



Universidad Autónoma del Estado de México

Facultad de Turismo y Gastronomía



CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS TURÍSTICOS

MAESTRÍA EN DOCENCIA DEL TURISMO

**“EL APRENDIZAJE EXPERIENCIAL COMO ESTRATEGIA PARA LA
INTEGRACIÓN DE SABERES”**

Trabajo Terminal de Grado

Que para obtener el grado de Maestro en Docencia del Turismo

Presenta

L. en Gastr. OSCAR BENJAMÍN ZAVALA ATILANO

Dirigido por:

Dra. en C. S. Diana Margarita Castro Ricalde

Dra. en C. E. Ana Leticia Tamayo Salcedo

Mtra. en E.T. María Magdalena Munguía Reyes

Toluca, México, Julio de 2018

AGRADECIMIENTOS

Deseo aprovechar la oportunidad para externar mi gratitud a quienes han tocado positivamente mi vida, y han contribuido a la realización de este trabajo.

En primer lugar agradezco “al dador de todo bien” por su infinita bondad al haberme permitido la vida y por ser en quien confío, mi luz y guía en todo camino.

*A mis padres: Benja y Tere por ser, no solo un ejemplo de superación, si no quienes más admiro en este mundo.
Mil gracias.*

A mi esposa Saraí, por ser mi cómplice en esta vida, mi razón de seguir adelante mi fortaleza. Gracias por tu paciencia y apoyo.

A mis suegros muchas gracias por creer en mí, por su confianza y motivación.

A mis hermanos Katia y Mauricio por ser mi compañía, mi apoyo y fuerza para seguir adelante.

A Fátima por motivarme a mejorar en todos los aspectos, gracias por esta nueva bendición (y aventura).

A cada uno de los profesores que me formaron en este proceso

Especialmente agradezco a mi tutora, Dra. en C.S. Diana Margarita Castro Ricalde por su paciencia, confianza y guía. Le admiro y llevo en el corazón.



Universidad Autónoma del Estado de México
Facultad de Turismo y Gastronomía

Toluca, México, 23 de marzo de 2017

DRA. LAURA PEÑALOZA SUÁREZ
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE MAESTRÍA
EN DOCENCIA DEL TURISMO (MODALIDAD A DISTANCIA)

Por medio de la presente le comunicamos que, después de haber revisado el Trabajo Terminal de Grado titulado "El aprendizaje experiencial como estrategia para la integración de saberes" presentado por el Lic. Óscar Benjamín Zavala Atilano, quienes conformamos su Comité Tutoral consideramos que el documento cumple con los requisitos señalados por la Comisión Académica de la Maestría en Docencia del Turismo para ser sometido al proceso de revisión externa por parte de los académicos designados para tal fin: Mtro. Alfredo Hernández Cedillo y Mtra. Irma Muñoz Muñoz. En este tenor, damos por LIBERADO el trabajo, quedando a sus órdenes para cualquier aclaración al respecto.

ATENTAMENTE

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO

"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"

DRA. DIANA CASTRO RICALDE

TUTORA ACADÉMICA

DRA. ANA LETICIA TAMAYO SALCEDO

TUTORA ADJUNTA

MTRA. MARÍA MAGDALENA MUNGUÍA REYES

TUTORA ADJUNTA

c.c.p. Lic. Óscar Benjamín Zavala Atilano, alumno de la Maestría en Docencia del Turismo.



UAEM | Universidad Autónoma
del Estado de México

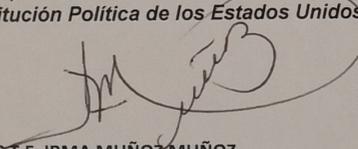
Toluca, Méx., a 18 de abril de 2017

DRA. LAURA PEÑALOZA SUÁREZ
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE
MAESTRÍA EN DOCENCIA DEL TURISMO
FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA
DE LA UAEM.
PRESENTE.

Por este medio me permito informar a Usted que el documento de Trabajo Terminal de Grado de la Maestría en Docencia del Turismo, intitulado "EL APRENDIZAJE EXPERIENCIAL COMO ESTRATEGIA PARA LA INTEGRACIÓN DE SABERES", presentado por el alumno Lic. Óscar Benjamín Zavala Atilano, cumple con los requisitos académicos necesarios, por lo que doy el VOTO APROBATORIO para continuar con el proceso de titulación.

Sin otro particular, le envío un cordial saludo.

PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO
*"2017, Año del Centenario de la Promulgación de la
Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos"*


M. en C.T.E. IRMA MUÑOZ MUÑOZ
REVISORA



c.c.p. Interesado.
c.c.p. Minutario.

www.uaemex.mx

Cerro de Coatepec s/n, Ciudad Universitaria. Toluca, México, C. P. 50100. Teléfonos 215 13 33 y 214 02 20 ftur@uaemex.mx



Toluca, México a 3 de julio de 2017

DRA. LAURA PEÑALOZA SUÁREZ
COORDINADORA DEL PROGRAMA DE
MAESTRÍA EN DOCENCIA DEL TURISMO
P R E S E N T E

Sirva este medio para enviarle un saludo, al tiempo de informarle que, una vez atendidas las observaciones realizadas al trabajo de investigación titulado **"EL APRENDIZAJE EXPERIENCIAL COMO ESTRATEGIA PARA LA INTEGRACIÓN DE SABERES"** en la modalidad de **TESIS**, por el **L. G. Óscar Benjamín Zavala Atilano**, no tengo inconveniente alguno en otorgar el **VOTO APROBATORIO** para se continúen con los trámites a que haya lugar y se pueda concluir con su proceso de evaluación profesional.

Sin otro particular por el momento, se despide de Usted.

ATENTAMENTE

M. en A.N. Alfredo Hernández Cedillo
Revisor de trabajo de investigación

Facultad de Turismo y Gastronomía
Departamento de Evaluación Profesional
FORMATO No. 6

INDICE

RESUMEN	6
INTRODUCCIÓN.....	7
I. OBJETO DE APLICACIÓN DE CONOCIMIENTO	12
1.1 PROBLEMATIZACIÓN DE LA INTERVENCIÓN DOCENTE	12
1.2 PROPÓSITO DE LA INTERVENCIÓN.....	14
1.3 JUSTIFICACIÓN.....	14
1.4 CONCEPTUALIZACIÓN DEL OBJETO DE INTERVENCIÓN.....	15
1.4.1.....	APRENDIZAJE EXPERIENCIAL (AE)
16	
1.4.2 <i>Integración de Saberes</i>	19
1.4.3 <i>Aprendizaje Significativo</i>	21
1.4.4 <i>El constructivismo</i>	23
II. MÉTODO DE TRABAJO	28
2.1 MODELO PARA LA PRÁCTICA DE INNOVACIÓN DOCENTE.....	28
2.2 MÉTODO DE TRABAJO PARA LA INVESTIGACIÓN-ACCIÓN (I-A)	32
2.3 DISEÑO DE LA INTERVENCIÓN DOCENTE Y PLAN DE ACCIÓN.....	38
2.3.1 <i>Diseño de la intervención docente</i>	38
2.3.2 <i>Plan de Acción</i>	41
III. APLICACIÓN DE LA INTERVENCIÓN Y EXPOSICIÓN DE RESULTADOS	53
3.1 IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN Y RESULTADOS DE LA INTERVENCIÓN	53
3.1.1 <i>Resultados y Reflexión</i>	58
3.2 EVALUACIÓN DEL PROCESO DE INTERVENCIÓN	78
3.2.1 <i>Evaluación de la implementación del plan de acción</i>	79
3.2.2 <i>La evaluación del aprendizaje de los alumnos</i>	81
3.2.3 <i>La evaluación del docente</i>	86
3.3 IMPACTO DE LA INNOVACIÓN EN LA PRÁCTICA DOCENTE.....	89
IV. DISCUSIÓN	91
4.1 <i>Propuestas de mejora</i>	91
4.2 <i>Posibilidades de transferencia a problemáticas futuras</i>	93
4.3 <i>Conclusiones</i>	95
V. FUENTES DE INFORMACIÓN	97
VI. ANEXOS.....	99

RESUMEN

El presente texto es la recapitulación de un proyecto de intervención docente aplicado en la Unidad de Aprendizaje (UA) “Panadería Mexicana” (PM) de la Licenciatura en Gastronomía (Plan versión 2003) que se oferta en la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), cuyo diseño y aplicación, empleando el aprendizaje experiencial como estrategia de diseño instruccional, tuvo como objetivo identificar los problemas que, en tanto docente, hubo de enfrentar en el desarrollo de la UA para poder así proponer nuevas estrategias que propiciaran el análisis, reflexión y experimentación activa de los conocimientos, experiencias y saberes que el alumno poseía al inicio de la UA y lograr, posterior y finalmente, la integración significativa de los nuevos saberes.

De este modo, tanto por medio del desarrollo de su capacidad de análisis, reflexión y experimentación activa, como mediante la apropiación de todos los saberes cognitivos, procedimentales y actitudinales que implica la elaboración del pan, se logró un aprendizaje significativo expresado en la necesaria integración de dichos saberes que demostraron los estudiantes al término del curso.

Esto, con base en la problemática identificada de desintegración y de fragmentación de conocimientos que presentaban los estudiantes cuando llegaron a cursar la UA, lo que propició que el docente tuviera que diseñar un proyecto de intervención que provocara en los estudiantes de PM, la integración de sus conocimientos previos, con las nuevas experiencias y saberes que fueron adquiriendo en el desarrollo de la UA. Esto, por medio de la aplicación de diversas estrategias de aprendizaje experiencial implementadas por el profesor, que tuvieron como propósito principal la integración de un “todo” significativo para la vida profesional del alumno y la relación con otros contenidos abordados en la citada Unidad de Aprendizaje.

Para dar cuenta de todo el proceso y de la solución propuesta, se describe el método adoptado de Investigación-Acción de John Elliott el cual guía las actividades de intervención, así como la estrategia de diseño instruccional de “aprendizaje experiencial” de David Kolb en sus cuatro etapas: Experiencia concreta, observación reflexiva, conceptualización y teoría y experimentación activa. Igualmente se explican los pasos seguidos y las estrategias instruccionales concretas implementadas para propiciar la aplicación de los saberes previos y de las experiencias individuales por parte de los alumnos, en torno a la panadería mexicana, al igual que los resultados obtenidos durante el proceso que tiene como fin último ejemplificar lo que se visualiza como una experiencia innovadora en el ámbito de la formación profesional en México, y en el campo de la educación en gastronomía.

INTRODUCCIÓN

El mundo actual, que se enmarca en el fenómeno de la globalización y que pertenece a la Sociedad de la Información, del Conocimiento y de la era digital, demanda a la educación contemporánea -y en especial a la universitaria- la formación de profesionales críticos, propositivos y autogestivos de su aprendizaje. Esto también exige a los profesores universitarios una nueva forma de ver la docencia y de replantear su papel cotidiano como facilitadores de dicho aprendizaje; desafíos que llevan consigo la necesidad de conocer, comprender y aplicar nuevos enfoques educativos, metodológicos y estrategias de intervención docente diferentes a las tradicionales y que respondan a los cambios de la realidad social y a las necesidades de formación del discente universitario.

La Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx), a través de su Programa de Estudios “Maestría en Docencia del Turismo” (modalidad a distancia), propone como Trabajo Terminal para la obtención del Grado, el diseño y aplicación de una propuesta de intervención docente basada en la metodología de la Investigación-Acción y en un modelo de Diseño Instruccional crítico con la

intención de mejorar la práctica docente a través de proyectos basados en la identificación de una problemática áulica específica susceptible de solución durante un periodo determinado, para así contribuir a la resignificación del quehacer del profesorado y, a un mismo tiempo, a la formación de profesionales creativos, reflexivos, analíticos, autónomos y transformadores de su entorno, en diversos ámbitos, como es el caso de la gastronomía.

La intervención docente que aquí se presenta se desarrolla en la Unidad de Aprendizaje (también denominada asignatura en otros contextos educativos) de “Panadería Mexicana” que se imparte en la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía; en la cual se ha identificado como problemática principal el hecho de que los alumnos consideran que esta parte de su formación sólo tiene como propósito el enseñarles la manufactura del pan, a través del conocimiento de los distintos tipos de masas existentes y de la aplicación de las nuevas tendencias en panificación, procesos y presentaciones.

Esta visión reduccionista que los alumnos poseen sobre la panadería mexicana implica un reto profesional para el docente que imparte dicha UA. El reto consiste en crear estrategias que amplíen su visión y logren hacerle comprender el trasfondo sociocultural, ideológico y educativo, que subyace más allá de la sola manufacturación del pan.

En el panorama anterior se pierde de vista que cocinar y hornear un pan, a pesar de ser una actividad instrumental, conlleva el conocimiento no únicamente de dicha parte técnica y procedimental del proceso, sino y sobre todo, de su origen, de su historia, de todo su contexto cultural; ya que el pan –en el caso que nos ocupa-, ha estado presente en la vida del hombre desde la era neolítica, cuando conoce las semillas y cereales, los tritura y mezcla con agua para dar lugar a papillas, y luego a “tortas” granuladas, secas y aplastadas, comenzando a tomar distintas formas a través de las conquistas, revoluciones, descubrimientos, es

decir, al ir conformando la cultura alimentaria de toda la humanidad según el contexto en que se estudie.

De aquí que se considere que el estudiante de la Licenciatura en Gastronomía, antes de aprender a elaborar un pan en esta Unidad de Aprendizaje (UA) o asignatura, y dominar la competencia procedimental como lo ha venido haciendo hasta ahora, debe hacerse consciente de toda la riqueza cultural, y por ende, gastronómica, de dicho alimento, por medio del desarrollo de otras competencias involucradas en el aprendizaje integral como son la competencia de conocimientos teóricos (Cognitiva), la de actitudes y valores (Actitudinal), en conjunto con la aplicación de las habilidades y destrezas técnicas necesarias (Procedimental).

Por ello se hace necesario que el maestro ejerza una reflexiva actividad docente que, mediante el diseño de estrategias, permita que los alumnos rescaten su historia personal, familiar y comunitaria en relación con la significación que el pan ha representado en su vida y en general en la vida del pueblo mexicano; y que esta resignificación contribuya a la formación de alumnos críticos, propositivos y autogestivos de su aprendizaje.

Entonces, se considera que la problemática que orienta el proceso de intervención docente se relaciona directamente con la integración de saberes (competencias) sobre panadería mexicana, por parte de los discentes, a través de la aplicación de estrategias de Diseño Instruccional basadas en el aprendizaje experiencial propuesto por David Kolb, educador norteamericano que establece que el aprendizaje integral de los alumnos se logra por medio del rescate de su experiencia en torno al tema que se aborde y, al mismo tiempo, la aplicación de sus conocimientos y vivencias previas, a los cuales podrá unir posteriormente las nuevas competencias que vaya adquiriendo para conformar saberes significativos dentro del marco del aprendizaje constructivista.

De este modo, se considera que la integración de saberes y por ende el desarrollo de competencias integrales en los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía es posible, si se fundamenta teóricamente en el aprendizaje significativo de Elliot y si se aplica de forma práctica por medio del Diseño Instruccional (DI) basado en el aprendizaje experiencial de Kolb. Así, en el caso de la UA “Panadería mexicana”, se establece que para dejar de ser vista únicamente como una competencia meramente instrumental por parte de los alumnos, éstos deben construir significados personales en torno a su experiencia en cuanto al pan, y poner en marcha sus conocimientos previos de cultura mexicana en la cual haya estado presente este alimento esencial para la población nacional, dejando al docente la importante tarea de diseñar estrategias que ayuden a los jóvenes alumnos al conocimiento, rescate y conservación de la rica tradición de la panadería mexicana que, como otras tantas, van siendo cada día menos conocidas y difundidas en el ámbito gastronómico.

Para resolver esta problemática identificada, se sigue la metodología de la Investigación-Acción que favorece una nueva orientación de la función del quehacer del profesor universitario, así como la adopción de una actitud de reflexión constante; pero, sobre todo, de actuación inmediata durante la práctica docente; metodología que igualmente permite planear, diseñar y desarrollar diversas acciones y estrategias para incidir sobre y remover aquellos obstáculos que se van presentando de manera cotidiana durante el proceso de enseñanza y aprendizaje, para así poder favorecer la construcción de aprendizajes significativos en los alumnos...en este caso, en la UA “Panadería mexicana”.

Por ello se intenta dar cuenta de este proceso de Investigación-Acción, el cual se considera una experiencia innovadora en el ámbito de la formación profesional en gastronomía, ya que ésta suele verse como una profesión técnica o de corte operativo, olvidando su esencia e intencionalidad como carrera universitaria.

En este trabajo se presenta, en un primer momento, una breve descripción de cómo se concibe el método de Investigación-Acción, justificando el hecho que John Elliot y sus planteamientos de aprendizaje significativo, enfatizan la comprensión de problemas prácticos por parte de los estudiantes y la consiguiente aplicación de soluciones para ellos.

En un segundo momento, se explica a grandes rasgos el modelo de Diseño Instruccional y, en específico, el elegido para la aplicación de la intervención docente, que es el aprendizaje experiencial de Kolb.

En un tercer momento, se presenta la metodología seguida por medio del análisis y de los resultados preliminares obtenidos de la instrumentación de las 4 etapas del D.I. en la unidad de aprendizaje, que son: a) Experiencia concreta; b) Observación reflexiva; c) Conceptualización y teoría; d) Experimentación activa, para que, en un Último momento, y como parte del apartado de Conclusiones, se resalten aquellos efectos e impactos obtenidos que se consideran más relevantes para el desarrollo del aprendizaje significativo y la integración de saberes en la unidad de aprendizaje de “Panadería mexicana” de la Licenciatura en Gastronomía, como parte de la experiencia educativa innovadora puesta en marcha durante el periodo 2016.

I. Objeto de aplicación de conocimiento

1.1 Problematización de la intervención docente

Algunos de los principales problemas en la práctica docente que se han identificado de manera general son: la falta de integración de saberes, conocimientos y experiencias, así como dificultades en el logro de aprendizajes significativos en los discentes; carencia de formación pedagógica en el docente responsable de la formación de los futuros profesionales (aunque posea la formación disciplinar propia de la profesión), prácticas de enseñanza-aprendizaje mecánicas y rutinarias centradas sólo en la enseñanza, que propician en los discentes la memorización y pasividad. Asimismo, adquisición de conocimientos fragmentados y alejados de su realidad que no logran integrar en un conocimiento articulado y significativo.

En relación con una de las unidades de aprendizaje que se imparten como parte de la formación profesional en Gastronomía, y que es “Panadería mexicana”, se ha identificado de manera específica que un obstáculo importante para apoyar el aprendizaje es la falta de rescate de los conocimientos, saberes y experiencias adquiridos en la historia de vida de los alumnos, sobre los ingredientes, fabricación y sentido sociocultural de la panadería mexicana, así como la carencia de análisis y reflexión sobre diferentes temas relacionados con ella que les permitan el desarrollo de una personalidad crítica, reflexiva y propositiva que sea factor de cambio social significativo de su entorno profesional.

Consideramos de suma importancia destacar aquí el papel trascendente de la unidad de aprendizaje de la PM en la formación profesional de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, ya que ésta, a pesar de su riqueza histórica y del papel que ha desempeñado en la cultura del pueblo mexicano con su gran simbolismo religioso, ideológico y social, cotidianamente se enseña y aprende de forma tradicionalista y mecánica reduciéndose prácticamente a ingredientes técnicos de elaboración, etc.; sin considerar en este proceso de Enseñanza-Aprendizaje (E-A) el rescate reflexivo, analítico y holístico de todos los aspectos

relacionados a la panadería mexicana que resignifiquen el enfoque y perspectiva tanto del docente, como de los discentes y que logren aprendizajes significativos.

En todos los pueblos y, en nuestro caso, de manera especial en el pueblo de México, desde siempre el pan ha constituido una parte importante tanto de la alimentación diaria del mexicano como de la idiosincrasia, cultura y desarrollo propio del ser de la población en general. El pan, e incluso el panadero, el amasijo, el repartidor y los expendios del mismo, son parte y tema no sólo de la tradición y de la historia del país, sino del folclore nacional, de las festividades, del cine, de la vida cotidiana e incluso lo apreciamos asociado al culto de la religión y de los muertos... ya que desde los tiempos coloniales -y aún antes- se ha elaborado y consumido en la mayoría de los hogares nacionales de todos los estratos sociales, adquiriendo ahí un sentido muy propio.

Existen estilos variados de panadería en las distintas regiones de la República, de acuerdo con los productos agrícolas e industriales típicos de cada una, según sus tradiciones socioculturales y según las actividades que les son propias y distintivas.

Al desarrollar esta propuesta, se parte del presupuesto de que el contexto acerca del pan en que se han desarrollado los alumnos, es decir, su historia personal y sociocultural, si bien los ha familiarizado con el consumo del pan y un poco los ha acercado a conocimientos sobre técnicas y materiales de elaboración, en realidad les ha dejado carencias en el acercamiento a los conocimientos sobre técnicas y materiales de elaboración que a su vez se relacionan con un rico y variado contexto cultural y con las vivencias personales de cada persona.

En resumen: el alumno posee conocimientos fragmentados, desintegrados sobre la panadería mexicana; pues, al llegar a impartir el curso en calidad de docente, se puede percibir que no existe un rescate de estas experiencias que le permitan unir los aprendizajes nuevos a los que ya posee, para la conformación de aprendizajes significativos; proceso en el cual el docente tiene una

responsabilidad importante para ayudar a los discentes a la integración de dichos saberes.

1.2 Propósito de la intervención

El propósito es: que el docente diseñe y ponga en práctica estrategias pedagógicas, que permitan que el alumno no reduzca su formación simplemente a una labor operativa o instrumental, sino que se apropie y desarrolle todas las competencias implicadas en dicha elaboración, en el marco de un aprendizaje significativo.

Se pretende que los contenidos de la unidad de aprendizaje relacionados con la manufactura del pan, se conviertan en un proceso de aprendizaje significativo, a través del cual los alumnos aprehendan, comprendan y se apropien de todo lo relacionado con la elaboración de un pan mexicano, es decir, la contextúen con todos sus elementos sociales, históricos, culturales, económicos, etc.

El propósito de la intervención puede enunciarse así: propiciar el análisis, reflexión, experimentación activa de los conocimientos y experiencias y saberes que los alumnos poseen previo al proceso de aprendizaje y con base en ello, logren la apropiación e integración de todos los saberes cognitivos, procedimentales y actitudinales que implica la elaboración del pan, de manera significativa.

1.3 Justificación

La única manera de construir un significado personal es relacionar los conocimientos que ya posee el sujeto, poniendo en estrecho contacto el conocimiento nuevo con el conocimiento previo, dejando al docente la importante tarea de adoptar una actitud de reflexión constante sobre su práctica, y sobre los obstáculos que impiden un adecuado proceso de enseñanza-aprendizaje para la construcción de dichos significados (Elliot, 2005).

Esto permite al docente conformarse como un docente reflexivo, crítico, capaz de innovar su práctica docente; y permite que los alumnos adopten una actitud de apropiación de los conocimientos, saberes y experiencias, como algo que forma parte de su realidad, de modo que todo lo nuevo pueda integrarse a dicha realidad de forma natural, conformando un todo con significado vital.

A la luz de estas consideraciones, el profesor universitario debe cambiar la orientación de su función. No sólo debe ser un especialista que conoce muy bien una materia y sabe explicarla, sino también convertirse en un profesional de la enseñanza facilitando al alumno la tarea de aprender como función propia. El trabajo del profesor consistirá en hacer todo lo posible para facilitar el acceso intelectual de sus alumnos a los contenidos y formar así profesionales de la disciplina. Zabalza (2002), considera necesario centrarse en convertir el “aprender” en contenido y propósito de la propia enseñanza; por ello la aportación formativa que hacen los profesores requiere enfocar la materia desde la perspectiva de los estudiantes, desde cómo la podrían abordar mejor, con qué tipo de dificultades pueden encontrarse y cómo pueden solucionarlas, qué tipo de medios o apoyos complementarios podrían serles útiles, etc.; esto retroalimenta y mejorará los conocimientos que poseen los profesores sobre la enseñanza y los reorientará y reafirmará sobre la forma cómo aprenden los alumnos.

Lo anterior, motiva y justifica el presente trabajo de intervención educativa que, aclarando ideas de los jóvenes alumnos, ayude también a la conservación de la rica tradición de la panadería mexicana que, como otras tantas, van siendo cada día menos conocidas, impactando positivamente a la conservación y el conocimiento de la amplia cultura culinaria mexicana.

1.4 Conceptualización del objeto de intervención

El título del trabajo realizado es: “El aprendizaje experiencial como estrategia para la integración de saberes”. Y con base en él pueden destacarse varios conceptos que adquieren relevancia en esta intervención docente, pero el que se considera más destacado es el “aprendizaje experiencial”, por ello a continuación se

expondrán algunas ideas para conocer su sentido, origen y características principales.

1.4.1 Aprendizaje experiencial (AE)

John Dewey, filósofo y pedagogo norteamericano precursor de la filosofía del aprendizaje experiencial, sostenía que las experiencias acumuladas en el pasado por pequeñas que sean, tienen un impacto en la experiencia presente. Dewey hablaba de la existencia de una continuidad que conecta el pasado, el presente y el futuro. El método experiencial pretende esperar en el presente apoyándose en el pasado para proyectar influencias positivas sobre el individuo hacia el futuro. La experiencia podría ser definida como el acto que produce, crea e inventa el conocimiento que afectará el futuro (Asociación Internacional de Aprendizaje Experiencial, 2016).

Para la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, 2002): “El aprendizaje experiencial conduce naturalmente a que se puedan ver e interpretar las cosas de maneras nuevas, a que se pueda evolucionar en la práctica personal y a consolidar la confianza sobre la cual pueden desarrollarse los nuevos aprendizajes”.

John Dewey fue un promotor temprano de la idea del aprendizaje por la acción y la reflexión. Este tipo de aprendizaje se diferencia del abordaje tradicional en el que los facilitadores involucran primero a los estudiantes en la acción y luego les piden que reflexionen acerca de la experiencia que han tenido para descubrir los conceptos teóricos; por el contrario, en las aulas tradicionales, se comienza transmitiendo los conocimientos a los estudiantes y se espera que los alumnos encuentren las maneras de aplicar dicho conocimiento en futuras acciones prácticas.

El aprendizaje experiencial propone una actitud activa del estudiante con los contenidos desde el ángulo que le interese más, la cual favorece su motivación. Se parte de lo concreto y particular en la observación de lo que acaba de suceder

y se va hacia lo general y abstracto con la formación de una hipótesis o teoría apoyada en la experiencia. La tarea del educador experiencial es organizar y facilitar experiencias directas y situaciones que generen aprendizajes genuinos, significativos y duraderos.

Según la AIAE (Asociación Internacional de Aprendizaje Experiencial) los principios de aprendizaje experiencial son:

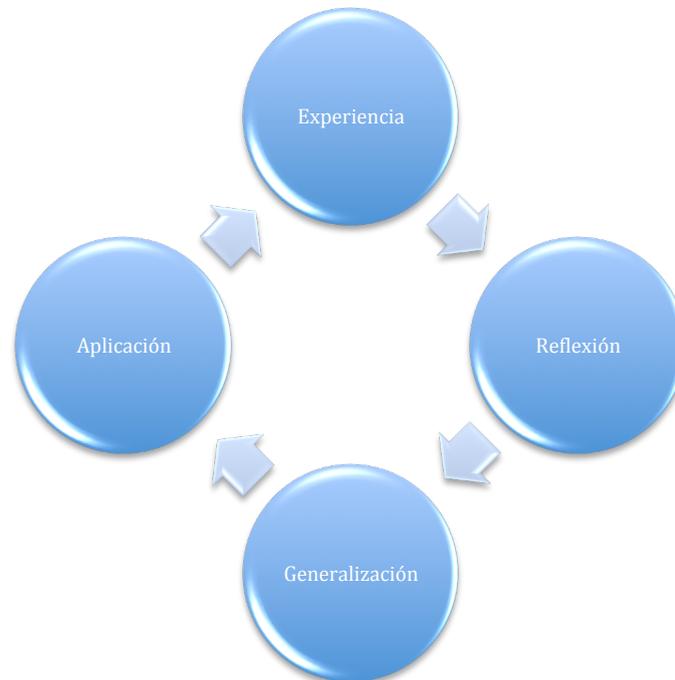
- El estudiante es protagonista activo en el proceso de aprendizaje.
- En el aprendizaje experiencial (AE), las actividades son acompañadas por reflexiones, análisis crítico y síntesis.
- El AE se despliega en el intento del estudiante por restablecer el equilibrio luego de ser llevado convenientemente a una zona de discomfort o disonancia adaptativa por el facilitador.
- El aprendizaje tiene presente la pertinencia y relevancia para el estudiante.
- El AE utiliza como material de trabajo las consecuencias naturales de una manera de pensar, sentir o comportarse.
- El proceso de EA promueve la formulación de preguntas, la investigación, la experimentación, la curiosidad y la creatividad.
- El AE refuerza valores como la responsabilidad, la equidad, la diversidad, la inclusión, la cooperación, el respeto y la actitud de servicio (Asociación Internacional de Aprendizaje Experiencial, 2016).

Para que los saberes profesionales puedan tener valor significativo para el sujeto, es necesario armonizar los aprendizajes experienciales con las estructuras del mundo de vida del sujeto (Rodríguez, 2009). Para Fernández (2009), el aprendizaje experiencial junto con la investigación acción pueden ser tomadas como herramientas de innovación.

Existen varios pensadores del aprendizaje experiencial, siendo uno de los más reconocidos David Kolb. Nació en Estados Unidos en 1936, y fue un reconocido psicólogo social de la Universidad de Harvard. A lo largo de su vida, sus intereses

y publicaciones se enfocaron en la naturaleza del cambio individual y social; su pensamiento se centró en explorar los procesos cognitivos asociados al abordaje y en los pensamientos obtenidos de las experiencias. A continuación, se describe y se ilustra más ampliamente el que se ha dado por llamar “Ciclo de Kolb”:

Figura 1. Ciclo de Kolb



Fuente: Elaboración propia, basado en Pawelek, s/f.

De acuerdo con el ciclo de Kolb, se considera necesario enfatizar los pasos a seguir, aunque se señala que éstos se retoman y describen de forma más concreta en el apartado de “Método de Trabajo”, de este documento:

1.- Experiencia concreta: Primero hacemos algo, lo ponemos en práctica para adquirir un conocimiento o habilidad específico, en relación con una circunstancia o situación.

2. Reflexión (observación reflexiva): Luego reflexionamos sobre aquello que hicimos, sobre la experiencia que estamos viviendo, tratando de establecer una conexión entre lo que hicimos y los resultados obtenidos.

3. Generalización (conceptualización y teoría): A través de nuestras reflexiones obtenemos conclusiones o resultados que se convierten en principios generales referidos a un conjunto de circunstancias más amplias que la experiencia particular.

4. Aplicación (experimentación activa): Por último, probamos en la práctica las conclusiones obtenidas utilizándolas como guía para aumentar nuestra acción en situaciones futuras.

Especialmente Kolb toma los postulados de continuidad de una experiencia de John Dewey y los articula con la teoría de campos de Kurt Lewin, basándose también en trabajos previos de Jean Piaget (Asociación Internacional de Aprendizaje Experiencial, 2016).

1.4.2 Integración de Saberes

La palabra “integrar”, “integración”, “integrado”, derivan de la palabra latina *integratus*, pasado participio de *integrare*, que alude a la reconstrucción del todo y a la renovación. Los significados de integrar incluyen el reconstruir el todo o completarlo añadiendo o uniendo partes que aparentemente han permanecido dispersas (Cardona, 2013).

En el ámbito educativo la integración se da cuando, entre otras cosas, el estudiante incorpora un nuevo saber a sus saberes anteriores, reestructurando su universo interior y aplicando los saberes integrados a nuevas situaciones concretas (Roegiers, 2007).

El estudio de la relación entre el todo y las partes siempre ha sido un aspecto fundamental de la educación general. Aquélla que reconoce a las partes o fragmentos del conocimiento en el contexto de las disciplinas y procura ubicarlas

en un contexto mayor general que podemos identificar con el todo, al entender la necesidad de integración de los saberes para acercarnos al entendimiento de lo que nos rodea y de lo que formamos parte indisoluble (Cardona, 2013).

Los alumnos que llegan al curso de “Panadería mexicana”, en la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx., poseen experiencias, conocimientos y saberes sobre el pan en México, pero éstos son fragmentados, aislados y es necesario que el docente rescate estos conocimientos y experiencias previas para que, a partir de éstos, pueda diseñar estrategias que las unan y los articule en un todo con significado. Además, debe de existir una relación significativa entre las experiencias y conocimientos previos y los adquiridos en el curso o unidad, para relacionarlos e integrarlos en un todo con significado para su vida profesional.

El proceso de análisis, síntesis e interpretación con que proveemos a los alumnos, como requisito para el logro de la integración, se basa en nuestra convicción de que ese logro no puede quedarse al azar, sino que tiene que ser buscado de forma más consciente. Buscamos la integración del conocimiento de forma expresa y sistemática, cuando intentamos dotar a los estudiantes de los hábitos, destrezas y actitudes, y de todas las herramientas necesarias para que este proceso comience y continúe no sólo mientras se desarrolla la carrera universitaria, sino que se extienda durante toda la vida (Iglesias, Interdisciplinariedad y educación general, s/f).

Se busca propiciar que el estudiante obtenga una perspectiva amplia, en la que el aprendizaje no consista en una mera acumulación de datos aislados, sino que implique necesariamente una síntesis interpretativa.

El énfasis en la integración del conocimiento en última instancia a la convicción de que la educación general se define, fundamentalmente, como el cultivo de los conocimientos, habilidades y actitudes que han de valerle a la persona para toda la vida. Los gustos y hábitos intelectuales adquiridos, deberán contribuir al

desarrollo gradual de la capacidad para integrar el conocimiento logrado a estructuras de sentido cada vez más amplias (Iglesias, 1997).

Se considera que si los alumnos se quedan nada más con los saberes que van adquiriendo durante su formación, pero no los relacionan e integran en un todo con un sentido definido, esta situación provoca precisamente la fragmentación del conocimiento; aprenden algo en una unidad de aprendizaje, algo más en otra; y así van acumulando un listado de saberes que, si los comprendieran y complementaran, seguramente podrían constituir un “todo” más sólido, el cual, a su vez, se convertiría en la base de otros conocimientos.

La Sociedad del Conocimiento exige la integración del conocimiento como medio para aumentar la posibilidad de solucionar problemas complejos y apremiantes, en un mundo plagado de incertidumbres en el que la naturaleza de los principales asuntos que ocupan nuestra atención permanece en disputa teórica y práctica. Es por ello importante en la integración reconocer y respetar la diversidad de perspectiva (Klein, 2011).

Con base en los planteamientos de este autor, puede reafirmarse la importancia y necesidad de la integración; varios saberes simples, ayudan a conformar uno o diversos saberes complejos. Y varios conocimientos más complicados o “avanzados”, pueden apoyar al alumno en la comprensión y aprendizaje de verdades más trascendentes. En la medida en que un alumno va adquiriendo más saberes y aprende a relacionarlos, combinarlos, desestructurarlos y volver a integrarlos en otros conocimientos, en esa medida se vuelve un individuo capaz de identificar y, por lo tanto, resolver problemas en otros escenarios de actuación profesional, incluso en aquéllos que ahora desconoce, pero en los que seguramente se estará desarrollando en un futuro.

1.4.3 Aprendizaje Significativo

Existe en el ambiente educativo la idea de que el conocimiento por recepción verbal no es tan significativo como el de aprendizaje por descubrimiento, pero a

decir de David Ausubel: “hay aprendizaje significativo si la tarea de aprendizaje puede relacionarse, de modo no arbitrario y sustancial con lo que el alumno ya sabe y si éste adopta la actitud de aprendizaje correspondiente para hacerlo así” (Ausubel, Novak, & Hanesian, 1983, p. 347). Por ello es importante que el alumno posea conocimientos o experiencias previos relevantes y necesarios para hacer que en la tarea de aprendizaje sean potencialmente significativos.

Por otra parte, lo mismo dentro que fuera del salón de clases, el aprendizaje verbal significativo constituye el medio principal de adquirir grandes cuerpos de conocimiento. Además, el aprendizaje por recepción implica un nivel mayor de madurez cognoscitiva y por lo tanto es apropiado para la educación superior.

El alumno debe reordenar la información (conceptos, generalizaciones), integrarla con la estructura cognoscitiva existente y reorganizar o transformar la combinación integrada de manera que se produzca el descubrimiento de relación entre medios y fines, para que el contenido se haga significativo (Ausubel, Novak, & Hanesian, 1983).

Por ello, en esta intervención se parte de una “experiencia concreta” y desde ella se obtienen, mediante la reflexión, una serie de conceptos y generalizaciones con sentido genuino para la vida cotidiana del estudiante; después se pasa a la etapa de información teórica o aprendizaje por recepción verbal significativa, que unida a las estructuras cognoscitivas previas se unirán en un todo integral y significativo para su vida no sólo personal, sino sobre todo profesional. Esto le dará, al mismo tiempo, los conocimientos y experiencias necesarios para el diseño de una nueva experiencia que exprese lo aprendido y que pueda poner en marcha en un ámbito laboral posterior.

En conclusión, se pretende que los alumnos, a partir de las experiencias, vivencias y conocimientos previos que poseen antes de iniciar esta UA, accedan a nuevas experiencias y nuevos y más firmes conocimientos, formando con todos ellos un bagaje confluyente en una integración de saberes que aporte y manifieste un aprendizaje verdaderamente significativo para su profesión.

1.4.4 El constructivismo.

En las tres últimas décadas del siglo XX se ha dado un desarrollo impresionante de la psicología educativa y de diversos paradigmas psicoeducativos.

El constructivismo con su fuerte presencia en la educación ha conducido a la reforma de proyectos educativos y de un currículo y una enseñanza centrada en el aprendizaje del alumno, concebido como el agente activo de su propio aprendizaje y con potencial como constructor del conocimiento. Al mismo tiempo, ha replanteado el sentido de la enseñanza, el papel del docente y de su actuación en el aula.

En sus orígenes el constructivismo surgió como una corriente epistemológica preocupada por discernir los problemas de la adquisición del conocimiento; considera que los seres humanos poseen capacidades para adquirir conocimientos y para reflexionar sobre sí mismos, lo que les ha permitido anteponer, explicar y controlar propositivamente la naturaleza y construir la cultura humana. Considera que el conocimiento no se recibe pasivamente del ambiente o de los otros, sino que se construye activamente por sujetos cognoscentes.

El constructivismo rechaza las corrientes epistemológicas empiristas e innatistas (Díaz & Hernández, 2010).

La primera corriente epistemológica del empirismo considera que el aprendizaje se forma por la acción que ejerce la realidad sobre los sentidos del sujeto cognoscente, dejando impresa en su mente una huella y que, el factor principal en la conformación del aprendizaje es la experiencia, la segunda corriente epistemológica del innatismo como principal representante es Platón, considera que el individuo antes de nacer, su alma vivió en el “mundo de las ideas” y que ahí aprendió todo, pero al encarnarse olvida lo aprendido, pero posee ideas innatas que por medio de estímulos, y la educación va recordando (Hessen, 2013).

Para Mario Carretero (1993:21) el constructivismo es:

“Básicamente puede decirse que es la idea que mantiene que el individuo tanto en los aspectos cognitivos y sociales del comportamiento como en los afectivos no es un mero producto del ambiente ni un simple resultado de sus disposiciones internas, sino una construcción propia que se va produciendo día a día como resultado de la interacción entre esos dos factores. En consecuencia, según la posición constructivista, el conocimiento no es una copia fiel de la realidad, sino una construcción del ser humano ¿Con qué instrumentos realiza la persona dicha construcción?. Fundamentalmente con los esquemas que ya posee, es decir, con lo que ya construye en su relación con el medio que le rodea.

Dicho proceso de construcción depende de dos aspectos fundamentales

De los conocimientos previos o representación que se tenía de la nueva información o de la actividad o tarea a resolver.

De la actividad externa o interna que el aprendiz realice al respecto”

Existen muchos enfoques del constructivismo en educación, se destacan básicamente tres, el enfoque psicogenético de Jean Piaget (1896-1980) centrado en el estudio y funcionamiento de la mente; el socio constructivismo inspirado en Vigotsky y el enfoque cognoscitivista en el que se encuentra el aprendizaje significativo de David Ausbel (1981-2008)

También es posible identificar en constructivismo radical como el planteado por Von Glaserfeld o Maturana quienes afirman que la construcción del conocimiento es enteramente subjetiva, por lo que no es posible formar representaciones objetivas y verdaderas de la realidad. (Díaz & Hernández, 2010).

“En un sentido común amplio e incluyente, la concepción constructivista del aprendizaje escolar y la intervención educativa convergen en problemas como:

- El desarrollo psicológico del individuo, particularmente en el plano intelectual y en su intersección con los aprendizajes escolares.
- La identificación y atención a la diversidad de intereses, necesidades y motivaciones de los alumnos en relación con el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- El replanteamiento de los contenidos curriculares, orientados a que los sujetos aprendan a aprender contenidos significativos.
- El reconocimiento de la existencia de diversos tipos y modalidades de aprendizaje escolar, con una atención mas integrada a los componentes intelectuales, afectivos y sociales.
- La búsqueda de alternativas novedosas para la selección, organización y distribución del conocimiento escolar, asociadas con el diseño y la promoción de estrategias de aprendizaje e instrucción cognitivas.
- La importancia de promover la interacción entre el docente y sus alumnos, así como entre los alumnos, a través del manejo de l grupo mediante el empleo de estrategias de aprendizaje cooperativo.
- La revalorización del papel del docente, no solo en sus funciones de transmisor del conocimiento, guía o facilitador del aprendizaje, sino como mediador del mismo, enfatizando el papel de la ayuda pedagógica que presta de manera regular al alumno” (Díaz & Hernández, 2010).

A pesar de las diversas corrientes psicológicas asociadas genéticamente al constructivismo, el principio fundamental es la importancia de la actividad constructiva del alumno en realización de los aprendizajes escolares que va mas allá de los que le ofrece su entono.

Sin pretender una explicación exhaustiva de las diversas corrientes, enunció las 5 corrientes tomadas de (Coll, 2002).

Concepción constructivista de la enseñanza y del aprendizaje.

- La teoría genética del desarrollo intelectual

- Las teorías del procesamiento humano de la información
- Teoría sociocultural del desarrollo y del aprendizaje
- Otras teorías del desarrollo y del aprendizaje
- La teoría del aprendizaje verbal significativo.

Coinciden en las siguientes consideraciones

- La educación escolar, una práctica social y socializadora.
- La naturaleza social y la función socializadora de la educación escolar
- La educación escolar y los procesos de socialización y de construcción de la identidad personal.

El diseño de intervención que propongo tiene sus fundamentos teóricos en el modelo educativo del constructivismo.

El constructivismo ve el aprendizaje como un proceso en el cual el estudiante construye activamente nuevas ideas o conceptos basados en conocimientos presentes y pasados. En otras palabras “el aprendizaje se forma construyendo nuestros propios conocimientos desde nuestras propias experiencias”.

Entre algunos de los principios básicos del aprendizaje constructivista y que orientarán mi diseño, se encuentran los siguientes:

- El aprendizaje es un proceso de constructivismo interno auto-estructurante.
- El grado de aprendizaje depende del nivel de desarrollo cognitivo.
- El punto de partida de todo aprendizaje son los conocimientos previos.
- El aprendizaje es un proceso de (re) construcción de saberes previos.
- El aprendizaje se facilita gracias a la mediación o intervención de-con los otros.
- El aprendizaje implica un proceso de reorganización interna de esquemas.
- El aprendizaje se produce cuando entra en conflicto lo que el alumno ya sabe con lo que debería saber.

Algunas de las acciones principales que el docente debe promover o diseñar son:

- Identificar o propiciar situaciones de conflicto cognitivo.
- Guiar o proporcionar la discusión y reflexión .
- Facilitar el aprendizaje colaborativo
- Promover el diálogo, la crítica argumentada y la reflexión.

De las varias corrientes y representantes del constructivismo, en este caso se ha seleccionado el aprendizaje significativo de David Paul Ausbel y otros, porque es el que más se ajusta a la intencionalidad de la propuesta.

Ausbel nació en N.Y., de familia de migrantes judíos, estudio medicina y psicología. Su teoría se basó en los estudios de Jean Piaget. Para Ausbel, aprendizaje significativo es cuando el nuevo conocimiento adquiere significado a la luz de los conocimientos previos que tiene el alumno. Es decir, los conocimientos nuevos son relacionados con los conocimientos anteriores y de esta reflexión surgen los aprendizajes significativos, incorporando los conocimientos nuevos a los previos.

Algunos aspectos básicos a considerar son:

- Significatividad lógica del material.
- Significatividad psicológica del material
- Y actitud favorable del estudiante.

El aprendizaje debe ser funcional, servir para algo.

El punto de partida son los conocimientos, experiencias y saberes previos que posea el alumno; para esto, el docente debe adquirir una información general sobre la estructura cognitiva previa que posee el alumno e interactuar con el conocimiento preexistente.

El alumno, acompañado por el docente, identifica conceptos organizacionales y construye sus propios esquemas.

Novak -compañero de Ausubel- aporta a la teoría un instrumento didáctico para organizar estos conceptos construidos por los alumnos, este instrumento son los mapas conceptuales.

Existen aprendizajes por descubrimiento y por recepción, ambos pueden adquirirse por aprendizaje mecánico o significativo. Estas son algunas de las ideas básicas del modelo educativo que sustenta el diseño de intervención docente.

II. Método de trabajo

2.1 Modelo para la práctica de innovación docente

El hombre, por naturaleza, es un ser reflexivo que se formula varias preguntas sobre el origen del cosmos, de la vida, naturaleza y alcances del conocimiento, la educación y la formación humana, etc. Este proceso reflexivo del hombre sobre la realidad, dio origen a la filosofía como un intento de conocer y comprender reflexivamente al mundo y de hacer ciencia. (Hessen, 2013)

La reflexión filosófica sobre el conocimiento, considera que las dos fuentes originarias del conocimiento, es decir, lo que aporta el conocimiento son: La experiencia y la razón. Existen algunos filósofos que se postulan por una u otra fuente exclusivamente, a los que se les puede llamar empiristas o racionalistas. Aunque también existen otros que consideran que pueden intervenir ambos en la conformación del conocimiento, ejemplo de esto es el llamado intelectualismo Aristotélico-tomista que dice: “Nada existe en el intelecto que no haya estado antes en los sentidos”, o el apriorismo Kantiano que considera que la persona posee ciertas formas *a priori* del conocimiento que deben ser llenadas por contenidos de la experiencia para la conformación de los conocimientos; estas formas *a priori* son como capacidades o potencialidades que existen en el intelecto y que permiten conformar los conocimientos; pero si la experiencia no aporta los contenidos de la realidad empírica, estas formas *a priori* quedan vacías. Por el contrario, si la persona tiene experiencias, pero éstas carecen de elemento

racional serán ciegas, es decir, incomprensibles para la persona y no será posible el conocimiento.

Se considera que ésta es la fundamentación filosófica (epistemológica) de esta propuesta de intervención docente que por una parte rescata la experiencia como factor importante en la conformación del conocimiento y por otra, hace intervenir la reflexión que es el elemento racional que dará inteligibilidad y sentido a esa experiencia concreta uniendo las partes en un todo con sentido educativo.

El proceso de educación y formación humana ha tenido una larga evolución. En un principio no era una acción intencional, simplemente las generaciones jóvenes aprendían, por imitación, a hacer lo que los adultos hacían. Posteriormente, surgen lo que hoy conocemos como teorías de aprendizaje, las más conocidas son: la teoría del “estimulo-respuesta”, que surgió en Rusia aplicada a conductas de animales y que posteriormente tuvieron un gran auge en Estados Unidos de América; después se pasó al cognitivismo en el que se da mayor importancia a los procesos mentales de adquisición del conocimiento y luego, en la actualidad, al constructivismo, que influye fuertemente en el ámbito educativo. La adopción de una determinada teoría, implica el conocimiento y manejo de conceptos y categorías que les son propias a dicho enfoque. (Díaz & Hernández, 2010)

El docente debe tener clara conciencia de la necesidad de su formación tanto disciplinaria, como pedagógica y didáctica; por ello debe reflexionar constantemente su práctica docente a la luz de la teoría educativa. Es conocido que “el hecho de ser un buen profesionalista no garantiza el ser un buen docente”. El primer aspecto consiste en el estudio de teorías de aprendizaje, metodología educativa y modelos de diseño instruccional. Y el segundo consiste en rescatar la propia práctica docente y reflexionar sobre las experiencias docentes adquiridas.

Estas experiencias nos muestran que nuestra labor no es tanto la de transmitir información, sino la de coadyuvar a que los otros (discípulos) construyan sus propios aprendizajes. Para ello, se debe aprender el oficio de ser docente, lo que implica no sólo saber enseñar sino también los estilos de aprendizaje de los

alumnos. Por ello se enfatizan las diferentes teorías, siendo el constructivismo la que guía esta propuesta.

La práctica docente, como objeto de investigación, ha sido abordada desde diferentes perspectivas, tanto teóricas como metodológicas, que responden a diversos objetivos y/o propósitos. El proyecto de intervención que aquí se presenta tiene como fundamento metodológico la Investigación-Acción de John Elliot. Además, sigue como eje vertebral el modelo de aprendizaje experiencial de David Kolb, el cual se toma como base del Diseño Instruccional que se propone.

La propuesta de David Kolb denominada “aprendizaje experiencial” se constituye en parte fundamental en la propuesta de intervención de la práctica docente que se presenta, porque aporta el elemento de la experiencia en sus 4 etapas:

1. Experiencia concreta.
2. Reflexión (observación reflexiva).
3. Generalización (conceptualización y teoría).
4. Aplicación (Experimentación activa).

Si se analiza la propuesta, se podría inferir que al decir “reflexión”, “conceptualización” y “teoría” se hace intervenir el elemento racional; si bien esto es cierto, al mismo tiempo es limitativo ya que dicha reflexión y conceptualización está referida sólo a lo que ofrece la experiencia concreta vivida. Por esta razón se hace necesario considerar una propuesta que fortalezca el modelo de Kolb y que ayude a superar algunas de las principales críticas que ha recibido como la de centrarse demasiado en los procesos mentales, individuales y no tomar en consideración la naturaleza contextual del aprendizaje y su construcción social y principalmente la de considerar que el aprendizaje está vinculado a la producción de conocimiento y que éste se deriva de la transformación de la experiencia (Brockbank & McGill, 1988)

Considerando la “teoría” como resultado o producto de una larga historia de producción científica que el hombre ha elaborado a lo largo de su historia en su

intento de conocimiento y transformación de su realidad, aquí es donde la teoría de la Investigación Acción de J. Elliot realiza su principal aporte con su estrategia de interacción práctica-teoría o teoría-práctica, ya que por una parte también considera importante la experiencia, pero agrega la teoría para comprender la práctica- experiencia en Kolb.

Las cuatro etapas del ciclo de Kolb serán cada una apuntaladas por las ideas de Elliot, como se verá más adelante. Además de incorporar conceptos medulares como: valores éticos, trabajo colaborativo y aprendizaje social que estarán presentes como educación transversal en todo el proceso formativo.

John Elliott (2010) considera que la educación es un proceso en el que los alumnos desarrollan sus potencias intelectuales, mediante el uso de las estructuras públicas de conocimiento, para construir su comprensión personal de las situaciones de la vida. Así pues, la actividad educativa consiste en la elaboración y experimentación de un proyecto dirigido a facilitar el desarrollo de la comprensión de cada uno de los alumnos que componen el grupo de clase.

David Kolb, en su modelo de aprendizaje experiencial, conceptualiza el aprendizaje como la creación del conocimiento mediante la transformación de la experiencia. Según Kolb el aprendizaje es un proceso dialéctico, cíclico, constituido por las cuatro etapas antes mencionadas (experiencia concreta, reflexión, generación y aplicación).

El concepto educativo de Elliott en el que propone diseñar un proyecto que facilite la comprensión personal de situaciones de vida, puede llevarse a cabo con la implementación del Modelo de Diseño Instruccional de Kolb (etapa 1, experiencia concreta, que corresponde a la fase de inicio de la intervención).

Según Elliott, no basta la aproximación de conceptos, principios y teorías que cuestionen y confieran sentido a la organización de la información adquirida. Lo que importa, para Elliott, es la incorporación del alumno a un proceso imprevisible

de descubrimiento y experimentación de información, ideas, conductas y valores (etapa 2, y 3 de Kolb, que corresponde a la fase de reflexión y generalización).

El aprendizaje significativo tiene que hacerse a la vez relevante para el alumno. Es esto un proceso necesariamente abierto a la divergencia, a la diversidad de elaboraciones, ritmos, intereses desarrollados y resultados. Significa involucrar individual y colectivamente al alumno en un proceso educativo de aprendizaje para la comprensión y la acción (cuarta etapa de Kolb, aplicación y fase de cierre de la intervención).

La explicitación de los conceptos de aprendizaje de Elliott y Kolb, así como su articulación, se hace necesaria para este trabajo, ya que son los dos autores que sustentan con sus teorías del aprendizaje esta propuesta de intervención en el aula.

2.2 Método de trabajo para la Investigación-Acción (I-A)

El término “*investigación acción*” proviene del autor Kurt Lewis y fue utilizado por primera vez en 1944. Describía una forma de investigación que podía ligar el enfoque experimental de la ciencia social con un programa de acción social que respondiera a los problemas sociales principales de entonces. Mediante la I-A, Lewis argumentada que se podían lograr en forma simultánea avances teóricos y cambios sociales.

El término I-A, hace referencia a una amplia gama de estrategias realizadas para mejorar el sistema educativo y social. Existen diversas definiciones de Investigación-Acción.

Elliott, el principal representante de la I-A desde un enfoque interpretativo, la define en 1993 como: “Un estudio de una situación social con el fin de mejorar la calidad de la acción dentro de la misma”. La entiende como una reflexión sobre las acciones humanas y las situaciones sociales vividas por el profesorado, que tiene como objetivo ampliar la comprensión (diagnóstico) de los docentes de sus

problemas prácticos. Las acciones van encaminadas a modificar la situación una vez que se logre una comprensión más profunda de los problemas.

Los principales beneficios de la I-A, son: la mejora de la práctica, la comprensión de la práctica y la mejora de la situación en la que tiene lugar la práctica.

La investigación-acción se propone, en general, mejorar la educación a través del cambio y aprender a partir de las consecuencias de los cambios.

El propósito fundamental de la I-A, no es tanto la generación de conocimiento como el cuestionar las prácticas sociales y los valores que la integran, con la finalidad de explicitarlos.

La I-A se propone también:

- Mejorar y/o transformar la práctica social y/o educativa, a la vez que procurar una mejor comprensión de dicha práctica.
- Articular de manera permanente la investigación, la acción el conocimiento.
- Acercarse a la realidad, vinculando el cambio y el conocimiento.
- Convertir a los “prácticos” en investigadores.

El modelo de Elliot toma como punto de partida el modelo cíclico de Lewis, que comprende tres momentos: elaborar un plan, ponerlo en marcha y evaluarlo; rectificar el plan, ponerlo en marcha y evaluarlo...y así sucesivamente.

En el Modelo de Elliot aparecen las siguientes fases:

- Descripción e identificación del problema que hay que investigar.
- Exploración o planteamiento de hipótesis de acción, como acciones que hay que realizar para cambiar la práctica.
- Construcción del Plan de Acción.

El método de Investigación-Acción que se considera para la fundamentación de nuestra intervención docente, está basado en la perspectiva educativa que John

Elliot imprimió al enfoque de la Investigación Acción de Kurt Lewis, considerando fundamentalmente tres aspectos:

El término Investigación-Acción proviene del autor Kurt Lewis y fue utilizado por primera vez en 1944, describía una forma de investigación que podía ligar el enfoque experimental de la ciencia social con programas de acción social que respondiera a los problemas sociales de entonces. El término Investigación Acción hace referencia a una amplia gama de estrategias realizadas para mejorar el sistema educativo y social.

En 1982, John Elliot sustituye al fallecido profesor Laurence Stenhouse y, desde entonces, las ideas de Elliot han ido formando parte del acervo cultural de una didáctica renovadora en su teoría y en su práctica. Su pensamiento pedagógico es un interesante movimiento de interacción teoría-práctica o práctica-teoría. El ejercicio intelectual y vital radica en la comprensión de la práctica desde la perspectiva de quienes la construyen, implicándose en ella, en su reflexión y transformación.

De acuerdo con el pensamiento de Peter y Stenhouse, Elliot reafirma y profundiza la *eticidad* de toda actividad educativa que, como toda actividad “práctica” humana, encuentra su valor en su mismo sentido. En cualquier caso, la forma de llevar a cabo una acción, de desarrollar una tarea, o de organizar los intercambios entre los alumnos, no puede contradecir los principios y valores que preside la intencionalidad educativa.

Los medios no pueden considerarse independientes de los fines, que tampoco justifican los medios. Es necesario comprender que el valor humano, que se deriva de la intencionalidad educativa, debe presidir los principios de actuación que se ponen en marcha en la práctica educativa. Lo que hace que una acción sea educativa no es la producción de estados finales extrínsecos; sino las cualidades intrínsecas que se ponen de manifiesto en la misma forma de llevar a cabo la acción.

Para Elliot (2010, p. 93): “Los valores profesionales no son tanto una fuente de objetivos finales que hayan de alcanzarse con la culminación de una actividad práctica, sino una fuente de normas (principios de procedimiento) a desarrollar en la práctica”.

Así pues, la práctica didáctica se justifica no en la medida en que consigue unos determinados y homogéneos resultados observables a corto plazo en la mayoría de los alumnos, sino en la medida en que facilita y promueve el proceso de trabajo e intercambio en el aula y en el centro en donde se realizan los valores que se consideran educativos por la comunidad humana.

De este modo, no todas las estrategias didácticas que se muestran son eficaces con respecto a la consecución de objetivos externos; es decir, tienen un valor educativo. Los valores educativos provocan el desarrollo de “conocimiento” que capacita a cada individuo para abordar la comprensión de la realidad compleja en que vive, y para deliberar sobre los modos más racionales de intervenir en la misma; éstas son cualidades que se desarrollan en la persona a través del contraste crítico y reflexivo con el mundo de los objetos, sentimientos e ideas.

Los temas que Elliott aborda desde una perspectiva educativa son:

- El carácter ético de toda actividad educativa.
- Los modelos de elaboración y desarrollo de *curriculum*.
- Las exigencias de los procesos de enseñanza para promover el aprendizaje para la comprensión.
- Los problemas y concepciones implicadas en la relación teórica-práctica.
- El análisis del aula como realidad singular.
- Los procesos de desarrollo individual y grupal como creadores e impredecibles.
- La función del profesor como investigador que reflexiona sobre su práctica.
- Los procesos de deliberación y los programas de investigación-acción como instrumentos para el desarrollo profesional del docente.

- La crítica epistemológica a los diferentes modelos de investigación sobre educación.
- Y la propuesta de principios que deben regir la investigación educativa.

Considera Elliot (2005) que la educación es un proceso en el que los alumnos desarrollan sus potencias intelectuales, mediante el uso de las estructuras públicas del conocimiento, para construir su comprensión personal de las situaciones de la vida. Así pues, la actividad educativa consiste en la elaboración y experimentación de un proyecto dirigido a facilitar el desarrollo de la comprensión de cada uno de los alumnos que componen el grupo de clase.

No basta la aproximación de conceptos, principios y teorías que cuestionen y confieran sentido a la reorganización de la información adquirida, sino la incorporación del alumno a un proceso imprevisible de descubrimiento y experimentación de información, ideas, conductas y valores. El aprendizaje significativo tiene que hacerse a la vez relevante para el alumno. Es esto un proceso necesariamente abierto a la divergencia, a la diversidad de elaboraciones, ritmos, intereses desarrollados y resultados. Significa involucrar individual y colectivamente al alumno en un proceso educativo de aprendizaje para la comprensión y la acción.

El aprendizaje para la comprensión y la acción no parte de conceptos y teorías disciplinares como instrumentos para resolver los problemas de la vida cotidiana, sino de la representación individual y colectiva que los problemas y sus soluciones habituales han ido consolidando.

La intervención del profesor, al igual que ocurre con cualquier otra práctica social es, para Elliot, un auténtico proceso de investigación. Diagnosticar los diferentes estados y movimientos de la compleja vida del aula desde la perspectiva de quienes intervienen en ella, elaborar, experimentar, evaluar y redefinir los modos de intervención en virtud de los principios educativos que justifican y validan la

práctica y la propia evolución individual y colectiva de los alumnos, es claramente un proceso de investigación en el medio natural.

En la concepción de Elliot, facilitar la comprensión, la reconstrucción individual y colectiva del conocimiento es, en su naturaleza una empresa imprevisible por su propio carácter creador; la propuesta de este profesor británico, es la deliberación como el método más racional de intervención. “Mediante la reflexión y el diálogo es posible progresar en el desarrollo de formas compartidas de comprensión de los conceptos éticos y de los dilemas contradictorios de la práctica” (Elliot, 2005, p. 17).

Elliot hace énfasis en el carácter cooperativo de la deliberación práctica. Afirma que debe formarse el conocimiento en un complejo y prolongado conocimiento en la acción (saber hacer) y de reflexión en y sobre la acción (saber pensar, investigar): diseño, desarrollo y evaluación. La reflexión, además de las experiencias pasadas, debe comprender las reflexiones pasadas y presentes de los demás.

El conocimiento científico y cultural -y de la profesión en particular- apoya la reflexión, pero no la sustituye. Enfatiza la necesidad de pasar de la reflexión individual a la reflexión cooperativa, para llegar a desarrollar conocimientos prácticos compartidos que emergen de dicha reflexión, el diálogo y el contraste permanente.

Así considerada la práctica profesional del docente, es un proceso de acción y reflexión cooperativa, de indagación y experimentación, donde el profesor aprende al enseñar, y enseña porque aprende; interviene para facilitar y no para imponer ni sustituir la comprensión de los alumnos y, al reflexionar sobre su intervención, ejerce y desarrolla su propia comprensión.

En resumen, para Elliot, el verdadero valor de la docencia no se encuentra en los resultados finales a los que se quiere dirigir, ni a los objetivos que se pretenden lograr; sino, más bien, el verdadero valor se encuentra en la intencionalidad

educativa, es decir, en los principios y valores que conducen el proceso de formación del estudiante. Por esta razón se empieza a trabajar el tema del aprendizaje significativo, tema que se enfoca en que los estudiantes no gasten su tiempo en aprender contenidos sin razón alguna o sin ningún sentido, sino que tengan herramientas didácticas que les permitan aprender contenidos y conocimientos de las aplicaciones prácticas y creativas que esos conocimientos tienen en el interior de sus vidas.

De esa manera el aprendizaje significativo pretende que los estudiantes aprendan cosas, que logren entender su naturaleza y la necesidad de esos conocimientos en la formación integral de la persona (UAEMéx, 2003).

2.3 Diseño de la intervención docente y plan de acción

2.3.1 Diseño de la intervención docente

La propuesta de Intervención Educativa es una estrategia de planeación y actuación profesional que permite a los agentes educativos tomar el control de su propia práctica profesional mediante un proceso de indagación-solución constituido por las siguientes fases y momentos:

- a) Fase de Planeación
- b) Fase de Implementación
- c) Fase de Evaluación
- d) Fase de Socialización-difusión.

Estas etapas, para fines didácticos, se presentan de manera lineal, pero la etapa de implementación es un proceso adaptativo que, mediante un movimiento dialéctico, permite el ajuste mutuo entre la realidad que se le presenta al sujeto y su actuar.

En este punto se coincide con Elliot (2000) cuando en su modelo de investigación-acción se aleja de una visión lineal de la implementación de actividades y, en contraparte, acepta la necesidad de reformulaciones posteriores de la idea general y del plan de acción, como parte de un proceso espiral (Barraza, 2010).

El Diseño de Instrucción consistió en el diseño y aplicación de una serie de estrategias docentes, basadas en el aprendizaje experiencial de Kolb. Se realizan actividades siguiendo como modelo las cuatro etapas del aprendizaje experiencial de Kolb, engarzando este diseño instruccional con las características de la Investigación Acción según la propuesta educativa de Elliot.

A continuación, se presentan los principales puntos de interacción que pueden proporcionar los fundamentos teóricos y metodológicos de la propuesta de intervención docente que aquí se expone.

1. El primer aspecto de la relación significativa ente las dos propuestas es la “experiencia concreta” (primera etapa de Kolb); aquí citaré a Pérez Gómez (Elliott, 2010, p. 9) que en la introducción de la obra de Elliott “Investigación Acción en educación”, dice: la propuesta de J. Elliot “se ha ido gestando en un interesante movimiento experiencial de interacción teoría-práctica o práctica-teoría”.

La propuesta de Kolb del aprendizaje experiencial parte de una “experiencia concreta” en el proceso formativo del alumno. Considero que guardan entre sí una significativa relación ya que, mientras para Elliot el rescate de las experiencias, saberes y conocimientos previos del alumno debe ser realizada por el docente, para que después del proceso de aprendizaje seguido, las nuevas experiencias, conocimientos y saberes puedan integrarse a los previos, formando así aprendizajes significativos; para D. Kolb el punto de arranque del proceso formativo consiste en una “experiencia concreta” que aporte el contenido base para la realización de las etapas posteriores.

Por ello en el plan de acción que se describe a detalle más adelante, se establece como inicio la realización de un **catálogo de pan mexicano**, ya que ésta será la “experiencia concreta” que permitirá el rescate de las experiencias, conocimientos y saberes que los alumnos poseen sobre el pan mexicano y a la vez identificar sus experiencias en la organización de sus proyectos de presentación culinaria y sus estilos de trabajo colaborativo; además se complementará esta actividad con la

aplicación de una encuesta para caracterizar a los alumnos y como evaluación diagnóstica.

2. El segundo aspecto de relación se refiere a la observación reflexiva (segunda etapa de Kolb). Para Elliot la enseñanza debe ser para la comprensión, y el docente debe ser un docente reflexivo, debe investigar en y desde su propia práctica docente, lo cual quiere decir que para ambos autores la reflexión consiste en tomar la experiencia concreta (en Kolb), o la propia práctica docente (Elliot) y reflexionar sobre ella.

En la propuesta de intervención que se presenta, se debe establecer un diálogo entre los agentes educativos, es decir, docentes-alumnos, para analizar la experiencia, identificar aciertos, fallas y las causas de éstas.

3. La tercera etapa de Kolb denominada generalización (conceptualización y teoría), encuentra su símil en la relación práctica-teoría de Elliot, ya que en esta etapa se pretende a través del análisis y la reflexión llegar a encontrar el sentido de la experiencia (Kolb) de la práctica (Elliot) y pasar de un nivel de la realidad concreta (personal e individual) a un nivel de conceptualización (abstracción, generalización) que le dé significación y sentido teórico a la experiencia vivida.

Aquí se pretende que los alumnos lleguen al establecimiento de conceptos teóricos que iluminen su realidad empírica. Esta etapa permite la inserción de la teoría en el proceso formativo; en esta parte del desarrollo del proyecto de intervención docente, el conductor del proyecto proporciona elementos como historia de la panadería mexicana, ingredientes, técnicas, procesos de elaboración, significación histórica, cultural e ideológica en la vida del mexicano, etc.

4. En la cuarta etapa, de aplicación o experimentación activa (Kolb) es la parte culmen del proyecto. En esta etapa a partir de la “experiencia concreta” vivida por los estudiantes y después del proceso formativo, realizan una exposición culinaria sobre panadería mexicana y se evalúan los conocimientos, habilidades y

destrezas adquiridas. Esto se relaciona con la propuesta de Elliot de intervención teoría-práctica y tiene que ver con la integralidad del aprendizaje, es decir, con la asimilación de los nuevos aprendizajes con los previos: experiencias conocimientos, saberes, habilidades, lo cual constituye los aprendizajes significativos.

El plan de acción que se presenta en el apartado siguiente, de diseño para llevar a la práctica lo expuesto anteriormente, como toda actividad didáctica, contiene actividades de apertura, de desarrollo y de cierre; comprende las 4 etapas del aprendizaje experiencial de Kolb distribuidas de la siguiente manera: la etapa primera de experiencia concreta se desarrollará dentro de las actividades de apertura, las etapas de observación reflexiva y generalización constituirán las actividades de desarrollo y finalmente la etapa de experimentación activa constituirá la actividad de cierre. Las actividades del docente representan la concreción por una parte de la teoría experiencial de Kolb afianzable con técnicas del enfoque constructivista en el marco de la Investigación Acción.

2.3.2 Plan de Acción

Las estrategias docentes que se pretendían llevar a cabo; se enfocaron en una experiencia formativa en los alumnos que, mediante su desarrollo, lograra la integración de saberes significativos para su ejercicio profesional y para la vida.

El Plan de Acción aquí utilizado pretendió poner en práctica una experiencia formativa en la que el docente diseña una serie de estrategias para que, partiendo de una experiencia concreta, observándola y generalizándola, se llegara a la puesta en práctica de una nueva propuesta que incluya todo lo aprendido en el proceso, conformándose aprendizajes significativos.

Resumiendo, se pretendió que a través del diseño y aplicación de una intervención docente basada en la Teoría del Aprendizaje Experiencial de David Kolb, la cual consta de cuatro etapas: experimentación concreta, observación

reflexiva, generalización y experimentación activa; reforzada con el método de Investigación Acción de J. Elliott, el alumno pudiera lograr la integración de los saberes fragmentados y sin significado que ha adquirido a través de su historia de vida para lograr articularlos con los adquiridos en la Unidad de Aprendizaje de Panadería Mexicana para lograr la integración de los saberes y conocimientos significativos para su vida profesional.

Tabla 1. Plan de Acción esquematizado.

SECUENCIA DE ACTIVIDADES	ETAPAS DE KOLB	PAPEL DEL DOCENTE	ACCIONES DE LOS ESTUDIANTES	REGISTRO O PRODUCTO	EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE	FECHA 2016
ACTIVIDADES DE APERTURA	EXPERIENCIA CONCRETA	<p>Aplicar un cuestionario diagnóstico para conocer las experiencias de los alumnos sobre panadería mexicana (PM).</p> <p>Solicitar la elaboración de un catálogo de PM.</p> <p>Elaborar algunas preguntas "guía" para detonar la reflexión individual.</p> <p>Propiciar la interacción e intercambio con sus compañeros de grupo, dando a conocer sus respuestas a todos los compañeros.</p>	<p>Contestar el cuestionario diagnóstico.</p> <p>Visitar las panaderías, observar y reflexionar.</p> <p>Elaborar un catálogo de panadería mexicana.</p> <p>Responder preguntas guía y compartir sus respuestas con los compañeros en el grupo.</p>	<p>Cuestionario.</p> <p>Visita.</p> <p>Catálogo.</p> <p>"Puesta en común" de respuestas a preguntas "guía".</p>	<p>¿Qué aprendizaje experiencial obtuve?</p>	<p>1ra Semana de mayo</p>

Actividades de Desarrollo	OBSERVACIÓN REFLEXIVA	<p>Se invita a los alumnos a analizar y reflexionar sobre los catálogos de PM</p> <p>Se realizan cuestionamientos para dirigir la reflexión.</p>	<p>Observar, reflexionar y dialogar para contestar los cuestionamientos sobre si lograron con esta actividad obtener un conocimiento integral y satisfactorio sobre la PM</p>	<p>Relatoría de la reunión destacando:</p> <p>Éxitos.</p> <p>Fallos, causas y problemas sobre éstos, en el logro del propósito de la actividad desarrollada.</p>	<p>¿Qué conozco? ¿Qué ignoro? y ¿Qué necesito conocer sobre PM?</p> <p>¿Qué conocimientos y experiencias poseía sobre el pan mexicano?</p> <p>¿Qué conocimientos y experiencias adquirí con esta "experiencia" concreta?</p> <p>¿Qué necesito conocer y experimentar en este curso de panadería mexicana?</p>	2da Semana de mayo
	GENERALIZACIÓN	<p>Guiar el diálogo a la obtención de generalizaciones y conclusiones</p>	<p>Elaborar conclusiones y generalizaciones de la experiencia vivida al visitar panaderías para conocer sobre el PM</p>	<p>Relatoría de conclusiones.</p>	<p>¿Qué conceptos he adquirido sobre PM con las experiencias vividas en la elaboración del catálogo?</p>	3ra semana de mayo

		<p>Emplear estrategias con sentido y significado para los alumnos con base en la experiencia.</p> <p>Estrategia: el discurso del docente.</p> <p>Rescatar los conocimientos y experiencias previas obtenidas en las actividades anteriores y su impacto en su vida.</p> <p>¿Qué conozco sobre PM?</p> <p>¿Qué ignoro y necesito conocer como profesional de la cocina?</p> <p>¿Cómo puedo adquirir estos conocimientos?</p> <p>Exposición del docente.</p>	Realizar las investigaciones y actividades que indique el docente	Investigaciones. Elaboración de variedad de panes.	¿Qué conocimientos y experiencias nuevas he integrado a las previas sobre PM?	4ta Semana Mayo
Actividad de Cierre	RESULTADOS	Solicitar el diseño y desarrollo de un "Foro de Exposición de Panadería Mexicana" aplicando lo aprendido en la etapa 4.	Diseñar y realizar el foro de exposición de panadería mexicana.	Videos y fotografías. Ensayo con evidencias fotográficas.	Rúbrica para el proyecto ¿Qué aprendizaje significativo adquirieron en la experiencia del foro de PM? Rescatar los aprendizajes nuevos para unirlos a los antiguos y conformar aprendizajes significativos.	5ta Semana Mayo

Fuente: Elaboración propia.

Como parte de las actividades que pertenecen a las cuatro etapas de Kolb, y que se esquematizan en la tabla anterior, a continuación se describen con mayor amplitud.

➤ **Apertura**

Partimos de dicha actividad, basada en las experiencias concretas; era necesario conocer cuáles eran dichas experiencias individuales obtenidas por cada estudiante, al inicio del curso de PM. Para ello se consideró la aplicación de un cuestionario diagnóstico con preguntas diseñadas expresamente para conocer las experiencias de los alumnos sobre panadería mexicana (Anexo 1). A partir de este conocimiento inicial, el docente debe ser capaz de identificar la problemática principal que presentan los alumnos respecto al tema y reflexionar sobre el diseño y aplicación de una propuesta de intervención docente, con estrategias que, partiendo del contexto de los estudiantes, puedan potenciar la integración de saberes para la conformación del aprendizaje significativo.

➤ **Primera Etapa: Experiencia Concreta**

El cuestionario diagnóstico aplicado a los alumnos se construyó con base en 11 cuestionamientos; 6 de ellos se refieren a los conocimientos previos que tuvieran o debieran poseer sobre algunos aspectos de la panadería mexicana como ingredientes, procesos de elaboración, instrumentos, variedad (preguntas 1, 5, 6, 7, 9, 11); dos de ellas intentan rescatar sus expectativas y puntos de vista con base en su experiencia vivida sobre la realidad en la que se efectúa el proceso de elaboración del pan mexicano y sobre cómo conocer la identidad cultural de los pueblos a través del pan (preguntas 2 y 3); las preguntas 4 y 8 tratan de rescatar la importancia que el alumno otorga a este curso en su formación profesional, y se consideran claves para comprender lo que el pan representa para el alumno en su historia de vida, familiar y social, es decir, identifica sus experiencias previas acerca del tema.

Otra pregunta que también se considera muy importante es la número 10, que intenta ver el punto de vista de los alumnos sobre los obstáculos para la obtención de un aprendizaje integral que tiene que ver con una experiencia, sus conocimientos previos y su integración con los nuevos (y viceversa).

En resumen, como puede verse, la intencionalidad de este cuestionario diagnóstico es el rescate de conocimientos y experiencias previas que los discentes poseen sobre el pan mexicano y el sentido y significado que para ellos tiene según su contexto familiar, social y cultural. Además de cuestionarles sobre sus expectativas del curso, existe una pregunta sobre los posibles obstáculos para la obtención de un conocimiento integral sobre el pan mexicano.

Aquí se hace la aclaración que, aun cuando se sabe que el cuestionario es considerado una técnica para recabar información en estudios de corte cuantitativo, se consideró importante utilizarla en esta primera etapa del proceso de intervención para apoyar este trabajo cualitativo. Además, a través de su estructura puede identificarse que la mayor parte de las preguntas son abiertas, de opinión, con el fin de favorecer el análisis y reflexión por parte de los estudiantes.

Por otro lado, dicho cuestionario diagnóstico fue aplicado para obtener información de manera más sencilla y ágil, de acuerdo con el número de estudiantes que conforman el grupo (mayor a 20). Se enfatiza que las respuestas obtenidas, permitieron un análisis cualitativo más profundo, ya que aportaron elementos importantes al inicio de esta investigación: ampliaron el conocimiento del docente en torno a la subjetividad de los alumnos, a sus formas particulares de ver, de sentir, de pensar. A sus experiencias y actitudes en torno a la Unidad de Aprendizaje, lo que permitió obtener aspectos fundamentales para el diseño de la intervención.

Otra actividad aplicada en esta etapa de experiencia –concreta- junto con el cuestionario, consistió en enviar a los alumnos a visitar algunas panaderías a observar el proceso de elaboración del pan, así como a conversar con los panaderos sobre procesos, ingredientes, variedad, etc.; y con esta información y la

evidencia obtenida durante la visita, elaborar un catálogo sobre panadería mexicana en donde pudieran presentar de manera creativa e innovadora sus experiencias individuales nuevas, identificándolas con las que ya poseían o incrementándolas de manera significativa y, sobre todo, tratando de identificar y precisar el sentido de esta “experiencia concreta” en su formación profesional.

Aunado a dicha actividad de visita y elaboración del catálogo, se les formuló a los alumnos cuestionamientos diversos para auxiliarlos en su proceso de observación, reflexión, análisis y, en suma, aprendizaje. Preguntas como: ¿Cuáles han sido tus experiencias con el pan?, ¿qué conocimientos concretos tienes sobre él?, ¿recuerdas cómo fue que adquiriste estas experiencias y conocimientos? ¿Qué significado o sentido tuvo el pan en tu forma de alimentarte y de vivir?, ¿el pan tiene para ti algún sentido cultural o ideológico?

Se considera que al reflexionar los alumnos sobre estas preguntas y al socializar las respuestas con todo el grupo, fueron verbalizando y reconociendo sus conocimientos y experiencias personales, que a un mismo tiempo, al expresarlas, se fueron convirtiendo en grupales y compartidas por otros, lo cual sirvió también de base para continuar la reflexión sobre lo adquirido en la experiencia concreta y contrastarlo con lo que ya sabían sobre: materiales, técnicas, procesos de la elaboración, variedad, secretos de los maestros panaderos, el sentido que su labor como panaderos tiene para ellos, etc.

El aprendizaje esperado en esta primera etapa de “experiencia concreta” (la de contestar el cuestionario diagnóstico; visitar las panaderías y elaborar el catálogo, responder a las preguntas orientadoras, tanto de forma personal como grupal), que forma parte del modelo de Diseño Instruccional de Kolb, es que el estudiante reconociera las experiencias y conocimientos que sobre la panadería mexicana poseía antes de la visita a las panaderías, que reflexionara cómo las adquirió y qué influencia tuvieron o tienen en su persona, en el nivel cognitivo y en su vida familiar y social, extendiéndose esta parte común y compartida, con sus compañeros, ya que de ellos también se obtienen y pueden adquirirse, mayores conocimientos.

➤ **Segunda Etapa: Observación Reflexiva**

La etapa de observación reflexiva pretende, a partir de la “experiencia concreta” de visitar las panaderías, conversar con los panaderos y elaborar los catálogos, desarrollar una sesión general en la que los alumnos puedan compartir con el grupo sus catálogos y exposiciones, de manera verbal y mencionando qué conocimientos y experiencia previa tenían sobre ingredientes, instrumentos, procesos de elaboración y variedad de la panadería mexicana; añadiendo, además, los saberes que poseen ahora, después de llevar a cabo las actividades señaladas; lo mismo sobre qué conocimientos y experiencias adquirieron y sobre todo cómo y en qué grado impactó esto sobre los conocimientos que previamente poseían; cómo cambio el sentido y representación del pan en su idiosincrasia como mexicanos pero, sobre todo, como futuros profesionistas. Esta sesión fue guiada por preguntas dirigidas por el docente sobre: éxitos, fallas y problemas en el logro del propósito de las actividades desarrolladas.

Las preguntas formuladas fueron:

- ¿Qué conocimiento y experiencia poseía sobre el pan mexicano?
- ¿Qué conocimientos y experiencia adquirí con esta “experiencia concreta”? (de visitas panaderías, elaborar un catálogo, responder algunas preguntas).
- ¿Qué es lo que ahora conozco sobre panadería mexicana?
- ¿Cómo integrar estos conocimientos concretos y experiencias nuevas, con las que ya poseía?
- ¿Cómo cambió tu visión sobre la panadería mexicana después de esta experiencia?
- ¿Qué necesito conocer y experimentar en este curso de panadería mexicana?

El propósito del aprendizaje de esta segunda etapa de reflexión, es que los estudiantes logren integrar los conocimientos y experiencias nuevas con las previas, tomen consciencia de lo que conocían previamente y de lo que ahora

conocen, cómo fue el proceso de adquisición de este conocimiento, cómo impacta en su formación profesional y en su vida social.

➤ **Tercera Etapa: Generalización**

La tercera etapa del modelo de Diseño Instruccional del aprendizaje experiencial propuesto por David Kolb consiste en conducir al alumno, mediante el diseño de estrategias con sentido y significado para los alumnos, hacia generalizaciones (conceptualizaciones y teoría).

La etapa de generalización se basa en dos puntos importantes: por un lado, el papel conductor del docente que guía hacia la reflexión y, por otro, el papel del discente que establece conclusiones. Ambos pilares son fundamentales para el rescate de conocimientos, experiencias y aprendizajes.

En mi rol como docente, me permití analizar los productos de los diferentes catálogos encontrando los puntos en común y las principales diferencias. Así mismo, hube de fomentar en los discentes el proceso de análisis y reflexión para rescatar los principales frutos del aprendizaje a partir de la experiencia.

En este caso específico, con base en las actividades asignadas de visita a las panaderías, integración del catálogo, la reflexión y respuesta a diversas interrogantes, se pretendía cumplir el propósito de aprendizaje: que los alumnos logren el establecimiento de conclusiones y generalizaciones de la experiencia vivida al visitar las panaderías mexicanas y elaborar el catálogo de panadería mexicana, y participar en la socialización de sus experiencias en la sesión grupal realizada, identificando al término de ésta los conceptos y teorías adquiridas y cómo éstas adquieren o dan sentido a las experiencias vividas y conocimientos previos.

Para ello, el docente conducirá el diálogo hacia el rescate de conclusiones, con preguntas como: ¿Qué experiencias y conocimientos poseo sobre panadería mexicana?, ¿qué ignoro y necesito conocer como profesional de la cocina?,

¿cómo puedo adquirir estos conocimientos y experiencias? Con esto se pretende que el alumno identifique con claridad y con la ayuda del docente, qué conocimientos y experiencias tiene y qué necesita conocer concretamente sobre la producción del pan y su sentido cultural e ideológico en el contexto en que vive.

Una vez creado en el alumno el deseo de conocer y experimentar nuevos conocimientos, empleando la estrategia constructivista, el docente solicitará a los alumnos investigaciones sobre elaboración y variedad de panes y, en varias sesiones, expondrá la teoría sobre la historia de la panadería mexicana y su impacto en la vida del mexicano, ingredientes, utensilios, técnicas y procesos en la elaboración de diversos panes mexicanos, usando el lenguaje en términos de planeación, no como informe ya realizado sino a realizarse.

➤ **Cuarta Etapa: Experimentación Activa**

La cuarta etapa de experimentación o experiencia activa pretende que el estudiante, a partir de la experiencia concreta vivida y después de reflexionar y conocer cosas nuevas, sea capaz de diseñar y realizar una experiencia activa en donde pueda integrar, en un todo de sentido, los saberes y conocimientos previos y los adquiridos en las 3 etapas anteriormente mencionadas.

El propósito del aprendizaje que se pretende al término de esta última etapa, es que el alumno, a partir de esta experiencia de aprendizaje sobre la panadería mexicana, vaya adquiriendo y logrando la integración de los conocimientos y experiencias previas fragmentadas -y sin sentido integral- que poseía en este proceso de aprendizaje, de modo que al término de la cuarta etapa logre la integración de conocimientos y experiencias sobre: ingredientes, técnica y procesos y elaboración de la variedad de panes mexicanos y comprenda su sentido en la vida del mexicano, logrando la adquisición de conocimientos significativos para su vida personal y familiar sobre panadería mexicana y, sobre todo, que impacten su formación como futuro profesional de la gastronomía.

Para poder completar el ciclo de aprendizaje a partir de la experiencia, en la última etapa denominada “experimentación activa”, se diseñó la estrategia didáctica de realización de un foro de panadería mexicana. En dicho foro los discentes tienen la oportunidad de verse involucrados en todo el proceso que implica la realización de un evento donde se verán vertidos diversos componentes. Estos componentes del aprendizaje partieron de la investigación *in situ*, y elaboración de un catálogo, hasta llegar al análisis, reflexión y establecimiento de conclusiones generales. Aunado a los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos durante la Unidad de Aprendizaje, se llega finalmente al desarrollo de un foro que significa un espacio adecuado para demostrar de manera práctica cuál es el proceso de elaboración del pan, de manos de los expertos, reconociendo a su vez el panorama real de la panadería actual.

El punto principal, al conjuntar todas las actividades que se planearon para esta UA, es que el discente pueda relacionar sus saberes previos con los conocimientos que finalmente adquirió. Los resultados obtenidos con base en la aplicación de las estrategias y actividades mencionadas en cada etapa, se presentan en apartados posteriores.

III. Aplicación de la intervención y exposición de resultados

3.1 Implementación del plan y resultados de la intervención

En este apartado se presentan tanto el desarrollo de aplicación de la intervención como la exposición de los resultados; está constituido por cuatro cuadros, en cada uno se presenta una etapa del modelo de aprendizaje experiencial de Kolb, con la estrategia seleccionada para su desarrollo y la descripción de dicha estrategia, esto reforzado con algunas fotografías como evidencia de todo el proceso.

Etapa 1: Experiencia Concreta
Estrategia: Aplicación de cuestionario, visita a panaderías, realización de un catálogo de panes mexicanos, reflexión y registro de experiencias.
Descripción: El cuestionario se aplicó utilizando herramientas multimedia para que los alumnos puedan contestarlo desde cualquier dispositivo móvil, la misma aplicación donde se realizaron las encuestas cuenta con la posibilidad para englobar y graficar los resultados. Los alumnos realizaron la visita a una panadería <i>in situ</i> para que observaran la variedad de panes y sus nombres correspondientes, posteriormente desarrollaron el catálogo con fotografía y nombre del producto; así como una pequeña reseña de cada uno. Igualmente, durante una de las sesiones de clase, se formularon algunas preguntas para orientar el aprendizaje, todas relacionadas con la adquisición de conocimientos, vivencia de experiencias individuales y comunes.

Etapa 2: Observación Reflexiva
Estrategia: Reunión con los alumnos para analizar y reflexionar sobre la elaboración del catálogo.
Descripción: Después de haber realizado el catálogo de panes mexicanos, los alumnos contestaron un cuestionario con preguntas diversas, a través del cual se pretendía determinar si se logró con esta actividad obtener un conocimiento integral y satisfactorio sobre la panadería mexicana.

Las preguntas que contestaron fueron las siguientes: ¿Qué conozco y qué ignoro sobre la panadería mexicana?, ¿qué necesito conocer sobre panadería mexicana?

Etapa 3: Generalización

Estrategia: Rescatar los conocimientos y experiencias previas obtenidas en las actividades anteriores y el impacto en su vida.

Descripción: En esta etapa reflexiva se invita al alumno a dialogar, analizar y reflexionar sobre la actividad, compartiendo conocimientos, experiencia, puntos de vista y reflexionar en un clima de respeto, tolerancia, trabajo colaborativo y equidad.

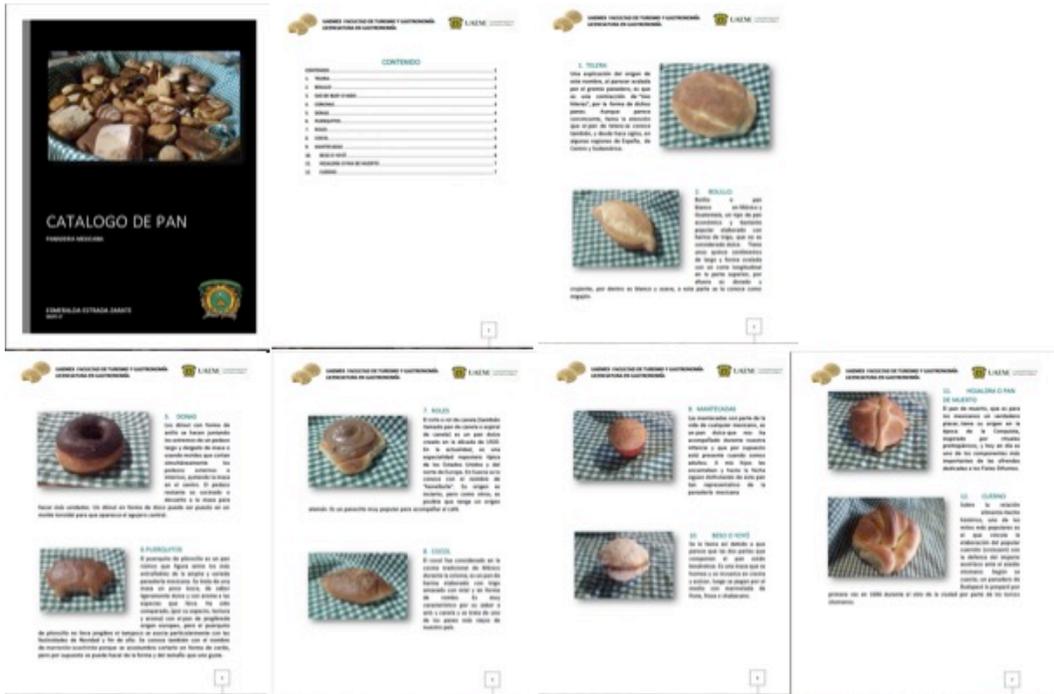
El docente elaboró una relatoría en la que se rescató también el aspecto del sentido ideológico y cultural del pan en la vida familiar y social del mexicano. Algunos de los aspectos fundamentales de esta relatoría constituyen la base para la presentación de resultados de la intervención y reflexión de la práctica docente.

Etapa 4: Aplicación

Estrategia: Realizar un foro de panadería mexicana

Descripción: Llevar a cabo un foro de panadería mexicana en el cual se contó con ponentes diversos: historiadores, dueños de amasijos, panaderos tradicionales, fabricantes de nuevas tendencias de panadería; también se llevaron a cabo talleres prácticos donde los alumnos pudieron ver y realizar un trabajo de los procesos de panificación que por naturaleza no se pueden llevar a cabo en las sesiones cotidianas de clase, por lo que dicha demostración fue muy valiosa debido al contenido del programa de estudios.

Imágenes 1 y 2 “Catálogo de panes”
Muestra de 2 alumnos donde podemos ver la poca cantidad de panes
investigados en ambos casos.



Fuente: Elaboración propia.

Imágenes 3, 4 y 5. Asignación de actividades para el foro de panadería

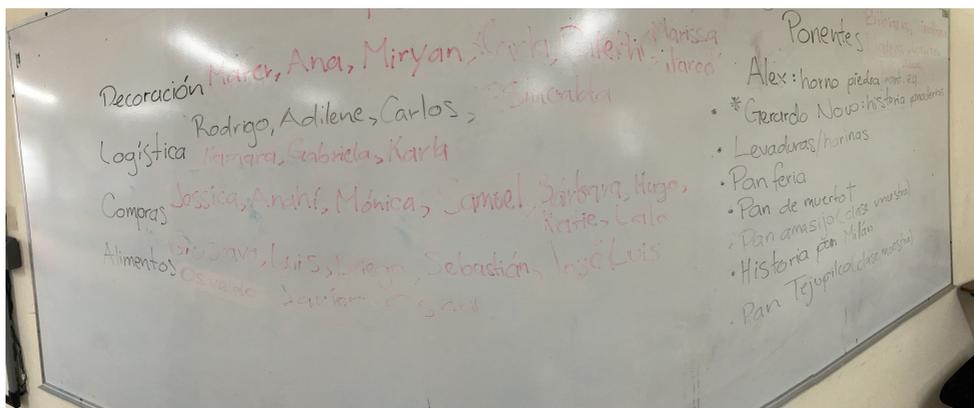


Imagen 6. Distribución de actividades para el desarrollo del foro de panadería

Opciones del Curso

Materiales

Actualizaciones

Libreta de calificaciones

Medallas

Asistencia

Miembros

Análisis estadístico

Código de Acceso
HQ3FZ-2Q8SZ [Restablecer](#)

FORO DE PANADERÍA

Hola chicas, espero hayan disfrutado sus vacaciones, aquí vamos a organizarnos para la realización del Foro de Panadería. le recuerdo que es parte de su calificación y todos deben participar.

Se realizara el día sábado 4 de junio en un horario de 9 a 19 horas.

Espero sus comentarios y propuestas de panaderos invitados, chefs, platicas, caises demo etc.

Saludos

Vie 25 Mar, 2016 at 5:45 p. m publicado

Escriba un comentario

Resaltar usu... 8 publicaciones

Bibiana González Lun 28 Mar, 2016 at 9:54 p. m

Hola, yo propongo que en la parte de conferencias:
 Chef Elena Reygadas, el chef Carlos Rmirez Roure, Arturo Millán y el cronista de Toluca, el Lic, Gerardo Novo, kokoli panadería y café en la parte práctica:
 Chef Muricio ocaña con una clase demostrativa al igual que el chef Irving Quiroz a la mayoría ya les comenté y si están dispuestos, sólo que a los chefs que vienen de Monterrey y de Ciudad de México habría que ver como conseguir apoyo para los viáticos.

[Mostrar menos](#)

[Me gusta](#) · [Responder](#)

Anahí Arriaga Herrera Mar 12 Abr, 2016 at 5:54 p. m

Hola, por parte de la brigada 5 hemos buscado panaderos que se enfoquen más a la elaboración de pan de feria, contactamos con panaderos del Estado de México en Toluca, Santiago Tianguistenco y Atlacomulco... Quedaron en confirmarnos su asistencia.

[Me gusta](#) · [Responder](#)

Mónica Hernández Fuentes Mar 12 Abr, 2016 at 8:47 p. m

La brigada 3 estamos intentando contactar a algunas distribuidoras de materias primas.

[Me gusta](#) · [Responder](#)

SAMM ALMARAZ L. Jue 14 Abr, 2016 at 9:19 p. m

Aún no me han confirmado panaderos de Santiago Tianguistenco que aún usan hornos de leña y no hornos convencionales, así como panes de amasijo.

[Me gusta](#) · [Responder](#)

Mónica Hernández Fuentes Dom 17 Abr, 2016 at 9:14 p. m

Por el momento hay dos distribuidoras de materias primas interesadas en el foro, aún no han confirmado pero dijeron que tomaran en cuenta el asistir,

[Me gusta](#) · [Responder](#)

Sebastián Guillén Lun 4 Abr, 2016 at 9:14 p. m

Hola!!

Pues por parte de la brigada 3 estuvimos buscando panaderos de acuerdo a la idea inicial del profesor que es buscar un panadero de nuestra localidad.

En nuestro caso yo contante a panaderos que elaboran un pan muy tradicional de la zona norte del estado de México principalmente de los municipios de Jilotepec y Chapa de Meta, este pan y a las personas que lo elaboran son de origen otomí.

[Mostrar menos](#)

[Me gusta](#) · [Responder](#)

José Rodrigo Lun 11 Abr, 2016 at 10:32 a. m

De la misma manera como comenta mi compañero Sebastián, mi compañera Adilene y yo buscamos panaderos de la localidad y panaderos mas artesanales, nos pusimos de acuerdo con panaderos de Atlacomulco que estan por confirmar si podran asistir al evento y de no ser así igual tenemos algunas otras opciones de panaderos Michoacanos.

mi pregunta es saber si vamos a seguir la idea principal del foro con panaderos de la localidad o solo serán panaderos de cierto reconocimiento, tambien si se pueden juntar las dos ideas y generar un foro mas interesante.

[Mostrar menos](#)

[Me gusta](#) · [Responder](#)

Bibiana González Mar 12 Abr, 2016 at 12:18 p. m

Pues entonces regresemos a la idea de las panaderías tradicionales, el punto es que ya se defina quién va a vernir y a qué: es decir, si es a una plática especificar cuál será el tema y si es una clase, saber que se va a enseñar, así como los requerimientos de cada uno de los invitados, ya sea para clase o para charla.

[Me gusta](#) · [Responder](#)

Adilene López

Decoración: Maffer, Ana, Miryan, Karla Fernanda, Daleth, Marissa, Jared
 Lógica: Rodrigo, Adilene, Carlos, Esmeralda, Tamara, Karla, Gabriela
 Compras: Jessica, Anahí, Mónica, Samuel, Barbara, Hugo, Eduardo, Katie
 Alimentos: Gustavo, Luis, Diego, Sebastián, Jose Luis, Oscar, Osvaldo, Javier
 Ponentes: Bibiana, Viridiana, Mayra, Luis Fernando, Mariana, Lucas

Temas de ponencia posibles:

- **Horno de piedra
- **Cerado Novo: Historia panaderías
- **Levadura/Harinas
- **Pan de feria
- **Pan de muerto
- **Pan de amasijo
- **Historia del pan millán
- **Pan de Tejuplisco

Vie 29 Abr, 2016 at 9:17 p. m Comentario · [Me gusta](#)

Luis Osvaldo Sánchez López

Fuente: Elaboración propia.

Se considera que las imágenes incluidas muestran cómo se llevó a cabo la dinámica para poder llegar a un acuerdo durante la planeación del foro de panadería, debido a que solamente se puede tener contacto con los alumnos en el aula una vez a la semana (por la naturaleza de la materia); en especial, el foro en línea se convirtió en una herramienta tecnológica de gran importancia para esta UA, o cualquier materia de su tipo que suele llevarse a cabo en talleres o cocina.

3.1.1 Resultados y Reflexión

Los resultados obtenidos en la aplicación de la práctica de intervención docente denominada “El aprendizaje experiencial como estrategia para la integración de saberes”, se presentan: primero, organizados con base en los propósitos de cada una de las cuatro etapas, las mismas que han sido señaladas en el apartado anterior, pero que aquí se mencionan de nuevo para evitar confusiones; después, se vuelve a hacer recuento de ellas, sólo que ahora en relación con los resultados obtenidos en el proceso.

Primera etapa: “experiencia concreta”

Es diseñada por el docente para tratar de conocer y rescatar las experiencias y conocimientos previos que los alumnos poseen antes de cursar la Unidad de Aprendizaje “Panadería mexicana”. Dado que la propuesta de David Kolb parte de una experiencia concreta para identificar claramente o tener conciencia de qué experiencias poseen sobre el tema, en este curso el propósito es que el discente visite una panadería mexicana, converse con los panaderos, observe su trabajo y con esta información elabore un catálogo de panes mexicanos.

Esto con el objetivo de identificar qué experiencias y conocimientos había adquirido en su historia de vida sobre materiales, procesos de elaboración, técnicas y variedades de panes para así reconocer qué experiencias y conocimientos puede adquirir con estas actividades y de manera consciente e intencional integrar dichas vivencias y saberes nuevos a las ya conocidas confiriéndole sentido e integración a la fragmentación y desintegración de las que previamente ya poseía.

Resultados (etapa 1)

La experiencia concreta consistió en conducir a los estudiantes al ambiente propio de la panadería mexicana, solicitándoles visitaran varios establecimientos y observaran y conversaran con los panaderos. Como producto de esto, elaboraron un catálogo sobre dicha panadería; además, para tener una información más completa, se aplicó un examen diagnóstico con la pretensión de conocer sus experiencias y conocimientos sobre el pan mexicano.

En el diagnóstico, quizá uno de los aspectos de mayor importancia ha sido precisamente interrogar a los discentes acerca de los conocimientos que poseían al inicio del curso, respecto a la Panadería Mexicana; pues conocer las bases permite realizar planeaciones didácticas pertinentes para facilitar la integración de nuevos saberes. El cuestionario aplicado arrojó una información valiosa ya que el dato numérico permitió el surgimiento de un análisis de corte cualitativo que favoreció un conocimiento más amplio de lo que los alumnos conocían sobre la panadería mexicana y permitió conocer aspectos de su subjetividad que sirvieron de base para el diseño de la intervención docente.

La actividad relativa a la visita a las panaderías, se considera que los puso en contacto con un escenario real en el cual tiene lugar la planeación, elaboración y expendio de los panes que de manera más común llegan a los hogares de las familias de nuestra entidad. Quizá uno de los productos más valiosos que arrojó dicha visita, fue que los discentes pudieron conocer de manera directa a las personas responsables del proceso de confección del pan. El conocer al “maestro panadero” y a todos los recursos humanos involucrados en el proceso, permitió a los alumnos reconocer que no es un proceso sencillo, que llega a ser extenuante, pero que, en la mayoría de las veces, es realizado por verdaderos artesanos, quienes por su experiencia y dedicación son pieza clave para que día con día tengamos en nuestros hogares una verdadera pieza de arte gastronómica que se traduce en un rico pan recién elaborado.

Como parte de la actividad, el discente tuvo que elaborar un catálogo con las variedades de pan que conocieron, aprendiendo no sólo sus nombres sino un poco acerca de su proceso de elaboración, para finalmente redactar y compartir cómo fue su aprendizaje experiencial.

El trabajo grupal consistió en la presentación y la comparación de los catálogos que cada discente elabora, y en responder algunas preguntas “guía” relativas a todo lo aprendido en el proceso. Al ser el catálogo producto de una experiencia propia e individual, fue posible que cada alumno compartiera sus aprendizajes a sus compañeros. Esto les permitió tener un panorama más claro acerca de las semejanzas o diferencias de la gama de panes que conocieron durante sus visitas. Comprendiendo que, si bien los nombres de algunos panes pueden llegar a cambiar y algunas técnicas de elaboración difieren un poco, la mayoría de los estilos se conservan de manera común; sin embargo, reconocieron que un cambio en los ingredientes, técnicas y equipo llega a tener un efecto en los distintos sabores entre una panadería a otra.

En un inicio los discentes refirieron conocer parte de la variedad de los panes tradicionales, así como su elaboración, incluso el significado de algunos de ellos. Aunque la mayoría comentó que con las primeras clases se dieron cuenta de más aspectos relacionados, en cuanto a nombre o época estacional en que se consume, y también notaron que conocían muy poco o casi nada de variedades y estilos de preparación. Lo que sí reconocieron es que el pan es algo representativo de México y que hay muchas variantes de panes a lo largo del país; mostraron su asombro ante la extensa variedad de pan y cómo éste cambia en cada región.

En todo el proceso se tuvo siempre presente que el propósito general de la propuesta de intervención docente, basada en el diseño instruccional de David Kolb, consiste en la integración de los saberes y experiencias fragmentadas que el alumno posee sobre la panadería mexicana de manera gradual y paulatina, integrando lo nuevo a lo que ya posee y uniéndolo en un todo integrado y con sentido para el estudiante.

Lo realizado en esta primera etapa permitió que, al visitar las panaderías, observar y dialogar con los panaderos y con la elaboración del catálogo, tomaran conciencia de lo que conocían y pudieran adquirir nuevas experiencias y conocimientos que de manera natural pudieran integrarse a lo que ya sabían, formando un conocimiento integral y con sentido.

Con respecto al contexto histórico del pan, los alumnos expresaron que consideran sumamente importante conocer el origen del mismo, y que sí tenían noción de que proviene principalmente de la panadería francesa, evolucionando al momento en que los españoles enseñaron a nuestros ancestros a utilizar el trigo. Como todo proceso culinario, ha tenido cambios y adaptaciones a los ingredientes propios de la región y a los instrumentos de manufactura: empezando como una tostada, y posteriormente con el trigo se forma el bizcocho, que fue utilizado en los conventos, en donde se fabricó una gran cantidad de panes.

En el común de las respuestas, consideran que hoy en día el pan representa a México porque es uno de los países con mayor variedad de estilos, pero además es un lugar en el que el pan posee cultura e identidad propias. Los discentes refieren que, además del sabor, el pan es consumido en nuestro país por tradición en diferentes épocas, siendo una experiencia que se espera con ansia el resto del año. Estos panes tradicionalmente preparados para festividades específicas, varían considerablemente entre las regiones del Estado de México. En la mayor parte de las respuestas, se hace referencia a la evolución en la preparación del pan, el cual va desde lo artesanal hasta lo industrial, y que ha sido el oficio que sustenta familias desde hace muchos años.

Refieren, por último y en relación con esta etapa, que la mayor parte del pan que conocen es el pan de dulce y que existen muchos tipos que atraen por su delicioso sabor, así como por sus diversas formas y colores. Todo esto contribuyó a cerrar esta etapa con una integración de saberes que nos acerca o nos conduce al propósito final de integrar los saberes fragmentados y sin sentido que el alumno tiene sobre panadería mexicana formando un todo integrado y con significado.

Con respecto al catálogo de panes, durante el proceso de elaboración recordaron algunos de los principales procedimientos, lo cual les resultó útil para recordar cada paso llevado a cabo al momento de realizar distintos panes. Pudieron también concluir que la elaboración de nuestro pan actualmente, es tradicional, artesanal, y que existen muchísimos tipos de pan mexicano, sin olvidar que el oficio de elaboración de pan es muy pesado. Así mismo, mediante la visita pudieron constatar que es importante utilizar productos de calidad durante todo el proceso, pues se verá reflejado en el resultado final.

Segunda etapa: “reflexión” (observación reflexiva)

Consiste en el diálogo entre el docente y los discentes sobre la experiencia vivida para reconocer lo que hicieron en la experiencia concreta, estableciendo conexión entre lo realizado y los resultados obtenidos. El propósito del aprendizaje de esta segunda etapa de reflexión es que los estudiantes logren integrar los conocimientos y experiencias nuevas con las previas, tomen conciencia de lo que conocían y de lo que ahora conocen, cómo fue el proceso de adquisición de este conocimiento y cómo impacta en su formación profesional y en su vida social.

Kolb establece en esta etapa la intención de analizar y reflexionar sobre la experiencia previa para obtener de ella una riqueza de contenido que permita identificar conocimientos, vivencias previas y nuevas e ir estableciendo conexiones con sentido entre lo recién adquirido y lo anterior.

Resultados (etapa 2)

Para obtener información más precisa en cuanto a las experiencias que los discentes obtuvieron después de la visita a la panadería y de la realización del catálogo, se les interrogó acerca de su apreciación (experiencia concreta), sin perder de vista el propósito final de la intervención docente de la integración de saberes que los estudiantes poseen de manera fragmentada y sin un sentido preciso, sobre la panadería mexicana. En esta segunda etapa de reflexión, el propósito consiste en que, mediante preguntas dirigidas por el docente, se logre la promoción de conocimientos nuevos que puedan ser integrados a los anteriores

en una síntesis que adquiriera sentido para el estudiante. Para ello se formularon diversas preguntas detonadoras cuyo propósito fue potencializar el surgimiento de conocimientos específicos relacionados con la temática:

- *¿Qué conocimientos y experiencias poseía sobre el pan mexicano?*
- *¿Qué conocimientos y experiencias adquirí con esta práctica concreta?*
- *¿Qué es lo que ahora conozco sobre panadería mexicana?*
- *¿Cómo cambió mi visión sobre panadería mexicana después de esta experiencia?*
- *¿Cómo integrar estos conocimientos y experiencias nuevas a los que ya poseía?*

El docente condujo la reflexión y el diálogo, primero de forma individual y luego grupal, tratando de establecer un clima de participación general con actitud de respeto y tolerancia. Posterior al desarrollo de las actividades mencionadas, los alumnos refirieron haberse dado cuenta de que no les parece una labor sencilla la realización del pan. En su mayoría concluyeron que después de la visita a las panaderías, les ha parecido un proceso complejo que requiere no sólo conocimiento sino dedicación y habilidad práctica. Sin embargo, consideraron que un factor determinante es que: “si la Panadería se hace con gusto, se convierte en una gran satisfacción”.

Al cuestionarles acerca de lo que ellos creían ignorar acerca de Panadería, o en dónde les gustaría tener un aprendizaje mayor, -pues consideraban sus conocimientos limitados al respecto de este punto-, ellos respondieron que evidentemente desconocían la inmensa variedad de pan, así como la mayor parte de sus nombres o bien, su historia y significado.

El origen de algunos panes, desde la panadería francesa, es algo que deseaban conocer. Entre otros elementos que esperaban aprender, se encontraba el peculiar estilo de realizar pan de amasijo, y reconocer las regiones a las que pertenece cada pan, pasando por su historia, algunos de los ingredientes comunes y formas específicas.

Dentro de sus intereses, los alumnos reportan que esperaban reconocer los panes propios de cada región de nuestro Estado, y los que son elaborados en otros lugares del país. Algo que refirieron ignorar, fue la importancia del pan en nuestra dieta diaria como mexicanos.

Por otra parte, se les interrogó en torno a lo que ellos consideraban necesario conocer sobre Panadería Mexicana; y las respuestas fueron principalmente: la historia y el origen de la mayoría de los panes y pasteles, ya que para los discentes es importante saber no sólo elaborarlos, sino reconocer los lugares en donde se elaboran en mayor cantidad.

Obviamente, comentaron que también esperaban aprender muchas recetas tradicionales, reconociendo de qué lugar en específico son, es decir: cuál ha sido su origen y, sobre todo, cuáles son las técnicas propias utilizadas en cada región para la elaboración del pan. Aprender acerca de los procesos de fabricación, de fermentación y leudado, así como los ingredientes principales, pero según el estado al que pertenecen.

Igualmente, manifestaron su inquietud por reconocer las diferencias existentes entre los procesos de elaboración del pan tradicional y del actual, marcados por la propia evolución social y por los cambios culturales surgidos como el mestizaje. También comentaron la necesidad de saber qué panes son emblemáticos en el país, y el porqué de su preparación.

Respecto a conocimientos específicos, los alumnos expresaron su deseo de adquirir algunos *tips* que los maestros panaderos pueden ofrecer para facilitar el trabajo de elaboración, como puede ser en algunos casos, el uso de una “**masa madre**” salvaje o natural, para la confección de panes con características diferentes a las utilizadas con levadura química.

Algo que resaltó en las aportaciones de los alumnos y que se considera de gran relevancia, fue la oportunidad que tuvieron algunos –a través de la realización de las actividades encargadas por el docente- de encontrar panaderías tradicionales,

y, además, que aún cuentan con hornos de piedra, pudiendo aprender su uso, desde el calentamiento, tiempos de horneado y mantenimiento de dichos hornos.

Aquí comparto, a manera de evidencia de lo aprendido por los discentes, y en sus propias palabras, dos de las conclusiones a las que llegaron con base en la experiencia adquirida al visitar una panadería: “Debido a que mis conocimientos sobre panadería eran muy pobres, puedo decir que casi todo lo que aprendí es lo que ahora forman mis conocimientos sobre el tema”. Y además... “He probado más panes que en toda mi vida” (estudiantes de 3° semestre, 2016).

Y se considera que la adquisición de estas experiencias, por mucho nuevas, no habría sido posible si no se hubiera llevado a cabo el presente proceso de intervención. También se incluyen algunas imágenes que dan cuenta del proceso seguido en esta segunda etapa, y de los resultados obtenidos:

Imagen 7. Puesta en común de experiencias



Imagen 8. Compartiendo vivencias en el grupo



Fuente: Elaboración propia (implementación del proceso de intervención, segunda etapa, 2016).

Imagen 9. Reflexión y discusión grupal.



Fuente: Elaboración propia (implementación del proceso de intervención, segunda etapa, 2016).

Tercera etapa de “generalización” (conceptualización y teoría)

En esta etapa se presentan las conclusiones obtenidas mediante el proceso reflexivo expresados en conceptos, conclusiones o generalizaciones. Además, aquí se incluye la teoría y práctica de la Unidad de Aprendizaje cursada, pero referidas a circunstancias más amplias que la experiencia particular.

Esta tercera etapa permite, por una parte, rescatar las reflexiones obtenidas en la etapa anterior sobre la experiencia concreta vivida por los estudiantes y los saberes integrados constituidos por las 2 etapas previas en conjunto; y, por otra parte, se considera que adquiere especial significado la estrategia de discurso del docente a través de la cual se enseñan a los discentes las teorías y prácticas contenidas en el programa de “Panadería Mexicana”, todo lo cual permite integrar en un todo más amplio el conjunto de saberes conducente al logro del propósito final de la intervención docente.

Resultados (etapa 3)

Esta etapa de “conceptualización y teoría”, permite seguir avanzando de manera significativa en el proceso de integración de conocimientos y experiencias del alumno sobre panadería mexicana. Recapitulando un poco, la etapa primera permitió al discente reconocer qué conocimientos y experiencias previas poseía

sobre panadería mexicana; la segunda favoreció fuertemente el proceso de integración de saberes al establecer un diálogo reflexivo en torno a los conocimientos previos, y a las experiencias nuevas que se van adquiriendo, conformando una previa etapa de cierre, que puede ser enriquecida con esta tercera etapa.

Ahora, en esta etapa, como lo señala Kolb, se persigue enseñar a los alumnos la teoría o conceptos necesarios para continuar fortaleciendo la integración de saberes. La estrategia diseñada por el profesor y señalada en el plan de acción es el “discurso del docente” mediante el cual se enseña la teoría y práctica señalada en el programa de la UA de Panadería Mexicana.

Los conocimientos, habilidades, actitudes y valores, así como las estrategias didácticas, los recursos requeridos y el tiempo destinado al abordaje de estos contenidos, se pueden observar en la siguiente tabla, en la cual se presenta un fragmento del Programa de Estudios de la Unidad de Aprendizaje señalada, y que da sustento a este proyecto de intervención.

Tablas 2. y 3. Programa de la Unidad de Aprendizaje de Panadería Mexicana, Unidades de Competencia I y II.

 Universidad Autónoma del Estado de México Secretaría de Docencia Dirección de Estudios Profesionales Programa Institucional de Innovación Curricular			
UNIDAD DE COMPETENCIA I	ELEMENTOS DE COMPETENCIA		
	Conocimientos	Habilidades	Actitudes/ Valores
Analizar el origen y desarrollo de la panificación en las principales culturas	<ul style="list-style-type: none"> • Introducción a la panadería • Ingredientes y equipos básicos utilizados en la elaboración del pan (Harinas, leudantes, líquidos, sales, azúcares, grasas, mejorantes y otros). • Equipo (hornos, amasadoras, fermentadoras, batidoras, charolas, mesas, entre otros.) • Origen de la panificación <ul style="list-style-type: none"> ○ Principales culturas: Egipto, Grecia, Roma. ○ Historia evolutiva de los procesos de panificación ○ Factores importantes en la elaboración del pan. 	<ul style="list-style-type: none"> -Reconocer los ingredientes que involucran la elaboración del pan -Diferenciar los distintos tipos de masas (ácimos, fermentados, potenciados). -Reconocer las culturas -Identificar las características del equipo de panificación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Respeto • Integridad • Ética profesional en el manejo higiénico de los alimentos • Compromiso • Constancia • Organización • Trabajo en equipo • Tolerancia • Responsabilidad • Honestidad • Actitud positiva • Integración • Perseverancia
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS: - Exposición por equipo generando una línea del tiempo - Cuadro comparativo a través del análisis de documentos escritos - Prácticas en laboratorio	RECURSOS REQUERIDOS - Pintarrón, marcadores, Cañón, laptop, CD's - Material y equipo de laboratorio - Instalaciones del taller de panadería - Bibliografía:	TIEMPO DESTINADO 24 horas (4 Sesiones)	



UNIDAD DE COMPETENCIA II	ELEMENTOS DE COMPETENCIA		
	Conocimientos	Habilidades	Actitudes/ Valores
Aplicar los diferentes tipos de masas así como el proceso correcto de manufactura en la panadería internacional	-Técnicas básicas en la elaboración del pan Procesos de panificación <ul style="list-style-type: none"> Tipos de masas (francés, hojaldre, danés, croissant, brioche, batidos, pasta quebrada, semilíquidas, phyllo, masas fritas, masas de doble cocción, masa muerta). Técnica de elaboración del pan (Mezclado, amasado, leudado, ponchado, boleado, armado, horneado, coberturas y/o rellenos). Tablas de temperaturas y equivalencias. - Aspectos administrativos en la panadería (rendimiento, cuadraturas, costeo)	Manejar las diversas técnicas en la elaboración del pan. Reconocer las temperaturas y tiempos adecuados de cocción para las diferentes masas. Identificar las características físicas del pan (miga, corteza, peso)	<ul style="list-style-type: none"> Respeto Integridad Ética profesional en el manejo higiénico de los alimentos Compromiso Constancia Organización Trabajo en equipo Tolerancia Responsabilidad Honestidad Actitud positiva Integración Perseverancia

(Zavala Atilano, Gómez Gómez, Enriquez Gómez, & Hernandez Cedillo, 2014)

Tabla 4. Programa de La Unidad de Aprendizaje de Panadería Mexicana, Unidad de Competencia III.



UNIDAD DE COMPETENCIA III	ELEMENTOS DE COMPETENCIA		
	Conocimientos	Habilidades	Actitudes/ Valores
Aplicar los diferentes tipos de masas así como el proceso correcto de manufactura en la panadería mexicana	-Amasijos y tahonas -Confeción de panes mexicanos <ul style="list-style-type: none"> Técnica de elaboración del pan (Mezclado, amasado, leudado, ponchado, boleado, armado, horneado, coberturas y/o rellenos). Variación de panes mexicanos según el tipo de masa (masa de bizcocho, pan español, masa de danés, masa de hojaldre, masa batida, entre otros) -Pan de fiestas	Manejar las diversas técnicas en la elaboración del pan. Reconocer las temperaturas y tiempos adecuados de cocción para las diferentes masas. Identificar las características físicas del pan (miga, corteza, peso)	<ul style="list-style-type: none"> Respeto Integridad Ética profesional en el manejo higiénico de los alimentos Compromiso Constancia Organización Trabajo en equipo Tolerancia Responsabilidad Honestidad Actitud positiva Integración Perseverancia
ESTRATEGIAS DIDACTICAS: - Exposición y demostración del profesor, investigación documental, síntesis o resumen y exposición por equipos - Preparación de panes de acuerdo a diferentes masas. - Videos - Documentales		RECURSOS REQUERIDOS - Pintarrón, marcadores, - Cañón, laptop, CD's - Material y equipo de panadería - Instalaciones del taller de panadería	TIEMPO DESTINADO 36 horas (6 Sesiones)

(Zavala Atilano, Gómez Gómez, Enriquez Gómez, & Hernandez Cedillo, 2014)

En el desarrollo de esta etapa, cuando se les preguntó a los alumnos sobre los conceptos adquiridos sobre Panadería Mexicana y las experiencias vividas en la elaboración del catálogo, respondieron, sobre todo, que fue sumamente interesante y útil conocer algunos nombres de panes que no conocían, así como sus variantes en estilo de elaboración. Incluso se sorprendieron al saber que algunos de dichos panes, no tienen un origen netamente mexicano. También les pareció de suma utilidad diferenciar términos y reconocer las partes de los procesos como leudado, pre fermento, cortado, bolear, ponchar, etc. Así como conceptos nuevos como la “masa madre” y el amasijo.

Como una conclusión preliminar de esta fase del modelo de diseño instruccional de Kolb, podemos resaltar que los discentes refieren que, gracias a esta actividad, “ahora tienen un mayor conocimiento de los nombres de panes, algunas técnicas como batido, cortado, los tipos de levadura, cómo debe quedar una masa, el fermentado y horneado, significado de leudar, qué es y cómo se hace un adecuado fermento, y muy importante; cómo se hacen y con qué objeto; los diferentes cortes en cada pan” (estudiante de 3° semestre, 2016). En especial, resalta que, a través de diversas estrategias implementadas para rescatar su pensar y sentir, los alumnos manifestaron que les pareció una experiencia importante, pues el hecho de estar directamente en el lugar de trabajo de los maestros panaderos, les permitió ver *in situ* lo especializado que pueden ser algunos procesos como “el quebrado de masa”, las vueltas dobles y sencillas, la técnica de cortado, etc.

Quizá uno de los puntos más relevantes, resultados del proceso, fue la adquisición de conocimientos sobre técnicas de preparación de distintos panes, así como la elaboración de pre fermentos diversos, tipos de fermento, levaduras y amasado, al igual que tiempos de fermentación y maneras de amasar.

Los alumnos reportaron también haber aprendido que México es un país de tradiciones gastronómicas, ya que tenemos la mayor variedad de pan en el

mundo, lo cual implica una amplia gama de técnicas de elaboración, existiendo, aún entre cada panadería, formas distintas de hacerlo.

Etapa 4 “Aplicación” (Experimentación activa)

En este momento del proceso fue posible arribar al propósito final de integración de saberes, ya que permitió “jalar” todas las experiencias y conocimientos previos que el alumno poseía, a lo integrado en cada etapa del diseño instruccional vivido y, con la realización del foro sobre panadería mexicana, cumplir las expectativas que se habían creado, enriqueciendo su saber y amalgamando todo lo adquirido y lo que ya conocía sobre panadería mexicana en un todo integrado y con sentido.

Resultados (etapa 4)

La cuarta etapa de Kolb, de “experimentación activa”, permitió evidenciar el proceso seguido en las etapas anteriores, de ir “jalando” y avanzando en la construcción de una integración de saberes cada vez más amplio a medida que se pasó de una etapa a otra, sintetizándolo. Recuérdese que en la primera etapa el estudiante identificó sus saberes y conocimientos previos contrastándolos con los que empezó a adquirir al visitar las panaderías y conversar con los panaderos y, al reflexionar, logró cerrar una etapa de “integración de saberes”, los cuales pudo ampliar con el “discurso del docente” sobre conceptos, teorías y prácticas sobre la panadería mexicana.

Pero lo más interesante para el alumno –según lo observado por el docente, y lo manifestado por los propios estudiantes- fue la experiencia del diseño y desarrollo de un “Foro sobre Panadería Mexicana” a través del cual pudieron adquirir una gran variedad de nuevas experiencias y conocimientos sobre la materia, con lo cual también lograron el propósito principal del proceso de intervención: la integración de saberes, con base en las estrategias implementadas, las actividades realizadas y los aprendizajes obtenidos en las etapas anteriores que conforman el diseño instruccional ya descrito.

A continuación, puede observarse una de las evidencias relacionadas con el Foro:

Imagen 10. Programa del Foro diseñado e implementado por docentes y alumnos.



FORO DE PANADERÍA
Jueves 9 de junio de 9:00 a 18:00 horas
Facultad de Turismo y Gastronomía
Campus el "Rosedal"
Carretera Toluca-Atzacomulco Km. 14.5
Tlucholoya, Estado de México, CP

9:00 hrs. Inauguración
9:15 hrs. Conferencia Magistral "El pan y las Panaderías de Toluca"
Lic. Gerardo Novo "Cronista Municipal de Toluca"
Taller "Prefermentos y trenzas en bollería"
José Antonio Jasso
10:15 hrs. Degustación de pan elaborado por alumnos de los grupos 27 y 28
10:30 hrs. Clase Demo "Harinas de trigo"
Molinos Bunge de México
12:00 hrs. Plática "La experiencia de un panadero"
Felipe Calzada Galicia Panadería "El Copo"
13:00 hrs. Conferencia "El pan artesanal y lo contemporáneo"
La Migaja Rebelde
Taller "El pan de amasijo del sur del Estado de México,
por La Gloria". La Gloria Chocolatería y Pan 1876
14:00 hrs. "El pan como objeto simbólico en la cultura"
Panadería Pangea
15:00 hrs. Taller práctico de "Elaboración artesanal de fermentación y masa madre"
Panadería Pangea
16:00 hrs. Plática "El éxito de lo tradicional: La Gloria"
17:00 hrs. Conferencia "Levaduras y procesos de fermentación"
Baking Center
Taller "Panadería Mexicana"
César Polo Basurto
19:00 hrs. Clausura

Si te interesa participar en un taller
a) Registra tu asistencia al 7226728148 con Rodrigo Manjaréz o al 7224999129 con Karla Moreno y proporciona tus datos: nombre completo y semestre que cursas, así como el nombre del taller que te interesa
c) Es obligatorio asistir con uniforme el día del taller, de lo contrario el acceso te será negado.

Los talleres se realizarán en la panadería y las conferencias en el restaurante



Fuente: Elaboración propia (obtenida durante el proceso de diseño del Foro).

Cabe señalar que el citado foro se desarrolló en un solo día, y como parte del programa se impartieron 6 conferencias y 5 talleres relacionados íntimamente con la Unidad de Aprendizaje: Se inició con la Conferencia Magistral "El pan y las panaderías de Toluca", impartida por el cronista municipal de Toluca, el Lic. Gerardo Novo, por medio de la cual los alumnos obtuvieron un amplio conocimiento de la historia del pan en esta ciudad, así como su evolución a través de los años.

Imagen 11. Conferencista Lic. Gerardo Novo durante su participación en el Foro.



Fuente: Elaboración propia (obtenida durante la ponencia: “El pan y las panaderías de Toluca”)

La segunda plática que formó parte del programa, fue la impartida por el Maestro Panadero Felipe Calzada, de la panadería “El Copo” de Toluca, quien habló de su experiencia de vida dentro del gremio de panaderos, así como de sus inicios en la manufactura de pan, en la implementación del negocio familiar y crecimiento de éste hasta la actualidad. Con base en dicha plática, los alumnos tuvieron la oportunidad de conocer de cerca el funcionamiento de una panadería, desde el testimonio de un panadero tradicional.

Imagen 12. Maestro Panadero Felipe Calzada, realizando una demostración.



Fuente: Elaboración propia (obtenida durante la realización del Foro)

La tercera ponencia presentada durante el evento, fue dictada por quien se hace llamar *La migaja rebelde*, y que presentó el tema “El pan artesanal y lo contemporáneo”, durante el cual se expusieron las nuevas tendencias de elaboración de pan, cómo se mantiene viva la producción artesanal y la gran influencia que tiene directamente en nuevas preparaciones.

Imagen 13. Taller de demostración de harinas preparadas.



Fuente: Elaboración propia (obtenida durante el proceso de realización del Foro)

Imagen 14. Panes elaborados con harinas preparadas.



Fuente: Elaboración propia (obtenida durante el proceso de realización del Foro)

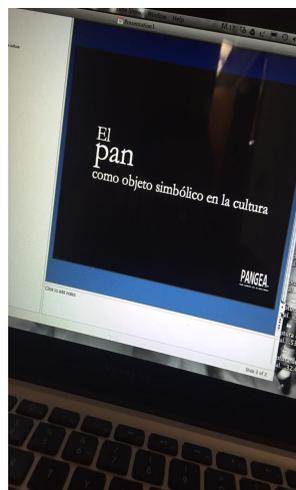
La cuarta plática, integrante del programa del Foro, fue impartida por personal de la “Panadería Pangea”, con el tema: “El pan como objeto simbólico en la cultura”; ésta fue de gran relevancia para los alumnos puesto que la información que obtuvieron estuvo relacionada con la gran importancia que tiene el pan en la cultura, tanto desde un aspecto religioso, como social ,histórico, etc.

Imagen 15. Personal de “Panadería Pangea”, durante el taller demostrativo.



Fuente: Elaboración propia (obtenida durante el proceso de realización del Foro)

Imagen 16. Presentación de la plática “El pan como objetivo simbólico en la cultura”.



Fuente: Elaboración propia (obtenida durante el proceso de realización del Foro)

La quinta conferencia estuvo a cargo de personal de la “Cafetería La Gloria” con el tema: “El éxito de lo tradicional”, donde se expuso la historia de la cafetería, desde sus inicios hasta la actualidad, de cómo se debe administrar un negocio de este ramo y la importancia de mantener la calidad de sus productos, para de esta forma dotarle de un sello distintivo al establecimiento, y llegar a ser reconocido al paso del tiempo.

La última ponencia estuvo a cargo de *Baking Center*, empresa que se dedica a la elaboración de levaduras y mejorantes para panadería; el tema que impartieron fue “Levaduras y procesos de fermentación”; aquí, los alumnos pudieron completar el proceso de aprendizaje iniciado al principio del curso y del propio proceso de intervención, puesto que dentro de la conferencia se mostró cómo es el funcionamiento de una levadura a nivel microscópico, y de qué están elaborados los mejorantes de panadería, así como los efectos provocados en la masa.

Imagen 17. Taller de elaboración de “masa madre”.



Fuente: Elaboración propia (obtenida durante el proceso de realización del Foro)

Cabe señalar que, durante la siguiente sesión de clase, posterior al Foro, se les interrogó a los alumnos en torno a qué conocimientos y experiencias nuevas integraron con las previas sobre Panadería Mexicana. Señalándose que fueron principalmente, las técnicas de elaboración, significados y origen de los panes en el mundo; así como la elaboración de pan por regiones y a gran escala.

Reconociendo que en México se consume “mucho pan” y que es parte cultural de la vida cotidiana del mexicano. Además de que simboliza y representa las diferentes festividades adquiriendo un significado propio para cada región.

Los discentes aprovecharon la oportunidad de la experiencia *in situ*, para quedarse con algunos “Tips” que les serán muy útiles, tanto para su vida profesional como laboral; como, por ejemplo: la importancia de dejar fermentar un pan porque así se obtiene un producto de mejor calidad. Aunado a esto, la relevancia de los diferentes tipos de corte, lo que se debe y no se debe de hacer en la elaboración del pan, y el cuidado de las temperaturas, parte de los aspectos técnicos básicos que integrarán a sus nuevos aprendizajes.

Dentro de los aprendizajes más significativos adquiridos por los estudiantes, e igualmente señalados por ellos, se encuentran los nombres de los panes, dándose cuenta de la variedad de ellos, y del desconocimiento que poseemos como sociedad que consume pan de manera cotidiana, pero que no está muy familiarizado con el “lenguaje panadero”, por llamarle de algún modo, que muchas veces está relacionado con la historia del pan.

Los discentes opinan que a pesar de que los procesos sean especializados o tradicionales, la sociedad finalmente juzga el producto, no con base en la complejidad que entraña realizar un pan, sino por el sabor que éste deja en el paladar; sin embargo, es importante hacer mención que en general, las personas se dan cuenta, precisamente por el sabor, de al menos una falta de calidad en los procesos.

Un aspecto de suma importancia identificado por los alumnos durante la experiencia en la visita a la panadería, fue sin duda que pudieron apreciar el trabajo arduo que implica abrir y mantener un negocio de este tipo y conocer la realidad del entorno, lo complicado de los horarios y lo agotador que es para el

panadero trabajar con masa, por el trabajo físico que implica, además de las altas temperaturas de los hornos que les rodean.

La mayoría de los alumnos mencionó lo significativo que resultó para ellos integrar el conocimiento sobre lo que llaman la verdadera “pizza” o “pizza napolitana”, diferente a los tipos de pizza que ya conocían, que constituyen una variante del pan.

También resultó muy importante para ellos, porque así lo manifestaron, conocer la elaboración del pan orgánico ya que actualmente existe una tendencia de la sociedad hacia este tipo de productos, aunque también resulta muy atrayente la tradición del pan artesanal. Estas dos tendencias, la actual y la tradicional tienen cierto impacto en la sociedad moderna, por lo que deben ser conocidas y valoradas por los profesionales de la panadería.

Algo que les atrajo mucho a los discentes y que se pudo evidenciar a través del Foro, fue el tema sobre el emprendimiento de un negocio, ya que la mayoría de ellos no poseía conocimientos o experiencias previas sobre el tema, por lo que les resultó de gran interés.

Finalmente, los alumnos reconocieron que la cuarta etapa de experimentación les aportó gran cantidad de conocimientos y experiencias significativas que pudieron integrar a los saberes previos a la Unidad de Aprendizaje de Panadería Mexicana y lo que se fue sumando en cada etapa, permitiéndoles unir los saberes fragmentados que poseían en un todo con sentido, incorporando sus experiencias pasadas y presentes para proyectarlas en un futuro a los contextos en los que podrían aplicar dichos saberes a su ejercicio profesional como Licenciados en Gastronomía.

3.2 Evaluación del proceso de intervención

La evaluación es un concepto polisémico, su definición tiene que ver, entre otros aspectos, con el contexto en que se encuentra, ya sea un entorno laboral, instruccional o educativo; con las dimensiones establecidas y con el propósito que persigue, ya sea de selección, capacitación, promoción, certificación o acreditación. La evaluación educativa ha sido objeto de estudio y reflexión de muchos investigadores, los cuales han creado varios enfoques teóricos que sustentan sus posturas acerca de dicha evaluación.

La propuesta de evaluación tiene como referentes: al concepto de evaluación que el docente reflexivo ha construido con base en las teorías de aprendizaje por él conocidas y aceptadas; a la finalidad que le asigna al proceso educativo; al rol determinado para el docente y discente, lo cual tiene que ver con la selección del modelo de diseño instruccional implementado. La evaluación debe comprender todo el proceso formativo realizado, es decir, adoptar una visión integral, evitando la fragmentación.

La propuesta de evaluación que aquí se presenta, intenta dar cuenta no sólo de los resultados, sino también del proceso de intervención llevado a cabo, considerando tres grandes ejes: 1) modelo de diseño instruccional y plan de acción, 2) la reflexión del cambio en el quehacer docente y 3) la evaluación del aprendizaje. Estos tres aspectos se fundamentan en los conceptos de aprendizaje postulados tanto por John Elliott (quien fundamenta el método de Investigación-Acción, seleccionado para este proceso), como por David Kolb (quien postula el modelo de Diseño Instruccional elegido).

Entonces, la evaluación del proceso de intervención se realizó con base en los 3 ejes mencionados:

- La implementación en sí del plan de acción: cómo se llevó a cabo el proceso de intervención y qué se tendría que mejorar de él.

- El aprendizaje obtenido por los alumnos con base en las mejoras implementadas, enfatizando el propósito tanto de la Unidad de Aprendizaje de “Panadería Mexicana”, como los diferentes objetivos de las estrategias diseñadas –siguiendo el modelo de Diseño Instruccional-.
- La actuación y mejora docente, a manera de autoevaluación, por medio de un proceso de observación y reflexión continua y permanente durante el desarrollo de la intervención, con el fin de determinar qué innovaciones se fueron incorporando al quehacer del profesor.

3.2.1 Evaluación de la implementación del plan de acción

En el siguiente cuadro se esquematizan las fases o momentos de evaluación con ejes, aspectos a evaluar y la lista de cotejo diseñada para dar cuenta de dicha valoración. Destacando que dicho cuadro –los aspectos señalados en él- fue objeto de un proceso de autoevaluación de parte del docente, como parte de una práctica de observación, acción, reflexión, en el marco de la espiral reflexiva que establece la Investigación Acción.

Tabla 5. Evaluación de la implementación del plan de acción.

Fases	Dimensión	Aspectos a Evaluar	Sí	No
De inicio	Contextualización del plan de acción	1. El plan de acción posee contextualización teórica y metodológica	X	
		2. Existe articulación congruente y lógica entre el contexto teórico y el modelo de Diseño Instruccional.	X	
		3. Se aplicó algún instrumento para conocer el estado inicial de experiencias, conocimientos y saberes previos.	X	
		4. Se realizó alguna actividad para detectar las experiencias concretas que el alumno posee	X	
		5. Se realizó algún documento que evidencie la “integración de experiencias”	X	
	intencionalidad	6. La propuesta contiene una explicitación de la intencionalidad que persigue	X	

		7. Los alumnos conocían la intencionalidad del D.I.	X	
	Contenido y estructura de la intervención	8. La intervención inicial es acorde con el modelo de aprendizaje constructivista y con la teoría del aprendizaje significativo	X	
		9. El modelo de D.I. es congruente con la propuesta de aprendizaje experiencial de Kolb	X	
		10. La experiencia inicial seleccionada permite el rescate de conocimientos, saberes y experiencias previas.	X	
		11. Se valora como significativa la actividad inicial de elaboración de catálogo de "panadería mexicana"	X	
		12. Los alumnos lograron integrar sus experiencias previas en el documento solicitado		X
De desarrollo		Ejecución de la intervención	13. El plan de acción contiene estrategias de Enseñanza-Aprendizaje que desarrollan el diálogo, reflexión y análisis.	X
	14. El plan de acción implementa estrategias de E-A para el desarrollo de estructuras cognitivas para observar, comparar e inferir		X	
	15. El diálogo establecido entre docentes y alumnos permite llegar al establecimiento de generalización y conceptualizaciones a partir de la experiencia concreta vivida		X	
	Coherencia y pertinencia	16. El plan contempla el empleo de estrategias con sentido y significado para los alumnos con base en las experiencias de vida que posee	X	
		17. Las estrategias de E-A desarrolladas en el plan de acción poseen coherencia lógica y pertinencia para el logro de los aprendizajes establecidos en cada etapa	X	
		18. La teoría proporcionó a los estudiantes los elementos necesarios para el desarrollo e implementación de la experimentación activa "Foro de panadería"	X	
	Logros obtenidos	19. El diseño de estrategias de E-A permitió rescatar los conocimientos y experiencias previas y su impacto en la vida	X	
		20. Las estrategias de E-A implementadas permitieron a los alumnos adquirir habilidades para la planeación de una experiencia nueva	X	
21. El desarrollo del "Foro de panadería mexicana" permitió a los estudiantes la adquisición de experiencias y conocimientos previos.			X	
	Valoración global	22. El desarrollo de las 4 etapas de Kolb permitió al alumno la integración de	X	

		experiencias y conocimientos nuevos a las previas		
		23. Con el desarrollo de la práctica de intervención docente, el discente logró la conformación de conocimientos y aprendizajes significativos para la vida.	X	
	Formulación de nuevos planteamientos	24. La valoración del Diseño Instruccional y plan de acción permite la formulación de nuevos planteamientos	X	
		25. Las reflexiones de evaluación del docente contemplan la posibilidad de continuidad en la línea de trabajo desarrollada	X	
Valoración SI= Se llevó a cabo NO= No se llevó a cabo				

Fuente: Elaboración propia, con base en el modelo de Diseño Instruccional de Kolb, y en el plan de acción diseñado por el docente.

3.2.2 La evaluación del aprendizaje de los alumnos

Al iniciar una reflexión, enmarcada en el ámbito de la didáctica, es importante definirla para encontrar el sentido de las dimensiones que se analicen. “Se concibe a la didáctica como la teoría de la enseñanza que tiene como finalidad el estudio de la intervención docente en los procesos de construcción del conocimiento por parte de los alumnos en un contexto sociohistórico determinado” (Máte, 1998). Este punto de partida requiere que se reconozca el fenómeno educativo como un fenómeno complejo, donde la evaluación en el aula ocupa un lugar importante, ya que es constitutiva de las prácticas pedagógicas mediando el encuentro entre el proceso de enseñar y el de aprender.

En términos genéricos **evaluar es valorar**, lo que lleva en sí el emitir un juicio de valor acorde a criterios y parámetros preestablecidos. Para incorporar este concepto a las prácticas educativas es conveniente darle rigurosidad al tratamiento del mismo.

El alumno participa en un proceso de autoevaluación de su aprendizaje reflexionando sobre las preguntas establecidas en el plan de acción.

Fase de Inicio

- ¿Qué experiencias previas poseía en torno a la panadería mexicana?
- ¿Qué conocía en cuanto al pan que se acostumbra consumir en mi familia y en mi entorno?
- ¿Qué actividades tuve que realizar para poder integrar mi catálogo de PM?
- ¿Qué aprendizaje experiencial obtuve de todo lo realizado?

Actividades de desarrollo

- ¿Qué conozco ahora en torno a la panadería mexicana?
- ¿Qué ignoraba y ahora sé?
- ¿Qué continúo ignorando y necesito conocer sobre PM?
- ¿Qué conceptos he adquirido sobre PM?
- ¿Qué conocimientos y experiencias ya tenía sobre el pan?
- ¿Qué conocimientos nuevos he adquirido sobre panadería mexicana hasta ahora?
- Al integrar mis saberes previos, con los nuevos, ¿qué aprendizaje (s) específico (s) podría decir que he adquirido sobre la PM?

Fase de cierre

- ¿Qué aprendizaje significativo adquirieron los alumnos con base en la experiencia del foro de PM?
- ¿Qué relevancia posee la Panadería Mexicana en términos familiares, sociales, y culturales?
- ¿Qué importancia gastronómica posee la Panadería Mexicana?
- ¿Cuál es el papel del profesional en Gastronomía en relación con la Panadería Mexicana?

La reflexión sobre estas 15 preguntas permitió al alumno explicitar los aprendizajes significativos adquiridos y la integración de las experiencias y conocimientos nuevos, con los previos; esta autoevaluación permitió al alumno conocer sus propios procesos cognitivos y los modos o maneras de apropiación del conocimiento, reconocer su integración dentro del grupo y el clima de aprendizaje creado.

Este punto de la representación de los logros de aprendizaje parece ser crucial en el diseño de los planes de acción que el alumno pone en juego en la ejecución de tareas: “la toma de conciencia de su modo de aprender y de la complejidad del mismo son fundamentales para poder controlar su aprendizaje y, desde allí, planificar y organizar sus propias actividades de aprendizaje, tratando de gestar una disposición habitual que pueda ser intrínsecamente provechosa, donde se articulen armónicamente la reflexión, la interpelación y la imaginación” (Máte, 1998).

Cabe señalar que, en esta etapa de evaluación, se aplicó un examen por cada fase con el objetivo de tener los resultados de forma más puntuales. Se señala que, como se comentó al inicio de este Trabajo, aun cuando se sabe que un cuestionario es un instrumento de tipo cuantitativo, y que un proceso de intervención educativa es predominantemente cualitativo, aquí se consideró necesario aplicar una encuesta con preguntas tanto cerradas como abiertas, por la cantidad de alumnos que hay en el grupo. Queriéndose abarcar el mayor número posible de ellos para tener respuestas que pudieran considerarse al mismo tiempo que representativas o generales, explicativas e interpretativas.

Imagen 16. Cuestionario en línea aplicado a los alumnos en la fase de cierre.

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO MAESTRIA EN DOCENCIA DEL TURISMO

Encuesta para conocer la percepción que los alumnos que tienen sobre el proceso de Enseñanza-Aprendizaje

***Obligatorio**

¿Qué conocimientos te aporta el curso de panadería mexicana? *
Menciona al menos 3 conocimientos

¿Consideras que esta información te permite conocer la realidad en la que se realiza el proceso de elaboración del pan tradicional; es decir la comunidad, cultura, costumbres y tradiciones? *

No
 Si

¿Cómo crees que podrías conocer más sobre la identidad cultural de los pueblos? *
Hablando de panadería

¿Por qué crees que este conocimiento es importante en tu formación profesional? *

Son considerados ingredientes básicos para la elaboración de casi cualquier tipo de pan; excepto *

Agua
 Mantequilla
 Harina
 Levadura

Ordena el proceso de elaboración del pan *
a) Fermentar, b) Amasar, c) Formar, d) Hornear

b, c, a, d
 b, a, c, d
 c, b, d, a
 b, a, d, c

¿La masa, charola y horno son considerados como instrumentos básicos para la elaboración del pan? *

Cierto
 Falso

Explica brevemente, qué sentido tiene el pan como parte de tu entorno familiar y social *

La variación en el tipo de pan, puede darse por una tradición ¿de qué tipo? *

Cultural
 Religiosa
 Regional
 Todas las anteriores
 Ninguna de las anteriores

Ordena por prioridad las situaciones que te dificultan tener un aprendizaje integral en el proceso de elaboración del pan *
Elige las 5 principales

No me llevo bien con mis compañeros
 El chef instructor no toma en cuenta lo que hemos aprendido en otras asignaturas
 El chef instructor no nos hace preguntas que nos permitan reflexionar
 Los recursos y materiales que usamos en la cocina no son adecuados
 Considero que lo que me están enseñando no me será de mucha utilidad en un futuro
 Las técnicas que me enseñaron anteriormente, no se parece a lo que me enseñan ahora
 No le tengo confianza a los instructores para externar mis dudas
 No entiendo las instrucciones del chef
 El chef instructor no sabe relacionar lo aprendido en asignaturas previas, con lo reciente
 No me gusta elaborar pan

Cambios más importantes en la elaboración de panes a lo largo de la República Mexicana *

Materias primas
 Variación en precios
 Idiosincracia
 Tipos de ingredientes

Enviar

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

Secuencia Didactica

El siguiente cuestionario es un apoyo para la integración de experiencias de los alumnos en la unidad de aprendizaje de Panadería Mexicana

***Obligatorio**

Después de la visita a la panadería y la realización del catálogo,
¿Qué aprendizaje experiencial obtuviste? *

Tu respuesta

¿Qué conozco de la Panadería Mexicana? *

Tu respuesta

¿Qué ignoro de Panadería Mexicana? *

Tu respuesta

¿Qué necesito conocer sobre Panadería Mexicana? *

Tu respuesta

¿Qué conceptos he adquirido sobre Panadería Mexicana con las
experiencias vividas en la elaboración del catálogo? *

Tu respuesta

¿Qué conocimientos y experiencias nuevas he integrado a las
previas sobre Panadería Mexicana? *

Tu respuesta

Fuente: Elaboración propia.

3.2.3 La evaluación del docente

El profesor como profesional autónomo que investiga reflexionando sobre su propia práctica.

La intervención del profesor, al igual que ocurre con cualquier otra práctica social es, para Elliot, un auténtico proceso de investigación. Diagnosticar los diferentes estados y movimientos de la compleja vida del aula desde la perspectiva de quienes intervienen en ella, elaborar, experimentar, evaluar y redefinir los modos de intervención en virtud de los principios educativos que justifican y validan la práctica y la propia evolución individual y colectiva de los alumnos, es claramente un proceso de investigación en el medio natural.

En la concepción de Elliot, facilitar la comprensión, la reconstrucción individual y colectiva del conocimiento es, en su naturaleza, una empresa imprevisible por su propio carácter creador; la propuesta de este profesor británico es la deliberación como el método más racional de intervención. “Mediante la reflexión y el diálogo es posible progresar en el desarrollo de formas compartidas de comprensión de los conceptos éticos y de los dilemas contradictorios de la práctica” (Elliott, 2010, p. 17).

Elliot hace énfasis en el carácter cooperativo de la deliberación práctica. Afirma que debe formarse el conocimiento en un complejo y prolongado conocimiento en la acción (saber hacer) y de reflexión en y sobre la acción (saber pensar, investigar): diseño, desarrollo y evaluación. La reflexión, además de las propias experiencias pasadas, debe comprender las reflexiones pasadas y presentes de los demás.

El conocimiento científico y cultural -y de la profesión en particular- apoya la reflexión, pero no la sustituye. Enfatiza la necesidad de pasar de la reflexión individual a la reflexión cooperativa, para llegar a desarrollar conocimientos prácticos compartidos que emergen de la reflexión, el diálogo y el contraste permanente.

Así considerada la práctica profesional del docente, es un proceso de acción y reflexión cooperativa, de indagación y experimentación, donde el profesor aprende al enseñar, y enseña porque aprende; interviene para facilitar y no para imponer ni sustituir la comprensión de los alumnos y, al reflexionar sobre su intervención, ejerce y desarrolla su propia comprensión.

La autoevaluación lleva implícito un proceso reflexivo que tiene diferentes formas de ser analizado, de acuerdo con las metas que orientan la acción, es decir, de acuerdo con el proyecto en el que se inscribe.

Es: “una mirada hacia el interior que cobra un sentido de naturaleza diferente lo lleva a recorrer un camino en un intento de comprensión histórica, también es una mirada de reconceptualización de su tarea y de reconocer los entrecruzamientos epistemológicos, éticos y políticos como parte constitutiva de su propia práctica, es el tomar distancia de la práctica para trabajar sobre ella... observar las propias posibilidades y limitaciones y desde allí poder ver lo que en la acción es imperceptible” (Camilloni, Celman, Litwin, & Palou, 1998, p. 115).

Vista de este modo, la autoevaluación debe tener como mínimo la condición de objetivar las acciones realizadas y la responsabilidad y compromiso.

En este apartado se contestará el cuadro de: Fases, dimensiones y aspectos de la evaluación, describiendo y analizando cada aspecto evaluado, lo cual permitirá al docente realizar un proceso reflexivo, de y desde su práctica docente, para arribar a propuestas de mejora que impacten en la formación de sus alumnos.

El docente, al objetivar sus prácticas y reflexionar sobre dicha práctica, puede problematizar en preguntas como:

1. ¿Cuál es mi actitud frente al conocimiento?
2. ¿Qué factores considero para elegir el tipo de planificación a seguir?
3. ¿Cuál es mi actitud frente a mis alumnos?
4. ¿Comprendo su lógica, conozco sus intereses y expectativas?

5. ¿Cómo reacciono ante lo imprevisto?

Como resumen, considero que mi práctica docente -durante el proceso del proyecto de intervención- mejoró significativamente; esto lo pude observar en gran medida, en la forma de lograr que los discentes tuvieran un aprendizaje significativo que les fuera de gran utilidad en su ejercicio profesional. Porque en el pasado, mi forma de realizar una clase en gastronomía se había convertido en rutina y no visualizaba impactos significativos en el desempeño de los alumnos, quienes -así lo considero- cursaban y concluían la Unidad de Aprendizaje con grandes carencias a nivel de las competencias necesarias a cubrir en dicha UA.

La mejora de mi quehacer docente se fue poniendo en evidencia de forma paulatina durante el semestre, al grado de tener que “salirme” cotidianamente de la mencionada rutina, para poder diseñar, implementar y utilizar diferentes herramientas en la impartición de la UA, que promovieran el aprendizaje significativo de los estudiantes... El implementar un modelo de Diseño Instruccional, como el de David Kolb, fue uno de los cambios significativos.

Dicho modelo permite analizar, observar, rescatar e implementar un aprendizaje significativo hacia los discentes; hace posible instrumentar actividades diversas que considero de gran relevancia por la necesaria interacción que debe darse entre docente-discente; lo que a su vez propicia un aprendizaje y mejora mutua, ya que se cumple el objetivo de lograr las competencias requeridas en el alumno, para la mejora de su desempeño profesional y para cubrir las necesidades del ámbito laboral, “cerrando” de alguna forma el ciclo de enseñanza y aprendizaje.

Finalmente, deseo enfatizar que mi práctica docente mejoró en gran medida con la implementación del proceso de intervención, a través del aprendizaje experiencial, ya que propició, como he señalado, un aprendizaje significativo y basado en competencias reales, no sólo para los alumnos, sino también para mí como docente, tanto en términos personales, como profesionales -Chef e Instructor en un laboratorio de cocina-, y como docente en sí, que guía el proceso de construcción del aprendizaje en sus alumnos.

3.3 Impacto de la innovación en la práctica docente

Los logros obtenidos durante el proceso de intervención docente, a través de la aplicación del modelo innovador del aprendizaje experiencial de David Kolb, en sus cuatro etapas, permitió a los discentes integrar los saberes fragmentados y desintegrados que poseían previamente sobre la panadería mexicana; logrando que en cada etapa integraran lo adquirido en ese momento de formación, con lo anterior, para así llegar a la necesaria integración de saberes con sentido holístico y completo en términos de la adquisición de conocimientos, saberes, experiencias con significado en la formación profesional de los discentes.

El paso de una etapa a otra favoreció continuar con nuevas integraciones de saberes uniendo los nuevos a los ya adquiridos, para que, finalmente, con las actividades realizadas como la visita a panaderías, elaboración del catálogo, exposiciones docentes, diseño y realización de un foro de panadería mexicana, aunado al proceso de diálogo, observación y reflexión constante, se considerara que los futuros profesionales en Gastronomía, lograron adquirir conocimientos significativos que les permitirán enfrentar problemas de índole diversa relacionada con la disciplina gastronómica que, seguramente, se les estarán planteando en el futuro durante su ejercicio profesional.

Considero que el realizar proyectos finales como lo fue el “Foro de panadería”, constituye una actividad integradora relevante no sólo para la Unidad de Aprendizaje de Panadería Mexicana, sino también para cualquier tipo de materia práctica y operativa que se lleve a cabo en un laboratorio de gastronomía y que requiera la contextualización, el sentido y significado que le dote de sustento a dicha instrumentación.

Esto, porque la mayoría de los docentes de este ramo solamente nos enfocamos a una enseñanza tradicional y rutinaria, a una manera operativa de enseñar “a hacer”, cuando también tendríamos que estar propiciando que los alumnos

adquirieran a la par los saberes cognitivos y actitudinales, que vendrían a complementar los procedimentales. Considero que sería de gran apoyo para el aprendizaje de los alumnos, implementar más proyectos finales, integradores, los cuales podrían trabajarse de forma individual o conjunta con otras unidades de aprendizaje, con el objeto de lograr que el alumno construya un aprendizaje holístico, significativo y basado en competencias, que es lo que el mercado actual está demandando; y de esta manera, formar discentes capaces de desarrollarse en cualquier área de trabajo, no sólo operativa sino abarcadora, donde pueda poner en marcha los saberes adquiridos y todos aquellos conocimientos que continuará adquiriendo en el futuro, a través del aprendizaje experiencial.

Por otra parte, puedo comentar que este proceso de Intervención me abre nuevas expectativas para mi ser y mi quehacer docente y profesional. Por ejemplo, me hace reflexionar en la necesidad de que, como docentes, cada uno de nosotros deba repensar sobre la calidad de nuestros Programas vigentes que integran el Plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía, para revisarlos y, en su caso, actualizarlos, dotándolos de nuevas estrategias educativas -y de intervención- que mejoren su estructura y funcionamiento, con miras a favorecer una mejor enseñanza, desde las vivencias y conocimientos previos de los alumnos, para con este y otros recursos y procedimientos, elevar más la calidad educación y formación de nuestros alumnos universitarios.

En este sentido, he aprendido que los alumnos, cuya formación profesional se nos confía, poseen una gran riqueza sociocultural y humana, que han adquirido desde el seno de sus comunidades, misma que -si la conocemos y desarrollamos educativamente- puede ser el sustrato para un crecimiento en el saber que los involucre íntima, individual y personalmente. El docente debe tener ese “ojo clínico” para aprovechar los recursos que la idiosincrasia de cada alumno ofrece y está en espera de ser descubierta y explotada para el desarrollo personal de los mismos alumnos.

IV. Discusión

4.1 Propuestas de mejora

Con base en los planteamientos vertidos hasta ahora en este documento, puedo formular las siguientes propuestas de mejora:

1. Que, en las instituciones educativas, se atienda la preparación tanto disciplinar, como pedagógica y didáctica de los profesores, a través de procesos de formación docente, y de cursos de actualización continua en dichos rubros, para fortalecer el papel de estos importantes actores del proceso de enseñanza-aprendizaje.
2. Que durante los procesos de enseñanza-aprendizaje, los docentes diseñen y apliquen cotidianamente estrategias encaminadas a rescatar los saberes y experiencias previas de los alumnos, tales como:
 - a. Aplicación de cuestionarios diagnósticos y de evaluación continua: los primeros, para conocer los conocimientos previos que posee el alumno de la materia a cursar, y los segundos, para dar seguimiento a los conocimientos que vaya adquiriendo durante el periodo en el cual se lleva a cabo la unidad de aprendizaje.
 - b. Instrumentación de entrevistas: ya que se considera que el llevar a cabo encuestas cualitativas, pueden proporcionar tanto al discente como al docente, una “vista” real de aquello que se va aprendiendo; como es el caso de trabajar dentro de una panadería, manejar distintos tipos de harina, aprender a conocer los diversos tipos de pan, etc.
 - c. Programación de actividades prácticas y experienciales, íntimamente relacionadas con la unidad de aprendizaje de que se trate; como fue el caso de las visitas a las panaderías de la ciudad que se programaron en el marco de este proyecto de intervención. Ya que se considera que el realizar dicha actividad vivencial fue de gran utilidad para los alumnos, porque les permitió conocer una realidad concreta; por ejemplo, las variedades de pan que pueden encontrar

en los distintos establecimientos tanto de la ciudad como de los poblados donde pudieron observar una amplia gama de panes, así como diversos métodos de trabajos artesanales.

- d. Impulso a la instrumentación de métodos de trabajo como la Autobiografía o Historia de Vida, ya que en el marco del modelo de Diseño Instruccional de Kolb, el aprendizaje experiencial requirió la identificación, reflexión y registro de situaciones anteriormente vividas, aprendizajes previos, experiencias adquiridas por parte de los alumnos, para el reconocimiento de aquellos saberes obtenidos, y de los faltantes que necesitaron adquirir.
 - e. Recuento e integración de experiencias por parte de los discentes y docentes, a través de otras técnicas de trabajo: el realizar una bitácora puede ser de gran ayuda para los dos actores involucrados en el proceso, ya que facilita la identificación de conocimientos previos y los adquiridos durante la UA. En el caso del profesor en específico, ayudan a determinar si el plan de acción implementado fue el adecuado, y “hacer un alto” en el camino para tomar la decisión de modificar el plan, reorientarlo y/o volverlo a aplicar, dentro de la espiral de la reflexión-acción-reflexión de la Investigación Acción.
3. Que se establezcan diálogos reflexivos continuos y permanentes entre el docente y los estudiantes: para ello, el profesor previamente elaborará preguntas detonadoras que potencialicen el proceso de análisis y reflexión de los alumnos, que los conduzcan al reconocimiento del avance en el logro de los objetivos de aprendizaje.
 4. Que se lleve un registro preciso de todas las actividades realizadas e implementadas durante el proceso de intervención, que puedan presentarse a manera de evidencias, como pueden ser:
 - a. Relatorías: registro en actas de los planteamientos más relevantes, de los acuerdos o consensos alcanzados, de los logros adquiridos.

- b. Videos: la documentación en videos es de gran ayuda para tener un registro audiovisual de lo comentado con el grupo, así como poder eliminar las contradicciones o malos entendidos en cuanto a lo que se pretende implementar posteriormente.
 - c. Fotografías: como evidencia en imágenes del lugar, día y hora de cuándo se realizó tal o cual actividad, evaluación, etc.
 - d. Grabaciones: Al igual que los videos, son un apoyo importante durante el proceso de intervención, ya que se pueden consultar de forma rápida a través de diferentes dispositivos electrónicos.
 - e. Documentos elaborados por los alumnos: dichos textos pueden ser autoevaluaciones, registros en notas o diarios, en los cuales los discentes puedan consultar los acuerdos obtenidos durante alguna reunión o actividad.
5. Que se estimule el trabajo grupal estableciendo un código mínimo de ética, de manera que todos los actores del proceso educativo participen y se responsabilicen de su propio proceso de enseñanza-aprendizaje.
 6. Que se realicen eventos académicos diversos como foros y coloquios, en los cuales los alumnos puedan exponer los avances logrados e incluso los obstáculos encontrados durante su proceso de aprendizaje –cualquiera que sea la Unidad de Aprendizaje que se curse-, con el fin de detonar la reflexión colectiva y hacer propuestas de mejora.
 7. Que se lleven a cabo distintos procesos de evaluación a lo largo de todo el proceso de aprendizaje, para retroalimentar y corregir de manera oportuna, lo que se visualice como necesario en el marco de la mejora de la formación profesional.

4.2 Posibilidades de transferencia a problemáticas futuras

El presente proyecto de intervención, es posible implementarlo en otras instituciones educativas donde se enseñe la Gastronomía, dentro de un modelo constructivista de enseñanza-aprendizaje teórico-práctico.

También puede adoptarse en aquellos currículos en los que se impartan unidades de aprendizaje (asignaturas) más complejas como Cocina Francesa, Italiana, Oriental, etc., por el propio nivel de dificultad que entrañan y que exige el logro de competencias integrales, holísticas, donde se conjuguen tanto los saberes cognitivos, como los procedimentales y actitudinales.

Asimismo, se considera que el modelo de Diseño Instruccional de Kolb, es de gran aporte para cualquier UA del área gastronómica; sin embargo, hago la siguiente recomendación para mejorar significativamente la práctica docente: iniciar el curso con una evaluación diagnóstica para determinar los saberes que posee el alumno, y así adecuar los contenidos y estrategias marcados en el programa de estudios, a lo que saben y requieren conocer.

Y al finalizar el curso, aplicar también una evaluación a los alumnos, con el fin de observar y determinar las fortalezas y áreas de oportunidad que surgieron en el transcurso de la UA; de esta manera, la próxima vez que se imparta la unidad de aprendizaje que se trate, se podrá tener una nueva propuesta de intervención para mejorar de forma continua y permanente, la práctica docente.

Se considera que la diferencia de realizar un ejercicio de este tipo en una UA donde se lleva a cabo algún taller (se debe considerar que el 80% de las horas son de esta manera), es la dificultad que implica el número de horas que se tiene disponible, ya que la mayor parte del tiempo debe dedicarse a la parte operativa o práctica de la unidad. No es lo mismo impartir docencia en un aula, en un curso donde predominan las horas teóricas, a dirigir el proceso de enseñanza en un laboratorio, ya que solamente se cuenta con 12 sesiones durante el semestre, y en cada sesión el tema a tratar suele ser diferente, lo que modifica y hace más complejo el proceso tanto de enseñanza y aprendizaje, como el propio proceso de intervención.

4.3 Conclusiones

Como parte de la necesaria reflexión que exige un proceso de intervención educativa, se considera oportuno señalar, a manera de conclusión, algunas de las ideas más relevantes relacionadas con la metodología de Investigación-Acción, con la aplicación de un modelo de Diseño Instruccional, y con el proceso de enseñanza y aprendizaje en el marco de las teorías constructivistas del aprendizaje, y con base en un contenido específico de la Gastronomía, que se imparte en la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México:

- La Investigación-Acción en la vertiente educativa de John Elliott, aporta elementos básicos para la intervención docente, que pueden articularse a otras propuestas de Diseño Instruccional como, en este caso, el Aprendizaje Experiencial de David Kolb.
- El problema identificado en torno a la fragmentación y desintegración de saberes sobre Panadería Mexicana, permitió la implementación un modelo de Diseño Instruccional basado en el aprendizaje experiencial de David Kolb, que permite, a un mismo tiempo, articular el paradigma constructivista propuesto por Elliot, y el estilo de aprendizaje significativo defendido por Ausubel.
- Para poder hacer operativo y tangible un modelo de Diseño Instruccional, debe diseñarse un Plan de Acción que comprenda las etapas del DI, que en este caso fueron 4, relacionadas con el aprendizaje experiencial. Así mismo, dicho plan debe contemplar tanto estrategias de enseñanza a instrumentar por el docente, como estrategias de aprendizaje a desarrollar por los estudiantes, así como los productos y los aprendizajes esperados, entre otros elementos.
- Los resultados obtenidos, tanto como aquellos esperados, permiten identificar las competencias adquiridas o desarrolladas por los estudiantes, en términos declarativos o cognitivos, procedimentales y actitudinales. Resaltando entre ellas: conceptualización, observación reflexiva; ejercicios dialógicos y de razonamiento, de análisis y reflexión. Desarrollo de

actitudes de curiosidad, interés, participación activa; actitud ética ante el conocimiento y trabajo colaborativo, respeto y tolerancia para con los demás, entre otros.

- La última etapa que corresponde a la “experimentación activa” prevista por Kolb, se espera que permita mostrar la solución al problema, al evidenciar en los estudiantes la integración de conocimientos relevantes y la obtención de aprendizajes significativos en torno a la Panadería Mexicana.
- Se considera que un proyecto de intervención de esta naturaleza debe realizarse de manera continua y permanente para mejorar la práctica docente, y a un mismo tiempo, contribuir al fortalecimiento de la formación profesional de los estudiantes.
- Se considera que dicho proyecto de intervención educativa basado en la Investigación-Acción y el Diseño Instruccional, constituye una experiencia innovadora en el ámbito de la Gastronomía, el cual suele visualizarse en términos formativos como un proceso de aprendizaje instrumental u operativo y no como una oportunidad para la integración de saberes.
- En lo personal, considero que esta experiencia de investigación sobre el quehacer docente, me permitió vivenciar un proceso educativo en el que, por un lado, he debido reconocer las ideas -a veces un tanto erróneas- que poseía y que he de seguir corrigiendo, sobre la intervención educativa y otros procesos abordados en el presente trabajo; y, por otro lado, esta vivencia me ha abierto el panorama hacia la comprensión tanto del deber ser del docente como, sobre todo, de los discentes. Todo con miras a una superación personal en la Profesión, como también en la función de facilitar, en los alumnos, el acceso a la sociedad del conocimiento y de la información, como exigencia de la actualidad educativa universitaria.

V. FUENTES DE INFORMACIÓN

- Camilloni, A., Celman, S., Litwin, E., & Palou, C. (1998). La evaluación de los aprendizajes en el debate didáctico contemporáneo. *La evaluación de los aprendizajes en el debate didáctico contemporáneo*.
- Cardona, W. V. (2013). LA INTEGRACIÓN DEL CONOCIMIENTO COMO FUNDAMENTO DE LOS ESTUDIOS GENERALES. *Ciencia y Sociedad*, 38 (4), 643-657.
- Coll, C. (2002). CONCEPCIÓN CONSTRUCTIVISTA DE LA ENSEÑANZA Y EL APRENDIZAJE. Hidalgo, México.
- Ariza, M. R. (2010). El aprendizaje experiencial y las nuevas demandas formativas. *Antropología experimental*, 89-102.
- Asociación Internacional de Aprendizaje Experiencial. (2016). Coral Springs, Florida, EEUU.
- Asociación Internacional de Aprendizaje Experiencial. (2016). AIAE. Recuperado el 10 de 08 de 2016, de Asociación Internacional de Aprendizaje Experiencial: <http://www.aprendizaje-experiencial.org/#!metodo/c18ar>
- Ausubel, D. P., Novak, J. D., & Hanesian, H. (1983). *Psicología educativa: un punto de vista cognoscitivo*. México: Trillas.
- Barraza, A. M. (2010). *Propuesta de Intervención Educativa*. Universidad Pedagógica de Durango, Durango.
- Brockbank, A., & McGill, I. (1988). *Facilitating Reflective Learning In Higher Education*. London, England: Mc Graw Hill.
- Díaz, F., & Hernández, G. (2010). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo; Una interpretación constructivista*. Distrito Federal, México: Mc Graw Hill.
- Elliot, J. (2005). *El cambio educativo desde la investigación acción*. Madrid, España: Morata.
- Elliott, J. (2010). *La investigación Acción en educación*. Madrid, España: Morata.
- Efstratia, D. (2014). Experiential education through project based learning. *ScienceDirect*, 1256-1260.
- González, M. L. (s.f.). Modelo de aprendizaje experiencial de Kolb aplicado a laboratorios virtuales en Ingeniería en Electrónica. *UNITEC Innovaciones tecnológicas relacionadas con la Educación*.
- Gómez, Á. P. (s/f). *Higher Education*. London, England: LTD.
- Hessen, J. (2013). *Teoría del conocimiento*. México: Porrúa.
- Iglesias, J. (1997). *La integración del conocimiento en la educación general*. San Juan, Puerto Rico: Facultad de Estudios Generales.

- Iglesias, J. (s/f). *Interdisciplinarietà y educación general*. San Juan, Puerto Rico: Universidad de Puerto Rico.
- Klein, J. T. (2011). *Research Integration: A Comparative Knowledge Base*. London, England: SAGE Publications Ltd.
- Máte, P. d. (1998). *La evaluación de los aprendizajes en el debate didáctico contemporáneo*. Barcelona: Paidós.
- Pawelek, J. G. (s.f.). El aprendizaje Experiencial. *Universidad de Buenos Aires* .
- Remy, Z. (2004). El constructivismo en los procesos de enseñanza-aprendizaje en el siglo XXI.
- Rodríguez, E. F. (2009). Aprendizaje experiencial, investigación-acción y creación organizacional de saberla formación concebida como una zona de innovación profesional . *Revista electrónica interuniversitaria de formación del profesorado* .
- Rodríguez, E. F. (2009). Aprendizaje experiencial, investigación-acción y creación organizacional de saberla formación concebida como una zona de innovación profesional . *Revista electrónica interuniversitaria de formación del profesorado* , 12 (3), 39-57.
- Roegiers, X. (2007). *Pedagogía de la integración Competencias e integración de los conocimientos en la enseñanza*. San José, Costa Rica: Coordinación Educativa y Cultural Centroamericana.
- Román-Cao, E. (2010). Aprendizaje centrado en el trabajo independiente. *Universidad de La Sabana | Facultad de Educación* , 91-106.
- UAEMéx. (2003). *Universidad Autónoma del Estado de México*. Recuperado el 18 de Febrero de 2015, de Dirección de estudios Profesionales. Facultad de Turismo y Gastronomía: http://dep.uaemex.mx/curricular/sitio_/index.php
- UNESCO Asia and Pacific Regional Bureau for Education. (2002). Learning to be a holistic and integrated approach to values education for human development. Bangkok.
- Valdivia, A. O. (2010). Evaluación del aprendizaje basado en el desarrollo de competencias. *ContactoS* (76), 31-37.
- Villa, A. (2007). *Aprendizaje basado en competencias*. Bilbao: Ediciones mensajero.
- Zabalza, M. Á. (2002). *La enseñanza universitaria: El escenario y sus protagonistas*. Madrid, España: Narcea.
- Zavala Atilano, O. B., Gómez Gómez, E. M., Enriquez Gómez, E., & Hernandez Cedillo, A. (2014). *Programa de Estudios por Competencias "Panadería Mexicana"*. Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca.

VI. ANEXOS

Anexo 1

CUESTIONARIO DIAGNÓSTICO

El objetivo de aplicar el siguiente cuestionario es para obtener los datos importantes de lo que representa el pan o la panadería en las vidas de los discentes y de esta forma tener una idea del comienzo de la EA

1. ¿Cuáles son mis primeros recuerdos sobre el pan, en mi historia de vida?
2. ¿Con qué o quién asocio estos recuerdos?
3. ¿Qué emociones o sentimientos me hacen recordar mis primeros contactos con el pan?
4. ¿Qué formas, colores, texturas, sabores y aromas conozco en el pan?
5. ¿Qué tipo de panes mexicanos conozco? Y ¿Cómo los conocí?
6. ¿Qué conocimientos tengo sobre su proceso de elaboración y materiales empleados?
7. ¿Qué experiencias tengo, directas e indirectas, sobre su elaboración?
8. ¿Qué significado considero que posee el pan en la vida del mexicano?
9. ¿Qué relación o significado tiene el pan en la vida social, cultural e ideológica del mexicano?
10. ¿Qué quisieras agregar a este cuestionario?

Anexo 2

CUESTIONARIO PARA INTEGRACION DE SABERES

Mediante la aplicación de las siguientes preguntas, podré saber si los estudiantes lograron integrar los conocimientos y experiencias nuevas con las previas, tomen conciencia de lo que conocían y de lo que ahora conocen, cómo fue el proceso de adquisición de este conocimiento, cómo impacta en su formación profesional y en su vida social

1. Después de la visita a la panadería y la realización del catálogo, ¿Qué aprendizaje experiencial obtuviste?
2. ¿Qué conozco de la Panadería Mexicana?
3. ¿Qué ignoro de Panadería Mexicana?
4. ¿Qué necesito conocer sobre Panadería Mexicana?
5. ¿Qué conceptos he adquirido sobre Panadería Mexicana, con las experiencias vividas en la elaboración del catálogo?
6. ¿Qué conocimientos y experiencias nuevas he integrado a las previas, sobre Panadería Mexicana?

RÚBRICA DE ACTIVIDADE REALIZADA

La rúbrica que se muestra a continuación es para saber cómo se realizó una de las actividades, que fue la elaboración del catálogo de panes que se trabajó al inicio del semestre.

Título de la rúbrica	Evaluación de Catálogo			
Nombre del maestro				
Institución				
Escala de Calificación				
Aspectos a Evaluar	Excelente	Bueno	Satisfactorio	Requiere Mejoras
Gráficos	Los gráficos van bien con el texto y hay una buena combinación de texto y gráficos.	Los gráficos van bien con el texto, pero hay muchos que se desvían del mismo.	Los gráficos van bien con el título, pero hay muy pocos y el folleto parece tener un \ "texto pesado\ " para leer.	Los gráficos no van con el texto, pero aparentan haber sido escogidos sin ningún orden.
	10	8	6	

Fuentes	Registros cuidadosos y precisos son mantenidos para documentar el origen de 95-100% de la información y los gráficos en el folleto.	Registros cuidadosos y precisos son mantenidos para documentar el origen de 94-85% de la información y los gráficos en el folleto.	Registros cuidadosos y precisos son mantenidos para documentar el origen de 84-75% de la información y los gráficos en el folleto.	Las fuentes no son documentadas en forma precisa ni son registradas en mucha de la información o en los gráficos.
Conocimiento	Todos los estudiantes en el grupo pueden contestar adecuadamente todas las preguntas relacionadas con la información en el folleto y el proceso técnico usado para crearlo.	Todos los estudiantes en el grupo pueden contestar adecuadamente la mayoría de las preguntas relacionadas con el folleto y el proceso técnico usado para crearlo.	Algunos de los estudiantes en el grupo pueden contestar adecuadamente algunas de las preguntas relacionadas con la información en el folleto y el proceso técnico usado para crearlo.	Varios estudiantes en el grupo parecen tener poco conocimiento sobre la información y procesos técnicos usados en el folleto.
Ganado				

Atractivo y Organización	El folleto tiene un formato excepcionalmente atractivo y una información bien organizada.	El folleto tiene un formato atractivo y una información bien organizada.	El folleto tiene la información bien organizada.	El formato del folleto y la organización del material es confuso para el lector.
Ortografía y Revisión	No quedan errores ortográficos después de que otra persona, además del mecanógrafo, lee y corrige el folleto.	No queda más que 1 error ortográfico después de que otra persona, además del mecanógrafo, lee y corrige el folleto.	No quedan más que 3 errores ortográficos después de que otra persona, además del mecanógrafo, lee y corrige el folleto.	Quedan varios errores de ortografía en el folleto.