

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
CARRERA DE LINGÜÍSTICA E IDIOMAS



**PLAN EXCEPCIONAL DE TITULACION PARA ESTUDIANTES NO
GRADUADOS (PETAENG)**

**Propuesta de un programa de Francés con Objetivo Específico en gastronomía para la
materia de Francés I de la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos del
Instituto Cefim de la ciudad de La Paz**

**MEMORIA PROFESIONAL PARA OPTAR AL GRADO DE LICENCIATURA EN
LINGÜÍSTICA E IDIOMAS
MENCION LENGUAS EXTRANJERAS**

Postulante: Fabiola Quisbert Figueredo
Tutor: Lic. Sergio Aliaga Ríos

La Paz – Bolivia

2023

Resumen

El presente trabajo académico tiene por objetivo proponer un programa para la materia de francés I en el Instituto Técnico CEFIM de la ciudad de La Paz, con el fin de plasmar la experiencia laboral desarrollada como profesora de francés en el área de la gastronomía, dada la inexistencia de un plan para esta materia se plantea dicho programa basado en el Francés con Objetivos Específicos (FOS), el mismo se centra en el desarrollo de la competencia comunicativa en situación de gastronomía en francés a través de estructuras gramaticales, lexicales y fonéticas, permitiendo a los estudiantes comprender y comunicarse eficazmente en situaciones específicas en su entorno académico y laboral.

El alcance de esta propuesta además de proponer una enseñanza de habilidades lingüísticas específicas, ayudará a que el idioma francés tome más relevancia en la carrera de gastronomía. Por otro lado, este enfoque preparará a las estudiantes no solo a hacer frente en el ámbito de la gastronomía francesa, sino también a valorizar, apreciar y enriquecer el conocimiento de las estudiantes en una lengua extranjera para poder utilizarla en sus actividades diarias.

Palabras claves: Programa, Francés Objetivos Específicos, Gastronomía

Índice

Area 1. Contexto Laboral y Descripción de la Actividad Laboral	4
1.1 Análisis de la Experiencia Laboral	4
1.2 Periodo de La Actividad Laboral	10
1.3 Instituciones donde se realizó la Actividad Laboral	10
1.4 Cargos Desempeñados	10
Area 2. Determinación y Análisis del problema o descripción de un caso de estudio ...	11
2.1 Introducción	11
2.2 Identificación del problema	13
2.3 Planteamiento del problema.....	13
2.4 Justificación	15
2.5 Objetivos	16
2.5.1 Objetivo General	16
2.5.2 Objetivos Específicos	16
2.6 Marco Institucional	17
2.6.1 Antecedentes del instituto Técnico CEFIM	17
2.6.2 Visión	17
2.6.3 Misión.....	17
2.6.4 Valores.....	18
2.6.5 Características del Instituto CEFIM	18
2.7 Marco Teórico conceptual	20
2.7.1 Introducción.....	20
2.7.2 Aprendizaje de una lengua	20
2.7.3 Enfoque Comunicativo	21
2.7.4 Funciones Comunicativas.....	23
2.7.5 Estudiante como ente social	26
2.7.6 Francés Objetivos Específicos.....	27
2.7.7 Francés en la Gastronomía	29
2.8 Marco Metodológico.....	30

2.8.1	Tipo de Estudio	30
2.8.2	Población de estudio y muestra	30
2.8.3	Población	30
2.8.4	Muestra	30
2.8.5	Instrumentos de Recolección de datos	31
2.8.6	Análisis de datos.....	33
2.9	Análisis Propositivo.....	34
2.9.1	Propuesta del Programa para la materia de francés I de la Carrera de Administración de Servicios Gastronómicos del Instituto CEFIM de la Ciudad de La Paz.....	34
2.9.2	Propuesta de Cronograma de Actividades.....	38
2.10	Sección Conclusiva.....	39
	Area 3. Análisis de la Experiencia Profesional.....	40
3.1	Pertinencia de la Malla Curricular con la Experiencia Profesional	40
3.2	Aprendizaje en el proceso de la actividad laboral	43
3.3	Sugerencias para mejorar la formación profesional.....	46
4	Referencias Bibliograficas.....	48

Area 1. Contexto Laboral y Descripción de la Actividad Laboral

1.1 Análisis de la Experiencia Laboral

Al abordar la experiencia como aprendizaje en el proceso de la actividad educativa, se puede señalar que la experiencia involucra el entendimiento, los sentimientos, la imaginación y la reflexión juntamente con un aprendizaje determinado.

A continuación, se presenta la descripción de la actividad laboral de la postulante en el Centro de Promoción y Salud Integral (CEPROSI), en el cual, se impartieron clases de francés y español respectivamente.

En el Centro de Promoción y Salud Integral, se realizan intercambios de voluntarios entre Canadá y Bolivia para capacitarse en varios ámbitos relacionados a la salud. El tiempo que la postulante trabajó en el Centro, los intercambios entre países, se realizaban para impartir una formación a las familias bolivianas sobre Huertos Urbanos, aulas/invernadero, huertos hortícolas que sirvan como aulas de enseñanza y por consecuencia, mejorar la alimentación de las familias en un corto plazo y también la correcta manipulación de los alimentos en sus hogares.

En ese sentido, existían dos grupos de estudiantes, uno, aquellos voluntarios bolivianos que debían aprender francés, y dos, aquellos canadienses, que debían aprender o en todo caso, mejorar su español.

El primer grupo, contaba con la participación de cinco personas, quienes eran parte voluntaria del Centro y deseaban postular para ser parte de la formación en Canadá, por otro lado, el segundo grupo se trataba de las voluntarias canadienses, quienes llegaban a un grupo de entre siete y diez personas.

Realizando el respectivo análisis de diferenciación de grupos y de acuerdo a las necesidades de ambos, para el grupo de bolivianos se impartieron clases de francés básico, el objetivo de este curso era que ellos puedan desenvolverse en una rutina diaria, ya que llegarían a la casa de una familia canadiense.

De la misma forma, las voluntarias canadienses llegaban al país para quedarse durante el tiempo de su voluntariado en familias bolivianas, con la diferencia y ventaja de que algunas de ellas ya contaban con el conocimiento de un español básico, por lo que la necesidad de la lengua se basaba en aprender un vocabulario específico y más amplio para poder dar capacitaciones a las mujeres que acudían al centro para conocer, e implementar los proyectos de Huertos Urbanos y manipulación de alimentos.

Para este curso, se propuso un programa de tres meses (tiempo de duración del voluntariado) con clases de 2 horas que se llevaban a cabo por la noche, durante 3 veces a la semana, tanto para la enseñanza del francés como del refuerzo de español.

Respecto al material de apoyo, este fue netamente extraído de métodos digitales, para la impartición del español, y para el francés se extrajeron diferentes ejercicios, textos y copias del material con el que se había aprendido la lengua durante el periodo de formación en la Universidad Mayor de San Andrés.

La enseñanza – aprendizaje de grupos en talleres, ayudó de manera eficaz a la transmisión de conocimientos para que los estudiantes aprendan y retengan significativamente el idioma. Estos talleres permitieron que el conocimiento se haga cooperativo dentro del grupo, donde cada uno pudo tener una percepción diferente a los otros, permitiendo un mejor aprendizaje de cooperación y así desarrollar más conocimiento y colaboración social.

Como docente, el rol fue el de crear un clima de confianza y apoyo, estimulando a los estudiantes a la reflexión y así favorecer a su desarrollo personal. El taller en grupos, en el proceso enseñanza – aprendizaje se adecuó a las características de la realidad, permitiendo la combinación de diferentes experiencias de vida de las voluntarias y facilitó la integración de esas experiencias basada en la reflexión.

Para que un grupo de aprendizaje tenga éxito, sus miembros deben entenderse, comunicarse y aceptarse entre sí, la comunicación debe ser abierta y los estudiantes deben ser responsables de su propio aprendizaje y conocimiento.

Las actitudes y aptitudes como docente, fueron:

- Establecer normas de trabajo en equipo y coordinar actividades
- Organizar situaciones y tiempos de las actividades
- Dar y recibir información / Escuchar y empatizar
- Reconocer un trabajo bien hecho y el esfuerzo realizado

Para estructurar un taller, fue importante fijar los objetivos generales y objetivos específicos del tema propuesto, luego la preparación de actividades previas y complementarias y finalmente la evaluación del desarrollo y trabajo de grupo.

En segundo lugar, la postulante también ha tenido la oportunidad de desarrollar su carrera profesional en 2 diferentes institutos gastronómicos de la ciudad de La Paz, el análisis de dicha experiencia se describe a continuación.

En esta sección, se lleva a cabo un análisis de las responsabilidades que se han desarrollado durante la experiencia profesional en los periodos 2015 – 2017 en el Tecnológico Nacional de la Integración Boliviana “Bolivia Gourmet” y por otro lado durante los periodos 2016 – 2019 en el Instituto Técnico CEFIM. En ambos siendo profesora de la materia de francés técnico I. Este análisis proporcionará una visión más profunda de la contribución a los institutos y estudiantes durante dichos periodos laborales.

Durante el tiempo laboral en el Tecnológico Nacional de la Integración Boliviana “Bolivia Gourmet”, se tuvo la oportunidad de impartir la materia de francés I, materia que era parte del plan académico de 4to semestre de la Carrera de Gastronomía. Dicha asignatura se dictaba una vez a la semana, los días viernes por la noche de 19:00 a 21:00, un horario bastante pesado que muchas veces impedía que la clase tenga la cabalidad de estudiantes presentes. Algo que se pudo remarcar desde el inicio, fue la falta de un ambiente adecuado para dictar la materia, ya que las aulas se utilizaban tanto para las clases teóricas como prácticas, lo que muchas veces era un perjuicio para el tiempo de la clase. Se debía acomodar los pupitres y desalojar a quienes no habían concluido sus clases prácticas a tiempo, la media de alumnos por clases llegaba a un máximo de 22 estudiantes.

A diferencia, durante la experiencia en el Instituto Técnico CEFIM, mismo que forma mujeres en el área de Administración de Servicios Gastronómicos, obteniendo un título de Técnico superior al concluir la carrera, se tuvo la oportunidad de ser parte de la formación académica de las estudiantes durante el periodo 2016 -2019, también impartiendo La materia de Francés I y francés II perteneciente al 4to semestre del Plan académico de dicha carrera. Este Instituto cuenta con una infraestructura adecuada, tanto para materias teóricas como prácticas, ya que se trata de una propiedad adecuada a las formaciones que imparten, esto, facilitó el desarrollo de las clases y las diferentes actividades previstas para el correcto desarrollo de las mismas.

En este caso, la materia contaba con una carga horaria de 4 periodos académicos a la semana, ésta se impartía los días martes y viernes por la tarde, lo que favoreció la asistencia continua de las alumnas, se contaba con una media de 15 alumnas por clase, esta disponibilidad de tiempo, posibilitó un correcto avance y continuidad en el desarrollo de las clases, el control de tareas, prácticas, avance y actividades organizadas para la materia.

Respecto a los programas académicos, Bolivia Gourmet ya contaba con un programa a seguir, pero se complementó el mismo añadiendo documentos auténticos, material y actividades para la culminación del semestre. Entre las responsabilidades clave, se puede mencionar el seguimiento del plan de estudios, la preparación de materiales de clases, creación de material didáctico, la organización del aula, las evaluaciones, la retroalimentación a los estudiantes, la redacción de informes para la parte administrativa. Cabe recalcar que, si bien, actualmente la tecnología es parte de las aulas ya sean estas de idiomas o cualquier otra materia, durante mucho tiempo solo se contó con una pizarra y marcadores para el desarrollo de las clases, lo que hacía que el docente cree sus propios recursos para la correcta transmisión de conocimientos.

Ahora bien, las responsabilidades en CEFIM, fueron bastantes similares, añadiendo a estas, aquella que da el motivo al presente trabajo, la creación del programa curricular de cero, tarea en la que se intentó enfocar las necesidades de las estudiantes y, sobretodo, tener en cuenta lo que podría haber sido útil aprender en francés para su día a día como estudiantes de gastronomía. De la misma forma, se prepararon materiales de clases, materiales didácticos, se organizó el aula, se evaluó las veces que fueron necesarias a las estudiantes, se redactaron informes finales, listas con notas finales y comentarios de desempeño de las alumnas en el semestre.

Durante el periodo de trabajo y gracias a los espacios existentes, se pudieron realizar varias actividades para la creación de situaciones reales, teniendo actividades de “mise en scène” en un restaurante, para mejorar la pronunciación se realizó la actividad de Karaoke con canciones francesas, gracias a los documentos auténticos se hizo una tarde de recetas de cocina en francés realizando diferentes postres siguiendo la receta completamente escrita en francés.

Además, la disponibilidad de recursos tecnológicos en el Instituto CEFIM hizo que la utilización de material, audiovisual sea parte de las clases, mejorando así la enseñanza – aprendizaje de las habilidades básicas de una lengua. La retroalimentación fue también una tarea importante, ya que no todas contaban con la misma facilidad de asimilación del idioma, lo que producía una falta de participación por miedo al error, en esos casos se tuvo mayor atención con las personas que necesitaban más apoyo para el aprendizaje de la materia.

Para continuar, se describen los desafíos que se encontraron al impartir la materia de francés en el área de la gastronomía, empezamos con la creación de un primer programa curricular de Francés Objetivo Específico, en esta primera experiencia, no se tomó en cuenta la realidad académica y laboral de las estudiantes, lo que impidió dar la importancia real que tiene el aprendizaje del francés como competencia relevante en el ámbito de la gastronomía. Se tomó en cuenta un curso de francés básico, dando importancia a la gramática del francés, sin enfocar la necesidad lingüística de las estudiantes como aprendido en la materia de Lingüística Aplicada y Técnico científico, para ello se utilizaron documentos auténticos, como fue el caso de recetas de cocina, situaciones comunicativas específicas, menús de restaurantes, videos sobre los puestos jerárquicos en la cocina, fichas descriptivas de los chefs más reconocidos mundialmente y parte de la historia del surgimiento de la gastronomía en Francia para la parte cultural.

Otro desafío, en ambos institutos fue aprender sobre el dominio del aula, el desarrollo del liderazgo y poner en práctica lo aprendido en la Carrera. Puesto que no siempre es fácil tener la atención de los estudiantes y menos, aun cuando uno es joven, se tuvo que desarrollar cierta postura, tono de voz y conducta para hacer que las clases se cumplan a cabalidad con la atención necesaria de parte de los estudiantes.

Durante el tiempo laboral se tuvo la oportunidad de participar de capacitaciones y conferencias que se ofrecían para la mejora del desarrollo personal, también de actividades para socializar con docentes de otras materias y, así poder intercambiar experiencias sobre circunstancias específicas de algunas estudiantes y situaciones particulares.

Respecto a las habilidades desarrolladas, estas experiencias brindaron la oportunidad a la postulante de aprender y mejorar una serie de habilidades para la carrera profesional, algunas que pueden resaltarse en este trabajo son las habilidades comunicativas desarrolladas, tanto en el aula, como en la comunicación con colegas, también se puede mencionar la habilidad de liderazgo para poder dirigir la clase de forma adecuada. Desarrollar la docencia de una lengua extranjera en gastronomía exigió trabajar e incrementar la creatividad para la creación de actividades y situaciones específicas, asimismo se desarrolló la capacidad de trabajo en equipo y la transmisión de esta motivación a las estudiantes para hacer lo mismo.

Finalmente, pero no menos importante, se desarrolló un pensamiento crítico para la redacción de informes y gestión de las calificaciones, mismo que ayudó a contar con las habilidades necesarias para un correcto desempeño en ambas instituciones.

Por consiguiente, la contribución que se realizó en ambos institutos no se limitó a las responsabilidades, sino en el éxito de las estudiantes para la culminación de su carrera, el desempeño contribuyó positivamente en el grupo tanto de estudiantes como en el plantel docente - administrativo, la buena actitud en la participación de actividades y charlas hizo que siempre se reciban críticas constructivas y consejos de personas con más experiencia, mejorando así la impartición de clases del idioma francés.

Como es de conocimiento, la carrera de Lingüística e Idiomas, propone 4 ramas de formación, la lingüística teórica, la lingüística aplicada, la traducción y la investigación.

En lo que corresponde a la experiencia profesional de la postulante esta se enmarca netamente en la rama de la Lingüística Aplicada a la enseñanza y aprendizaje de idiomas, en sus niveles I y II. Y, por otro lado, la experiencia en el instituto CEFIM corresponde netamente a los contenidos desarrollados en la materia de Técnico Científico, dado que, se propone un trabajo en francés con Objetivos específicos.

1.2 Periodo de La Actividad Laboral

Los periodos en los que se llevó a cabo la actividad laboral fueron los siguientes:

- Centro de promoción y Salud Integral Ceprosi
Periodo: del año 2015 al 2017
- Instituto gastronómico Bolivia Gourmet
Periodo: del año 2016 al 2017
- Instituto CEFIM
Periodo: del año 2016 al 2019

1.3 Instituciones donde se realizó la Actividad Laboral

- Centro de promoción y Salud Integral Ceprosi
- Instituto gastronómico Bolivia Gourmet
- Instituto CEFIM

1.4 Cargos Desempeñados

- Centro de promoción y Salud Integral Ceprosi
Cargo: Profesora de idiomas, responsable del área de educación con cooperantes de Quebec – Bolivia.
- Instituto gastronómico Bolivia Gourmet
Cargo: Profesora de francés
- Instituto CEFIM
Cargo: Docente de la carrera de Francés I y II

Area 2. Determinación y Análisis del problema o descripción de un caso de estudio

Título: Propuesta de un programa Francés Objetivo Específico para la Carrera de Administración de Servicios Gastronómicos del Instituto CEFIM de ciudad de La Paz

2.1 Introducción

Puren (1988)¹, Menciona que en el pasado, el aprendizaje de un idioma extranjero solía centrarse en la lectura y la traducción de textos. No obstante, en la actualidad, los estudiantes tienen a su disposición una variedad de métodos para satisfacer sus necesidades y preferencias en cuanto al aprendizaje de una lengua extranjera.

En este contexto, la enseñanza del francés con objetivos específicos adquiere una creciente importancia debido al aumento de la demanda social en formación en diferentes grados de la carrera de Gastronomía.

El Francés con Objetivos Específicos (FOS) se destaca por su enfoque metodológico que establece un vínculo explícito entre las necesidades del estudiante y los objetivos del curso (Mangiante & Parpette, 2003)². Esta aproximación se vuelve aún más relevante considerando que el aprendizaje del francés puede marcar una diferencia importante en el desempeño laboral y práctico de un gastrónomo profesional.

Conocer el idioma francés puede tener varias ventajas relevantes en el área de gastronomía en nuestro medio, podríamos mencionar como ejemplo: el incremento del conocimiento del vocabulario técnico en las técnicas culinarias, la mejor preparación de platos, las diferentes técnicas de cocina, la jerarquía en el campo de la gastronomía, el entendimiento de la cocina

¹ Puren Ch, (1988) Histoire des méthodologies de l'enseignement des langues Édition originale papier : Paris : Nathan-CLE international.

² Mangiante JM, Parpette Ch, (2003) Le Français sur objectif Spécifique: de l'analyse des besoins a l'élaboration d'un cours

francesa, el dominio de las recetas, el reconocimiento de léxico; también puede ayudar a conocer el origen de muchos platillos y por qué no, ser parte de la alta gastronomía francesa.

Por su lado, las diferencias entre los públicos objetivos de FOS y FLE (Francés Lengua Extranjera), se observan en relación a las necesidades particulares de los alumnos, enfatizándose en que el FOS basa su proceso de Enseñanza - Aprendizaje en sólo una parte del idioma francés, y no abarca el estudio de esta lengua en su totalidad. Asimismo, con el FOS podemos adquirir un conocimiento, cuya función principal reside en alcanzar metas y objetivos precisos en contextos proporcionados con anticipación, Rodríguez & Bustamante (2020) p.6³

En este sentido, buscamos desarrollar un proceso continuo de enseñanza – aprendizaje, también se busca conocer, comprender y resolver la necesidad de impartir competencias lingüísticas de francés para el área de la gastronomía, que prepare a las estudiantes de manera eficiente, para comunicarse, correctamente con vocabulario y términos específicos en el desarrollo de su futura actividad profesional.

En este contexto, este proyecto tiene como objetivo proponer un programa de FOS para la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos del Instituto CEFIM en La Paz, Bolivia, con base en los siguientes objetivos de investigación”

Dada la carencia de un programa de formación en FOS en la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos del Instituto CEFIM, llegamos a la siguiente pregunta que nos servirá de directriz en el presente trabajo:

³ Rodríguez, E. & Butamante, C. (2020). Influencia del aprendizaje del idioma Francés Técnico en la inserción laboral [Tesis de licenciatura, Universidad Científica del Sur]

2.2 Identificación del problema

Durante el desarrollo de la actividad profesional dictando clases de francés, la postulante no encontró ningún tipo de guía en cuanto a los contenidos mínimos que respondan al desarrollo del proceso enseñanza – aprendizaje.

El problema que se aborda en esta propuesta radica en la necesidad de adecuar y optimizar la enseñanza del francés en el contexto de la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos en el Instituto CEFIM, La Paz, Bolivia.

La enseñanza de francés con objetivos específicos (FOS) se presenta como una solución a esta problemática, dado que permite una vinculación directa entre las necesidades concretas de las estudiantes y los objetivos del programa.

2.3 Planteamiento del problema

La enseñanza de idiomas extranjeros en instituciones educativas se ha convertido en un componente esencial de la formación académica en diversas áreas profesionales. En este contexto, el Instituto CEFIM, una institución reconocida por su excelencia en la formación de profesionales en el campo de la Administración de Servicios Gastronómicos, ha incluido en su plan de estudios la materia "Francés I" como parte de la formación integral de sus estudiantes.

El problema que abordamos en esta propuesta se centra en la mejora de la enseñanza de la materia "Francés I" en el Instituto CEFIM, especialmente en lo que respecta a la adaptación de los contenidos didácticos para satisfacer las necesidades comunicativas en el ámbito de la gastronomía. Para abordar esta problemática, proponemos el desarrollo de un programa de enseñanza de la materia "Francés I" adaptado a las necesidades específicas de la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos en el Instituto CEFIM.

Para lo cual, se realiza un análisis del contenido didáctico impartido en gestiones pasadas en la materia de francés I. Se diagnostican las necesidades comunicativas en el área de la gastronomía

en la materia de francés I. Y se realiza una revisión bibliográfica sobre la enseñanza del idioma francés en el área de gastronomía.

El análisis del contenido didáctico impartido en gestiones pasadas en la materia "Francés I" es esencial para identificar las fortalezas y debilidades en la enseñanza actual de este idioma en el contexto de la gastronomía. Un diagnóstico de las necesidades comunicativas permite determinar qué habilidades y conocimientos específicos son esenciales para las estudiantes de la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos en el uso del francés en su futura profesión. Finalmente, la revisión bibliográfica brinda una base sólida de conocimientos teóricos y prácticos sobre el tema del francés en la gastronomía.

En conjunto, estos objetivos de investigación se orientan a la elaboración de un programa de enseñanza más efectivo y pertinente en el ámbito de la gastronomía, contribuyendo así a la formación integral y la competitividad de los futuros profesionales en Administración de Servicios Gastronómicos en el Instituto CEFIM. Para lo cual nuestra investigación se guía bajo la siguiente pregunta de investigación:

¿Qué propuesta de Programa de formación en Francés con Objetivos Específicos corresponde a las necesidades de la formación de nuevos profesionales en Gastronomía en el Instituto CEFIM?

2.4 Justificación

La relevancia de esta propuesta, se basa en la experiencia de la postulante, quien formó parte del cuerpo docente del Instituto CEFIM entre los años 2016 y 2019, desempeñando funciones como profesora de Francés I y Francés II para la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos. Esta experiencia docente ha impulsado la necesidad de proponer la creación de un programa de Francés con Objetivos Específicos (FOS) específicamente diseñado para esta institución.

La creación de un programa de FOS en el contexto de la Administración de Servicios Gastronómicos no solo tiene implicaciones pedagógicas, sino que, también impacta directamente en la formación y futuras prácticas laborales de las estudiantes que buscan convertirse en chefs.

Desde una perspectiva social, esta propuesta es atractiva, ya que la gastronomía desempeña un papel significativo en nuestra cultura y sociedad, y un número creciente de personas aspira a formarse en esta profesión y a ofrecer nuevas experiencias culinarias. El aprendizaje del francés puede ser una fuente de inspiración para este ámbito. Lo que antes se enseñaba de manera empírica ahora adquiere un enfoque científico y didáctico, lo que representa una contribución valiosa a nivel social.

La implementación de este programa fortalecerá de manera significativa la estructura curricular de la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos en el Instituto CEFIM, lo que contribuirá a elevar el nivel académico que la institución busca alcanzar. Además, se convertirá en una guía esencial para los futuros docentes de francés, quienes estarán a cargo de impartir esta materia.

Por último, a nivel de la Universidad Mayor de San Andrés, esta propuesta satisface una necesidad previamente no abordada y se convierte en un hito pionero en la enseñanza del francés en el campo de la gastronomía. A través de la revisión de la literatura especializada, no se ha identificado ninguna propuesta de formación similar en este ámbito. Por lo tanto, este trabajo

no solo beneficia a los estudiantes que estudian francés, sino que también aporta significativamente a la comunidad docente en general.”

2.5 Objetivos

Los objetivos que guiarán este proyecto son:

2.5.1 Objetivo General

- Proponer un programa de enseñanza de la materia Francés I, para el instituto CEFIM para la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos

2.5.2 Objetivos Específicos

- Realizar un diagnóstico de necesidades comunicativas en el área de la gastronomía en la materia de Francés I en base a un análisis de las experiencias obtenidas.
- Realizar un análisis del contenido didáctico impartido en gestiones pasadas en la materia de Francés I.
- Realizar una revisión bibliográfica sobre el tema del Francés de la gastronomía.

2.6 Marco Institucional

2.6.1 Antecedentes del instituto Técnico CEFIM

Es un Instituto Técnico pionero en la ciudad de La Paz, que nace en 1989 como respuesta a la necesidad de contar con profesionales bien cualificados en el sector gastronómico.

Fue aprobado jurídicamente por el Ministerio de Educación, el 23 de mayo de 1989 con Resolución Ministerial No. 1838, aprobación que fue renovada con la Resolución Ministerial No. 009/00 del 7 de enero de 2000.

El año 2012 obtiene la razón social “Instituto Técnico CEFIM” a nivel Técnico Superior.

Ofrece la carrera de Administración en Servicios Gastronómicos a nivel Técnico Superior y cursos de capacitación de Cocina, Pastelería básica y Emprendedurismo.

Actualmente, la Institución cuenta con el apoyo de 6 personas a nivel administrativo, 12 docentes y 49 estudiantes para la gestión 2023.

2.6.2 Visión

Promover el desarrollo de la mujer boliviana brindando programas de capacitación técnica y formación integral con metodología y formación, equipamiento de vanguardia, con una clara finalidad de ayuda social, un alto nivel de exigencia y la posibilidad de una inmediata inserción al mercado laboral. En CEFIM, se combina la capacitación técnico – profesional con la formación en valores para una auténtica cultura del trabajo y del servicio.

2.6.3 Misión

Contribuir al desarrollo integral de la mujer y favorecer el reconocimiento equitativo y justo de su prestación laboral, brindando educación personalizada, a través de programas de capacitación técnica profesional en el área del Servicio, con un diseño curricular actualizado a los cambios sociales y a la realidad multicultural del país, sustentado en principios éticos y trascendentes.

2.6.4 Valores

- Respeto a la dignidad de la persona
- Trabajo bien hecho
- Cuidado de los detalles
- Atención y servicio

2.6.5 Características del Instituto CEFIM

Con el lema “Educar una mujer es educar a una familia” se creó el Instituto Técnico CEFIM en el año 1988 con el objetivo de dar a las mujeres una formación integral, brindarles la oportunidad de ampliar sus conocimientos para capacitarse técnicamente en un oficio o profesión, que les permita ingresar rápidamente al mercado laboral, mejorar sus condiciones de vida, respetando siempre su identidad cultural

Desde febrero de 2007 hasta febrero 2010, AYNI ha ejecutado con la Fundación para Promoción Social de la Cultura (FPSC), la Comunidad de Madrid (CAM) y la Organización de Países productores de Petróleo (OPEP) a través de su agencia de Cooperación (OFID) el programa (40-2006 de la CAM) para la construcción, equipamiento y puesta en marcha de la nueva sede del Instituto Técnico “CEFIM” en la Avenida Saavedra N° 1936 (Zona Miraflores)

Con este programa se experimentó un crecimiento cualitativo y cuantitativo. La capacidad de las instalaciones ha aumentado en 300 por ciento, también hubo una mejora muy importante en equipamiento para capacitación técnica.

Esto ha posibilitado triplicar el número de estudiantes que se capacitan por año y poder llegar a ser una institución con mejores posibilidades profesionales y laborales para las estudiantes.

En noviembre de 2012, CEFIM obtuvo una nueva razón social pasando a denominarse “Instituto Técnico CEFIM”. A partir de esa fecha deja su condición de CENTRO para convertirse en Instituto Técnico.

Bajo Resolución Ministerial N° 643/2012, el Instituto Técnico CEFIM obtiene la autorización para ampliar su capacitación a nivel Técnico Superior en Administración de Servicios Pediátricos y Geriátricos y Administración de Servicios Gastronómicos.

En el 2019 ratifica la carrera de Administración en Servicios Gastronómicos a nivel Técnico Superior con la RM 228/19

Actualmente, imparte también cursos de capacitación: “Cocina y Pastelería Básica para emprendedores Gastronómicos “con RA, 5201/2022 y Barismo y Latte Art, con RA Nro, 373/2023

2.7 Marco Teórico conceptual

2.7.1 Introducción

Para la propuesta del programa de francés con objetivos específicos que se desarrolla en esta memoria profesional, los puntos a desarrollar son importantes para la consideración de recursos y enfoques que tendrá el programa, mismos que ayudaron a definir objetivos, contenido, metodologías y evaluaciones para la materia de Francés Técnico I

2.7.2 Aprendizaje de una lengua

El aprendizaje es un proceso activo en el cual el aprendiz construye nuevas ideas o conceptos basados en sus conocimientos anteriores. Lo importante es el proceso no el resultado. El aprendiz selecciona y transforma información, construye hipótesis y toma decisiones basándose en una estructura cognitiva. Espinoza, K. & Cortez, V. (2019) p.15.⁴.

Según Jerome, el aprendizaje de una segunda lengua, está basado en el desarrollo de nuevos conocimientos y la adquisición de nuevas palabras, sonidos, formas gramaticales, etc., el estudiante es quien desarrollará nuevas habilidades cognitivas, al recibir información, analizarla, organizarla hasta transformarla en conocimiento, en este caso un nuevo idioma.

El aprendizaje de una lengua, es la base de este trabajo, ya que en el mismo desarrolla la función de la comunicación, la comunicación es el intercambio social que es la función primaria del lenguaje como sistema fundamental de la comunicación humana.

⁴ Espinoza, K. & Cortez, V. (2019) ESTRATEGIA METODOLÓGICA PARA EL DESARROLLO DEL PROCESO DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE DE LA LENGUA Y LITERATURA DESDE UN ENFOQUE COMUNICATIVO [Tesis de grado, Universidad Nacional de Educación] Archivo digital.

2.7.3 *Enfoque Comunicativo*

El enfoque comunicativo se desarrolla fundamentalmente en Europa durante los años sesenta con la expansión del aprendizaje de L2, en el seno de las metodologías nocional-funcionales. Sintetizando aportaciones de la sociolingüística, la pragmática o la pedagogía activa, entiende que la lengua es un instrumento para hacer cosas y que su aprendizaje debe basarse en el uso. El currículum del curso se adapta a las necesidades comunicativas del aprendiente, con la elección de los actos de habla, las funciones o los tipos de texto que va a tener que comprender / producir. El modelo lingüístico con que se fundamenta es más descriptivo: presenta dialectos y registros variados y atiende a lo que es adecuado o inadecuado en cada contexto. Uno de los primeros ejemplos de este enfoque es Johnson (1981)⁵

El autor hace referencia a la evolución de la enseñanza de lenguas, añadiendo, con el enfoque comunicativo, se deja de lado al modelo estructuralista, ya que la percepción de lengua no solo se basa en conocimiento, sino en un instrumento de comunicación y la importancia del desarrollo de las 4 habilidades que son, leer, escuchar, hablar y escribir.

De la Fuente (1986 citado por Roméu, 2014)⁶ señala que en el enfoque comunicativo el individuo es considerado como parte activa de un contexto más amplio, su educación integrada, debe por lo tanto abarcar no solamente aspectos cognoscitivos e intelectuales sino también, aspectos afectivos.

En esta parte vemos como el Enfoque Comunicativo se convierte en un método de enseñanza enfocado en el aprendiz, ya que para diseñar el sillabus o programa, se debe seleccionar aspectos que sean interesantes y relevantes para las necesidades comunicativas del estudiante. Es en este diseño de programa, que el docente deberá incluir material, actividades y temas que llamen el interés del alumnado para así darle herramientas que le permitan tener un dominio de la lengua.

⁵ Marco ELE. ISSN 1885-2211 / núm. 9, 2009 Didáctica del español como lengua extranjera. Expolingua 1999

⁶ Mariño Benítez, M. E., & Saavedra Márquez, W.M. (2022). Las redes sociales en la enseñanza-aprendizaje de idiomas. *Revista Científica Cultura, Comunicación y Desarrollo*, 7(1), 41-47.

2.7.3.1 Documentos Auténticos

La palabra documento, viene del latín “docere”, el documento es aquel que sirve para instruir. Esta palabra, también nos lleva a una noción de autoridad.

El documento autentico se ha impuesto poco a poco frente a 2 “rivales”, el texto literario juzgado como inadapado para la enseñanza de la comunicación oral y el documento fabricado, se lo considera con demasiada frecuencia reduccionista y separado de un ancla en otra cultura, considerado inadecuado cuando se intenta enseñar más allá del nivel elemental⁷

El uso de documentos auténticos en el aprendizaje de una L2, en este caso en la enseñanza de Francés Objetivo Específico, permite que el estudiante tenga una preparación para poder tener un encuentro con hablantes nativos, ya que estos documentos se tratan de documentos adaptados a la realidad de los estudiantes en situaciones específicas.

“L’authenticité d’un document n’est pas un état de nature, c’est un rapport entre un destinataire et un destinataire” (Cortes, 1982: 24).⁸

En ambas citas, notamos que los documentos auténticos se diferencian del material pedagógico, en que no se trata de un material didáctico, sin embargo, han sido producidos en situaciones comunicativas reales, estos pueden ser textos, extractos de periódicos o revistas, audios, entrevistas, emisiones de radio, videos, etc. Este tipo de material hace que el estudiante también tenga un contacto con la parte cultural del idioma

Finalmente, según Mangiante y Parpette (2004:46-55) describen que los programas con fines específicos, constituyen un área privilegiada de documentos auténticos, y que para su desarrollo el docente deberá explorar un contexto desconocido para descubrir situaciones, actores y discursos que se acomoden al programa y al enfoque a utilizar

⁷ Trad. Journée des langues CDDP33 24 novembre 2010 1 Annie LHERETE, inspecteur général de langues vivantes

⁸ Canales de Filología Francesa, n.º 19, 2011 Lourdes Pérez Gonzales P. 263

2.7.4 Funciones Comunicativas

A continuación, veremos lo que Cassany nos muestra respecto a las funciones comunicativas, sujeto fundamental para problematizar la necesidad de estas funciones el tema presentado

Cassany, (1990)⁹ describe cuatro enfoques para determinar la lengua, a través de la expresión escrita. El primero, basado en la gramática, tiene como base que para adquirir destrezas en la escritura, se debe tener un dominio de las reglas, estructura y organización formal de la gramática de la lengua. En otras palabras, el escolar debe tener nociones sobre ortografía, sintaxis, léxico y demás. El segundo, se encuentra basado en las funciones y parte de la filosofía del lenguaje, por lo que considera a la lengua no como un espectro delimitado de conocimiento que el alumno tiene que retener en su memoria, sino más bien como una herramienta de comunicación eficaz para obtener un deseo: solicitar un jugo en un restaurante, leer las noticias de la prensa escrita, expresar emociones, entre otros, de esta manera, se decodifica un texto lingüístico mediante la acción de hablar. El tercer enfoque, se basa en procesos, y establece que para escribir correctamente una idea, no solo basta con tener conocimientos gramaticales o dominar la lengua, sino que se necesita tener bases sobre los procesos de composición de textos, en otras palabras, saber concebir ideas, esquematizarlas en un borrador, corregir y reformular el mismo.

Según esta teoría, el estudiante necesita de ciertas competencias para el correcto uso de la lengua durante el proceso de aprendizaje y la implementación de este durante su vida cotidiana y convertir eso en una herramienta de comunicación eficaz al momento de crear nuevas oraciones en una segunda lengua.

⁹ Cassany, D., Enfoques didácticos para la enseñanza de la expresión escrita CL & E: Comunicación, lenguaje y educación, ISSN 0214-7033, N° 6, 1990, págs. 63-80

2.7.4.1 Enfoque por tareas

La enseñanza por tareas, un enfoque pedagógico dinámico y altamente efectivo, ha demostrado ser particularmente relevante en la enseñanza del idioma francés. En este enfoque, el aprendizaje se centra en la realización de tareas prácticas y significativas que requieren el uso activo del idioma en situaciones de la vida real. Estas tareas van más allá de la mera memorización de vocabulario y gramática, ya que los estudiantes se involucran en actividades que fomentan la comunicación auténtica y la resolución de problemas, lo que contribuye a un aprendizaje más profundo y significativo del francés.

Un ejemplo de esta metodología en acción es la organización de una tarea en la que los estudiantes deben planificar y presentar un menú en francés para un restaurante ficticio. Esta actividad no solo implica la aplicación de vocabulario relacionado con la gastronomía francesa, sino que también requiere que los estudiantes desarrollen habilidades de comunicación efectiva para describir platos, explicar ingredientes y tomar pedidos en francés. Además, deben considerar aspectos culturales y sociales al diseñar un menú que atraiga a los comensales. Esta tarea no solo motiva a los estudiantes al vincular el aprendizaje con una actividad práctica y realista, sino que también les proporciona un contexto auténtico para usar el francés de manera significativa.

Este enfoque es pertinente en este programa ya que favorece la mediación, socialización y creatividad del ser humano en su contexto de actuación, también establece escenarios para el dialogo, los intercambios mutuos y organiza acciones entre los grupos y su entorno.

Por otro lado, este enfoque produce conocimiento, habilidades ya actitudes construidas que se conservan y aplican en forma significativa.

2.7.4.2 *La tarea*

Las tareas o actividades son uno de los hechos comunes de la vida diaria en los ámbitos personal, público, educativo y profesional. La ejecución de una tarea por parte de un individuo presupone la implementación estratégica de determinadas habilidades, con el fin de llevar a cabo un conjunto de acciones finalizadas en un área determinada con un objetivo definido y un producto particular. MCER (2001) p.121¹⁰

El cuadro Común de Referencia Europeo, nos dice que existen otro tipo de tareas o actividades, de carácter más específicamente “pedagógico” que se basan en el carácter social e interacción “real” y la inmediatez de la situación del aula. Los alumnos se involucran en el aprendizaje para utilizar la lengua meta en actividades centradas en tareas para tener acceso a cierto significado. Existen actividades de tipo educativo que están bastante alejadas de la vida real y las necesidades de los alumnos, pero su objetivo es el de desarrollar una competencia comunicativa a partir de lo que ya sabemos.

Las tareas educativas, servirán en este caso para involucrar al alumno en una comunicación real, son relevantes de acuerdo a la situación del aprendizaje, el reajuste de las actividades en la enseñanza de un Francés con Objetivo Específico se convierte en parte integral de las actividades implementadas. Estas tareas garantizan un resultado favorable a la formación.

¹⁰Cadre Européen commun de référence pour les langues, Les Editions 2001, Paris, p.121

2.7.5 Estudiante como ente social

Como agente social el aprendiente tiene que ser capaz, según sus necesidades, sean éstas en el ámbito público, personal, profesional y/o educativo, de desenvolverse en las transacciones que le exigen participación traducida en una respuesta inmediata, así como de interactuar en la comunidad en la que se inscribe y utilizar diferentes tipos de textos, sean orales y/o escritos, sea como productor o como receptor de estos. Se trata éste de un enfoque en el que se tienen en cuenta todas las capacidades específicas, así como las cognitivas, emocionales y volitivas, que un individuo activa cuando desempeña una tarea, sea lingüística o no, en un determinado contexto social.¹¹

La autora nos dice que el estudiante es el centro del proceso de enseñanza – aprendizaje, tanto como agente social capaz de desenvolverse en situaciones reales y también como hablante intercultural, capaz de identificar aspectos de la cultura de la lengua meta. En el proceso de la enseñanza de idiomas, el estudiante adopta conocimientos que le permitan interactuar en diferentes sociedades, mostrando las competencias lingüísticas obtenidas y mostrando cada vez mayor fluidez y seguridad en el intercambio de información.

¹¹ Suplementos marco ELE. ISSN 1885-2211 / núm. 9, 2009 V ENCUENTRO BRASILEÑO DE PROFESORES DE ESPAÑOL

2.7.6 Francés Objetivos Específicos

El francés con Objetivos Específicos (FOS) comienza a ganar terreno a partir de los años 90's, los servicios culturales proponen formaciones para responder a las necesidades profesionales como el francés médico, el francés de negocios, de relaciones internacionales, etc.

A esta necesidad se une el interés de llevar esta formación lingüística también en estudiantes extranjeros con un objetivo claro para el aprendizaje del francés “De hecho, la formación lingüística de los estudiantes de medicina, derecho y ciencias exactas es una de las prioridades de la cooperación universitaria. A estos estudiantes los llamamos no especialistas, o incluso público específico. Esta prioridad se refleja en casi todas las zonas geográficas (...) Además en términos de formación inicial, casi todos los másteres FLE ofrecen una opción en francés para objetivos específicos. En términos más generales, en 1994 – 1995, Francia acogió a casi 135.000 estudiantes extranjeros, o alrededor del 10% de su población estudiantil, lo que la colocó en el primer lugar entre los países industrializados. Entre ellos, los llamados estudiantes científicos fueron especialmente destinatarios de los servicios culturales, una de cuyas responsabilidades es orientarlos lo más eficazmente posible hacia la formación adecuada ofrecida por las universidades” Cuq & Gruca, (2003) p.325¹²

Este texto nos muestra que la formación de profesionales en Francia, prioriza la enseñanza del idioma de acuerdo a las necesidades profesionales del estudiante que recibe en su país de acuerdo a la especialidad que vaya a tener.

La premisa de este trabajo, se basa en presentar la propuesta de un programa para el aprendizaje de francés en el área de la gastronomía, por lo que conocer la teoría de este tipo de enseñanza es menester para el desarrollo del programa. Para la creación del mismo, se encuentra relevante tener en cuenta las necesidades lingüísticas entre otras cosas que “ lo que distingue el FOS de un francés general, no es la existencia de necesidades como tal, sino la consciencia de estas necesidades” ¹³

¹² CUQ, J.-P. & GRUCA, I. Cours de didactique du français langue étrangère et seconde, Paris, PUG, 2003

¹³ HUTCHINSON, T.; WATERS, A. English for Specific Purposes: a learning centred approach, C.U.P., New Directions in Language Teaching. London, 1987

2.7.6.1 *Análisis de necesidades*

Entre los estudios más completos en el dominio de los objetivos de aprendizaje, aquel de René Richterich y Jean Lois Chancerel, en 1981, titulado *La identificación de necesidades en los adultos que aprenden una lengua extranjera*¹⁴, nos muestra la importancia de la recolección de informaciones sobre las necesidades específicas de los aprendices, asegurando así una competencia precisa en la adquisición de una lengua extranjera, este estudio está centrado en el aprendiz en función, tiempo, medios financieros, la personalidad, los proyectos profesionales, entre otros aspectos se tienen en consideración para realizar un correcto análisis de necesidades.

El Cuadro europeo Común de Referencia para las lenguas, MCER (2001)¹⁵ es una herramienta- que facilita la elaboración de cuestionarios de identificación de necesidades, en este se describen las capacidades lingüísticas, los saberes a desarrollar, y todas las situaciones y áreas en las que se inscribe el uso de una lengua para poder comunicarse, este cuadro nos muestra también niveles que nos permitirán analizar el uso de la lengua.

En este proceso de formación, el estudiante cubre la necesidad de obtener una formación que le permita superar áreas del desempeño en las que aún no es competente y para las que necesita ser entrenado, este análisis privilegiará la enseñanza del idioma de acuerdo a la motivación y requerimiento del estudiante.

¹⁴ R. Richterich et J.L Chancerel, *L'identification des besoins des adultesapprenant une langue étrangere*, conseil de L'euope, Hatier, 1981

¹⁵ Cadre Europeen Commun de Référence pour les langues, Didier, 2001

2.7.7 *Francés en la Gastronomía*

La gastronomía francesa es reconocida en todo el mundo por su calidad, variedad e historia, la influencia del francés en la gastronomía se debe a la relevancia de la cocina francesa en la gastronomía internacional, el vocabulario utilizado en esta profesión tiene muchos términos específicos que se originan del francés, como Creme brulee, Maitre, chef, mise en place, etc. Además de las técnicas culinarias que se utilizan en diferentes platos de cocina.

La gastronomía francesa, ha sido reconocida por la UNESCO como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad¹⁶, Por este motivo, la influencia del idioma francés se convierte en un sistema de comunicación, aprenderlo serviría para comunicarse y conocer la terminología que se utiliza en el contexto de esta rama de formación

¹⁶ <https://www.institutfrancais.es/aprender-frances/blog/gastronomia-francesa-cocina-y-patrimonio%EF%BF%BC/>

2.8 Marco Metodológico

2.8.1 Tipo de Estudio

El estudio es de tipo propositivo, ya que se elabora una propuesta de un programa de Francés I para la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos en el Instituto CEFIM que permita aportar una mejora en el proceso de enseñanza aprendizaje.

En este trabajo la Investigación Propositiva plantea una solución ante un determinado problema, teniendo en cuenta el diagnóstico y el estudio de un hecho.

2.8.2 Población de estudio y muestra

El estudio se realiza en el Instituto CEFIM de la ciudad de La Paz en base a fuentes de información primarias, observación, cuestionario y entrevistas. Y está dirigido a estudiantes del primer semestre de la Carrera de Administración de Servicios Gastronómicos

2.8.3 Población

La población en el presente trabajo son las estudiantes de la Carrera de Administración de Servicios Gastronómicos del Instituto CEFIM de la Ciudad de La Paz

2.8.4 Muestra

Ya que la materia de Francés I se presenta en el 4to semestre del plan académico de la Carrera de Administración de Servicios Gastronómicos se tendrá como muestra a las estudiantes de mencionado semestre para poder obtener datos sobre las necesidades para el aprendizaje del idioma francés. En este Semestre se cuenta con un total de 20 estudiantes en el aula.

2.8.5 *Instrumentos de Recolección de datos*

2.8.5.1 *Entrevista*

Siguiendo a Abarca, Alpízar, Sibaja y Rojas (2013)¹⁷, “es posible entender la técnica de la entrevista como: el procedimiento de recolección de información basado en una interacción entre dos personas o más, a través de la conversación como herramienta principal” (p. 100).

Esta teoría, deja claro que la entrevista en la investigación cualitativa es una técnica utilizada para reunir información y datos, la cual se realiza a partir de una conversación cuyas orientaciones responden a propósitos concretos del estudio.

En ese sentido, la entrevista es esta propuesta, tiene establecida la situación y las condiciones para poder realizar entrevistas en las que las personas se sientan cómodas y libres a conversar sobre sus necesidades académicas y lingüísticas.

De la misma manera, Benadiba y Plotinsky (2001, p. 23, citado por Dalle, Boniolo y Sautú, 2005)¹⁸ señalan que: La entrevista es una conversación sistematizada que tiene por objeto obtener, recuperar y registrar las experiencias de vida guardadas en la memoria de la gente. Es una situación en la que, por medio del lenguaje, el entrevistado cuenta sus historias y el entrevistador pregunta acerca de sucesos, situaciones (p. 48).

El uso de la entrevista en la investigación responde a las características del enfoque, se debe tener en cuenta la importancia de contar con condiciones favorables que den pie a una buena interacción, y establezcan conversaciones abiertas y flexibles en las que se notarán los rasgos personales e identitarios. En esta misma línea, la técnica de la entrevista permite la obtención de información detallada y amplia, y de datos subjetivos e intersubjetivos que demandan análisis e interpretaciones profundas.

En este trabajo, la entrevista se dirige a 3 estamentos, La dirección, plantel docente y al plantel estudiantil de la Carrera de Administración de Servicios Gastronómicos, con el objetivo de

¹⁷ Abarca, Alpízar, Sibaja y Rojas (2013) p. 100

¹⁸ Benadiba y Plotinsky (2001, p. 23, citado por Dalle, Boniolo y Sautú, 2005) p.48

conocer criterios que dirijan y den pautas de las necesidades lingüísticas a aplicar en la propuesta.

2.8.5.2 *El Cuestionario*

Existen varios instrumentos para la recolección de datos, en este caso vamos a describir el mismo con la teoría de Sampieri que menciona que el cuestionario es tal vez el instrumento más utilizado para la recolección de datos. “Un cuestionario consiste en un conjunto de preguntas respecto a una o más variables a medir”. Hernández Sampieri (2004)¹⁹

De la misma manera, Julio Meneses (s.f.)²⁰ nos dice que un cuestionario es, por definición, el instrumento estandarizado que empleamos para la recogida de datos durante el trabajo de campo de algunas investigaciones cuantitativas.

Ambos autores nos muestran que el cuestionario permite al investigador recoger información teniendo como muestra personas y también describiendo a la población a la que pertenecen, la metodología de encuestas es un conjunto de pasos organizados para su diseño y administración. En este trabajo, el cuestionario recolectó las necesidades de las estudiantes respecto al interés de contar con conocimientos de francés como lengua extranjera.

¹⁹ Sampieri R. Fernandez, C. Metodología de la investigación, McGraw-Hill Interamericana México, 2004, p. 315

²⁰ Meneses, J. (s.f.) El cuestionario, PID_00234754 [cuestionario.pdf \(femrecerca.cat\)](#)

2.8.6 *Análisis de datos*

2.8.6.1 *Análisis Cuantitativo de cuestionarios*

A partir de los cuestionarios, se realiza la contextualización e interpretación con una base estadística de cuáles son las situaciones comunicativas más frecuentes en el ejercicio profesional de la gastronomía

2.8.6.2 *Análisis Cualitativo de Entrevistas*

En esta sección, se identificaron las habilidades comunicativas requeridas y descritas por los profesionales en gastronomía

2.9 Análisis Propositivo

2.9.1 Propuesta del Programa para la materia de francés I de la Carrera de Administración de Servicios Gastronómicos del Instituto CEFIM de la Ciudad de La Paz

Teniendo en cuenta los resultados de los cuestionarios obtenidos de acuerdo a las necesidades de las estudiantes de gastronomía. Se propone el siguiente programa de acuerdo a la carga horaria de 40 horas semestrales para la materia de Francés I de la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos del Instituto CEFIM.

Según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas, (pp 99)²¹ Con el fin de realizar las tareas y las actividades que se requieren para abordar las situaciones comunicativas en las que se ven envueltos los usuarios y alumnos, se utilizan varias competencias desarrolladas en el curso que surgen de su experiencia previa, sin embargo, puede resultar útil distinguir entre las competencias generales menos relacionadas con la lengua y las competencias lingüísticas propiamente dichas.

Teniendo en cuenta las necesidades que las estudiantes requieren, se proponen los siguientes contenidos para el programa de francés.

Contenidos Socioculturales: Estos contenidos responden a la lengua, al conocimiento de la sociedad y a la expresión de la cultura, es por eso que es importante que los estudiantes conozcan estos aspectos culturales, ya que es probable que estos conocimientos no se encuentren en su experiencia previa y de esta manera la estudiante asumir ciertos estereotipos, estos contenidos pueden relacionarse con la vida diaria, condiciones de vida, valores, relaciones personales, convenciones sociales, etc.

²¹ Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas, Instituto Cervantes, 2001

Posteriormente, el cuadro se ha dividido en Objetivos sociolingüísticos, esta competencia comprende el conocimiento y las destrezas necesarias para abordar la dimensión social del uso de la lengua y de los asuntos que se relacionan en las normas de cortesía, expresiones, diferencias de registro, dialecto y acento. Por otro lado, estos objetivos, responden también a los objetivos pragmáticos. Estos aspectos pretenden desarrollar la capacidad de actuar en la lengua extranjera con los recursos lingüísticos limitados, pero haciendo énfasis en la parte comunicativa que es lo que este programa utiliza en su eje de acción y objetivo principal.

De manera implícita se trabajan los objetivos lingüísticos, en este caso se describen:

Objetivos gramaticales, estos objetivos se basan en la capacidad de organizar oraciones que transmitan significado, esto generalmente supone la selección, orden y presentación de una frase, empezando por una sola palabra y terminando con oraciones complejas.

Objetivos lexicales, esta competencia desarrolla el conocimiento del vocabulario de una lengua y la capacidad para utilizarlo, se compone de elementos léxicos y elementos gramaticales.

La riqueza y el dominio del vocabulario ayudan al estudiante a expresarse y desenvolverse en actividades habituales con el vocabulario adecuado de acuerdo a determinados campos léxicos, por ejemplo en este programa, se hace énfasis en un vocabulario relacionado a la cocina, alimentos, restaurantes, etc.

Objetivos fonéticos y fonológicos, en esta parte se crearán destrezas fonéticas y fonológicas, desarrollando la capacidad de distinguir y producir sonidos corrientes, percibir y concatenar secuencias desconocidas de sonidos, comprender y dominar los procesos de percepción y producción de sonidos al aprendizaje de una lengua, todas estas destrezas ayudan a una correcta pronunciación de la lengua.

Una vez descritos todos los objetivos que se han tomado en cuenta para la creación del programa de francés I para La Carrera de Administración de Servicios Gastronómicos, tenemos como resultado el siguiente programa:

TABLEAU DE CONTENUS					
UNITÉS	CONTENUS SOCIOCULTURELS THÉMATIQUES	OBJECTIFS SOCIOLANGAGIERS			
		OBJECTIFS PRAGMATIQUES	OBJECTIFS LINGUISTIQUES		
			GRAMMATICaux	LEXICAUX	PHONÉTIQUES
UNITÉ 1					
EN CUISINE	L'organisation d'une cuisine de restaurant en France	Se présenter	Verbe s'appeler et être	Les nombres (0 à 69)	Les sons du français
	L'hygiène dans la cuisine	Identifier les ustensiles de cuisine	Articles définis Le présentatif "c'est"	Les ustensiles de cuisine (1)	L'intonation de la phrase simple
UNITÉ 2					
LE PLAT DU JOUR	Les repas français et les repas boliviens	Présenter le menu de la journée Décrire les moments d'un repas	Les articles indéfinis Les connecteurs chronologiques élémentaires Le présent de l'indicatif	Les repas	La liaison
UNITÉ 3					
AUX CASSEROLES	Les plats français les plus célèbres	Comprendre une recette de cuisine	Verbes Infinitifs L'impératif (2 pers. Pl "vous") Expression de la quantité précise	Les noms d'aliments (fruits, viandes, légumes, boissons) Techniques de préparation des plats (1)	<i>/e/ /o/ /a/</i> Terminaisons des mots
UNITÉ 4					
AU RESTAURANT	Le service client en France et en Bolivie	Comprendre les commandes/spécifications des clients	La comparaison La négation ne... pas La négation ne... que	Les points de cuisson de la viande Les techniques de préparation (2)	<i>/s/ /z/</i>
UNITÉ 5					
QU'EST CE QU'ON MANGE?	Habitudes alimentaires en France et en Bolivie	Comprendre/ Rédiger un menu Indiquer l'ingrédient principal d'un plat	A + art. Déf + Nom Articles partitifs	Vocabulaire des aliments Les nombres de 70 à 1000	<i>/y/ /u/</i>
UNITÉ 6					
AU MARCHÉ	Les achats	Faire des achats au supermarché Faire une liste de courses Demander un prix	chez + art + profession a + nom de commerce La question	Les commerces et les commerçants Les rayons au supermarché	Les voyelles nasales <i>/ɛ̃/ ; /œ̃/ ; /ɔ̃/ ; /ɑ̃/</i>
CLASE 7					
LES GRANDS CHEFS FRANÇAIS	Les grands chefs et les guides gastronomiques	Comprendre une présentation de restaurant Caractériser un restaurant Faire une critique de restaurant	La place des adjectifs qualificatifs Assez/pas assez/ trop de	Termes liés au repas au restaurant Termes liés au service d'un restaurant	L'intonation la question, de la négation et de l'affirmation

2.9.1.1 *Objetivos pedagógicos de la propuesta*

1. Desarrollar la competencia comunicativa en lengua francesa en sus 4 habilidades, comprensión oral y escrita y expresión oral y escrita en situaciones de la gastronomía para los estudiantes de francés I de la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos
2. Estructurar de manera pedagógicamente coherente los contenidos requeridos para la formación de la materia de francés I de la carrera de Administración Gastronómica del Instituto CEFIM de la ciudad de La Paz.
3. Coadyuvar al trabajo de los docentes de la materia de francés del Instituto CEFIM, para la ejecución de sus clases.

2.9.1.2 *Competencias pedagógicas de la propuesta*

Las competencias pedagógicas se relacionan con diferentes aspectos del uso del lenguaje.

Comprensión Oral: Al final del programa el estudiante comprende documentos orales emitidos por hablantes nativos en diferentes situaciones referentes al área de la gastronomía, como restaurantes, cocina, atención al cliente. Etc.

Comprensión Escrita: El estudiante comprende textos escritos de naturaleza gastronómica, como, por ejemplo, recetas de cocina, menús, etc.

Expresión Oral: El estudiante se expresa de manera oral en situaciones específicas, puede explicar el contenido de un platillo, preguntar sobre restricciones alimentarias, o acomodar a los comensales en una mesa del restaurante.

Expresión escrita: El estudiante se expresa con textos escritos, crea recetas y en situaciones reales redacta los pedidos del cliente en un restaurante.

2.9.2 Propuesta de Cronograma de Actividades

A partir del programa presentado y de las horas mencionadas, se sugiere trabajar el programa de acuerdo al siguiente cronograma

		NOMBRE D'HEURES																																														
UNITÉ		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40							
1	En cuisine	■	■	■	■																																											
2	Le plat du jour					■	■	■	■	■																																						
3	Aux casseroles 1er partiel										■	■	■	■	■	■	■	■	■																													
4	Au restaurant																																															
5	Qu'est ce qu'on mange?																																															
6	Au marché 2eme partiel																																															
7	Les grands chefs français																																															
	Evaluation finale																																															

2.10 Sección Conclusiva

El alcance de esta propuesta educativa es de vital importancia para los estudiantes de gastronomía que desean especializarse en la cocina francesa. Al establecer una serie de objetivos pedagógicos específicos, este programa se propone a impartir a los estudiantes las herramientas necesarias para desenvolverse con éxito en un entorno culinario francófono. Los estudiantes no solo adquirirán un aprendizaje del idioma francés, sino que también desarrollarán una comprensión importante de la cultura culinaria francesa, lo que les permitirá apreciar y valorizar su carrera por la importancia de esta en el mundo.

Además, este programa se esfuerza por capacitar a los estudiantes en la comunicación efectiva en el entorno de una cocina profesional, donde la precisión y la claridad en las instrucciones son esenciales. A través de la adquisición de un vocabulario específico de la gastronomía francesa y el fomento de habilidades de trabajo en equipo, los estudiantes estarán preparados para colaborar con chefs y compañeros de trabajo en una variedad de contextos culinarios.

La propuesta no solo abarca el ámbito lingüístico, sino que también promueve el entendimiento de la importancia de la comida en la sociedad francesa, así como la diversidad de la cocina regional en Francia. Este enfoque integral no solo preparará a los estudiantes para sobresalir en la cocina francesa, sino que también les dotará de las habilidades y el conocimiento necesarios para apreciar y respetar las tradiciones culinarias en un contexto global.

En resumen, el alcance de esta propuesta educativa es proporcionar a los estudiantes de gastronomía una base sólida en el idioma y la cultura culinaria francesa, permitiéndoles no solo comunicarse efectivamente en un entorno profesional, sino también comprender y apreciar la riqueza de la gastronomía francesa en toda su diversidad. Esto no solo les brindará una ventaja en el competitivo mundo culinario, sino que también les enriquecerá personal y profesionalmente.

Area 3. Análisis de la Experiencia Profesional

3.1 Pertinencia de la Malla Curricular con la Experiencia Profesional

El Instituto CEFIM cuenta con la asignatura del idioma francés técnico I con el objetivo de que las estudiantes, puedan comunicarse en contextos reales de comunicación.

En ese sentido la postulante propuso un programa de estudio para la materia del Idioma francés que buscaba garantizar una base formativa brindándoles la oportunidad de desarrollar capacidades básicas para participar actualmente en el desarrollo de su profesión, basándose en los conocimientos recibidos en la materia de Lingüística Aplicada I y II y también en la materia de técnico científico.

Los conocimientos obtenidos en las materias mencionadas, permiten contar con una formación para poder ubicarnos inteligentemente en la sociedad actual, en el caso de la materia de Lingüística Aplicada I, se aplica la teoría de la adquisición de un segundo idioma, los procesos de enseñanza, las corrientes pedagógicas, los enfoques comunicativos y enfoques basados en la acción, es decir, se prepara a la estudiante a poder tener una reacción positiva en una situación real. En la experiencia de la postulante, el aprendizaje recibido en la facultad ayudó a la preparación y organización de las clases, a poder tener un hilo conductor y adecuar los materiales pedagógicos a situaciones orales y escritas para desarrollar la capacidad de comunicación en el idioma francés.

Respecto a la materia de Lingüística Aplicada II, se aplica el enfoque educativo para crear un marco conceptual y metodológico para la programación del curso en su totalidad y así también de las clases. La Lingüística Aplicada también deja en claro el rol del profesor, conocimiento que colabora a poder utilizar estrategias y herramientas adecuadas para el desenvolvimiento de la clase, y finalmente para poder realizar evaluaciones de acuerdo a los objetivos planteados para el curso.

Una materia relevante dentro del Pensum de la carrera, es la de Técnico Científico, ya que se hace énfasis en la enseñanza de Francés Objetivo Específico, adicionalmente el análisis de necesidades se utiliza para poder realizar el reconocimiento de las necesidades de las estudiantes, y los resultados que se esperan en la conclusión del curso de Francés técnico I.

La recolección de datos, fue necesaria para la elaboración del programa propuesto, para identificar el público, los actores y el discurso en el que se apoya el mismo para finalmente poder dar paso a la ejecución de la clase y del curso con objetivos claros en el programa de francés I.

Del modelo curricular se obtuvo orientación para la acción educativa a través de la práctica pedagógica para desarrollar objetivos educacionales, las experiencias de aprendizaje, son el medio para realizar los objetivos, todo aprendizaje es fruto de la experiencia, así, la experiencia es algo que ha sucedido, en cambio la actividad es más bien exterior y se refiere al hacer, y puede o no producir experiencia, dependiendo si va acompañado de un esfuerzo de reflexión o interpretación acerca de lo que nos ha sucedido.

Desde este punto de vista en la organización de las actividades o experiencia de aprendizaje, se debe tomar en cuenta los criterios de organización de continuidad y de integración.

El criterio de continuidad indica que todo lo que se aprende debe repetirse a lo largo del proceso educativo, además hay que profundizar y ampliar lo aprendido a lo largo de programa de estudio de la facultad.

El criterio de secuencia, se refiere a la extensión cualitativa en el proceso de profundizar y ampliar las actividades y experiencia del aprendizaje

El criterio de integración se refiere a que todo lo aprendido debe ser reforzado por todas las demás experiencias de aprendizaje, de acuerdo a la malla curricular.

La malla curricular de la Facultad toma en cuenta la realidad social e individual de los estudiantes y permite que el docente tenga en cuenta las orientaciones, desarrolle su creatividad, para que los estudiantes puedan recrear las situaciones de aprendizaje, con un meta mensaje que el alumno debe “aprender a aprender”, este modelo es el que se adecua a la realidad que vivimos. Se pueden señalar las siguientes características de la malla curricular de la carrera de Lingüística e Idiomas de acuerdo a la experiencia profesional de la postulante:

- Lo objetivos se adecuan a la realidad social e individual
- Los contenidos fueron seleccionados en base a la necesidad y realidades sociales
- Las actividades se adecuan a las realidades psicosociales y a la interacción didáctica

- La evaluación se realiza en todos los aspectos curriculares de acuerdo con las situaciones de cada grupo y cada estudiante.

Entonces este punto de vista nos permite ver a la malla curricular como un proceso de realización personal para los estudiantes de la facultad, este enfoque pone el acento en la importancia del desarrollo personal porque existen diferentes orientaciones que enfatizan la adquisición de conocimientos, de habilidades y valores humanos. Desde el punto de vista científico, prioriza la necesidad de la investigación como elemento fundamental y necesario para el desarrollo del sistema educativo.

Como docente, la postulante formó parte del plantel docente del Instituto, y recibió el apoyo de la dirección para mejorar y optimizar el aprendizaje de las estudiantes, trabajando con compromiso en su formación integral como orientador en el proceso de aprendizaje.

Conocemos que el estudiante es el eje central del aprendizaje y por ende el verdadero artífice de su propio proceso de aprendizaje, por lo tanto, los alumnos deben lograr conocimientos para desarrollar capacidades que les permitan afrontar diversas situaciones personales o sociales que se les presenten en su vida profesional cotidiana.

3.2 Aprendizaje en el proceso de la actividad laboral

Uno de los problemas que se enfrenta como docente es la óptima conducción de las clases, que son la actividad central de la educación. Para este propósito se tuvo la tarea fundamental de formar, estimular, orientar y dirigir la visualización de los estudiantes con el contenido educativo en este caso una lengua extranjera.

Se comprendió que el desarrollo de una clase brinda al docente la oportunidad para ejecutar tareas tanto individuales como grupales, la interacción con los alumnos es fundamental por lo tanto se debe aprovechar óptimamente cada una de las clases siguiendo la planificación del programa.

Basada en la formación académica recibida en la carrera de Lingüística e idiomas de la UMSA, donde la postulante llegó a ejercer como auxiliar de la materia de francés se pudo aplicar esos conocimientos para la planificación de las actividades en el siguiente orden, descrito de forma breve:

Planificación de la clase

La planificación es la etapa de preparación para la ejecución de las clases, que crea las condiciones necesarias para el logro de los objetivos del curso, tomando en cuenta un plan de desarrollo a fin de evitar la improvisación, sabiendo que, en clases de lengua, siempre surgirá alguna duda o situación comunicativa diferente. Se debe estar preparado para evitar una desorientación, misma que perjudicaría el correcto desenvolvimiento de la clase.

En ese sentido las clases tuvieron un planteamiento previo para su aplicación bajo el siguiente enfoque de clase.

a) Propósito de la clase

A propósito de la clase, la misma debe ser realista, concreta y significativa, es decir plantear con claridad qué es lo que se desea lograr con la lección.

- b) Etapas de la clase: Introducción, Desarrollo de la actividad principal, Actividad de cierre.
- c) Contenido
El contenido del tema, es necesario para lograr los objetivos y capacidades con los estudiantes.
- d) Procedimiento
El procedimiento debe incluir tareas para concluir las clases, en mi caso, desarrollé demostraciones, solución de problemas, lectura y otras actividades.
- e) Recursos materiales
Como recursos materiales que apoyaron a mi acción docente, utilicé libros de cocina, métodos de francés y material audiovisual, clasificado como documentos auténticos
- f) Evaluación y retroalimentación
Finalmente, la evaluación sirvió para estimular el aprendizaje y fortalecer la autoestima de los alumnos, también permitió a la postulante a reconocer el estado del desarrollo de la materia y su aprendizaje

En conclusión, la experiencia de las sesiones de clases enseñanza – aprendizaje en términos de tiempo se puede dividir en 3 fases, iniciación, desarrollo y culminación.

Considerando 45 minutos, el tiempo que dura una clase, la iniciación puede durar 5 minutos, el desarrollo 33 minutos y la culminación 7 minutos aproximadamente, pudiendo ser estos, tiempos flexibles.

La parte de iniciación, sirvió para despertar el interés de los estudiantes con la presentación del tema a desarrollar

La parte de desarrollo, que hace referencia a la parte informativa, la conducción con bastante lucidez por ser vital en el proceso y finalmente la culminación de la clase sirvió para recapitular el tema avanzando, evaluando o conociendo los resultados o dudas que hayan quedado en la clase.

En una clase de lengua, la oralidad, como intercambio social es muy importante. La presencia de voces participativas y gestos, es necesaria para interpretar el mensaje y lograr una buena comunicación y para crear conversaciones entre alumnos o para repetir la pronunciación de las palabras que se enseñan de acuerdo al tema a desarrollar, en ese sentido como parte del aprendizaje profesional desarrolle aptitudes que me parecen importantes para lograr sea más competente.

3.3 Sugerencias para mejorar la formación profesional

A partir de las experiencias desarrolladas en condición de docente del idioma francés, se pueden realizar algunas sugerencias que pueden ser aplicadas tanto en la elaboración de un programa para la enseñanza – aprendizaje de una lengua extranjera como en el manejo del aula para mejorar la formación profesional en lingüística e idiomas.

Se resalta que, durante la experiencia en institutos de gastronomía, no se da la importancia necesaria al hecho de incluir el uso del idioma francés técnico en los programas o mallas curriculares y se duda de la relevancia de esta competencia en el desempeño profesional diario de las estudiantes. Es por esto que la creación de un programa de Francés Objetivo Específico se convierte necesario para que las estudiantes puedan tener la formación adecuada para ciertas situaciones comunicativas que se desarrollarán en su cotidianidad laboral.

Este programa deberá contar con las herramientas para brindar a la estudiante la capacidad de estimular las habilidades transversales y así tener más confianza al momento de poner en práctica lo aprendido, poner a los estudiantes en situaciones reales del día a día ayudará a que ellas también puedan darse cuenta de la importancia del idioma y por qué no, sugerir temas que ellas creen necesario de aprender de acuerdo a su experiencia diaria en las diferentes funciones que desempeñan tanto en sus clases como en sus prácticas profesionales.

Por otro lado, se sabe que los estudiantes traen consigo ciertas competencias adquiridas y desarrolladas, como docentes podemos ofrecerles condiciones, situaciones y posibilidades que coadyuven a su formación a partir de una estructura convencional de la clase, introducción, desarrollo y conclusión si dejar de lado la importancia del método y enfoque a trabajar durante la duración del semestre en el caso de la materia de Francés I de la carrera de Administración de Servicios Gastronómicos del Instituto CEFIM.

Respecto a la carrera de Lingüística e Idiomas, la sugerencia más importante es la realización de prácticas pre profesionales durante la formación académica, si bien se tiene la oportunidad

de ser auxiliares de diferentes materias, estas horas son evaluadas por los estudiantes y no todos cuentan con la posibilidad de pasar por esta experiencia.

El hecho de poner a todos los estudiantes frente a una clase, no solo para hacer exposiciones podrá dar la oportunidad de tener la sensación de estar a cargo de estudiantes para transmitir conocimientos y ayudará a mejorar postura, la tonalidad de la voz, el manejo del aula etc.

Estas prácticas colaborarían de gran manera a la experiencia del estudiante de lingüística e idiomas y también lo guiarían para empezar con una vida profesional de docente si el estudiante así lo quisiera.

4 Referencias Bibliográficas

Avendaño F, Miretti M. Luisa (2006) El desarrollo de la lengua oral en el aula. Estrategias para enseñar a escuchar y hablar, Ediciones Homo Sapiens

Aoneta F, (2015) La influencia del francés en el vocabulario gastronómico

Berchoud MJ, Rolland D, (2004) “ Français sur objectifs spécifiques “ de la langue aux métiers) numéro spéciales du français dans le monde, recherches et applications

Boyer H, Butzbach M, (1990) Nouvelle introduction à la Didactique du français langue étrangère

Cassany, D. (1990). Enfoques didácticos para la enseñanza de la expresión escrita. *Comunicación, lenguaje y educación* 6, 63-80. Recuperado de: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/126193.pdf>

Cortes, Jacques. 1982. «Entre le zéro et l’infini... l’environnement» in *Le français dans le monde*, n° 171, 22-26.

CUQ, J.-P. & GRUCA, I. *Cours de didactique du français langue étrangère et seconde*, Paris, PUG, 2003

Espinoza, K. & Cortez, V. (2019) Estrategia metodológica para el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje de la lengua y literatura desde un enfoque comunicativo [Tesis de grado, Universidad Nacional de Educación] Archivo digital.

Hernandez Sampieri y otros. (1994). *Formulación de hipótesis*. En *metodología de la investigación* (21-22), México.

Hutchinson, T. & Waters, A. English for Specific Purposes: a learning centred approach, C.U.P., New Directions in Language Teaching. London, 1987

Flores G, Principios de fondo y forma de la presentación de un trabajo de investigación, (2015)

Gutiérrez F, (2003) Diseño Curricular, Ediciones Gráfica Gutiérrez

Gutiérrez F, (2002) Proyectos en el aula Teoría y Práctica, Ediciones Gráfica GG

Huallpara R, (2017) Metodología para saber hacer el diseño de sesiones de aprendizaje - formación por competencias en educación superior, CIMA Editores

JOHNSON, K. (1981) Communicate in Writing. A functional approach to writing through reading comprehension. Londres. Libro del alumno y del profesor.

Mangiante JM, Parpette Ch, (2003) Le Français sur objectif Spécifique: de l'analyse des besoins a l'élaboration d'un cours.

Mariño Benítez, M. E., & Saavedra Márquez, W.M. (2022). Las redes sociales en la enseñanza-aprendizaje de idiomas. Revista Científica Cultura, Comunicación y Desarrollo

Petty M, (2010), El desafío de educar hoy. Hacia un paradigma pedagógico personalista, ediciones Bonum

PUREN, Ch. (1988). Histoire des méthodologies d'enseignement des langues vivantes. [Historia de metodologías de enseñanza de lenguas vivas]. Édition originale papier : Paris : Nathan-CLE international.

Richterich, R. & Chancerel, J. L'identification des besoins des adultes apprenant une langue étrangère, conseil de L'Europe, Hatier, 1981

Reinier Damien, (2007) *Le repas Gastronomique des français*

Richards J, Rodgers T, (2003) *Enfoques y métodos en la enseñanza de idiomas*

Rodriguez, E. & Butamante, C. (2020). *Influencia del aprendizaje del idioma Francés Técnico en la inserción laboral* [Tesis de licenciatura, Universidad Científica del Sur]

Roméu, A., Barrera, A., León, I., Zaldivar, A., Hernández, Y., & Triana, Y. (2006). *Introducción a la didáctica de la lengua española y la literatura*. La Habana, Cuba.

5. ANEXOS

TABLEAU DE CONTENUS					
UNITÉS	CONTENUS SOCIOCULTURELS THÉMATIQUES	OBJECTIFS SOCIO-LINGUISTIQUES			
		OBJECTIFS PRAGMATIQUES	OBJECTIFS LINGUISTIQUES		
			GRAMMATICAUX	LEXICAUX	PHONÉTIQUES
UNITÉ 1					
EN CUISINE	L'organisation d'une cuisine de restaurant en France	Se présenter	Verbe s'appeler et être	Les nombres (0 à 69)	Les sons du français
	L'hygiène dans la cuisine	Identifier les ustensiles de cuisine	Articles définis Le présentatif "c'est"	Les ustensiles de cuisine (1)	L'intonation de la phrase simple
UNITÉ 2					
LE PLAT DU JOUR	Les repas français et les repas boliviens	Présenter le menu de la journée Décrire les moments d'un repas	Les articles indéfinis Les connecteurs chronologiques élémentaires Le présent de l'indicatif	Les repas	La liaison
UNITÉ 3					
AUX CASSEROLES	Les plats français les plus célèbres	Comprendre une recette de cuisine	Verbes Infinitifs L'impératif (2 pers. Pl "vous") Expression de la quantité précise	Les noms d'aliments (fruits, viandes, légumes, boissons) Techniques de préparation des plats (1)	<i>ʔel ʔol ʔol</i> Terminaisons des mots
UNITÉ 4					
AU RESTAURANT	Le service client en France et en Bolivie	Comprendre les commandes/spécifications des clients	La comparaison La négation ne... pas La négation ne... que	Les points de cuisson de la viande Les techniques de préparation (2)	<i>ʔsʔ ʔzʔ</i>
UNITÉ 5					
QU'EST CE QU'ON MANGE?	Habitudes alimentaires en France et en Bolivie	Comprendre/ Rédiger un menu Indiquer l'ingrédient principal d'un plat	A + art. Déf + Nom Articles partitifs	Vocabulaire des aliments Les nombres de 70 à 1000	<i>ʔyʔ ʔwʔ</i>
UNITÉ 6					
AU MARCHÉ	Les achats	Faire des achats au supermarché Faire une liste de courses Demander un prix	chez + art + profession a + nom de commerce La question	Les commerces et les commerçants Les rayons au supermarché	Les voyelles nasales <i>ʔel ; ʔœʔ ; ʔol ; ʔol</i>
CLASE 7					
LES GRANDS CHEFS FRANÇAIS	Les grands chefs et les guides gastronomiques	Comprendre une présentation de restaurant Caractériser un restaurant Faire une critique de restaurant	La place des adjectifs qualificatifs Assez/pas assez/ trop de	Termes liés au repas au restaurant Termes liés au service d'un restaurant	L'intonation la question, de la négation et de l'affirmation

Técnico Superior en

Administración de Servicios Gastronómicos

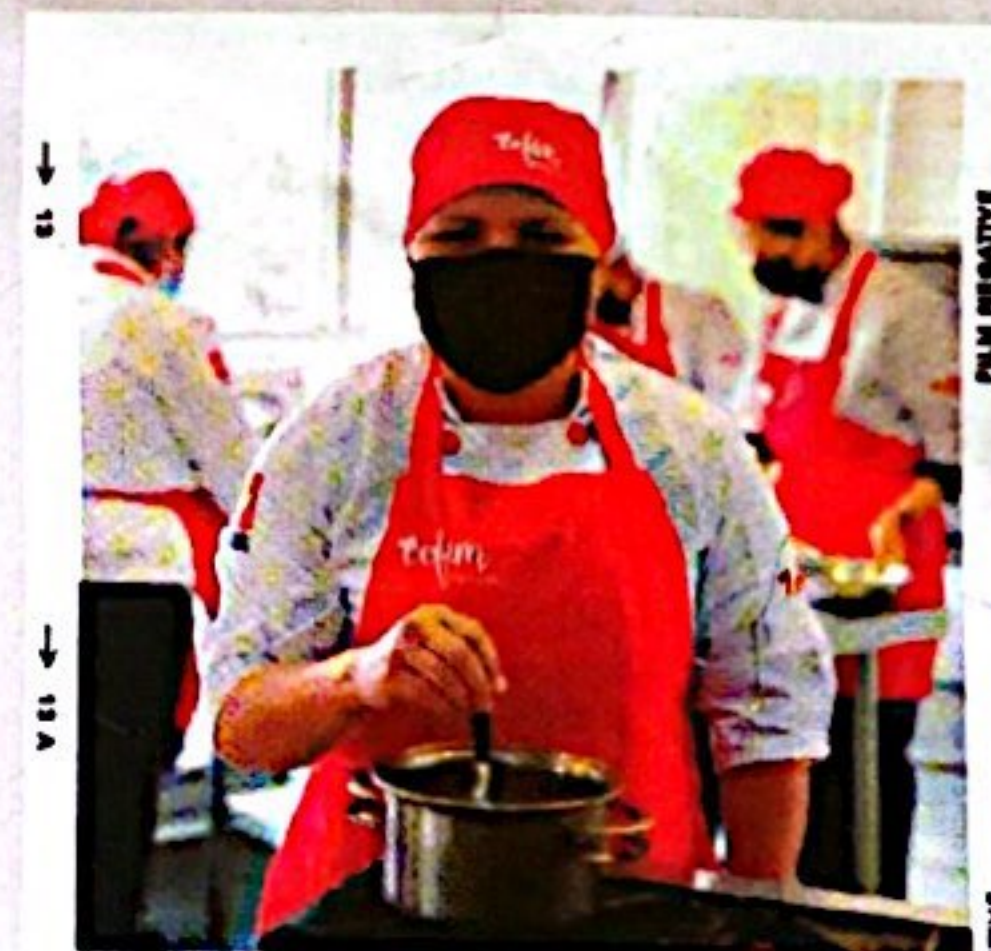
RM 0228/2019




Somos pioneros en **Formación Dual** en gastronomía en Bolivia

100% de nuestras estudiantes terminan la carrera con una **OFERTA LABORAL SEGURA**

Realiza tu formación práctica en **HOTELES Y RESTAURANTES DESDE EL 1er AÑO**



¡INSCRIPCIONES ABIERTAS!

 77 77 91 22

cefim
INSTITUTO TÉCNICO

Av. Saavedra 1936
Miraflores

Plan Académico

1er Semestre

- Informática aplicada
- Técnicas culinarias
- Compras y almacén gastronómico
- Inocuidad alimentaria
- Seguridad industrial y medio ambiente
- Relaciones humanas

2do Semestre

- Contabilidad y costos
- Administración
- Cocina nacional I
- Procedimientos básicos de pastelería y panadería I
- Servicio de comedor, etiqueta y protocolo
- Educación de la afectividad

3er Semestre

- Legislación laboral
- Cocina nacional II
- Procedimientos básicos de pastelería y panadería II
- Nutrición y dietética
- Inglés técnico
- Ética general

4to Semestre

- Gestión de personal
- Organización de eventos
- Cocina internacional I
- Panadería artesanal
- Servicio de bar, somellería y maridaje
- Francés técnico I

5to Semestre


- Emprendimiento productivo I
- Cocina internacional II
- Pastelería creación I
- Supervisión del servicio gastronómico
- Francés técnico II
- Taller de modalidad de graduación I

6to Semestre

- Emprendimiento productivo II
- Servicio de catering
- Restaurante
- Pastelería creación II
- Hotelería y gastronomía
- Gastronomía y ecoturismo
- Taller de modalidad de graduación II

INICIO DE CLASES

HORARIO

#ImpulsamosTuFuturoProfesional 



77 77 91 22



Av. Saavedra 1936
Miraflores