

Universidad Católica de Santa María
Escuela de Postgrado
Maestría en Educación Superior



**DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA APRENDIZAJE EN LA CARRERA
DE GASTRONOMÍA Y EL NIVEL DE SATISFACCIÓN DE LOS
ESTUDIANTES DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES
TECNOLÓGICOS AREQUIPA. 2018**

Tesis presentada por la Bachiller
Flores Vilca, Ivonne Virginia
Para optar el Grado Académico de
Maestro en Educación Superior
Asesora:
Dra. Arias Messa, Frigia Lucila

Arequipa - Perú
2020

UCSM-SRP

UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA
ESCUELA DE POSTGRADO
DICTAMEN APROBACIÓN DE BORRADOR DE TESIS

Arequipa, 01 de Octubre del 2020

Dictamen: 000300-C-EPC-2020

Visto el borrador de tesis del expediente 000300, presentado por:

2009003722 - FLORES VILCA IVONNE VIRGINIA

Titulado:

DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA APRENDIZAJE EN LA CARRERA DE GASTRONOMÍA Y EL NIVEL DE SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE AREQUIPA, 2018

Nuestro dictamen es:

APROBADO

1065 - ARIAS MESSA FRIGIA LUCILA
DICTAMINADOR



6648 - PEREZ QUINTANILLA CECILIA LOURDES
DICTAMINADOR



6252 - PAREDES SAN ROMAN SANDRA IRENE
DICTAMINADOR





*A mis Padres, Esposo e Hijos y aquellas personas
que me apoyaron y nunca dejaron de creer en mí.
Gracias.*



"El objetivo principal de la educación es crear personas capaces de hacer cosas nuevas y no simplemente repetir lo que otras generaciones hicieron".

Jean Piaget (1896-1980),

ÍNDICE GENERAL

LISTA DE ABREVIATURAS.....	ix
RESUMEN.....	x
ABSTRACT.....	xi
INTRODUCCIÓN.....	12
HIPÓTESIS.....	13
OBJETIVOS.....	13
Objetivo General.....	13
Objetivos Específicos.....	13
CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO.....	14
1. CONCEPTOS BÁSICOS.....	14
1.1 El Aprendizaje.....	14
1.1.1 Teorías del aprendizaje.....	15
1.1.2 El Conexionismo de Thorndike.....	16
1.1.3 El Conductismo.....	16
1.1.4 El Cognitivismo.....	16
1.1.5 El constructivismo reconstruccionista.....	18
1.2 La Enseñanza.....	19
1.2.1 Elección de una metodología de enseñanza.....	20
1.2.2 Metodología tradicional.....	20
1.2.3 Metodología activa-constructivista.....	20
1.2.4 Metodología interactiva.....	20
1.2.5 Metodología del aprendizaje basado en proyectos (APB).....	21
1.2.6 Metodología del aprendizaje cooperativo.....	21

1.3	La Estrategia	21
1.3.1	Las Competencias	22
1.3.2	Condiciones para el logro de competencias:.....	24
1.3.3	Capacidad.....	25
1.3.4	Talento	25
1.3.5	Habilidad.....	26
1.3.6	Evaluación.....	26
1.3.7	Satisfacción en pedagogía.....	26
1.4	La Didáctica.....	26
1.4.1	Objetivos de la Didáctica:.....	27
1.4.2	División de la Didáctica:	27
1.4.3	Tipos de Didáctica	28
1.4.4	Modelos Didácticos	28
1.4.5	Recursos Didácticos	30
1.4.6	Uso de las TIC's en el proceso de enseñanza	31
2.	SISTEMAS EDUCATIVOS EN EL PERÚ	31
2.1	La educación superior no universitaria	32
2.2	Clasificación Internacional Normalizada de la Educación 2011 (CINE-2011)....	32
2.2.1	Educación superior no universitaria (nivel básico o elemental)	32
2.2.2	Educación superior no universitaria (nivel medio).....	33
2.2.3	Educación superior no universitaria (nivel superior).....	33
2.3	Medios educativos en la enseñanza en institutos superiores tecnológicos	34
3.	GASTRONOMÍA	35
3.1	Origen de la gastronomía	35
3.2	Definición de gastronomía.....	35
3.3	La Gastronomía en el Perú.....	36
4.	ANTECEDENTES.....	37

4.1. Internacional	37
4.2. Nacional	38
4.3. Local	39
CAPÍTULO II METODOLOGÍA	41
1. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE VERIFICACIÓN	42
2. MATRÍZ DE COHERENCIA DE LA INVESTIGACIÓN.....	43
3. CAMPO DE VERIFICACIÓN	46
3.1 Ubicación espacial y temporal.....	46
3.2 Unidades de estudio	46
3.3 Estrategias de recolección de datos.....	48
CAPÍTULO III RESULTADOS	49
1. PARTE I: DIDÁCTICA ENSEÑANZA APRENDIZAJE	50
2. PARTE II: SATISFACCIÓN CON LA CARRERA	58
3. ANÁLISIS DE CORRELACIÓN.....	64
DISCUSIÓN.....	73
CONCLUSIONES.....	77
RECOMENDACIONES	78
PROPUESTA DE REGLAMENTO	79
PROPUESTA DE MEJORA	89
REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA.....	99
ANEXOS	102
1. ANEXO 1: ENCUESTA INTEGRADA	103
2. ANEXO 2: MATRIZ DE SISTEMATIZACIÓN DE DATOS	108

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1:	RELACIÓN CON EL INSTITUTO	50
TABLA 2:	PLANIFICACIÓN	51
TABLA 3:	CONTENIDOS	52
TABLA 4:	METODOLOGÍA	54
TABLA 5:	TRABAJO COOPERATIVO CON ESTUDIANTES.....	55
TABLA 6:	EVALUACIÓN	56
TABLA 7:	ENSEÑANZA.....	58
TABLA 8:	HABILIDADES DE LOS DOCENTES	59
TABLA 9:	ORGANIZACIÓN ACADÉMICA	61
TABLA 10:	EVALUACIÓN Y SATISFACCIÓN	62
TABLA 11:	INDICADORES DE LA DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA.....	65
TABLA 12:	DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA.....	66
TABLA 13:	INDICADORES DE LA SATISFACCIÓN EN LOS ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE AREQUIPA	67
TABLA 14:	SATISFACCIÓN EN LOS ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE AREQUIPA	68
TABLA 15:	RELACIÓN ENTRE LA DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJES CON EL NIVEL DE SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA.....	69
TABLA 16:	CORRELACIÓN ENTRE LA DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJES CON EL NIVEL DE SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA	70
TABLA 17:	CORRELACIÓN ENTRE EL NIVEL DE SATISFACCIÓN Y LOS INDICADORES DE LA DIDACTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN LOS ESTUDIANTES EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA	71
TABLA 18:	CORRELACIÓN ENTRE LA DIDACTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE Y LOS INDICADORES DE LA SATISFACCION CON LA CARRERA EN LOS ESTUDIANTES EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA	72

LISTA DE ABREVIATURAS

CETPRO:	Centros de Educación Técnico Productiva
CINE:	Clasificación internacional normalizada de la educación
DCBN:	Diseño curricular básico nacional
DEA:	Didáctica de la enseñanza aprendizaje
DREA:	Dirección regional educación Arequipa
EEA:	Estrategias de Enseñanza Aprendizaje
I.E.S.T:	Institutos de educación superior tecnológico
INEI:	Instituto nacional de estadísticas e informática
MINEDU:	Ministerio de educación
PROMPERU:	Comisión de promoción del Perú para la exportación y el turismo
PEA:	Población económicamente activa
TIC's:	Tecnologías de información y comunicación

RESUMEN

A finales de la última década del siglo XX el Ministerio de Educación implementó programas de capacitación para la Educación Básica Regular, dirigido a los futuros gerentes educativos y a los formadores del aprendizaje, con las nuevas estrategias didácticas, en base a las teorías del cognitismo, constructivismo, neo constructivismo y neurociencias. Una de las finalidades era mejorar la calidad educativa, de modo que no solo los docentes alcancen la actualización de sus conocimientos, habilidades y destrezas, sino también los estudiantes de las diversas modalidades y niveles. Estos programas de capacitación lograron una transformación educativa en los niveles inicial, primaria y secundaria que se ha ido extendiendo hacia la educación superior, sobre todo hacia los institutos pedagógicos y los institutos tecnológicos.

Sin embargo, llama la atención el desconocimiento de los niveles de calidad educativa existentes en los institutos tecnológicos, y de cuan satisfactorias son las estrategias metodológicas de enseñanza para los estudiantes. Por este motivo es necesario hacer una investigación explicativa del por qué los estudiantes de la carrera técnica de Gastronomía muestran satisfacción en algunos casos y en otros no.

El presente estudio titulado “Didáctica de la Enseñanza Aprendizaje en la Carrera de Gastronomía y el Nivel de Satisfacción de los Estudiantes de los Institutos Superiores Tecnológicos Arequipa 2018” pretende investigar la relación entre ambas variables.

Una de las conclusiones a las que arriba el presente estudio es la notoria pervivencia de elementos propios de una enseñanza tradicional y un incipiente conocimiento de estrategias de enseñanza aprendizaje en los docentes, sobre todo en las clases teóricas. Esto se constituye en una oportunidad de mejora que debe considerar, primero, capacitaciones orientadas a que los docentes actualicen sus conocimientos pedagógicos y segundo, implementación adecuada de TIC's.

PALABRAS CLAVES: Didáctica de la enseñanza aprendizaje, satisfacción de los estudiantes, calidad educativa, reforma educativa.

ABSTRACT

At the end of the last decade of the 20th century, the Ministry of Education implemented training programs for Regular Basic Education, aimed at future educational managers and learning trainers, with new didactic strategies, based on theories of cognitivism, constructivism, neo constructivism and neurosciences. One of the purposes was to improve educational quality, so that not only teachers achieve the updating of their knowledge, abilities and skills, but also students of the various modalities and levels. These training programs achieved an educational transformation at the initial, primary and secondary levels that has been spreading towards higher education, especially towards pedagogical institutes and technological institutes.

However, the lack of knowledge of the levels of educational quality existing in technological institutes, and how satisfactory the methodological teaching strategies for students are, is striking. For this reason, it is necessary to do an explanatory investigation of why the students of the technical degree in Gastronomy show satisfaction in some and not in others.

The present study entitled “Didactics of Teaching-Learning in the Gastronomy Degree and the Level of Satisfaction of Students of the Higher Technological Institutes Arequipa 2018” aims to investigate the relationship between both variables.

One of the conclusions to which this study reaches is the notorious survival of elements typical of a traditional teaching and an incipient knowledge of teaching-learning strategies in teachers, especially in theoretical classes. This constitutes an opportunity for improvement that must consider, first, training aimed at teachers updating their pedagogical knowledge and second, adequate implementation of ICTs.

KEY WORDS: Didactics of teaching, learning, student satisfaction, educational quality, educational reform.

INTRODUCCIÓN

La presente investigación titulada “Didáctica de la enseñanza aprendizaje en la carrera de gastronomía y el nivel de satisfacción de los estudiantes de los Institutos Superiores Tecnológicos Arequipa. 2018” pretende averiguar cuál es el nivel de satisfacción de los estudiantes de los Institutos Superiores de Gastronomía de Arequipa y si los docentes utilizan una didáctica de enseñanza-aprendizaje adecuada.

En este contexto, esta investigación plantea tres objetivos: uno general que es demostrar la relación de la didáctica de enseñanza-aprendizajes con el nivel de satisfacción de los estudiantes en los institutos superiores de gastronomía de Arequipa; y como objetivos específicos, primero, describir la manera como vienen desarrollando los docentes la didáctica de enseñanza-aprendizaje en estos institutos y segundo, explicar el nivel de satisfacción de los estudiantes de gastronomía en los mismos.

El nivel de investigación es relacional, utilizando las técnicas de encuesta y cuestionario como instrumentos que se aplicaron a 240 de los 264 estudiantes matriculados de la carrera de gastronomía en seis institutos superiores de la ciudad de Arequipa.

El desarrollo de la investigación se expone en tres capítulos, el primero analiza y expone las bases teóricas de problema a investigar, en el segundo se desarrollaron las estrategias metodológicas aplicadas resaltando los instrumentos validados para la investigación y en el tercer capítulo se sintetizan los resultados de la investigación en cuadros y gráficos contrastándolos con la hipótesis planteada.

HIPÓTESIS

Dado que la gastronomía es una de las carreras técnicas de mayor demanda en la actualidad por la difusión y relevancia que ha alcanzado la gastronomía peruana en contexto nacional e internacional, lo cual por su parte ha favorecido el incremento de la oferta y la demanda, es probable que la didáctica de enseñanza-aprendizaje, empleada en la carrera de gastronomía en los institutos superiores, esté relacionada con el nivel de satisfacción en los estudiantes.

OBJETIVOS

Objetivo General

Demostrar la relación de la didáctica de enseñanza-aprendizajes con el nivel de satisfacción de los estudiantes en los institutos superiores de gastronomía de Arequipa.

Objetivos Específicos

Determinar cómo se desarrolló la didáctica de enseñanza-aprendizaje en los institutos superiores tecnológicos de gastronomía de Arequipa

Especificar el nivel de satisfacción de los estudiantes de gastronomía de los institutos superiores tecnológicos de Arequipa.

CAPÍTULO I MARCO TEÓRICO

1. CONCEPTOS BÁSICOS

1.1 El Aprendizaje

El aprendizaje ha estado presente en la actividad humana desde los inicios de la civilización como una herramienta que le permitió al hombre resolver los problemas que se le iban presentando en su afán de subsistir y sobrevivir. Es posible que este aprendizaje se diera mediante el uso de la palabra hablada, el ensayo y error u observando lo que otros hacían. Pero no es sino hasta la aparición de la escritura (3000 A.C.) que el proceso de enseñanza-aprendizaje adquiere rasgos de formalidad y la palabra escrita se constituye en una herramienta fundamental para llevar a cabo este proceso.

Los sacerdotes, filósofos y preceptores asumen o se les encarga el manejo de los sistemas educativos formales de las antiguas civilizaciones enfocándose en inculcar en el aprendiz la cultura y la religión locales. Posteriormente los romanos son los primeros en considerar el latín, el derecho, los temas sobre el buen gobierno y la ingeniería como parte de los contenidos en el proceso educativo.

En aquellas épocas, el pensamiento filosófico (especulativo) da sustento al cómo enseñar, tal es así que por ejemplo los racionalistas con Sócrates al frente postulan que *“el conocimiento de la realidad provenía del uso de la razón que extraía las ideas de la mente del alumno”* (Fonseca & Ninón Bencomo, 2011).

Los idealistas por su parte, siguiendo a Platón, concordaban con que la realidad había que extraerla de la mente mediante el uso de la razón, pero no porque ésta radicara en la mente del alumno sino porque era aprehendida (percibida) por éste según su propia psique y por tanto era variable e inestable. Es Aristóteles el primero en relacionar este percibir individual y diferenciado de la realidad con una interpretación de la realidad que al incorporarse a la estructura cognitiva del estudiante se constituye en aprendizaje.

Posteriormente y hasta aproximadamente el siglo XI los sistemas educativos formales están a cargo de instituciones como la Escuela de Pitágoras, la Academia de Platón, el Liceo de Aristóteles, el Catecumenado de la Iglesia Católica y otras que tenían en común

un carácter mecánico y memorístico del aprendizaje. Se diferenciaron de éstas los estudios de medicina creados por Hipócrates (que se basaban en la observación para construir especulativamente diagnósticos y explicar síntomas) y la dialéctica creada por Aristóteles en el siglo III A.C. y que resurge recién en el siglo XI al ser aplicada por la Universidad de París y otras permitiendo al alumno expresar sus ideas para ser sometidas a discusión.

Gracias a esto y al renacer de la actividad investigativa resurge la producción de conocimientos. Ésta recibe una visión objetivista gracias a la teoría positivista formulada por Augusto Comte y John Stuart Mill hacia el primer cuarto del siglo XIX y mediante la aplicación del método empírico de las ciencias naturales. En las postrimerías del siglo XIX e inicios del XX se produce la consolidación de diversas teorías del aprendizaje.

“El enfoque subjetivista, que sostuvo James Mark Baldwin, norteamericano (1861-1934), y reconocieron Vygotsky y Piaget, permite afirmar que no existe la realidad única y objetiva, transferible a la mente de otro sin que se produzcan cambios, debido a diferentes interpretaciones producto de distintas percepciones por los observadores... Esta concepción es fundamental para comprender la idea central del constructivismo reconstruccionista y de la función que juega el aprendizaje significativo en ello. Esto lo vemos o apreciamos a diario... Estas tres teorías acerca de la generación del conocimiento (racionalista, subjetivista o idealista y positivista u objetivista) han mantenido a través de los tiempos defensores y detractores, además de otros que adoptaron posiciones eclécticas” (Fonseca & Ninón Bencomo, 2011).

A lo largo de la historia las teorías que han tratado de comprender y explicar la realidad han influido notablemente o han dado soporte y fundamento a la noción de aprendizaje primero y a los modelos educativos después. Esto se ve claramente en el caso del *constructivismo-reconstruccionista* donde el subjetivismo de Baldwin sirve de fundamento para desarrollar la idea del aprendizaje significativo.

1.1.1 Teorías del aprendizaje

El proceso de aprendizaje ocurre a través de mecanismos que pueden o no ser intelectuales y que tratan de ser explicados por las teorías psicológicas del aprendizaje las cuales pueden agruparse en:

- Las teorías E-R (estímulo-respuesta) como el conexionismo de Thorndike y el conductismo.
- El cognitivismo y su precursora la teoría gestalista que dan origen a un modelo educativo denominado cognitivismo construccionista.
- El constructivismo reconstruccionista.

1.1.2 El Conexionismo de Thorndike

Postula que el aprendizaje se produce cuando existe una relación estímulo-respuesta que involucra al aparato locomotor y las neuronas periféricas (sin intervención de la mente) que se imprime o graba en el sistema nervioso si es que es gratificante o productivo para quien las ejecuta. Thorndike esboza la idea del aprendizaje significativo cuando dice que, si una actividad nueva tiene elementos comunes o coincide en parte con otra actividad anterior ya aprendida, el aprendizaje de la nueva actividad será más fácil. También afirma que la práctica o el ejercicio aceleran el aprendizaje pero que este es mejor si la práctica es seguida de una recompensa (reforzamiento de Skinner). La teoría de Thorndike es precursora del condicionamiento operante de Skinner y del conductismo de Watson.

1.1.3 El Conductismo

Creado por Jhon B. Watson que se centra en “la capacidad que tiene el psicólogo para condicionar una respuesta (aprendizaje en el animal o en el ser humano objeto de su estrategia condicionante), de acuerdo con el estímulo que se emplee” (Fonseca & Ninón Bencomo, 2011). El conductismo postula que el aprendizaje es un cambio en la conducta (respuesta) en función de cambios ambientales (estímulo) y aunque no niega la intervención de la mente, la descarta por inobservable e inmedible. Esta teoría no considera la motivación como base de la conducta sino hasta que se introduce la ley del refuerzo de Thorndike por parte de Skinner. Esta teoría sigue teniendo uso en el campo de la psicología en el tratamiento de trastornos tales como fobias, retardo mental, pánico, psicosis, depresión, disfunciones sexuales, etc.

1.1.4 El Cognitivismo

Se le considera una derivación de la escuela *gestalista* y al contrario del conductismo, reconoce al aprendizaje como un fenómeno mental y que se produce mediante el razonamiento (comprensión, reflexión y discernimiento). “*El cognitivismo no representa el descubrimiento de algo nuevo en el siglo XX, sino, más bien, el retorno de concepciones*

existentes sin cuerpo de teorías, antes del conexionismo de Thorndike y del conductismo; aunque ahora con el sustento de una base científica” (Fonseca & Ninón Bencomo, 2011). Esta teoría gira en torno a la idea del aprendizaje significativo estableciendo condiciones para que ocurra: organización lógica de los contenidos; familiaridad de los nuevos contenidos para la estructura cognitiva del estudiante y por último motivación que el alumno tenga para aprender.

El cognitivismo introduce cambios en el diseño instruccional de tal manera que el proceso vaya de lo simple a lo más complejo. Los objetivos son formulados a partir de propósitos, separando los aspectos cognoscitivo-psicomotor de los afectivos. Esta fragmentación deja para el alumno la difícil tarea de integrar en su mente los conocimientos en función de los objetivos. El proceso de enseñanza-aprendizaje se realiza en el aula, desconectándose de la realidad y otorgando al docente de manera exclusiva la tarea de seleccionar las estrategias y técnicas de enseñanza y evaluación. El alumno es relegado a un rol pasivo semejante al de la escuela tradicional.

El cognitivismo deviene entonces en cognitivismo construccionista pues pretende “construir conocimientos” en la mente del estudiante sin que éste los pueda objetar. El aprendizaje se convierte en la aceptación de lo planificado concreta y objetivamente desde un gabinete.

“En el modelo cognitivista el alumno es activo, participa en el proceso de aprendizaje, lo cual representa un avance indudable; sin embargo, lo que realiza es el procesamiento e incorporación de la información aportada por el docente; es decir, redundando, construye en su mente la realidad que le presenta el profesor. Desarrolla, así, sólo algunas habilidades del proceso del pensamiento básico (observación, comparación, discriminación, relación, clasificación y descripción). En este sistema el alumno adquiere las habilidades básicas del pensamiento que no le permiten adquirir habilidades superiores de análisis, síntesis, sentido crítico y razonamiento hipotético- deductivo, repetimos, lo que le traerá inconvenientes o dificultades al llegar a niveles de mayor exigencia académica como la universitaria” (Fonseca & Ninón Bencomo, 2011).

Esta teoría concibe la realidad como algo objetivo y transferible y pretende que el alumno la aprenda o incorpore a su estructura mental tal y como el docente y la sociedad se la presentan.

El aspecto evaluativo sufre cambios con la incorporación de la evaluación formativa la cual es continua y se aplica al desempeño del alumno, al desempeño del docente, a la planificación y a la calidad de los contenidos y de los resultados del proceso. A pesar de la democratización de las relaciones alumno-profesor existe un sesgo controlista sobre el criterio y el pensamiento del alumno.

1.1.5 El constructivismo reconstruccionista

Al igual que las otras, esta teoría se ha ido formando desde la antigüedad teniendo entre sus primeros gestores a los creadores de la concepción subjetivista (idealista) de la realidad y del aprendizaje. Pero es a partir de las postrimerías del siglo XIX que esta teoría empieza a consolidarse con la aparición primero de la Escuela Nueva (en contraposición a la tradicional) sustentada en la teoría *aperceptiva* de Jhon Friederich Herbart (1776-1840) y en las ideas de Iván N. Tolstoi (¿-1910).

La escuela nueva se apoya en principios que propugnan el respeto a las necesidades e intereses del niño, la colocación de éste como centro de la actividad educativa (*paidocentrismo*), una educación en libertad para la libertad y el desarrollo de un espíritu crítico y cooperativo. La escuela Nueva privilegia una metodología activa (el alumno haciendo cosas) que integre individualidad, colectividad, vitalidad y libertad.

James Mark Baldwin (1871-1934) desarrolla la teoría del aprendizaje como un proceso circular que luego de una etapa de asimilación (comprensión de los nuevos contenidos) pasa por una etapa de acomodación del nuevo contenido para lograr un constructo intelectual propio, individual, singular y dinámico.

Jhon Dewey (1859-1952) piensa que democracia es libertad y postula la unificación de la teoría y la práctica. Él escribió que: ... “*El niño va a la escuela a hacer cosas: cocinar, coser, trabajar la madera y fabricar herramientas, mediante actos de construcción sencillos y en este contexto y como consecuencia de estos actos, se articulan los estudios: lectura, escritura, cálculo, etc.*” (Fonseca & Ninón Bencomo, 2011). Puede verse esto como la forma natural de aprender que ha utilizado el hombre desde la antigüedad impulsado por la curiosidad y la necesidad pero que ahora está asistida por un docente orientador.

Vygotsky (1896-1934) desarrolla la teoría del constructivismo social que postula que el aprendiz, gracias a la interacción social con su entorno, al uso del lenguaje y a la guía adecuada de un docente durante el proceso educativo, pasa de la zona de desarrollo real (lo

que aprendería solo, por sí mismo) a la de desarrollo potencial (desarrollo genético ligado a la edad) y luego podría pasar a la zona de desarrollo próximo (superior al anterior).

Carl Rogers (1902-1987) afirma que su terapia centrada en el paciente puede aplicarse en el área educativa planteando las siguientes afirmaciones sobre el aprendizaje: los seres humanos tienen, en ellos mismos, la capacidad de aprender; el estudiante aprende cuando nota que los contenidos tienen relación con sus proyectos personales; en la acción el aprendizaje es mucho y provechoso; el estudiante aprende mejor si él selecciona el método; cuando la enseñanza compromete la totalidad del ser, penetra más profundamente y permanece mayor tiempo. Finalmente esboza la idea de la meta-cognición al afirmar que la autoevaluación y la autocrítica son fundamentales.

Piaget desarrolla la teoría del constructivismo psicológico y afirma que el alumno percibe la realidad de su entorno a través de los sentidos y construye una visión propia de carácter subjetivo que no coincide con la realidad externa (objetiva) ni con la percepción de otro observador de la misma realidad, esto esboza la idea del aprendizaje significativo.

Piaget ensaya un concepto del aprendizaje al decir que “el aprendizaje se produce a lo largo de un proceso en el que el sujeto, a través de la experiencia, dentro de un contexto real, mediante la manipulación de objetos y la interacción con las personas, genera o construye conocimiento, modificando, en forma activa, sus esquemas cognoscitivos, empleando sus propios esquemas para la asimilación de la realidad que proviene de la actividad constructiva de la inteligencia del sujeto” (Fonseca & Ninón Bencomo, 2011).

El trabajo grupal representa una valiosa herramienta en este proceso educativo porque permite compartir y argumentar diferentes percepciones de la realidad (aprendizaje intersubjetivo) para llegar a un consenso, vía un proceso de socialización (con todos los beneficios que esto supone) que permita acercarse a la realidad (verdad) mucho más que de manera individual.

1.2 La Enseñanza

La enseñanza se relaciona con la función del docente, quien debe crear las condiciones necesarias para que el estudiante logre el aprendizaje de manera adecuada. El docente debe tener una sólida formación en procedimientos cognitivos que le permitan la planificación y estructuración de nuevas estrategias de enseñanza-aprendizaje que

acompañen los procesos de formación integral del estudiante (Corredor Montagut, Pérez Angulo, & Arbeláez López, 2009).

El docente enfoca el proceso de enseñanza con un sentido de ética, logrando que la educación se convierta en una herramienta para que el estudiante logre su propio bienestar personal y sea un ciudadano que aporte progreso y prosperidad para la sociedad.

1.2.1 Elección de una metodología de enseñanza

El docente utiliza la metodología didáctica como una herramienta que le ayuda a transmitir contenidos, procedimientos, principios y funciones para que los estudiantes logren las competencias que se pretenden durante el proceso de aprendizaje.

Elegir como enseñar depende de muchos factores como la experiencia docente, la calidad de enseñanza y del uso de diversas metodologías para estimular el aprendizaje a través de las TIC's. Algunas de estas metodologías son:

1.2.2 Metodología tradicional

Según la teoría conductista del aprendizaje, el docente es el protagonista y basa su método en brindar información mediante la exposición de contenidos que el estudiante debe memorizar para ser evaluado de manera tradicional, a través de un examen.

1.2.3 Metodología activa-constructivista

Según el constructivismo pedagógico el docente es un facilitador que orienta el proceso de aprendizaje significativo, el cual se centra en el estudiante, quien transforma y estructura la información para construir su propio conocimiento.

1.2.4 Metodología interactiva

También llamada “Flipped Classroom” o “aula invertida” es una de las metodologías que ha revolucionado la pedagogía en la actualidad, esta metodología invierte los roles de tal manera que el docente pasa a ser un facilitador de la información básica a los estudiantes, y estos a su vez deben ahora desarrollar el tema en el aula de manera creativa haciendo uso de las TIC's, de este modo se pretende optimizar el aprendizaje con el menor uso de tiempo y el logro de una interacción positiva (Hernández Jorge, 1997).

1.2.5 Metodología del aprendizaje basado en proyectos (APB)

Esta metodología permite al estudiante adquirir competencias desarrollando la comunicación, colaboración y resolviendo problemas con un pensamiento crítico, a través de proyectos basados en la vida real para adquirir nuevos conocimientos.

1.2.6 Metodología del aprendizaje cooperativo

Metodología ideal para el trabajo en talleres, teniendo como característica la formación de pequeños grupos heterogéneos quienes trabajan para alcanzar metas y resolver problemas, teniendo como fortaleza la responsabilidad y socialización de sus integrantes. La delegación de responsabilidades a cada integrante del grupo tiene como finalidad que éstos aprendan a trabajar de manera individual logrando sus objetivos sin depender de sus compañeros (Realinfluencers, 2018).

1.3 La Estrategia

Monereo en 2000, define la estrategia como una serie de procesos en los cuales podríamos identificar capacidades y habilidades cognitivas.

Las estrategias son instrumentos que ayudan durante el proceso de enseñanza y evaluación, identificando las diferentes habilidades de los estudiantes para el logro de competencias.

Las estrategias ayudan a identificar algunas habilidades como la observación, análisis, síntesis, ordenación, clasificación, representación de datos, retención, interpretación inductiva y deductiva, transferencia, evaluación y autoevaluación (Meza, 2013).

El docente promueve el aprendizaje a través de diversas actividades orientadas a un fin, teniendo en cuenta las habilidades o capacidades que deben desarrollar los estudiantes y los factores que determinan el proceso de enseñanza. Las estrategias deben reunir ciertas características:

- Deben ser funcionales y significativas para que ayuden en el proceso.
- Deben ser confiables, claras y precisas.
- Los estudiantes deben estar convencidos de que las estrategias son útiles y necesarias.

- Debe haber una conexión entre la estrategia, el tema y las tareas (Parra Pineda, 2003).

1.3.1 Las Competencias

La palabra **competencia** tiene varios significados entre los que podemos mencionar rivalidad, incumbencia y aptitud o idoneidad. Estos últimos son significados más acordes con el quehacer educativo.

La idea de “competencias” ha rondado el pensamiento humano desde muy antiguo, ya Platón (215 A, 380 DC) determinó algunos equivalentes de la palabra competencia “iknoumai” que traducida es “la cualidad de ser” y a través del tiempo el concepto de competencia se ha relacionado a nivel profesional con la capacidad de realizar ciertas tareas o con el desempeño logrado al realizarlas.

El uso de las competencias se relaciona enfáticamente con la formación profesional y el auto aprendizaje. Las nuevas teorías del aprendizaje significativo y del contenido del aprendizaje consideran que las competencias constituyen en sí mismas el desarrollo personal del estudiante y reflejan el dominio del conocimiento que califica al estudiante de manera efectiva como preparado para cumplir un rol en la sociedad y para su propia realización.

Una competencia se define como la capacidad para hacer algo tangible basándose en dos factores fundamentales: la actitud y el conocimiento, y presenta tres aspectos: el saber (conceptual y procedimental), el valor y el hacer.

La obtención de una competencia tiene influencia cognitiva, ya que el estudiante requiere seguir una serie de procesos y procedimientos ordenados y técnicos para alcanzar una meta.

La competencia, como ideal educativo, se refleja al hacer con idoneidad y excelencia un determinado artefacto con la técnica correcta (saber y hacer). Para determinar el logro de las competencias requerimos evaluar ciertas condiciones tales como: el saber teórico, la motivación, el interés y apasionamiento, el conocimiento de reglas y técnicas y la experiencia (Barriga Hernández, 2000).

Para tener una noción más clara acerca de cómo identificar las competencias mencionaremos las investigaciones de Norris, 1991; Eraut, 1994; Wesselink y otros, 2005, sobre las competencias, ellos definen tres enfoques importantes: el conductista, el genérico y el cognitivo.

- a) **Enfoque conductista**, determina que las competencias están relacionadas a las características en el desempeño efectivo en el trabajo las cuales son adquiridas en la formación y desarrollo y se fundamentan en la demostración, la observación y la evaluación de los comportamientos.
- b) **Enfoque Genérico**, se identifica en habilidades comunes y desempeños eficaces basados en las dimensiones de la personalidad, de esta manera se pueden aplicar a diferentes grupos de profesionales, teniendo en cuenta que las competencias genéricas se pueden adaptar dependiendo del contexto laboral además de ser susceptible a cambios.
- c) **Enfoque cognitivo**, determina que la competencia debe estar enfocada en la adquisición de conocimientos o habilidades intelectuales, para determinar la competencia se utilizan modelos que procesan la información además que la enfocan en grupos pre determinados y debiendo cumplir algunos requisitos cognitivos.

El concepto de competencia-desempeño se ha ido ampliando hasta absorber los conceptos de competencia social y emocional, de tal modo que la palabra “competencia” ha reemplazado al término “inteligencia”. Como consecuencia se ha producido una yuxtaposición del enfoque cognitivo con un nuevo enfoque denominado socio constructivo.

Enfoque socio-constructivo, identifica que la competencia está relacionada específicamente a la educación, enfatizando aspectos de tutoría, creando el dialogo entre el docente y el estudiante frente a las tareas multidisciplinares, es impórtate resaltar el comportamiento de la sociedad frente a las competencias socio constructiva (como el aprendizaje, resolución de problemas y toma de decisiones) y colaborativa teniendo en cuenta la interacción entre el conocimiento tácito e implícito en la teoría de la expansión del aprendizaje (Mulder, Weigel, & Collings, 2007).

La competencia se define en relación con la capacidad para hacer algo tangible, basándose en la actitud y el conocimiento, además está relacionada con el comportamiento de la persona para producir algo. Podemos relacionar el comportamiento con tres aspectos de las competencias:

- El saber, que puede ser conceptual o procedimental.
- El valor de la acción.

- El hacer como producto.

La competencia está relacionada con el dominio cognitivo basado en el saber procedimental o saber técnico, lo cual determina que la competencia está basada en una serie de procesos para la producción, ello implica el uso de la técnica o arte (hecho por el hombre).

Para poder redactar e identificar una competencia es importante utilizar verbos que se relacionen con la producción. Podríamos identificar la competencia cuando se usa un verbo en infinitivo al inicio de la oración, por ejemplo: “Elabora los fondos para la salsa”.

1.3.2 Condiciones para el logro de competencias:

Se requiere de ciertas condiciones para determinar el logro de competencias, vale decir la culminación del proceso de aprendizaje:

- Primera condición**, nos ayudará a determinar el saber conceptual (aprehensión) sobre la competencia en cuestión, el estudiante debe conocer, debe saber antes de hacer.
- Segunda condición**, se requiere de la motivación para lograr la excelencia, la metodología es importante para motivar al estudiante y llevarlo de la simple inquietud hasta el apasionamiento en el hacer.
- Tercera condición**, implica el dominio de la técnica o el saber hacer. Es importante distinguir entre las técnicas artesanales o empíricas, las cuales se basan en el conocimiento no científico y las técnicas científicas o tecnológicas, las cuales están relacionada con la ciencia, el estudiante debe conocer y saber ejecutar el procedimiento para lograr la competencia.
- Cuarta condición**, se determina el saber a través de la experiencia que se adquiere con la práctica, el saber se presenta de dos formas: público, cuando se adquiere (el saber conceptual y procedimental) y privado, durante la práctica, el estudiante adquiere el conocimiento a través de la experiencia.

En conclusión, la competencia en el proceso de enseñanza aprendizaje es el resultado de la integración de procedimientos del saber conceptual, saber procedimental y de la actitud del estudiante para lograr la competencia de manera idónea (Barriga Hernández, 2000).

El MINEDU identifica las competencias con las características que tienen las personas para lograr un propósito de manera pertinente en determinadas situaciones a través de procesos ordenados los cuales se han ido fortaleciendo durante su formación.

El ser competente implica afrontar y evaluar determinadas situaciones para resolverlas, lo que significa que él estúdiante debe identificar que conocimientos y habilidades requiere aplicar para alcanzar las metas y fortalecer su competencia durante su desarrollo profesional (Ministerio de Educación, 2016).

1.3.3 Capacidad

La palabra **capacidad** (Del latín *capacitas, -ātis*) según la RAE se refiere a la “cualidad de capaz. Capacidad de un local. Capacidad para el cargo que se desempeña. Capacidad intelectual”.

El MINEDU define las capacidades como recursos (habilidades, actitudes y conocimientos) que los estudiantes utilizan para afrontar determinadas situaciones y actuar de manera competente, logrando en ellos el aporte de nuevo conocimiento (Ministerio de Educación, 2016).

La capacidad está ligada a los recursos o aptitudes que son innatas en la persona, pero que durante el proceso educativo (enseñanza–aprendizaje) pueden mejorar o adquirirse nuevas, influyendo de manera significativa en su entorno.

La Capacidad está estrechamente ligada a la inteligencia y al talento por lo que el estudiante debe tener predisposición para incorporar nuevas capacidades que le ayudarán a enfrentar diferentes desafíos y a mejorar su calidad de vida.

En la educación la capacidad es una herramienta que permite al estudiante aprender y cultivar distintos campos del conocimiento, las cuales son condiciones para acumular y desarrollar conceptos y habilidades. Tiene que ver con la facilidad del estudiante para enfrentar nuevos retos.

1.3.4 Talento

El talento está vinculado a la inteligencia y la aptitud de una persona y está asociado a un conjunto de habilidades innatas pero que también puede desarrollarse con una práctica constante. El estudiante no tiene límites para aprender, conocer y entender durante el proceso de enseñanza aprendizaje descubriendo su capacidad mental.

1.3.5 Habilidad

La habilidad es una aptitud innata de la persona con talento, consiste en la destreza y capacidad para realizar una actividad con éxito. El estudiante desarrolla metodologías y técnicas durante el proceso de aprendizaje que le ayudarán a sintetizar sus procesos mentales e intelectuales.

1.3.6 Evaluación

Definiremos la evaluación como un proceso sistemático, dinámico y continuo enfocado a registrar tanto el rendimiento y desempeño docente (midiendo la eficacia) como el logro de los aprendizajes y el alcance de las competencias previstas en los estudiantes.

El objetivo de la evaluación docente es fortalecer su desempeño contribuyendo a mejorar la calidad educativa.

El objetivo de la evaluación al estudiante es conocer de manera efectiva el resultado del aprendizaje, teniendo en cuenta que la evaluación es constante y continua y que el estudiante debe participar activamente en el proceso, de manera que la evaluación este alineada con el plan de estudios y se trabaje con evidencias y criterios de evaluación.

1.3.7 Satisfacción en pedagogía

La satisfacción se podría definir como una emoción o un sentimiento que relaciona aspectos como el equilibrio personal o emocional con el entorno o ambiente laboral.

La satisfacción del docente es de suma importancia para determinar la calidad de la enseñanza. Se determina a través de la relación con el instituto, la organización académica, las habilidades docentes y la relación con los estudiantes, quienes determinan el grado de reconocimiento por la responsabilidad asumida y la realización profesional.

La satisfacción debe ser recíproca, ya que, si el docente se siente satisfecho por haber logrado que los estudiantes alcancen las competencias, los estudiantes deberían estarlo por haber logrado sus objetivos educacionales (Cantón Mayo & Téllez Martínez, 2016).

1.4 La Didáctica

La didáctica es una disciplina que está orientada a la pedagogía, tecnología, arte e investigación, teniendo como propósito el uso de técnicas que utiliza el docente en el proceso

de formación del estudiante, la didáctica está basada en principios, normas, recursos y procedimientos específicos utilizados durante el proceso de enseñanza aprendizaje.

A lo largo de la historia, la didáctica ha ido cambiando las técnicas de cómo enseñar a través de métodos creativos y las maneras de definir las acciones y fases de la didáctica en la interacción educativa por parte de los docentes.

La didáctica orientada el logro de la formación intelectual y actitudinal del estudiante con el objetivo de formar una persona responsable y eficiente para la sociedad.

El docente elabora modelos teóricos basados en problemas concretos que ayudan a mejorar la interpretación y comprensión del estudiante, cubriendo así las expectativas del ámbito social y profesional, la didáctica ayuda al docente en el desarrollo del sistema metodológico a través de la cultura, del contexto interdisciplinario y valorando la calidad de los procesos y formación.

1.4.1 Objetivos de la Didáctica:

- a) Proceso de enseñanza eficaz, consecuente y coherente con las diferentes disciplinas.
- b) Orientar las actividades de enseñanza de manera progresiva logrando cumplir con la planificación.
- c) Guiar el proceso de enseñanza adecuándose a las necesidades de los estudiantes.

1.4.2. División de la Didáctica:

- a) **Matética**, Se refiere a “Quien aprende” para lo cual es importante determinar la madurez, intereses y capacidad intelectual del estudiante para lograr el aprendizaje.
- b) **Sistemática**, Se refiere a las competencias y las asignaturas a enseñar de esta manera la didáctica utilizada se enfocarán en el logro del proceso de enseñanza.
- c) **Metódica**, Se refiere al arte de enseñar, específicamente se refiere al quehacer docente.

1.4.3 Tipos de Didáctica

- a) **Didáctica General**, es un proceso de enseñanza enfocada a la acción del profesor y la utilización de técnicas y principios que determine el problema de manera general o partiendo de un todo. La didáctica implica tener en cuenta la planificación de la asignatura, la ejecución como desarrollara el proceso de enseñanza y la evolución la cual determinara el logro del aprendizaje.
- b) **Didáctica Diferencial o Específica**, tiene como objetivo enriquecer el proceso de enseñanza aprendizaje, delimitando el campo del conocimiento adaptando los contenidos en función del desarrollo cognitivo, seleccionando diferentes metodologías y modelos en función del campo del conocimiento definiendo los criterios de evaluación.

Es importante mencionar que la didáctica específica y la general se complementan en el proceso de enseñanza aprendizaje (Domingo Segovia & Pérez Ferra, 2015).

El sistema educativo en el nivel técnico productivo desarrolla el aprendizaje utilizando la didáctica específica para el logro de competencias orientadas a la opción laboral, promoviendo las potencialidades motoras, afectivas y cognitivas.

El proceso didáctico orienta las capacidades de los estudiantes en la gestión del proceso de producción, ejecutado la transformación de bienes o servicios en las áreas de alimentos y bebidas. (Canales Arévalo & Sabelino Torres, 2008).

La didáctica se desarrolla mediante la selección de los problemas representativos de la vida educativa en las aulas, centros y comunidades. Nuestro trabajo como profesores es descubrir y buscar nuevos caminos para dar solución a tales problemas (Medina Revilla & Salvador Mata, 2009).

1.4.4. Modelos Didácticos

Son procesos formativos que pretenden, mediante la proposición de esquemas creativos, ayudar a los docentes a configurar modelos de enseñanza aprendizaje y generar un cambio en la práctica educativa.

- a) **Modelo Socrático**, Este modelo consiste en la relación dinámica entre docente y estudiante priorizando el método de aprendizaje basado en preguntas y respuestas de manera que se vaya construyendo un aprendizaje significativo.
- b) **Modelo Activo Situado**, Este modelo prioriza el rol protagonista del estudiante como “modelo activo” a través sus experiencias caracterizándolo como un ser autónomo y responsable quien aprovecha los escenarios formativos en los cuales el docente se apoya para contribuir en el proceso como colaborador.
- c) **Aprendizaje para el dominio**, Este aprendizaje se basa en el aprovechamiento del tiempo real (cronológico) por parte del estudiante para transformarlo en tiempo óptimo, haciendo uso de sus capacidades y dominios de la dimensión verbal, para avanzar en su autoaprendizaje desarrollando la confianza y logro de las competencias mediante la calidad de los trabajos.
- d) **Modelo Comunicativo Interactivo**, Este modelo requiere del dominio de la comunicación semántica, sintáctica y pragmática para la interacción entre el docente y el estudiante en el aula y fuera de ella, este modelo trabaja en base a tres fases:
- **Fase de actuación**, el docente orienta la motivación sobre el tema.
 - **Fase de ejercitación**, el docente estimula el trabajo a desarrollar.
 - **Fase de control**, el docente elabora una prueba de contraste de los aprendizajes.

Este modelo enfatiza el trabajo del docente en el aula además de nuevos procesos en la enseñanza aprendizaje haciendo uso de la tecnología y de nuevos diseños instructivos (TIC's), enfatizando en los estudiantes la competencia comunicativa y fluida con el docente construyendo un buen clima social.

- e) **Modelo contextual ecológico**, Este modelo requiere que el docente disponga de identidad cultural, riqueza y pluralidad de conocimientos y capacidad de interacción didáctica para valorar y difundir un mensaje innovador y consistente de su compromiso transformador, a través de un planeamiento con sentido ecológico para lograr el desarrollo integral de los estudiantes con respecto a su entorno.
- f) **Modelo colaborativo**, El proceso de enseñanza aprendizaje se basa en el coprotagonismo del docente y del estudiante, quienes participan en el proceso de manera colegiada y son los que transforman el conocimiento desarrollando un espacio reflexivo de manera grupal, teniendo en cuenta las relaciones interpersonales, colaborativas y empáticas (Medina Revilla & Salvador Mata, 2009).

1.4.5. Recursos Didácticos

Los recursos didácticos son herramientas elaboradas por el docente en base al contenido con el fin apoyar la labor de enseñanza aprendizaje y promoviendo la motivación e interés del estudiante. Sirven de apoyo en la organización de la sesión de aprendizaje, mejorando la comunicación, interacción entre el docente y estudiante y motivan la formación del estudiante.

Los materiales didácticos estimulan los órganos sensoriales del estudiante durante el proceso de enseñanza generando de manera indirecta el aprendizaje, para ello deben cumplir funciones tales como: motivar a los estudiantes a lograr las competencias de aprendizaje, guardar relación con el contenido de aprendizaje y ayudar en el sistema socio comunicativo.

Tipos de recursos didácticos:

- **Material concreto**, módulos didácticos, módulos de laboratorio, juegos, etc.
- **Documentos impresos**, libros, manuales, guías, etc.
- **Equipos multimedia**, medios cuyo fin es facilitar el desarrollo de las actividades de aprendizaje.
- **Redes de aprendizaje**, entornos virtuales, plataformas educativas, campus virtual, aula virtual, e-Learning.

1.4.6. Uso de las TIC's en el proceso de enseñanza

Como parte del desarrollo del hombre, desde la generación de los “millennials” (generación Y), el conocimiento viene desarrollándose a través el uso de la tecnología denominándose a la sociedad como “Sociedad de la información y del conocimiento” y se hace necesario que los profesores conozcan y trabajen con herramientas tecnológicas que favorezcan el aprendizaje en todos sus aspectos.

Por lo tanto, es importante que los profesores utilicen las técnicas de información y comunicación (TIC's) como parte de la didáctica, puesto que la educación es un proceso continuo que se da en distintos escenarios y en tiempo real y diferido. La enseñanza dejó de ser una actividad individual y se ha cambiado en un proceso de conexión de fuentes de información.

2. SISTEMAS EDUCATIVOS EN EL PERÚ

La ley N° 28044, Ley General de Educación, determina la normatividad y lineamientos del sistema educativo peruano, gratuidad, principios y fines de la educación, así como la universalización, equidad y calidad de la educación.

El sistema educativo es integrador y flexible ya que permite adecuarse a las necesidades y exigencias. Está basado en etapas: básica (regular, alternativa y especial) y superior (universitaria y técnica-productiva).

Para la educación técnico productivo se detallan cinco artículos (art. N° 40 al 45) definiéndola como una educación orientada a la adquisición de competencias laborales y empresariales e inserción laboral.

Los objetivos que determinan la educación técnico-productiva son los siguientes:

- Desarrollo de competencias y capacidades específicas para el emprendimiento independiente o dependiente.
- Motivar en el estudiante la elección de una educación específica o de especialización.
- Actualizar las competencias en base a las exigencias del mercado laboral.

En cuanto a la organización técnica productiva, se da por ciclos según las características específicas del perfil técnico. La certificación es por módulos según competencias productivas (Ley General de Educación, 2003).

2.1 La educación superior no universitaria

La ley N° 29394, Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior, los clasifica y tipifica de acuerdo con el tipo de servicio al que están orientados y a su régimen de gestión, estableciendo la siguiente tipología:

- Institutos y Escuelas de Educación Superior Pedagógicos
- Institutos y Escuelas de Educación Superior Tecnológicos
- Institutos y Escuelas Superiores de Formación Artística
- Institutos y Escuelas de Educación Superior Técnico-Profesional de los sectores Defensa e Interior
- Otros Institutos y Escuelas de Educación Superior No Universitaria que tienen la facultad de otorgar títulos a nombre de la nación (Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, 2016).

2.2 Clasificación Internacional Normalizada de la Educación 2011 (CINE-2011)

Según el INEI, las carreras de educación superior (universitarias y no universitarias) se clasifican según la estructura jerárquica y codificación establecidos en el sistema educativo que a continuación detallamos.

2.2.1 Educación superior no universitaria (nivel básico o elemental)

Este nivel no requiere de requisitos académicos, se denomina Centros de Educación Técnico Productiva (CETPRO), identificado con el código 3, el tiempo de estudio no será mayor a 1000 horas y la certificación será a nombre de la nación con la denominación de "Auxiliar Técnico". Finalizado el tiempo de estudio el estudiante habrá adquirido las competencias ocupacionales dirigidas a las actividades operativas en las áreas de alimentos y bebidas, presentando las siguientes carreras del nivel básico, las cuales están ofertadas en el medio:

- 332013 Asistente de Panadería y Pastelería

- 332023 Asistente de Cocina
- 332033 Barman
- 332043 Cocina
- 332053 Cocina y Repostería (INEI, 2014).

2.2.2 Educación superior no universitaria (nivel medio)

Este nivel requiere de un grado medio que es postsecundaria y se oferta en Institutos de Educación Superior Tecnológico (I.E.S.T), identificado con código 4, tiene una duración mínima de 2000 horas y Se otorga la certificación a nombre de la nación con la denominación "Título de Técnico". En esta modalidad el estudiante habrá adquirido las siguientes competencias generales como: responsabilidad, organiza el trabajo y actividades de su equipo inmediato, resuelve situaciones en el proceso de producción aplicando los conocimientos técnicos y elementales propios del área de alimentos y bebidas a continuación presentamos las siguientes carreras del nivel medio que actualmente son ofertadas en el medio:

- 332034 Administración de Restaurantes
- 332064 Bar y Coctelería
- 332074 Cocina
- 332084 Cocina y Repostería
- 332104 Pastelería
- 332114 Pastelería y Panadería
- 332134 Servicio de Restaurante y Bar (INEI, 2014).

2.2.3 Educación superior no universitaria (nivel superior)

El grado superior es postsecundaria y se oferta en los Institutos de Educación Superior Tecnológico (I.E.S.T) identificado con el código 5, con una duración mínima de 3000 horas. Se otorga el título a nombre de la nación con la denominación de "Titulo de Profesional Técnico". En esta modalidad se desarrollan competencias de planificación, organización, coordinación y control de los procesos productivos en un nivel avanzado y especializado teniendo en cuenta la aplicación la responsabilidad en la calidad del producto final a continuación presentamos las carreras que se ofertan en el medio:

- 332045 Administración de Hoteles y Restaurantes
- 332055 Administración de Hoteles, Restaurantes y Afines

- 332105 Cocina
- 332125 Gastronomía y Arte Culinario
- 332145 Hoteles y Restaurantes
- 332155 Pastelería (INEI, 2014).

2.3 Medios educativos en la enseñanza en institutos superiores tecnológicos

Las instituciones educativas del nivel técnico de la línea de servicio (gastronomía, bar y restaurante) identifican la importancia del desarrollo cognitivo de los estudiantes para lo cual deben brindar las condiciones básicas de infraestructura (edificaciones, instalaciones eléctricas, instalaciones sanitarias, mobiliario y equipamiento de la institución).

El MINEDU dentro de la normativa para la apertura, licencia y continuidad del servicio de las instituciones educativas de nivel técnico, identifica una serie de requisitos que éstas deben cumplir tales como la calidad y buen estado de la infraestructura, el equipamiento y el nivel académico. Algunas exigencias se refieren a:

- **Ambientes administrativos**, destinados a las funciones administrativas de la institución, deben existir áreas públicas (recepción) y privadas (dirección, sala de profesores, coordinación y almacén).
- **Ambientes pedagógicos**, los cuales deben cumplir con las dimensiones reglamentarias sobre el espacio de las aulas para el desarrollo del dictado de clases
- **Ambientes complementarios**, área destinada al uso exclusivo de estudiantes para mejorar su desarrollo durante el proceso educativo, podríamos determinar algunas áreas públicas (patios, canchas, bibliotecas) áreas privadas como (servicios de vestidores, cambiadores, duchas y casilleros)
- **Talleres y módulos técnicos**, áreas específicamente estructuradas y equipadas con maquinaria, equipos y utensilios para la realización de las prácticas de las diferentes líneas de la gastronomía, panadería, bar y restaurante (Ministerio de Educación, 2015).

La legislación y las reglamentaciones existentes buscan sobre todo que las instituciones educativas del rubro alimentos y bebidas estén debidamente equipadas, sin

embargo, el énfasis en el aspecto de la idoneidad de los docentes es casi inexistente, son las propias instituciones que por iniciativa propia y según su particular criterio tratan de tener los mejores cuadros de docentes. Lo mismo podemos decir de los perfiles profesionales que se pretenden ya que la normativa al respecto es todavía muy genérica e insuficiente.

Este panorama contrasta con el de otros países, especialmente europeos, que tienen una legislación y políticas muy potentes en lo que a las carreras profesionales de alimentos y bebidas atañe.

3. GASTRONOMÍA

3.1 Origen de la gastronomía

Richard Wrangham dice que el hombre y la cocina han evolucionado juntos bajo la consigna “la cocina nos hace humanos” e identifica dos factores determinantes debidos al fuego, primero porque gracias a éste el hombre cocina sus alimentos haciéndolos digeribles y segundo porque el fuego ha catalizado cambios culturales y biológicos que dieron origen a una cultura asociada llamada gastronomía.

La cocina ha desarrollado el aspecto social del hombre, ya que el cocinar no solo determina la acción de alimentar, sino que juega un rol importante en las relaciones sociales y culturales, propiciando el desarrollo de técnicas y conocimientos que enriquecen la gastronomía (León, 2013).

3.2 Definición de gastronomía

La gastronomía a través de la historia ha ido evolucionando junto con el hombre quien ha convertido la acción de alimentarse en algo más que satisfacer una necesidad para sobrevivir, el hombre ha convertido la gastronomía en parte de la historia dándole un sentido artístico, cultural y científico y la ha denominado “cultura viva” en razón de que se va transformando y enriqueciendo día a día.

La UNESCO en el año 2010, ha declarado a la gastronomía como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, reconociendo los usos, técnicas, instrumentos y espacios culturales de las distintas civilizaciones que han ido transmitiendo sus conocimientos de generación en generación e infundiendo un sentido de identidad y respeto.

La alimentación tiene una relación profunda con el hombre y la materia prima (insumos). La gastronomía ha evolucionado de la mano con el hombre y se ha transformando en una herencia llena de tradiciones que pasan de generación en generación.

3.3 La Gastronomía en el Perú

La evolución histórica de la gastronomía peruana ha seguido una senda de enriquecimiento independientemente del apogeo y decadencia experimentados en diferentes etapas de nuestra historia. Los cocineros peruanos han reinventado la gastronomía de tal modo que se ha enriquecido y fortalecido en cada una de las regiones de nuestro país (PROMPERU, 2013).

La evolución de la gastronomía peruana inicia con las culturas pre incas, incas y continúa con el aporte de las culturas invasoras primero y de las migrantes después, acumulando una riqueza de técnicas, conocimientos y productos en un proceso de mestizaje culinario fecundo y avasallador hasta nuestros días. Este proceso ha sido más que ningún otro el unificador y creador de una identidad y orgullo nacional insospechados.

El resultado ha sido extraordinario, a tal punto que la gastronomía peruana ha sido considerada durante ocho años consecutivos como mejor destino culinario por la “World Travel Awards”, los premios de mayor prestigio en el sector turístico. Estos y otros galardones de la misma relevancia confirman la importancia de nuestra cultura gastronómica en el contexto internacional actual.

Puede entenderse esta situación si consideramos el carácter social de nuestra gastronomía que no reside solamente en los restaurantes, picanterías o huaríques, ni mucho menos en las manos de cocineros o chefs iluminados (que los hay) sino principalmente en cada una de las familias que conforman el Perú. Esto y la enorme biodiversidad y variedad de ecosistemas que el Perú posee y el talento para la domesticación y conservación de plantas y animales que incrementaron la variedad de productos alimenticios. No es casualidad entonces que en nuestro país se encuentren dos de los diez mejores restaurantes del mundo, cuyos propietarios siendo peruanos, no solo investigan y exploran para rescatar tradiciones, sino que experimentan nuevas posibilidades de cara al futuro. No es casualidad pues que la gastronomía peruana sea en la actualidad y en el concierto internacional una nueva tendencia.

Son éstas y muchas otras las razones que tienen los estudiantes para elegir estudios de gastronomía y carrera afines, el campo laboral es amplio y ofrece muchas oportunidades

además de ser una carrera que brinda oportunidad para ser independiente y crear su propia empresa. Mencionaremos además que las carreras de gastronomía otorgan en la actualidad, a diferencia del pasado, un status, prestigio y expectativas que las instituciones educativas saben explotar.

4. ANTECEDENTES

4.1. Internacional

Arratia Beniscelli (2010), realizó una investigación titulada: “Desempeño laboral y condiciones de trabajo docente en Chile: Influencias y percepciones desde los evaluados” en la Universidad de Chile con el propósito de “indagar y caracterizar las percepciones que tienen los docentes respecto de la satisfacción laboral y las condiciones de trabajo como factores influyentes en sus desempeños laborales y analizar la relación que tiene con sus resultados en la Evaluación de Desempeño Docente (EDD) en Chile”. El tipo de estudio que realizó fue “principalmente descriptivo. Según Hernández, Fernández y Baptista (2001) estas investigaciones se llevan a cabo cuando el objetivo es describir situaciones específicas, es decir, la manera en que se manifiesta un fenómeno en particular”.

El estudio concluye que es posible indicar que la profesión docente es compleja y que está determinada por fuerzas políticas y sociales. Esto implica que la profesión docente necesariamente depende de características en las que esta se imparte, por lo tanto, el docente, aunque pueda parecer obvio, está inmerso en un sistema escolar que a su vez es un reflejo de la sociedad. Desde el punto de vista de los docentes, esto implica que son actores de una comunidad educativa que se desenvuelven dentro de un marco determinado (pero no determinista) en ciertas condiciones materiales y sociales (que producen la satisfacción laboral) de trabajo, las que influirán en su desempeño y, por tanto, en los resultados de las evaluaciones de desempeño.

Los resultados de esta investigación indican que “la mayoría de los docentes (10 de 12) considera que su sueldo es bajo, debido principalmente a que no se consideran todas las horas extras de trabajo que realizan en sus hogares. Otro aspecto al que aluden los docentes es el contexto en el cual deben realizar su trabajo, el cual tampoco es considerado dentro del salario que reciben mensualmente. De esta manera, la percepción negativa es absoluta

(sueldo bajo) pero está mediada por determinadas condiciones (no remuneración de horas extras, condiciones complejas de trabajo). Es importante destacar que esta opinión es generalizada por parte de los docentes, encontrándose tanto en docentes con distintos años de experiencia y resultados en la Evaluación de Desempeño Docente. Tal como plantea un docente con buenos resultados en la EDD” (Arratia Beniscelli, 2010).

4.2. Nacional

Cortez Pilhuaman (2018), realizó una investigación denominada: “El desempeño docente y la satisfacción estudiantil en la institución educativa José María Arguedas Los Olivos 2017” en la Universidad Cesar Vallejo con el propósito de “determinar la relación entre el desempeño docente y la satisfacción estudiantil en la institución educativa José María Arguedas de Los Olivos en el año 2017. La investigación es de tipo básico, el nivel es descriptivo correlacional y el diseño es no experimental de corte transversal.

El estudio concluye que existe una relación significativa entre el desempeño docente y la satisfacción estudiantil en la institución educativa José María Arguedas de Los Olivos en el año 2017. Los resultados de la prueba Rho de Spearman, en donde el valor del coeficiente de correlación es ($r=0,855$) lo que indica una correlación positivamente alta además el valor de $P=0,000$ resulta menor al de $P=0,05$ y en consecuencia la relación es significativa al 99% y se rechaza la hipótesis nula (H_0) (Cortez Pilhuaman, 2018).

Espinoza Almendras, Vilca Alcántara, & Pariona Criales (2014) realizaron un estudio titulado: “El desempeño docente y el rendimiento académico en el curso de aritmética: conjuntos, lógica proposicional del cuarto grado de secundaria de la institución educativa Pamer de Zárate- San Juan de Lurigancho- Lima- 2014” en la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle con el propósito de determinar la relación existente entre el desempeño docente y el rendimiento académico en el curso de aritmética: conjuntos, lógica proposicional del cuarto grado de educación secundaria de la Institución Educativa Pamer de Zárate - San Juan de Lurigancho- Lima- 2014, utilizando el método de investigación no experimental, tipo descriptiva correlacional, de corte transversal o transaccional.

El estudio concluye que existe relación significativa entre el desempeño docente y el rendimiento académico en el curso de aritmética: conjuntos, lógica proposicional del cuarto

grado de educación secundaria de la Institución Educativa Pamer de Zárate - San Juan de Lurigancho - Lima - 2014. ($p < 0.05$ y Rho de Spearman = 0.673, correlación positiva media entre las variables con un 43% de varianza compartida).

Los resultados indican que de una muestra de 37 estudiantes del cuarto grado de educación secundaria de la Institución Educativa Pamer de Zárate - San Juan de Lurigancho, el 48.6% considera que el desempeño docente es eficiente, el 43.2% lo considera regular y el 8.1% considera que es deficiente (Espinoza Almendras, Vilca Alcántara, & Pariona Criales, 2014).

4.3. Local

Ochoa Cacya (2018) realizó una investigación denominada: “El estrés laboral y el desempeño docente de la institución educativa Juana Cervantes de Bolognesi de Arequipa 2017” en la Universidad Nacional de San Agustín con el propósito de determinar la relación existente entre el estrés laboral y el desempeño docente de los profesores de la Institución Educativa Juana Cervantes de Bolognesi de Arequipa. El método utilizado fue no experimental, el nivel de investigación fue el básico y el tipo de investigación fue descriptivo correlativo.

La investigación concluye que se puede afirmar que existe una correlación directa y alta con un valor de 0.761 entre el estrés laboral y el desempeño de los docentes de la Institución Educativa Juana Cervantes de Bolognesi de Arequipa.

Los resultados indican que si existe una relación entre el estrés laboral y el desempeño docente. Se aprecia que un mayor estrés laboral está relacionado con un desempeño alto de los docentes, es decir que, el docente que preparara mejor sus clases, que tiene un compromiso con la educación, con sus estudiantes y con su profesión sufren un mayor estrés laboral. En cambio, los docentes que no preparan sus clases y tienen un menor compromiso con la labor diaria, sufren menos estrés laboral, lo cual está demostrado con el registro del 10% de su desempeño laboral (Ochoa Cacya, 2018).

Paullo Dávila (2014), realizó una investigación denominada: “Satisfacción de los egresados sobre el servicio educativo de la UCSM, Arequipa, 2013” en la Universidad Católica de Santa María con el propósito de determinar la satisfacción en relación con los docentes que les enseñaron, cuantificar la satisfacción con la infraestructura de la UCSM,

determinar la satisfacción con la recreación y deportes en la UCSM y analizar la satisfacción del servicio administrativo de la UCSM. Se realizó una investigación exploratoria, transversal.

Los resultados muestran que casi todos los encuestados manifiestan indeterminación con la mayoría de los ítems evaluados, esto es, no están ni a favor ni en contra, ni satisfechos ni insatisfechos (más del 50%). Las opiniones sobre satisfacción alcanzan alrededor del 30% y las de insatisfacción a una cifra similar.

El estudio concluye que la satisfacción de los egresados en relación al servicio académico de los docentes es aceptable, pues en casi todos los ítems evaluados, sobrepasa más del 50% por ciento del total de encuestados. Sin embargo, se aprecia un disloque entre la teoría (64%) y la práctica (satisfacción 16%), así también sobre la preparación de clase de los docentes, la satisfacción alcanza el 36% del total; y en cuanto a recursos didácticos la satisfacción sube al 60%, en cuanto al interés del docente por el aprendizaje del alumno, la satisfacción es de 52% y bajo a 32% en el interés del docente por problemas del alumno. En cuanto a la reputación académica la satisfacción es 32% y la indeterminación 64%, la evaluación la consideran objetiva en el 52% y subjetiva en el 48%; pero baja la satisfacción (32%) en la interacción docente /alumno, lo mismo que en el hecho de inculcar valores (Paullo Dávila, 2014).

CAPÍTULO II METODOLOGÍA

Para determinar el problema de la investigación titulada Didáctica de la Enseñanza Aprendizaje en la Carrera de Gastronomía y el Nivel de Satisfacción de los Estudiantes de los Institutos Superiores Tecnológicos de Gastronomía, Arequipa 2018, se tuvo en cuenta un enfoque cualitativo basándonos en el campo las ciencias sociales, en el área de las ciencias

El tipo de la investigación fue de campo y relacional ya que se plantea la relación entre la didáctica de la enseñanza-aprendizaje (DEA) con la satisfacción de los estudiantes, con la finalidad de identificar y comprobar la hipótesis. Se plantean dos variables:

Variable 1: Didáctica de la enseñanza aprendizaje.

La didáctica fortalece la educación trabajando en base a teorías que el docente aplica de manera creativa y comprometida con el proceso de enseñanza para fortalecer la comprensión, análisis, formación intelectual y actitudinal del estudiante.

La didáctica se consolida como disciplina autónoma en el extenso campus de la pedagogía o ciencia de la educación, constituye teorías y modelos propios mediante los que trabaja y amplía la comprensión, el análisis y la mejor explicación de su objeto de estudio, para lograr una formación intelectual y actitudinal de los estudiantes que sea integral y fundamentada, proponiendo nuevos modos de acción y reflexión a fin de que el profesorado como principal responsable de su aplicación y desarrollo asuma creativa y comprometidamente la tarea de enseñanza-aprendizaje, aplicando las teorías y modelos más coherentes de su visión del saber, la sociedad y los desafíos de las comunidades educativas y ciudadanas, atentos a la generación de modelos de desarrollo humano y socio-transformadores (Medina Revilla & Salvador Mata, 2009).

Variable 2: Satisfacción con la carrera

La satisfacción es una percepción a futuro y determina en los estudiantes el éxito profesional, los estudiantes de la carrera de gastronomía se sienten motivados ya que el campo de acción es amplio, además los estudiantes buscan mejorar constantemente en su proceso de aprendizaje con capacitaciones acordes a su nivel.

Se entiende por satisfacción docente como el estado de ánimo que se funda en la certeza que tiene el docente de haber logrado su objetivo como capacitador y mentor de sus

estudiantes y la satisfacción de los estudiantes de haber adquirido el conocimiento cumpliendo sus expectativas.

1. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE VERIFICACIÓN

La técnica utilizada para la recolección de datos de la presente investigación fue la “Encuesta”, que fue aplicada a estudiantes del VI semestre de los principales institutos de gastronomía registrados en la Dirección Regional Educación Arequipa (DREA).

El instrumento aplicado fue un “cuestionario integrado” sobre la dinámica de la enseñanza-aprendizaje y la satisfacción con la carrera de gastronomía, con el objetivo principal de obtener respuestas puntuales que sean medibles, con un rango de valores del 1 al 5. El cuestionario consta de dos partes que fueron aplicadas a 240 estudiantes de los 264 matriculados, según datos de la DREA, en los institutos superiores de gastronomía de Arequipa. Ambas encuestas contienen un total de 41 preguntas y tienen las siguientes características:

Parte I: compuesta por ítems agrupados en indicadores de calidad que ayudaron a determinar la existencia de estrategias de enseñanza-aprendizaje en los institutos. La escala utilizada para medir cada ítem fue la escala según el método de Likert, con valores numéricos del 1 al 5 asociado a valores cualitativos progresivos.

Parte II: contiene preguntas generales (ítems) agrupados también en indicadores que ayudan a identificar el grado de satisfacción de los estudiantes, la escala de medición para cada ítem es también una que sigue el método de Likert.

Los valores numéricos y los correspondientes valores cualitativos asociados se muestran en el siguiente cuadro:

VALOR	INDICADOR PARA MEDIR DIDÁCTICAS de la ENSEÑANZA APRENDIZAJE	INDICADORES PARA MEDIR LA SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES
1	Nunca	Totalmente Insatisfecho
2	Casi nunca	Insatisfecho
3	De vez en cuando.	Ni Satisfecho Ni Insatisfecho
4	Casi siempre	Satisfecho
5	Siempre.	Totalmente satisfecho

Indicadores de valor para la encuesta integrada de enseñanza-aprendizaje.

2. MATRÍZ DE COHERENCIA DE LA INVESTIGACIÓN

VARIABLE	INDICADORES	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	ITEMS	ESCALA DE MEDICIÓN
DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA APRENDIZAJE	Relación con el Instituto	Encuesta “Cuestionario Integrado de dinámica enseñanza aprendizaje”	1. El Instituto Superior está comprometido con la mejora de la calidad del aprendizaje de los estudiantes. 2. El Instituto Superior cuenta con profesores con experiencia laboral y docente que garantice calidad en la enseñanza. 3. El Instituto Superior presenta aulas y talleres con los implementos adecuados.	1. Nunca 2. Casi nunca 3. De vez en cuando. 4. Casi siempre 5. Siempre.
	Planificación		4. Le explicaron el plan de estudios de su especialidad. 5. Los docentes o chefs le explicaron el sistema de trabajo en aula y talleres 6. Los docentes o chefs le explicaron acerca de las tareas trabajos de investigación, y sistema de evaluación.	
	Contenidos		7. Los contenidos de las asignaturas que los docentes o chefs imparten están actualizados y son adecuados con el plan de estudios establecido por el Instituto Superior. 8. La secuencia de los contenidos es adecuada, existe buena distribución de las unidades y temas de contenidos de manera equilibrada. 9. Los contenidos que dan los docentes son claros. 10. Los contenidos que dan los docentes son útiles. 11. Los docentes o chefs cumplen con el plan de estudios establecido en cada unidad. 12. Los docentes o chefs explicaron y entregaron material didáctico. 13. Los docentes o chefs le explicaron el uso de equipos y utensilios para el desarrollo de las prácticas.	

	Metodologías y Estrategias	<p>14. Los docentes o chefs utilizan en el proceso de enseñanza nuevas tecnologías tics.</p> <p>15. Los docentes o chefs aplican para la teoría y práctica diversas metodologías que contribuyen con el aprendizaje.</p> <p>16. Los contenidos en la teoría corresponden con la práctica</p> <p>17. En las clases prácticas los docentes o chefs promueven la participación de los estudiantes de manera adecuada</p> <p>18. En las clases teóricas los docentes o chefs promueven la lectura, observación y atención por parte de los estudiantes</p> <p>19. Los docentes asesoran trabajos de investigación.</p>	
	Trabajo cooperativo con estudiantes	<p>20. Los docentes o chefs en los talleres de prácticas primero hacen la demostración y permiten al estudiante observar y luego aplicar “paso a paso” cada proceso.</p> <p>21. Los docentes o chefs utilizan un lenguaje técnico.</p> <p>22. Los docentes o chefs fomentan la comunicación, la convivencia social, la interacción, la ayuda, y el trabajo en equipo para el logro de competencias.</p>	
	Evaluación	<p>23. Los docentes o chefs evalúan en base a criterios establecidos que los estudiantes conocen.</p> <p>24. Los docentes o chefs fundamentan las notas y promedios a solicitud.</p>	
SATISFACCIÓN CON LA CARRERA	Enseñanza	<p>25. Los docentes o chefs dominan los contenidos y los orientan al logro de competencias (aprendizaje y desempeño integral)</p> <p>26. Los docentes o chefs utilizan estrategias de enseñanza aprendizaje.</p> <p>27. Los docentes o chefs utilizan recursos y medos didácticos durante el proceso de enseñanza.</p> <p>28. Los docentes o chefs planifican los sistemas de evaluación en base a competencias.</p> <p>29. Los docentes o chefs brindan asesoría al estudiante cuando lo solicita.</p>	<p>1. Totalmente insatisfecho</p> <p>2. Insatisfecho</p> <p>3. Ni satisfecho ni insatisfecho</p> <p>4. Satisfecho</p>

	Habilidades de los docentes	y la satisfacción con la carrera”	<p>30. los docentes o chefs desarrollan habilidades de comunicación que contribuye a la generación de un ambiente que facilite el desarrollo integral del estudiante.</p> <p>31. los docentes o chefs son innovadores y dominan nuevas tecnologías utilizando apps, tics, dispositivos electrónicos adaptándolos a su trabajo de aula.</p> <p>32. los docentes o chefs están en continua capacitación aplicando lo aprendido en los diferentes procesos e incentivan a la investigación.</p> <p>33. los docentes o chefs organizan los temas a enseñar cumpliendo con lo establecido.</p> <p>34. los docentes o chefs fomentan el trabajo en equipo teniendo en cuenta las diferentes habilidades de los estudiantes como empatía, liderazgo, respeto, sinceridad, capacidad de análisis crítico, etc.</p> <p>35. los docentes o chefs son tolerantes, no tiene prejuicios y tratan por igual a los estudiantes sin favoritismos.</p>	5. Totalmente satisfecho
	Organización Académica		<p>36. Los docentes o chefs al inicio de cada módulo entregan el sílabo de la asignatura, separatas y cronograma de exámenes y trabajos.</p> <p>37. Los docentes o chefs desarrollan las prácticas teniendo en cuenta que sean útiles y se puedan aplicar en la vida diaria.</p> <p>38. El Instinto Superior desarrolla programas de formación continua (talleres, seminarios, etc.) durante el año académico.</p> <p>39. Los docentes o chefs cuando asumen la tutoría apoyan y participan activamente con sus estudiantes las diversas actividades establecidas por el Instituto.</p> <p>40. Los docentes o chefs explican al inicio de ciclo el reglamento de la institución para el trabajo en talleres y aulas.</p>	
	Evaluación		<p>41. Mi experiencia como estudiante en el Instituto</p>	

3. CAMPO DE VERIFICACIÓN

3.1 Ubicación espacial y temporal

La investigación se realizó en seis institutos superiores tecnológicos de gastronomía de la ciudad de Arequipa registrados en la DREA. Se trata de un estudio coyuntural realizado el año 2018.

NOMBRE DEL INSTITUTO	DIRECCION
1. LE CUISINIER	Calle Mariscal Benavides N° 223, Alto Selva Alegre.
2. ISUR	Av. Salaverry N° 301, Cercado.
3. ELMER FAUCETT	Calle Mercaderes N° 411, Cercado.
4. ESDIT	Calle Jerusalén N° 400, Cercado.
5. SAN JOSÉ ORIOL	Av. Ejercito N° 304 Yanahuara.
6. STENDHAL	Calle Álvarez Thomas N° 307, Cercado.

3.2 Unidades de estudio

Para el presente estudio se ha considerado como universo al total de 264 estudiantes matriculados en el año 2018, de acuerdo con la DREA, en el último semestre de la carrera de gastronomía de seis de los institutos de gastronomía considerados, por prestigio y cantidad de estudiantes, como los más representativos de la ciudad. Se ha tomado en cuenta a los estudiantes del último ciclo en razón de su tiempo de permanencia en la carrera que se traduce en un mayor conocimiento del tema que nos proponemos estudiar. Su condición de casi egresados los predispone de forma particular a hacer un ejercicio de introspección, reflexionando sobre la experiencia vivida y la nueva etapa que están por iniciar, que contribuye positivamente a nuestra investigación.

Por otro lado, puesto que el tamaño del universo es en este caso menor a 500, coincidirá con el tamaño de la muestra.

*“Ahora bien, ¿cómo se **calcula el tamaño** de una muestra, para que sea estadísticamente válido?”*

Los profesionales en estadística, para facilitar el cálculo del tamaño para aquellos que no somos especialistas han configurado tablas, en base a cuatro criterios:

- *Tamaño de la población*

- Margen de confianza
- Márgenes de error
- Proporción de la presencia de la característica en la población

Arkin y Colton formularon algunas tablas, a continuación, presentamos dos:”
(Paredes Núñez, 2010).

Paredes proporciona estas dos tablas, un fragmento de las cuales presentamos a continuación. Nótese que para poblaciones menores a 500 las tablas están en blanco:

5.3.1. Primera tabla: Margen de confianza 99.7%

AMPLITUD DE LA POBLACIÓN	Márgenes de error				
	± 1%	± 2%	± 3%	± 4%	± 5%
500					474
1.000					563
1.500				726	621
2.000				826	662
2.500				900	662
3.000			1.364	958	692
3.500			1.458	1.003	716
4.000			1.539	1.041	735
4.500			1.607	1.071	750
5.000			1.667	1.098	763

Fuente: Paredes, J. (2010). *Manual Para la Investigación Científica*. Arequipa: UCSM.

5.3.2. Segunda tabla: Margen de confianza 95.5%

AMPLITUD DE LA POBLACIÓN	Márgenes de error					
	± 1%	± 2%	± 3%	± 4%	± 5%	± 10%
500					222	83
1.000				385	286	91
1.500			638	441	316	94
2.000			714	476	333	95
2.500		1.250	769	500	345	96
3.000		1.364	811	517	353	97
3.500		1.458	843	530	359	97
4.000		1.538	870	541	364	98

Fuente: Paredes, J. (2010). *Manual Para la Investigación Científica*. Arequipa: UCSM.

El mismo autor señala lo siguiente:

“Como un criterio válido para las dos tablas: si para las condiciones establecidas, en la intersección entre la amplitud de la población y el margen de error no aparece cifra alguna, se recomienda trabajar con el universo” (Paredes Núñez, 2010).

Basándonos en esto, nuestro universo está conformado por 264 estudiantes del VI semestre de los institutos de gastronomía de la ciudad de Arequipa. y la muestra por 240 estudiantes, utilizando un criterio de margen de confiabilidad del 95.5 % con un margen de error del 5%, siendo el muestreo al azar simple.

Cuadro estadístico de alumnos matriculados, año 2018

UNIDAD DE ESTUDIO	Nro. ESTUDIANTES
Instituto Superior LE CUISINIER	2
Instituto Superior DEL SUR	127
Instituto Superior ELMER FAUCETT	1
Instituto Superior ESDIT	68
Instituto Superior SAN JOSÉ ORIOL	37
Instituto Superior STENDHAL	30
Total	264

Fuente: Dirección Regional de Educación de Arequipa (DREA).

3.3 Estrategias de recolección de datos

Organización, La investigadora presentó cartas en cada Dirección de los Institutos Superiores tecnológicos de gastronomía de la ciudad de Arequipa, solicitando la autorización para poder realizar las encuestas a estudiantes del VI semestre. Realizó también la Revisión de la bibliografía a través de las páginas web confiables y finalmente realizó la Tabulación y análisis de los datos.

Recursos, los recursos humanos se constituyeron en la propia investigadora, los recursos económicos estuvieron por cuenta de la misma y los recursos institucionales fueron la Dirección Regional de Educación de Arequipa (DREA), los institutos superiores: Le Cuisinier, ISUR, Elmer Faucett, Esdit, San José Oriol y Stendhal.

CAPÍTULO III RESULTADOS

En el presente capítulo presentamos los resultados obtenidos en la investigación. Para ello hemos dividido los resultados en dos partes, la primera se refiere a los resultados de la encuesta para la variable “didácticas de la enseñanza –aprendizaje” y la segunda para la variable “satisfacción de los estudiantes”.

Simultáneamente se hace un análisis cuadro por cuadro privilegiando la interpretación de los datos.

A continuación, se presenta el análisis de correlación para el cual se utilizó el software de la aplicación spss para cálculos estadísticos.

A partir de esto se plantea la discusión de los resultados y seguidamente se presentan las conclusiones donde se indican las relaciones que se han hallado entre las variables contrastándolos con los objetivos. Se presentan también las recomendaciones y la propuesta de mejora.

1. PARTE I: DIDÁCTICA ENSEÑANZA APRENDIZAJE

TABLA 1: RELACIÓN CON EL INSTITUTO

Ítems	Nunca		Casi nunca		De vez en cuando		Casi siempre		Siempre		TOTAL	
	1		2		3		4		5			
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Está comprometido con la enseñanza-aprendizaje.	0	0	0	0	17	7	99	41	124	52	240	100
La plana docente tiene experiencia laboral.	0	0	0	0	0	0	98	41	142	59	240	100
Las aulas y talleres están implementados adecuadamente.	0	0	0	0	13	5	55	23	172	72	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 1: RELACIÓN CON EL INSTITUTO



Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 1 y figura 1 referidas a los resultados para el indicador **Relación con el Instituto**, un 52 % respondió que *siempre* el instituto se compromete con la mejora de la calidad del aprendizaje, un 59% dijo que *siempre* todos sus profesores tienen experiencia laboral, mientras que un 72% respondió que *siempre* el instituto superior presenta aulas y talleres con los implementos adecuados. Esto significa que los estudiantes ven su relación

con el instituto de manera positiva pues perciben, en función de estos conceptos, que les brindan calidad de aprendizaje.

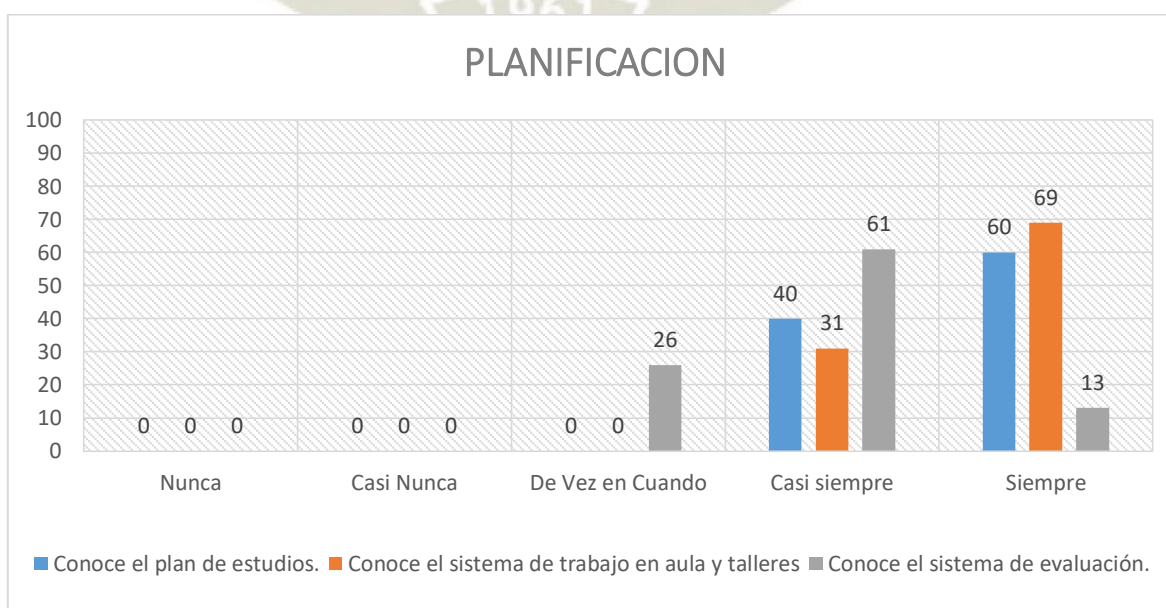
La implementación de aulas y talleres es notoriamente una de las mayores fortalezas de los institutos, aunque la implementación de las aulas no contemple las TIC's, seguida de la experiencia e idoneidad de los docentes. Un poco relegado, aunque con evaluación aprobatoria, es el compromiso de los institutos con la mejora de los mismos. Otra vez es algo contradictorio, pues evidentemente este compromiso se plasma en el equipamiento de aulas y talleres y en tener una plana docente adecuada. Suponemos que este pequeño desfase se debe a que a pesar que los estudiantes perciben idoneidad en los docentes, esta no es tal.

TABLA 2: PLANIFICACIÓN

Ítems	Nunca		Casi nunca		De vez en cuando		Casi siempre		Siempre		TOTAL	
	1		2		3		4		5			
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Conoce el plan de estudios.	0	0	0	0	0	0	95	40	145	60	240	100
Conoce el sistema de trabajo en aula y talleres	0	0	0	0	0	0	75	31	165	69	240	100
Conoce el sistema de evaluación.	0	0	0	0	62	26	146	61	32	13	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 2: PLANIFICACIÓN



Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 2 y figura 2 se muestran los datos obtenidos para el indicador de **planificación** y los puntajes obtenidos para cada ítem son: 60% dijo que *siempre* para “conocen el plan de estudios”, mientras que el 69 % indicaron que *siempre* “los docentes les explicaron el sistema de trabajo en aula y talleres”, finalmente manifestaron que un 61 % *casi siempre* “conoce el sistema de evaluación de los docentes”.

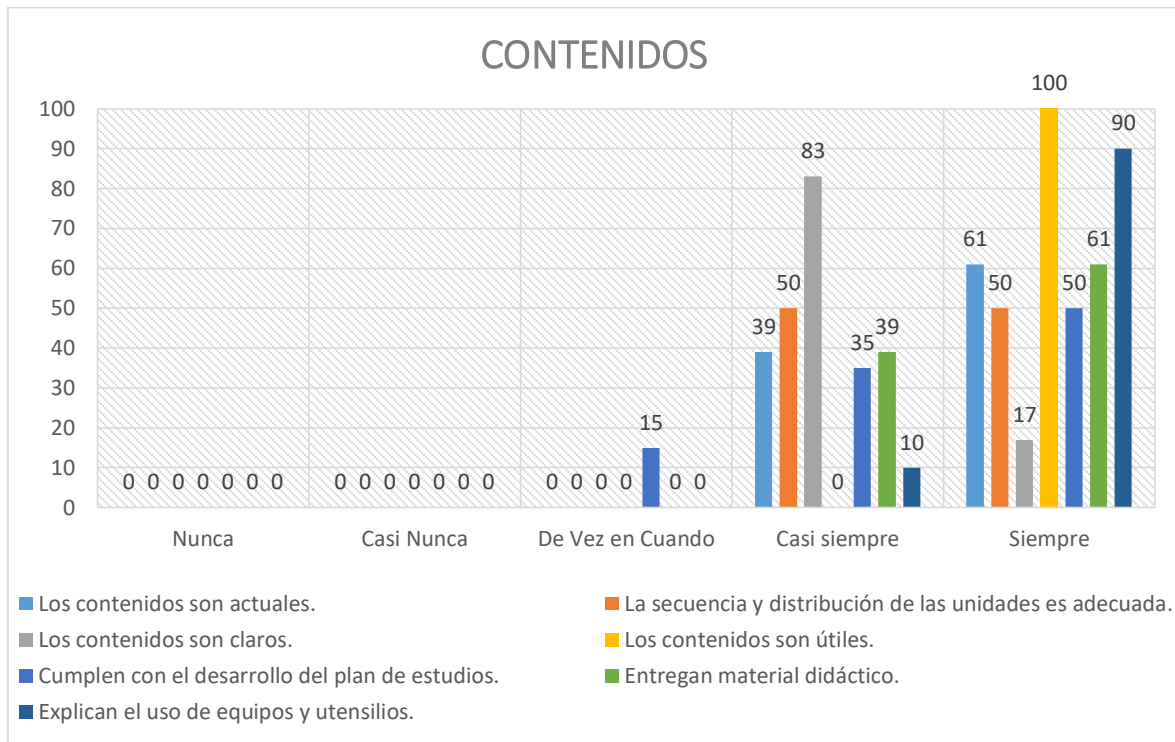
Se lee claramente que los docentes explican ampliamente su sistema de trabajo y el plan de estudios de su especialidad. Sin embargo, al parecer no se toman muy en cuenta trabajos de investigación, tareas o sistema de evaluación, lo cual no parece disgustar mucho a los estudiantes que le dan a este ítem una calificación positiva, aunque notoriamente menor que para los otros ítems. Un plan de estudios y sistemas de trabajo que no enfatizan la investigación ni el sistema de evaluación puede interpretarse como ausencia de la didáctica enseñanza-aprendizaje.

TABLA 3: CONTENIDOS

Ítems	Nunca		Casi Nunca		De vez en cuando		Casi Siempre		Siempre		TOTAL	
	1		2		3		4		5			
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Los contenidos son actuales.	0	0	0	0	0	0	93	39	147	61	240	100
La secuencia y distribución de las unidades es adecuada.	0	0	0	0	0	0	120	50	120	50	240	100
Los contenidos son claros.	0	0	0	0	0	0	200	83	40	17	240	100
Los contenidos son útiles.	0	0	0	0	0	0	0	0	240	100	240	100
Cumplen con el desarrollo del plan de estudios.	0	0	0	0	35	15	84	35	121	50	240	100
Entregan material didáctico.	0	0	0	0	0	0	93	39	147	61	240	100
Explican el uso de equipos y utensilios.	0	0	0	0	0	0	25	10	215	90	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 3: CONTENIDOS



Fuente: Elaboración Propia

En tabla 3 y figura 3 para el indicador sobre **contenidos**, para el ítem “los contenidos son actuales” 61% indico que *siempre*, para la secuencia y distribución adecuada de unidades hay un empate 50% *casi siempre* y 50% *siempre*, 83% dice que *casi siempre* los contenidos son claros sorprende 100% *siempre* para los contenidos son útiles, el 50% que cumplen con el plan de estudios *siempre*, el 61% indica que se entregó material didáctico *siempre*, que explican el uso de equipos y utensilios el 90% *siempre*.

Es entendible que la utilidad de los contenidos, la explicación del uso de equipos y utensilios y la entrega de material didáctico sean apreciadas por los estudiantes, dada la naturaleza de la carrera. Sin embargo, la secuencia y claridad de los contenidos tienen una menor aprobación. Podemos asumir que esto último se debe a la falta de didáctica de la enseñanza-aprendizaje. Es curioso que los estudiantes no califiquen con igual medida la utilidad y claridad de los contenidos.

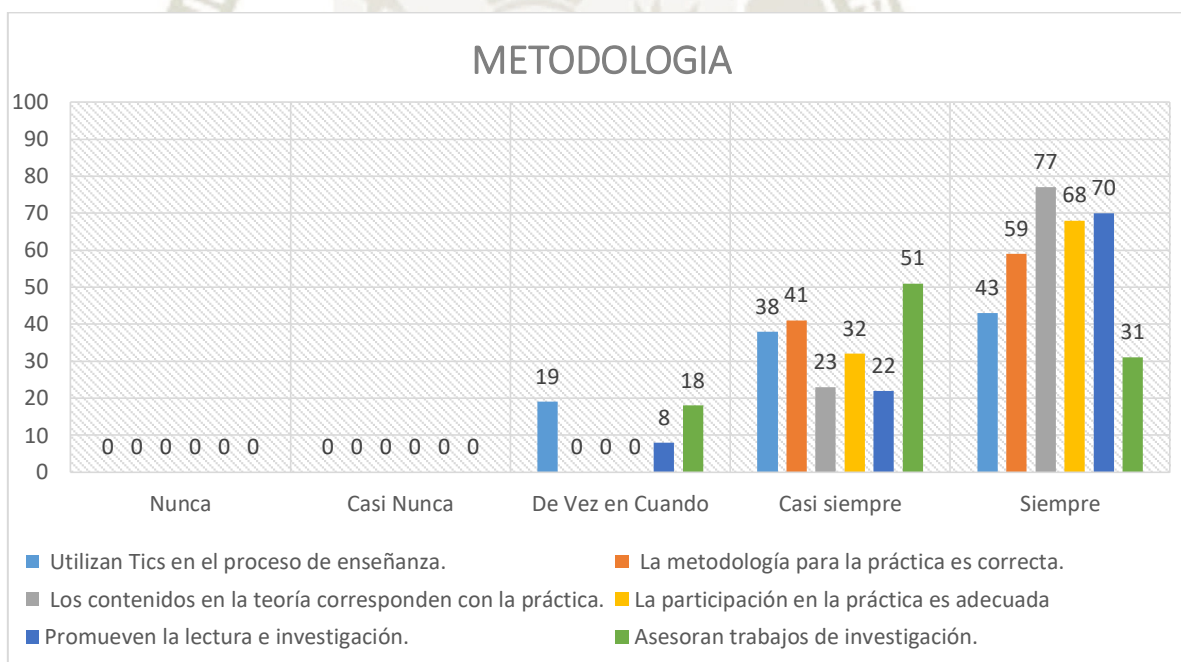
Finalmente, el cumplimiento del plan de estudios es el que menor calificación tiene. Es posible que se deba entre otras razones a la falta de didáctica de la enseñanza-aprendizaje

TABLA 4: METODOLOGÍA

Ítems	Nunca		Casi nunca		De vez en cuando		Casi siempre		Siempre		TOTAL	
	1		2		3		4		5			
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Utilizan Tics en el proceso de enseñanza.	0	0	0	0	45	19	92	38	103	43	240	100
La metodología para la práctica es correcta.	0	0	0	0	0	0	99	41	141	59	240	100
Los contenidos en la teoría corresponden con la práctica.	0	0	0	0	0	0	55	23	185	77	240	100
La participación en la práctica es adecuada	0	0	0	0	0	0	77	32	163	68	240	100
Promueven la lectura, e investigación.	0	0	0	0	18	7	53	22	169	70	240	100
Asesoran trabajos de investigación.	0	0	0	0	44	18	123	51	73	30	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 4: METODOLOGÍA



Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 4 y figura 4 para el indicador **metodología**, utilizan TIC's 43% *siempre*, los contenidos teóricos se corresponden con la práctica 77% *siempre*, promueven la lectura e investigación 70% *siempre*, la metodología para la práctica es correcta 59% *siempre*, la participación en la práctica es adecuada 68% *siempre*, asesoran los trabajos de investigación

51% *casi siempre*. La metodología utilizada es ampliamente aprobada, aunque el asesoramiento parece no estar al mismo nivel que los demás ítems.

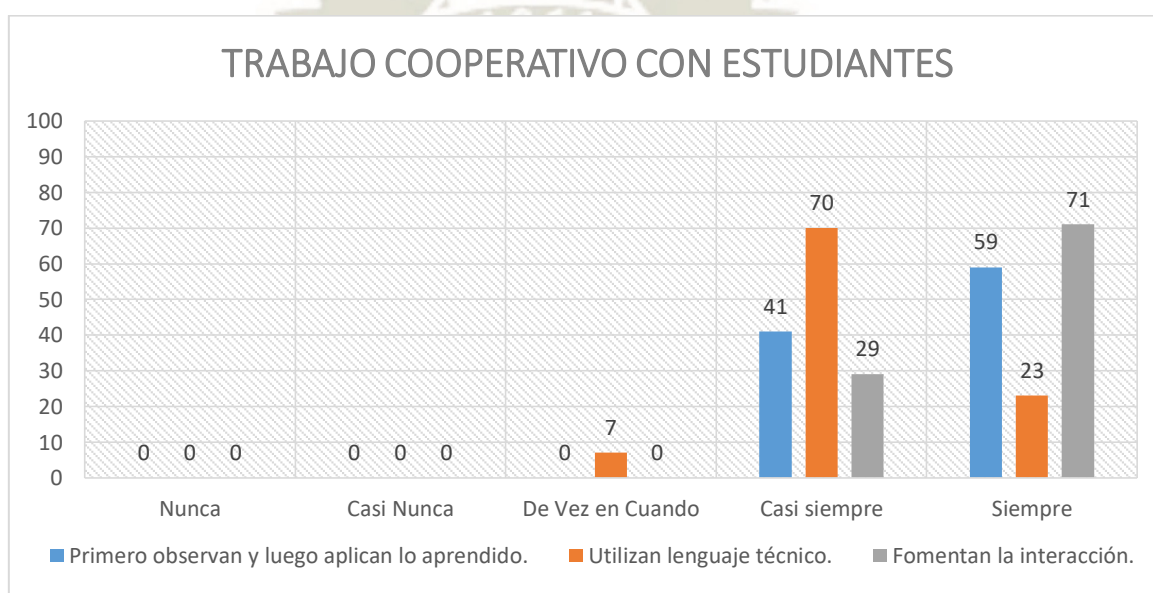
En el gráfico, se repite una menor calificación (aunque aprobatoria) para los ítems que involucran estrategias de enseñanza-aprendizaje. El tema de las TIC's parece ser confuso para los estudiantes, el solo hecho de recurrir a internet para buscar cierta información no basta para asegurar que se estén usando TIC's. Los demás ítems registran calificaciones altas porque se refieren a prácticas de enseñanza que tradicionalmente han dado resultado en carreras como las de gastronomía, especialmente en las clases prácticas. Es decir, dada la naturaleza práctica de la carrera, toda acción que privilegie u oriente el ejercicio de esta será aceptada y bien valorada.

TABLA 5: TRABAJO COOPERATIVO CON ESTUDIANTES

Ítems	Nunca		Casi nunca		De vez en cuando		Casi siempre		Siempre		TOTAL	
	1		2		3		4		5		F	%
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Primero observa y luego se aplica lo aprendido.	0	0	0	0	0	0	99	41	141	59	240	100
Utilizan lenguaje técnico claro y directo.	0	0	0	0	16	7	168	70	56	23	240	100
Fomentan la interacción.	0	0	0	0	0	0	69	29	171	71	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 5: TRABAJO COOPERATIVO CON ESTUDIANTES



Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 5 y figura 5 para el indicar **trabajo cooperativo con los estudiantes**, un 59% está de acuerdo con que *siempre* el docente hace primero la demostración y luego el estudiante aplica lo aprendido, un 70% indica que los docentes *casi siempre* utilizan un lenguaje técnico claro y directo, y el 71% indica que *siempre* los docentes fomentan la interacción entre estudiantes. Este indicador logró puntajes aprobatorios superiores, lo cual se nota en el hecho que casi el 100% de los datos se ubican en los niveles *siempre* y *casi siempre*.

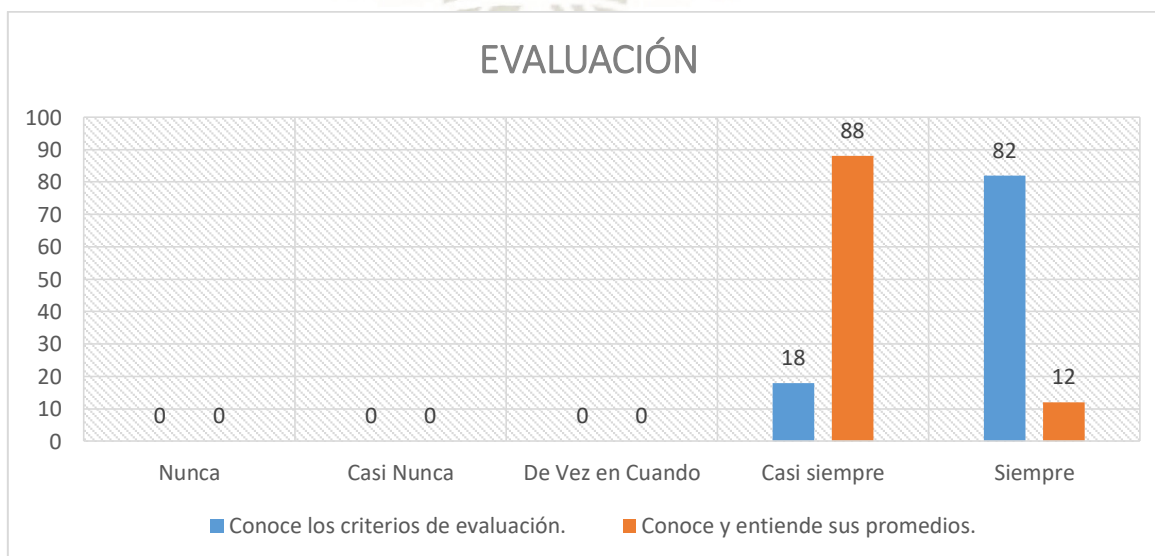
En el gráfico puede leerse que el trabajo cooperativo con los estudiantes es reconocido por estos mediante la utilización de un lenguaje claro y directo por parte de los docentes, mediante las estrategias que éstos usan para intercambiar experiencias con los estudiantes, pero sobre todo mediante la participación directa en el paso a paso de los procesos complejos. De nuevo, esta interacción se da casi exclusivamente en los talleres, es decir, en las clases prácticas.

TABLA 6: EVALUACIÓN

Ítems	Nunca		Casi nunca		De vez en cuando		Casi siempre		Siempre		TOTAL	
	1		2		3		4		5			
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Conoce los criterios de evaluación.	0	0	0	0	0	0	44	18	196	82	240	100
Conoce y entiende sus promedios.	0	0	0	0	0	0	210	88	30	12	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 6: EVALUACIÓN



Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 6 y figura 6 respecto al indicador de **evaluación**, los estudiantes indican con el 82% que conocen los criterios de evaluación *siempre*, y el 88% indica que conoce y entiende sus promedios *casi siempre*.

Aunque las respuestas a estos dos ítems son afirmativas, parece haber cierta contradicción. Por un lado, casi todos dicen conocer los criterios de evaluación “siempre” y por otro lado, dicen no entenderlos “siempre”. Esto puede reflejar inconsistencias entre el sistema general de evaluaciones de la institución y los criterios propios de los docentes para calificar. Puede también significar simplemente que los estudiantes, aunque conocen los criterios de evaluación, no los entienden, por tanto, tampoco sus calificaciones. En ambos casos podríamos hallar deficiencias en la didáctica de enseñanza-aprendizaje.



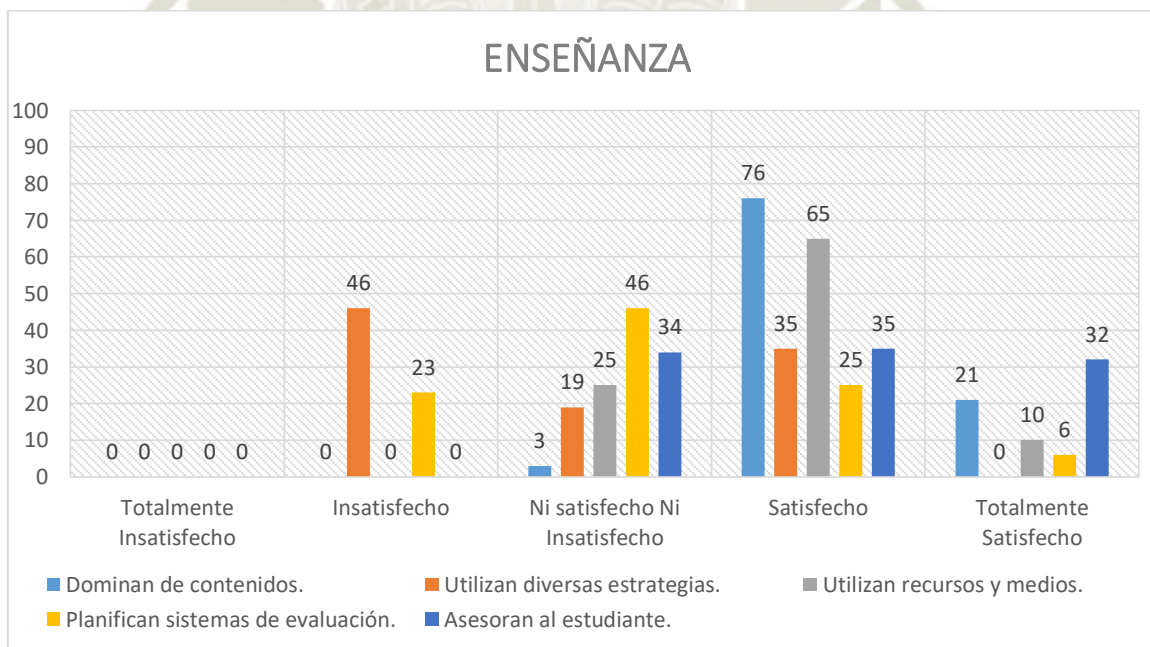
2. PARTE II: SATISFACCIÓN CON LA CARRERA

TABLA 7: ENSEÑANZA

Ítems	Totalmente insatisfecho		Insatisfecho		Ni satisfecho Ni insatisfecho		Satisfecho		Totalmente satisfecho		TOTAL	
	1		2		3		4		5		F	%
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Dominan de contenidos.	0	0	0	0	8	3	182	76	50	21	240	100
Utilizan diversas estrategias.	0	0	110	46	45	19	85	35	0	0	240	100
Utilizan recursos y medios.	0	0	0	0	60	25	157	65	23	10	240	100
Planifican sistemas de evaluación.	0	0	55	23	110	46	61	25	14	6	240	100
Asesoran al estudiante.	0	0	0	0	81	34	83	35	76	32	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 7: ENSEÑANZA



Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 7 y figura 7 para el indicador **enseñanza**, el 76% dice estar *satisfecho* con dominio de los contenidos por parte de los docentes, el 65% está *satisfecho* porque se utilizan

recursos y medios, los puntajes para el ítem “asesoran al estudiante” se reparten casi por igual entre el nivel medio y los dos superiores (34%, 35% y 32%), otra vez un tema relacionado con la labor de tutoría es calificado de manera menos favorable, el 46% se muestra insatisfecho porque no se diversifican las estrategias de enseñanza, la planificación de sistemas de evaluación obtuvo 23% *insatisfecho* y 46% *indiferente*.

Se puede apreciar que los ítems dominio de la materia, recursos didácticos, asesoría académica y estrategias de evaluación alcanzan en promedio una calificación de “satisfecho”, lo cual es creíble dado el reconocido prestigio de la mayoría de profesores y el especial esfuerzo que han hecho los institutos en infraestructura y especialmente en equipamiento de talleres.

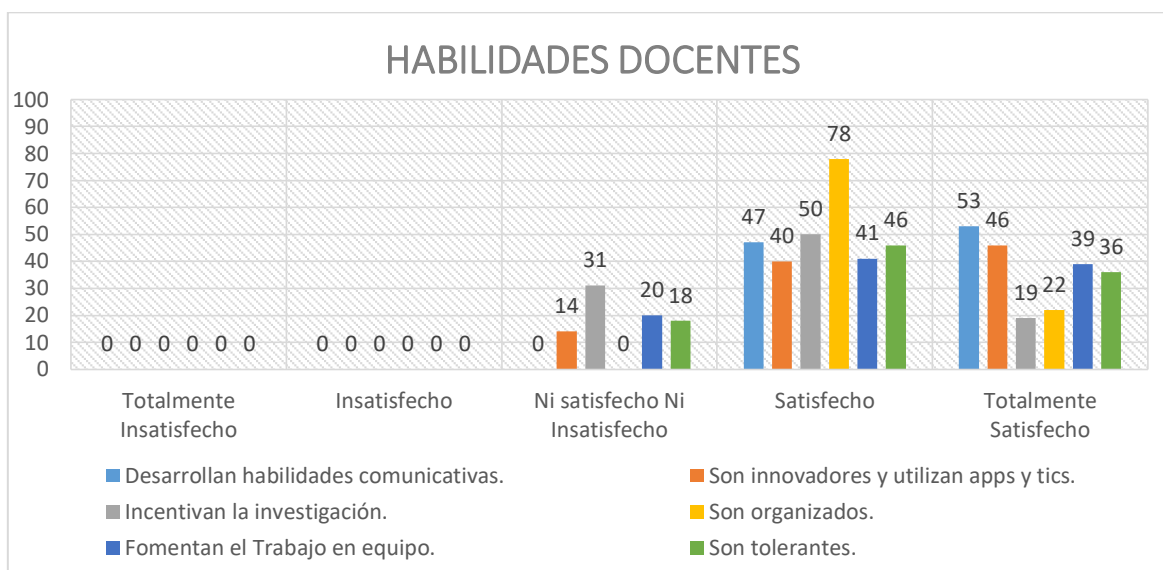
Sin embargo, vemos también que el ítem estrategias de enseñanza registra casi un 50% de calificación “insatisfecho” posiblemente debido a que la mayoría de profesores mantienen una metodología tradicional expositiva que obliga a los estudiantes a desempeñar un papel pasivo en el proceso de su formación profesional.

TABLA 8: HABILIDADES DE LOS DOCENTES

Ítems	Totalmente insatisfecho		Insatisfecho		Ni satisfecho Ni insatisfecho		Satisfecho		Totalmente satisfecho		TOTAL	
	1		2		3		4		5			
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Desarrolla habilidades	0	0	0	0	0	0	114	47	126	52	240	100
Es innovador y utilizan apps, tics.	0	0	0	0	33	14	97	40	110	46	240	100
Incentivan la investigación.	0	0	0	0	75	31	120	50	45	19	240	100
Es organizado.	0	0	0	0	0	0	187	78	53	22	240	100
Fomenta el Trabajo en equipo.	0	0	0	0	49	20	97	40	94	39	240	100
Es tolerante.	0	0	0	0	42	17	111	46	87	36	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 8: HABILIDADES DOCENTES



Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 8 y figura 8 para el indicador de **habilidades docentes**, los estudiantes están *totalmente satisfechos* en los ítems “desarrollan habilidades comunicativas” con el 53%, para “son innovadores y utilizan tics y apps” el 46% está *totalmente satisfecho*, 50% está *satisfecho* con “incentivan la investigación” y sin embargo el 31% demuestra indiferencia al respecto, “son organizados” alcanza 78% *satisfecho*, hay un empate técnico entre *satisfecho* y *totalmente satisfecho* (41% y 39%) para “fomentan el trabajo en equipo”, finalmente 46% *satisfecho* con “son tolerantes”.

La figura muestra que los estudiantes reconocen positivamente las habilidades de sus docentes con un alto grado de satisfacción, que sin embargo es intuitivo y no necesariamente refleja que los docentes posean estrategias de enseñanza-aprendizaje como producto de una capacitación formal y adecuada.

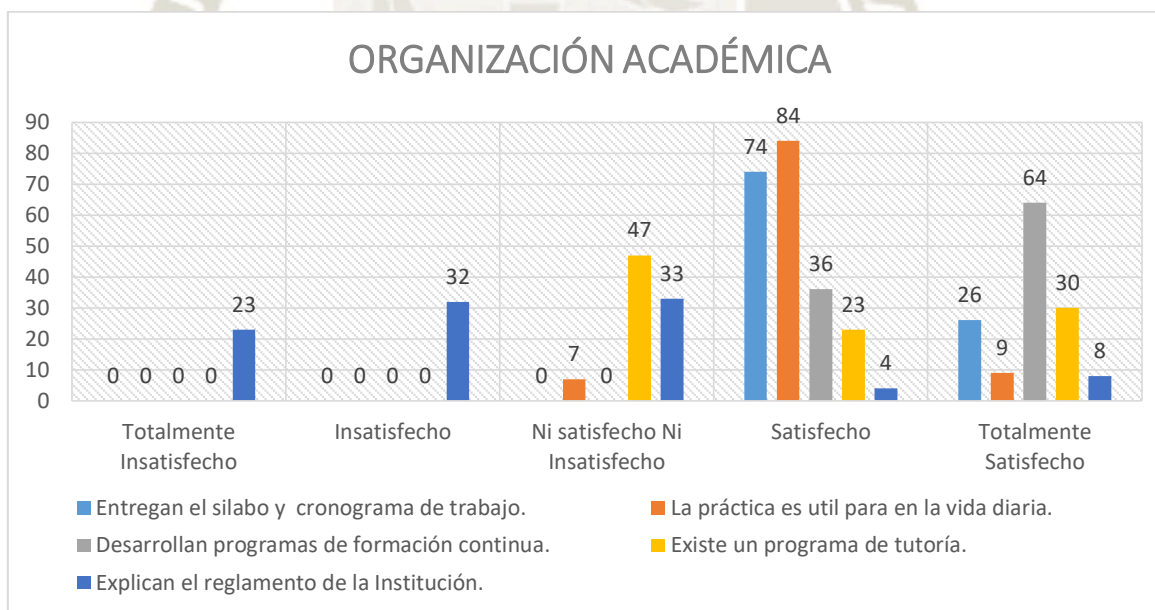
Este alto nivel de satisfacción refleja la conformidad de los alumnos con las habilidades innatas de los docentes o un bajo nivel de expectativas en este tema. Por otro lado, se observa que la menor calificación se registra en el ítem “habilidades para la investigación” debido tal vez a que perciben que los docentes hacen poca investigación.

TABLA 9: ORGANIZACIÓN ACADÉMICA

Ítems	Totalmente insatisfecho		Insatisfecho		Ni satisfecho Ni insatisfecho		Satisfecho		Totalmente satisfecho		TOTAL	
	1		2		3		4		5		F	%
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Entregan el silabo y cronograma de trabajo.	0	0	0	0	0	0	178	74	62	26	240	100
La práctica es útil para en la vida diaria.	0	0	0	0	17	7	201	84	22	9	240	100
Desarrollan programas de formación continua.	0	0	0	0	0	0	86	36	154	64	240	100
Existe un programa de tutoría.	0	0	0	0	114	47	55	23	71	30	240	100
Explican el reglamento de la Institución.	55	23	75	32	80	33	10	4	20	8	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 9: ORGANIZACIÓN ACADÉMICA



Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 9 y figura 9 para el indicador **organización académica**, para el ítem entrega de silabo, material y cronogramas de trabajo se encuentran *satisfechos* en un 74%, 84% está satisfecho con “la práctica es útil para la vida diaria”, están *totalmente satisfechos* con los programas de formación continua 64%, la indiferencia es mayoritaria 47% con

respecto al programa de tutoría, la indiferencia 33% y la desaprobación (23%+32%) suman el 88% para “explican el reglamento de la institución”.

Los ítems “Entregan el silabo y cronograma y material de trabajo” y “Desarrollan programas de formación continua” registran niveles de aprobación total (100%, si sumamos los valores de satisfecho y totalmente satisfecho) pero difieren ligeramente del ítem “relación entre lo visto en clase y su aplicación en la vida diaria” lo cual sugiere un pequeño desfase entre los contenidos, cursos, talleres y seminarios versus su aplicación en la vida diaria.

Casi la mitad de los estudiantes no se muestran satisfechos ni insatisfechos con el programa de tutoría lo cual hace entrever cierta indiferencia en este aspecto.

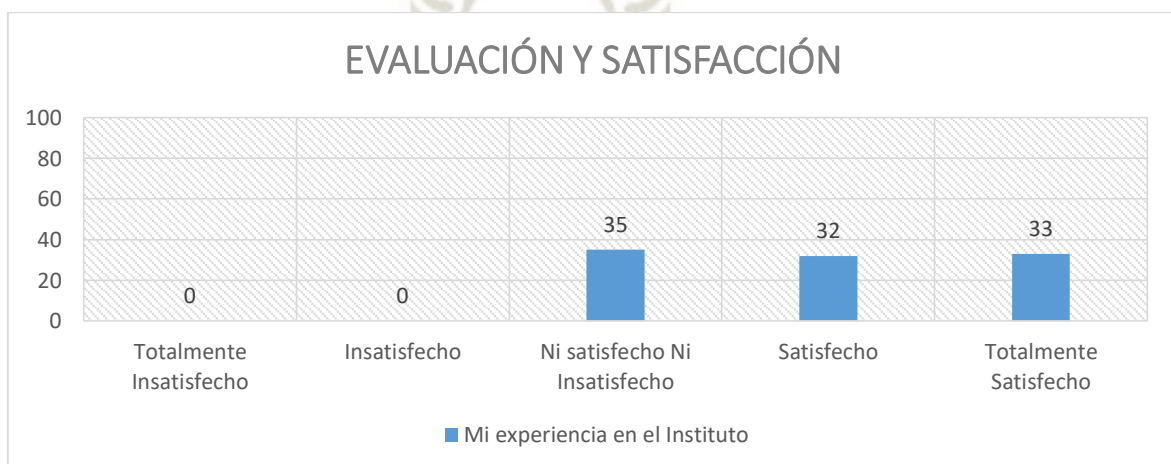
El único ítem que registra niveles de insatisfacción es el referido al reglamento que rige la vida académica de los institutos, esto puede deberse a un desconocimiento del mismo o a una percepción de injusticia. Un factor desconocido pero percibido para los estudiantes puede ser la falta de didáctica de la enseñanza-aprendizaje.

TABLA 10: EVALUACIÓN Y SATISFACCIÓN

Ítems	Totalmente insatisfecho		Insatisfecho		Ni satisfecho Ni Insatisfecho		Satisfecho		Totalmente satisfecho		TOTAL	
	1		2		3		4		5			
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Mi experiencia en el Instituto.	0	0	0	0	83	35	77	32	80	33	240	100

Fuente: Elaboración Propia

FIGURA 10: EVALUACIÓN Y SATISFACCIÓN



Fuente: Elaboración Propia

En la tabla 10 y figura 10 para el indicador **evaluación y satisfacción** con un solo ítem “mi experiencia en el instituto” se verifica que dos tercios de los estudiantes aproximadamente están ampliamente satisfechos con la experiencia vivida. Sin embargo, una tercera parte es indiferente.

El hecho que dos tercios de los estudiantes aproximadamente están ampliamente satisfechos con la experiencia vivida en los institutos parece relacionarse sobre todo con la parte práctica de la carrera. Sin embargo, una tercera parte es indiferente. Una posible explicación puede ser la falta de vocación genuina o errores al escoger la carrera. También es posible que las expectativas de los estudiantes no han sido satisfechas adecuadamente. Con referencia a nuestra tesis puede colegirse que esta indiferencia es porque los estudiantes de alguna manera sienten que su formación no ha sido óptima pero ignoran que se debe a la falta de didáctica de la enseñanza aprendizaje.



3. ANÁLISIS DE CORRELACIÓN

Para el desarrollo de la presente investigación se planteó la siguiente hipótesis de trabajo:

Dado que la gastronomía es una de las carreras técnicas de mayor demanda en la actualidad por la difusión y relevancia que ha alcanzado la gastronomía peruana en contexto nacional e internacional, lo cual por su parte ha favorecido el incremento de la oferta y la demanda, es probable que la didáctica de enseñanza-aprendizaje, empleada en la carrera de gastronomía en los institutos superiores, esté relacionada con el nivel de satisfacción en los estudiantes.

A partir de esta hipótesis y para cuestiones operativas planteamos:

Hipótesis nula: La didáctica de enseñanza-aprendizaje empleada en la carrera de gastronomía en los institutos superiores de Arequipa no se relaciona con el nivel de satisfacción en los estudiantes.

Hipótesis alterna: La didáctica de enseñanza-aprendizaje empleada en la carrera de gastronomía en los institutos superiores de Arequipa si se relaciona con el nivel de satisfacción en los estudiantes.

Para determinar cuál de estas hipótesis elegir se utilizó la prueba del Chi-cuadrado que establece que:

La hipótesis nula será aceptada si el valor $P > 0.05$ y será rechazada si el valor $P < 0.05$

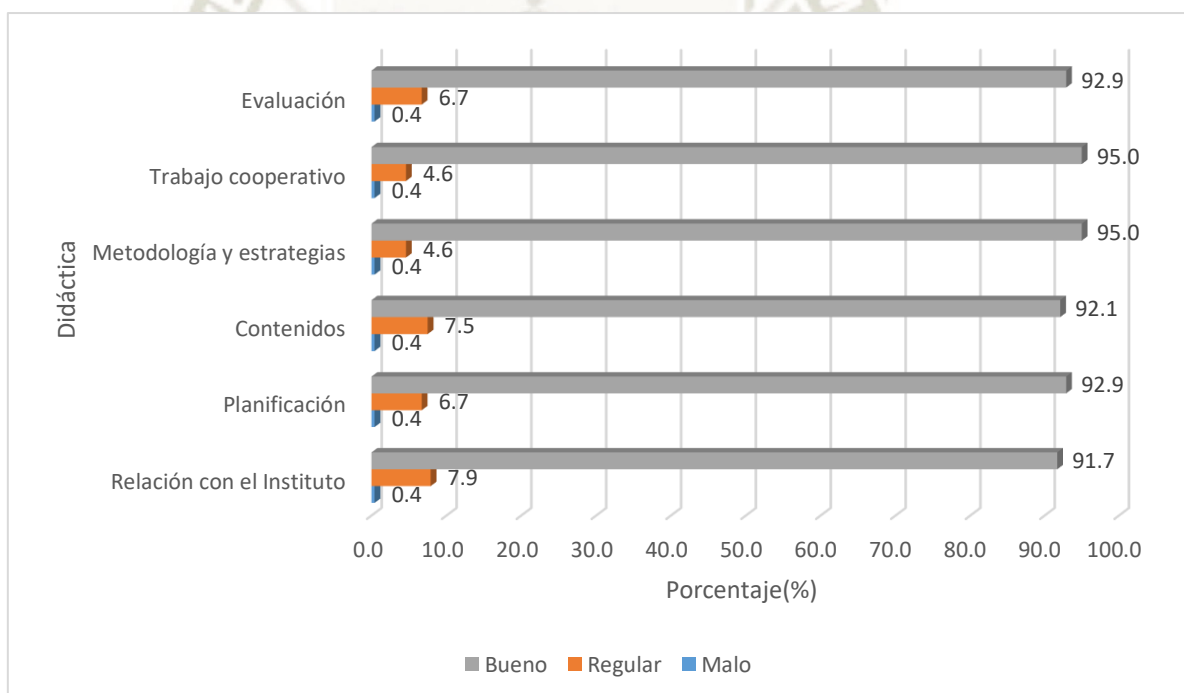
Asimismo, para determinar la naturaleza de esta relación se utilizó el coeficiente de correlación de Spearman. En ambos casos, para los cálculos estadísticos recurrimos a la aplicación spss.

**TABLA 11: INDICADORES DE LA DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-
APRENDIZAJE EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE
GASTRONOMÍA DE AREQUIPA**

Didáctica	Relación con el Instituto		Planificación		Contenidos		Metodología y estrategias		Trabajo cooperativo		Evaluación	
	Nº.	%	Nº.	%	Nº.	%	Nº.	%	Nº.	%	Nº.	%
Malo	1	0,4	1	0,4	1	0,4	1	0,4	1	0,4	1	0,4
Regular	19	7,9	16	6,7	18	7,5	11	4,6	11	4,6	16	6,7
Bueno	220	91,7	223	92,9	221	92,1	228	95,0	228	95,0	223	92,9
TOTAL	240	100	240	100	240	100	240	100	240	100	240	100

Fuente: Elaboración Propia.

**FIGURA 11: INDICADORES DE LA DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-
APRENDIZAJE EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE
GASTRONOMÍA DE AREQUIPA**



Fuente: Elaboración Propia.

La Tabla N° 11 muestra que el 91.7% de los estudiantes de institutos superiores tecnológicos de gastronomía de Arequipa consideran que la didáctica de enseñanza-aprendizaje en cuanto a la relación con el instituto es buena, el 6.7% consideran que la planificación es regular, seguido del 92.1% de estudiantes que consideran que la didáctica

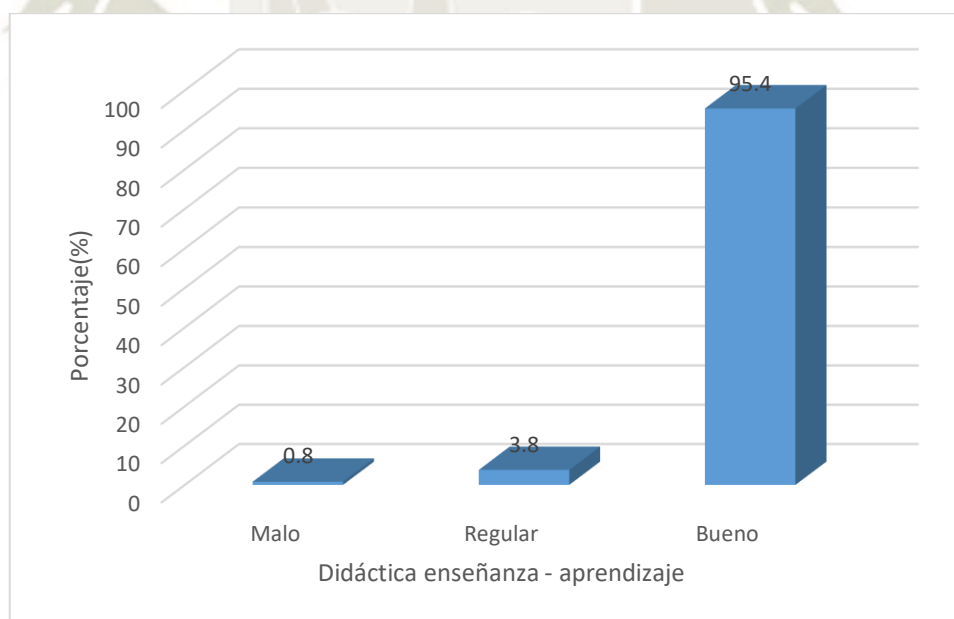
de los contenidos es buena, también calificaron en su mayoría como buena los indicadores de metodología y estrategias, trabajo cooperativo y la evaluación.

TABLA 12: DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA

Didáctica	N°.	%
Malo	2	0,8
Regular	9	3,8
Bueno	229	95,4
TOTAL	240	100

Fuente: Elaboración Propia.

FIGURA 12: DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA



Fuente: Elaboración Propia.

La Tabla N° 12 muestra que el 95.4% de los estudiantes consideran que la didáctica de enseñanza-aprendizaje en los institutos superiores tecnológicos de gastronomía de

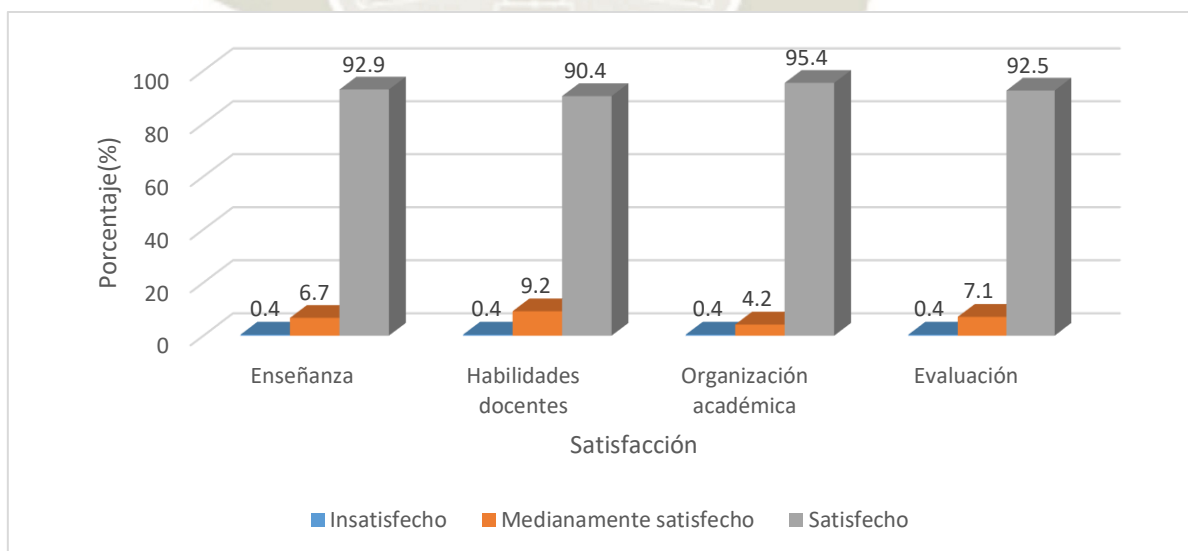
Arequipa es buena, seguido del 3.8% que consideran que la didáctica es regular, mientras que solo el 0.8% creen que es deficiente.

TABLA 13: INDICADORES DE LA SATISFACCIÓN EN LOS ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE AREQUIPA

Satisfacción	Enseñanza		Habilidades docentes		Organización académica		Evaluación	
	N°.	%	N°.	%	N°.	%	N°.	%
Insatisfecho	1	0,4	1	0,4	1	0,4	1	0,4
Medianamente satisfecho	19	6,7	22	9,2	10	4,2	17	7,1
Satisfecho	220	92,9	217	90,4	229	95,4	222	92,5
TOTAL	240	100	240	100	240	100	240	100

Fuente: Elaboración Propia.

FIGURA 13: INDICADORES DE LA SATISFACCIÓN EN LOS ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE AREQUIPA



Fuente: Elaboración Propia.

La Tabla N° 13 muestra que el 92.9% de los estudiantes de institutos superiores tecnológicos de gastronomía de Arequipa se encuentran satisfechos con la enseñanza,

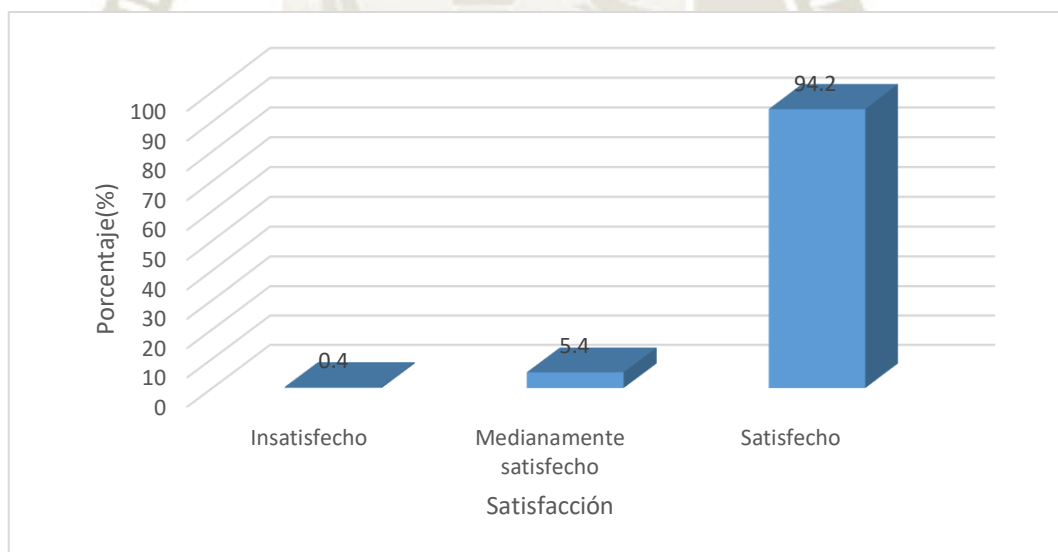
seguido del 9.2% de estudiantes medianamente satisfechos con las habilidades docentes, el 95.4% están satisfechos con la organización académica y el 7.1% se encuentran medianamente satisfechos con la evaluación.

TABLA 14: SATISFACCIÓN EN LOS ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE AREQUIPA

Satisfacción	N°.	%
Insatisfecho	1	0,4
Medianamente satisfecho	13	5,4
Satisfecho	226	94,2
TOTAL	240	100

Fuente: Elaboración Propia.

FIGURA 14: SATISFACCIÓN EN LOS ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA DE LOS INSTITUTOS SUPERIORES TECNOLÓGICOS DE AREQUIPA



Fuente: Elaboración Propia.

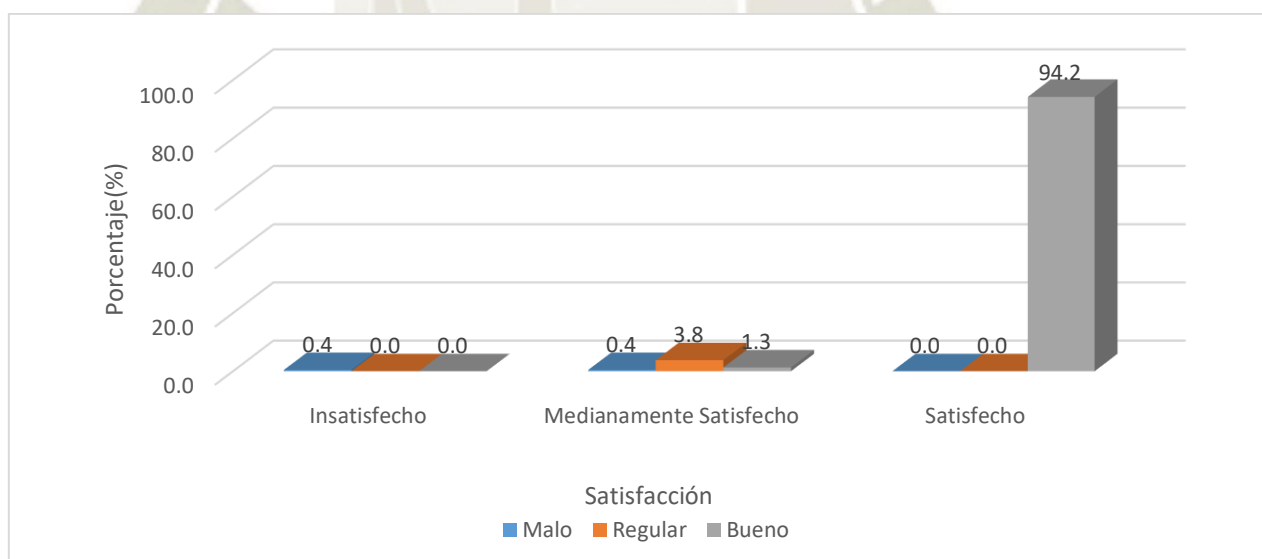
La Tabla N° 14 muestra que el 94.2% de los estudiantes de institutos superiores tecnológicos de gastronomía de Arequipa se encuentran satisfechos con la carrera, seguido del 5.4% de estudiantes medianamente satisfechos, mientras que solo el 0.4% están insatisfechos.

**TABLA 15: RELACIÓN ENTRE LA DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-
APRENDIZAJES CON EL NIVEL DE SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES
EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA**

Didáctica	Satisfacción						TOTAL	
	Insatisfecho		Medianamente Satisfecho		Satisfecho		Nº.	%
	Nº.	%	Nº.	%	Nº.	%		
Malo	1	0,4	1	0,4	0	0,0	2	0,8
Regular	0	0,0	9	3,8	0	0,0	9	3,8
Bueno	0	0,0	3	1,3	226	94,2	229	95,4
TOTAL	1	0,4	13	5,4	226	94,2	240	100

Fuente: Elaboración Propia.

**FIGURA 15: RELACIÓN ENTRE LA DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-
APRENDIZAJES CON EL NIVEL DE SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES
EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA**



Fuente: Elaboración Propia.

$$X^2=292.96 \quad P<0.05 \quad P=0.00$$

La Tabla N° 15, según la prueba de chi cuadrado ($X^2=292.96$), muestra que la didáctica de enseñanza–aprendizaje y el nivel de satisfacción presenta relación estadística significativa ($P<0.05$). Por lo tanto, rechazamos la hipótesis nula y podemos afirmar que la

didáctica de enseñanza-aprendizaje empleada en la carrera de gastronomía en los institutos superiores de Arequipa si se relaciona con el nivel de satisfacción en los estudiantes.

Asimismo, se observa que el 94.2% de los estudiantes de institutos superiores tecnológicos de gastronomía de Arequipa se encuentran satisfechos con la carrera consideran que la didáctica de enseñanza - aprendizaje es buena, mientras que el 3.8% de los estudiantes medianamente satisfechos con la carrera consideran que la didáctica es regular.

TABLA 16: CORRELACIÓN ENTRE LA DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJES CON EL NIVEL DE SATISFACCIÓN DE LOS ESTUDIANTES EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA

Correlaciones				
			Satisfacción	Didáctica
Rho de Spearman	Satisfacción	Coefficiente de correlación	1,000	,882**
		Sig. (bilateral)	.	,000
		N	240	240
DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA APRENDIZAJE	DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA APRENDIZAJE	Coefficiente de correlación	,882**	1,000
		Sig. (bilateral)	,000	.
		N	240	240

** La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Elaboración Propia.

Valores de Rho de Spearman

Significado	Valor
Correlación nula	0
Correlación positiva muy baja	0,01 a 0,19
Correlación positiva baja	0,2 a 0,39
Correlación positiva moderada	0,4 a 0,69
Correlación positiva alta	0,7 a 0,89
Correlación positiva muy alta	0,9 a 0,99
Correlación positiva grande y perfecta	1

Los resultados encontrados según el estadígrafo de Rho de Spearman muestran una correlación entre las variables de $r=0.882$, eso quiere decir que existe una correlación positivamente alta entre la didáctica de enseñanza – aprendizaje y el nivel de satisfacción con la carrera.

TABLA 17: CORRELACIÓN ENTRE EL NIVEL DE SATISFACCIÓN Y LOS INDICADORES DE LA DIDACTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE EN LOS ESTUDIANTES EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA

Rho de Spearman		Correlaciones					
		Relación con el Instituto	Planificación	Contenido	Metodología y estrategias	Trabajo cooperativo	Evaluación
Satisfacción	Coeficiente de correlación	,827**	,902**	,850**	,842**	,922**	,902**
	Sig. (bilateral)	,000	,000	,000	,000	,000	,000
	N	240	240	240	240	240	240

** La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Elaboración Propia.

Valores de Rho de Spearman

Significado	Valor
Correlación nula	0
Correlación positiva muy baja	0,01 a 0,19
Correlación positiva baja	0,2 a 0,39
Correlación positiva moderada	0,4 a 0,69
Correlación positiva alta	0,7 a 0,89
Correlación positiva muy alta	0,9 a 0,99
Correlación positiva grande y perfecta	1

Los resultados encontrados según el estadígrafo de Rho de Spearman muestran una correlación positivamente alta entre el nivel de satisfacción la relación con el instituto, el

contenido, la metodología y estrategias; mientras que la correlación es positiva muy alta entre la satisfacción y la planificación, el trabajo cooperativo y la evaluación.

TABLA 18: CORRELACIÓN ENTRE LA DIDACTICA DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE Y LOS INDICADORES DE LA SATISFACCION CON LA CARRERA EN LOS ESTUDIANTES EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES DE GASTRONOMÍA DE AREQUIPA

Rho de Spearman		Enseñanza	Habilidades docentes	Organización académica	Evaluación
Didáctica	Coefficiente de correlación	,796	,677	1,000	,772
	Sig. (bilateral)	,000	,000	,000	,000
	N	240	240	240	240

** . La correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral).

Fuente: Elaboración Propia.

Valores de Rho de Spearman

Significado	Valor
Correlación nula	0
Correlación positiva muy baja	0,01 a 0,19
Correlación positiva baja	0,2 a 0,39
Correlación positiva moderada	0,4 a 0,69
Correlación positiva alta	0,7 a 0,89
Correlación positiva muy alta	0,9 a 0,99
Correlación positiva grande y perfecta	1

Los resultados encontrados, según el estadígrafo de Rho de Spearman, muestran una correlación positivamente alta entre la didáctica de enseñanza – aprendizaje con la enseñanza y la evaluación, por otro lado, la correlación es positivamente moderada entre la didáctica y las habilidades docentes, mientras que existe correlación positiva grande y perfecta entre la didáctica y la organización académica.

DISCUSIÓN

Partimos de la hipótesis planteada en la investigación sobre la didáctica de la enseñanza-aprendizaje y el nivel de satisfacción de los estudiantes de los institutos de gastronomía de Arequipa, realizada en el año 2018 a 240 estudiantes del VI semestre, en la cual se postula que la relación entre la didáctica de enseñanza-aprendizaje y el nivel de satisfacción es directa y positiva. Esto queda corroborado según se aprecia en el análisis relacional mostrado. La prueba Chi-cuadrado acepta la hipótesis planteada y rechaza la hipótesis nula ($P=0.00 < 0.05$) y el coeficiente de correlación de Spearman indica que esta relación es positiva alta ($0.7 < 0.882 < 0.89$). Apoyándonos en los datos obtenidos, argumentaremos cómo es que esta relación se produce.

Con relación a la variable “estrategias de enseñanza-aprendizaje” podemos señalar lo siguiente:

Los estudiantes coinciden casi unánimemente en que la implementación de aulas y talleres es notoriamente una de las mayores fortalezas de los institutos, seguida de la experiencia e idoneidad de los docentes y el compromiso de los institutos con la mejora de la enseñanza. Esto nos permite asumir que su relación con el instituto es satisfactoria puesto que la aplicación de las estrategias de enseñanza-aprendizaje (EEA) requiere en primer lugar de la conformación de un equipo humano idóneo y de una infraestructura adecuada.

La planificación es fundamental para aplicar las EEA, la aprobación de los estudiantes es mayoritaria para este indicador a pesar que alrededor de la quinta parte manifiesta no conocer siempre el sistema de evaluación, sin embargo, casi todos manifiestan conocer el plan de estudios y el sistema de trabajo. En líneas generales los institutos cumplen con la planificación.

De los contenidos depende la elección de las EEA, y esta será acertada si los contenidos son actuales, claros, útiles y están bien organizados. Las EEA cumplirán su cometido si se complementan con la entrega de material de estudio y en particular para la carrera de gastronomía con la adecuada explicación del uso de equipos y utensilios. El éxito en el proceso de enseñanza se verá afectado si no se cumple con el plan de estudios, y es precisamente en este punto que los institutos alcanzaron una aprobación ligeramente menor. Pese a ello el indicador referido a los contenidos obtuvo puntajes aprobatorios.

Con referencia a lo anterior, se destaca la aprobación total acerca de la utilidad de los contenidos, es el único ítem que lo logra, seguido de cerca por la explicación del uso de utensilios y equipos. Siendo una carrera que gira en torno a la preparación de alimentos y que ello exige un adecuado uso de herramientas, tiene sentido que se registren estos puntajes, los más altos en toda la investigación, revelando que los docentes ponen especial cuidado en esta materia.

El aspecto metodológico es aprobado por consenso mayoritario. La metodología aplicada en los talleres es percibida como correcta, al igual que la correspondencia entre teoría y práctica y el nivel de participación de los estudiantes en el taller. Sin embargo, los aspectos que podríamos catalogar como más académicos tales como el uso de TIC's, el asesoramiento para los trabajos de investigación, la investigación en sí misma y el incentivo para la lectura, lograron puntajes, aunque aprobatorios, menos favorables que los demás ítems.

Los aspectos que se relacionan con la actividad en los talleres, complementando lo dicho en el párrafo anterior, tradicionalmente han sido ampliamente aceptados por que, siendo una carrera eminentemente práctica, toda acción que privilegie u oriente el ejercicio de ésta será recibida con entusiasmo.

El trabajo cooperativo es una de las EEA especialmente pertinente en la carrera de gastronomía, los estudiantes lo notan y aprecian cuando el docente lo fomenta, pero muy especialmente cuando se trata de procesos complejos y el docente pasa a la acción convirtiéndose en un miembro más del equipo, haciendo demostraciones que luego, con su ayuda, el estudiante replica. El uso de un lenguaje técnico prepara al estudiante para desenvolverse adecuadamente en el mundo laboral, siendo una de las competencias más valoradas. Los docentes parecen tenerlo muy claro y los estudiantes lo reconocen con un alto nivel de aprobación.

El tema evaluativo es especialmente importante al aplicar las EEA, el presente estudio revela que, aunque los estudiantes conocen los criterios de evaluación y tienen acceso a sus notas no siempre entienden sus calificaciones. Esto podría significar que los estudiantes efectivamente algunas veces no entienden sus calificaciones o que están en desacuerdo con ellas. Las razones podrían ser criterios mal explicados por el docente o no completamente entendidos por el estudiante. Una calificación incorrecta también es posible. Aunque el nivel de aprobación es alto debemos notar que existe cierta inconsistencia. Merece

aclarar que los criterios de evaluación no son lo mismo que sistemas de evaluación. Los últimos se refieren sobre todo a las políticas de la institución.

La variable “satisfacción de los estudiantes” registra valores de aprobación ligeramente menores que la variable “estrategias de didáctica-aprendizaje” tal como lo veremos a continuación:

La enseñanza es un aspecto del proceso educativo que tiene que ver principalmente con el docente, quien para contribuir positivamente debe dominar los contenidos, lo cual según los estudiantes se cumple largamente. Las EEA requieren también que el docente utilice recursos y medios además de los que la infraestructura brinda y que acompañe al estudiante en el proceso guiándolo y asesorándolo, los resultados muestran que estos aspectos están medianamente cubiertos. Menores niveles de aprobación alcanzaron otros aspectos como la variedad de estrategias que el docente maneja y la planificación de sistemas de evaluación. Esto último hemos aclarado que es competencia de la institución. Estos resultados en conjunto parecen estar orientados al aspecto teórico más que al práctico, el cual ha merecido según vimos mayoritaria aprobación en los ítems equivalentes. Dos de estos aspectos, diversidad de estrategias y planificación, figuran entre los tres únicos que registraron puntajes decididamente negativos (*insatisfecho*).

El indicador “habilidades docentes” recoge mejores resultados, los estudiantes están especialmente satisfechos con las habilidades comunicativas y de organización (orden) de los docentes. Aunque las habilidades para innovar, motivar, persuadir o ser tolerantes son reconocidas con puntajes ligeramente menores. La investigación sin estar ausente parece ser la que menos dedicación recibe.

La organización académica es el indicador que registra las puntuaciones más dispersas. La satisfacción de los estudiantes va desde plena en aspectos como los programas de formación continua o la entrega de sílabos y material, pasando por aceptable en lo referido al valor de las prácticas para la vida o al programa de tutoría, hasta llegar a la desaprobación casi unánime para la explicación del reglamento. Lo cual explica en parte las puntuaciones no del todo buenas para la planificación o elaboración de los sistemas de evaluación.

Por otro lado, dos tercios de los estudiantes califican su experiencia de vida en el instituto como satisfactoria. El prestigio ganado por la carrera de gastronomía, el sentirse

partícipe de este movimiento con los consiguientes beneficios que supone y una vocación genuina son los otros aspectos, además de la calidad de la enseñanza que reciben, que contribuyen a este sentimiento de satisfacción.

Queda sin embargo un tercio de los estudiantes que manifiestan indiferencia frente a la experiencia vivida. Es posible que la falta de vocación real o que la elección equivocada de la carrera sean factores que abonan a este sentimiento de indiferencia. Pero también es posible que las expectativas de los estudiantes no han sido satisfechas adecuadamente.

Finalmente, si observamos los valores obtenidos en conjunto podemos decir que los docentes de los institutos de gastronomía poseen una cierta cualidad innata que les permite aplicar o elaborar estrategias de enseñanza-aprendizaje de carácter empírico o intuitivo, que además son acertadas en un buen porcentaje. Sin embargo, estas estrategias son sobre todo las que tienen naturaleza eminentemente práctica (manual), y que no requieren, sin ánimo de subvalorarlas, de una capacitación formal o excesivamente especializada sino de buen criterio y muchas veces de sentido común. Complementariamente observamos que aquellas estrategias que responden a un fundamento teórico y si requieren de una previa capacitación para ser implementadas son las que menor consistencia muestran. Los estudiantes por su parte perciben que los docentes si utilizan estrategias de enseñanza-aprendizaje y muestran un nivel de satisfacción mayoritario, aunque existen factores adicionales que contribuyen a ello.

CONCLUSIONES

PRIMERA

La relación entre la didáctica de la enseñanza-aprendizaje y el nivel de satisfacción de los estudiantes de los institutos superiores de gastronomía es directa y positiva, los estudiantes reconocen los esfuerzos para implementar y dotar de infraestructura adecuada a la institución y para contar con una plana docente idónea y de prestigio, la cual utiliza estrategias de enseñanza-aprendizaje sobre todo en el área práctica, es decir en la parte del proceso educativo que se desarrolla en los talleres.

SEGUNDA

Se observa sin embargo que en la parte teórica los docentes mantienen ciertos elementos de una enseñanza tradicional y un mediano conocimiento de estrategias, recursos y manejo de tecnologías que potenciarían el proceso de enseñanza-aprendizaje en esta área. Esto sin embargo no afecta significativamente el nivel de satisfacción de los estudiantes.

TERCERA

Los aspectos que generan cierto descontento son sobre todo de carácter administrativo, temas como el reglamento interno o políticas de evaluación son percibidos como poco difundidos por las autoridades correspondientes y menos entendidos por los estudiantes. Esto tampoco afecta el nivel de satisfacción de los estudiantes.

Los objetivos generales y específicos de la presente investigación fueron alcanzados y se comprobó positivamente la hipótesis planteada mediante el análisis correlacional. Esto es, $p=0.00<0.05$ confirma la relación entre las variables y $r=0.882$ establece una correlación positiva alta entre ellas.

RECOMENDACIONES

PRIMERA

Que los docentes actualicen sus conocimientos acerca de las innovaciones pedagógicas en función a la realidad actual y para ser aplicados especialmente en el área teórica.

SEGUNDA

Que las metodologías utilizadas por los docentes se orienten siempre a las necesidades de los estudiantes, poniendo especial atención a que permitan que el estudiante *aprenda a aprender*, aprenda a analizar, a sintetizar conocimientos y procedimientos para mejorarlos o crear nuevos, que desarrolle un sentido crítico y autocrítico que lo guíe en su crecimiento profesional y conducta ética.

TERCERA

Las TIC's deben estar operativas y disponibles durante el desarrollo de las sesiones de aprendizaje, con la finalidad que los docentes y los estudiantes cuenten con los instrumentos necesarios para conectarse y tener acceso a la información.

PROPUESTA DE REGLAMENTO

La siguiente propuesta de reglamento se elaboró tomando como referencia los reglamentos internos de los institutos de gastronomía Le Cordon Bleu de Lima y de la Escuela de Enología y Gastronomía, de la Universidad Autónoma de Baja California de México.

TITULO PRIMERO

DISPOSICIONES GENERALES

MISION, VISION, Y OBJETIVOS

ARTICULO 1

El instituto de gastronomía fue creado bajo la ley N° 29394, ley de escuelas e institutos de educación superior, bajo una gestión administrativa privada y desarrollando funciones de enseñanza, investigación, extensión de la cultura y servicio.

ARTICULO 2

La Misión del instituto es la formación de profesionales técnicos competentes en las áreas de gastronomía, panadería, bar y enología con elevados conocimientos, preparados para la administración y operación en el servicio con un alto sentido de responsabilidad y compromiso con la sociedad.

ARTICULO 3

La Visión del Instituto es ser líderes en la formación sólida de profesionales técnicos con un sistema educativo integral y multidisciplinario contando con estándares de calidad en su formación.

ARTICULO 4

Objetivo del Instituto es establecer la estructura, funciones y cumplimiento de las disposiciones y normas establecidas en el siguiente reglamento interno de la institución.

- a) Desarrollo académico: está referido a la administración, sistema de matrícula, sistema de certificación.
- b) Desarrollo institucional: planificación, organización de la plana docente, personal de supervisión, personal administrativo.

ARTICULO 5

Fines del Instituto es normar la gestión, funcionamiento y control del cumplimiento de obligaciones, responsabilidades, sanciones de estudiantes y trabajadores.

- a) Contribuir con el cumplimiento de las metas de la institución.

- b) Aprobar el funcionamiento de las diferentes áreas de la institución.
- c) Motivar el espíritu de disciplina, cooperación y honradez entre estudiantes, docentes, personal administrativo.
- d) Formar estudiantes que cumplan las necesidades del mercado aboral.
- e) Desarrollar programas de formación continua.
- f) Fomentar la identidad cultural.

ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE LA INSTITUCIÓN

ARTICULO 6

El Instituto está integrado por el director, subdirector, comité directivo, secretaria general, oficina de administración, oficina de recursos humanos, oficina de informática, personal administrativo, de servicio y los estudiantes.

PROGRAMA DE TUTORÍA

ARTICULO 7

El Instituto establecerá el área de tutoría para apoyar al estudiante en problemas Académicos y familiares generando un ambiente óptimo para los estudiantes.

ARTICULO 8

El Instituto formara programas estudiantiles como tutoría, orientación psicológica, actividades de recreación.

ARTICULO 9

El Programa de tutoría tiene como objetivo la orientación del estudiante en las actividades académicas y extracurriculares que ayuden al fortalecimiento de su formación integra.

ARTICULO 10

Los Estudiantes están a cargo de un tutor desde el I semestre hasta culminar la carrera, recibido orientación, motivación y acompañamiento, el tutor entregara a cada estudiante un cronograma de reunión terminada las valuaciones finales para ver su rendimiento académico.

Según lo requiera el estudiante podrá solicitar una cita con su tutor.

ARTICULO 11

Son obligaciones del tutor

- a) Deberá presentar un pan de trabajo de tutoría especificando las actividades a realizar.

- b) deberá llevar un registro de las reuniones con los estudiantes.
- c) Entregar los estudiantes el reglamento del instituto y explicarlo.
- d) Deberá canalizar las necesidades de los estudiantes según corresponda.
- e) Elaborará él informa final sobre el cumplimiento de las actividades realizadas.

Son obligaciones de los estudiantes:

- a) Asistir y Participar en las reuniones programadas por el tutor.
- b) Firmar los registros o autorizar las grabaciones de la reunión.
- c) Después de haber recibido el manual, leer junto con el tutor.

DESEÑO CURRICULAR Y DESARROLLO ACADÉMICO

ARTICULO 12

El Diseño Curricular, se basa en una estructura modular y enfoque por competencias.

El Planes de Estudio, la institución promociona las carreras autorizadas por el MINEDU, los planes de estudios ofrecido tratan de cumplir con la demanda laboral, publicando la oferta.

ARTICULO 13

La Estructura de planes de estudio, regirá tanto para la teoría como para la práctica, se deberán cumplir con las competencias específicas, competencias laborales establecidas por el instituto específico por carrera.

Los Planes de estudio se desarrollarán en 17 semanas y están divididos de la siguiente manera:

- a) Plan de Estudios, se establece el número de semestres según la carrera profesional.
- b) Módulos formativos son las carreras ofertadas en bases a la demanda laboral.
- c) Semestres académicos se llevan dos semestres anuales
- d) Unidades didácticas, de desarrollan 16 unidades didácticas por semestre
- e) Contenidos significativos, los decentes deberán desarrollar en el silabo los contenidos más importantes de la especialidad.
- f) Actividades prácticas de aprendizaje, están programadas según los contenidos teóricos.
- g) Evaluación, serán programadas y publicadas por la dirección en base a los lineamientos establecidos.

ARTICULO 14

El Sistema de Créditos por semestre que el estudiante deberá completar para poder pasar a los siguientes modulo, el número de créditos de teoría y práctica en el cual se determina el tiempo invertido por el estudiante para lograr sus competencias.

TEORÍA		PRÁCTICA	
HORAS ACADÉMICAS	CRÉDITO POR SEMESTRE	HORAS PRACTICAS	CRÉDITO POR SEMESTRE
50 minutos	16 réditos	50 minutos	32 réditos

ARTICULO 15

La Formación Continua Tiene como objetivo fortalecer las capacidades y competencias profesionales, los programas ofertados como actualización profesional, programas de especialización profesional se desarrollan en base a una estructura establecida, la certificación se otorga con peso académico, dependiendo la cantidad de horas se otorgará con un número de créditos establecidos y será a nombre del instituto.

ARTICULO 16

Las carreras autorizadas por el MINEDU son las siguientes:

CARRERAS AUTORIZADAS	NIVEL FORMATIVO
<ul style="list-style-type: none"> • Asistencia de Panadería y Pastelería • Asistencia en Cocina Barman • Cocina • Cocina y Repostería 	Técnico auxiliar
<ul style="list-style-type: none"> • Administración de Restaurantes • Bar y Coctelería • Cocina • Cocina y Repostería Pastelería • Pastelería y Panadería Servicio de Restaurante y Bar 	Título de técnico
<ul style="list-style-type: none"> • Administración de Hoteles y Restaurantes • Administración de Hoteles, Restaurantes y Afines • Cocina • Gastronomía y Arte Culinario • Hoteles y Restaurantes Pastelería 	Profesional técnico

SISTEMAS DE EVALUACION

ARTICULO 17

El Sistema de Evaluación Proceso compuesto de varios indicadores y criterios establecidos por la institución para comprobar el logro de las competencias adquiridas en el proceso de aprendizaje.

ARTICULO 18

Criterios de Evaluación, cada módulo maneja diferentes criterios e instrumentos de evaluación en base a las competencias establecidas para cada módulo.

- a) Controles de Lectura:
Tiene por objetivo comprobar lo aprendido y es parte de la evaluación continua.
- b) Pasos Escritos:
Los cuales tienen por objetivo la evaluación, comprobación de las competencias adquiridas de un determinado periodo.
- c) Examen Práctico Final:
Tiene por objetivo medir las destrezas, habilidades, criterio y buen gusto en la elaboración práctica, los estudiantes que o presenten el plato de presentación final pasado el tiempo de tolerancia no será calificado.
- d) Controles de lectura
Tienen el objetivo de comprobar el grado de comprensión del estudiante.
- e) Trabajo de investigación y producción
Tiene por objetivo comprobar la capacidad de síntesis, análisis y expresión oral y escrita del estudiante, los trabajos deberán cumplir con algunos aspectos en la presentación. (Deben ser originales, cumplir con la estructura metodológica y formal establecida).
- f) Prácticas Calificadas
Tiene por objetivo medir los conocimientos teóricos además de las destrezas y habilidades de los estudiantes en los laboratorios implementados de la institución.
- g) Examen Parcial
Tiene por objetivo determinar el avance del estudiante.
- h) Examen Final de teoría,
Tiene por objetivos consolidar la unidad y determinar las competencias adquiridas. (Debiendo promediarse con los indicadores de controles de lectura.

ARTICULO 19

El Sistema de Calificación:

- a) Se usará la escala vigesimal de 0 a 20, debiendo obtener como mínima la nota aprobatoria de 13(trece).
- b) El Estudiante que no pueda rendir el examen podrá presentar su justificación dentro de las 48 horas, adjuntando los medios probatorios.
- c) Los Estudiantes desaprobados en teoría con promedio final de 10 puntos tendrán la opción de presentarse al examen de aplazados.
- d) el Promedio de teoría esta en base a pasos escritos, trabajos de investigación, examen parcial y examen final.
- e) El promedio de la nota práctica se basará los siguientes indicadores presentación personal, uso adecuado de técnicas, trabajo individual y trabajo grupal puntualidad en la presentación del plata y degustación.

ARTICULO 20

Supervisión en el ámbito educativo, La Institución cuenta con un sistema para evaluar el servicio de enseñanza, habilidades docentes, organización académica y administrativa buscando la eficiencia y calidad en el servicio.

ARTICULO 21

La institución Realiza el monitoreo de los procesos, mediante un sistema inopinado el monitoreo el proceso de formación profesional (teoría y práctica) permitiendo corregir y asesorar a los profesores, mejorando así la calidad del servicio.

ARTICULO 22

En base a lo establecido por el MINEDU Las Practicas Pre Profesionales son obligatorias debiendo acumular un determinado número de horas por carrera para optar el título.

N°	CARRERA	HORAS ACUMULADAS
1	Técnico auxiliar	320 horas
2	Técnico	484 horas
3	Profesional técnico	484Horas

Las prácticas pre profesionales deberán realizarse en empresas o instituciones que cumplan con los estándares mínimos establecidos por la institución en los cuales los estudiantes deberán demostrar los conocimientos adquiridos en las clases.

ARTICULO 23

La certificación es modular la cual acredita que el estudiante ha logrado las competencias especificadas para el módulo correspondiente al plan de estudios.

PERSONAL DOCENTE Y ADMINISTRATIVO

ARTICULO 24

a. Del director:

Será Responsabilidad del director propiciar la participación de todos los miembros de la institución.

Organizar los planes de estudio, de extensión y coordinar los sistemas de evaluación.

Promover y coordinar actividades para la prevención de accidentes.

Estar comprometido con el proceso de enseñanza contratando profesores con experiencia laboral.

Implementar las aulas y talleres para las diferentes carreras.

Realizar actividades según la naturaleza de su cargo.

b. Categorías docentes: La Institución establece categorías docentes, los cuales tiene un proceso de evaluación y asensos que permitirá la estabilidad laboral o sistema de contratos de libertad contractual.

c. Requisitos:

Título Profesional

Certificados de la especialidad a dictar.

Experiencia Laboral y docente.

d. Sistema de Trabajo: los docentes trabajaran en la institución en bases a dos sistemas:

A Tiempo Completo: cumpliendo con un total de 20 horas semanales de labor lectiva y 20 horas de producción de bienes, investigación y responsabilidad social.

A Tiempo Parcial: cumple con una labor lectiva de menos de 40 horas.

e. Deberes del docente:

Presentar sílabos de las asignaturas cumpliendo los plazos establecidos, además de tener contenidos actualizados.

Desarrollo al 100 % los contenidos del silabo.

Hacer uso de las TIC's en su labor.

Presentar informes de avances de las asignaturas.

Cumplir la retroalimentación después del examen, entregar promedios y explicarlos.

Preparar las clases y material correspondiente de la asignatura a su cargo.

Promover el respeto, principios y valores.

Presentarse correctamente uniformado y mostrando buena conducta.

Ser tutor con la finalidad de prestar apoyo, acompañamiento y soporte de los estudiantes.

Ser asesores de tesis cumpliendo con los lineamientos establecidos de la institución.

Velar por el cuidado de la infraestructura, equipo, mobiliarios y utensilios de la institución.

DEBERES Y DERECHOS DEL ESTUDIANTE

ARTICULO 25

a) Derechos del Estudiante

Los Estudiantes deberán conocer el reglamento de la institución y cumplir las siguientes especificaciones:

Tener un comportamiento ético y desarrollar valores como el respeto, la igualdad, la libertad, solidaridad y compañerismo.

Tener una participación en las actividades realizadas por el instituto.

Cumplir con las medidas de seguridad e higiene, cumplir con el uso de la indumentaria uniforme para la práctica y presentación de actividades curriculares.

Acceder a una educación sin discriminaciones.

Recibir una educación de calidad.

Participar en actividades organizadas por la institución (eventos culturales, deportivos)

Acceder a becas de estudio y recibir asesoría de tutoría y de tesis.

Deberán estar informados sobre el cronograma de pago de pensiones

b) De la asistencia y puntualidad:

La asistencia a la práctica es obligatoria.

Observar una asistencia no menor al 80%, respetando los horarios de trabajo. Si el estudiante alcanza dos insistencias seguida queda inhabilitado por límite de inasistencias para ser evaluado, en la respectiva fase.

La puntualidad, es un requisito indispensable, otorgándose una tolerancia de cinco minutos (05'), pasado el tiempo de tolerancia el alumno no obtendrá el puntaje correspondiente a la puntualidad.

Indumentaria (uso del uniforme):

c) De la presentación personal:

El Estudiante deberá presentarse obligatoriamente con el uniforme completo de la escuela, o con mandil, malla y secador perfectamente limpios.

El estudiante deberá portar zapatos o zapatillas cerrados, para evitar accidentes.

La vestimenta reglamentaria para la práctica de la asignatura de gastronomía está compuesta por las siguientes prendas:

Chaqueta

Gorro

Delantal

Pantalón

Calzado cerrado, con suela antideslizante.

Secador blanco

Material de trabajo:

Cuchillo de cocina N° 08

Tabla de picar de 30 x20 cm.

Cubiertos (cuchara, tenedor y cuchillo)

d) De la higiene y manipulación de alimentos:

Las alumnas deberán llevar:

El cabello recogido.

Aretes sencillos, no pulseras ni anillos.

No deberán usar uñas largas ni esmalte de uñas.

Podrán usar maquillaje, este debe ser sobrio.

Los alumnos deberán tener:

El Cabello corto, bien peinado.

Deberán estar afeitados.

Prohibido el uso de piercing.

e) Producción y consumo de las preparaciones:

Los Estudiantes deberán prender su cámara cuando lo solicite en docente para revisar el avance.

Los Estudiantes deberán realizar la presentación y explicación del plato.

Los Estudiantes deberán subir la ficha técnica del plato en la fecha indicada.

f) De la seguridad:

Las siguientes normas de seguridad que todos los estudiantes deberán cumplir con el fin de prevenir situaciones riesgosas, teniendo siempre en cuenta además todas las indicaciones adicionales que reciba del docente:

Mantenerse atento y prevenido en su seguridad personal al manipular utensilios como cuchillo, agua aceite caliente, al manipular ollas calientes.

Utilizar guantes aislantes o paños para manipular objetos calientes

Al retirar la tapa de una olla hacerlo primero del lado contrario para evitar quemarse con el vapor.

Nunca se debe recuperar un cuchillo al caerse, debemos retirarnos y dejarlo que termine de caer.

No abrir latas con cuchillos

Utilizar un paño absorbente debajo de la tabla para evitar que esta de mueva y podamos cortarnos.

Verificar siempre que los aparatos estén apagados antes de enchufarlos

Cuando dejamos caer grasa o algún líquido en el piso debemos limpiarla inmediatamente.

Manipular cuidadosamente los cuchillos punzo cortantes a fin de evitar accidentes.

g) Infracciones y sanciones:

Los estudiantes serán sancionados con amonestaciones escritas, suspensiones temporales y separación del instituto, según la gravedad del incidente.

PROPUESTA DE MEJORA

ESTRATEGIAS PEDAGÓGICAS EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Datos Informativos

Se elaborará y presentará un proyecto de capacitación y actualización en didácticas de enseñanza-aprendizaje dirigido a los docentes de los institutos superiores de gastronomía de la ciudad de Arequipa.

Presentación

A partir de la investigación realizada acerca de la relación entre las estrategias de la didáctica de enseñanza-aprendizaje y el nivel de satisfacción de los estudiantes de los institutos de gastronomía de la ciudad de Arequipa, y de acuerdo con las recomendaciones propuestas, se presentará a los institutos comprometidos en la investigación un proyecto de capacitación titulado “TALLER DE DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA–APRENDIZAJE” dirigido a los docentes (chefs) y enfocado en la actualización en las nuevas estrategias pedagógicas.

Fundamentación

La pedagogía ha experimentado en los últimos tiempos importantes avances gracias al aporte de los investigadores y se ha convertido en una disciplina comprometida con la mejora integral de los seres humanos. Para ser comprendida requiere de un esfuerzo reflexivo-comprensivo por parte de los docentes y para ser aplicada exige asumir un rol motivador hacia el estudiante a través de estrategias didácticas que respondan a las siguientes interrogantes: a quién formar, para qué formar, cómo enseñar y cómo aprenderán.

Es de suma importancia la selección de un diseño formativo que se adecúe al contexto de la interculturalidad e interdisciplinariedad, valorando la calidad del proceso de enseñanza.

Objetivos

Capacitar a los docentes (chefs) de los institutos superiores de Arequipa acerca de estrategias didácticas que apoyen su labor docente.

Motivar a los docentes a desarrollar el interés por mejorar sus estrategias didácticas durante el desarrollo del taller.

Actividades de la propuesta de mejora

Elaboración del proyecto “TALLER DE DIDÁCTICA DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE” dirigido a los docentes de los institutos de gastronomía de Arequipa con el objetivo de enriquecer la metodología educativa, proponiendo diversas estrategias que ayudaran en el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Durante el taller se identificarán las habilidades de los docentes para trabajar estrategias que se ajusten a cada quien según su individualidad.

La capacitación se desarrollará separadamente con cada institución en las fechas y tiempos que tengan disponibles. Para más detalle se propone el siguiente cronograma:

Cronograma

ACTIVIDAD	META	ACCIONES	PRESUPUESTO	CRONOGRAMA		
				enero	febrero	marzo
Elaboración y presentación del proyecto	80 docentes	<ul style="list-style-type: none"> - Presentación de cartas solicitando permiso para el desarrollo del taller de estrategias didácticas de enseñanza-aprendizaje. 	S/. 50.00	X		
Desarrollo del taller	Instituto de Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitar al grupo de docentes. - Asistencia de docentes - Elaboración de guías de trabajo. - Incluidos refrigerios y material. 	S/. 1,500.00		X	
Evaluación de satisfacción de estudiantes	Instituto de Gastronomía	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboración de exámenes. - Informe final y certificados. 	S/. 500			X

CARRERA DE GASTRONOMÍA Y TÉCNICAS CULINARIAS

INSTITUTOS DE EDUCACIÓN SUPERIOR TECNOLÓGICA				
Niveles	Profesional técnica		Técnico	
	Nº créditos	Nº horas	Nº créditos	Nº horas
	120	3000	80	1000
GASTRONOMÍA Y ARTE CULINARIO	GESTIÓN EN RESTAURANTES		BAR Y COCTELERÍA	

SESIÓN DE APRENDIZAJE

Selección de competencias, capacidades, actitudes, indicadores e instrumentos

ÁREA	COMPETENCIA	CAPACIDADES	CONOCIMIENTOS	ACTITUDES	INDICADOR DE LOGRO	INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN
Cocina peruana I	Reconoce la importancia de las técnicas culinarias ancestrales y las relaciona con las nuevas tendencias gastronómicas.	Identifica y compara técnicas ancestrales con nuevas tendencias.	Evolución de la gastronomía peruana.	Muestra confianza e interés por la información utilizando un lenguaje técnico.	<ul style="list-style-type: none"> - Identifica y compara las técnicas ancestrales y las nuevas tendencias gastronómicas. - Ubica en la línea del tiempo las técnicas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Prueba Objetiva - Ficha de Autoevaluación - Lista de Cotejo - Rubrica de evaluación.

Tema Transversal

Valora y difunde la cultura gastronómica.

SECUENCIA DIDÁCTICA

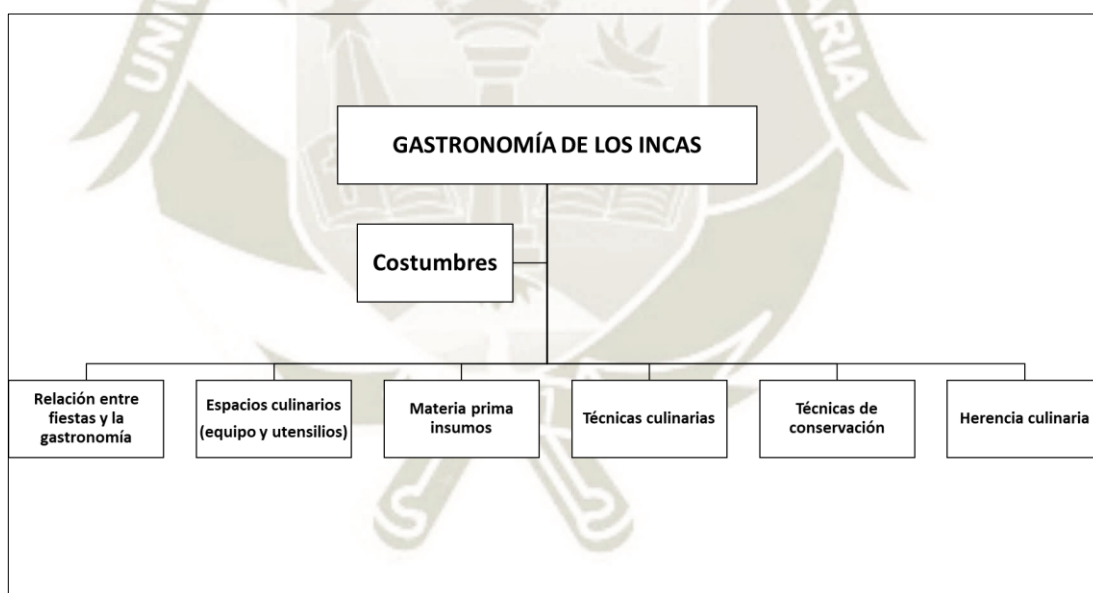
FASES	ACTIVIDADES/ESTRATEGIAS	RECURSOS EDUCATIVOS	TIEMPO
INICIO O INTRODUCCIÓN	<p>MOTIVACIÓN Se inicia la sesión con el saludo y presentación de la docente. Luego para propiciar un ambiente favorable y acogedor, la docente realiza preguntas para corroborar los saberes previos</p> <p>Generando de esta manera en los jóvenes una actitud positiva hacia el logro de aprendizajes significativos.</p> <p>RECUPERACIÓN DE SABERES PREVIOS A continuación, la docente inicia un conversatorio con los jóvenes sobre: ¿Conocen alguna técnica culinaria ancestral? ¿De dónde proviene? ¿Qué insumos interviene en su elaboración?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos Multimedia. - Plumones - Pizarra - Mota 	5'
	<p>CONFLICTO COGNITIVO La docente induce a los jóvenes a formular posibles hipótesis con respecto del tema a tratar, iniciando con las siguientes preguntas sobre el video: ¿Desde cuándo podremos identificar inicio de técnicas culinarias en la gastronomía peruana? ¿Cómo podríamos clasificar la evolución de la gastronomía peruana? La docente indica el nombre del tema a trabajar y lo anota en la pizarra:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Plumones - Pizarra - PPT - (Anexo 1) 	10'

	“LA GASTRONOMÍA DE LOS INCAS”		
ADQUISICIÓN TEÓRICA Y/O PRÁCTICA	<p>A continuación, la docente, muestra una diapositiva en la cual indica cuáles son los puntos a investigar acerca de cómo se desarrolló la gastronomía en la época de los Incas.</p> <p>La docente trabajará en base a:</p> <p style="text-align: center;"><i>Estrategias de búsqueda, organización y selección de la información.</i></p> <p>Con esta estrategia inducimos a los estudiantes a un aprendizaje interdisciplinario y logrando la interrelación, además el desarrollo de capacidades como sintetizar, organizar, comprender, exponer.</p> <p>La docente da las indicaciones sobre el trabajo a realizarse:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Forma grupos de 3 estudiantes (heterogéneos). - A cada grupo entrega papelote y plumones. - Indica que el tiempo a trabajar es de 12 minutos. - Según los grupos vayan terminando sus papelotes los irán pegando en la pizarra siguiendo un orden. 	<ul style="list-style-type: none"> - Diapositivas 1 - Papelotes - Plumones 	15’
APLICACIÓN O TRANSFERENCIA	<p>Se da inicio a la exposición siguiendo el orden en el que hayan terminado, teniendo en cuenta la estructura, el cuadro sinóptico y los indicadores dados por la docente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Diapositivas 2 - Plumones 	35’

<p>RETRO ALIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN</p>	<p>RETRO ALIMENTACIÓN La docente completa los vacíos que hayan podido quedar y enriquece los puntos desarrollados de manera incompleta en la investigación (anexo 3) realizada por los estudiantes y felicita el trabajo de los grupos. Indica a los estudiantes hacer alguna consulta o duda sobre lo explicado referente al tema.</p> <p>EVALUACIÓN Como parte final la docente entrega un cuestionario individual (anexo 4) para confirmar el aprendizaje de la sesión. El tiempo para completar el cuestionario es de 5 minutos.</p> <p>REFLEXIÓN / METACOGNICIÓN La docente invita a los estudiantes a reflexionar sobre la sesión: ¿Qué aprendimos hoy? ¿Para qué nos sirve lo aprendido hoy? ¿Qué dificultades se presentó en el proceso?</p> <p>Luego la docente entrega a cada estudiante una rúbrica de autoevaluación (anexo 5) y evaluación docente (anexo 6) Finalmente, la docente da por terminada la sesión y se despide agradeciendo por la atención y colaboración en clases.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - PPT (tema) - Cuestionario - Rúbrica de evaluación docente - Rúbrica de autoevaluación 	<p>10'</p>
			<p>1 hora 30 minutos</p>

MATERIAL DIDÁCTICO PARA LA PROPUESTA DE MEJORA

DIPOSITIVAS 1: Cómo Evolucionó la gastronomía en el Perú



DIPOSITIVAS 2: Retro alimentación:

Relaciones entre la cultura y la gastronomía

- Nacimientos
- Guarabito
- Primeras comunión de la mujer
- Matrimonio
- Calechales festivos
- Banquetes de bodas

Espacios culinarios

- La cocina
- Batería de cocina
- Utensilios

Técnicas culinarias

- Piedra caliente
- asar
- Hervir
- Fermentar
- Tostado
- Cocción al vapor
- Alimentos envueltos en hoja

Materia Prima / Insumos

- Plantas
- Animales
- Almacenes

Técnicas de conservación

- asoleado
- Tostado
- Fermentado
- Congelado

El chuño y la tunta

Herencia culinaria

- Huatia
- Pachamanca
- kancha
- Mote
- Patasca
- Pesque
- Lawa
- Rocro
- Chupe
- Uchu
- Apis
- aqhua

CUESTIONARIO: Comprobación de aprendizajes:

APELLIDOS Y NOMBRES	
FECHA	

RESPONDA LAS PREGUNTAS SEGÚN CORRESPONDA:

1. ¿Qué técnicas culinarias usaban los Incas?
 - a) Hervido
 - b) Cocción al vapor
 - c) Pochado
 - d) Todas son correctas

2. ¿Qué utensilios usaban para cocinar?
 - a) Morteros
 - b) Cuchillos
 - c) Ollas de metal fundido
 - d) N.A.

3. ¿Qué técnicas de conservación utilizaron los Incas?
 - a) Fermentado
 - b) Ahumado
 - c) Encurtido
 - d) Glaseado

4. Relaciona ambas columnas

1.	Uchus	B	2	A.	Mazamorra
2.	Apis	A	1	B.	Picante
3.	P'isqi	D	4	C.	Chicha
4.	Aqua	C	3	D.	Pesque

RÚBRICA DE AUTOEVALUACIÓN:

ESCALA DE VALORES		Casi Siempre	Casi Nunca	
INDICADORES	Siempre	Siempre	Nunca	Nunca
<ul style="list-style-type: none"> Aporto ideas durante el trabajo en equipo 				
<ul style="list-style-type: none"> Respeto las ideas de mis compañeros 				
<ul style="list-style-type: none"> Soy ordenado 				
<ul style="list-style-type: none"> Me sentí a gusto trabajando con este grupo 				

RÚBRICA DE EVALUACIÓN DOCENTE:

ESCALA DE VALORES		Ni satisfecho Ni	
INDICADORES	satisfecho	Insatisfecho	Insatisfecho
<ul style="list-style-type: none"> la organización académica 			
<ul style="list-style-type: none"> Habilidades docentes 			
<ul style="list-style-type: none"> Enseñanza 			
<ul style="list-style-type: none"> Evaluación 			

REFERENCIA BIBLIOGRÁFICA

- Arratia Beniscelli, A. (2010). *Desempeño laboral y condiciones de trabajo docente en Chile: Influencias y percepciones desde los evaluados*. Tesis Maestría, Universidad de Chile, Santiago. Recuperado el 2020, de <http://repositorio.uchile.cl>
- Barriga Hernández, C. (2000). Objetivos versus competencias: una oposición imposible. *Educación Superior de la Unidad de Post Grado de la Facultad de Educación de la UNMSM*, 2(2), 43-57.
- Cantón Mayo, I., & Téllez Martínez, S. (2016). La satisfacción laboral y profesional de los profesores. *Revista Lasallista de Investigación*, 13(1), 214-226.
doi:<https://doi.org/10.22507/rli.v13n1a18>
- Corredor Montagut, M., Pérez Angulo, M., & Arbeláez López, R. (2009). *Estrategias de Enseñanza y Aprendizaje*. Bucaramanga, Colombia: CEDEDUIS.
- Cortez Pilhuaman, M. (2018). *El desempeño docente y la satisfacción estudiantil en la institución educativa "José María Arguedas" Los Olivos-2017*. Tesis Maestría, Universidad Cesar Vallejo, Lima. Recuperado el 2020, de <https://core.ac.uk/download/pdf/225602236.pdf>
- Espinoza Almendras, J., Vilca Alcántara, C., & Pariona Criales, J. (2014). *El desempeño docente y el rendimiento académico en el curso de aritmética: conjuntos, lógica proporcional del cuarto grado de secundaria de la Institución Educativa Pamer de Zárate - San Juan de Lurigancho - Lima - 2014*. Tesis Pre Grado, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, Lima. Recuperado el 2020, de <http://repositorio.une.edu.pe/handle/UNE/796>

Fonseca, H., & Ninón Bencomo, M. (2011). Teorías del aprendizaje y modelos educativos:

Revisión histórica. *Salud Arte y Cuidado*, 71-93. Obtenido de

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/revista?codigo=15930>

Hernández Jorge, C. (1997). *Metodologías de enseñanza y aprendizaje en altas*

capacidades. Obtenido de gtisd.webs.ull.es:

<https://gtisd.webs.ull.es/metodologias.pdf>

INEI. (2014). *Clasificador de Carreras de Educación Superior y Técnico Productivas*

(Versión 1). Lima. Recuperado el 2020, de <https://www.inei.gob.pe>

León, E. (2013). *14,000 años de alimentación en el Perú*. Lima: Universidad San Martín

de Porres Fondo Editorial.

Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus

Docentes. (2 de Noviembre de 2016). *Diario El peruano*, págs. 603245-603265.

Recuperado el 2020, de <https://diariooficial.elperuano.pe/Normas>

Ley General de Educación. (29 de julio de 2003). *Diario El Peruano*, págs. 248944-

248949. Obtenido de <https://diariooficial.elperuano.pe/Normas>

Medina Revilla, A., & Salvador Mata, F. (2009). *Didáctica general*. Madrid: Pearson.

Meza, A. (2013). Estrategias de aprendizaje. Deficiciones clasificaciones e instrumentos de

medición. *Propósitos y Representaciones*, 1(2), 193-213.

doi:<http://dx.doi.org/10.20511/pyr2013.v1n2.48>

Ministerio de Educación. (2015). *Resolucion-viceministerial-017-2015-minedu*.

Recuperado el 2020, de [http://www.minedu.gob.pe/p/pdf/resolucion-](http://www.minedu.gob.pe/p/pdf/resolucion-viceministerial-017-2015-minedu.pdf)

[viceministerial-017-2015-minedu.pdf](http://www.minedu.gob.pe/p/pdf/resolucion-viceministerial-017-2015-minedu.pdf)

Ministerio de Educación. (2016). *Currículo Nacional de la Educación Básica*. Lima:

Ministerio de Educación.

Mulder, M., Weigel, T., & Collings, K. (2007). El concepto de competencia en el desarrollo de la educación y la formación profesional en determinados estados miembros de la UE. *Revista de educación y formación profesional*, 59(1), 66-88.

Obtenido de <http://www.ugr.es/~recfpro/rev123ART6.pdf>

Ochoa Cacya, V. (2018). *El estrés laboral y el desempeño docente de la Institución Educativa Juana Cervantes de Bolognesi de Arequipa 2017*. Tesis Doctoral, Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa. Recuperado el 2020, de <http://repositorio.unsa.edu.pe/handle/UNSA/6075>

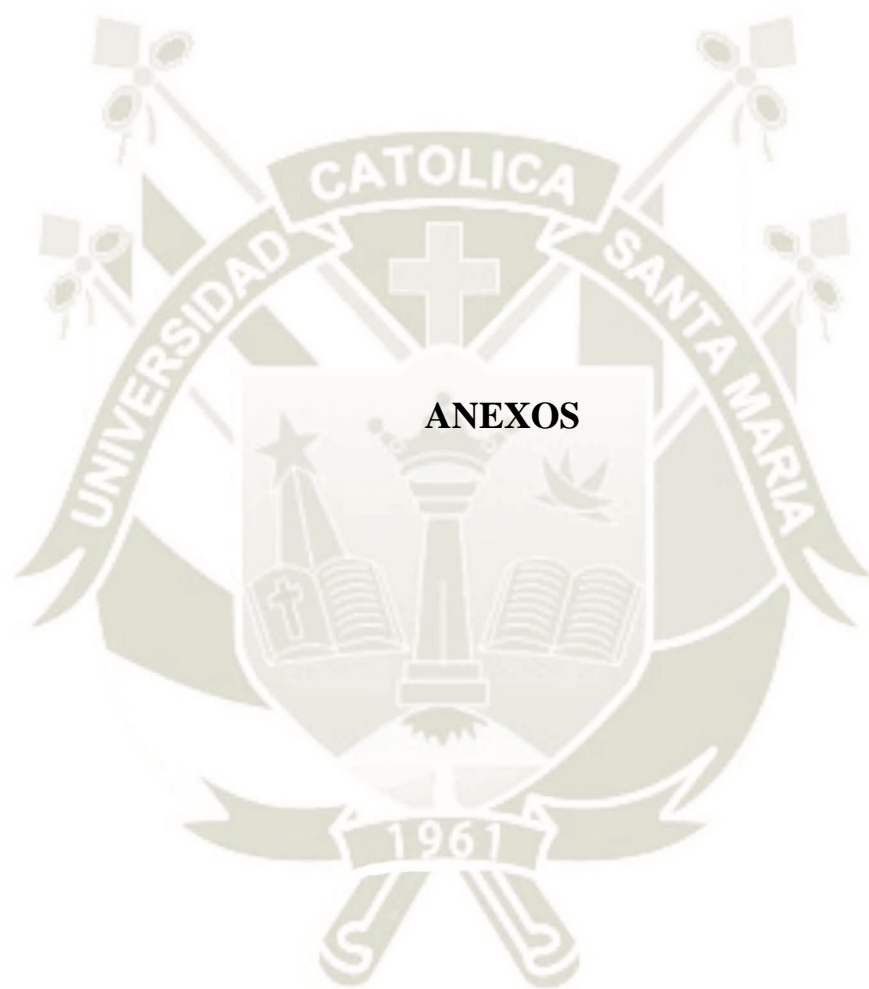
Paredes Núñez, J. (2010). *Manual para la investigación científica*. Arequipa: UCSM.

Parra Pineda, D. (2003). *Manual de estrategias de enseñanza aprendizaje*. Medellín: Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA.

Paullo Dávila, M. (2014). Tesis Pre Grado, Universidad Católica de Santa María, Arequipa. Recuperado el 2020, de <https://tesis.ucsm.edu.pe/repositorio/handle/UCSM/4720>

PROMPERU. (2013). Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo. *Perfil del Turista extranjero*.

Realinfluencers, R. (Ed.). (09 de setiembre de 2018). *8 metodologías que todo profesor del siglo XXI debería conocer*. Obtenido de [realinfluencers.es](https://www.realinfluencers.es): <https://www.realinfluencers.es/2018/09/09/8-metodologias-profesor-siglo-xxi-deberia-conocer/>



1. ANEXO 1: ENCUESTA INTEGRADA



La presente encuesta tiene por finalidad de medir la relación entre la Didáctica de la Enseñanza Aprendizaje y el Nivel de Satisfacción de los estudiantes de Institutos Superiores de Gastronomía. por favor marque con

VALORES:

Nunca	Casi nunca	De vez en cuando	Casi siempre	Siempre
1	2	3	4	5

PARTE I: DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA APRENDIZAJE						
INDICADORES	ITEMS	1	2	3	4	5
Relación con el Instituto	1. El Instituto Superior está comprometido con la mejora de la calidad del aprendizaje de los estudiantes.					
	2. El Instituto Superior cuenta con profesores con experiencia laboral y docente que garantice calidad en la enseñanza.					
	3. El Instituto Superior presenta aulas y talleres con los implementos adecuados.					
Planificación	4. Le explicaron el plan de estudios de su especialidad.					
	5. Los docentes o chefs le explicaron el sistema de trabajo en aula y talleres.					
	6. Los docentes o chefs le explicaron acerca de las tareas trabajos de investigación, y sistema de evaluación.					
Contenidos	7. Los contenidos de las asignaturas que los docentes o chefs imparten están actualizados y son adecuados con el plan					

PARTE I: DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA APRENDIZAJE						
INDICADORES	ITEMS	1	2	3	4	5
	de estudios establecido por el Instituto Superior.					
	8. La secuencia de los contenidos es adecuada, existe buena distribución de las unidades y temas de contenidos de manera equilibrada.					
	9. Los contenidos que dan los docentes son claros.					
	10. Los contenidos que dan los docentes son útiles.					
	11. Los docentes o chefs cumplen con el plan de estudios establecido en cada unidad.					
	12. Los docentes o chefs explicaron y entregaron material didáctico.					
	13. Los docentes o chefs le explicaron el uso de equipos y utensilios para el desarrollo de las prácticas.					

INDICADORES	ÍTEMS	1	2	3	4	5
Metodología y estrategias.	14. Los docentes o chefs utilizan en el proceso de enseñanza nuevas tecnologías Tic's.					
	15. Los docentes o chefs aplican para la teoría y práctica diversas metodologías que contribuyen con el aprendizaje.					
	16. Los contenidos en la teoría corresponden con la práctica					

INDICADORES	ÍTEMS	1	2	3	4	5
	17. En las clases prácticas los docentes o chefs promueven la participación de los estudiantes de manera adecuada					
	18. En las clases teóricas los docentes o chefs promueven la lectura, observación e investigación de los estudiantes					
	19. Los docentes o chefs asesoran trabajos de investigación.					
Trabajo cooperativo con estudiantes	20. Los docentes o chefs en los talleres de prácticas primero hacen la demostración y permiten al estudiante observar y luego aplicar “paso a paso” cada proceso.					
	21. Los docentes o chefs utilizan un lenguaje técnico.					
	22. Los docentes o chefs fomentan la comunicación, la convivencia social, la interacción, la ayuda, y el trabajo en equipo para el logro de competencias.					
Evaluación	23. Los docentes o chefs evalúan en base a criterios establecidos que los estudiantes conocen.					
	24. Los docentes o chefs fundamentan las notas y promedios a solicitud.					

VALORES:

Totalmente insatisfecho	Insatisfecho	Ni satisfecho ni insatisfecho	Satisfecho	Totalmente satisfecho
1	2	3	4	5

PARTE II: SATISFACCIÓN CON LA CARRERA						
INDICADORES	ITEMS	1	2	3	4	5
Enseñanza	25. Los docentes o chefs dominan los contenidos y los orientan al logro de competencias (aprendizaje y desempeño integral)					
	26. Los docentes o chefs utilizan estrategias de enseñanza aprendizaje.					
	27. Los docentes o chefs utilizan recursos y medios didácticos durante el proceso de enseñanza.					
	28. Los docentes o chefs planifican los sistemas de evaluación en base a competencias.					
	29. Los docentes o chefs brindan asesoría al estudiante cuando lo solicita.					
Habilidades de los docentes	30. Los docentes o chefs desarrollan la habilidad de comunicación que contribuye a la generación de un ambiente que facilite el desarrollo integral de los estudiantes					
	31. Los docentes o chefs son innovadores y dominan las nuevas tecnologías utilizando apps, TIC's, dispositivos electrónicos adaptándolos en su trabajo en el aula.					
	32. los docentes o chefs están en continua capacitación aplicando lo aprendido en los diferentes procesos e incentivan a la investigación.					

PARTE II: SATISFACCIÓN CON LA CARRERA						
INDICADORES	ITEMS	1	2	3	4	5
	33. Los docentes o chefs organizan los temas a enseñar cumpliendo con lo establecido.					
	34. Los docentes o chefs fomentan el trabajo en equipo teniendo en cuenta las diferentes habilidades de los estudiantes como empatía, liderazgo, respeto, sinceridad, capacidad de análisis crítico, etc.					
	35. Los docentes o chefs son tolerantes, no tienen prejuicios y tratan por igual a los estudiantes sin favoritismos. .					
Organización Académica	36. Los docentes o chefs al inicio de cada módulo entregan el silabo de la asignatura, separatas y cronograma de exámenes y trabajos.					
	37. Los docentes o chefs desarrollan las prácticas teniendo en cuenta que sean útiles y se puedan aplicar en la vida diaria.					
	38. El Instinto Superior desarrolla programas de formación continua (talleres, seminarios, etc.) durante el año académico.					
	39. Los docentes o chefs cuando asumen la tutoría apoyan y participan activamente con sus estudiantes las diversas actividades establecidas por el Instituto.					
	40. Los docentes o chefs explican al inicio de ciclo el reglamento de la institución para el trabajo en talleres y aulas.					
Evaluación	41. Mi experiencia como estudiante en el Instituto					

2. ANEXO 2: MATRIZ DE SISTEMATIZACIÓN DE DATOS

	MATRIZ DE DATOS										I PARTE DIDÁCTICA DE LA ENSEÑANZA APRENDIZAJE													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
1	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
2	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5	3	5	5	3	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4
3	3	4	4	4	4	3	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5
4	5	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4
5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5
6	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
7	3	4	4	4	4	3	5	5	4	5	4	5	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4
8	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	3	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5
9	5	5	5	4	4	3	4	5	4	5	3	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4
10	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5
11	3	4	4	5	5	3	4	5	4	5	4	4	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
12	4	5	5	5	5	3	4	5	4	5	4	4	5	3	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4
13	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4
14	4	4	5	5	5	3	4	5	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	4
15	5	5	5	4	5	3	5	5	4	5	4	5	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
16	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4
17	3	4	4	4	4	3	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
18	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5	3	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4
19	5	4	5	5	5	4	4	5	4	5	3	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4
20	4	4	4	5	5	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
21	4	4	4	5	5	3	4	4	4	5	4	4	5	3	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4
22	5	4	5	4	4	3	4	5	4	5	4	4	5	3	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4
23	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4
24	5	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5
25	3	4	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4
26	4	4	5	5	5	3	5	4	4	5	4	5	5	3	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4
27	5	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4
28	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	4	5	4	4	5	4
29	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
30	5	5	5	4	5	3	5	4	5	5	3	5	5	3	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4
31	5	5	5	5	5	3	5	4	4	5	4	5	5	3	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4
32	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
33	5	4	5	5	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	4	4
34	5	4	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	5	4	4	4	5	5
35	3	5	4	4	5	3	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	4
36	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5	5
37	5	4	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
38	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4
39	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	4

40	5	4	5	5	5	3	5	4	4	5	3	5	5	3	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
41	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4	4	4	4	4
42	3	4	4	5	5	3	4	4	4	5	4	4	5	3	5	4	4	5	4	5	4	5	4	4
43	3	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5
44	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	4	5	4
45	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
46	5	5	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	4
47	5	4	5	4	5	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4
48	5	4	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	3	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4
49	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4
50	4	5	5	5	5	3	5	5	4	5	3	5	5	3	5	5	5	4	4	4	4	5	5	5
51	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
52	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4
53	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	4
54	3	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4
55	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5
56	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	3	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4
57	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
58	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5
59	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4
60	4	4	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	3	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4
61	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4	5	4	4
62	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
63	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4
64	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5
65	5	4	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4
66	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4
67	4	5	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5
68	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4
69	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4
70	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	3	4	5	3	4	5	5	4	4	5	4	5	5	4
71	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4
72	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4
73	5	4	5	5	5	4	5	4	4	5	3	5	5	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4
74	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4
75	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4
76	5	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
77	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	3	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4
78	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	4
79	4	4	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5
80	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5
81	3	5	4	5	5	4	5	4	4	5	3	5	5	3	4	4	5	4	4	4	4	5	5	4
82	4	5	5	4	4	3	5	4	4	5	3	5	5	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4
83	4	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5
84	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	4	4

85	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4
86	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5
87	3	5	5	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	3	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4
88	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
89	3	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4
90	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4
91	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
92	4	5	5	4	4	3	5	4	4	5	4	5	5	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4
93	4	5	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4	4
94	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
95	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	3	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5
96	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
97	4	4	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4
98	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
99	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	3	4	5	5	4	4	5	4	5	5	5
100	4	4	4	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
101	5	4	5	5	5	3	5	4	4	5	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5
102	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
103	4	5	5	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4
104	4	5	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5
105	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	4
106	3	4	4	5	5	3	5	4	4	5	3	5	5	3	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4
107	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
108	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	3	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4
109	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	3	5	5	3	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4
110	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
111	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5
112	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4
113	5	4	5	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4
114	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	5	4	5	5	5
115	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	4	4
116	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4	5	5
117	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
118	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	3	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5
119	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	3	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4
120	5	4	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5
121	5	4	4	4	4	3	4	4	4	5	5	4	5	3	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4
122	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
123	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4
124	3	4	5	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	3	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4
125	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4
126	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
127	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4
128	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
129	4	5	4	4	4	3	4	4	4	5	3	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5

130	4	5	5	4	4	3	5	4	4	5	4	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4	4		
131	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5
132	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4
133	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
134	5	4	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4
135	5	4	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	3	4	5	5	4	4	5	4	4	5	5
136	4	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4
137	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
138	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4
139	4	5	5	4	4	5	5	4	4	5	3	5	5	3	5	5	4	4	4	4	4	5	5	5
140	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4
141	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4
142	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	5	4
143	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	4
144	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4
145	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	4
146	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
147	4	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4
148	5	4	4	4	5	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4
149	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	4
150	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
151	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4
152	5	5	5	5	5	3	5	5	4	5	3	5	5	3	4	5	4	4	4	5	4	5	5	4
153	3	4	4	4	5	5	4	4	4	5	3	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4
154	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
155	4	5	5	4	4	3	5	4	4	5	3	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4
156	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4
157	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	5	4
158	3	4	4	5	5	4	5	4	4	5	3	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	4
159	4	5	5	4	4	3	5	4	4	5	3	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4
160	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	5	4
161	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
162	4	4	4	4	5	3	4	4	4	5	3	4	5	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4
163	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4
164	3	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4
165	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4
166	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4
167	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4
168	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	4
169	5	5	5	4	4	4	4	4	5	5	3	4	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	5	4
170	5	5	5	4	4	3	4	4	4	5	3	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	4
171	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4
172	4	5	4	5	5	4	4	4	4	5	3	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4
173	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4
174	4	4	4	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	4

175	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4
176	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
177	4	4	4	4	4	3	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4
178	5	5	5	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4
179	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
180	5	5	4	4	4	3	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4
181	5	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4
182	5	5	5	4	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
183	5	5	5	4	4	3	5	4	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4
184	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4
185	5	5	5	4	4	3	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4
186	5	5	5	4	4	3	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4
187	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4
188	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4
189	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	5	4	5	4	5	4
190	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
191	4	4	4	5	5	3	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	4	5	4
192	4	5	5	4	4	3	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4
193	4	5	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4
194	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
195	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4
196	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4
197	4	4	4	5	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4
198	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4
199	5	5	5	4	4	3	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4
200	5	5	5	4	4	3	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4
201	5	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4
202	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
203	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
204	5	5	5	5	5	4	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	4	5	4
205	4	5	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	5	5	5	4
206	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	4
207	4	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	5	4
208	5	5	5	4	4	3	4	4	4	5	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
209	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4	4	4	5	4
210	5	5	5	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4
211	5	5	5	4	4	3	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
212	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4
213	4	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4	5	3	5	5	4	5	4	4	4	5	4
214	5	4	4	4	4	3	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4
215	5	5	5	4	4	3	4	4	4	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	5	5	4
216	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
217	5	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4
218	4	4	5	5	5	4	5	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
219	4	5	4	5	5	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4

220	4	5	4	4	4	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	4	5	4	5	5	4		
221	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4	
222	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4
223	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4
224	5	4	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	3	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4
225	5	5	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	4	3	4	5	5	5	4	5	4	5	5	4
226	4	4	4	5	5	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4
227	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4
228	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	4
229	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	5	4
230	5	4	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4
231	4	5	5	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	4
232	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4
233	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	4
234	4	5	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4	5	5	4
235	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	5	4
236	5	4	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4
237	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4
238	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	4	5	4	4	4	4	5	4
239	5	5	4	4	4	3	4	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4
240	5	4	4	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4



	MATRIZ DE DATOS					II PARTE				SATISFACCIÓN CON LA CARRERA							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1	4	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	2	5
2	5	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	4	3	5	3	3	3
3	4	2	5	2	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	2	5
4	3	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	4	5	3	4	4
5	5	2	5	3	4	4	3	3	4	3	4	4	4	5	3	1	3
6	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	2	5
7	4	2	4	2	5	4	4	3	4	4	4	4	4	5	3	3	3
8	4	4	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3	5	3	1	3
9	5	3	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
10	4	3	5	3	5	5	3	3	4	3	3	4	4	5	3	3	4
11	4	4	3	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	3	3	4
12	4	2	4	2	3	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	2	4
13	3	2	4	2	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	3	4	3
14	4	2	4	3	5	5	3	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3
15	4	4	5	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	3	3	3
16	4	4	4	4	3	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	4
17	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	3	3
18	4	2	5	4	5	5	3	3	4	3	4	4	4	5	3	1	3
19	4	3	3	3	4	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5	2	5
20	5	2	4	3	5	5	3	3	4	3	4	4	4	5	3	3	3
21	4	2	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	4	3
22	4	4	4	3	5	5	5	5	4	5	5	4	4	5	5	5	4
23	4	2	4	4	5	4	4	3	4	4	4	4	4	5	5	2	4
24	5	4	4	4	5	5	4	3	4	3	4	4	4	5	5	2	4
25	4	2	4	4	3	4	3	3	4	3	3	4	3	5	3	1	4
26	4	2	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	2	4
27	4	3	3	3	4	5	3	4	4	4	4	4	4	5	5	2	4
28	3	2	4	2	3	5	5	4	4	5	5	5	4	5	4	2	5
29	4	4	4	3	4	5	3	4	4	3	3	4	4	5	3	1	3
30	5	2	5	3	5	5	3	5	5	5	5	4	4	5	4	5	5
31	4	2	4	2	3	5	5	4	4	4	4	4	4	5	3	2	3
32	4	4	4	4	4	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	2	5
33	4	4	3	3	3	5	3	3	4	3	3	4	4	5	4	2	3
34	4	2	4	2	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5
35	4	3	4	3	3	5	3	4	4	4	4	4	4	5	3	3	3
36	4	2	3	2	3	5	3	4	4	3	3	4	3	5	3	1	3
37	4	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	4	4
38	5	2	3	3	3	5	3	4	4	3	4	4	4	5	5	2	5
39	4	2	4	2	5	5	3	4	4	3	3	4	4	5	3	1	3
40	4	2	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5
41	4	2	4	2	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	5	2	4

42	4	2	3	3	5	5	5	5	4	5	4	4	4	5	3	3	5	
43	5	2	3	4	4	4	5	5	5	5	5	5	4	4	5	2	4	
44	4	3	3	3	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	
45	4	2	4	3	4	4	5	4	4	5	4	5	4	5	4	2	5	
46	5	2	4	2	3	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	1	4	
47	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4	
48	4	2	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	
49	4	2	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	3	4	
50	4	3	3	3	5	5	3	4	4	3	4	4	4	4	5	3	1	4
51	5	2	3	3	5	4	5	4	4	5	5	5	4	4	4	2	5	
52	4	4	4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	1	3	
53	4	2	4	2	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4	
54	3	4	3	3	3	5	4	4	4	5	5	4	4	5	4	2	4	
55	4	2	4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	5	3	3	3	
56	4	2	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4	4	
57	4	2	3	2	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4	
58	5	2	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	5	5	
59	4	2	4	2	3	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	2	4	
60	4	3	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	5	3	1	3	
61	4	3	4	2	3	4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	2	4	
62	4	3	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	5	2	4	
63	4	2	3	2	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4	
64	5	2	4	3	5	4	5	4	4	5	5	5	5	5	5	3	5	
65	4	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4	
66	4	2	3	2	5	4	5	4	4	5	5	5	4	5	4	2	5	
67	4	2	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3	
68	5	2	3	2	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	4	2	5	
69	4	2	3	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	5	3	4	
70	4	4	4	3	4	4	5	5	4	5	4	4	4	5	5	3	4	
71	4	2	3	3	5	5	5	4	4	5	5	4	4	4	4	2	4	
72	4	4	4	2	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4	
73	5	2	5	3	5	4	5	5	5	5	5	5	4	4	4	5	5	
74	4	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	5	5	2	4	
75	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	3	4	4	4	3	1	3	
76	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	4	2	5	
77	4	2	4	4	5	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	3	3	
78	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	1	3	
79	4	2	3	2	3	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	3	5	
80	5	2	3	3	5	4	3	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3	
81	4	3	3	3	3	4	3	4	4	4	4	4	4	5	5	2	4	
82	4	2	3	2	5	5	4	4	4	5	5	5	4	4	4	2	5	
83	4	2	4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3	4	3	1	3	
84	4	2	3	2	5	4	3	4	4	4	4	4	4	5	3	2	3	

85	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5
86	5	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	2	4
87	4	2	4	2	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	4
88	4	4	4	3	5	5	3	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3
89	4	2	4	2	3	5	3	4	4	4	4	4	4	5	5	2	4
90	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	2	5
91	5	2	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
92	4	2	4	4	4	4	5	5	4	5	4	4	4	4	4	3	4
93	4	2	4	3	5	5	3	3	4	4	4	4	4	4	3	1	4
94	3	3	4	3	5	5	3	4	4	5	5	5	4	5	5	2	5
95	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	3	4
96	4	2	4	3	3	5	3	3	4	3	3	4	3	4	3	1	3
97	4	4	4	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	4	2	3
98	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3
99	5	2	5	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5
100	4	2	4	2	3	5	5	4	4	4	4	4	4	5	4	2	3
101	4	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	3	3
102	4	4	4	3	5	4	4	3	4	3	3	4	4	4	5	1	4
103	4	2	4	2	4	4	5	4	4	5	5	4	4	5	3	2	3
104	4	4	4	3	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
105	5	2	4	3	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5
106	4	2	4	2	3	4	5	5	4	4	4	4	4	4	3	2	4
107	4	4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
108	4	2	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3
109	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	2	4
110	4	2	4	3	5	5	4	3	4	3	3	4	3	5	3	1	3
111	4	3	4	3	4	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5
112	5	3	3	3	5	5	4	5	4	5	4	4	4	4	3	2	3
113	4	3	3	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	3	4	3
114	4	4	4	3	5	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	3
115	4	2	4	2	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	3	5
116	4	2	4	2	5	4	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	4
117	5	3	5	2	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	3	2	4
118	4	2	4	3	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
119	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	4	4	3	1	3
120	4	4	4	3	3	5	5	4	4	5	5	4	4	5	5	3	5
121	5	3	5	3	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	4	3
122	4	2	4	2	3	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	3	5
123	4	2	4	2	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3
124	4	2	4	3	4	4	4	3	5	5	5	4	4	5	5	3	5
125	5	2	4	2	3	4	4	3	4	3	3	4	3	5	3	1	3
126	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
127	4	4	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3

128	4	2	4	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
129	4	3	3	3	3	5	4	3	4	5	5	5	4	4	5		5
130	4	2	4	2	3	5	4	4	4	5	5	4	4	5	3	2	4
131	4	3	3	3	3	5	4	4	4	5	5	4	4	4	3	2	3
132	4	2	4	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	5	5	1	5
133	4	2	4	3	3	5	4	5	5	5	4	5	4	5	4	3	3
134	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	3	5
135	4	4	4	3	5	5	4	5	5	4	4	4	4	4	3	4	3
136	4	2	4	2	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	3	5
137	4	4	4	3	3	5	4	5	4	4	4	4	4	4	3	4	4
138	4	2	3	3	3	5	4	4	4	4	4	4	4	5	3	3	3
139	4	2	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3
140	5	3	3	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5
141	4	2	4	2	4	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
142	4	2	4	2	3	5	5	3	4	5	5	5	4	5	5	3	3
143	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3
144	5	3	4	3	5	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5
145	5	3	4	3	5	5	4	3	4	3	3	4	3	5	3	1	3
146	4	2	4	2	5	5	4	3	4	4	4	4	4	4	3	2	4
147	3	2	3	2	3	5	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3
148	4	2	4	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	4	3	5
149	5	3	5	3	5	5	5	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4
150	4	2	4	2	3	5	5	4	4	5	5	5	4	5	5	3	5
151	4	2	4	2	4	4	5	3	4	3	3	4	4	4	3	1	4
152	4	2	4	2	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4
153	4	2	4	2	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	4	5	5
154	5	3	3	3	3	5	4	3	4	3	3	4	3	5	3	1	3
155	4	2	4	2	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4
156	4	2	3	3	3	5	4	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3
157	4	2	4	2	3	5	4	3	4	5	5	5	5	5	4	3	5
158	5	3	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	3	5
159	4	2	4	3	4	5	4	3	4	3	3	5	4	4	3	1	4
160	4	4	3	3	3	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5
161	4	2	3	2	4	5	4	3	4	3	3	4	3	5	3	1	3
162	4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5
163	4	2	4	4	4	5	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3
164	4	2	3	2	3	5	4	5	4	5	5	4	4	5	5	3	5
165	5	3	3	3	3	5	4	5	4	5	5	5	4	5	4	2	5
166	4	2	3	3	3	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3
167	4	2	4	2	4	4	4	3	4	3	3	4	3	5	5	1	3
168	4	2	4	2	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	3	2	4
169	5	2	5	3	3	5	4	5	4	4	4	4	4	5	4	3	5
170	4	2	4	2	3	5	4	5	5	5	5	5	4	5	4	5	5

171	4	4	3	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
172	4	2	4	2	3	5	4	3	4	5	5	5	5	5	5	3	5
173	4	4	3	4	5	4	4	3	4	3	3	4	3	5	3	1	3
174	4	4	4	3	3	5	4	4	4	5	5	5	4	5	4	3	5
175	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
176	5	3	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	4	3	5
177	4	2	3	3	3	4	4	5	5	4	4	4	4	4	3	2	4
178	4	2	3	4	3	5	4	5	5	5	5	4	4	5	3	3	5
179	5	3	4	4	5	4	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	4
180	4	2	3	3	3	5	4	4	4	5	5	5	5	5	4	5	5
181	5	3	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
182	4	2	4	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	4
183	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	4
184	5	4	5	3	3	5	4	4	5	5	5	5	4	5	5	3	5
185	4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	2	4
186	4	4	4	4	5	4	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3
187	4	4	4	3	5	5	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	4
188	4	2	3	3	3	5	5	3	5	5	5	5	5	5	4	3	5
189	4	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	2	3
190	4	2	3	3	3	5	4	3	4	5	5	5	4	5	3	3	5
191	5	3	5	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	4
192	4	4	4	3	3	5	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3
193	4	2	3	4	3	4	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3
194	5	4	4	3	3	5	4	4	4	5	5	5	4	5	5	3	5
195	4	4	3	3	3	5	4	3	4	5	5	5	4	5	5	3	5
196	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
197	5	3	4	3	4	4	4	3	4	3	3	4	4	5	3	1	3
198	4	2	3	3	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	2	5
199	4	2	3	3	5	5	4	4	5	5	5	5	5	5	5	3	5
200	4	2	3	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	2	3
201	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	3	3	4
202	4	4	4	3	3	5	4	3	4	5	5	4	4	4	4	2	5
203	4	4	4	5	3	5	5	4	4	4	4	4	4	5	3	1	3
204	4	4	4	4	3	5	5	3	5	5	5	5	4	5	5	2	5
205	4	4	4	5	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	1	3
206	5	4	5	5	3	5	5	3	5	5	5	5	4	5	5	3	5
207	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	2	4
208	5	4	4	5	3	5	5	3	4	5	5	5	4	5	5	3	5
209	4	4	4	5	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	2	5
210	4	4	4	5	4	4	5	3	4	5	5	4	4	5	5	3	5
211	4	2	4	3	3	5	5	3	4	4	4	4	4	4	3	1	3
212	5	3	4	3	5	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	3	4
213	4	2	4	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	1	5

214	4	2	4	3	3	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4	3	4
215	5	2	4	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	3	1	4
216	4	2	4	5	5	5	5	3	4	5	5	4	4	5	5	2	5
217	4	2	4	3	3	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	3	5
218	5	3	4	3	3	5	5	3	4	5	5	4	4	5	5	2	3
219	4	2	4	3	3	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	5
220	4	4	4	3	3	5	5	4	5	5	5	4	4	5	3	1	5
221	5	4	4	3	3	5	5	3	5	5	5	4	4	4	4	3	3
222	4	4	4	3	3	5	5	4	4	4	4	4	4	5	3	1	4
223	4	4	4	4	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	3	3	4
224	5	3	4	3	5	5	5	3	5	5	5	4	4	5	3	1	5
225	4	2	4	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5
226	4	2	4	3	3	4	5	3	4	4	4	4	4	4	3	3	3
227	5	3	5	4	3	4	5	3	4	4	4	4	4	4	3	1	3
228	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	5	3	2	5
229	4	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3
230	5	4	4	3	3	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	3	5
231	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	3	1	3
232	4	2	4	3	5	4	5	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3
233	5	3	4	5	5	5	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5
234	4	4	4	3	3	4	5	4	5	5	5	4	4	5	3	1	3
235	4	4	4	5	5	5	5	4	5	5	5	4	4	4	4	3	3
236	3	4	4	4	4	4	5	3	4	4	4	4	4	5	3	1	3
237	5	3	5	5	5	4	5	4	5	5	5	4	5	5	4	5	5
238	4	4	4	4	4	5	5	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3
239	4	4	4	4	4	5	5	4	5	5	5	4	5	5	5	3	5
240	5	3	4	5	5	4	5	3	5	5	5	4	4	4	5	5	5

