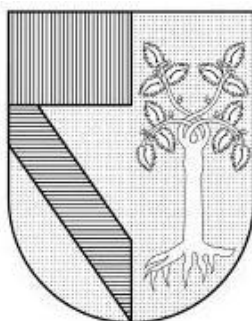


UNIVERSIDAD PANAMERICANA

FACULTAD DE PEDAGOGÍA

**Con reconocimiento de Validez Oficial de Estudios
ante la Secretaría de Educación Pública**



**PRECEPTORÍA ACADÉMICA EN LA ENSEÑANZA
UNIVERSITARIA
PROPUESTA DE CAPACITACIÓN DOCENTE EN EL SUPERIOR
DE GASTRONOMÍA**

INFORME DE ACTIVIDAD PROFESIONAL PARA OBTENER EL GRADO DE MAESTRÍA EN EDUCACIÓN

Presenta

ARTURO ARROYO GUTIÉRREZ

Directora del Programa: Dra. Isabel Parés Gutiérrez

Director: Dr. Jorge Medina Delgadillo

México, D.F.

2012

“Eso de trabajar le quita mucho tiempo a las personas.”

Alfredo Arroyo Gutiérrez

Comunicólogo

“El simple hecho de la necesidad de enseñantes no debería favorecer a aquellos que por su condición darían presumiblemente como resultado lo contrario de lo que esa necesidad demanda.”

Theodor W. Adorno

AGRADECIMIENTOS

Es de personas sabias ser agradecidos por los dones recibidos. Terminar la Maestría en Educación es una gran satisfacción, un importante don e implica haber recibido una gran cantidad de bienes materiales y espirituales. Querer agradecer por la culminación de estos estudios implica reconocer a todas las personas que indirecta o directamente tuvieron que ver con mi educación formal y no formal. Debo agradecer desde la misma existencia. Las probabilidades para que yo existiera son mínimas; por ello primero quiero agradecer a la divinidad, a la naturaleza y a mis padres por tener el valor de enfrentar a la vida, siempre será mejor existir que no existir. Por más desdichada que sea nuestra existencia, si no tuviésemos el ser no sería posible siquiera pensar en nuestra desdicha, agradezco infinitamente a todas las voluntades que debieron conjugarse para que existiera.

A mis primeros educadores, mis padres y mis hermanos, con quienes he vivido momentos de suma tristeza y alegría, porque sin ellos saberlo en cada momento aprendo.

A mis profesores que he tenido desde kínder a la maestría. A la maestra Cecilia María de la Luz Sánchez Vizcaíno, quien me enseñó a leer, al Profesor Jorge Vázquez y Roberto Vargas, a las personas que formaron parte del Colegio Cedros Norte durante mis doce años de estudio en esta institución. En especial al profesor Luis López Carrasco que me enseñó a trabajar, al profesor Gerardo Villicaña quien me enseñó amar la lectura, al profesor Marco Ronzón por abrirme las puertas de la filosofía, en ocasiones no sé si estoy sumamente enojado con él o enteramente agradecido.

A la facultad de filosofía de la Universidad Panamericana por haberme formado como filósofo, aunque nunca me sentí muy apegada a ella, siempre estuvo velando por mi formación intelectual. Todos los rezagos que existan en mi formación son enteramente mi responsabilidad. A Héctor de la Torre Romo, quien me enseñó la alegría que debe tener el filósofo y al Doctor René Thierry por mostrarme la sencillez que debe tener el filósofo.

Ana María Gutiérrez Hernández, estoy enteramente agradecido por tu generosidad. Gracias por cuidarme desde pequeño y siempre velar para que sea una mejor persona. Tu exigencia constante ha hecho que me esfuerce por encontrar la verdad, que me esfuerce por actuar conforme a mis ideales, aunque a veces no lo logre. Solamente cuando tenga un hijo podré regresar lo que tú me has dado. Gracias por dejar tu vida en mí, y en cada uno de tus hijos.

GRACIAS INGENIERA.

Reynis, te dedico el esfuerzo realizado en esta maestría, espero que nuestra relación siga madurando y que cada día seamos mejores personas juntas. Estamos a punto de hacernos los más cercanos educadores uno del otro.

TE AMO

**PRECEPTORÍA ACADÉMICA EN LA ENSEÑANZA UNIVERSITARIA.
PROPUESTA DE CAPACITACIÓN DOCENTE EN EL SUPERIOR DE GASTRONOMÍA**

INTRODUCCIÓN	6
CAPÍTULO I. LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA	8
I.1.- Historia del Superior de Gastronomía	8
I.2.- La licenciatura en gastronomía hoy en el Superior de Gastronomía	19
CAPÍTULO II. LA PRECEPTORÍA ACADÉMICA EN EL SUPERIOR DE GASTRONOMÍA	24
II.1.- Antecedentes	24
II.2.- Marco teórico e histórico de la Preceptoría.....	28
II.2.1.- Singularidad.....	29
II.2.2.- Autonomía	30
II.2.3.- Apertura.....	32
II.3.- Diagnóstico la Preceptoría Académica en el Superior de Gastronomía	33
II.3.1.- Evidencia 1- Cuestionario de preceptoría académica.....	35
II.3.2.- Evidencia 2. Cuestionario, tablas y gráficas de rendimiento en el Superior de Gastronomía	40
CAPÍTULO III. PROPUESTA DE UN TALLER DE PRECEPTORÍA ACADÉMICA	58
III.1 Naturaleza del objeto de aprendizaje.....	62
III.1.1. Justificación en términos del diagnóstico	62
III.2 Diseño del objeto de aprendizaje	62
III.2.1. Meta instruccional	62
III.2.2. Objetivo y evaluación del aprendizaje.....	63
III.2.3. Estrategia instruccional.....	63
III.2.4 Estrategia operativa	64
Conclusión. Justificación de la propuesta.....	68
Fuentes de información.....	70

INTRODUCCIÓN

Dar clases a universitarios en los inicios del siglo XXI es un reto mayor, no solamente el reto es para el profesor, también ser alumno en el siglo XXI es sumamente complicado. Los distractores intelectuales son muchos en cantidad y calidad. Estar sentado escuchando a un hombre o mujer hablando sobre un tema de contabilidad, de finanzas públicas, de medicina, de historia de la filosofía o de historia gastronómica puede ser sumamente desesperante para un joven que está acostumbrado al movimiento constante de sonidos e imágenes. En lugar de estar escuchando una clase el alumno prefiere estar en “Facebook”, “Twitter”, viendo un documental, jugando “Play”, mandando mensajes, navegando en la red, pensando en lo que hará el fin de semana, preocupado por la situación familiar o bien simplemente preferiría estar en casa viendo la televisión.

En este contexto es donde el profesor universitario debe usar sus virtudes docentes y educar a estos jóvenes que están ansiosos de que algo suceda en sus vidas. Los adolescentes universitarios mueren por conocer el fundamento de lo que sucede alrededor. Los aparatos electrónicos, las drogas, el alcohol, el tabaco e internet no dan respuesta a sus complejas preguntas intelectuales. Conocer el sentido de su existencia, conocer el fundamento de una sociedad como la nuestra, conocer los procesos que hemos vivido como humanidad, son conocimientos que no se pueden obtener si no se tiene una formación intelectual sólida.

En las universidades mexicanas se busca crear seres aptos para el trabajo, hombres y mujeres que puedan acomodarse en el mundo laboral, se quiere generar hombres que sean instrumentos de la maquinaria laboral. Se forman técnicos especialistas en muchas áreas, armas de trabajo humanas con fines de lucro. En esta formación universitaria ya está muy en boga enseñar humanidades a los alumnos, pero esta enseñanza sigue un fin de lucro y no un verdadero acercamiento a la verdad. El subjetivismo y el pragmatismo modernos son casi infinitos, no existe una sólida formación humana en el mundo universitario, y si en la universidad no se da esta formación en ningún otro lugar se dará. Los alumnos y las universidades hemos caído en el juego del mercado, lo único

importante es que tan rápido logres colocarte en el mundo laboral. Si esta colocación es rápida, la educación fue un éxito, si la colocación es lenta y penosa la formación recibida en la universidad fue un fracaso. No estoy diciendo que no es importante la parte laboral, pero muchas veces es el único fin que se ve en la educación universitaria.

En este contexto de competencia laboral y universitaria han nacido en la última década ciertas licenciaturas que en un principio se pensaban como actividades que no podían profesionalizarse. Hoy existe una tendencia a la certificación de todo, ¿Quién pensaría que para ser cocinero de una barra caliente sería necesario estudiar cuatro años de una carrera y tal vez hasta una maestría? Hoy existe un gran número de personas deseosas de profesionalizar el mundo de la gastronomía; desde el servicio, montaje, nuevas técnicas de cocción hasta el estudio de ésta como un arte. Es en este contexto donde ve luz este informe. De manera general se desea enmarcar la necesidad de reflexionar sobre nuestras actividades profesionales desde cualquier licenciatura para evitar la cosificación de la persona humana, por desgracia en muchas ocasiones solamente somos valorados en vista a nuestras capacidades productivas y no como personas. En específico este informe busca reflexionar sobre la licenciatura en Gastronomía impartida en el Superior de Gastronomía, plantear la necesidad de generar profesionales pensantes que no sean solamente un engranaje en el mundo productivo.

Para cumplir el fin del trabajo en primer lugar el presente *informe de actividad profesional* hace un estudio del nacimiento de la licenciatura en Gastronomía en el Superior de Gastronomía. En el segundo capítulo se analiza el contexto en donde nace la educación personalizada para reflexionar sobre el nacimiento de la preceptoría. En este mismo capítulo se evidencia lo realizado en el segundo semestre de 2010 para generar un programa de preceptorías en los alumnos de primer ingreso de la licenciatura en Gastronomía en el Superior de Gastronomía. En el tercer capítulo se muestra los pasos que se sugieren para mejorar este programa piloto. La finalidad de este programa es dar un trato más humano a cada estudiante, ayudándolo a mejorar su rendimiento académico.

CAPÍTULO I. LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

I.1.- Historia del Superior de Gastronomía

En el mundo laboral existe una tendencia por obtener certificación de lo que sabemos hacer. Desde el oficio de limpiador de vidrios hasta el Doctorado en Ciencias Matemáticas necesita de una certificación de un saber hacer o un saber conocer. Todas las labores tienden a profesionalizarse¹, el oficio de la cocina y del servicio alimentario no es la excepción. A mediados del siglo XX² en México aquellos que se dedicaban al oficio de la cocina lo hacían mediante el recurso de la experiencia, sin recibir una formación en diferentes rubros del conocimiento humano, su experiencia se limitaba al mundo gastronómico.

La experiencia es la madre del conocimiento humano, ella es quien ayuda a encontrar la ciencia de los seres. No existe nada en el intelecto que no haya pasado por los sentidos externos e internos, si queremos conocer la realidad debemos enfrentarla y preguntarle. Como lo dice María Nadotti en la introducción de “Los cínicos no sirven para este oficio” del periodista Ryszard Kapuscinski, el valor de la obra de Kapuscinski consiste en su capacidad de preguntarle a la realidad, de ser la fuente viva de información, de vivir al día a día con los acontecimientos: “... para tener derecho a explicar se tiene que tener un conocimiento directo, físico, emotivo, olfativo, sin filtros ni escudos protectores, sobre aquello de lo que se habla³.” En este sentido podemos afirmar que aquellas personas que se enfrentan al conocimiento gastronómico por medio de la experiencia pueden llegar a un

¹ Ejemplo de esta profesionalización es el caso de la enfermería que no fue hasta inicios del siglo pasado que se generó la primera escuela de enfermería en México. “La enfermería moderna en México surgió a principios del siglo XX. Sus orígenes fueron motivados por la creación del Hospital General de México, cuya fundación data de 1905. Dos años después, se constituye la primera escuela de enfermería.” Cárdenas Lucila Becerril (2005), La profesionalización de la enfermería en México, Barcelona – México, Ediciones Pomares, p.11

² “Precisamente, el siglo XX significó para México el surgimiento de las profesiones, mismas que tendrían características distintas a otros países...” *Ibíd.*

³ Ryszard Kapuscinski, (2008). Los cínicos no sirven para este oficio, (4ª ed.), Barcelona Anagrama, p. 15

conocimiento cierto. No es necesario recurrir a una universidad para obtener el conocimiento, ni tampoco es garantía. Pero el mercado laboral en México se ha transformado a finales del siglo XX y principios del siglo XXI, exigiendo profesionalización para ciertos sectores que antes no se exigía. Es en este contexto, de exigencia laboral, en donde nace una Licenciatura en Gastronomía, que responde a las demandas del mercado. El mundo de la gastronomía exige personas que no solamente sean capaces de cocinar un “Timbale de Camarones” sino también de administrar un restaurante o de investigar sobre los antecedentes de una tendencia culinaria. El cocinero hoy debe ser un profesional, y para ello es necesario generar lugares donde se formen estos profesionales.

A pesar de la existencia de una demanda laboral por profesionales de la gastronomía, existe todavía en el mundo social un desprestigio por esta profesión, pues para un gran sector de la población estos estudios no tienen el rigor de una licenciatura y es considerada simplemente un oficio o un conocimiento meramente técnico⁴. Este desprestigio social puede tener origen en los siguientes puntos⁵:

1. No existe en México una reglamentación clara para la licenciatura en gastronomía que permita establecer estándares de calidad educativa y profesional⁶. El problema en este punto surge cuando una profesión es nueva y no existen antecedentes

⁴ Cuando comencé a trabajar en el Superior de Gastronomía no entendía que existieran personas que quisieran estudiar durante cuatro años para después dedicarse a la cocina o al servicio. El esfuerzo y el prestigio que se podría obtener después del desgaste económico, espiritual y material me parecían excesivos por la recompensa. Después de haber laborado alrededor de cuatro años en este instituto descubro que cualquier oficio es digno y justo de profesionalizarse.

⁵ Estas ideas son tomadas en Lucila Cárdenas Becerril de su libro la “Profesionalización de la enfermería en México”. El contexto que esta investigadora encuentra en la enfermería me parece que es muy parecido al de la gastronomía, por ello me atrevo a tomar algunos puntos como comunes en lo concerniente al desprestigio laboral de estas profesiones. *Cfr. Op.cit.*, Cárdenas Lucila Becerril, pp. 12 - 13

⁶ Sí existen normativas en el ámbito gastronómico, como lo son NMX-F-605-NORMEX-2004 , que es la norma mexicana para restaurantes y comedores que certifica el manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H"; y la NMX-F-618-NORMEX-2006 que certifica la correcta manipulación de los alimentos preparados que se sirven en establecimientos fijos , que da el "Distintivo CANIRAC". Pero en el ámbito educativo sólo existe la NMX-TT-001-1996-IMNC que da los requisitos mínimos para que los institutos puedan dar educación que esté relacionada con el turismo. *Cfr. SCT, “Normas Mexicanas vinculadas con el sector Turístico” en http://www.sectur.gob.mx/wb/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm visitada el día 9 de julio de 2010*

educativos en el área. Debe pasar un cierto tiempo para comprobar cuáles son los mejores métodos de enseñanza en el área y aprender por medio de la experiencia educativa sobre los mejores modelos educativos que sirven para la enseñanza de una nueva profesión.

2. Gran parte del sector profesional no reconoce la licenciatura y se le considera más un oficio, por que la modernidad ha sobrevivido sin necesidad de profesionales en el área gastronómica. Durante siglos los cocineros se han formado con la experiencia sin necesidad de universidades que tengan programas educativos en el área de gastronomía.
3. Existen severas incongruencias entre la formación del gastrónomo y la práctica laboral de éste. Estas incongruencias no son únicas del área gastronómica, hoy la formación universitaria sufre por su alejamiento de la realidad. En las aulas universitarias se enseña un paradigma a seguir en la acción y no se invita a los alumnos a que ellos mismos actúen y reflexionen sobre su acción. **Solamente cuando el alumno logra reflexionar sobre su actividad escolar, y en el futuro su actividad profesional, logrará un verdadero aprendizaje⁷.**
4. Los profesionales de la gastronomía no logran aún formar una identidad profesional que los distinga de otras actividades profesionales. El gremio de licenciados en gastronomía no ha podido reconocerse como único, la actividad del profesional gastrónomo no se logra distinguir de otras actividades que son muy afines. El profesional en gastronomía debe esforzarse por lograr una cosmovisión única del mundo, una vez terminado el estudio de cuatro años de la licenciatura debe ser capaz de entender lo que le sucede alrededor con una visión gastronómica. De hecho cualquier profesión que se elija con el sentido de vocación genera una estructura de pensamiento muy particular.

⁷ “Si al mundo profesional se le acusa de ineficiencia y deshonestidad, a los centros de formación de profesionales se les acusa de no saber enseñar las nociones elementales de una práctica eficaz y ética.” Schön Donald A., (1992), La formación de profesionales reflexivos. Hacia un nuevo diseño de la enseñanza y el aprendizaje en las profesiones, Madrid, Paidós, p.21

5. Se cree que se puede capacitar en 15 días a cualquier persona para que pueda realizar el trabajo de un Licenciado en Gastronomía. Los egresados de esta carrera tienen la complejidad de enfrentarse con personas que llevan más de diez años en el mundo culinario y saben realizar bien y eficientemente su trabajo. El recién egresado de esta licenciatura debe competir con personas que no son profesionales, pero que han llegado al dominio de una técnica. Habrá personas que con su experiencia logren el dominio de una técnica y además tengan una visión de conjunto que los lleve a ser profesionales, a estos les faltará certificarse para ser mejor evaluados en el mercado laboral⁸.
6. La imagen social de un Licenciado en Gastronomía se limita a la del cocinero o mesero. Esta imagen pública que se tiene del licenciado en gastronomía es muy perjudicial, de ella se deslindan muchos vicios profesionales. Como es el bajo salario, el excesivo tiempo de trabajo, la falta de desarrollo profesional dentro del organigrama de una empresa y la ausencia de una educación continua del profesional en gastronomía. Este último punto es de suma importancia, los avances tecnológicos y cognoscitivos en las diferentes áreas del saber humano tienen un vertiginoso desarrollo, por ello, cualquier profesional se debe interesar por su continua capacitación. En muchos casos el licenciado en gastronomía no ve la necesidad de seguir capacitándose.

Debe existir un gran esfuerzo por parte de las universidades, estudiantes, egresados, titulados y docentes por terminar con estas ideas generalizadas sobre la profesión de gastrónomo. En gran medida el Superior de Gastronomía es impulsor de este esfuerzo en el sector privado⁹. El primer antecedente data del año de 1977 cuando Armando Anaya

⁸ “La elección de la práctica por uno mismo posee la ventaja de la libertad: la libertad de experimentar sin la coacción de las concepciones recibidas. Pero también tiene la desventaja de exigir de cada estudiante reinventar la rueda, ganar poco o nada de la experiencia acumulada de otros.” *Ibíd.* p.45

⁹ El licenciado en Gastronomía debe generar una expectativa estatal sobre su profesión. Su compromiso con el trabajo debe ser tal que el mismo estado se dé cuenta de la necesidad de sus

Arroyo, junto a otros socios, creo el Tecnológico Hotelero S.C. con el fin de formar técnicos en hotelería.

Años después su hijo, Arturo Anaya Muñoz, buscó que el oficio de chef¹⁰ fuera considerada como una licenciatura. En el año de 1992 el Tecnológico Hotelero S.C se transformó en una universidad gastronómica que tenía y tiene el fin de formar a los mejores profesionales en el área gastronómica. Arturo Anaya Muñoz llegó a la conclusión que se tenía que realizar una licenciatura de este género, porque además de educar en el área académica especializada en gastronomía se debe impartir una formación humanística, con lo cual el egresado tenga una visión universal de la realidad y no sea solamente un técnico especializado¹¹. Esta visión de conjunto no se limita solamente a la unión técnica – humanidades, Arturo Anaya Muñoz busca que su colegio imparta una licenciatura porque él piensa que el chef no sólo es cocinero, el chef es un director de operaciones que debe tener conocimientos sobre cocina, mercadotecnia, costos y relaciones humanas.

A continuación reproduzco la historia de la formación del Superior de Gastronomía narrada por Arturo Anaya Muñoz. Esta información fue obtenida de una conferencia que impartió Arturo Anaya Muñoz para el IPADE (Instituto Panamericano de la Alta Dirección de Empresas), instituto donde fue formado como Maestro en Dirección de Empresas, con la finalidad de despertar la creatividad de los oyentes. Para este informe solo se utilizan las partes que son importantes para entender el origen del Superior de Gastronomía:

Bienvenidos al Colegio Superior de Gastronomía mi nombre es Arturo Anaya Muñoz tengo 47 años y soy de la generación 83 - 85 del MEDE (Master en Dirección de Empresa). Es un honor y un privilegio para mí que ustedes vengan a escuchar cómo se logro formar esta institución (...)

servicios y de esta manera lograr que se imparta la licenciatura en gastronomía en universidades públicas.

¹⁰ La palabra chef proviene del francés *chef*, que significa jefe. Con normalidad esta palabra designa al jefe de cocina, término que es limitado para el licenciado en Gastronomía, pues este último no solamente podría ser jefe de cocina, su formación le posibilita para ser director de cualquier área relacionada con el servicio.

¹¹ “El Colegio Superior de Gastronomía, la Primera Universidad Gastronómica en América Latina tiene como visión llegar a ser reconocido como modelo de excelencia en la formación gastronómica universitaria, a nivel nacional e internacional.” CSG, “Visión” en <http://www.csogastronomia.edu.mx/>, visitada el día 9 de julio de 2010

Una de las cosas que aprendí en el IPADE es que no hay reglas en los negocios; es decir, hay ética, hay principios, pero no hay reglas. Tal vez lo que a mí me dio resultado a ustedes no les dé resultado. La metodología del caso nos permite conocer historias exitosas e historias no exitosas, pero uno va viendo formas en que se van haciendo los negocios. (...)

Cuando yo termino mi maestría tomo una decisión que es regresar a la empresa familiar. Mi padre en 1977 junto con otras personas funda el Tecnológico Hotelero S.C. Mi padre con un capital minoritario pero siendo el promotor de la idea. En 1980 adquiere el 100 % del capital entre otras cosas porque a él lo liquidaron de su trabajo, él trabajaba para Nacional Hotelera; él se desempeñó siempre en el área administrativa de la hotelería y el arranque del Tecnológico Hotelero en aquel entonces no había sido como lo esperaban los socios capitalistas y hay una coyuntura. Mi padre compra todas las acciones. Se compra una casa en las calles de Chihuahua y ahí inician las actividades del Tecnológico Hotelero. Yo me incorporo con mi padre en 1979, yo estaba terminando mi carrera en la escuela bancaria y nosotros entramos para ayudar a la parte académica del colegio, mientras mi padre resolvía la parte del inmueble. Empieza un arranque del Tecnológico Hotelero en 1981, después en 1985 nos recibe el temblor, (una situación difícil)... por una situación mínima casi perdemos todo, porque el departamento donde nosotros vivíamos se derrumbó, la casa de Chihuahua quedó afectada, pero a Dios gracias estábamos construyendo otra casa y nos trajimos a los arquitectos ingenieros y reparamos rápidamente la casa. (...) Esto se lo digo como inicio del entorno (...)

Mi decisión es regresar a la empresa familiar. Es una situación complicada porque la empresa es muy chiquita en donde yo recibí un poco la presión de mis compañeros (...) buscando a que me voy a dedicar. (...)

Yo le estoy muy agradecido a Ernesto Bolio (...) (me enseñó) que la creatividad consiste en perderle miedo a pensar en formas diferentes (...)

Había muchos hoteleros que decían “yo no quiero que entren licenciados a mis instalaciones, yo quiero puros técnicos”, (...) el señor, en mi opinión, lo que quería decir es que quería jóvenes más enfocados al oficio (...), yo no compre esa idea, yo creo que para plantear la necesidad que estaba yo viendo en el mercado de la preparación de chefs lo que se necesitaba es una licenciatura.

Me encontré que en México no había ninguna opción universitaria para prepararse en este tema. La parte crítica es la cocina, es donde tú te vas a diferenciar, te vas a competir, vas a tener más calidad y esto depende de una persona que se llama chef, que realmente se llama director de operación, hay muchos cocineros, y distingamos entre un cocinero y un chef, un chef es el que planea el producto, o sea el menú, es el que va dar las especificaciones de higiene, cantidad, calidad tolerancias, es el que va definir los métodos de producción, es el que va hacer rentable (el negocio) (...) Nosotros nos pusimos como meta preparar un chef en los términos que les he comentado.

En México en ese entonces no hay una opción universitaria para preparar un chef, y es sorprendente en una industria en donde México tiene una vocación de turismo natural por nuestras costas (...) y se necesita, para atraer más extranjeros, calidad en los alimentos, tenemos que conocer el mercado para atenderlo, y que mejor que haya un joven universitario que además conozca de nutrición, que además conozca del

manejo higiénico de los alimentos (...) es una profesión que hace mucha falta para el desarrollo de México actualmente.

Descubrimos este nicho, yo me tardé cinco años en encontrarlo, de 1985 a 1990 hice esto (...) En 1990 a mí me queda claro a qué me voy a dedicar, voy hacer esta carrera nueva. Por cierto coincide que en 1990 echaron andar en México el CONALEP, y el CONALEP al Tecnológico Hotelero lo dejó sin alumnos (...) la escuela de mi padre la absorbimos con gastronomía.

Para hacer la carrera hay que romper varios tabúes. El primero es que las carreras de turismo alguien las diseñó (con tres áreas de especialidad) alimentos, hospedaje y alguien que te organice el viaje. (...) Yo a la fecha no conozco a nadie que se dedique a dos áreas al mismo tiempo (...) normalmente se vuelven especialistas. Entonces nos planteamos hacer una carrera especializada. Segundo, método antitético, vamos hacerlo al revés, vamos entrar primero por el área de producción para terminar en el área de administración. Ahí chocas con un tabú que dice que educación superior es más trabajo intelectual que manual. En un primer momento la SEP rechazó el programa, porque pensaban que el Colegio quería formar técnicos licenciados(...)

La SEP después de mucho tiempo aceptó el programa de estudios. Somos la primera escuela en plantear, operar e incorporar estudios de alta cocina en nivel licenciatura(...)

La primera parte fue que fuera licenciatura y no técnico. La segunda parte fue formar la carrera por módulos (...) En vez de tener las materias por 18 semanas, hicimos tres sets de 6,6 y 6, para poder dar todos los conocimientos de cocina juntos y las otras materias se dieron igual (...) después ordenamos el currículo pensando en la madurez (de los educandos).

Cuando hicimos la parte conceptual (...) conocí un chef suizo en un partido de tenis en Valle Escondido, este chef se trajo la metodología suiza y la tropicalizamos (la adaptaron para la educación mexicana) (...)

De 1992 que empezó la licenciatura con 56 alumnos, llegamos a cambiarnos en 1999 a la Condesa con casi 400 alumnos, ya no cabíamos en la casa de Chihuahua. (...) Llegamos a tener en un espacio de 1000 metros casi 400 alumnos. Era una locura, pero una locura muy divertida por que todo mundo estaba muy entusiasmado con la gastronomía. (...) Gastronomía es un área en donde pasas tantas horas, tienes tal contacto con los alimentos que de verdad te gusta mucho o no te gusta. (...)

En 1999 pasamos al edificio de Sonora, que realmente es una bendición (...) En 1996 y 1997 estaba la efervescencia de Cuauhtémoc Cárdenas y Porfirio Muñoz Ledo en el PRD y nosotros salíamos de Chihuahua y tomamos Monterrey para Satélite y el PRD está en Monterrey y hasta en triple fila mis amigos del PRD se ponía y entonces mi padre y yo tomábamos otro camino. Un día pasamos donde estaba un edificio que decía "Ginbel Mexicana" con una manta recién puesta que decía se vende. Yo pase, le dije a mi padre, yo quiero este edificio para la escuela, fuimos con una licenciada, le explicamos a que nos dedicamos, le gusto el tema y nos hizo ya el contacto directo con los señores Ginbel. Yo estuve con ellos un par de veces, me di cuenta que es gente de primer nivel. Yo me quede pensando en ¿cómo se le hace para cerrar un trato de un inmueble a las siete de la noche? Trate de darles un cheque no pude, trate de firmar un contrato, no puede, ellos no aceptaban nada. Me dijeron, "Tienes que ir

con mi abogado a ver el contrato, para que las condiciones queden muy claras. El cheque lo quiero en dólares de tal banco.” Yo les dije “Dame permiso de quitar la manta de venta”. Y me dijo: “No, no se puede” entonces ¿qué debo hacer? y se me ocurrió decirle una frase: “Mira porque no hacemos el trato como se ha hecho en la humanidad entre gente bien nacida, dame tu palabra, si tu empeñas tu palabra yo me voy tranquilo.” Y yo creo que es algo que tenían muy enraizado porque al señor cuando yo le dije esa frase le dio tos media hora y después de media hora me dijo: “Tienes mi palabra que si tal día me traes el contrato y me traes esto pues bienvenido” (nos dimos a la tarea de conseguir todo). (...) Me hablaron de Lomeli y me dijeron que me tenían una muy mala noticia: “Pues ya perdiste el edificio; hay un señor que tiene más dinero, les da más dinero a los señores Ginbel, tiene más poder y lo quiere.” (...) Tuvimos una discusión de una hora por teléfono. Insistí que me dijeran quien quería comprar, no me dijeron. Antes de entrar a mi cita de las 12 del día les marque volví a insistir y me dijeron: “Es un señor que se llama Felipe Calderón Hinojosa, es el presidente del partido Acción Nacional y lo quiere para las oficinas del D.F y les gusto mucho”. Fui a la oficina de Ginbel y me dijo: (...)“¿Trae usted el cheque?” “Sí” “¿trae usted el contrato?” “Sí, como quedamos señor” el señor Ginbel me dijo: “Mi palabra vale, y hasta ahora sigue valiendo, el edificio es tuyo¹².”

Escuchando esta conferencia encuentro el siguiente itinerario en la formación del Superior de Gastronomía:

1. Armando Anaya Arroyo quiere invertir su liquidación en un negocio redituable. Encuentra que la formación de técnicos en el área de servicio puede ser una gran área de oportunidad, pues en el mercado mexicano no existe una institución pública o privada que ofrezca esta oferta educativa. En el Tecnológico Hotelero S.C. impartía un bachillerato técnico con especialidad en el área de turismo.
2. Arturo Anaya Muñoz ingresa a laborar en el Tecnológico Hotelero S.C. en el año de 1979. Cuando ingresa al MEDE (1983) debe salir de la empresa y dedicarse plenamente a sus estudios. En 1985 regresa al negocio familiar y busca una idea que logre potencializar el crecimiento del negocio familiar. En esta búsqueda su formación en el IPADE es de gran ayuda, pues gracias a la reflexión creativa que le fue inculcada descubre un nuevo nicho de mercado que hará que el Tecnológico Hotelero S.C tome un rumbo diferente.
3. Es en 1992 cuando da inicio la Licenciatura en Gastronomía. Para formar esta licenciatura Arturo Anaya Muñoz superó las siguientes tres complejidades. En

¹² IPADE, Curso de creatividad (video), sin año,

primer lugar lograr hacer un plan de estudios donde el perfil del egresado sea ejemplo de un especialista en el área de gastronomía, sin olvidar una visión de conjunto de la realidad con las materias que están dentro del programa que no son propiamente gastronómicas y de servicio. En segundo lugar convencer a padres de familia, alumnos, profesores y mercado laboral que era necesario comenzar a formar jóvenes licenciados en gastronomía que recibieran en primer lugar una educación práctica que fuera complementada con una educación teórica. Esta idea de compaginar la práctica y lo teórico responde a nuevo modelo educativo al que nos enfrentamos: las competencias.

En tercer lugar fue necesario convencer a la Secretaria de Educación Pública que el objetivo de los estudios en gastronomía superaban las visiones técnicas, y que se quería formar a un profesional en el área gastronómica. En este sentido, Arturo Anaya logro visualizar la tendencia educativa de finales del siglo XX e inicios del siglo XXI.

En la actualidad existe un paradigma educativo que se sigue a nivel mundial, la educación por competencias. Por desgracia tanto el concepto teórico como el saber hacer han sido confusos en esta área y pienso que falta mucho tiempo para que todos aquellos que nos dedicamos de alguna manera a la educación formal entendamos esta situación. El texto “Competencia: la esencia y la utilización del concepto en la formación profesional y permanente” debería ser un escrito obligatorio¹³ para cualquier educador profesional. El autor Martín Mulder hace un estudio que hasta el día de hoy no había observado en el ámbito de las competencias. Su escrito es sencillo pero profundo.

Comienza rastreando el origen etimológico de la palabra competencia, actividad evidente pero que muy pocos realizan. Este estudio nominal comienza con las dos grandes lenguas clásicas: latín y griego. En griego competencia significa “Cualidad

¹³ Es evidente que este texto no es el único al respecto, pero cualquier texto que cumpla con las características que tiene este texto debería ser obligatorio para los educadores profesionales.

de ser” y en latín “ser capaz y estar autorizado legalmente¹⁴.” En su sentido original competencia hace referencia a autoridad y capacidad. Pienso que estas dos nociones deben estar muy claras para cualquier educador profesional, y es una realidad que muy pocos saben etimologías y no tendrán claro estas realidades. Pero para entender este concepto no basta una definición nominal, es necesario un estudio genético del concepto que sí realiza el autor. El primer significado que encontramos de competencia es el que hace referencia a obtener éxito en labores empresariales. Gilbert habla de las competencias como función de rendimiento. En la década de los 70 y 80 del siglo pasado las competencias despertaron gran interés en el ambiente empresarial y educativo con un toque de humanismo, Beyer y Apple introdujeron un aspecto social a las competencias. En los Estados Unidos las competencias se han aplicado para impulsar el desarrollo profesional autónomo¹⁵. Parhalad y Hamel propone el desarrollo de competencias básicas. Zemek y Dubois aplicaron el término de competencias al ámbito educativo.

El estudio genético que realiza el autor no se limita a autores, realiza un estudio del desarrollo del concepto en países que considera importantes en este rubro. En Inglaterra las competencias se entienden como la forma para crear productividad. Se le puede criticar a esta visión la facilidad de generar frustración a los hombres.¹⁶ En Alemania el sistema de competencias está muy regulado existiendo una parte teórica y otra práctica, destacando el papel del trabajador en el lugar de trabajo. A este sistema se le puede criticar su superficialidad, una posible falta de orden lógico y la falta de una manera correcta de evaluar. En Francia se le da una gran importancia a las competencias adquiridas fuera de la escuela formal, se considera la estructura de la profesión que se desea adquirir para buscar las competencias necesarias, a este sistema se le puede criticar su incapacidad para

¹⁴ Cfr Mulder Martín, “Competencia: la esencia y la utilización del concepto en la formación profesional y permanente” en Revista Europa de Formación Profesional No 40/1 (2007), p. 6

¹⁵ Cfr. *Ibid.*10

¹⁶ Cfr. *ibid.*13

lograr una objetiva evaluación¹⁷. En los Países Bajos el sistema de competencias tiene mucha tradición pero falta acoplar el sistema educativo formal a las necesidades laborales reales¹⁸. Este análisis del concepto de “competencia” convierte la oscuridad del concepto en claridad. Sabiendo que las competencias son cualidades, la educación formal debe buscar generar estas cualidades para que los hombres sean capaces en su vida¹⁹. ¿Cómo generar estas cualidades? La última parte del artículo nos da algunas luces al respecto. Las cualidades que se deben buscar son las que son necesarias para la vida, el educador debe observar la realidad para después implementar las competencias en la vida escolar. En este sentido Bunk hace un estudio de las competencias que se deben generar en cualquier hombre, que son las siguientes: Competencia especializada, competencia metodológica, competencia social y competencia participatoria²⁰. Generando este marco de competencias se lograra generar profesionistas competentes. El texto da muchas luces acerca del concepto “competencia” pero siempre queda la duda de cómo aterrizar esta teoría en las competencias del educador profesional, y pienso que la única manera de aprender es educando, es decir, trabajando en la educación para mejorar nuestras técnicas y nuestros conocimientos. En cierta medida el Superior de Gastronomía ha seguido un modelo por competencias, en el cual siempre se busca el mejoramiento e incluir métodos que han funcionado desde otros paradigmas, **signo de esto es el programa piloto que busca introducir la preceptoría académica en los primeros semestres de la licenciatura.**

En conclusión podemos afirmar que la licenciatura en gastronomía surgió de las necesidades que exigía el mercado laboral. Es una licenciatura que responde a una

¹⁷ *Cfr. ibid. 14*

¹⁸ *Cfr. ibid. 15*

¹⁹ Escribo vida por considerar que la educación formal debe integrar todos los aspectos del hombre y no solamente su vida profesional.

²⁰ Esta categorización me recuerda a las categorías aristotélicas y pienso que cada uno de estos rubros podría explicarse a través de esta teoría aristotélica.

necesidad económica: el empleador, el alumno y el dueño de la escuela tienen como finalidad un bien económico.

I.2.- La licenciatura en gastronomía hoy en el Superior de Gastronomía

La licenciatura en Gastronomía en esta primera década del siglo XXI en un país como México va incrementando su prestigio, y es necesaria para el crecimiento económico, social y político del país. En México el área de servicios es de suma importancia, y tener profesionales en esa área generará mayores ingresos económicos y satisfacción social.

El Superior de Gastronomía creció en extensión y fundamentación del conocimiento. En 2002 se adquirieron las instalaciones del campus Lomas Verdes, en la Avenida Lomas Verdes número 414, en el Estado de México. El edificio era antiguamente un complejo arquitectónico creado para albergar salas de cine, Arturo Anaya Muñoz compró este lugar pensando en crear el área de diplomados.

En 1992, en el inicio de la carrera²¹, los guías prácticos y teóricos en el área de cocina eran chefs suizos. Los resultados en esta área eran magníficos, pues la exigencia y la calidad de la enseñanza estaban al nivel de una licenciatura. Estos chefs trajeron de su país de origen sus libros y su metodología para enseñar cocina en México. El chef Daniel Sojo fue quien trajo consigo la metodología de Philip Pauli, la cual tiene como propósito basar el aprendizaje del alumno en técnicas culinarias y métodos de cocción más que en la comunicación de recetas aún cuando también las aporta. Philip Pauli es la tercera generación de la familia Pauli dedicada a la transmisión del conocimiento gastronómico. Ernst Pauli, abuelo de Philip, publicó en 1930 el libro llamado *Lehrbuch der Küche* que se

²¹ Es importante recordar que la primera licenciatura en gastronomía que obtuvo la aprobación de la SEP fue la impartida en el Superior de Gastronomía. Este permiso se obtuvo en febrero de 1994 retroactivo para agosto de 1992. En 1996 se obtiene el número de registro ante la SEP según acuerdo 962171 de fecha el 21 de octubre de 1996. Hay un RVOE de 1994 en donde se comienza con un plan de estudios para la licenciatura y otro en 1996 en donde se genera un nuevo plan de estudios. En 2000 y 2008 han existido actualizaciones al programa.

convirtió en el texto culinario más importante en Europa el siglo pasado²². Eugen Pauli, padre de Philip, en 1961 tomó la responsabilidad de continuar con la publicación gastronómica y bajo su responsabilidad se editaron seis nuevas ediciones y el libro fue publicado al francés, inglés, al holandés y al japonés. En 1981 Philip Pauli tomó la responsabilidad de seguir con la publicación editando la décima, onceava y doceava edición en alemán, la segunda en inglés y francés y la primera en italiano. La doceava edición del libro de Pauli se basa en los métodos clásicos de Auguste Escoffier²³, la treceava edición incorpora los nuevos métodos de cocción y el conocimiento nutricional (1999) tomando el nombre de *Classical Cooking The Modern Way: Methods and Techniques*. En el Superior de Gastronomía se usa este método desde 1992 utilizando las ediciones onceava y doceava del alemán, y la segunda del inglés.

El método de enseñanza en el Superior de Gastronomía en el área de cocina se basa en la actividad del alumno, éste debe realizar ciertas recetas que son supervisadas por un jefe de cocina. En este sentido podemos afirmar que el área de cocina siempre se ha manejado bajo los lineamientos de la enseñanza por competencias, pues los alumnos aprenden desde la práctica. El colegio no le da un nombre específico a esta manera de enseñar pero se adecua a la perfección con la enseñanza por competencias. La palabra competencia en griego tiene un equivalente, *ικανότης*, que significa “Cualidad de ser” y en latín, *competentia*, significa “ser capaz y estar autorizado legalmente.”²⁴ Las cualidades

²² Cfr. Pauli, (1999) Philip, Classical cooking. The modern Way. Methods and Techniques, 3ª ed. United States of America, Wiley, iX,

²³ Augusto Escoffier fue un notable gastrónomo del siglo XIX nacido en Villeneuve-Loubet, Francia, el 28 de octubre de 1847. A la edad de doce años ingreso como aprendiz en un hotel de Niza, propiedad de una tía suya. A los 18 años por influjo de jefe de restaurante del hotel en Niza, Petit Moulin, llegó a París. Varios años después de arduo trabajo y talento, en 1882, logro ser jefe de cocina de la empresa Chevet en el Palais Royal, con la cual daba banquetes en los lugares más importantes de Europa. A sus 43 años de edad conoció a César Ritz quien le dio la dirección de la cocina del hotel Savoy en Londres. Fue conocido como “Rey de los cocineros y cocinero de reyes.” Su publicación más importante es la llamada *Guide Culinaire*, que es considerado hoy como un libro imprescindible de cocina clásica. Augusto logro simplificar la preparación y el servicio de los alimentos, ganando paradójicamente en sabor y calidad nutricional de los alimentos preparados. Augusto murió en 1948 siendo uno de los máximos exponente de la *belle époque* francesa. Cfr. Monroy de Sada Paulina (2004), Introducción a la gastronomía, México, Limusa, pp. 123 - 125

²⁴ Cfr Mulder Martín, “Competencia: la esencia y la utilización del concepto en la formación profesional y permanente” en *Revista Europa de Formación Profesional* No 40/1 (2007), p. 6

que se buscan en el licenciado en Gastronomía son las que son necesarias para la vida profesional. El chef- educador observa la realidad con su experiencia laboral para después implementar las competencias en la vida escolar. En este contexto la escuela estaba formando a los alumnos en una competencia especializada y metodológica de la cocina. Faltaba formar en competencias sociales y reflexivas, para lograr tener a los tan esperados profesionales competentes capaces de acaparar los puestos labores. En este contexto existía un Director general, Arturo Anaya Muñoz, con coordinaciones en diferentes áreas: Alimentos y Bebidas; Administrativa y Académica.

El área práctica de la licenciatura estaba bien fundamentada, pero el área teórica sufría de ciertas deficiencias. Es por ello que en 2006 se comienza a realizar una reestructura organizacional. Se incorpora al colegio la Doctora Esmeralda Chalita Kaim²⁵ como rectora, el Maestro Ricardo Murcio Rodríguez²⁶ como director académico, el Maestro Héctor de la Torre Romo²⁷ como coordinador académico del campus Condesa y el Maestro Alfredo Martínez Ojeda²⁸ como coordinador académico del campus Lomas Verdes. La finalidad de esta reestructura fue dar orden y rigor a la licenciatura y proyectarla hacia un crecimiento constante e integral, para lograr esta meta se han hecho los siguientes planes de trabajo:

²⁵ La Doctora Esmeralda Chalita Kaim tiene estudios en: Licenciatura en Administración de Instituciones, ESDAI, México; Especialidad en Servicios de Hospitalidad, ESDAI, México; Doctorado en Ciencias de la Educación, Universidad de Navarra con sede en Castel Gandolfo, Italia; Doctorado en Teología, Universidad de la Santa Cruz en Roma, Italia; Curso en AD1 (Alta Dirección 1), IPADE, México.

²⁶ El Maestro Ricardo Murcio Rodríguez estudio el MBA en el Instituto Panamericano de Alta Dirección de Empresas y la Licenciatura en Filosofía en la Universidad Panamericana.

²⁷ El Maestro Héctor de la Torre Romo es maestro en Historia del Pensamiento por la Universidad Panamericana y Licenciado en Filosofía por la misma universidad.

²⁸ El Maestro Alfredo Martínez es maestro en Historia del Pensamiento por la Universidad Panamericana y Licenciado en Filosofía por la misma universidad.

1. Se creó un organigrama jerárquico para poder asignar responsabilidades y dar eficacia a la labor docente.

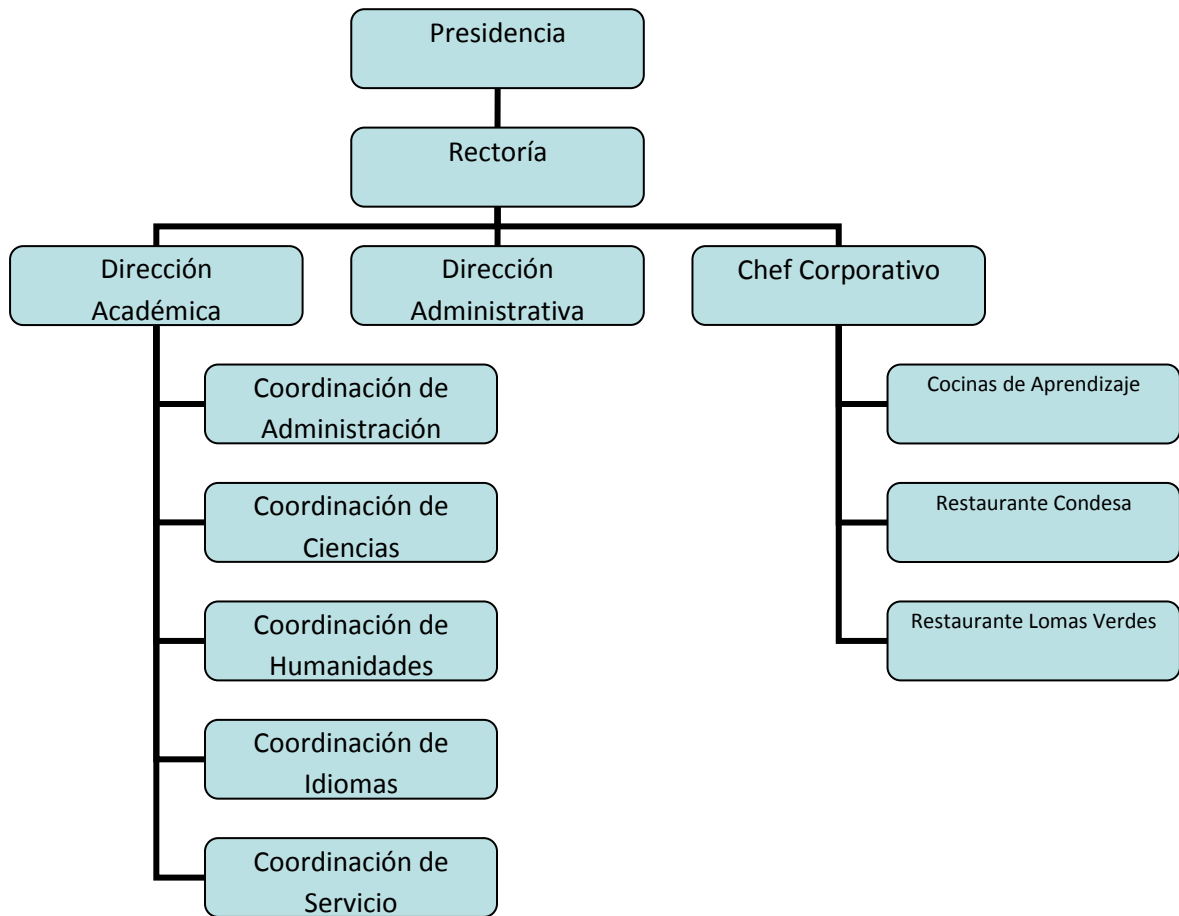


Figura 1. Organigrama del Colegio Superior de Gastronomía

2. Fortalecer las áreas de coordinación. Se crean las siguientes coordinaciones para que pudieran manejarse con autonomía y resolver eficaz y correctamente los problemas de cada área: Coordinación Administrativa, Coordinación de Ciencias, Coordinación de Humanidades, Coordinación de Idiomas y Coordinación de Servicio.
3. Elevar el nivel del cuerpo docente en el área de materias teóricas. Desde 2006 se busca que los maestros del Superior de Gastronomía cumplan con ciertos requisitos académicos para evitar deficiencias en la enseñanza.

4. Actualizaciones constantes del programa de estudios. El último que se realizó fue en 2008 con la finalidad de adecuar el programa a las nuevas exigencias del mercado laboral.
5. Se ha buscado crear nuevos convenios con universidades e instituciones extranjeras: Universidad de Sevilla, Universidad de Barcelona, EUHOFA (*International Association of Hotelschool, World Association of Chefs Societie*), CONPEHT (Confederación Panamericana de Escuela de Hotelería y Turismo), AMR (Asociación Mexicana de Restaurantes) y CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados)
6. Se ha logrado que los alumnos realicen sus prácticas profesionales en lugares de prestigio.
7. Se ha generado una cultura de participar en diferentes concursos gastronómicos
8. Se ha impulsado la investigación. Muestra de ello son dos publicaciones realizadas por el Superior de Gastronomía: Química Culinaria y Química al Horno de Ana María Fierros.

En conclusión, el Colegio Superior de Gastronomía ha evolucionado y sigue sufriendo cambios para formar licenciados en gastronomía. Estos cambios son necesarios pues la enseñanza formal en esta área en México es algo nuevo, con solo 20 años de experiencia. **En este torbellino de cambios es donde se reflexiona sobre la necesidad de implementar un sistema de preceptorías académicas.**

Hoy en día la carrera cuenta con 501 alumnos en Condesa y con 251 en Lomas Verdes.

CAPÍTULO II. LA PRECEPTORÍA ACADÉMICA EN EL SUPERIOR DE GASTRONOMÍA

II.1.- Antecedentes

El contexto en donde nace la preceptoría es en el marco de la relación personal, es en el encuentro con el otro²⁹. Esta relación ha existido en la humanidad desde sus inicios. En el momento en que el hombre aprende con los otros se da un encuentro. Pensar en el hombre desde una antropología esencialmente individualista, en donde solamente se considera las relaciones del yo con sus impulsos, sentimientos y pensamientos no puede llevarnos a conocer la verdadera esencia del hombre.³⁰ La persona encuentra sentido a su existencia siendo hombre, viviendo su esencia. Para llegar a esta vivencia es necesario estar en un estado de soledad – autoconocimiento, sin que éste provoque en nosotros un conflicto insuperable. Debemos aprender a entrar en soledad y salir de ella, para después vivir en el mundo. Estar en soledad implica vernos en el espejo y conocer en la medida de nuestras posibilidades nuestros vicios y virtudes, y reconocernos como personas que tienen un fin. En la modernidad encontramos dos respuestas posibles para esta soledad humana. El individualismo y la colectividad. El primero busca una respuesta en el yo, y el

²⁹ El significado que tenía el pedagogo para los griegos es diferente al de la actualidad. Estos acompañaban a los niños de los aristócratas a todos lados. Esta relación en un inicio fue de esclavo a niño, y después fue de acompañante a niño. El pedagogo se convirtió en el medio para formar a los jóvenes. “Y a un esclavo tienen en más que a ti, y le permiten hacer lo que quiere, mientras a ti te lo impiden? Dime todavía algo más, ¿dejan que tú te gobiernes a ti mismo, o ni esto te permiten? - ¿Cómo, pues, me lo iban a permitir?, dijo. – Entonces, ¿te gobierna alguien? – El pedagogo éste, dijo - ¿Un esclavo, tal vez? – Desde luego, y además uno nuestro, dijo.” Platón, Lisis, 208b – 208c

³⁰ Aristóteles indicaba que la palabra es el medio en que el hombre puede sociabilizar con los otros, solo con el diálogo el hombre es capaz de encontrar su plenitud: “La razón por la cual el hombre es un ser social, más que cualquier abeja y que cualquier animal gregario, es evidente: la naturaleza, como decimos, no hace nada en vano, y el hombre es el único que tiene palabra. Pues la voz es signo de dolor y de placer, y por eso la poseen los demás animales, porque su naturaleza llega hasta tener sensación de dolor y de placer e indicársela unos a otros. Pero la palabra es para manifestar lo conveniente y lo perjudicial, así como lo justo y lo injusto. Y esto es lo propio del hombre frente a los demás animales: poseer, él solo, el sentido del bien y del mal, de lo justo y de lo injusto, y de los demás valores, y la participación comunitaria de estas cosas constituye la casa y la ciudad.” Aristóteles, Política I, 1252b 11 - 13

segundo encuentra una respuesta dentro de una comunidad, en donde la singularidad es intrascendente y la opinión de la comunidad es la importante. Basta con acomodarnos en la voluntad popular para darle sentido a nuestra existencia, respuestas diferentes a esta voluntad son soslayadas. El individuo – persona deja de tener importancia, y vive a la sombra de la colectividad. No existe un equilibrio entre lo singular y lo universal, en este sentido la persona es tratada como algo y no como alguien.

Max Weber en su texto “La ética protestante y el espíritu del capitalismo” narra que el primer capitalismo es un movimiento lleno de espiritualidad religiosa, pues los colonos ingleses que llegaron al Norte de América buscaban los bienes materiales en signo de un bienestar espiritual, pues sólo las personas que tienen bonanza económica son aquellas que se salvarán³¹. La paradoja del capitalismo sucede cuando el hombre olvida la religiosidad y deja andando un sistema económico creciente, que lo único que le importa sin más es el bienestar económico sin ninguna finalidad superior. Weber explica muy bien la transformación del capitalismo y de qué manera éste se ha quedado sin espiritualidad. La humanidad en el siglo XXI tiene hambre de espíritu. Gilles Lipovetsky en “Narciso o la estrategia del vacío” explica qué rumbo ha tomado la metamorfosis del capitalismo, éste trata de encontrar un nuevo empuje espiritual en el Yo, es en esta espiritualidad del Yo donde renace el mito de Narciso. Este nuevo estadio de la individual capitalista es muy paradójica, pues está llena de espiritualidad superficial y no existe un verdadero espíritu crítico. En el inicio del capitalismo el Yo se entendía en su relación con el Otro (Dios y otros hombres) en esta nueva faceta el individualismo se entiende desde el Yo y para el Yo, todo debe y de hecho gira alrededor de individualidades preocupadas por el Yo. Es por ello que el mundo político es poco importante para este hombre capitalista, lo importante es resolver la individualidad sin importar los otros. Éstos solamente serán importantes en la medida que ayuden al Yo.

³¹ Recordemos que los primeros colonos americanos seguían una espiritualidad calvinista, en donde se pensaba que todos estaban predestinados, y un signo de que tú eras elegido para el reino de Dios era la cantidad de bienes materiales acumulados. El bienestar económico era signo de tu santidad.

En esta nueva individualidad sigue patente la separación cartesiana entre la “res cogitans” y la “res extensa”; y características propias del espíritu son entendidas como características propias del cuerpo. En los clásicos existe la recomendación de un cuidado armonioso entre el cuerpo y el alma, en esta individualidad capitalista el cuidado del cuerpo toma un valor exacerbado, este cuidado corporal toma tintes de espiritualidad. No está mal que el hombre cuide de su cuerpo, el error es olvidarse de su parte espiritual. Los hombres y las mujeres gastan una gran cantidad de dinero en el cuidado de su cuerpo... ¿cuánto dinero y tiempo se invierte en el cuidado del alma? Por el descuido que se genera del alma se crea una espiritualidad muy extraña, lo material tiende a divinizarse, y el hombre ya no encuentra a Dios en el interior de su alma sino en el exterior. Lo paradójico de este individualismo es que la preocupación por el Yo le impide salir completamente al exterior y no puede ni encontrarse a sí ni a los otros, literalmente se encuentra en el vacío existencial. No tiene ni al Yo ni al otro. En este olvido del Yo y del otro la persona queda totalmente desarticulada del mundo social - privado, y el sentido de persona como actor del mundo queda desvirtuado, pues ya no existe el escenario personal ni social, el hombre se ha quedado sin hogar. La única manera en que podemos salir de este escenario es cuando logremos ver en los otros hombres nuestro propio rostro.

La preceptoría académica debe buscar este encuentro profundo con el alumno:

Únicamente cuando el individuo reconozca al otro en toda su alteridad como se reconoce a sí mismo, como hombre, y marche desde este reconocimiento a penetrar en el otro, habrá quebrantado su soledad en un encuentro riguroso y transformador.³²

Este encuentro no es suficiente para encontrar la verdadera esencia del hombre, una vez que logramos traspasar la soledad, debemos tratar a los otros como personas, no es un encuentro con cualquier ser. Es la unión de dos almas que desean compartir el $\lambda\acute{o}\gamma\omicron\varsigma$, por medio de relaciones vivas que den autenticidad a su existencia. **La conversación que se puede originar en una preceptoría académica puede ayudar a ambas partes a un perfeccionamiento significativo, por medio de un encuentro auténtico, en donde se crea un “entre” desde el “yo” y el “tú”, y viceversa.**

³² Buber, Martín,(1967). *¿Qué es el hombre?* , 6ta ed., México D.F, FCE, p. 145

En los primeros años los hombres aprendemos de los mayores imitándolos. Desde los griegos clásicos se consideraba a la mimesis como una acción trascendente en el arte y en la educación. En el ambiente helénico la bondad y la belleza conformaban una unidad, que se reflejaba en toda la realidad, por ello el ser que nazca de la producción artística tendrá reflejo de esta unidad. Por lo anterior la *μίμησις* tendrá que ser principalmente la representación de las acciones de los hombre buenos y esforzados, aunque no excluye la posibilidad de representar acciones viles:

*Ahora bien: puesto que, por una parte, los imitadores reproducen por imitación hombres en acción, y por otra es menester que los que obran sean o esforzados y buenos o viles y malos.*³³

El ser del arte es un ente artificial, que no tiene el mismo origen que los naturales, la generación de una comedia o una tragedia no es de ninguna manera parecida a la generación de un árbol. Lo característico de esta clase de seres es que en sí mismos no tienen la capacidad de movimiento, como sí lo tienen los seres naturales.

En este contexto la *μίμησις* no significa propiamente hacer una copia de un ser original, tratando que se parezca lo más posible, *μίμησις* es dar un nuevo ser a algo que no lo tenía. En educación no se intenta que los hombres repitan inconscientemente acción hechas por otros, se quiere que cada ser encuentre su camino original. La mimesis no es generar una copia textual, la mimesis es recrear en nosotros mismos lo visto en otros, es vivir con nuestro ser. En este sentido cada acto educativo será único e irrepetible. Y la finalidad de éste es formar seres en el camino de la verdad y la libertad.

En este contexto la preceptoría académica tiene la finalidad de un seguimiento continuo sobre el alumno de un hombre con mayor experiencia y formación, para que este hombre maduro sea un ejemplo a seguir.

³³ Aristóteles, Poética II, 148 a 1-3

II.2.- Marco teórico e histórico de la Preceptoría

La preceptoría académica tiene origen en la educación personalizada. Esta educación es una de las pedagogías críticas de la corriente del Constructivismo impulsada por el jesuita francés Pierre Faure (1904-1988) quien dedicó su vida a la educación y pedagogía, dirigiendo centros de estudio, revistas y talleres para docentes.

Gracias a los movimientos de comienzos del siglo XX de varios lugares de Europa, se abrieron los caminos a los distintos teóricos de la educación para volver a pensar el cómo enseñar mejor y cómo se aprende mejor. Propusieron un nuevo estilo de enseñanza-aprendizaje, en donde la formación escolar incluyera programas, aprendizajes manuales, y una cultura artística, musical, social, cívica e internacional. Actividades, responsabilidad, autonomía fueron la clave. Estas características dieron forma y contenido al paradigma teórico de las “Escuelas Activas”.

En este ambiente de creación y reforma de la Escuela Activa (en contra de la forma tradicional de enseñar y aprender, donde el estudiante es un ente pasivo) nace el modelo **pedagógico de la “ Educación Personalizada “ (EP), que busca que el alumno sea él mismo, persona libre, creativa, bajo la diligente guía inteligente del docente y la interacción con los demás.**

Faure vio la necesidad de cambiar en definitiva el mismo concepto de educación. Víctor García Hoz, uno de los principales teóricos de EP, nos dice que ésta se apoya en que el ser humano es una persona y no un organismo que reacciona ante el estímulo del medio, e insiste en que su valor preponderante radica en convertir el trabajo de aprendizaje en un elemento de formación personal a través de la elección de tareas y de la aceptación de responsabilidad por parte del escolar mismo.

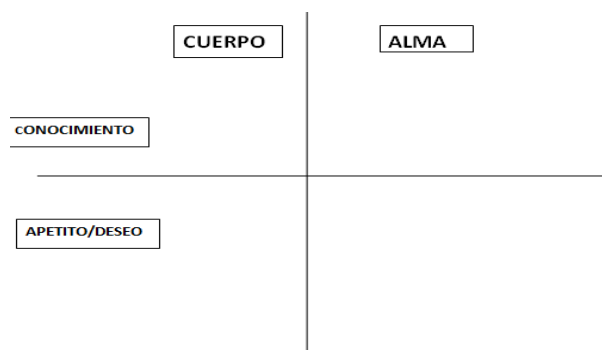
La educación personalizada responde al intento de estimular a un sujeto para que vaya perfeccionando su capacidad de dirigir su propia vida, o dicho de otro modo, desarrollar su capacidad de hacer efectiva la libertad personal, participando, con sus características peculiares, en la vida comunitaria.³⁴

³⁴ García Hoz (1972). Educación Personalizada, 2da ed., Valladolid, Miñon, p. 15

Así se puede decir que la EP está centrada en la responsabilidad que cada persona de formarse a sí misma, ayudándola a que alcance el máximo de iniciativa, responsabilidad y compromiso. Para esto la EP se basa en los siguientes principios: Singularidad, autonomía y apertura.

II.2.1.- Singularidad

Este concepto propio de la persona tiene origen en el concepto de sustancialidad. En filosofía aristotélica-tomista la sustancialidad es el nombre que puede recibir cualquier ser. Los seres materiales están compuestos por materia y forma, y a pesar de ello son un solo ser. En este sentido el concepto de sustancialidad hace referencia a un valor³⁵ originario que tienen todos los seres. Cualquier existente tiene singularidad, y cada ser vive de manera distinta este valor. ¿De qué manera el hombre vive la singularidad? Esta pregunta se puede transformar en la siguiente cuestión filosófica ¿Qué es el hombre? o ¿Quién es el hombre? El hombre constituye como todas las sustancias un sujeto independiente, único e indiviso. Esto sucede a pesar que tiene cuerpo y alma. El nexo entre cuerpo y alma se explica como un tipo especial de unidad esencial entre materia y forma que se da en todos los seres corpóreos y en los seres corpóreo espirituales. Podemos afirmar que la singularidad es un atributo humano por el cual el hombre tiene unidad, a pesar de tener facultades corporales y facultades espirituales.



36

³⁵ Los valores son una perfección real o posible que depende de la naturaleza del ser.

³⁶ Arroyo Gutiérrez, Arturo, Desarrollo de Habilidades de Pensamiento, en Superior de gastronomía, Segundo semestre de 2010. Con este cuadro se puede explicar las capacidades que

Reflexionar constantemente sobre nuestro ser no es tarea sencilla y sí de importancia, pues entre más conocimiento tengamos de nosotros mismos más sabremos hacia donde nos dirigimos y hacia donde nos queremos dirigir. Somos seres complejos. La manera de conocernos es por medio del autoconocimiento. La verdadera educación es un medio para llegar a esta comprensión. El hombre tiene una esfera inteligente, afectiva y volitiva que comprende toda nuestra singularidad. La educación debe lograr la perfección de estas tres realidades humanas.

“Desde el punto de vista de la singularidad personal, el objetivo de la educación es hacer al sujeto consciente de sus propias posibilidades y de sus propias limitaciones, cuantitativa y cualitativamente consideradas unas y otras.”³⁷

II.2.2.- Autonomía

Este atributo es propio de la persona³⁸, no todos los seres tienen autonomía. La naturaleza ha dotado al hombre de una cualidad que parece ser única dentro del mundo natural: LA LIBERTAD. Esta capacidad tiene origen en la facultad intelectual y volitiva. La primera le señala al hombre la verdad y la segunda el bien. La capacidad de descubrir la verdad y de siempre querer el bien es la libertad. La tarea de explicar la autonomía de la voluntad humana ha estado patente a lo largo de toda la historia de la filosofía de manera potencial y en algunos casos de manera explícita. Este problema no fue tocado directamente por los presocráticos. En éstos encontramos una inquietud por hallar el principio de la realidad, el tema del hombre no fue tratado sino hasta la aparición de Sócrates. A partir de él los filósofos no sólo se preocupaban por encontrar el principio de la realidad, los problemas humanos se convirtieron en cuestiones filosóficas. En los tratados de divulgación de la Academia Platónica podemos suponer la libertad del hombre

tiene el ser humano. En el cuadrante cuerpo – conocimiento están los sentidos externos e internos; en el cuadrante cuerpo-apetitos está el apetito concupiscible e irascible; en el cuadrante alma – conocimiento está la inteligencia que busca la verdad con tres operaciones: abstracción, juzgar y razonar; y en el cuadrante apetito – alma está la voluntad que quiere el bien.

³⁷ *Op. Cit.* García Hoz, Víctor, p. 23

³⁸ Para la filosofía de origen católica el concepto de persona no haría referencia solamente al hombre. Existen personas divinas como lo sería Dios, los ángeles y los santos.

deseando romper las cadenas que le tenían atado a la caverna para ver la luz del sol y no el fuego proyector de sombras. En Aristóteles encontramos en la *Ética Nicomaquea* una explicación detallada de la actividad del alma para conseguir la elección. En Epicuro podemos hallar ciertas especulaciones para saber si existe la libertad humana. Éste se oponía a la concepción de Leucipio y Demócrito, que pensaban que el actuar humano y el movimiento de la naturaleza están determinados por el movimiento de los átomos. Por ello Epicuro introduce la existencia del *cliname*, que es un movimiento azaroso proveniente de los átomos, para tratar de salvar la existencia de la libertad humana y la del azar. Pero la explicación que más me agrada sobre la libertad es la que tiene San Agustín. El Obispo de Hipona en el “*Ciudad de Dios*” muestra como el libre albedrío depende de sí mismo y no de otro ser, como lo pensaba Cicerón. Éste pensaba que la libertad humana debería someterse a la presciencia divina³⁹. Parece que si alguien conoce el futuro nuestras acciones están determinadas por ese conocimiento pues no pueden suceder de otra manera si el conocimiento es cierto. Pero en Dios esta sucesión no existe, ya que Él está en un eterno presente. Él ve nuestro actuar en acto y este conocimiento actual de nuestras acciones no nos obliga a comportarnos determinadamente. El movimiento del libre albedrío no encuentra su causa de movimiento en el conocimiento que tiene la mente divina sobre el futuro, la causa eficiente del libre albedrío está en nosotros. En este sentido la autonomía humana son acciones que brotan conscientemente de nuestro interior.⁴⁰

La máxima expresión de la autonomía, a la que justamente hace referencia su significación etimológica, es la capacidad de gobierno de sí misma, la capacidad de ser ley de sí mismo, la posesión y uso efectivo de la libertad.⁴¹

³⁹ Conocimiento que la divinidad tiene sobre el futuro.

⁴⁰ *Cfr. Arroyo Gutiérrez, Arturo (2006) Presciencia y libertad en la Ciudad de Dios un diálogo con Cicerón (tesis), Universidad Panamericana*

⁴¹ *Op, cit. García Hoz, Víctor, p.27*

II.2.3.- Apertura

Este tercer atributo se deriva de nuestra autonomía. Considero que esta realidad no es única del hombre. Todos los seres por el hecho de existir están abiertos a padecer la acción de otro ser en sí mismo. Cada ser tiene los accidentes de acción y de pasión. La distinción entre el hombre y los demás seres radica que esta apertura es de manera consciente. El hombre es el único ser que se da cuenta de qué manera se relaciona con los otros. Siguiendo la teoría aristotélica expuesta en La Política, podemos leer:

La razón por la cual el hombre es un ser social, más que cualquier abeja y que cualquier animal gregario, es evidente: la naturaleza, como decimos, no hace nada en vano, y el hombre es el único que tiene palabra. Pues la voz es signo de dolor y de placer, y por eso la poseen los demás animales, porque su naturaleza llega hasta tener sensación de dolor y de placer e indicársela unos a otros. Pero la palabra es para manifestar lo conveniente y lo perjudicial, así como lo justo y lo injusto. Y esto es lo propio del hombre frente a los demás animales: poseer, él solo, el sentido del bien y del mal, de lo justo y de lo injusto, y de los demás valores, y la participación comunitaria de estas cosas constituye la casa y la ciudad.⁴²

Esta capacidad de hablar que nos proviene de la razón nos hace tener una apertura muy especial con nuestros congéneres. Ningún otro ser material logra comunicar la esencia de las cosas, el hombre es el único que tiene esta capacidad. Podemos afirmar que la apertura propia del hombre es lo espiritual. Sólo con el diálogo⁴³ logramos encontrarnos con nosotros mismos encontrando en el rostro de los otros nuestra propia esencia. El hombre sólo se puede llegar a entender completamente si lo hace acompañado de los otros. Esta comprensión traspasa lo material para llegar hacer algo espiritual. La verdadera apertura se da cuando logro penetrar en la intimidad del otro, y éste en la mía.

⁴² Aristóteles, Política I, 1252b 11 - 13

⁴³ Etimológicamente diálogo significa a través de la razón.

Objetivos de la educación personalizada se han considerado, por consiguiente, la preparación del hombre para las relaciones de colaboración en la vida económica, en la vida política, en la vida social y especialmente en el mundo del trabajo, las relaciones familiares, las relaciones de amistad y las relaciones que constituyen la vida religiosa.⁴⁴

II.3.- Diagnóstico la Preceptoría Académica en el Superior de Gastronomía

La educación personalizada tiene la finalidad de que cada sujeto vaya perfeccionando su capacidad de dirigir su propia vida. Quiere generar hombres libres, que sean competentes en los diferentes papeles que deben desarrollar en la vida diaria.

En este sentido se deben considerar las particularidades de cada individuo. Existe diferencia en la aptitud, el rendimiento, intereses y emotividad. La educación se debe pensar considerando las particularidades de cada sujeto, es absurdo pensar que todos aprenden a la misma velocidad e intensidad. La educación no formal parece ser personalísima y la educación formal es colectiva. En algún momento de la historia la educación formal también fue de uno a uno. Este acto era aristócrata y solo los nobles tenían acceso a él. La educación personalizada nace de querer unir los beneficios de la educación colectiva y la educación individual. Busca atender rasgos particulares dentro de un grupo social.

La preceptoría es un excelente medio para lograr potencializar y llevar a actos las diferentes aptitudes que existen dentro del alumnado. El preceptor es quien más directamente atiende al alumno, lo orienta, valora su progreso y lo ayuda a superar las dificultades. El preceptor debe ayudar a la realización del alumno. Es un hombre de confianza al cual puede recurrir el alumno en caso de enfrentarse a cualquier problema.

La función del preceptor es buscar el perfeccionamiento del alumno, por medio de un encuentro⁴⁵ personal. No entrevista. En el encuentro se entra en la intimidad del

⁴⁴ Op.cit. García Hoz, Víctor, p.30

⁴⁵ Recordando a Buber y a Kant; ver siempre en el otro un fin y nunca un medio.

otro, para ayudar en su parte académica. Esta situación pone al preceptor como puesto intermedio entre el centro educativo y la familia.

En los primeros encuentros existirán reservas para intimar. La confianza se merece, con una postura de sencillez y afecto. El preceptor debe actuar con excelente prudencia; debe evitar el paternalismo y la actitud recriminatoria. El preceptor debe esforzarse y mostrar interés, abertura, disponibilidad y objetividad. En este sentido encontramos las siguientes competencias que debe tener el preceptor:

1. Tino psicológico de acogida
2. Capacidad de interpretar los datos de exploración
3. Observación objetiva
4. Capacidad de generosidad
5. Capacidad de fijarse más en los valores que en las deficiencias
6. Poder inspirar seguridad y optimismo
7. Madurez
8. Buen carácter
9. Capacidad para las relaciones humanas
10. Inteligencia satisfactoria
11. Cultura puesta al día
12. Liderazgo
13. Vocación.⁴⁶

⁴⁶ Valero García, José María (2000), Educación Personalizada, 2da ed., 4ta reimpresión, México Progreso, p 102

II.3.1.- Evidencia 1- Cuestionario de preceptoría académica

Para iniciar con el proyecto de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía se realizó el siguiente cuestionario para ayudar a los profesores en su labor. Este proyecto dio inicio en alumnos de primer semestre, del campus Condesa, que ingresaron en el segundo semestre de 2010, ningún otro alumno recibió preceptorías. En este año el Superior de Gastronomía contaba con 501 alumnos en el campus Condesa, y 14 profesores de tiempo completo, quienes son los responsables de dar la preceptoría, los profesores de asignatura no participaron en este proyecto.

A continuación transcribo los objetivos del programa de preceptorías del Superior de Gastronomía y el cuestionario que deben seguir los maestros para realizar sus preceptorías.

PRECEPTORÍAS ACADÉMICAS EN EL SUPERIOR DE GASTRONOMÍA

1. Con un afán de lograr un mayor rendimiento y aprovechamiento académico de los alumnos de la Licenciatura en Gastronomía, se ha ideado la figura del Preceptor o académico, la cual consiste en una asistencia programada y sistemática por parte de alguna autoridad docente (profesor, coordinador, etc.) para algunos alumnos (primer semestres, en un principio) con el fin de encontrar las mejores maneras de ayudarles en su desarrollo académico durante de su paso como estudiantes de la Licenciatura.
2. Cabe advertir que toda la información que se obtenga de estas preceptorías es absolutamente confidencial y únicamente debe ser divulgada si, prudencialmente, se considera en beneficio del alumno.
3. Si en estas misma se advirtieran causas mucho más complejas que lo meramente académico, del comportamiento del alumno que motiven su mal rendimiento, el preceptor no deberá pretender resolver dichas causales, en todo caso recomendar o canalizar con algún especialista. La labor del preceptor es únicamente académica. Así

mismo, tampoco es resolverles lo académico a los preceptuados, sino una sana orientación para su mejor desempeño.

4. La mecánica de la preceptoría es programar cuando menos **tres sesiones** por semestres con el preceptuado donde se establecerá un plan de trabajo con el fin de observar la mejoría del alumno.
5. En la primer sesión el Preceptor debe tener claramente el perfil del preceptuado, para ello se sugiere el siguiente cuestionario, con el cual detectar las posibles fallas o áreas que requieren mayor atención y con ello diseñar un plan de mejoría o de rendimiento académico.
6. En las siguientes reuniones dar seguimiento al plan establecido.
7. Una de las reuniones debe ser muy cercana a la fecha de exámenes finales para orientar en el estudio de los mismos.
8. Lugar y hora. Las preceptorías se deben realizar dentro de las instalaciones del Colegio y en un horario entre las 7:00 a.m. y las 15:00 hrs. Si el preceptor cuenta con oficina pueden hacerse en la misma, de no ser así pueden ser en la cafetería, o en algún lugar que se considere adecuado para un diálogo tranquilo. No en la sala de profesores.
9. Tomar en cuenta que el cuestionario no es un interrogatorio, es una guía de preguntas para tener más elementos para ayudar al alumno.

Cuestionario.

1.- Edad:

1.1.- Fecha de cumpleaños:

2.- Nombre de la escuela y año de estudios anteriores:

2.1.-Promedio:

2.2.- ¿Qué materia le gustaba más?

2.3.- ¿Qué materia le desagradaba más?

3.- De la Licenciatura en Gastronomía:

3.1.-Lista de asignaturas del semestre cursado por el alumno:

3.2.- Fecha del examen final de cada una de las asignaturas.

3.3.- Criterios de evaluación de cada una de las asignaturas.

3.4.- Temario general de la materia.

3.5.- Bibliografía complementaria.

3.5.1.- ¿Conoce la Biblioteca del Colegio?

3.5.2.- ¿Ha consultado el acervo?

3.6.- ¿Sabe cuál es el porcentaje de faltas de cada una de las materias?

3.7.- ¿Ha leído el reglamento de la escuela?

3.8.- ¿Conoce o sabe el nombre de cada una de las autoridades del Colegio?

3.9.- Lista de asignaturas que le resulten con mayor facilidad y entendimiento al alumno.

3.10.- Lista de asignaturas que le resulten con mayor dificultad y menor entendimiento al alumno

3.11.- ¿Conoce las distintas actividades del Colegio?

3.11.1.- ¿Participa en alguna de ellas?

4.- Lugar de residencia

4.1.- Manera y Tiempo que le lleva el traslado al Colegio (ida y vuelta)

5.- ¿Trabaja?

5.1.- ¿De qué hora a qué hora trabaja?

5.2.- ¿Cuántos días a la semana trabaja?

5.3.- ¿En dónde?

5.4.- ¿Qué actividad realiza o qué puesto tiene?

5.5.- ¿Con su sueldo paga la colegiatura o parte de ella?

6.- ¿Con quién vive?

7.- ¿Quién paga su colegiatura?

8.- ¿Cómo es el lugar donde normalmente estudia?

¿Hay música, está la televisión, computadora, qué tipo de luz hay, es un escritorio específico, etc.?

Esto es importante porque de entrada las circunstancias físicas de un área de estudio pueden ser un factor determinante para el rendimiento académico. Se recomienda estudiar en un lugar sin distractores, con una luz tenue que venga por la parte de la espalda y no directamente sobre donde se postre la mirada. La postura debe ser sentada, la mesa de trabajo a la altura de los codos. Con hojas blancas para hacer anotaciones. No estudiar

inmediatamente después de comer o cenar. Si hay algún tipo de música que ésta sea relajante.

8.1.- ¿Cuánto tiempo de estudio le dedica a cada materia?

8.2.- ¿Cómo estudia?

Es decir, que describa la mecánica como repasa o estudia cada una de las asignaturas, ¿Toma apuntes en clase o le saca copias a los apuntes de sus compañeros? ¿Tiene un cuaderno para cada materia o uno para todas, está separado por secciones o conforme se van dando las clases? ¿Busca más información (libros, internet) del contenido de la materia o sólo se queda con lo visto en clase? Cuando está estudiando ¿repite y repite los contenidos hasta aprendérselos, intenta reflexionarlos, toma nota de lo que está comprendiendo, hace una lista de dudas o preguntas?

9.- ¿Cómo es su alimentación?

Cuando se está estudiando se recomienda tomar mucha agua, comer cacahuates o nueces o almendras.

10.-Descripción hora por hora de un día normal.

11.- ¿Qué hace un fin de semana?

12.- ¿A qué persona le tiene más confianza?

12.1.- ¿Con quién de su familia se lleva mejor?

13.- ¿Fuma?

- 14.- ¿Toma alcohol en sus reuniones?
- 15.- ¿Cuántas horas duerme?
- 16.- ¿Hace ejercicio?
- 17.- ¿Tiene alguna actividad recreativa (hobby)?
- 18.- ¿Pertenece a alguna asociación o club?
- 19.- ¿Tiene novio/a o pareja?
 - 19.1.- ¿Cuánto lleva en esa relación?
 - 19.2.- Descripción general de la relación.

Una vez que se tengan estos datos el Preceptor debe diseñar junto con el alumno un plan de mejora de todos aquellos aspectos que resulten como impedimentos o lastres para un mejoramiento académico.

Recordemos que todo esto es con la finalidad de ayudar a nuestros alumnos en su desempeño escolar y no hay otra finalidad.

Todo debe estar enfocado en ello.

Cada coordinador y profesor de tiempo completo tendrá en promedio 4 alumnos a preceptuar por semestre.

II.3.2.- Evidencia 2. Cuestionario, tablas y gráficas de rendimiento en el Superior de Gastronomía

Al finalizar el semestre se realizó un cuestionario a los alumnos de cada grado que recibieron la preceptoría académica para determinar las deficiencias del programa y saber dónde se debe mejorar. El programa de preceptorías académicas se aplicó exclusivamente a los alumnos de primer semestre en el segundo semestre de 2010. En este semestre el Superior de Gastronomía contaba con cuatro grupos de primer semestre,

con un promedio de 26 alumnos cada uno. No se logró obtener respuesta del total del universo de alumnos, pero en promedio logramos obtener la respuesta de más del 70%. Los cuatro grupos que participaron el cuestionario fueron: 1LG1, 1LG2, 1LG3 y 1LG4. Los cuatro grupos dieron respuesta al siguiente cuestionario:

Cuestionario de Satisfacción del programa de Preceptorías Académicas en el Superior de Gastronomía

Instrucciones: Lee las siguientes preguntas y contesta lo que se te pide

1.- Conoces qué es una preceptoría académica en el Superior de Gastronomía

Sí

No

2.- Has tenido alguna preceptoría académica

Sí

No

3.- Valora la calidad de la preceptoría en la siguiente escala:

_____ Excelente

_____ Buena

_____ Regular

_____ Mala

4.- Evalúa el impacto de la preceptroía en tu rendimiento académico

_____ Mejoro

_____ Igual

_____ Empeoro

A continuación mostramos los resultados obtenidos del cuestionario. De la gráfica y tabla 1 hasta la gráfica y tabla 16 se muestran los resultados por grupo. Cada cuatro gráficas y tablas corresponden a un grupo. Las últimas cuatro tablas son el resultado total de los cuatro grupos de primer semestre.

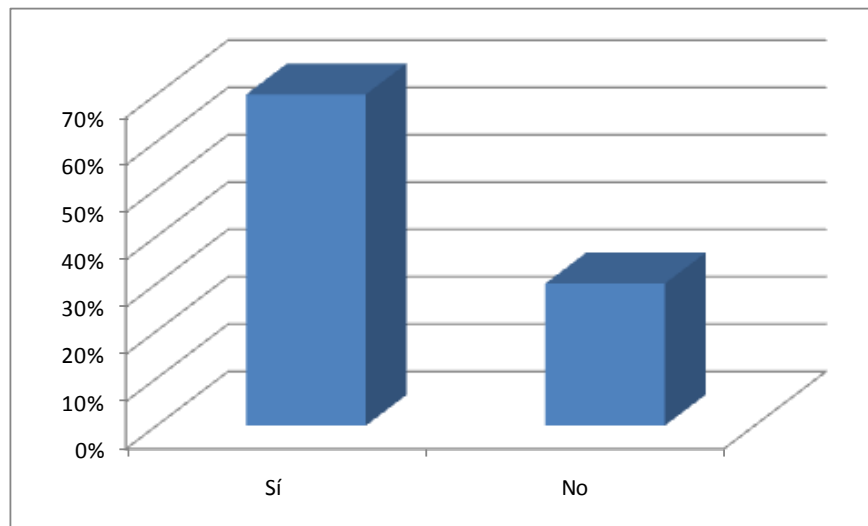
Primer grupo: 1LG1. Total de alumnos cuestionados 20.

1.1. Conocimiento sobre el programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía

1.- Conoces qué es una preceptoría académica en el Superior de Gastronomía

Tabla 1

Sí	70%
No	30%



Gráfica 1

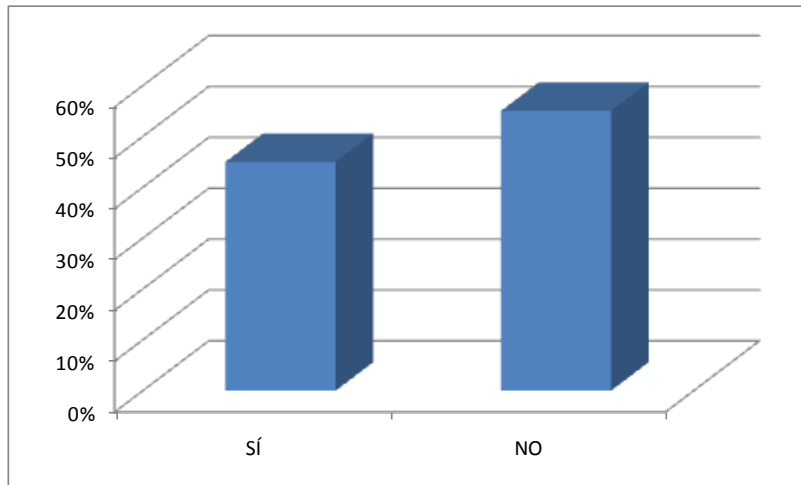
El 70% de los alumnos afirma saber la existencia del programa de preceptorías académicas, mientras un 30% no sabe de su existencia.

1.2. Eficacia en la implementación del programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía

2.- Has tenido alguna asesoría académica

Tabla 2

SÍ	45%
NO	55%



Gráfica 2

El 45% de los alumnos afirman haber recibido por lo menos una vez una preceptoría académica. El 55% afirma nunca haber recibido alguna preceptoría.

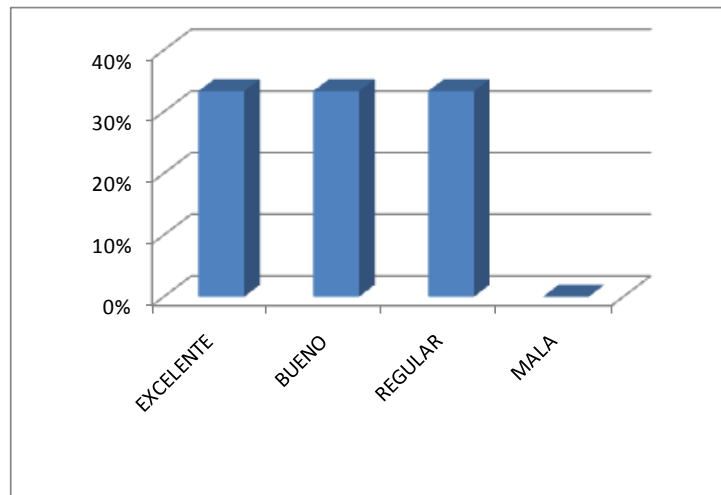
1.3 Calidad de las preceptorías académicas

3. Valora la calidad de la preceptoría en la siguiente escala.⁴⁷

Tabla 3

EXCELENTE	33%
BUENO	33%
REGULAR	33%
MALA	0%

⁴⁷ Nueve fueron los alumnos que contestaron estas dos últimas preguntas.



Gráfica 3

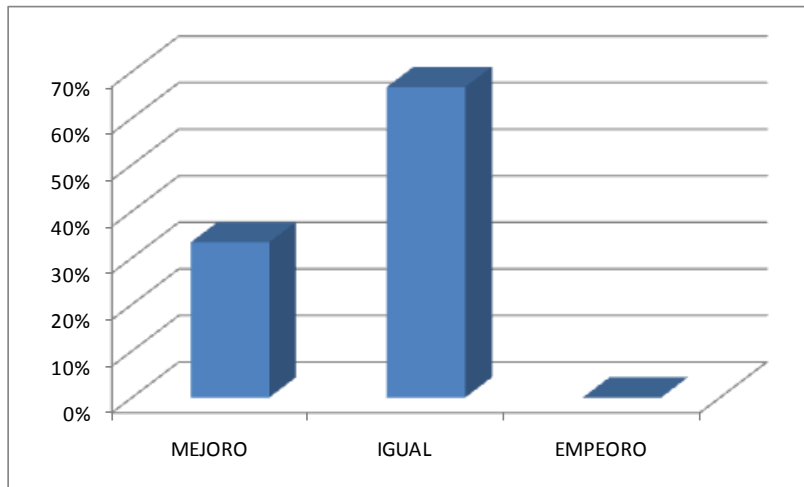
Ningún alumno pensó que la preceptoría fuera mala, el 33% considero que era regular y el 69% opinó que era buena o excelente. El problema en esta pregunta y la siguiente es la falta de alumnos que recibieron la preceptoría.

1.4 Impacto del programa de preceptorías académicas en el rendimiento escolar

4. Evalúa el impacto de la preceptoría en tu rendimiento académico

Tabla 4

MEJORO	33%
IGUAL	67%
EMPEORO	0%



Gráfica 4

De los alumnos que recibirán preceptoría sólo el 33% pensó que su rendimiento escolar mejoró. El 67% restante considera que su rendimiento fue el mismo.

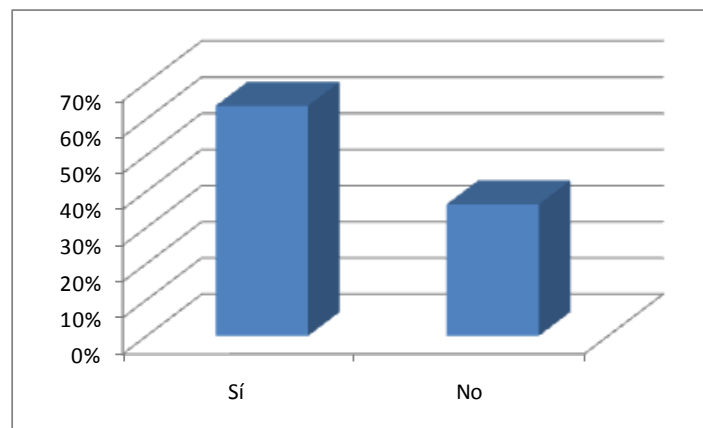
Segundo grupo: 1LG2. Total de alumnos cuestionados 22

2.1. Conocimiento sobre el programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía

1.- Conoces qué es una preceptoría académica en el Superior de Gastronomía

Tabla 5

Sí	64%
No	36%



Gráfica 5

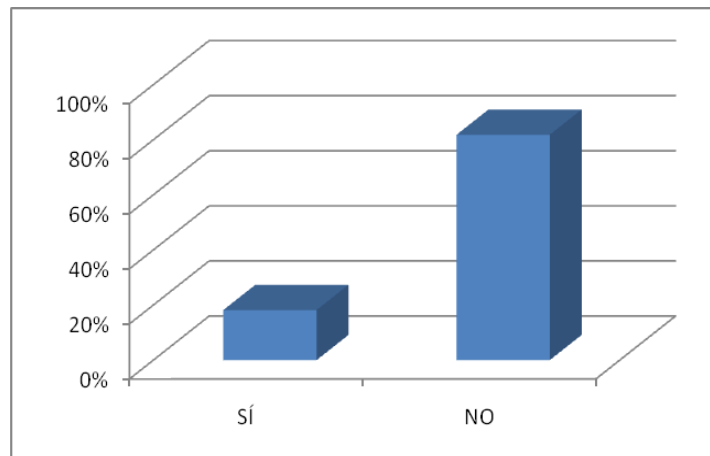
El 33% de la población del grupo 1LG2 desconoce sobre el programa de preceptorías académicas.

2.2. Eficacia en la implementación del programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía

2.- Has tenido alguna asesoría académica

Tabla 6

SÍ	18%
NO	82%



Gráfica 6

Solamente el 18% de la población que conoce el programa de preceptorías académicas recibió alguna vez una preceptoría.

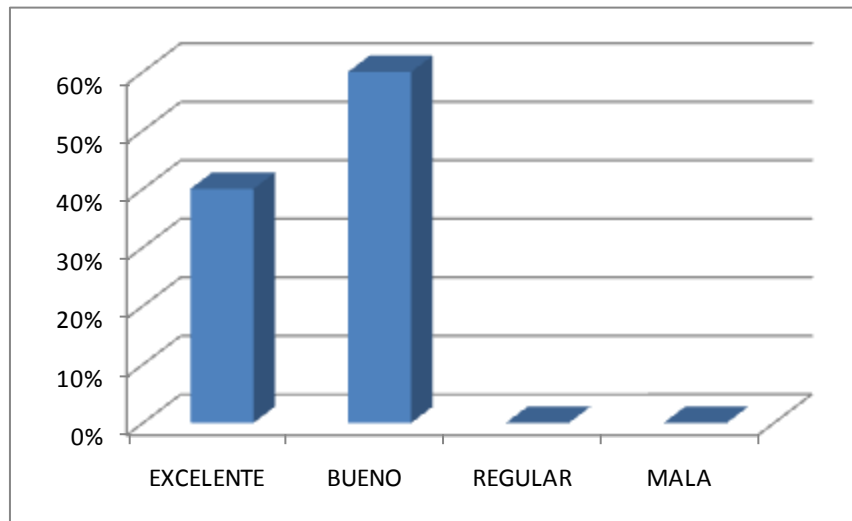
2.3 Calidad de las preceptorías académicas

3. Valora la calidad de la preceptoría en la siguiente escala.⁴⁸

Tabla 7

EXCELENTE	40%
BUENO	60%
REGULAR	0%
MALA	0%

⁴⁸ Cinco fueron los alumnos que contestaron estas dos últimas preguntas.



Gráfica 7

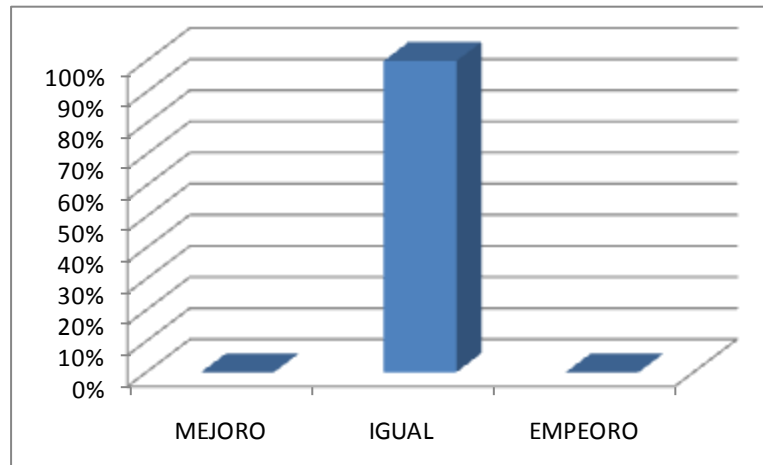
Del universo de alumnos que recibió preceptoría, el 100% considera que la atención fue buena o excelente.

2.4 Impacto del programa de preceptorías académicas en el rendimiento escolar

4. Evalúa el impacto de la preceptoría en tu rendimiento académico

Tabla 8

MEJORO	0%
IGUAL	100%
EMPEORO	0%



Gráfica 8

Todos los alumnos que recibieron preceptorías académicas consideran que su rendimiento escolar fue el mismo. La atención fue buena o excelente, pero esto no se vio reflejado en el rendimiento escolar.

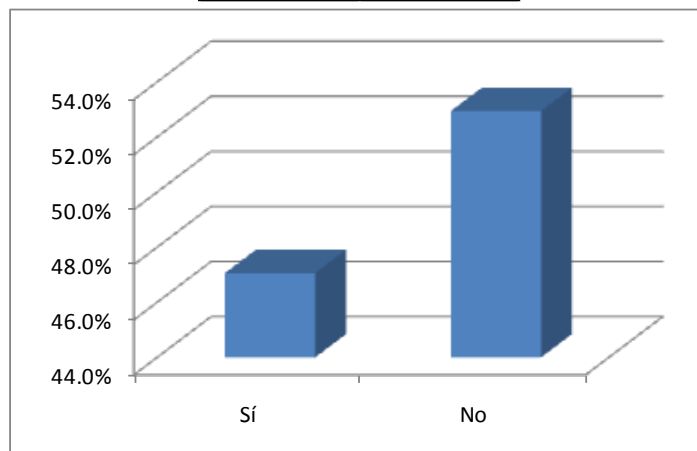
Tercer grupo: 1LG3. Total de alumnos cuestionados 17

3.1. Conocimiento sobre el programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía

1. Conoces qué es una preceptoría académica en el Superior de Gastronomía

Tabla 9

Opción	Porcentaje
Sí	47.1%
No	52.9%



Gráfica 9

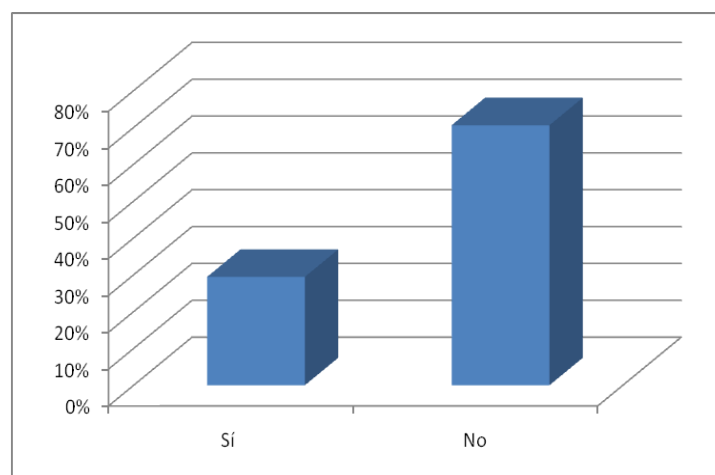
El 52% de la población desconoce la existencia del programa de preceptorías académicas.

3.2. Eficacia en la implementación del programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía.

2. Has tenido alguna preceptoría académica

Tabla 10

Sí	29%
No	71%



Gráfica 10

Sólo el 29% de la población recibió al menos una preceptoría académica.

3.3 Calidad de las preceptorías académicas⁴⁹

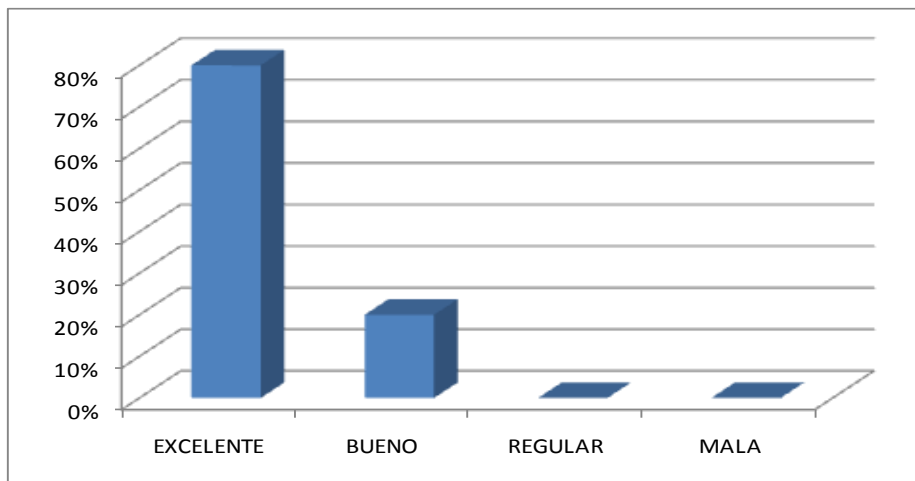
3. Valora la calidad de la preceptoría en la siguiente escala.

Tabla 11

EXCELENTE	80%
BUENO	20%
REGULAR	0%
MALA	0%

⁴⁹ Cinco fueron los alumnos que contestaron estas dos últimas preguntas.

El 100% de la población que recibió preceptoría considera que la atención fue buena o excelente.



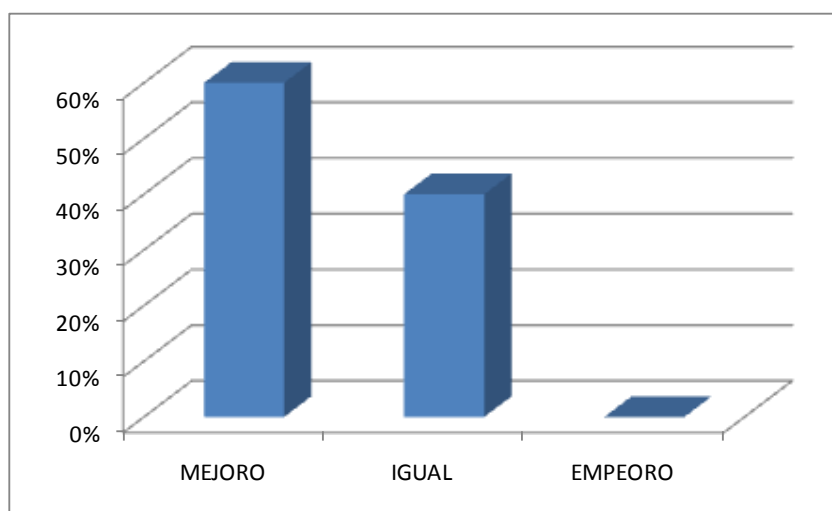
Gráfica 11

3.4 Impacto del programa de preceptorías académicas en el rendimiento escolar

4. Evalúa el impacto de la preceptoría en tu rendimiento académico

Tabla 12

MEJORO	60%
IGUAL	40%
EMPEORO	0%



Gráfica 12

Sólo cinco alumnos recibieron preceptoría, de los cuales el 60% piensa que le ayudo a mejorar su rendimiento escolar.

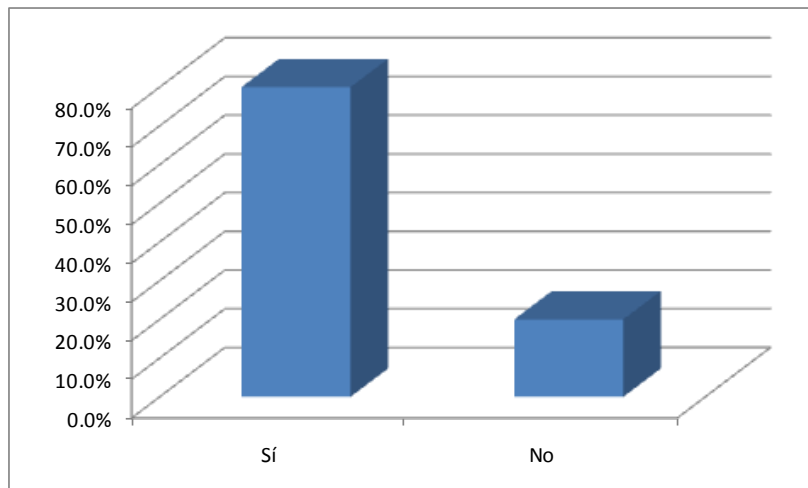
Cuarto grupo: 1LG4. Total de alumnos cuestionados 20

4.1. Conocimiento sobre el programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía

1. Conoces qué es una preceptoría académica en el Superior de Gastronomía

Tabla 13

Sí	80.0%
No	20.0%



Gráfica 13

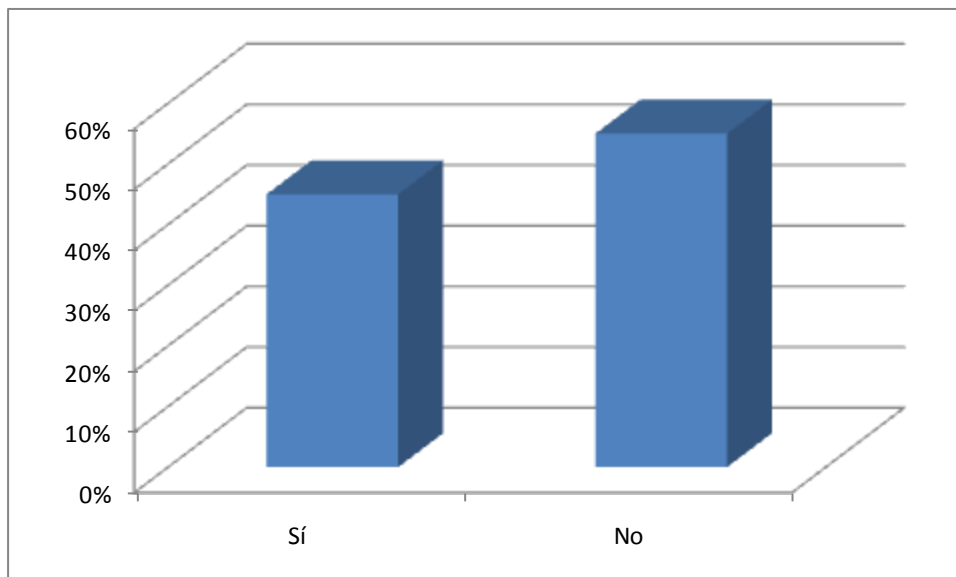
El 80% de los alumnos afirma conocer el programa de preceptorías académicas.

4.2. Eficacia en la implementación del programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía.

2. Has tenido alguna preceptoría académica

Tabla 14

Sí	45%
No	55%



Gráfica 14

Sólo el 45% de los alumnos recibió al menos una preceptoría académica

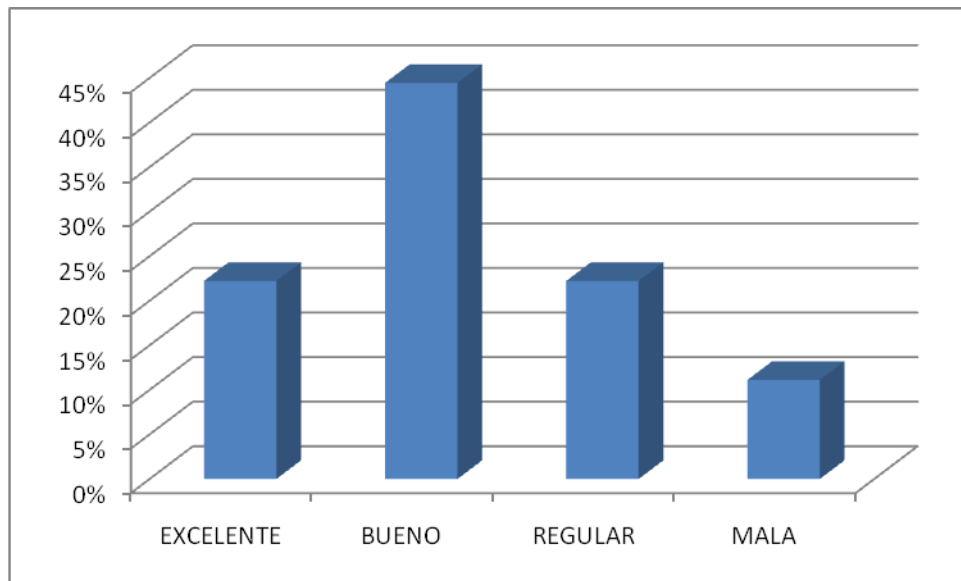
4.3.- Calidad de las preceptorías académicas

3. Valora la calidad de la preceptoría en la siguiente escala.⁵⁰

Tabla 15

EXCELENTE	22%
BUENO	44%
REGULAR	22%
MALA	11%

⁵⁰ Nueve fueron los alumnos que contestaron estas dos últimas preguntas.



Gráfica 15

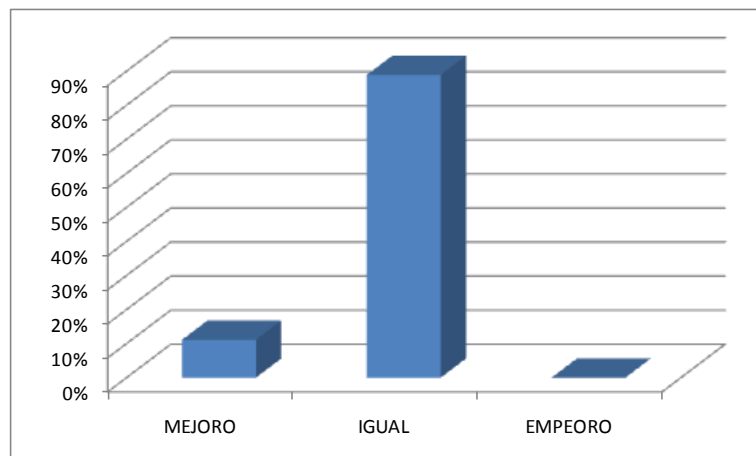
El 34% de la población considero que la atención en la preceptoría académica fue mala o regular. El 66% piensa que la atención fue excelente o buena.

4.4 Impacto del programa de preceptorías académicas en el rendimiento escolar

4. Evalúa el impacto de la preceptoría en tu rendimiento académico

Tabla 16

MEJORO	11%
IGUAL	89%
EMPEORO	0%



Gráfica 16

Sólo el 11% piensa que su rendimiento académico mejoro con las preceptorías.

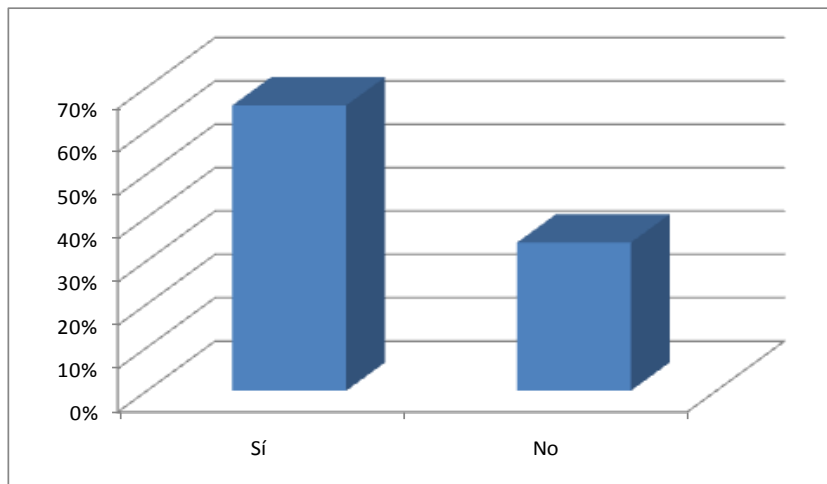
Resultados totales. Total de alumnos cuestionados 79

5.1.- Conocimiento sobre el programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía

1. Conoces qué es una preceptoría académica en el Superior de Gastronomía

Tabla 17

Sí	66%
No	34%



Gráfica 17

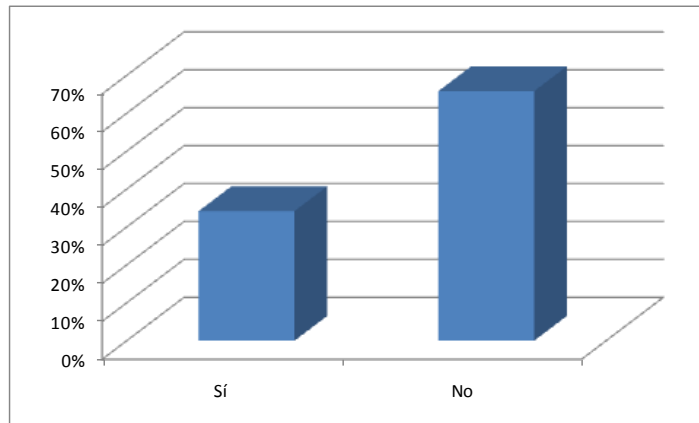
Un total de 66% de alumnos de primer semestre conoce el programa de preceptorías académicas. El 34% nunca escucho del programa.

5.2. Eficacia en la implementación del programa de preceptorías académicas en el Superior de Gastronomía.

2. Has tenido alguna preceptoría académica

Tabla 18

Sí	34%
No	66%



Gráfica 18

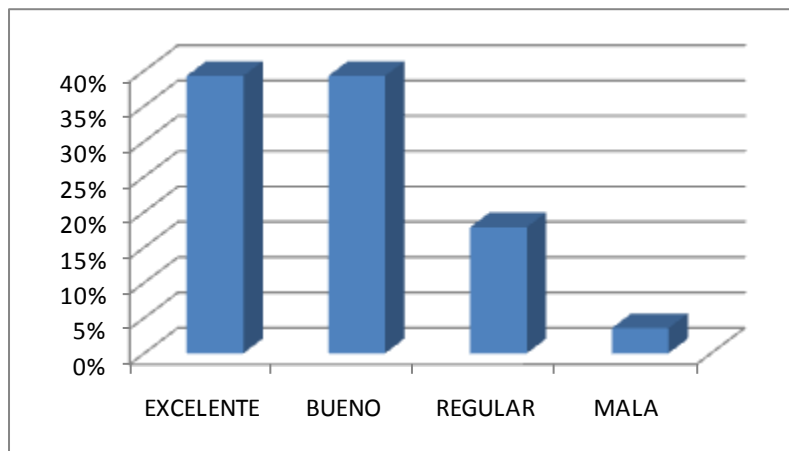
Sólo el 34% de la población recibió al menos una vez una preceptoría académica.

5.3.- Calidad de las preceptorías académicas

3. Valora la calidad de la preceptoría en la siguiente escala.⁵¹

Tabla 19

EXCELENTE	39%
BUENO	39%
REGULAR	18%
MALA	4%



Gráfica 19

⁵¹ 27 fueron los alumnos que contestaron estas dos últimas preguntas.

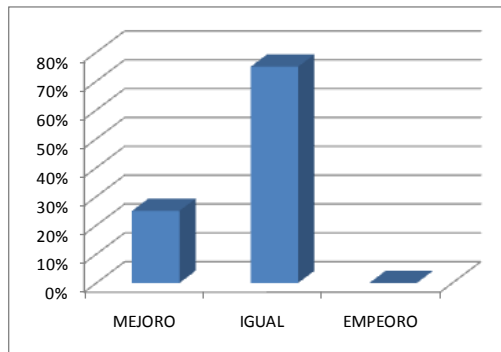
El 78% de la población que recibió al menos una vez una preceptoría académica considera que la atención es buena o excelente.

5.4 Impacto del programa de preceptorías académicas en el rendimiento escolar

4. Evalúa el impacto de la preceptoría en tu rendimiento académico

Tabla 20

MEJORO	25%
IGUAL	75%
EMPEORO	0%



Gráfica 20

De los alumnos que recibieron preceptorías académicas el 25% considera que su rendimiento académico mejoró. El 75% piensa que su rendimiento académico fue el mismo.

Analizando los resultados del cuestionario podemos deducir que el programa de preceptorías académicas debe mejorar en los siguientes rubros:

- 1. El 34% de la población desconoce la existencia del programa de preceptorías académicas. El Superior de Gastronomía debe esforzarse para que toda la población conozca el derecho que tiene de ser asesorado en su vida estudiantil.**
- 2. Las preceptorías se deben dar. Si no se cumple este objetivo ningún esfuerzo dará resultado. Solamente el 34% de los alumnos que podría haber recibido preceptoría la recibieron. Si logramos que los profesores den el total de**

preceptorías que les corresponden el primer punto también estará resuelto, pues en el momento en que el alumno reciba su preceptoría conocerá la existencia del programa y la manera en que se imparte.

- 3. Los profesores deben ser capacitados en la labor de la preceptoría. Sólo el 39% de los alumnos que recibieron preceptorías piensan que fueron excelentes, y sólo el 25% considera que mejoro su rendimiento escolar. El alumno debe ver reflejado el esfuerzo del preceptor y del estudiante en el aprendizaje. Los alumnos que recibieron preceptorías fueron pocos y estos últimos no consideran que su rendimiento escolar mejoro, 75% opinó que su rendimiento fue el mismo.**

Para remediar estos problemas se propone la impartición de un taller que ayude a los docentes en los siguientes puntos:

- 1.- Estar motivados a dar las preceptorías académicas.
- 2.- Obtener las competencias para dar una buena preceptoría y que ésta se vea reflejada en un mejoramiento del rendimiento académico del alumno.

CAPÍTULO III. PROPUESTA DE UN TALLER DE PRECEPTORÍA ACADÉMICA

Esperar una respuesta apodíctica en ciertos temas resulta absurdo. Existen tópicos humanos en donde solamente podemos esperar acercarnos de manera asintótica a una solución⁵². Hallar un veredicto final en la actividad educativa no es posible y pienso que no es deseable. La educación supone la idea de mejora y, por tanto, es siempre susceptible de tomar un impulso nuevo. No existe un hechicero educativo que nos pueda dar una receta mágica. Por ello la propuesta aquí expuesta es susceptible de mejora.

En el transcurso del informe laboral podemos discernir la necesidad de formar al cuerpo docente del Superior de Gastronomía en competencias que funcionen para que se pueda brindar una mayor calidad al trabajo realizado en el área de preceptorías académicas. En este trabajo se planea llevar a cabo un taller de preceptorías académicas, la finalidad de esta actividad es generar la siguiente competencia en los profesores: “Implicar a los alumnos en sus aprendizajes y su trabajo.” Con esta competencia los profesores lograrán despertar la motivación intrínseca en los alumnos para que ellos por sí solos puedan acceder al conocimiento verdadero de su área de interés. Sucede en muchas ocasiones que los alumnos quieren cursar la “Licenciatura en Gastronomía” sin darle importancia a las materias teóricas, pues piensan que para ser universitarios en gastronomía solo basta la práctica en cocina. El profesor debe buscar motivarlos para que su formación sea tomada en serio por ellos mismos. La universidad es un lugar en el que no se tiene miedo a enfrentar la verdad, en esta institución se debe caminar sin timidez a plantearnos las preguntas de fondo, aquellas cuestiones que sí afectan en nuestro actuar diario.⁵³ No nos debemos resignar con soluciones del pasado, el verdadero espíritu universitario quiere

⁵² “No debemos, en efecto, buscar la misma precisión en todos los conceptos, como no se busca tampoco en la fabricación de objetos (...) En esta materia, por tanto, y partiendo de tales premisas, hemos de contentarnos con mostrar en nuestro discurso la verdad en general y aun con cierta tosquedad. Disertando sobre lo que acontece en la mayoría de los casos, y sirviéndonos de tales hechos como de premisas, conformémonos con llegar a conclusiones del mismo género” Aristóteles, *Ética Nicomaquea*, 1094b 12 – 20

⁵³ Cfr. Llano, Alejandro, Repensar la universidad, La universidad ante lo nuevo, p.129

seguir pensando, abriendo nuevos caminos para viejas preguntas.

En este contexto las universidades tenemos la obligación de resguardar la pluralidad y la universalidad, es en nuestras instituciones donde se genera el verdadero diálogo y es primordial nuestra labor para lograr el progreso humano. Para conseguir formar la competencia general se buscará generar tres competencias específicas en este rubro:

1. Despertar el deseo de aprender, creando puentes con el conocimiento dando sentido al trabajo universitario y creando la facultad de la autoevaluación en el universitario. Los preceptores debe discernir entre el alumno que disfruta aprender, el cual desestima el resultado y sobrevalora el proceso. Este tipo de alumno necesita constantes retos en su vida académica. Pero es una realidad que muchos universitarios parecen apáticos ante el conocimiento. El preceptor debe motivarlos para que sean capaces de observar los beneficios del aprendizaje. El preceptor debe ser un motivador real y saber distinguir entre el deseo de saber y la decisión de aprender. Un alumno puede tener el deseo y no por ello actúa conforme a su objetivo, se debe formar su voluntad para que ponga los medios necesarios para llegar a su finalidad. El preceptor debe optimizar la decisión de aprender, pues en ocasiones los obstáculos debilitan el deseo inicial y a su vez debe ayudar a que el deseo de saber se mantenga a lo largo de los estudios universitarios. Para lograr este fin el preceptor debe mostrarle al alumno la utilidad de su conocimiento en el mundo real, la universidad no debería ser el estudio de conocimientos que no se puedan aplicar a la vida diaria.
2. Vincular a los alumnos con la labor de normatividad en la universidad. En este proceso el preceptor debe ser un agente dialógico, pues en el encuentro con el otro el alumno logrará descubrir la importancia de seguir las normas dentro de una institución. El preceptor es una autoridad con la cual se puede entrar en un diálogo explicativo y racional de las normas de convivencia diaria. En la actualidad esta práctica es de suma importancia por la tendencia a la violencia que existe en todos los niveles educativos. En el Superior de Gastronomía no existe una sociedad de alumnos, en las preceptorías el profesor podría inculcar un espíritu solidario y

subsidiario en los alumnos para que exista una comunidad estudiantil sólida que permita generar canales de comunicación adecuados con la autoridad. Los universitarios deben ser personas comprometidas con su entorno social, y aprender que en el mundo político el ciudadano debe ser participativo con la actividad de gobernar. Son constantes las quejas por parte de los alumnos de la falta de interés de las autoridades en la vida estudiantil, pero los alumnos deben despertar de su letargo y ser proactivos, exigir por caminos correctos una mayor calidad en la atención y en la enseñanza. La mayor guía es la propia conciencia como alguna vez lo dijo el cardenal Newman: “Añado un comentario. Caso de verme obligado a hablar de religión en un brindis de sobremesa – desde luego, no parece cosa muy apropiada –, beberé “¡Por el Papa!”, con mucho gusto. Pero primero “¡Por la Conciencia! Y después por el Papa.”

3. Inculcar en el universitario el aprendizaje autónomo, no basta con lo aprendido en el aula, el alumno debe buscar un aprendizaje significativo extramuros. En las preceptorías el profesor debe mostrar a los alumnos que la finalidad de formar no es exclusiva de la universidad. El propio alumno es su principal artífice. El universitario debe ser consciente de esta tarea que todos compartimos y más en la era planetaria en donde existimos. El mundo contemporáneo se caracteriza por las cercanías, logramos comunicarnos de extremo a extremo en segundos, y por un constante dinamismo. Las estructuras sociales han cambiado y seguirán transformándose. En todos los rubros humanos las metamorfosis suceden a cada instante. La universidad no queda fuera de esta realidad. Las familias, las escuelas y las universidades deben responder a las nuevas exigencias de la vida contemporánea⁵⁴, y principalmente debemos despertar del aburguesamiento que generó en ciertos sectores de la sociedad la idea del progreso perfecto y darnos cuenta que en este mundo existe una gran desigualdad. “El desarrollo mismo ha

⁵⁴ “Uno de los desafíos más difíciles (en el ámbito educativo) será el de modificar nuestro pensamiento de manera que enfrente la complejidad creciente, la rapidez de los cambios y lo imprevisible que caracterizan nuestro mundo.” Mayor Zaragoza, Federico; Director General de la UNESCO (1987 – 1999) en Morin, Edgar, *Los siete saberes necesarios para la ecuación del futuro*, UNESCO, 1999, p.11

creado más problemas de los que ha resuelto y ha conducido a la crisis profunda de civilización que afecta las sociedades prósperas de Occidente.”⁵⁵ La educación debe responder a este dinamismo con una formación sólida de sus alumnos. Si bien el conocimiento de las técnicas humanas cambia, la educación puede sustentarse en un asidero antropológico firme. Si la persona sabe qué y quién es, podrá vivir con los cambios. La educación debe buscar que los alumnos tengan la capacidad de aprender y desaprender. Lo que hoy pensamos como cierto en algunas áreas técnicas el día de mañana dejará de tener validez. En este sentido una educación para el siglo XXI debe responder con fundamentos sólidos que sean el cimiento del conocimiento. Esto no se puede lograr si el propio alumno no es responsable de su aprendizaje.

4. El universitario debe generar sus propias metas a corto, mediano y largo plazo. En esta competencia el preceptor debe buscar que sus asesorados vean la importancia del autoconocimiento, solo a través de esta práctica logran construir sus metas vitales. Aquellas personas que no se conozcan a sí mismas no podrán proyectarse hacia el futuro. En este autoconocimiento también debe existir la virtud de la *creatividad vital* con la cual el alumno si sabe a dónde quiere llegar podrá sortear las dificultades que nos pone la vida diaria. A su vez el preceptor debe ser realista y enseñarle a su asesorado la posibilidad de fracaso en algún proyecto vital. Nunca el profesor debe vender falsas esperanzas de un funcionamiento perfecto en los proyectos, pues en ocasiones los alumnos pueden poner todos los medios y el esfuerzo por conseguir algunas metas y no lograr las finalidades buscadas. En muchas ocasiones las universidades comenten el error de no enfrentar a los alumnos con el fracaso. Existen infinidad de casos de alumnos altamente destacados en el aula que su ingreso al mundo laboral fue doloroso y lleno de múltiples fracasos. El preceptor debe ser un guía en la tolerancia al fracaso. En ocasiones los hombres queremos y no podemos.⁵⁶

⁵⁵ Morin, Edgar, *Los siete saberes necesarios para la ecuación del futuro*, UNESCO, 1999, p. 65 - 66

⁵⁶ Cfr. Perrenoud, Philippe, *Diez competencias para enseñar*, España, GRAO, pp.57 – 66

III.1 Naturaleza del objeto de aprendizaje

Este trabajo tiene la finalidad de crear un taller apoyado en un Blog en donde los participantes aprendan hacer una preceptoría académica. Específicamente se busca que el Blog sea el inicio de una eficiente preceptoría, es decir, el participante generará las competencias básicas para realizar preceptorías académicas.

III.1.1. Justificación en términos del diagnóstico

En el Superior de Gastronomía se educa a futuros profesionistas en el mundo del servicio. En esta institución se busca una formación integral de cada uno de los alumnos, en donde la parte práctica y teórica estén unidas a una fuerte reflexión humanística. En este contexto a partir de agosto de 2010 se comenzó un programa en donde se tiene la finalidad de impartir preceptorías académicas a los alumnos de primer semestre de la licenciatura en Gastronomía. El objetivo de realizar estas preceptorías es elevar el aprovechamiento académico de los alumnos y lograr una adecuada integración del alumno con la institución. Estas preceptorías no se han realizado adecuadamente, pues únicamente el 38% de los alumnos las han recibido y no han demostrado variación en su rendimiento académico.

III.2 Diseño del objeto de aprendizaje

III.2.1. Meta instruccional

El participante del taller será capaz de realizar un acercamiento asertivo y empático con los alumnos dentro de una preceptoría académica, con la finalidad de lograr un impacto positivo en el rendimiento académico del preceptuado y una identificación con la filosofía institucional.

El contexto en que se dará la instrucción es en el Superior de Gastronomía. Colegio que inició con la primera licenciatura en Gastronomía en 1992 y pretende la excelencia en el ramo. Por ello ofrece una práctica docente innovadora, al tiempo en que busca la

formación de profesionales de la industria gastronómica de excelencia. Esto implica su formación académica, práctica y personal. En el área académica aborda programas de alto nivel basados en el sistema Pauli⁵⁷, cuenta con instalaciones equipadas con la última tecnología en el área de cocina y en la formación personal proporciona los elementos necesarios para formar profesionistas íntegros y de excelencia.

Los participantes son profesionales que son especialistas en su área de conocimiento, pero que no cuentan con una formación pedagógica.

III.2.2. Objetivo y evaluación del aprendizaje

El participante llevará a cabo adecuadas prácticas para realizar una buena preceptoría, para luego utilizar este conocimiento en su práctica diaria. Al terminar este curso el participante será capaz de conducir una preceptoría adecuada.

La evaluación del aprendizaje se hará de manera presencial. Aunque el conocimiento de una buena preceptoría se obtendrá a través de un Blog en internet, existirá una clase contigua en donde el moderador retroalimentara a los participantes. Al finalizar esta sesión, el facilitador se entrevistará con cada uno de los participantes para resolver dudas. El facilitador y el participante simularan una preceptoría académica en donde el segundo es el preceptuado y el primero el preceptor. Al final el participante recibirá los comentarios pertinentes para mejorar la calidad de sus preceptorías académicas.

III.2.3. Estrategia instruccional

1. En primer lugar debe existir un Blog en donde habrá material didáctico para que el participante aprenda lo que es una buena preceptoría. A su vez habrá actividades

⁵⁷ Cfr. Pauli, Philip (1999). *Classical cooking. The modern Way. Methods and Techniques*, (3ª Edic.) United States of America, Wiley

para que el participante reflexione. Una vez construida la plataforma el participante ingresará al Blog y realizará las actividades. (Una hora)

2. Existirá una clase presencial en donde se reflexionará en grupo sobre las actividades realizada. (Una hora)
3. Posteriormente el moderador proporcionará retroalimentación a través del correo electrónico a cada uno de los participantes y en una sesión individual simularán una preceptoría para que el profesor reciba los comentario pertinentes.

Blog: Se utilizará esta herramienta tecnológica para facilitar la participación del cuerpo docente. Es mucho más fácil que cada participante realice las actividades de aprendizaje de acuerdo a su horario laboral y familiar. Además cada participante puede ir realizando las actividades conforme a su velocidad de aprendizaje.

Multimedia: Este nuevo recurso tecnológico ayuda al participante a tener acceso a diferentes canales de aprendizaje en un solo lugar. Utilizar en el blog estímulos visuales y auditivos estimulan la diversidad de aprendizaje.

III.2.4 Estrategia operativa

El curso se impartirá en una sesión en línea que deberá cumplirse en una fecha límite previa a la sesión contigua, ésta tendrá una duración de una hora y se llevará a cabo dentro de las instalaciones del Superior de Gastronomía. Las personas que asistirán al curso son personal docente de la institución.

Especificaciones técnicas para la producción:

Actividad, ejercicio o tarea a realizar: Taller de “Preceptoría académica” para los docentes del Colegio Superior de Gastronomía. ¿Qué actividades se van realizar para el desarrollo de una correcta preceptoría académica?

1. Blog:

a. Motivación

<ul style="list-style-type: none"> b. Actividad c. Lectura d. Lectura – Cuestionario e. Actividad f. Video <p>Taller continuo 1 hrs :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reflexión sobre lo estudiado en línea 2. Reflexión sobre la preceptoría 3. Representación de una preceptoría correcta 4. Reflexión sobre lo experimentado 			
Recursos informativos: Bibliografía - nota técnica – video			
Especificaciones técnicas para la producción del objeto			
Especificaciones sobre el contenido:			
<ol style="list-style-type: none"> 1. Contenido: Método para realizar una preceptoría académica que logre un impacto positivo en el rendimiento del alumno. 2. Duración: Una hora en línea y una hora contigua. 			
Sinopsis			
Tiempo	Material	Descripción	Multimedia
1.- Motivación inicial: 10 min	Video Introductorio	El participante contesta tres preguntas iniciales: 1.- Sabes qué es una preceptoría académica. Si tu respuesta es	Video

<p>2.- El participante realiza la primera actividad 10 min.</p> <p>3.- Lectura 10 min.</p>	<p>Documento en línea</p>	<p>afirmativa anota tus ideas</p> <p>2.- ¿Has realizado las preceptorías que te correspondían en tiempo?</p> <p>3.- ¿Piensas que estás capacitado para dar preceptorías académicas?</p> <p>1.- Investiga 2 definiciones de Preceptoría. Al final de cada una de ellas anota la fuente de información</p> <p>Documento de los principios de la Preceptoría en el Superior de Gastronomía</p>	
--	---------------------------	---	--

<p>4.- Lectura cuestionario 10 min</p>	<p>Documento en línea</p>	<p>Cuestionario que se propone para iniciar una preceptoría</p>	
<p>5.- Actividad 2 5 min</p>	<p>Documento en línea</p>	<p>¿Qué piensas sobre la lectura 1 y sobre el cuestionario?</p>	
<p>6.- Video 10 min</p> <p>Tiempo: De 50 minutos a 60 minutos</p>	<p>Video en línea</p>	<p>Video que muestra como se debe hacer una preceptoría</p>	<p>Video</p>
<p>Retroinformación Taller contiguo 1 hora. Se reflexionará durante 20 minutos sobre las prácticas realizadas en el blog, y durante 20 minutos se hará la representación de una preceptoría correcta. En los últimos 20 minutos se explicará la esencia de una buena preceptoría y los beneficios de ésta</p>			

Conclusión. Justificación de la propuesta

La propuesta de taller lleva por nombre **“Ponte en camino a la plenitud. Taller de preceptorías académicas”** y lo que se intenta hacer es que cada docente descubra que él mismo es el actor principal de su formación, se considera que el docente debe despertar de su letargo y comenzar desde su interior una transformación del entorno. Aunque la escuela no ponga los medios adecuados para seguir perfeccionándose, el docente puede encontrar los medios para seguir capacitándose desde su interior. La finalidad del proyecto es que cada persona que ingrese al recorrido, descubra el poder que tiene el autoconocimiento para llegar a la plenitud. Siguiendo el antiguo adagio griego que se encontraba en el oráculo de Delfos “Conócete a ti mismo”. El ofrecimiento invitará al profesor a una reflexión sobre su propia práctica de las preceptorías y se espera que a partir de ella pueda transformar su acción en el mundo educativo. Así como los alumnos hoy son actores en el aprendizaje, el profesor también debe ser el principal actor cuando se trata de aprender algo nuevo.

Como parte del problema de la impartición de preceptorías en el Superior de Gastronomía se muestra la necesidad de mayor capacitación en la actualización académica y en didáctica. La propuesta aquí planteada tiene como finalidad actualizar las potencias de los docentes para que cumplan la nueva función que se les ha asignado, ellos mismo serán quienes logren un conocimiento significativo, compartiendo sus experiencias positivas y negativas “...la concepción básica que apoya este modelo de formación es que hay una serie de comportamientos y técnicas que merecen que los profesores reproduzcan en clase.”⁵⁸ En este caso se quiere formar en habilidades docentes y estrategia en la preceptoría, puesto que la mayoría de docentes en el Superior de Gastronomía no son profesionales en educación sino en su área de campo como biólogos, economistas, matemáticos entre otros.

⁵⁸ Imbernón, F. La formación y el desarrollo profesional del profesorado. Hacia una nueva cultura profesional, p. 73

El taller de preceptorías busca despertar tres aspectos básicos en la práctica docente, interés, decisión y constancia.

- Lo nuevo en el trabajo docente siempre debe interesarnos; por **interés** se entiende, la inclinación del ánimo hacia una persona o cosa, materia de conocimiento o motivo de experiencia capaz de mover la voluntad, retener la atención e incrementar los tesoros del intelecto. Somos interiormente activos cuando algo nos interesa y un interés con propósito está siempre ordenado a alcanzar un fin.
- El maestro necesita entrar de lleno con **decisión**, con energía, con entusiasmo, con buena voluntad a la aplicación del nuevo planteamiento institucional. Si hay interés y decisión, llevamos resuelta buena parte del problema de profesionalización docente.
- Tenemos que ser perseverantes; día a día, hora tras hora, sin perder nuestro interés y nuestra decisión. La **constancia** del maestro tiene que ser urgente y necesaria para la obra que planea, para la función que realiza, debido a que no es una misión que realiza solo, su ejemplo tiene que ser la norma de la conducta de los alumnos.

La utilidad que tiene este objeto de aprendizaje en el Superior de Gastronomía es de alto impacto, pues en la búsqueda de mejorar el aprendizaje de los alumnos se ha intentado implementar el sistema de preceptorías. Si este objeto de aprendizaje se lleva a cabo las mejoras en el servicio que recibe el alumno pueden ser notorias, y el Colegio ganará prestigio y más bienes económicos. Además este sistema puede ser utilizado fuera del contexto del Superior de Gastronomía, cualquier institución educativa, o de cualquier ramo, podría usar el blog para capacitar al personal que desea dar el servicio de preceptorías.

Fuentes de información

1. Adorno, Theodor W (1998), Educación para la emancipación: conferencias y conversaciones con Hellemut Becker 1959 – 1969, Madrid: Morota.
2. Aristóteles(2000), La Política, Manuel García Valdés, Madrid, Biblioteca Básica Gredos.
3. Cárdenas Becerril Lucila (2005), La profesionalización de la enfermería en México, Barcelona – México, Ediciones Pomares.
4. CSG, “Visión” en <http://www.csogastronomia.edu.mx/>, visitada el día 9 de julio de 2010.
5. García Hoz(1972), Educación Personalizada, 2da ed., Valladolid, Miñón.
6. Horkheimer, Max (2002), Crítica de la razón instrumental, Tr. Jacobo Muñoz, Trotta, Madrid.
7. Marcuse Herbert, Popper Karl, Horkheimer Max(1989), A la búsqueda del sentido, Salamanca, Ediciones Sígueme, en “Hermeneia”.
8. Monroy de Sada Paulina (2004), Introducción a la gastronomía, México, Limusa.
9. Mulder Martín, “Competencia: la esencia y la utilización del concepto en la formación profesional y permanente” en Revista Europa de Formación Profesional” No 40-2007/1, p. 6
10. Pauli, (1999) Philip, Classical cooking. The modern Way. Methods and Techniques, 3ª ed. United States of America, Wiley.
11. Rigotti, Francesca (2001), Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria, Barcelona, Herder.
12. Ryszard Kapuscinski (2008), Los cínicos no sirven para este oficio, 4ª ed., Barcelona, Anagrama, Compactos.
13. Schön Donald A., (1992), La formación de profesionales reflexivos. Hacia un nuevo diseño de la enseñanza y el aprendizaje en las profesiones, Madrid, Paidós.
14. SCT, “Normas Mexicanas vinculadas con el sector Turístico” en http://www.sectur.gob.mx/wb/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm visitada el día 9 de julio de 2010.
15. Valero García, José María (2000), Educación Personalizada, 2da ed., 4ta reimpresión, México Progreso.