (de diferentes niveles de aprendizaje).
- e) Que fomente el autoaprendizaje.
- g) Si es posible, con material didáctico para el profesor y el alumno/a.

Por ejemplo, los alumnos/as del CFGM de Cocina y Gastronomía en la confección de ofertas gastronómicas de un establecimiento hotelero pueden utilizar un programa de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (es gratuito) con un contenido muy didáctico: hábitos alimentarios, higiene en los establecimientos hosteleros, análisis de los puntos críticos de control en el Departamento de Cocina, buenas prácticas profesionales en hostelería en materia de seguridad con los alimentos, etc. Las



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 – NOVIEMBRE DE 2009

actividades son muy originales y se adaptan fácilmente a los alumnos y alumnas que requieran atención a la diversidad.

En este sentido, es evidente que el centro debe ofrecer acceso técnico para disponer de una forma real de acceso a la utilización de estas tecnologías. En caso contrario, de lo que hemos hablado hasta ahora no sirve nada.

Realicemos un ejercicio de memoria. Al principio de la informática todo el software era libre. Los programadores mantenían su código abierto y colaboraban entre sí a través de Internet, construida toda ella con software libre. A la hora de publicar su trabajo, los programadores pueden elegir entre comunicar el código fuente o mantenerlo en secreto. Además, pueden elegir entre una multitud de licencias para regular su uso, copia, distribución, modificación, etc. Son las condiciones de estas licencias las que determinan si un programa es software libre o no.

Las licencias libres permiten que el software pueda ser usado, copiado, estudiado, modificado y distribuido sin necesidad de autorización y sin restricción alguna. La licencia libre por excelencia es la Licencia Pública General (GPL): <http://web.gnu.org/philosophy/free-sw.html>

Las licencias no libres restringen de una u otra manera el uso, copia, modificación y distribución del software exigiendo autorización e imponiendo limitaciones. La licencia no libre más restrictiva es la licencia propietaria.

Así, el precio no es lo que determina si un software es o no libre. Software libre no quiere decir software gratuito. La denominación inglesa Free Software permite este equívoco pues como sabemos free significa a la vez gratis y libre. En nuestro idioma no tenemos este problema. Aunque la mayoría del software libre es gratuito existe software libre comercial que requiere un pago por su obtención.

2.1 ¿Qué utilidad puede tener para la enseñanza en los Ciclos Formativos de Hostelería y Turismo las herramientas educativas elaboradas por Guadalinux?

Desde hace unos años utilizo indistintamente a nivel particular Linux, en concreto la distribución Ubuntu, con una licencia propietaria conocida por todos, pero que no voy a nombrar por razones obvias. Incluso desde el curso pasado solamente trabajo con Ubuntu. Y desde hace dos años utilizo en mi práctica docente casi todas las prestaciones que ofrece Guadalinux.

Estas herramientas que ofrece Guadalinux ayudarán a los alumnos y alumnas a aprender y comprender nuevas puertas. Por ejemplo:

- Crear el entorno de trabajo: personalización del escritorio, fondo, ventana de entrada, salvapantallas, paneles, editar elementos del menú, activar el registro automático del sistema, etc.
- Gestionar todo lo referente a archivos: administrador, copiar, mover, eliminar, enlazar, comprimir, etc.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 – NOVIEMBRE DE 2009

- Gestión de usuarios y grupos: añadir usuarios, utilizar internet con navegadores distintos a los conocidos por ellos, etc.
- La ofimática basada en Ubuntu-Guadalinex: oppenoffice presentaciones, procesador de textos writer, la hoja de cálculo Calc, el oppenoffice draw, etc.
- Comprimir y descomprimir archivos, grabar CD/DVD, video, cañón virtual, el gimp-procesador de imágenes, etc.

Para justificar el uso del software libre como herramienta en la escuela (en nuestro caso, Guadalinex) recomendamos la lectura del artículo de R.Stallman titulado “Por qué las escuelas deberían usar exclusivamente software libre”. Lo encontraréis en la dirección <http://www.gnu.org/philosophy/schools.es.html>

A continuación, pasamos a relatar una actividad realizada con alumnos y alumnas de primer curso del CFGM de Cocina y Gastronomía.

3. ACTIVIDAD DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE: EXPERIENCIA EDUCATIVA CON ALUMNOS/AS

3.1 Contextualización

- Título de la actividad: Diseño de la oferta gastronómica de un establecimiento hotelero de cuatro estrellas.
- Módulo Profesional: Ofertas Gastronómicas
- Etapa: Formación Profesional de Grado Medio
- Área: Primer Curso del Ciclo Formativo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

Una vez realizada la prueba escrita de la unidad didáctica “Fases en la creación y prestación de servicios turísticos: oferta de servicios de restauración” se observan resultados negativos y percibimos que los alumnos y alumnas no han alcanzado los objetivos inicialmente previstos. Por lo tanto, decidimos trabajar de nuevo los contenidos de la unidad didáctica a través de la presente tarea tic.

3.2 Capacidades Terminales que se trabajan

- Identificar tendencias gastronómicas analizando sus principios y características. Los criterios de evaluación serían los siguientes:



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 – NOVIEMBRE DE 2009

- Clasificar los establecimientos de restauración teniendo en cuenta: características fundamentales, procesos básicos, tipos de ofertas gastronómicas o de productos elaborados, tipologías de la clientela, normativa europea-estatal y autonómica aplicables.

- Determinar la composición y las características de ofertas gastronómicas teniendo en cuenta los parámetros económicos y comerciales que se establecen para el subsector de la restauración. Los criterios de evaluación serían los siguientes:

- Identificar y describir los diferentes componentes de una oferta gastronómica.

- - Identificar las variables económicas y sociales que deberán tenerse en cuenta en la elaboración de la oferta.
- - Elaborar diversas ofertas gastronómicas que respondan a las necesidades del establecimiento.

- Ilustrar y diseñar menús, cartas u ofertas gastronómicas básicas, teniendo en cuenta objetivos comerciales y económicos.

3.3 Objetivos de la actividad.

Los objetivos que se pretenden alcanzar con esta actividad son los siguientes:

- Conocer las diferentes fórmulas de restauración.
- Establecer modelos estándares diferentes para cada fórmula de restauración.
- Aprender a diseñar la oferta básica de todo el establecimiento hotelero, el menú.
- Realizar de forma atractiva el diseño y el contenido de la carta como documento de venta e informativo de la oferta que ofrece el establecimiento.
- Acercar al alumno/a a la filosofía del software libre utilizando las prestaciones que ofrece Guadalinex (desarrollado por la Junta de Andalucía y basado en Ubuntu): navegador mozilla, gestionar archivos, etc.
- Aprender a trabajar como usuario en Guadalinex configurando el entorno gráfico y las aplicaciones ofimáticas.
- Utilizar las aplicaciones que ofrece Guadalinex para realizar el diseño y contenido de la carta.
- Lograr que el alumno/a valore el uso de las TICs como un recurso a utilizar en el desarrollo de su actividad profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía.
- Fomentar el uso del aula virtual para que el alumnado participe y se intercambie información.
- Utilizar la bitácora de la plataforma como parte final de la actividad.



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 – NOVIEMBRE DE 2009

- Elaborar una Biblioteca Virtual útil para desarrollar este tipo de actividades. En este apartado se exponen una serie de páginas web y direcciones útiles relacionadas con el sector de la hostelería y el turismo, con la educación, el software libre, Guadlinex y con las aplicaciones educativas y sus posibilidades didácticas.

3.4 Temporalización de la actividad: 6 horas distribuidas en 2 semanas

6 horas distribuidas en 2 semanas.

3.5 Recursos: organización del espacio y el tiempo, metodología y materiales.

Al ser una actividad que se realizará en grupo de dos alumnos/as, ésta se desarrollará íntegramente en el aula TIC del centro con una proporción de un ordenador para dos. El profesor del módulo profesional de ofertas gastronómicas será el coordinador de la actividad.

La metodología utilizada en la actividad se sustenta en los principios de actividad, socialización (trabajo en equipo), creatividad y constructivismo.

Asimismo, pondremos a disposición de los alumnos/as para la realización de la actividad:

- Material específico.
- Archivos de texto, imagen y páginas web completas.
- Correo electrónico para dudas. Fomentaremos la utilización de la plataforma educativa del centro.
- Enlaces a sitios web.

La actividad tendrá la siguiente frecuencia:

Antes de la actividad (en el aula de gestión)

- Formación de los grupos.
- Se entregará a cada alumno/a información sobre el contenido, evaluación, fecha de entrega y normas de comportamiento en el aula TIC del centro.
- Selección de la información. La base para realizar el contenido de las ofertas gastronómicas será la dieta mediterránea. Para ello, se proponen los siguientes enlaces:

www.dietamediterranea.com



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 – NOVIEMBRE DE 2009

www.aceitesborges.es/spanish/nu-dieta2.php (castellano)

www.ugr.es

www.uned.es/pea-nutricion-y-dietetica-

www.sas.es Página web del Servicio Andaluz de Salud

www.aesan.msc.es Página de la Agencia de Seguridad Alimentaria del Ministerio de Sanidad

www.isftic.mepsyd.es Recursos para el profesorado. Materiales premiados: simulador de autocontrol basado en el APPCC en restauración.

- Herramientas a utilizar en el diseño de las Cartas.

www.openoffice.org Página en español de la suite ofimática OpenOffice.org

www.wikimedia.org

www.slide.com

www.photobucket.com

Además, los alumnos/as deberán buscar páginas web que tengan información sobre la dieta mediterránea y adjuntar la oferta gastronómica de un restaurante de tres o cuatro tenedores.

Durante la actividad

Desarrollo de la actividad observando pautas de utilización de los recursos del aula TIC. Al finalizar el tiempo de clase, cada alumno/a recogerá su área de trabajo y apagará el ordenador.

Después de la actividad: exposición y evaluación

- Aspectos a valorar en el diseño de la carta:

- Elección del tipo de restaurante: temático, de lujo, de hotel....
- Elección del tipo de cocina: de temporada, internacional, de autor, creativa, de mercado, fusión....
- Creatividad y originalidad en el diseño de la Carta.
- La Carta debe estar compuesta por cuatro gamas: primeros o entrantes, segundos o platos principales, postres y sugerencias o recomendaciones de la casa. Las tres primeras con un número de 8 especialidades y la última con tres (una por gama).
- La oferta debe ser lo más variada posible: ensaladas, verduras, sopas, pastas, cremas, carnes,



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 N° 24 – NOVIEMBRE DE 2009

pescados, huevos..... con diversas formas de elaboración.

- Correcta utilización de Guadalinux en el resultado final de la actividad.
- Cada grupo debe exponer el trabajo con un tiempo de 30 minutos. Para ello utilizarán todos los recursos que tienen a su alcance: cañón virtual, presentaciones con diapositivas, organizadores gráficos y mapas conceptuales.

4. ADDENDA.

La conveniencia y la necesidad de incorporar las TICs a la educación es, como ya sabemos, indiscutible en la actualidad. Todos los agentes directamente implicados en la educación tienen conciencia de ello. Las herramientas que nos ofrecen las TICs nos ayudarán a cambiar las clases actuales en el ámbito de Formación Profesional. La creencia tradicional de que el taller práctico de los alumnos/as del Ciclo de Grado Medio de Cocina y Gastronomía es solamente los módulos específicos que se desarrollan en el área de la cocina es, en mi opinión, errónea. Los denominados módulos profesionales “teóricos” tienen un componente práctico muy importante que, utilizando las tics, ayudarán a conseguir los objetivos esperados.

5. BIBLIOGRAFÍA

Antúnez, S. (1992) *Del proyecto educativo a la programación de aula. El qué, el cuando, el cómo de los instrumentos de planificación didáctica*. Barcelona: Grao-

García Bermejo, A. (2005). *Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento*. Madrid: McGraw-Hill

González Lucini, F. (1991). *Los objetivos educativos II*. Madrid: Alhambra.

Morin, E. (2000). *Los siete saberes necesarios a la educación del futuro*. Brasilia, DF: Editorial Cortez

Stenhouse, L. (1984). *Investigación y desarrollo del Curriculum*. Madrid: Morata

De Kerckhove, D. *Los sesgos de la electricidad. Lección inaugural del curso académico 2005-2006 de la UOC. Artículos*. Extraído el 9 de septiembre de 2009 desde <http://www.uoc.edu/inauguralo5/esp/kerckhove.pdf>



ISSN 1988-6047 DEP. LEGAL: GR 2922/2007 Nº 24 – NOVIEMBRE DE 2009

Autoría

- Nombre y Apellidos: Agustín Nieto Rodríguez
- Centro, localidad, provincia: IES Pedro Muñoz Seca, El Puerto de Santa María, Cádiz
- E-mail: agu5691@hotmail.com