

**UNIVERSIDAD DE PANAMÁ**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**MAESTRÍA EN DOCENCIA SUPERIOR**

**INCORPORACIÓN DEL IDIOMA FRANCÉS COMO EJE TRANSVERSAL A LA  
ASIGNATURA FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA DEL TÉCNICO SUPERIOR EN  
ARTES CULINARIAS DEL ITSE, I CUATRIMESTRE.**

Tesis presentada para optar por el título de  
Magistra en Docencia Superior

Realizada por: Moreno, Noa

Asesor: Magister Luis Solís Woo

Ciudad de Panamá

2022

## DEDICATORIA

Dedico este trabajo a todas las personas que me han acompañado en esta etapa de mi vida, algunas están todavía a mi lado, muchas han tomado caminos diferentes, aportando valor que llega a su fin con este trabajo de investigación.

A mis dos hijos, Seth y Zac, fuente de inspiración para la consecución de esta meta y el inicio de un nuevo reto profesional.

Un reconocimiento especial a mi esposo y familiares que siempre han sido el soporte incondicional en este caminar. A mi madre, que lucha a diario con la vida y es un ejemplo de superación, a todos va dedicado este trabajo de investigación.

***Moreno, Noa***

## **Agradecimiento**

Agradezco a Dios que diariamente me ha dado las fuerzas requeridas para vivir un día a la vez. Sin Él, considero que nada soy.

Quiero agradecer de forma muy especial al Profesor Luis Solís Woo, hombre que sin conocerlo físicamente durante el tiempo de Pandemia ha demostrado tener vocación para todo lo que encierra la docencia.

Pese a las circunstancias que atraviesa el mundo entero, ha sabido estar dispuesto para brindarnos su guía y salir adelante con este trabajo de investigación.

No puedo desmeritar a mi compañera Erika Jaén, quien en la distancia me brindó orientación y apoyo emocional para no desistir de este valioso compromiso.

A mis compañeros de grado y administrativos del CRUSAM.

***Moreno, Noa***

## RESUMEN

Esta investigación tiene como objetivo general proponer la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería del Técnico Superior en Artes Culinarias. Para el alcance del objetivo propuesto se aplicó un estudio mixto, no experimental, correlacional y de corte transversal, además se efectuó un estudio básico observacional, nivel descriptivo, carácter analítico, acotado a la evaluación de los a Chef en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, cuya población estuvo enmarcada por un total de 15 estudiantes y un empleador, los cuales cumplieron con los criterios de inclusión, a los cuales se les aplicó como técnica e instrumento de recolección de datos una encuesta/cuestionario y entrevista, los cuales debieron contestar, luego de la lectura y firma del consentimiento informado. A partir de la aplicación del instrumento se encontró como resultado que un 73% indicó que considera que el dominio del idioma francés puede generar incremento en su actual salario. Respecto al empleador, el conocimiento del francés puede ayudar en cuanto a elección del personal. Por su parte, los estudiantes, un 73% de estos sí creen que el idioma francés le servirá para obtener un mejor trabajo, lo que en definitiva, están muy receptivos a la inclusión del francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería. En conclusión, la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura fundamentos de pastelería del técnico superior en artes culinarias del ITSE, I cuatrimestre, es totalmente relevante, por lo que se recomienda la aplicación de las actividades propuestas en el estudio.

**Palabras claves:** artes culinarias, francés, idiomas, estudiantes.

## **ABSTRACT**

The present investigation which main objective was "to propose the incorporation of the French language as a transversal axis to the subject Fundamentals of Pastry in the Associate Degree in Culinary Arts at ITSE." The scope of the proposed objective incorporated a mixed, non-experimental, correlational, and cross-sectional study. In addition, a basic observational study was conducted, at a descriptive and analytical level, limited to the evaluation of the students at the Associate Degree in Culinary Arts at ITSE. Fifteen students and one employer composed the universe, who met the inclusion criteria. They completed a survey/questionnaire and interview as part of the data collection once they had read and signed the informed consent. From the application of the instrument, 73% of the universe indicated they consider that domain of the French could generate an increase in their current salary. Regarding the employer, knowledge of French can help in terms of choosing the staff. On the other hand, 73% of these students believe that the French language will help them obtain a better job, which, in short, are very receptive to the inclusion of French as a transversal axis to the subject Fundamentals of Pastry. In conclusion, the incorporation of the French language as a transversal axis to the subject Fundamentals of Pastry in the Associate Degree in Culinary Arts at ITSE, I semester, is totally relevant. Consequently, the application of the activities proposed in the study is recommended.

**Keywords: culinary arts, French, languages, students.**

## ÍNDICE GENERAL

<b>ÍNDICE DE CUADROS</b> .....	<b>viii</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICAS</b> .....	<b>x</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>12</b>
<b>CAPÍTULO I. ASPECTOS GENERALES DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>15</b>
A. Aspectos generales .....	15
1. Planteamiento del problema.....	15
1.1. Antecedentes del problema.....	17
1.2. Formulación del problema.....	20
2. Objetivos de la investigación.....	20
2.1 Objetivo General .....	20
2.2 Objetivos específicos.....	20
3. Justificación y delimitación de la investigación .....	21
<b>CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO</b> .....	<b>25</b>
A. Antecedentes históricos .....	25
B. Antecedentes teóricos .....	26
C. Bases teóricas.....	27
1. La gastronomía en el turismo.....	27
2. La gastronomía francesa .....	29
3. Adquisición de una lengua extranjera .....	34
4. Enseñanza de una lengua extranjera .....	35
4.1. Estrategias didácticas.....	35
4.1.1. Inteligencias múltiples. ....	36
4.1.2. Las nuevas tecnologías en la enseñanza de un idioma. ....	36
5. Motivación para el aprendizaje .....	37
6. Papel del docente en la enseñanza-aprendizaje de un idioma. ....	39
7. Tendencias metodológicas más importantes .....	40

8. Teorías curriculares .....	49
8.1. Prospectiva Teórica para el diseño curricular.....	51
8.2. Competencias.....	52
<b>CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO .....</b>	<b>55</b>
A. Tipo y diseño de investigación.....	55
1. Tipo de investigación .....	55
2. Diseño del estudio .....	55
B. Técnicas de recolección de datos. ....	56
C. Población y muestra de estudio .....	56
D. Procedimiento .....	57
E. Validez y Confiabilidad del instrumento.....	58
F. Criterios de confidencialidad.....	59
G. Cronograma .....	60
H. Presupuesto .....	61
<b>CAPÍTULO IV. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS.....</b>	<b>63</b>
A. Importancia del aprendizaje del idioma francés para la inserción laboral del Técnico Superior en Artes Culinarias .....	63
<b>1. Cuestionario aplicado .....</b>	<b>63</b>
2. Entrevista a empleadores .....	72
3. Cuestionario a estudiantes de Técnico Superior en Artes Culinarias .....	73
B. Establecer léxico culinario en idioma francés más relevante en el ejercicio de la práctica del Técnico Superior en Artes Culinarias en el área laboral.....	77
1. Entrevista a empleador .....	77
C. Proponer actividades académicas en francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería del Técnico Superior en Artes Culinarias del ITSE, I cuatrimestre. ....	78
<b>CONCLUSIONES .....</b>	<b>80</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>82</b>
<b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....</b>	<b>84</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>89</b>

## ÍNDICE DE CUADROS

<b>Nº</b>	<b>Descripción</b>	<b>Pág.</b>
1	Resumen de procesamiento de casos	57
2	Cronograma	58
3	Presupuesto	58
4	Edad de los Chef en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá.	61
5	Capacidad lectora del idioma francés	62
6	Capacidad oral del idioma francés	63
7	Vocabulario del idioma francés	64
8	Periodo de inserción laboral	65
9	¿El dominio del idioma francés es importante en su trabajo actual?	66
10	¿Ha perdido oportunidades laborales por no dominar el idioma francés?	67
11	¿Considera que el dominio del idioma francés puede generar incremento en su actual salario?	68
12	¿Cree usted que el idioma francés le servirá para obtener un mejor trabajo?	69
13	¿Cuáles son sus expectativas respecto a la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura fundamentos de pastelería del técnico superior en artes culinarias del ITSE, I cuatrimestre?	70

- |           |  |    |
|-----------|--|----|
| <b>14</b> | ¿Asume que los conocimientos en Francés Técnico optimizarán en el futuro su tiempo en el trabajo y su mejor rendimiento profesional? | 71 |
| <b>15</b> | ¿Estima que las oportunidades del mercado serán relevantes con el estudio del idioma Francés Técnico?                                | 72 |

## ÍNDICE DE GRÁFICAS

<b>Nº</b>	<b>Descripción</b>	<b>Pág.</b>
1	Edad de los a Chef en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá	61
2	Capacidad lectora del idioma francés	62
3	Capacidad oral del idioma francés	63
4	Vocabulario del idioma francés	64
5	Periodo de inserción laboral posterior al egreso	65
6	¿El dominio del idioma francés es importante en su trabajo actual?	66
7	¿Ha perdido oportunidades laborales por no dominar el idioma francés?	67
8	¿Considera que el dominio del idioma francés puede generar incremento en su actual salario?	68
9	¿Cree usted que el idioma francés le servirá para obtener un mejor trabajo?	69
10	¿Cuáles son sus expectativas respecto a la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura fundamentos de pastelería del Técnico superior en artes culinarias del ITSE, I cuatrimestre?	70

- |           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| <b>11</b> | ¿Asume que los conocimientos en Francés Técnico optimizarán en el futuro su tiempo en el trabajo y su mejor rendimiento profesional? | <b>71</b> |
| <b>12</b> | ¿Estima que las oportunidades del mercado serán relevantes con el estudio del idioma Francés Técnico?                                | <b>72</b> |

## INTRODUCCIÓN

Este estudio tiene como finalidad incorporar el idioma francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería al Técnico Superior en Artes Culinarias del ITSE, Primer año, I Cuatrimestre de la Malla Curricular, a través de la propuesta de desarrollo de actividades académicas en francés.

A lo largo de los años, los mercados laborales se han vuelto mucho más competitivos y la globalización ha hecho que cada vez más las empresas requieran recursos humanos mucho más preparados, lo que implica el manejo de diversos idiomas. Es por ello, la necesidad de que dentro de los centros educativos universitarios exista un currículo sólido, que brinde a los futuros profesionales del área una preparación a la altura de las necesidades dentro de los mercados laborales.

Por ende, en la práctica educativa a nivel técnico superior, la incorporación de ejes transversales de carácter lingüístico, es de gran relevancia. Por lo que este eje transversal contribuye a una mejor obtención de los objetivos, garantiza un proceso más holístico, debido a que, al integrar destrezas lingüísticas a los programas académicos, indirectamente se aporta cultura a los conocimientos y también al perfil de egresado de los estudiantes.

En el caso particular del Técnico Superior en Artes Culinarias de la Escuela de Hospitalidad del ITSE, su malla curricular despliega objetivos y contenidos que propiamente abarcan la naturaleza del programa académico en sí. Sin embargo, la

información relacionada a la gastronomía francesa, en especial, la pastelería en francés es un poco limitada.

Se considera inadecuado el hecho de no hacer reconocimiento a la cultura gastronómica francesa, ya que esta cuenta con alta creatividad por su exquisitez. Para ello, la aplicación de ejes transversales en la que sea posible conectar asignaturas asociadas a la pastelería, el idioma francés como lengua extranjera en los contenidos académicos y elementos culturales de la gastronomía contribuiría de manera significativa. En virtud de ello, el estudio estará estructurado de la siguiente manera:

Capítulo I: Antecedentes: se presentará el planteamiento y formulación del problema, así como la justificación del mismo, alcance y limitaciones.

Capítulo II: Marco teórico: en el cual se expondrá las bases teóricas que sustentan la investigación con base a las variables del estudio y casos de estudio.

Capítulo III: Marco metodológico: se refiere al tipo y diseño de la investigación, así como las técnicas utilizadas para la recolección de datos.

Capítulo IV: Análisis y discusión de los resultados: en el cual se desarrollará el análisis de los resultados encontrados tras la aplicación de los instrumentos de recolección de datos, seguido de las conclusiones y recomendaciones del estudio.

**CAPÍTULO I. ASPECTOS  
GENERALES DE LA  
INVESTIGACIÓN**

## **CAPÍTULO I. ASPECTOS GENERALES DE LA INVESTIGACIÓN**

### **A. Aspectos generales**

#### **1. Planteamiento del problema**

Actualmente, radicamos en un mundo en el cual la integración y el intercambio respecto a la cultura, gastronomía, lengua, conocimientos, entre otros, se dan con más frecuencia, aumentando con el pasar de los años. Se recalcan dos grandes sucesos en los que se observa un mayor auge, los cuales son el intercambio gastronómico y la incorporación de lenguas extranjeras en un ámbito puntual. Todo ello debido a los avances tecnológicos y al comercio libre entre los distintos países.

En la actualidad, se observa que las empresas demandan que se conozca una lengua extranjera como mínimo, por ende, los trabajadores están obligados a aprender una lengua adicional, debido a la competitividad laboral existente. El campo gastronómico no se encuentra exento de esto, por lo que también es necesario que estos aprendan idiomas, de lo contrario representa una dificultad para la empresa que trata de adoptar nuevas invenciones o métodos para la excelencia profesional.

Para entender este planteamiento de manera más óptima, se expone el hecho de que Panamá se reconoce como un país multicultural, en el cual cada día, mes y año, llegan decenas de turistas, los cuales llegan con la expectativa de conocer y probar nuevas cosas, entre estos franceses, el problema sucede cuando el personal no maneja esta lengua, lo que genera dificultad en el desempeño laboral, siendo para este caso en el rubro gastronómico.

El problema sucede cuando los que desean leer manuales, recetas, comprensión de menús, atención al cliente, entre otros, estos términos aparecen en una lengua extranjera cuando se tiene la necesidad de nuevas palabras. Así también la dificultad de entender dichos términos forma parte de este proceso, debido a la falta del manejo del idioma francés, lengua proveniente del país más conocido por su arte culinario y muchas veces como país sinónimo de gastronomía.

Partiendo de lo anterior, surge la necesidad de incorporar el idioma francés como eje transversal a la asignatura Fundamentos de Pastelería del Técnico Superior en Artes Culinarias del ITSE, I Cuatrimestre. En la actualidad, la malla curricular del Técnico Superior en Artes Culinarias del ITSE no cuenta en su oferta académica con ninguna asignatura de la enseñanza del francés, ni como idioma, ni como eje transversal. La incorporación del francés como idioma en la malla curricular del plan de estudio mediante un eje transversal académico, promovería significativamente la enseñanza del francés como lengua extranjera en contexto.

Esta aseveración coincide con el señalamiento de Baynat (2020) en donde declara que:

“Los usos y costumbres culinarios son un elemento esencial a la hora de estudiar y comprender las diversas identidades, es decir que constituyen un punto de encuentro entre las diferentes culturas y, en consecuencia, deben ser tenidos en cuenta para aprender y comprender cualquier idioma”

En el caso del francés, como asignatura académica, conectaría la tan globalizada gastronomía francesa con técnicas culinarias de la Pastelería que enriquecerían a los profesionales de las artes culinarias que pudieran comunicarse en francés, ya sea leyendo recetas pasteleras en francés, capacitándose en técnicas culinarias de la pastelería, asistiendo a capacitaciones y conferencias de gastronomía en francés y, mucho más.

Aunado a la inserción laboral en puestos exclusivos, por el manejo de un segundo o tercer idioma, garantizaría una competitividad mayor al desenvolverse con destrezas lingüísticas y prácticas. La interconectividad de lengua, cultura y gastronomía libera un mundo de experiencias académicas, profesionales, enriquecimiento personal e interculturalidad.

### **1.1. Antecedentes del problema**

La lengua francesa ha tenido gran influencia alrededor del mundo de forma impactante, existen alrededor de 300 millones de hablantes con continuo conocimiento con el pasar de los años. Así mismo, se considera la quinta lengua más hablada en todo el mundo, de acuerdo con la síntesis de la edición del (2018) de La lengua francesa en el mundo. La francofonía se extiende a lo largo del globo terráqueo, jugando un rol esencial en múltiples organizaciones internacionales, estados y gobiernos.

De manera comercial en el mundo y por medio de internet se ocupa el tercer y cuarto puesto en la escala global al idioma francés. Por otra parte, respecto a su extenso número de hablantes el espacio francófono representa un peso significativo

en la creación de riqueza y el comercio mundial aproximadamente un 15% en todo el mundo, al igual que ocupa un rol importante en el espacio demográfico y político.

Dos de los principales organismos en promover la difusión de la lengua francesa son La Organización Internacional de la Francofonía (OIF) con 56 países miembros y 19 países observadores y la Alianza Francesa la cual es hoy la Organización no gubernamental (ONG) más grande del mundo, con cerca de 1.000 establecimientos en más de 136 países diferentes.

El francés toma cada vez más fuerza en el mundo y en el continente americano ya que se ha convertido en la cuarta lengua más utilizada tras el español, el inglés y el portugués equivalente a 1,4 millones de locutores franceses y 370 mil estudiantes de FLE ( Francés como Lengua Extranjera).

La francofonía ha tenido tal impacto en el continente que ha llegado a involucrarse fuertemente en países de América Latina, a pesar de que tan solo el 0.2% de los hablantes nativos del francés viven en esta parte del mundo. En efecto, tanto Uruguay como Argentina son miembros observadores de la OFI y la Agencia Universitaria de la Francofonía (AUF) que ha integrado a 49 universidades de la región como miembros. Colombia es otro de los países que tiene fuerte lazos con Francia, en los últimos años el país europeo es considerado como el primer empleador extranjero en este territorio.

El idioma francés es, además del inglés, el único otro idioma que se habla en los 5 continentes. Además, es el segundo idioma estudiado en el mundo después del inglés y el tercer idioma para negocios.

El idioma francés es una lengua romance, rama de la familia indoeuropea de las lenguas, que mantiene una relación cercana que históricamente surge como evolución del latín, siendo la familia de idiomas más hablados en el mundo. Por tal efecto, es importante precisar que el francés y sus vocablos se han expandido y extendido a través de la historia y por el mundo, permitiendo un encuentro entre lenguas, culturas y gastronomías.

En la literatura abierta existen referencias afines a este tema que a continuación detallamos:

- Trabajo de fin de grado denominado: “La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano” de la autora Flavia Anoeta Freire, Barcelona, quien señala que la introducción de léxico procedente de otras culturas no hace sino ampliar el horizonte de una lengua, la vuelve más flexible, le da un mayor alcance y nos deja ver usos y costumbres que amplían los nuestros.
- “La gastronomía como punto de encuentro entre lenguas y culturas” Cedille – Revista de Estudios Franceses de María Elena Baynat Monreal Universidad de Valencia en donde señala que la gastronomía es un punto de encuentro entre las culturas, es decir, un suplemento de la cultura que influye en el conocimiento y/o aprendizaje de las lenguas favoreciendo, además, la eliminación de prejuicios o barreras interculturales y que facilita el diálogo, el conocimiento, la comprensión global y el acercamiento entre los pueblos.

## **1.2. Formulación del problema**

1. ¿Por qué es importante conocer términos técnicos en francés con relación a la pastelería?
2. ¿El conocimiento de términos técnicos en francés con relación a la pastelería mejoraría la comprensión de las técnicas pasteleras de los estudiantes del TS en Artes Culinarias del ITSE?
3. ¿Cuáles son los léxicos culinarios más relevantes en el ejercicio de la práctica del Técnico Superior en Artes Culinarias en el área laboral?
4. ¿Qué actividades académicas se pueden aplicar en la enseñanza del francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería?

## **2. Objetivos de la investigación**

### **2.1 Objetivo General**

Proponer la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería del Técnico Superior en Artes Culinarias del ITSE.

### **2.2 Objetivos específicos**

1. Determinar la importancia del aprendizaje del idioma francés para la inserción laboral del Técnico Superior en Artes Culinarias.
2. Establecer los léxicos culinarios más relevantes en el ejercicio de la práctica del Técnico Superior en Artes Culinarias en el área laboral.
3. Proponer actividades académicas en francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería.

### **3. Justificación y delimitación de la investigación**

Este estudio se realizó para desarrollar una base investigativa acerca de la incorporación del idioma francés como eje transversal en el área de estudio de gastronomía, lo cual permite ser de referentes para estudios posteriores con temas asociados, por lo que contribuye a que se planteen propuestas de solución a la problemática expuesta, partiendo de las conclusiones halladas. Por lo cual, servirá de soporte y guía a otras investigaciones similares que se realicen posteriormente

La investigación se desarrolló como consecuencia de la problemática que se presenta respecto a la ausencia de actividades académicas en francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería del Técnico Superior en Artes Culinarias del ITSE, lo que mantiene relevancia en el área de estudio, la que una vez egresado, son conocimientos que se utilizarán para el desarrollo en el área profesional.

Además, el estudio surge a partir de los hechos de que Panamá ha crecido y avanzado significativamente en los últimos años; mejorando su desarrollo económico, laboral, entre otros. No obstante, existen espacios o lagunas en el sector educativo por atender. Frecuentemente, se hace frente a múltiples variaciones de los requerimientos básicos versus la realidad del mercado laboral.

Es por ello, que el ITSE surge como una excelente opción para fortalecer el sistema educativo debido a que, su enseñanza se basa en que el estudiante pueda adquirir competencias específicas (saber - hacer) y competencias blandas al finalizar

su carrera, siendo este un profesional formado de manera integral, desarrollándose como un individuo productivo dentro de su campo laboral.

En esta misma línea, se entiende que el ITSE promueve la educación basada en competencias prácticas, se pretende destacar en este proyecto que la incorporación de actividades académicas en francés como eje transversal al plan de estudio del Técnico Superior en Artes Culinarias (Inicialmente en la asignatura de Fundamentos de Pastelería) promoverá altamente la enseñanza del francés como lengua extranjera en los estudiantes de este técnico.

Conocer galicismos básicos de la cocina francesa, de la pastelería y de las generalidades de su cultura tienen relevancia dado que, serán utilizados en determinados momentos a lo largo de su carrera como profesionales de la cocina.

Actualmente, la carrera del Técnico Superior en Artes Culinarias que ofrece el Instituto Técnico Superior Especializado de Panamá no cuenta con la asignatura de francés como parte de su malla curricular, razón por la cual establecer la propuesta de este proyecto como eje transversal inicialmente en la asignatura de Fundamentos de Pastelería del Primer Cuatrimestre y luego en otras asignaturas de este plan de estudio favorecería y reforzaría el perfil del egresado de esta carrera.

## **Delimitación**

### **Delimitación temporal:**

Se realizó en el período de tiempo comprendido de enero a junio 2022.

**Delimitación espacial:**

Se realizó en las instalaciones de la Universidad de Panamá, Facultad de Ciencias de la Educación Campus CRUSAM.

**4. Limitaciones**

En vista de los objetivos planteados para este trabajo de graduación se han considerado algunas limitaciones:

- Gastos de Transporte durante el desarrollo de todas las actividades, gastos para impresión de trabajo, asesorías y demás.
- Recursos y materiales o equipos de trabajo limitados.
- Falta de tiempo para la aplicación de los instrumentos para la recolección de datos.

Sin embargo, al plantear las limitaciones se propone crear estrategias para minimizar estos obstáculos.

- Para poder alcanzar los objetivos, se programarán las ejecuciones de las actividades con anticipación y de ser necesario el desplazamiento hacia los entes asociados al estudio.

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

La inmersión en los términos asociados a la investigación permitió la expansión de los conocimientos con respecto al tema. Para dar continuidad al estudio, se presenta en síntesis los trabajos más resaltantes consultados, seguidamente del aporte que proporcionaron a la investigación actual, exponiendo además las bases teóricas que sustentan la investigación.

### **A. Antecedentes históricos**

Francia es uno de los primeros estados, se fundó en Europa, no fue hasta la Edad Media que comenzó a conocerse por este nombre. Desde el siglo XVIII hasta el siglo XX era la capital de la cultura del continente, y París la capital del arte hasta la Segunda Guerra Mundial, cuando una cantidad ingente de artistas emigró a Nueva York (Gómez, 2017).

Antes se conocía a estas tierras como Galia, abarcando algo más de terreno del que ocupa actualmente, comenzó a ser poblada en el siglo VII A.C por galos, pueblo celta de origen indoeuropeo, los cuales no poseían escritura y hablaban idiomas celtas.

El idioma francés es también llamado lengua romance, se remonta al año 51 y 58 a.C., con la invasión de los galos por el ejército romano a Francia, liderado por Julio César y es entonces, donde el latín o latín popular se difundió por todo el territorio. Desplazando así la lengua celta que se hablaba en Galia (Gómez, 2017).

## **B. Antecedentes teóricos**

Freire, (2015) en su estudio titulado “La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano”, cuyo objetivo fue analizar la influencia del francés sobre el español en el campo de la gastronomía, para mostrar hasta que parte llega la influencia y para lo que se hizo un recorrido histórico que permite entender la vigencia, con hincapié en la clasificación de voces y en problemas de traducción.

El autor concluye que es fácil constatar el dominio del inglés en la mayoría de los sectores, fundamentalmente en economía y tecnología. Sin embargo, en el sector de la gastronomía y en el de la moda el francés sigue dominando, resultando un porcentaje que supone más del doble de su inmediato seguidor, que es el inglés. Estas cifras no vienen sino a justificar la importancia de los préstamos gastronómicos en el idioma español y su vigencia, puesto que, a pesar del dominio anglófono en todas las lenguas, la tradición y el peso de un sector tan relevante el de la gastronomía francesa es manifiesto. Por lo cual, el estudio contribuyó al actual, en cuanto a los aspectos teóricos que sustentan el estudio.

Por su parte, Rodríguez y Bustamante, (2020) en su trabajo “Influencia del aprendizaje del idioma francés técnico en la inserción laboral de profesionales de gastronomía y gestión empresarial”, a través de la aplicación de un estudio cuantitativo, con aplicación de una encuesta como técnica e instrumento de recolección de datos, determinador como resultados que en el mercado laboral nacional no se ha encontrado una relación similar con mejores remuneraciones por un tema fundamentalmente de costos, el aprendizaje del idioma francés técnico en la

inserción laboral de profesionales de gastronomía y gestión empresarial se presenta como una oportunidad de mejora salarial fundamentalmente en restaurantes 5 y 4 tenedores.

No obstante, para los autores al revisar literatura acerca de la importancia de incluir el uso del idioma francés técnico, en las estructuras curriculares de los estudiantes de Gastronomía y Gestión empresarial, no queda expresamente cuantificada su utilidad en la inserción laboral; las instituciones educativas permanecen sin un documento que haga tangible esta, y refuerce así las mallas curriculares; formando profesionales mejor preparados, acorde con las demandas laborales del mercado. Por lo que el estudio contribuyó con el actual, en cuanto a los aspectos metodológicos asociados.

## **C. Bases teóricas**

### **1. La gastronomía en el turismo**

El arte culinario ha alcanzado dimensiones insospechadas, esta actividad que no solo implica cocinar, sino que requiere creatividad y amor por la belleza y la perfección satisfaciendo el gusto, el olfato, el tacto y la vista, donde se hace una combinación de olores, sabores y texturas que deleitan no solo el cuerpo, sino también el espíritu, definiendo entonces a la gastronomía como “el arte del buen comer” (Sánchez, 2013, p. 9).

En lo expuesto por, Muñoz, Tamayo y Hernández, (2012) “la actividad gastronómica forma parte del sector de servicios, que están ubicados como

actividad económica dentro del sector terciario, abarca específicamente lo relacionado con: comercio, servicios, y comunicaciones y transportes” (p. 12). El sector terciario es la parte final de la cadena dentro de la estructura económica nacional, es decir, del primario se obtiene la materia prima; el secundario la trabaja para hacer de ella un producto, y la tarea fundamental del sector terciario, es comercializar los productos u ofrecer un servicio a partir de ellos.

Dentro del sector terciario trabaja el mayor número de personas en el país; casi la mitad de la población económicamente activa labora en alguna de sus actividades. El turismo se ubica dentro de este rubro y se considera como una actividad prioritaria en el crecimiento económico del país. Como consecuencia de la gran importancia de este sector, el Estado se encarga de coordinar las actividades relacionadas con él, aportando el apoyo financiero necesario y desarrollando las infraestructuras requeridas.

Es importante destacar que la actividad turística se consideró durante mucho tiempo como turismo de masas, debido principalmente a que representaba grandes desplazamientos, reducción de costos en el transporte, modernización, así como el uso de nuevas tecnologías; sin embargo, las tendencias han marcado la necesidad de cambio, lo que generó un turismo segmentado, donde los viajeros, que ahora están mejor informados y son más exigentes, buscan vivir experiencias únicas, aventuras o viajes temáticos, que requieren una variedad de productos turísticos innovadores y de gran calidad.

## **2. La gastronomía francesa**

En lo expuesto por Márquez y Calume, (2010) la gastronomía francesa “es ampliamente reconocida desde siempre en todo el mundo, habiéndose convertido en un referente de la cocina internacional; si se tiene en cuenta que de allí surgió el concepto de la cocina de los reyes y los restaurantes de élite, es decir la denominada alta cocina francesa; conocida como: nouvelle cuisine française” (p. 25).

Tal es la importancia de la gastronomía francesa que el primer restaurante que se abrió en el mundo fue en el año 1765 en París, dando así nacimiento al concepto de mesitas con manteles donde se acomodaba a los clientes y se les daba de comer, de manera exquisita, con alto refinamiento y con sentido de servicio hacia quien pagaba por ir a consumir sus alimentos.

De acuerdo con, Márquez y Calume, (2010, p. 26) la cocina francesa se caracteriza principalmente por la elegancia y presentación, por la calidad en lo referente a las materias primas, la elaboración tan minuciosa a la que son sometidos los alimentos, así como la variedad en el tratamiento de los mismos, la perfecta elaboración de todo tipo de salsas y la mezcla de diversos ingredientes.

Es tan importante y tan reconocida la comida francesa que todas las escuelas de culinaria en el mundo la utilizan como referente de calidad y presentación, en donde un plato elaborado con ingredientes básicos, a partir de la habilidad de los chefs franceses, con un particular toque de glamour añadiéndole una de las exquisitas salsas, transforma de inmediato su presentación y su sabor.

La gastronomía en Francia, al igual que en la mayoría de lugares, presenta gran variedad de acuerdo a la provincia; de esta manera es posible disfrutar no solo de la cocina internacional reconocida, sino también de sus platos regionales.

En la zona de Alsacia, el plato más conocido es el choucroute, la tarta flambeada y el foie gras. En la parte Meridional, se encuentran platos como el confit de pato, o las setas. En la región de Bretaña se encuentran principalmente productos provenientes del mar como el pescado y el marisco. En la zona de Normandía los platos principales son el pato en salsa y los postres elaborados principalmente con manzana. Sin embargo, los productos de mar no solamente se disfrutan en la región de Bretaña, también en la región de Provenza se encuentran estos productos marítimos a la parrilla que se aderezan con diversas especies; acompañados del Gofre, considerado como un delicioso postre.

En la región de Lyon, se disfrutan los patés, principalmente de pato y otro tipo de embutidos elaborados a partir de finas hierbas y vísceras de aves como la pularda trufada. Francia, además de la exquisitez de sus comidas, es un país reconocido a nivel mundial por sus vinos y por su variedad y calidad de quesos. En Borgoña el vino es el producto protagonista, en especial el reconocido de vino de Borgoña, acompañado de caracoles al ajo o el famoso buey borgoñés (Márquez y Calume, 2010, p. 27).

Francia es un país reconocido a nivel mundial por sus finos vinos. Existen alrededor de 40 denominaciones de vinos de origen francés, por ejemplo, el Bordeaux y el Borgoña, se trata de vinos nobles, también son ampliamente

conocidos el Loire o Cotes Durhone. Para acompañar al foie se recomiendan los vinos secos o dulces, mientras que para el magret o el confit se aconseja que tengan cuerpo, del estilo de un Maridan o Cahor. Algunos de los vinos más costosos y reconocidos son el ya citado de Borgoña, el de Burdeos y también de gran renombre bebidas como el champagne o el coñac (Márquez y Calume, 2010, p. 27).

El origen del champagne data del año 1700 cuando un monje llamado "Don Pérignon" descubrió que uniendo varios tipos de uvas obtenía un vino espumoso. De allí surgió este champagne, considerado el mejor del mundo. La producción del vino de Burdeos data de la Edad Media; caracterizándose por un suave sabor, pero fuerte aroma; mientras que el de Borgoña no tiene tanta tradición y se caracteriza por ser un vino de intenso sabor e intenso aroma.

En París, se encuentra la fusión de todo tipo de comidas: regionales e internacionales, mezcla de culturas y sabores, lo cual hace de la capital una ciudad de variedad gastronómica, en la cual existen todo tipo de restaurantes; desde los regionales, hasta los dedicados a todo tipo de cocinas internacionales. Pero todos con el distintivo de calidad, sabor, variedad y gusto.

En las regiones costeras son las aves, la ternera blanca y el pescado los protagonistas de la gastronomía, de estas regiones son muy conocidos platos como la oca, la pintada y, en especial, el pato, ya sea en foie, confit o magret. Francia es el país de los quesos y la fina pastelería, dentro de los quesos, posee

una amplísima variedad constituida por 365 denominaciones controladas, además de las diferentes variaciones típicas de éstos (Márquez y Calume, 2010, p. 27).

Las razones son, por un lado, la gran cantidad de ganado vacuno que pastorean en el norte y, por otro, la tradición quesera gala, que se remonta a la Edad Media, donde cada pueblo competía por elaborar los más variados y particulares quesos, los cuales empezaron a llevarse a otros países a partir de la llegada al trono de Luis XIV. Uno de los más conocidos y que se caracteriza por el fuerte sabor y olor es el queso Camembert (Márquez y Calume, 2010, p. 27).

Los platos que tienen el queso como base son propios de las regiones de montaña, como los Alpes o los Pirineos. Se habla entre otros, de la fondue, la raclette o la tartiflette -una especie de lasaña elaborada con patatas y queso-, de igual manera son ampliamente degustadas las salsas elaboradas a partir del queso como Le Petit Bristot.

La pastelería en Francia también tiene una gran importancia, su principal atractivo está en la variedad y las cremas que decoran, por eso se considera pastelería muy fina. Para su elaboración se utiliza mucho el cacao, chocolate, frutas exóticas y la leche.

La diversidad en sus panes también es notoria en todas sus regiones y ya conocida en el mundo entero; para los franceses, el pan es un alimento que acompaña muchas de sus principales comidas, por ello, existen gran cantidad de panaderías y pastelerías en todas las ciudades francesas. Entre sus panes más

famosos se encuentran las barras delgadas llamadas “baguettes” o las de mayor tamaño denominadas “pains”.

Un menú típico francés incluye un amplio abanico de delicias gastronómicas: entrantes, primeros platos, segundos y postres, pueden estar compuestos de la siguiente manera: Foie de canard poële au choux à la paysane: un clásico de la cocina francesa, ya que el foie de pato o de oca son muy utilizados en mi-cuit, es decir, a la plancha. Chateaubriand de boeuf sauce bearnaise: la pieza de chateau briand es de, aproximadamente, 600 gramos y está cortada de la parte más tierna del buey. La salsa bearnesa es muy famosa en la cocina francesa y se realiza a base de vinagre blanco, mantequilla clarificada y estragón fresco, y el gratin Dauphinois que son patatas cocidas al horno con leche y nata.

Brie de meaux et salade aux noix: el Brie es una de las múltiples denominaciones controladas de los quesos en Francia. Servido con una mezcla de hierbas aromáticas y diferentes ensaladas y con una vinagreta de aceite de nuez y trozos de nuez enteros. Cremeux chaud aux deux chocolats: bizcocho de chocolate negro con el interior de chocolate blanco el exterior presenta parte dura y el interior queda líquido.

Para acompañar se acostumbra un espumoso vino blanco, si se trata de aves o un fuerte vino oscuro, si es para acompañar carnes rojas. Tal como se puede apreciar, la cocina francesa incluye gran variedad de platos, caracterizados por el buen gusto en su preparación, lo cual ha llevado a este país a ser referente gastronómico a nivel mundial.

### **3. Adquisición de una lengua extranjera**

La adquisición del lenguaje es un fenómeno que ha sido tratado por varias ciencias, incluyendo la educación y la psicología debido a que este se presenta incluso antes del nacimiento (Chomsky 1965, citado en Blaye y Lemaire, 2007), afirma que todos los bebés en el mundo nacen con una capacidad innata para reproducir el lenguaje que les permitirá más tarde construir su propia lengua materna.

Por otro lado, existen otros enfoques sobre la adquisición del lenguaje, entre ellos se pueden encontrar el conductismo con la teoría de Skinner, donde el niño aprende el lenguaje de estímulos externos, el interaccionismo con Vigotsky, quien considera que el lenguaje se adquiere mediante la relación con los demás e incluso es considerado como una herramienta social, o el constructivismo con Bruner quien insiste en el papel fundamental de la madre en los primeros años de vida para crear un espacio de comunicación y, quien considera que lo más importante no es repetir sino aprender a hacer con las palabras (Blaye y Lemaire, 2007).

Durante el primer año de vida o periodo prelingüístico, el niño produce sus primeras palabras, por lo que esta etapa juega un papel fundamental en la adquisición del lenguaje en los siguientes años de vida. A esta edad, el uso de gestos y miradas son un factor clave para el desarrollo lexical del infante (Blaye y Lemaire, 2007).

Tener la posibilidad de comunicarse e interactuar con el otro será la principal motivación en el niño para desarrollar el lenguaje, pero es hasta que esas palabras son utilizadas en determinada situación que el niño comienza a darles sentido. El mismo proceso podrá observarse en la adquisición de una segunda lengua y este será abordado en el siguiente punto.

#### **4. Enseñanza de una lengua extranjera**

Enseñar una lengua extranjera no es una tarea sencilla, según Vanthier (2009) es muy importante que, al momento de enseñar una lengua extranjera, el maestro conozca la manera de pensar de sus alumnos antes de exponerlos a un nuevo conocimiento, así como tomar en cuenta su edad y estilo de aprendizaje. Al respecto, Sánchez y Andrade (2014), después de hacer un análisis sobre las diferentes teorías sobre el aprendizaje, aseguran que hay dos tipos de actividad que influyen en el proceso de aprender: los estilos de aprendizaje y las estrategias de enseñanza, las cuales se tratarán en el siguiente subtema.

##### **4.1. Estrategias didácticas.**

En este apartado se presentan los elementos que se consideran más importantes, como parte de las prácticas pedagógicas de un docente que enseña francés en la época actual. Enseñar este idioma actualmente, implica tomar en cuenta tanto las características de los alumnos, como sus necesidades, por lo que el maestro deberá poner especial cuidado en el diseño de su curso, sin dejar ningún elemento fuera. En este apartado se describirán dos que pueden ser de utilidad para los profesores.

#### **4.1.1. Inteligencias múltiples.**

Si se considera que cada individuo aprende de diferente manera, entonces habría que enseñarle a cada alumno de manera diferente. Sin embargo, esto implica estar dispuesto a romper con paradigmas y a rediseñar la instrucción de manera que se favorezca el aprendizaje. Gardner (2010), inspirado en su maestro Bruner, viene así a tomar lugar en las aulas con su teoría de las inteligencias múltiples. Esta teoría nace del interés que mostraba Gardner hacia la manera de aprender de los niños y hacia la comprensión de sus capacidades con respecto a ciertas áreas.

Sánchez y Beltrán (2006), mencionan que las inteligencias múltiples son independientes entre ellas pero que para realizar una actividad determinada se requiere de una conexión entre ellas, de esta manera si un niño está aprendiendo las letras por medio de juego de palabras seguramente necesitará de la inteligencia lingüística para poder dar significado a las letras, interpersonal, para relacionarse con los demás al momento del juego e incluso espacial para identificar las imágenes. Es importante, por lo tanto, que el maestro tome en cuenta las diferentes inteligencias que muestran sus alumnos en el aula y diseñe cursos interesantes que promuevan la participación.

#### **4.1.2. Las nuevas tecnologías en la enseñanza de un idioma.**

Diseñar una clase hoy en día implica reconocer las necesidades educativas. Actualmente, existe una gran preocupación por mejorar los resultados en educación, lo que exige un cambio, tanto en la manera de pensar de los

profesores, como en sus prácticas pedagógicas. Ramírez (2013), considera que para que exista un cambio relacionado con un proceso de innovación, es necesario que los docentes desarrollen nuevas destrezas, comportamientos y prácticas, además de nuevas creencias y concepciones relacionadas con dicho cambio.

## **5. Motivación para el aprendizaje**

En lo expuesto por Martínez, (2014), considera que la motivación estudia aquellos determinantes que hacen que el sujeto se comporte de cierta manera teniendo en sí mismo el principio de su propio movimiento. Por su parte, Maslow (2008), asegura que, al ser cubiertos, los impulsos humanos producen satisfacción y generan nuevos deseos creando así un sistema jerárquico de motivaciones.

En el campo de la enseñanza, la motivación ha sido uno de los factores más revisados por los expertos ya que esta puede ser de gran ayuda para comprender las razones por las cuales los alumnos realizan o no determinadas actividades (Herrera, 2009).

Específicamente en el contexto de la enseñanza de un idioma, Gardner y Lambert (1972, citados en Grunewald, 2009), definen la motivación como la función de las actitudes frente al idioma que se adquiere, frente a su país y frente a la misma lengua. Denisot (2005), a su vez afirma que cuando se analiza la adquisición de una lengua extranjera en edad preescolar en el aula, lo primero que se tiene que contemplar es que el niño no decidió por él mismo aprender otro idioma, lo que puede repercutir negativamente en su motivación.

Considerando los conceptos anteriores, en esta investigación se define la motivación como la actitud positiva que mueve al alumno hacia el aprendizaje. Pero, ¿qué puede motivar realmente a un niño de edad preescolar a aprender un idioma del que ni siquiera tiene conocimiento? Para estos fines, en el siguiente punto se revisarán los diferentes tipos de motivación que influyen en el aprendizaje o adquisición de una lengua extranjera

La motivación en el aula según Wilson (2015), en su estudio cualitativo sobre la perspectiva de los estudiantes sobre la motivación intrínseca para el aprendizaje, se convierte en un observador participante de diferentes grados de primaria para conocer qué es lo que realmente motiva a los estudiantes en el salón de clases.

Es necesario que se defina la motivación y técnica de aprendizaje Gardner, (2010) habla de la motivación como:

“La meta global del estudiante y su posición con respecto del aprendizaje en general. En este caso, la actitud revelaría la persistencia manifestada por el individuo en diferentes tareas que lo conduzcan progresivamente a sus objetivos. La actitud se referiría a la vez a la posición para con el contexto de aprendizaje y a aquella de cara a cada una de las tareas” (p. 90).

En cuanto a las técnicas de aprendizaje, acordamos que estas son la manera por la cual el alumno procede voluntariamente a realizar una tarea. Las técnicas

son entonces el resultado de la orientación del profesor o las consecuencias de los diversos tipos de aprendizaje. Dichas técnicas serán adoptadas por el alumno, y sólo cumpliendo las tareas funcionarán las estrategias de aprendizaje para alcanzar o no, el objetivo establecido.

## **6. Papel del docente en la enseñanza-aprendizaje de un idioma.**

Existen varios aspectos que pueden repercutir en el docente de enseñanza de una lengua extranjera. Al respecto, Barroso (2006), menciona en su artículo sobre motivación y aprendizaje que el docente es un factor determinante en la motivación de sus alumnos mediante su habilidad e interés por las dificultades de sus estudiantes. En la misma línea, Stratulat (2013), investigadora en la Universidad de Oviedo en España, realiza un estudio para conocer los requisitos que debe cumplir un profesor de español como lengua extranjera. La investigadora realizó observaciones directas y aplicó cuestionarios a diez masterandos de español sobre cómo debe ser, en su opinión, un profesor motivador.

En sus resultados, Stratulat (2013), descubre que el ser profesor no es un trabajo sino una vocación. Sugiere que para enseñar una lengua extranjera el docente tome en cuenta los ocho aspectos siguientes: el contenido que enseñará, el uso de métodos, técnicas y estrategias adecuados, el uso adecuado de tecnologías de la información como instrumento que facilite el aprendizaje.

Además, la flexibilidad del profesor y apertura a los cambios la formación permanente del profesor, las competencias específicas y pedagógicas, que implican desde resolver problemas en el aula, la gestión correcta de sentimientos

que comprende la motivación del alumno y del profesor, la autonomía y libertad de los alumnos y la actitud docente en el aula, que concibe la afectividad en la interacción con los alumnos basada en respeto, confianza, optimismo y apoyo.

Finalmente, Stratulat (2013) retoma en un último punto la motivación del profesor, la que considera uno de los puntos más importantes y que se refleja en los resultados cualitativos y cuantitativos de los alumnos. Esta considera que en la motivación del profesor puede influir el contexto social, familiar y emocional, lo que puede generar ciertos comportamientos hacia otras personas. La autora asegura que el estado de ánimo y el interés o desinterés por la profesión también afecta la actitud como docente.

De acuerdo con Fernández (2006), sugiere por su parte que el acompañamiento entre profesores puede ser un elemento clave para mejorar el clima en el aula, siempre y cuando esté basado en el apoyo mutuo, la confianza y la ayuda. Dicho en otras palabras, la relación que mantenga el profesor con sus compañeros de trabajo será también un factor importante tanto en su rendimiento y motivación. Así entonces, es preciso estudiar las relaciones en el salón de clases lo cual se abordará en el siguiente tema.

## **7. Tendencias metodológicas más importantes**

- **El método de Gramática-Traducción**

Es el primer método que estuvo vigente en la enseñanza de idiomas extranjeros desde 1840a1940 y con algunas modificaciones sorprendentemente

es aún utilizado en el mundo de hoy, aunque como una estrategia combinada con otras.

A este método en un inicio se lo denominaba el método Clásico y se utilizaba básicamente para enseñar el latín y el griego. Posteriormente en el siglo XIX se lo conoce como el método de Gramática-Traducción, el mismo que es un método deductivo y mentalista, según el cual el idioma se adquiere aprendiendo memorísticamente las reglas gramaticales y largas listas de vocabulario; y se practica aplicando esos conocimientos en ejercicios de traducción directa e inversa.

Para impartir clases se utiliza el lenguaje nativo del alumno. Este método no hizo nada por mejorar la habilidad comunicativa en el idioma, quedando las destrezas de producción y comprensión oral completamente relegadas (Brown, 2001) por lo cual ha sido ampliamente criticado.

- **El método Directo - TheDirectMethod**

Desarrollado en Francia y Alemania por Sauveur and Berlitz por los años 1880 quienes pensaban que se podía aprender una lengua extranjera sin el uso de la traducción, es decir sin recurrir a la lengua nativa del estudiante. La premisa básica de este método manifiesta que la adquisición de un segundo idioma debe ser lo más parecida al aprendizaje de la lengua materna, esto supone una exposición intensiva a la L2 con mucha interacción oral, uso espontáneo del idioma, nada de traducción y poco o nada de análisis de reglas gramaticales. La función del profesor es la de animar al uso espontáneo de la L2 por parte de los estudiantes

prestando especial atención a la pronunciación y sin la presencia de un libro de texto en los primeros niveles (Brown, 2001; Richards and Rodgers, 2001).

Este método implicó un cambio radical en la enseñanza de idiomas ya que este fue el primer intento para convertir una situación de aprendizaje tradicional en un verdadero uso de L2, ya que con este método los estudiantes tienen la oportunidad de comunicarse en la lengua extranjera (L2) por medio de una variedad de ejercicios; sin embargo es demasiado estricto, ya que el profesor no podía utilizar otros ejercicios que no sean los propuestos por los autores de este método, por lo que su popularidad llega hasta los años 20 cuando las estrategias de conversación se empiezan a considerar poco prácticas.

- **El método Audio-lingual -TheAudiolingualMethod**

Nace en 1950 con el ingreso de los Estados Unidos a la II Guerra Mundial y la necesidad de aprender el idioma de manera rápida para usos militares. El gobierno de los Estados Unidos delega a las universidades el desarrollo de un programa de idiomas extranjeros para capacitar a sus tropas con el fin de contar con intérpretes.

El objetivo estaba orientado a la fluidez en la conversación. El idioma se enseñó con atención a la pronunciación y la repetición intensa de ejercicios de sustitución en forma oral (no escrita). El aprendizaje de L2 se produce por el sistema de estímulo – respuesta y descansa sobre la idea de que la lengua es el resultado de un conjunto de hábitos, es decir con una marcada influencia conductista de base (Brown, 2001; Richards and Rodgers, 2001).

Este tipo de enseñanza duró algunos años ya que tuvo mucha popularidad e inclusive hoy en las metodologías contemporáneas se encuentran algunas adaptaciones del método Audio-lingual o audio-oral cuando el estudiante repite diálogos y hace transformaciones al sustituir partes del mismo con nueva información (Liu, 2007, en De La Luz Castillo, 2011). Este método le da gran relevancia a la destreza auditiva, sin embargo, los resultados eran limitados ya que los estudiantes no podían transferir sus habilidades a situaciones reales fuera del salón de clase de forma creativa.

- **El método de la Respuesta Física Total - The Total Physical Response TPR**

Trata de enseñar la lengua a través de actividades físicas y la reducción del estrés en los estudiantes. Desarrollado por James Asher en 1977, un profesor de psicología de la Universidad San José, California. El objetivo principal de este método es enseñar la destreza oral desde los niveles básicos, a través de acciones comprensibles en la lengua extranjera (L2) que los estudiantes tienen que realizar.

Asher ve el aprendizaje de L2 en un adulto como un proceso paralelo a la adquisición de la lengua materna (L1) en un niño. Manifiesta que el discurso dirigido a un niño consiste básicamente en órdenes, a las que el niño responde físicamente antes de comenzar a producir respuestas verbales. Asher cree que los adultos deben recapitular los procesos por los que los niños adquieren la lengua nativa. Con este método los estudiantes son muy activos físicamente y el

rol del profesor es el de ser motivador y experto en ejercicios de repetición (Brown, 2001; Richards and Rodgers, 2001).

La destreza auditiva es una destreza fundamental en este método, sin embargo, presenta una limitante y es que el aprendizaje de un idioma no radica solamente en seguir o dar órdenes o instrucciones.

- **El Método del Silencio - TheSilentWay**

Desarrollado por Caleb Gattegno en 1970. Está basado en la teoría del “aprendizaje por descubrimiento” muy popular en los años 1960’s. Gattegno creía que los estudiantes debían desarrollar independencia, autonomía y responsabilidad; al mismo tiempo que cooperar unos con otros en el proceso de resolver problemas de la lengua.

Se fundamenta en la premisa de que el profesor debe guardar silencio el mayor tiempo posible en la clase y al estudiante en cambio se lo tiene que motivar para que produzca la lengua extranjera (L2). El objetivo principal de este método es dar a los estudiantes facilidades en la destreza oral para que adquieran una pronunciación correcta, sin embargo, el estudiante se ve limitado en la producción rápida, ya que le toma muchísimo tiempo, horas o días, para entender un concepto que podría ser brevemente clarificado con la guía del profesor (Brown, 2001; Richards and Rodgers, 2001).

- **El método Natural - The Natural Approach**

Se basa en las ideas de adquisición de una segunda lengua, Second language acquisition de Krashen que trata de ofrecer al estudiante la suficiente cantidad de input (entrada de información) comprensible. Trata de enseñar la lengua extranjera de la misma manera como se adquiere la lengua nativa y trata de usar la lengua (L2) en situaciones de comunicación sin usar la L1 (lengua nativa). Este enfoque dice que la adquisición de la lengua es un proceso inconsciente, por lo que los estudiantes necesitan ser motivados todo el tiempo para que adquieran confianza en ellos mismos y así puedan tomar riesgos y usar la lengua extranjera (Brown, 2001).

No es lo mismo que el método natural o directo de la primera mitad del siglo XX. Este pone énfasis en la exposición del alumnado a L2 y no tanto en la producción y en la preparación emocional que facilite el aprendizaje (Richards and Rodgers, 2001). Muchos de los elementos introductorios en este método son aún considerados importantes en la enseñanza de una lengua extranjera como: la necesidad de utilizar material auditivo auténtico, la importancia de una atmósfera positiva y de una autocorrección constante y apropiada por parte de los estudiantes.

- **El método del aprendizaje de la Lengua en Comunidad - CommunityLanguageLearningMethod**

Este es un método con un marcado acento psicológico. Fue creado por el psiquiatra y profesor de Psicología Charles Curran (1972) quien se inspiró en el

modelo clínico de Terapia Rogeriana de Carl Rogers. Se consideraba a los estudiantes no como una clase sino como un grupo en necesidad de algún tipo de terapia o consejería, poniendo énfasis en las necesidades afectivas y cognitivas del sujeto. Dentro de esta metodología el profesor es un consejero, un facilitador, una guía. Hay una relación comunal entre los profesores y los estudiantes quienes se apoyan mutuamente. Este método enfatiza la producción de la lengua (Zanón, 2007).

- **El método Suggestopedia - The Suggestopedia method**

Fue creado por el psicólogo búlgaro Georgi Lozanov's en 1979, quien consideraba que el cerebro humano podía procesar grandes cantidades de material si se le daba las condiciones apropiadas para el aprendizaje, entre las más importantes: un estado de relajación y dar el control absoluto al profesor.

Este método se preocupaba por dar a los estudiantes comodidad, por decorar y equipar con todo lo necesario el aula de clases, así como el empleo de música como elemento mediador del proceso. Los estudiantes son motivados a actuar como niños cediendo toda la autoridad al profesor.

Si bien se reconoce la efectividad de algunas de sus técnicas, las críticas a este método se concentran en el carácter acientífico de sus descripciones y el poco rigor de sus experiencias experimentales (Brown, 2001; Richards and Rodgers, 2001). Pese a su innovador método musical, la Suggestopedia no tuvo mayor auge y no se conoce en la actualidad de libros de texto que promuevan su uso.

- **El método Integral - Whole Language Method**

El término wholelanguage fue creado en 1980 por un grupo de educadores americanos preocupados en la enseñanza de lectura y escritura en la lengua materna. Este método considera que se debe enseñar la lengua como un todo y no dividirla en componentes separados: gramática, vocabulario, fonética, etc. En los años 1990's este método se hizo muy popular en los Estados Unidos para la enseñanza de lectura tanto en la primaria como en la secundaria, así como para la enseñanza de inglés como segunda lengua (ESL).

Se basa en la premisa de que el lenguaje es un vehículo para la comunicación y en el cual hay una relación interaccional entre el lector y el escritor; se lo utiliza con propósitos significativos y para llevar a cabo funciones auténticas; y su teoría de aprendizaje pertenece a las escuelas constructivista y humanista (Richards and Rodgers, 2001).

Con este método los estudiantes están inmersos en diferentes situaciones, por lo que usan la lengua en contextos auténticos de la vida real. Con este método los profesores están conscientes de que existen estudiantes con diferentes estilos de aprendizaje y personalidades, por lo que los estudiantes tienen la oportunidad de realizar actividades y utilizar materiales que ellos disfrutan.

- **El enfoque CALLA - Cognitive Academic Language Learning Approach**

Fue desarrollado por Anna UhlChamot and J Michael O'Malley en 1986 y sigue siendo implementado especialmente en Estados Unidos, Canadá y España para cubrir las necesidades de enseñanza del idioma como segunda lengua. CALLA es un modelo instruccional para el aprendizaje de un segundo idioma o de un idioma extranjero basado en la teoría cognitiva y en la investigación. Su objetivo es integrar contenidos académicos esenciales, habilidades del lenguaje e instrucción explícita en estrategias del aprendizaje para hacer de los estudiantes personas más independientes y con un futuro académico exitoso.

Está basado en la teoría del aprendizaje cognitivo en el que los estudiantes son considerados como participantes mentalmente activos en la interacción de enseñanza-aprendizaje. La actividad mental de los estudiantes está caracterizada por la aplicación de conocimientos previos en la resolución de problemas, la búsqueda de significado en la nueva información, el pensamiento de alto nivel (higher-levelthinking) y el desarrollo de la habilidad para controlar nuestro propio aprendizaje (UhlCahamot y O'Malley, 1996).

- **El método Comunicativo**

Es con el Notional-FunctionalSyllabus del lingüista británico D.A. Wilkins publicado en 1976, cuando se empieza a hablar de cursos organizados a partir de determinadas necesidades comunicativas. El Concejo de Europa encargó a J.A. Van Ek y L.G. Alexander el estudio de un nuevo enfoque que tuviera como fin formar un repertorio de las funciones o necesidades comunicativas, es así que en

1977 dichos autores editan el libro *The Threshold Level for Modern Language Learning*, y tras él surge en Europa una fuerte influencia en el diseño de programas y textos comunicativos para el aprendizaje de una lengua. Por lo que podemos decir que el trabajo realizado por el Consejo de Europa, así como los escritos de Wilkins y de otros lingüistas británicos constituyen la base teórica del Enfoque Comunicativo o Funcional para el aprendizaje de una lengua.

Para este método es de gran utilidad el material contextualizado y auténtico que lleve a una negociación espontánea y real del significado en situaciones diarias en la vida de los estudiantes.

## **8. Teorías curriculares**

El diccionario de la Real Academia Española señala que el currículo proviene del latín *currículum* que hace relación a “carrera” y lo define como:

- Plan de estudios,
- Conjunto de estudios y prácticas destinadas a que el alumno desarrolle plenamente sus posibilidades y
- Currículum (de la loc. lat. *currículum [vitae]*; literalmente carrera [de la vida])  
Relación de los títulos, honores, cargos, trabajos realizados, datos biográficos, etc., que califican a una persona.

Los conceptos de currículo dependen de los discursos teóricos que aproximan la definición hacia lo que se concibe del mismo, aunque el tema central de discusión consiste en determinar qué tipo de conocimiento debe ser enseñado,

dada su validez e importancia para merecer consideraciones de carácter formativo para la sociedad y estar inmerso en la planeación que justifique la inclusión o no de un contenido u otro.

Uno de los primeros estudios curriculares fue publicado por Bobbit, El currículum (1918), cuya procedencia conceptual está enmarcada en la teoría de “la administración científica de Frederick Taylor”, inspirada en los procesos administrativos y de industrialización propia de la época en los Estados Unidos, en donde el diseño curricular está concebido como un modelo fabril con objetivos, procedimientos, métodos y resultados.

La polisemia conceptual sobre teorías curriculares incluye enfoques filosóficos, epistemológicos, psicológicos, antropológicos, sociológicos y pedagógicos. Dando lugar a variadas categorizaciones como lo muestra la siguiente ilustración.

Las teorías críticas en síntesis determinan que el currículo es un espacio de poder, es capitalista, reproduce culturalmente las estructuras sociales, es un aparato ideológico del estado, transmite una ideología dominante. El currículo es un territorio político, es una invención social por tanto la pregunta clave no es ¿qué conocimientos son válidos? sino ¿qué conocimientos son considerados válidos? Asimismo, las teorías proscritas retoman su análisis en las relaciones de poder inmersas en el currículo, pero con una visión descentrada en la cual el poder está en toda la red social, el poder no desaparece se transforma, el poder está presente en los procesos de dominación de raza, etnia, género y sexualidad.

Da Silva (1999) indica que el “modelo de coordenadas curriculares” propuesto en la actual investigación se circunscribe en lo que Da Silva (1999) define Currículo Proscrito. Al someter a juicio las necesidades del contexto para que sean consideradas en el currículo escolar.

### **8.1. Prospectiva Teórica para el diseño curricular.**

En lo expuesto por Vera, (2016) el tema central del debate desde las diferentes posturas teóricas radica en determinar qué tipo de conocimientos debe ser enseñado. Es necesario profundizar en estudios que evidencien la construcción curricular mediada por procesos de innovación en donde el currículo se hace dinámico y se posiciona de acuerdo con las coordenadas del entorno local con proyección global.

Es necesario crear mecanismos que permitan la generación de espacios de identidad escolar institucional con participación colectiva desde un enfoque sistémico que surja de las problemáticas globales con identidad local, gestada desde el currículo.

Según Vera, (2016) las definiciones y teorías curriculares expuestas con anterioridad permiten comprender la evolución del currículo desde la cotidianidad y el papel de sus actores en la rearticulación, se requiere concebir al currículo escolar desde dinámicas más horizontales y participativas en búsqueda de una mayor justicia social local-global, generando cuestionamientos relacionados con ¿Qué tipo de problemáticas locales y globales se deben abordar en el currículo?

¿Cómo aportan las áreas de conocimiento a mejorar las condiciones locales y globales?

Aportes que generan mayor articulación del currículo en los contextos de vida, para la solución de problemas que respondan a estándares internacionales, además de contribuir al mejoramiento de las condiciones de vida. Para profundizar en el ¿qué enseñar? a continuación se expone la categoría competencia con sus diferentes clasificaciones y categorizaciones.

## **8.2. Competencias.**

De acuerdo con la definición del diccionario de la Real Academia Española, es la pericia, aptitud o idoneidad para hacer algo o intervenir en un asunto determinado. La Comisión Europea identifica la competencia como una combinación de conocimientos, destrezas y actitudes que incluyen la disposición para aprender y el saber cómo y matiza que una competencia clave, básica o esencial es crucial cuando esta constituye a diferentes aspectos de la vida (Ministerio de Educación de España, 2011).

Según el (MEN, 2006) el término competencia ha sido definida como un saber hacer flexible que puede actualizarse en distintos contextos, es decir, como la capacidad de usar los conocimientos en situaciones distintas de aquellas en las que se aprendieron. Implica la comprensión del sentido de cada actividad y sus implicaciones éticas, sociales, económicas y políticas. Es entonces, la competencia en términos educativos, cierta capacidad o potencial para actuar de modo eficaz en un contexto, incluye desde luego todo tipo de conocimiento.

De acuerdo con El Proyecto Definición y Selección de Competencias - DeSeCO (OCDE, 2005) una competencia es “la capacidad de responder a demandas complejas y llevar a cabo tareas diversas de forma adecuada. Supone una combinación de habilidades prácticas, conocimientos, motivación, valores éticos, actitudes, emociones y otros componentes sociales y de comportamiento que se movilizan conjuntamente para lograr una acción eficaz”, para el Parlamento Europeo (2006) es “una combinación de conocimientos, capacidades y actitudes adecuadas al contexto”.

# **CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO**

## **CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO**

En este capítulo se exponen los mecanismos y herramientas utilizadas para el alcance de los objetivos propuestos, describiendo los métodos, técnicas y procedimientos aplicados para el desarrollo de la misma, tomando en cuenta las fuentes y métodos de análisis, para la obtención de los resultados en función de cada uno de los objetivos específicos.

### **A. Tipo y diseño de investigación**

#### **1. Tipo investigación**

A fin de dar cumplimiento a cada uno de los objetivos propuestos en esta investigación, la misma adquiere un enfoque mixto, por proporcionar información cualitativa y cuantitativa.

Estudio mixto, es un diseño de investigación (o metodología) en la cual los investigadores recolectan, analizan y combinan (integrando o conectando) datos cuantitativos y cualitativos en un único estudio o en un programa de investigación multifase. La meta de la investigación mixta no es reemplazar a la investigación cuantitativa ni a la investigación cualitativa, sino utilizar las fortalezas de ambos tipos de indagación combinándolas tratando de minimizar sus debilidades potenciales (Hernández, 2017).

#### **2. Diseño del estudio**

Este estudio es no experimental, correlacional y de corte transversal, además se efectuó un estudio básico observacional, nivel descriptivo, carácter analítico, acotado

a la evaluación a Chef en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá.

## **B. Técnicas de recolección de datos.**

Cada tipo de investigación determinará las técnicas a utilizar y cada técnica establece sus herramientas, instrumentos o medios empleados. Los datos, según su procedencia pueden subdividirse en dos grandes grupos: datos primarios y datos secundarios.

La técnica seleccionada para recopilar la información a través de la muestra en el estudio fue la encuesta, basada en un cuestionario como instrumento (Ver anexo 1).

La encuesta utilizada como técnica permite conseguir información que suministra un grupo o muestra de sujetos acerca de si mismos, o en relación con un tema en particular (Fidias, 2016, p. 70).

## **C. Población y muestra de estudio**

La población o universo se refiere al conjunto para el cual serán válidas las conclusiones que se obtengan: a los elementos o unidades (personas, instituciones o cosas) involucradas en la investigación (Fidias, 2016, p. 17).

La muestra es un "subconjunto representativo de un universo o población" (Fidias, 2016, p. 17).

El estudio estuvo enmarcado por 15 Chefs en Artes Culinarias, presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá y 15 estudiantes del Técnico Superior

en Artes Culinarias del ITSE, además de 1 empleador, los cuales participaron, luego, de la firma del consentimiento informado (Ver anexo 2).

#### **D. Procedimiento**

Se analizará la problemática planteada, a través de procedimientos que incluyen la observación y la recolección de datos donde se determinará cómo se va a desarrollar el estudio. Por consiguiente, se analiza por separado cada uno de los puntos para tener un mejor análisis y orden. El estudio tendrá las siguientes fases:

**Fase I:** en primer lugar, se consideró el tema a tratar, en base a ello se desarrolló el anteproyecto, seguidamente de acuerdo a la aprobación de este, se dio inicio a la investigación en la cual se estableció en primer lugar el planteamiento del problema, además las bases teóricas que darán sustentación al mismo.

**Fase II:** se elaboraron las técnicas e instrumentos para la recopilación de datos. Posterior a ello, se realizará el análisis de los datos recopilados para poder de esta manera generar las conclusiones pertinentes. En esta fase, se diseñó el test cuestionario para los a Chef en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, estudiantes y entrevista a empleador, en base a los objetivos planteados.

**Fase III:** de acuerdo a los resultados que se generaron se desarrollaron las conclusiones y recomendaciones pertinentes.

## E. Validez y Confiabilidad del instrumento

La valoración de los expertos permitió calificar la capacidad que posee el instrumento, para medir todas las dimensiones de las variables en estudio, permitiendo precisar sus ponderaciones sobre el contenido de los ítems y demás aspectos relacionados con la estructura, coherencia y lenguaje usado. Se otorgó el formato adecuadamente tramitado por los expertos encargados de la validación del instrumento.

En cuanto a la confiabilidad del estudio, se aplicó una prueba piloto que permitió la obtención de datos confiables para el instrumento. En este sentido, según Hernández *et al.*, (2018), “La prueba piloto se realiza con una pequeña muestra inferior a la definitiva, ubicada fuera de la población” (p. 42).

De acuerdo con lo expuesto anteriormente, una vez elaboradas y corregidas las observaciones de los expertos, se aplicó la prueba piloto a 10 sujetos diferentes de la población objeto de estudio, cuyos resultados servirán para predecir situaciones que posteriormente se enfrentarían en la aplicación definitiva del instrumento, con el objetivo de revelar posibles limitaciones.

### **Cuadro 1.-** Resumen de procesamiento de casos.

		N	%
Casos	Válido	10	100,0
	Excluido	0	0
	Total	10	100,0
a.- Eliminación por lista se basa en todas las variables del procedimiento			

Fuente: Elaboración propia, (2020).

En este sentido, el cuestionario como instrumento de investigación mantuvo el objetivo principal:

1.- Traducir los objetivos de la investigación en preguntas cuyas respuestas permitieron valorar las variables.

2.- Contribuyó a la recopilación de la información significativa necesaria para la propuesta a plantear.

## **F. Criterios de confidencialidad**

### **Consentimiento informado**

El consentimiento informado sirve para notificar a los participantes de la encuesta, haciéndoles saber lo que se hace con sus datos e informarles previamente quienes tendrán acceso a estos y cómo serán publicados (Ver Anexo 2).

### **Descripción de la obtención del consentimiento informado**

El consentimiento informado fue elaborado en un lenguaje simple, claro, entendible para el participante, de forma que solo deba contemplar frases o párrafos cortos. Así mismo, le son indicados los objetivos de la investigación y los criterios que permitirán clarificar la razón por la cual ha sido escogido para participar en la investigación.

## G. Cronograma

Cuadro 2.- Cronograma

Actividad	Febrero				Marzo				Abril			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Aprobación del tema de graduación	■											
Planteamiento del problema		■	■	■								
Marco teórico					■	■	■	■				
Diseño de la investigación								■		■		
Recopilación de información										■	■	■
	Mayo				Junio				Julio			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Análisis de los resultados	■	■	■									
Conclusiones y recomendaciones				■	■							
Revisión del profesor de español y correcciones						■	■	■	■			
Sustentación												■

Fuente: elaboración propia, (2022)

## H. Presupuesto

**Cuadro 3.-** Presupuesto

<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad (\$)</b>	<b>Valor total (\$)</b>
Gastos de movilización	Horas	40	B/.60.00	B/.1200.00
Impresión de documento de tesis (páginas blanco / negro y a color)	Páginas	600	B/.0.50	B/.300.00
Impresión de planos (páginas blanco/negro y a color)	Páginas	96	B/.1.00	B/.576.00
Impresión de Renders full color	Paginas	100	B/.1.00	B/.100.00
Empastados finales	GL	4	B/.60.00	B/.240.00
Alquiler de muebles presentación	GL	1	B/.500.00	B/.500.00
Brindis presentación	GL	1	B/.175.00	B/.175.00
<b>TOTAL</b>				<b>B/.3,091.00</b>

**Fuente:** elaboración propia, (2022)

**CAPÍTULO IV.**

**PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE**

**LOS RESULTADOS**

## **CAPÍTULO IV. PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS**

El actual capítulo conlleva principalmente a presentar los resultados encontrados a partir de la aplicación de las técnicas para la recopilación de datos, aplicada a la población y muestra del estudio, seguidamente de la descripción y consecutivamente del análisis de los mismos, los resultados se alcanzaron en función a los objetivos propuestos.

### **A. Importancia del aprendizaje del idioma francés para la inserción laboral del Técnico Superior en Artes Culinarias**

Se aplicó un cuestionario a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, de manera que se evidencia la necesidad del idioma francés en el ejercicio de sus carreras y la relevancia del mismo en el campo laboral.

Los seleccionados cuentan con inserción laboral adecuada en restaurantes, con contrato formal de trabajo, lo cual los hace calificados para la encuesta. La muestra fue seleccionada por criterio, no probabilístico e intencional.

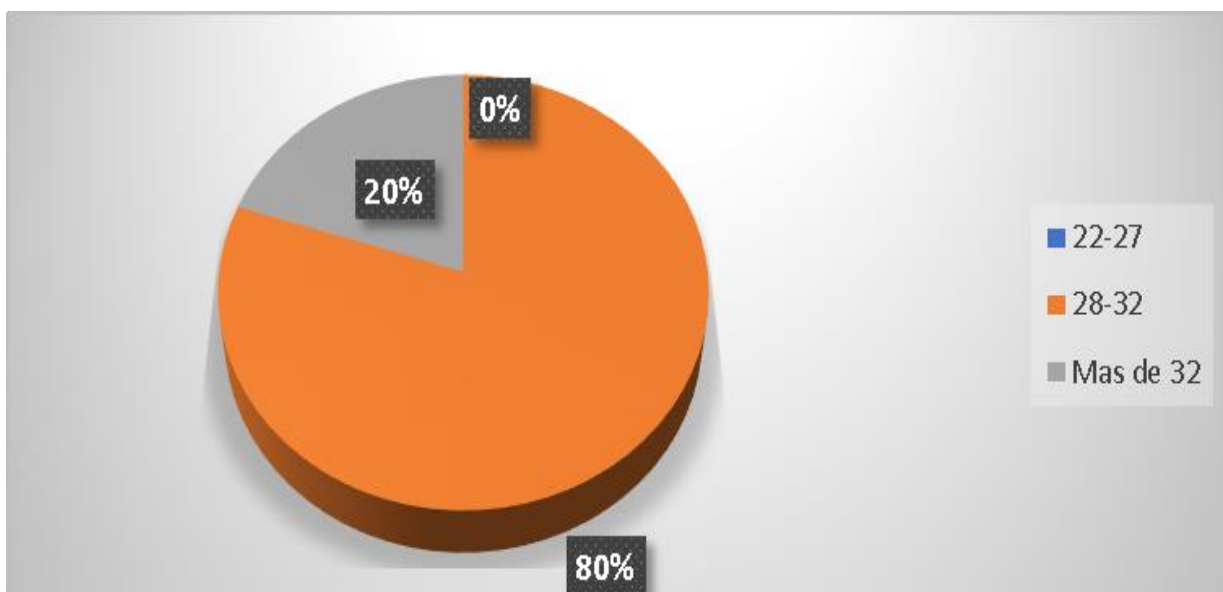
#### **1. Cuestionario aplicado a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá.**

**Cuadro 4.-** Edad de los Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá. presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá.

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
22-27	0	0
28-32	12	80
Mas de 32	3	20
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, (2022).

**Gráfica 1.-** Edad de los Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá.



Fuente: cuadro 4.

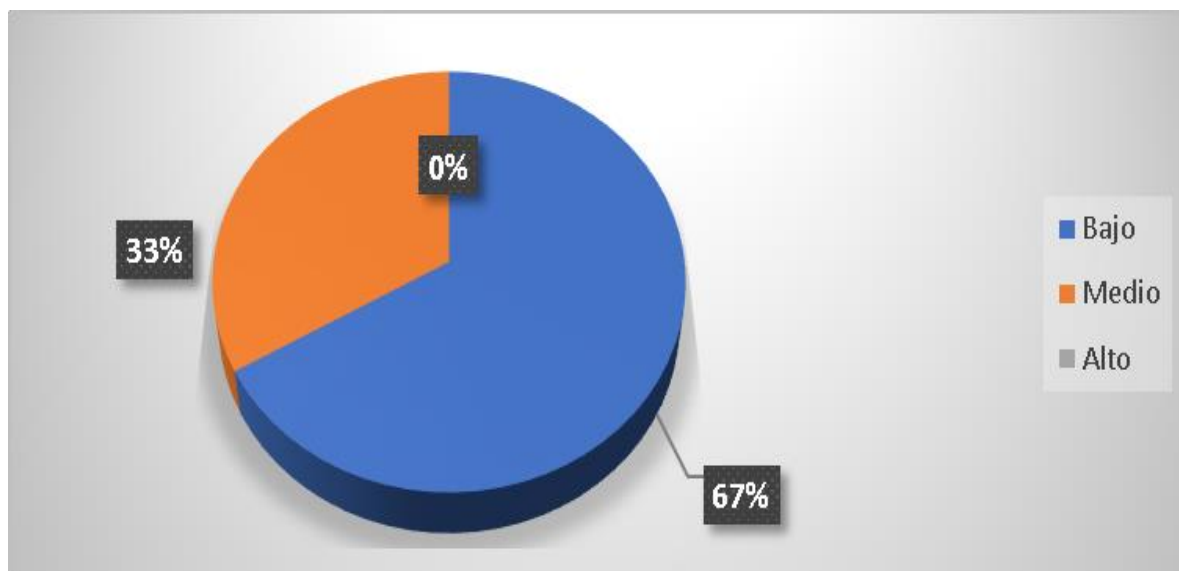
Como se aprecia en el cuadro 4 y su respectiva gráfica 1, el 80 % de los encuestados mantiene edad de 28 a 32 años de edad, mientras que un 20% tiene más de 32 años y 0% de 22 a 27 años de edad.

**Cuadro 5.-** Capacidad lectora del idioma francés

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Bajo	10	67
Medio	5	33
Alto	0	0
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, (2022).

**Gráfica 2.-** Capacidad lectora del idioma francés



Fuente: cuadro 5.

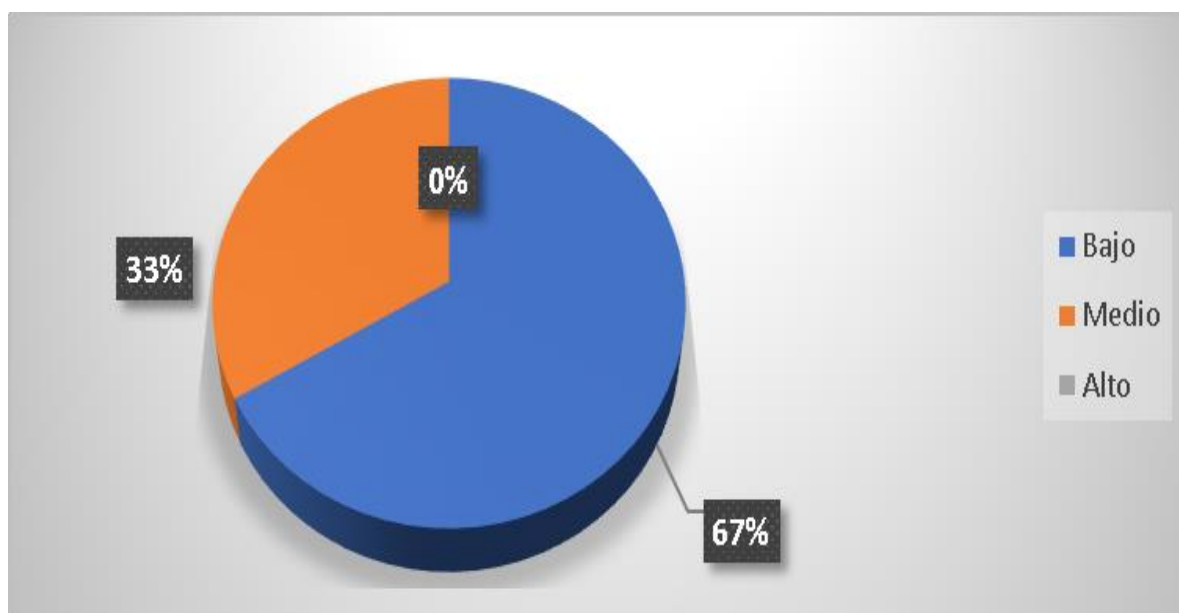
En el cuadro 5 y su gráfica 2, se evidencia que el 67% de los encuestados manifestó que su capacidad lectora del idioma es baja, mientras que un 33% expuso que es medio.

**Cuadro 6.-** Capacidad oral del idioma francés

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Bajo	10	67
Medio	5	33
Alto	0	0
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá., (2022).

**Gráfica 3.-** Capacidad oral del idioma francés



Fuente: cuadro 6.

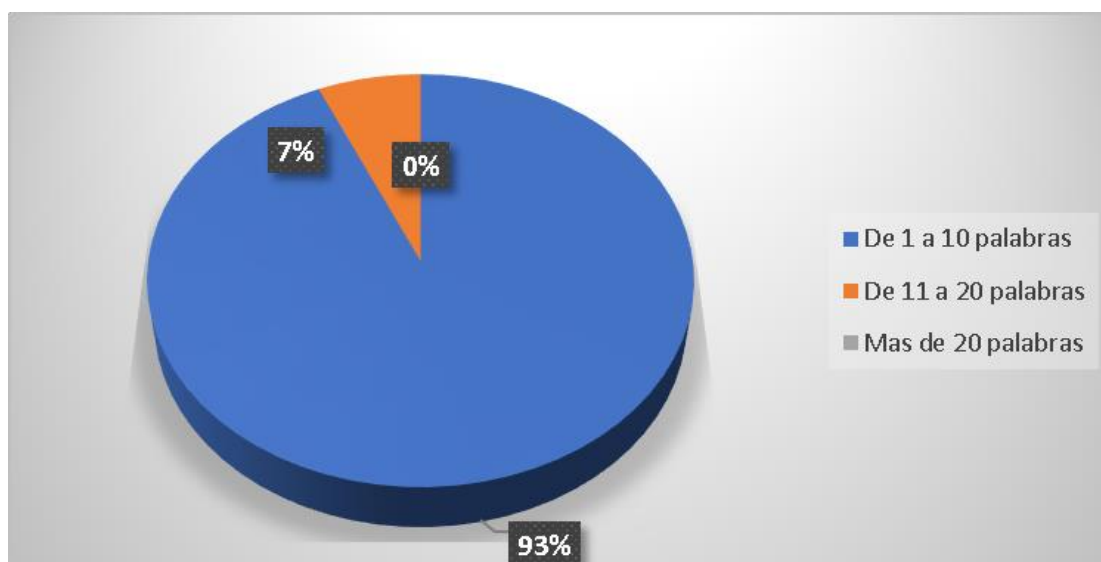
En el cuadro 6 y su gráfica 3, se evidencia que el 67% de los encuestados manifestó que su capacidad oral del idioma francés es baja, mientras que un 33% expuso que es medio y un 0% indicó que es alto.

#### Cuadro 7.- Vocabulario del idioma francés

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
De 1 a 10 palabras	14	93
De 11 a 20 palabras	1	7
Más de 20 palabras	0	0
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, (2022).

#### Gráfica 4.- Vocabulario del idioma francés



Fuente: cuadro 7.

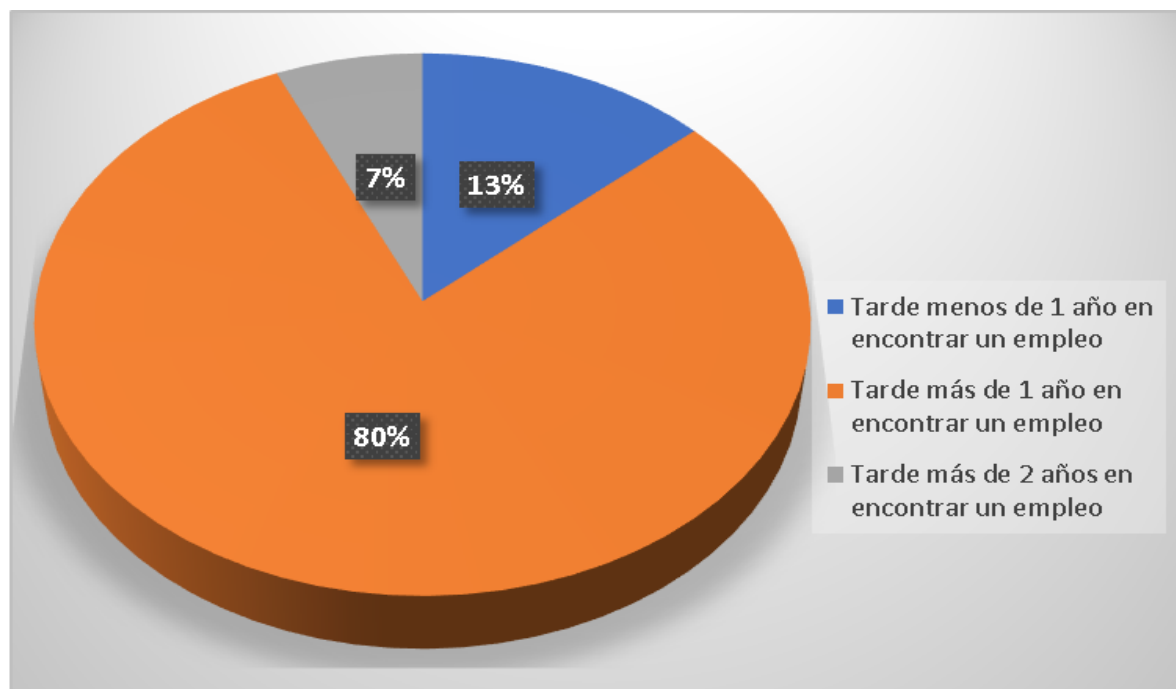
Dentro del vocabulario del idioma francés que manejan los encuestados Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, como se aprecia en el cuadro 7 y gráfica 4, el 93% conoce de 1 a 10 palabras, un 7% indica que conoce de 11 a 20 palabras.

**Cuadro 8.-** Periodo de inserción laboral

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Tardé menos de 1 año en encontrar un empleo	2	13
Tardé más de 1 año en encontrar un empleo	12	80
Tardé más de 2 años en encontrar un empleo	1	7
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, (2022).

**Gráfica 5.-** Periodo de inserción laboral posterior al egreso



Fuente: cuadro 8.

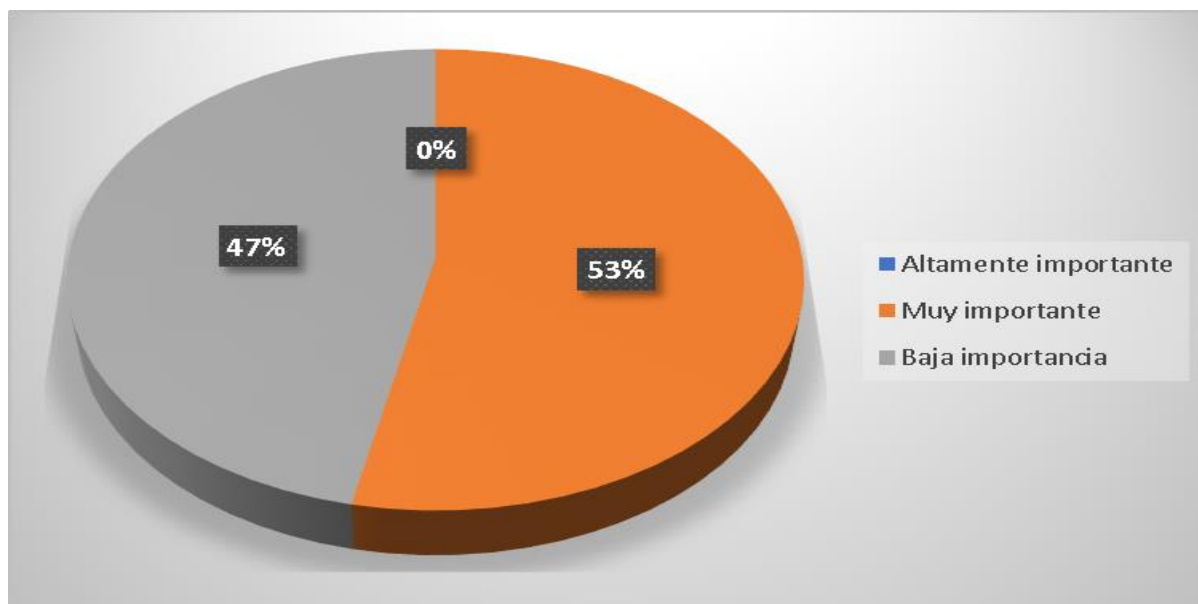
Como se evidencia en el cuadro 8 y gráfica 5, el 80% de los encuestados indicó que tardó más de 1 año en insertarse en el campo laboral de su carrera, por otro lado, un 13% indicó que tardó menos de un año y 7% indicó haberse tardarse más de 2 años en encontrar un empleo dentro de su área.

**Cuadro 9.-** El dominio del idioma francés es importante en su trabajo actual

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Altamente importante	0	0
Muy importante	8	53
Baja importancia	7	47
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, (2022).

**Gráfica 6.-** El dominio del idioma francés es importante en su trabajo actual



Fuente: cuadro 9.

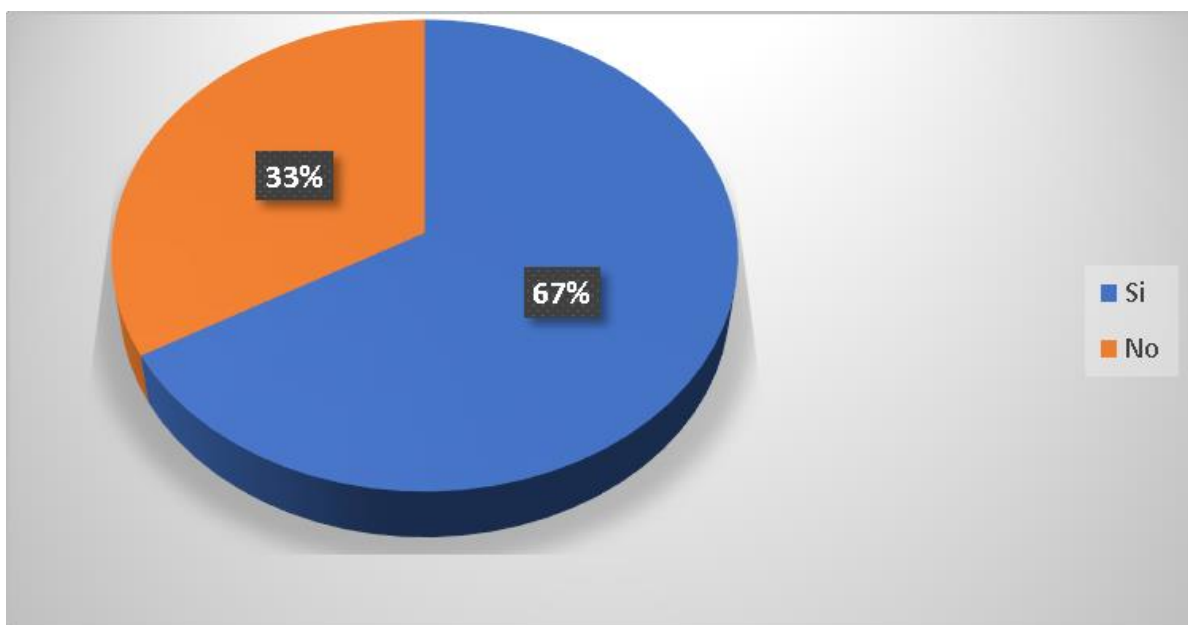
Respecto, a si el dominio del idioma francés es importante en su trabajo actual, como se muestra en el cuadro 9 y gráfica 6, el 53% indicó que es muy importante, mientras que el 47% indicó que considera importancia baja.

**Cuadro 10.-** Ha perdido oportunidades laborales por no dominar el idioma francés

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Sí	10	67
No	5	33
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, (2022).

**Gráfica 7.-** Ha perdido oportunidades laborales por no dominar el idioma francés



Fuente: cuadro 10.

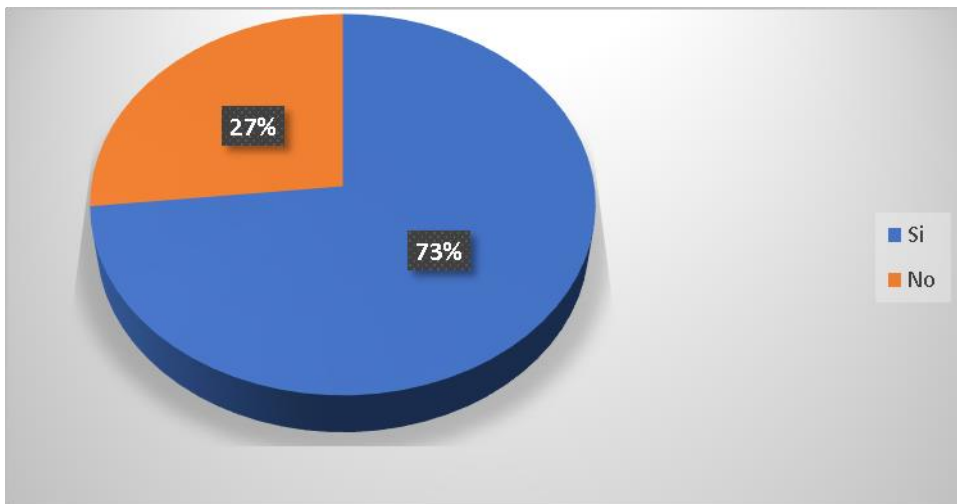
En el cuadro 10 y gráfica 7 se muestra que el 67% indicó que, sí ha perdido oportunidades laborales por no dominar el idioma francés, mientras que el 33% no.

**Cuadro 11.-** ¿Considera que el dominio del idioma francés puede generar incremento en su actual salario?

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Sí	11	73
No	4	27
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, (2022).

**Gráfica 8.-** ¿Considera que el dominio del idioma francés puede generar incremento en su actual salario?



Fuente: cuadro 10.

Respecto a si considera que el dominio del idioma francés puede generar incremento en su actual salario un 73% indicó en base a su experiencia y observación real del campo laboral que sí, mientras que el otro 27% no lo considera así.

## **2. Entrevista a empleadores**

1. El egresado del Técnico Superior en Artes Culinarias cumple sus expectativas dentro del perfil laboral

Si, en las determinadas ocasiones en las que estos han sido contratados cumplen con el perfil que se busca.

2. Exige el conocimiento del idioma francés para la contratación de personal Técnico Superior en Artes Culinarias

No, aunque sería bueno que, si tuviera conocimientos del idioma, es algo que pueden aprender en la práctica, a través de la continua interacción con el menú en francés, y demás aspectos que lo incluyen.

3. Puede llegar a incrementar el salario en caso de que el Técnico Superior en Artes Culinarias maneje el idioma francés

No, pero es un aspecto que puede ayudar en cuanto a elección del personal, el hecho de saber que sí habla o al menos maneja conocimientos básicos del francés ayuda en la escogencia para llenar la vacante, es un valor añadido.

4. Promueve que sus empleados se incentiven a estudiar el idioma francés

Sí, siempre les digo que este idioma es muy relevante en las artes culinarias, por lo que sí pueden invertir tiempo o dinero en aprender del francés que lo hagan.

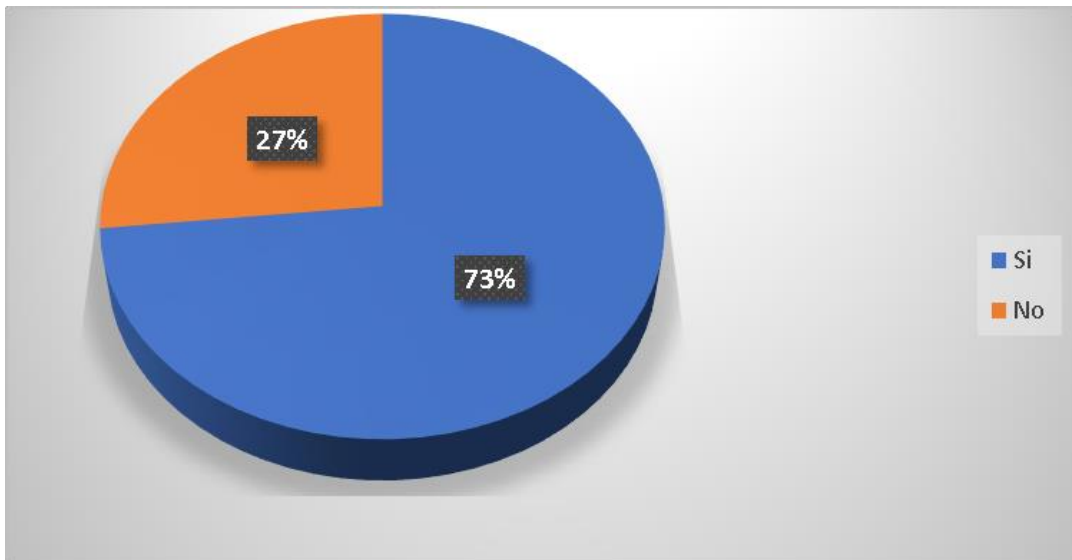
### 3. Cuestionario a estudiantes de Técnico Superior en Artes Culinarias

**Cuadro 12.-** ¿Cree usted que el idioma francés le servirá para obtener un mejor trabajo?

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Sí	11	73
No	4	27
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes, (2022).

**Gráfica 9.-** ¿Cree usted que el idioma francés le servirá para obtener un mejor trabajo?



Fuente: cuadro 12.

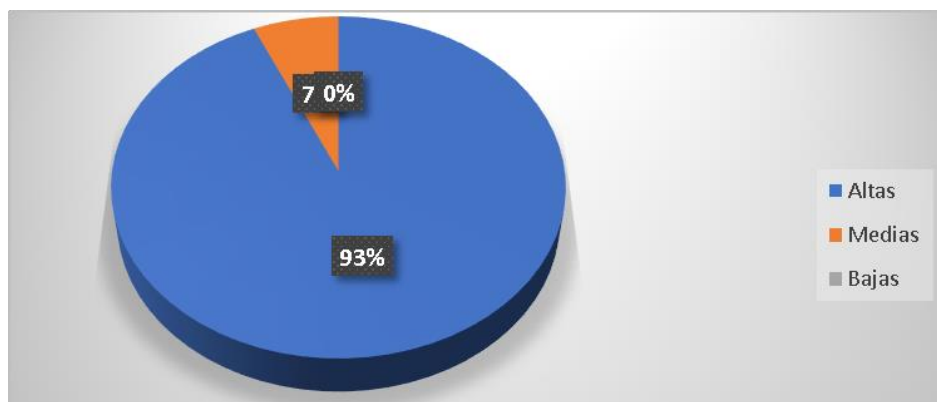
Tal como se evidencia en el cuadro 12 y gráfica 9, los estudiantes en un 73% de estos, sí creen que el idioma francés le servirá para obtener un mejor trabajo, mientras que un 27% indicó que no.

**Cuadro 13.-** ¿Cuáles son sus expectativas respecto a la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura fundamentos de pastelería del técnico superior en artes culinarias del ITSE, I cuatrimestre?

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Altas	14	93
Medias	1	7
Bajas	0	0
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes, (2022).

**Gráfica 10.-** ¿Cuáles son sus expectativas respecto a la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura fundamentos de pastelería del técnico superior en artes culinarias del ITSE, I cuatrimestre?



Fuente: cuadro 13.

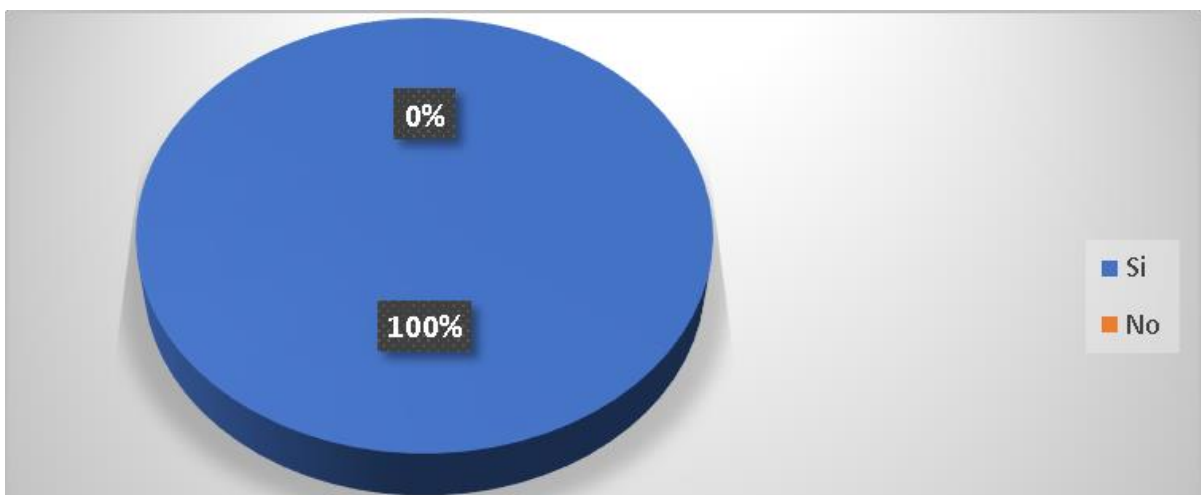
El 93% como se ve en el cuadro 13 y gráfica 10, sus expectativas son altas respecto a la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura fundamentos de pastelería del técnico superior en artes culinarias del ITSE, I cuatrimestre, mientras que 7% tiene expectativas medias y 0 % bajas.

**Cuadro 14.** ¿Asume que los conocimientos en Francés Técnico optimizarán en el futuro su tiempo en el trabajo y su mejor rendimiento profesional?

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Sí	15	100
No	0	0
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes, (2022).

**Gráfica 11.-** ¿Asume que los conocimientos en Francés Técnico optimizarán en el futuro su tiempo en el trabajo y su mejor rendimiento profesional?



Fuente: cuadro 14.

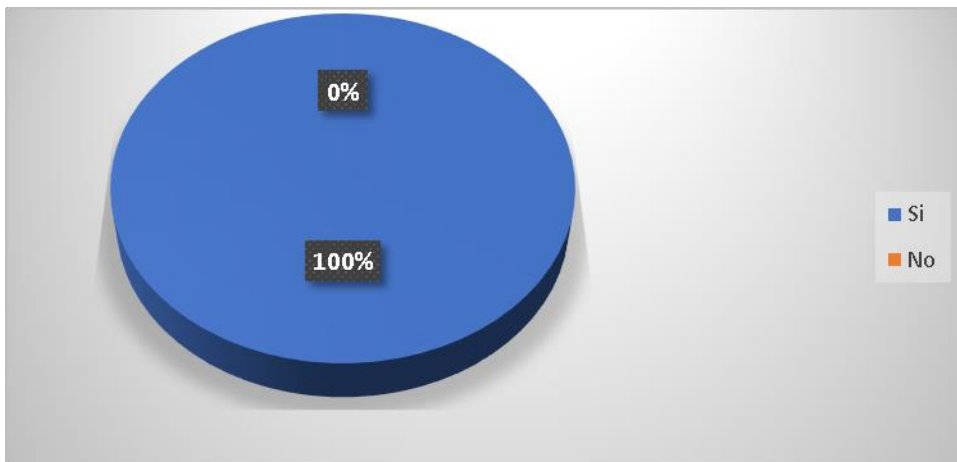
El cuadro 14 y gráfica 11, indicaron que sí consideran que los conocimientos en Francés Técnico optimizarán en el futuro su tiempo en el trabajo y su mejor rendimiento profesional.

**Cuadro 15.-** ¿Estima que las oportunidades del mercado serán relevantes con el estudio del idioma Francés Técnico?

Opciones	Respuestas	Porcentaje %
Sí	15	100
No	0	0
<b>Total</b>	<b>15</b>	<b>100</b>

Fuente: encuesta aplicada a estudiantes, (2022).

**Gráfica 12.-** ¿Estima que las oportunidades del mercado serán relevantes con el estudio del idioma Francés Técnico?



Fuente: cuadro 15.

El 100% de los estudiantes encuestados, indicó que sí estiman que las oportunidades del mercado serán relevantes con el estudio del idioma Francés Técnico.

**B. Establecer léxico culinario en idioma francés más relevante en el ejercicio de la práctica del Técnico Superior en Artes Culinarias en el área laboral.**

**1. Entrevista a empleador**

En lo expuesto por el empleador entrevistado, el **Técnico Superior en Artes Culinarias utiliza un léxico culinario en idioma francés, que incluye principalmente el asociado a:**

- a. Vinos franceses: Los vinos franceses corresponden a uno de los más antiguos cultivos de la vid, su origen encuentra sus fuentes en la época del Imperio romano. Se les considera parte fundamental de la Gastronomía de Francia, y algunas marcas han logrado un reconocimiento mundial.

Entre los más destacados están: Nv. Louis Roederer Brut Premier, Paciente Cottat Anciennes Vignes Sancerre 2017, 2017 Domaine Faiveley Mercurey Clos Des Myglands Premier Cru, entre otros.

- b. Menú francés (platos, quesos, vinos, carnes, especialidades...): dentro de este se incluye numerosos platos que se elaboran y son de origen francés, los cuales tienen nombre distintivo en francés.

**C. Proponer actividades académicas en francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería del Técnico Superior en Artes Culinarias del ITSE, I cuatrimestre.**

Objetivo de las actividades

- Alcanzar el conocimiento y manejo adecuado del francés genérico, a través de la correcta realización de ejercicios prácticos.

Se plantean a continuación actividades a realizar para la inclusión de la enseñanza del francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería del técnico superior en artes culinarias del ITSE, I cuatrimestre.

a) Francés genérico

- Nivel elemental: trabajo con ejercicios de gramática, vocabulario, conjugación de verbos y traducción de frases cortas.
- Nivel avanzado: explotación gramatical de un texto genérico o especializado.

b) Léxico específico

- Trabajo con imágenes relativas a viticultura. Añadiendo terminologías específicas en francés sobre las labores, procesos y elementos que se muestran en ellas, expresadas en castellano.
- Trabajo de explotación de textos especializados.

c) Traducción: el trabajo consiste en traducir del francés al castellano textos breves pertenecientes a los ámbitos de la viticultura.

Por lo general, los estudiantes, debido a que se acostumbran a estudiar en su idioma, no suelen mostrar un dominio profundo de otras lenguas. Es indispensable los ejercicios prácticos llevados a la vida cotidiana, concientizando su uso a futuro y necesidad del mismo. Es importante que el profesor ofrezca a los estudiantes ejercicios con grados de dificultad escalables, con número de niveles para su adaptación.

### **Ejemplo de actividades**

#### a) Francés genérico

Completar las siguientes frases con la forma verbal conveniente, conjugada en presente de indicativo:

Elle (adorer)..... Paris

Vous (habiter)..... En Allemagne

Tu (s'appeler) ..... Pierre

Je (vouloir) ..... danser

Ils (préférer)..... la montagne

### **Traducir al francés**

¿Cómo te llamas?, Yo hablo español, ¿Qué desea comer?, Bienvenido, Hasta pronto, comida, vino delicioso, el mejor vino, la mejor ciudad.

## CONCLUSIONES

Una vez realizada la presentación de los resultados, con su correspondiente análisis, del estudio titulado “INCORPORACIÓN DEL IDIOMA FRANCÉS COMO EJE TRANSVERSAL A LA ASIGNATURA FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA DEL TÉCNICO SUPERIOR EN ARTES CULINARIAS DEL ITSE, I CUATRIMESTRE” se exponen las siguientes conclusiones:

- Es importante la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura fundamentos de pastelería para la inserción laboral del Técnico Superior en Artes Culinarias, en los resultados de las técnicas de recolección de datos, como el cuestionario a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá, se evidenció que el 53% indicó que es muy importante el dominio del idioma francés en su trabajo actual, además el 67% indicó que sí ha perdido oportunidades laborales por no dominar el idioma francés. Un 73% indicó con base en su experiencia y observación real dentro del campo laboral, que el dominio del idioma francés puede generar incremento en su actual salario. Respecto a los empleadores, el conocimiento del francés puede ayudar en cuanto a elección del personal, el hecho de saber que sí lo habla o al menos maneja conocimientos básicos del francés ayuda en la escogencia para llenar la vacante, es un valor añadido. Por su parte, los estudiantes, un 73% de estos, sí creen que el idioma francés le servirá para obtener un mejor trabajo, lo que, en definitiva, están muy

receptivos a la inclusión del francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería.

- Por otro lado, se establecieron los léxicos culinarios más relevantes en el ejercicio de la práctica del Técnico Superior en Artes Culinarias en el área laboral, los cuales son aquellos que tienen que ver con vinos y menús.
- Por lo que, se propusieron las actividades académicas en francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería, las cuales incluyen trabajo con ejercicios de gramática, vocabulario, conjugación de verbos y traducción de frases cortas. explotación gramatical de un texto genérico o especializado. Trabajo de explotación de textos especializados, además trabajo con imágenes relativas a viticultura. Añadiendo terminologías específicas en francés sobre las labores, procesos y elementos que se muestran en ellas, expresadas en castellano y el trabajo consiste en traducir del francés al castellano textos breves pertenecientes a los ámbitos de la viticultura.

## RECOMENDACIONES

En virtud de todo lo anterior expuesto, se sugieren las siguientes recomendaciones:

- Es recomendable relacionar siempre lo que se comprende versus lo que percibe. La clave para aprender un idioma es hacer actividades relacionadas a este, pero siempre con un objetivo de contexto, en este caso, las artes culinarias y todo lo que las involucra debe ser una de las motivaciones principales.
- Se recomienda crear dentro del ITSE mecanismos que impulsen el aprendizaje del francés fortalecería el perfil del egresado del Técnico en Artes Culinarias, ayudándolo a pernoctarse en el sector laboral como un profesional íntegro y potable a la sociedad y, a su vez, trasladar estos mecanismos a los demás técnicos que no cuentan con la opción de esta asignatura en su Malla.
- Es recomendable el uso correcto de un recurso dentro del aula, que facilite al profesor su función para un completo desarrollo de la clase, ayudaría a explicarse mejor para que el mensaje llegue de forma clara y precisa a sus estudiantes si se incorporara una lista extraída de los contenidos de la asignatura de Fundamentos de Pastelería estaría sustentando con el valor porcentual del 75% del grupo meta quien dijo estar de acuerdo con este enunciado. La elaboración del mismo, podría trabajarse en conjunto con el Departamento de Lenguas del ITSE, Dirección de Tecnología y la Subgerencia de Currículo.
- Se recomienda al Instituto Técnico Superior Especializado, tomar en cuenta el estudio realizado y sus resultados para la incorporación definitiva del idioma

francés como eje transversal a la asignatura fundamentos de pastelería del técnico superior en artes culinarias, I cuatrimestre.

- Se recomienda hacer uso del estudio como modelo para el desarrollo de estudios que incluyan la inserción de nuevos materiales al pensum de estudio de la misma u otras carreras.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Gómez, A. (2017). Origen del francés. Recuperado de:  
<https://www.euroinnova.edu.es/cual-es-el-origen-del-frances>
- Freire, F. (2015). La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano.  
Recuperado de: <https://core.ac.uk/download/pdf/78534793.pdf>
- Rodríguez, E. y Bustamante, C. (2020). “Influencia del aprendizaje del idioma francés técnico en la inserción laboral de profesionales de gastronomía y gestión empresarial. Recuperado de:  
<https://repositorio.científica.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12805/1318/TM-Bustamante%20C-Rodr%C3%ADguez%20E.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Márquez, L. y Calume, S. (2010). Creación de un restaurante de comida francesa en la ciudad de montería. Recuperado de:  
<https://repository.javeriana.edu.co/bitstream/handle/10554/9218/tesis299.pdf;sequence=1>
- Sánchez, (2013). Currículum de la Licenciatura en Gastronomía. Toluca, México: Universidad Autónoma del Estado de México
- Muñoz, I. Tamayo, A. y Hernández, C. (2012). Formación profesional de la gastronomía. Recuperado de:  
<https://www.redalyc.org/pdf/447/44723985008.pdf>

Blaye, A., y Lemaire, P. (2007). *Psychologie du développement cognitif de l'enfant*. Bruxelles: De Boeck.

Martínez, E. (2014). *La motivación en el aprendizaje*. Recuperado de: <http://www.uhu.es/cine.educacion/didactica/0083motivacion.htm>

Maslow, A. H. (2008). *Motivación y personalidad*. España: Ediciones Díaz de Santos

Herrera, D. (2009). *Teorías contemporáneas de la motivación: una perspectiva aplicada*. Perú: Fondo Editorial de la Pontificia Universidad Católica del Perú

Grünewald, A. (2009). *La motivación de los alumnos en la clase de lengua extranjera. Resultados de una investigación empírica en el contexto del uso de las tecnologías de comunicación e información*.

Denisot, H. (2005). *Enseignement précoce : Sept constats pour répondre aux besoins des enfants*. Synergies Pologne.

Wilson, J. (2015). *Students' perspective on intrinsic motivation to learn: A model to guide educators*. ICCTE Journal.

Hernández, R. (2017). *Metodología de la investigación*. 6ta edición. Editorial: Mc Graw Hill.

Gardner, H. (2010). *La inteligencia reformulada: Las inteligencias múltiples en el siglo XXI*. Barcelona: Ediciones Paidós.

Vanthier, H. (2009). *L'enseignement aux enfants en classe de langue*. Paris: CLE International

- Sánchez, L. y Beltrán, J. (2006). Dos décadas de «inteligencias múltiples»: Implicaciones para la psicología de la educación. Papeles del Psicólogo.
- Ramírez, M. (2013). Modelos y estrategias de enseñanza para ambientes innovadores. México: Editorial digital, Tecnológico de Monterrey.
- Barroso, C. (2006). Psicología: Motivación y aprendizaje. El Comercio. Recuperado de: <http://0-search.proquest.com.millennium.itesm.mx/docview/336326091?accountid=41938>
- Stratulat, I. (2013). El papel del profesor en la enseñanza del ELE: formación, competencias y actitudes (Tesis de Maestría) Universidad de Oviedo, España.
- Fernández, I. (2006). Estilos docentes. Recuperado de: <http://lnx.educacionenmalaga.es/valores/files/2011/12/Estilo-docente.pdf>
- Vera, R. (2016). Variables para el diseño y actualización curricular para la solución de problemas locales-globales mediados por procesos de innovación educativa para básica secundaria. Recuperado de: <https://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/tesis/te.1816/te.1816.pdf>
- Ministerio de Educación de España. (2011). Evaluación general de diagnóstico 2010: Educación básica obligatoria. Segundo curso. Informe de resultados Madrid: Catálogo general de publicaciones oficiales.
- MEN. (2006). Estándares Básicos de Competencia. Bogotá: Imprenta Nacional de Colombia.

OCDE (2005) Manual de Oslo de la OCDE. Pautas para recopilar e interpretar la innovación (3ª ed.) OECD Publishing.  
<https://doi.org/10.1787/9789264013100>

Arias, F. (2016). El proyecto de investigación: Introducción a la metodología científica. Caracas, Venezuela. Editorial: Episteme. 7º Edición.

Brown, D. H. (2001). Principles of Language Learning and Teaching. New York: Longman.

Richards, A. y Rodgers, M. (2001). Approaches and Methods in Language Teaching. (2nd. edition). USA: Cambridge University Press

# **ANEXOS**

## ANEXOS

### ANEXO 1.- Cuestionarios aplicados

#### Cuestionario a Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá

1. Edad de los Chefs en Artes Culinarias presentes en el campo laboral dentro de la Ciudad de Panamá.
  - 22-27
  - 28-32
  - Más de 32
2. Capacidad lectora del idioma francés
  - Bajo
  - Medio
  - Alto
3. Capacidad oral del idioma francés
  - Bajo
  - Medio
  - Alto
4. Vocabulario del idioma francés
  - De 1 a 10 palabras
  - De 11 a 20 palabras
  - Más de 20 palabras
5. Periodo de inserción laboral posterior al egreso

- Tardé menos de 1 año en encontrar un empleo
  - Tardé más de 1 año en encontrar un empleo
  - Tardé más de 2 años en encontrar un empleo
6. El dominio del idioma francés es importante en su trabajo actual
- Altamente importante
  - Muy importante
  - Baja importancia
7. ¿Ha perdido oportunidades laborales por no dominar el idioma francés?
- Sí
  - No
8. ¿Considera que el dominio del idioma francés puede generar incremento en su actual salario?
- Sí
  - No

## Cuestionario a estudiantes

1. ¿Cree usted que el idioma francés le servirá para obtener un mejor trabajo?
  - Sí
  - No
2. ¿Cuáles son sus expectativas respecto a la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura fundamentos de pastelería del técnico superior en artes culinarias del ITSE, I cuatrimestre?
  - Altas
  - Medias
  - Bajas
3. ¿Asume que los conocimientos en Francés Técnico optimizarán en el futuro su tiempo en el trabajo y su mejor rendimiento profesional?
  - Sí
  - No
4. ¿Estima que las oportunidades del mercado serán relevantes con el estudio del idioma Francés Técnico?
  - Sí
  - No

## **Entrevista a empleador**

1. El egresado del Técnico Superior en Artes Culinarias cumple sus expectativas dentro del perfil laboral
2. Exige el conocimiento del idioma francés para la contratación de personal Técnico Superior en Artes Culinarias
3. Puede llegar a incrementar el salario en caso de que el Técnico Superior en Artes Culinarias maneje el idioma francés
4. Promueve que sus empleados se incentiven a estudiar el idioma francés

## **ANEXO 2.- Consentimiento informado**

Este cuestionario tiene como objetivo “Proponer la incorporación del idioma francés como eje transversal a la asignatura de Fundamentos de Pastelería del Técnico Superior en Artes Culinarias del ITSE”.

La investigación indicada se desarrolla como requisito parcial para optar al Grado de MAGISTER EN DOCENCIA SUPERIOR, otorgado por la Universidad de Panamá.

La información suministrada por usted será confidencial y solo su persona, podrá tener acceso a ella. También se le informa que los resultados en la entrevista/cuestionario podrían ser utilizados en otras investigaciones con objetivos diferentes, para las cuales se hará uso de la información codificada.

Su participación es voluntaria y no recibirá ningún beneficio económico por ella.

Las preguntas o dudas que tenga después de la entrevista podrán ser atendidas por el responsable de la investigación en los contactos siguientes: 6264-3018 o al correo electrónico: [noamoreba@gmail.com](mailto:noamoreba@gmail.com)

.....

*Afirmo haber leído la presente Declaración de Consentimiento informado, responder verídicamente las preguntas y aceptar mi participación bajo los términos informados.*

Firma: \_\_\_\_\_  
C.I: \_\_\_\_\_  
Ciudad y Fecha: \_\_\_\_\_

Panamá, 16 de junio de 2023

Profesores

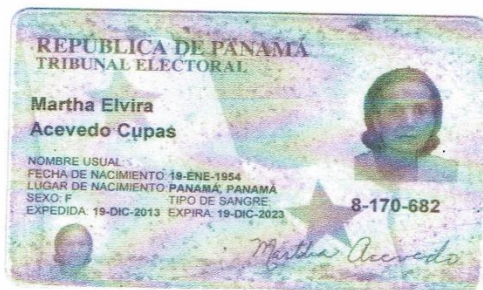
Universidad de Panamá

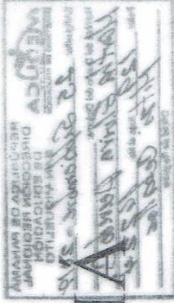
Respetados profesores:

Yo, Martha Acevedo Cupas, con cédula 8-170-682, licenciada en español, certifico que la tesis como trabajo de graduación titulada: Incorporación del idioma francés como Eje Transversal a la Asignatura Fundamentos de Pastelería del Técnico Superior en Artes Culinarias del ITSE, I Cuatrimestre, elaborada por Noa Moreno, con cédula: 8-816-2091, estudiante graduanda del Programa de Maestría en Docencia Superior de la Universidad de Panamá, reúne las condiciones óptimas de ortografía, redacción y estilo para ser sometida a la presentación pública y evaluación por parte del jurado examinador designado,

Cordialmente,  
  
Martha Acevedo Cupas

Céd. 8-170-682





# UNIVERSIDAD DE PANAMA

## LA FACULTAD DE Humanidades

EN VIRTUD DE LA POTESTAD QUE LE CONFIEREN LA LEY Y EL ESTATUTO UNIVERSITARIO,  
HACE CONSTAR QUE

*Martha Elvira Acevedo de Cupas*

HA TERMINADO LOS ESTUDIOS Y CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS  
QUE LE HACEN ACREEADOR AL TÍTULO DE

*Magistrada en Humanidades  
con Especialización en Español*

Y EN CONSECUENCIA, SE LE CONCEDE TAL GRADO CON TODOS LOS DERECHOS,  
HONORES Y PRIVILEGIOS RESPECTIVOS, EN TESTIMONIO DE LO CUAL SE LE EXPIDE  
ESTE DIPLOMA EN LA CIUDAD DE PANAMÁ, A LOS *veintitres*  
DÍAS DEL MES DE *enero* DEL AÑO DOS MIL *trece*.

Diploma *201862*  
Identificación Personal  
*8-170-682*

*[Signature]*  
Secretario General

*[Signature]*  
Decano

*[Signature]*  
Rector