

Proyecto de Coordinación Docente de Área de Gastronomía
“ Primera Jornada de Competencias – Hotelería 1”
Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo
DGETP – UTU



Introducción

La formación en Gastronomía y Hotelería requiere la construcción de saberes que trasciendan la sola adquisición de contenidos teóricos, sino también el desarrollo de competencias profesionales que permitan actuar de manera adecuada, reflexiva y ética frente a situaciones propias del ámbito laboral.

En los enfoques actuales de la enseñanza técnico profesional, el aprendizaje se concibe como un proceso activo en el que los estudiantes construyen conocimientos a partir de experiencias significativas y contextualizadas. Desde esta perspectiva, las competencias constituyen espacios privilegiados para integrar conocimientos, habilidades, procedimientos y actitudes mediante la resolución de desafíos que reproducen situaciones reales del ejercicio profesional.

Philippe Perrenoud (2008) sostiene que una competencia adquirida supone la capacidad de movilizar diversos recursos cognitivos para enfrentar situaciones complejas. En

consecuencia, aprender no significa únicamente acumular conocimientos, sino ser capaz de utilizarlos de la mejor forma en contextos reales.

La presente propuesta pretende constituir un espacio de encuentro, intercambio y aprendizaje que permita visibilizar las competencias desarrolladas por los estudiantes durante su pasaje por el centro educativo, así como fortalecer su identidad profesional y promover una cultura de mejora continua dentro de la vida educativa y como futuros profesionales del área.

Antecedentes

Las competencias profesionales constituyen uno de los pilares de la formación técnico profesional contemporánea. La transformación constante en los sectores productivos y de servicios exigen profesionales capaces de adaptarse, resolver problemas y desempeñarse colaborativamente en entornos complejos y dinámicos.

Los sectores gastronómico y hotelero requieren profesionales que integren competencias técnicas específicas con competencias transversales vinculadas a:

- Comunicación efectiva.
- Trabajo en equipo.
- Gestión del tiempo.
- Atención al cliente.
- Creatividad e innovación.
- Resolución de situaciones imprevistas.
- Adaptabilidad.
- Responsabilidad y compromiso profesional.

En este marco, las Jornadas de Competencias se presentan como dispositivos pedagógicos innovadores que permiten valorar el desempeño integral de los estudiantes en contextos de acción, favoreciendo aprendizajes significativos y promoviendo una cultura de excelencia.

Su implementación responde además a la necesidad de generar instancias de evaluación auténtica que complementen las formas tradicionales de valoración y otorguen protagonismo al estudiante en la construcción de su trayectoria formativa.

Justificación

La realización de la Primera Jornada de Competencias de Hotelería 1, se fundamenta en la necesidad de:

- Promover metodologías activas de aprendizaje.
- Favorecer la integración entre las áreas de Gastronomía y Servicio de Sala.
- Generar situaciones de aprendizaje próximas al contexto profesional.
- Fortalecer las competencias técnicas y socioemocionales.
- Potenciar la creatividad y la innovación.
- Incentivar la cultura del esfuerzo y la superación personal.
- Revalorizar la formación técnica y tecnológica.
- Favorecer el sentido de pertenencia institucional.
- Promover una formación centrada en el estudiante.
- Desarrollar procesos de evaluación formativa y auténtica.

La propuesta aspira a trascender la lógica competitiva tradicional para constituirse en una instancia formativa, donde el aprendizaje, la cooperación y la mejora continua sean los ejes centrales, aspirando a convertirse en un evento que de identidad al centro educativo.

Objetivo General

Promover el desarrollo y la valoración de competencias profesionales integrales en estudiantes de la “Escuela de Hotelería 1” mediante una jornada de desafíos prácticos e interdisciplinarios que articulen las áreas de gastronomía y servicio de sala en contextos de aprendizaje real para el mercado actual.

Objetivos Específicos

- Favorecer la aplicación integrada de conocimientos teóricos y prácticos.
- Potenciar las capacidades de organización y planificación.
- Desarrollar competencias asociadas al trabajo colaborativo.
- Fortalecer las habilidades comunicativas y la atención al cliente.
- Promover la creatividad y la innovación.
- Incentivar la reflexión sobre las propias prácticas.
- Generar instancias de evaluación auténtica mediante rúbricas de desempeño.
- Reconocer y valorar los logros alcanzados por los estudiantes.
- Consolidar la identidad profesional vinculada al área de restauración.

Competencias a desarrollar

Técnicas:

- Aplicación de técnicas gastronómicas básicas y complejas.
- Preparación y presentación de elaboraciones.
- Preparación y presentación de bebidas frías y calientes.
- Manipulación higiénica de alimentos.
- Organización y gestión del puesto de trabajo.
- Aplicación de protocolos de atención y servicio.

Transversales:

- Comunicación efectiva.
- Trabajo en equipo.
- Liderazgo.
- Creatividad.
- Pensamiento crítico.
- Resolución de problemas.
- Adaptabilidad.
- Gestión del tiempo.
- Responsabilidad.
- Actitud profesional.

Implementación

La organización de estas jornadas se enmarca dentro de la “Semana del estudiante” que celebra nuestro centro, comprendida entre el 7 y el 11 de setiembre día en que se llevarán a cabo las diferentes actividades. La diagramación de las “Jornadas de competencia” está siendo llevada a cabo por parte del colectivo docente de prácticas profesionales, en los espacios de coordinación, trabajando en el diseño de reglamento, rúbricas y logística del espacio así como los instrumentos de difusión (flyers, logos, formularios, etc.)



Open AI (2026) - Chat GPT

La actividad se desarrollará bajo una modalidad de aprendizaje basado en retos y evaluación auténtica donde los estudiantes deberán resolver situaciones prácticas vinculadas al desempeño profesional, organizados en equipos y enfrentando desafíos previamente establecidos y trabajados en aula con los respectivos docentes de cada grupo.

La evaluación será instrumentada por un jurado integrado por docentes, profesionales y creadores de contenido del medio, quienes valorarán el desempeño mediante rúbricas de competencias previamente definidas por el equipo organizador persiguiendo un clima de respeto por el estudiante con aportes constructivos y motivadores.

Actividades previstas

Gastronomía

- Competencia de alfajores (1ero. btp)
- Competencias culinarias. (2do. - 3ero. BTP - 1ero. - 2do. CTT)
- Presentación y emplatado.
- Organización y limpieza del puesto de trabajo.

Servicio de Sala

- Mise en place.
- Prácticas de barismo

Desafíos integrados

- Resolución de situaciones imprevistas.
- Trabajo colaborativo.
- Comunicación profesional.
- Presentación final de los productos y servicios.

Impacto esperado

Se espera que la implementación de esta propuesta contribuya a:

- Aumentar la motivación y compromiso de los estudiantes
- Favorecer aprendizajes significativos.
- Fortalecer la construcción de la identidad profesional e institucional.
- Consolidar la integración entre Gastronomía y Sala.
- Promover una cultura institucional basada en la calidad y la mejora continua a través del intercambio entre pares de diferentes niveles.
- Posicionar a la Escuela Superior de Gastronomía, Hotelería y Turismo como referente en propuestas pedagógicas innovadoras dentro de la DGETP.

Proyección institucional

La Primera Jornada de Competencias de Hotelería 1, prevista para el 11 de setiembre del corriente año se concibe como una experiencia piloto con posibilidad de transformarse en una actividad anual de carácter institucional.

A mediano plazo, luego de la evaluación del impacto en nuestro centro, se prevé la invitación a otras instituciones educativas, así como la incorporación y la participación de actores externos vinculados al sector gastronómico, hotelero y turístico.

La iniciativa podrá constituir además, un espacio de intercambio entre pares y convertirse en un antecedente para futuras jornadas en busca del fortalecimiento del cuerpo docente y el crecimiento del alumnado.

Referencias

- Perrenoud Philippe (2008) *La evaluación de los alumnos. De la producción de la excelencia a la regulación de los aprendizajes*, Ed. Colihue.

Lic. Mtra. Téc. María Alejandra Mateu
Coordinadora Docente de Gastronomía - ESGHT