



UNIVERSIDAD ESPECIALIZADA DE LAS AMÉRICAS

**Facultad de Educación Especial y Pedagogía
Escuela de Educación y Atención a la Diversidad**

**Trabajo de Grado para optar por el título de Maestría en
Educación Especial**

Proyecto Educativo

**Mejorar el uso de herramientas de cocina en Módulo IPHE de
Los Santos.**

**Presentado por:
Pérez González, Guadalupe del Carmen. Cédula: 6-707-607
Bernal Vargas, Cecibel. Cédula: 2-710-200**

**Asesor:
Federico Barrios**

Panamá, 2024

DEDICATORIA

Este proyecto es dedicado primeramente: a Dios, por ser el pilar fundamental en mi vida, ya que por su gran amor y misericordia hoy puedo decir que hasta aquí Dios es quien me ha ayudado.

A mis: hijos Silene Yabel Pérez P. y Royth Emmanuel García P., quienes día tras día son mi inspiración para seguir escalando profesionalmente: en mi vida, pongo todo mi entusiasmo y empeño para realizar el trabajo cada día mejor y así ser ejemplo para ellos en tiempo futuros, es gratificante, que el día de mañana puedan sentir orgullo de mi persona y poder comprender que, en la vida las cosas se obtienen a través de sacrificios, esfuerzos y empeño.

A mi madre; Doña Celmira González de Pérez quien todos los días me alienta con sus consejos y me anima a no claudicar en mis esfuerzos universitarios.

A mi esposo; Don Omar Alvarado Arrieta quien, es mi apoyo en todos los aspectos de mí; vida y que, gracias a su gran amor, siempre ha querido lo mejor para mí ya que su mayor deseo es que yo pueda superarme en mi entorno profesional y que logre ser una mujer con fuerzas propias e independiente.

Guadalupe del Carmen Pérez González

DEDICATORIA

Este proyecto se lo dedico, primeramente; a Dios, por ser mi guía en todo momento y siempre está presente en mi vida, a mis hijos: Edison Yael Quintero y Daniel Bernal, ellos son mi inspiración para cada día superarme más académica y profesionalmente y así ser ejemplo para ellos, y enseñarles que, con perseverancia, fe y muchas ganas de superación y sacrificios se pueden lograr todas las metas propuestas.

A mis padres, Abraham Bernal y Amelia Vargas, luchadores y ejemplo a seguir, que siempre me ha demostrado que querer es poder y a seguir luchando día a día.

Cecibel Bernal Vargas

AGRADECIMIENTO

Quiero agradecer, primeramente; a Dios por darme la oportunidad de permitirme este crecimiento profesional, el cual anhele y que sin la ayuda de Dios no lo hubiera podido lograr.

Agradezco a mis hijos, madre y esposo, que han permitido sacrificar tiempo de nuestra valiosa relación familiar, para verme en superación y ser para ellos motivo de orgullo, no puedo pasar por alto a aquellos formadores y facilitadores del conocimiento, que a través de ellos podemos adquirir un crecimiento profesional de calidad.

Agradezco, el apoyo de profesor, Jhon Espino seminarista que con su profesionalismo llevó a cabo el seminario taller dirigido a los estudiantes y padres de familia del I.P.H.E Módulo de La Villa De Los Santos.

A la profesora, Petra Ramos, directora del centro, profesores y personal técnico de dicho plantel, que permitieron que, el Módulo fuera escenario de tan significativo proyecto.

A nuestro profesor asesor, Federico Barrios, que ha estado de la mano acompañando desde un inicio y que con mucho cariño acogió nuestro proyecto como propio.

Guadalupe del Carmen Pérez González

AGRADECIMIENTO

Primeramente, agradecerle a Dios, por su infinita misericordia y por no soltarme de las manos en este caminar académico

Agradezco; a mis hijos y mi familia, que en muchas ocasiones he sacrificado estar en su compañía por estar compenetrada en mis estudios, agradecida con mis profesores por sus aprendizajes obtenidos a lo largo de esta carrera. Agradecida con el profesor, Jhon Espino, por llevar a cabo tan importante seminario a los estudiantes y padres de familia del I.P.H.E Modulo de la Villa de Los Santos, que fue el lugar escogido para nuestro proyecto,

A nuestro asesor el profesor, Federico Barrios, que ha estado acompañándonos incondicionalmente desde el inicio de nuestro proyecto y que con mucho amor y apoyo hizo como suyo el proyecto.

Cecibel Bernal Vargas

CONTENIDO GENERAL

DEDICATORIA.....	ii
AGRADECIMIENTO.....	iv
INTRODUCCIÓN.....	8

CAPÍTULO I: MARCO REFERENCIAL DEL PROYECTO

1.1. Antecedentes Teóricos del Proyecto	10
1.2. Diagnóstico de la situación actual.....	14
1.3. Justificación	15
1.4. Objetivos del Proyecto	16
1.4.1. Objetivo General.....	16
1.4.2. Objetivos Específicos	16
1.5. Duración	17
1.6. Beneficiarios	17
1.7. Localización física del proyecto	18
1.8. Marco Institucional del Proyecto	19

CAPÍTULO II: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

2.1. Fundamentación teórica	24
2.1.1. Concepto de Discapacidad Intelectual.....	24
2.1.2. Discapacidad Intelectual Moderada	24
2.1.3. Características de la discapacidad intelectual.	26
2.1.4. Orientación Vocacional	27

2.1.5. Carreras Técnicas Intermedias en el IPHE.....	28
2.2. Intervención	28
2.3. Estructura organizativa	41
2.4. Especificación operacional de las actividades	42
2.5. Productos.....	43
2.6. Cronograma de impartición del proyecto	44
2.7. Presupuesto.....	45

CAPÍTULO III: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

3.1. Análisis de los resultados de las encuestas aplicadas a los docentes.....	47
--	----

CONCLUSIONES.....	58
--------------------------	-----------

RECOMENDACIONES	59
------------------------------	-----------

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	60
---	-----------

ANEXOS	62
---------------------	-----------

ÍNDICE DE TABLAS	71
-------------------------------	-----------

ÍNDICE DE GRÁFICAS.....	76
--------------------------------	-----------

INTRODUCCIÓN

El hecho de utilizar estrategias, que permitan a los estudiantes con discapacidad, desenvolverse de manera integral, resulta de vital importancia para su futuro desempeño laboral. Una de ellas son los talleres de cocina, que resultan efectivos para lograr su autonomía. Mediante los talleres de cocina en los que se trabaja se prepararon recetas prácticas. que mediante el desarrollo de este lleva a integrar, conectando los sentidos, la creatividad y la comunicación. Este taller surge de la necesidad de crear una actividad significativa para los estudiantes y que forme parte de su vida cotidiana.

El proyecto busca mejorar a través de estrategias el uso de las herramientas de cocina que se encuentra en el Módulo IPHE de Los Santos. El mismo está estructurado en capítulos, el Capítulo I, incluye los antecedentes nacionales e internacionales, el diagnóstico de la situación actual desde el nivel mundial en Panamá. Luego se presentan los objetivos, duración, beneficiarios, la localización y el marco institucional.

En el Capítulo II, se explica la fundamentación teórica desde el concepto de la discapacidad intelectual, sus características y métodos de comunicación; y por supuesto los beneficios de los talleres de cocina.

Para el Capítulo III, se muestra el análisis de las encuestas con sus respectivas tablas y gráficas. Y finalmente, se redactan las conclusiones y recomendaciones relevantes al proyecto.

CAPÍTULO I

CAPÍTULO I: MARCO REFERENCIAL DEL PROYECTO

1.1. Antecedentes Teóricos del Proyecto

Para la realización del proyecto durante el proceso de investigación se encontraron diversos trabajos bibliográficos, que sirven de referencia para la redacción de los diversos capítulos y sustentar el mismo.

1. “Sistematización de la experiencia de campo en el taller de cocina desde la disciplina de terapia ocupacional, en la escuela especial, Asociación Tandilense de Ayuda al Discapacitado”.

Autor: María José Maffezzoli (2013). Universidad Nacional de Mar del Plata

Objetivos:

- “Analizar los procesos personales e interpersonales, que surgen en el taller de cocina y describir los logros obtenidos por los participantes de este”.
- “Favorecer un ambiente ocupacional significativo para los alumnos participantes del taller.

Principales resultados:

- “Dicho taller ha permitido que los niños logren de a poco adaptarse a la dinámica, explorar sus intereses e iniciarse respecto a sus valores personales.”.
- “Lograr un ambiente de trabajo grato y de respeto hacia sus pares y adultos respetando el encuadre de trabajo, lo cual puede deberse también, a que los niños trabajan y conocen ya la modalidad de taller”.
- “Al iniciar el taller los alumnos presentaban mucha dificultad en cuanto al dominio instrumental lo cual fue sufriendo modificaciones durante el proceso del taller, observándose una evolución favorable”.

2. “Taller de Cocina”.

Autor: Francisca Durán; María Luisa Fernández (2016). Red de

Objetivos:

- “Desarrollar la autonomía, fomentar la convivencia, favorecer las destrezas, la creatividad, y los hábitos de higiene y alimentación en los niños de infantil y primaria.”.

Principales resultados:

- “La evaluación señala como parte significativa la coeducación, y cooperación, así como el tratamiento positivo que se da al taller al incluirlo dentro del ámbito de la Educación para la Salud y el Consumo”.
- “La memoria adjunta recetas de cocina realizadas por los niños-as y encuestas y gráficos de evaluación”.

3. “Taller de Cocina y Matemática en Educación Infantil”.

Autor: Francisca Durán; María Luisa Fernández (2016). Universidad Nacional de Mar del Plata

Objetivos:

- “Comprobar que la validez de una idea encuentra su propia fuerza en la verificación que se obtiene de la investigación experimental”.
- “Alcanzar la autonomía necesaria para el buen desarrollo del rincón a partir de la generalización de los razonamientos experimentados en el taller”.

Principales resultados:

- “Trabajar autónomamente; con recetas reales en un rincón, aunque con recetas mucho más sencillas (tipo brochetas de fruta); incluso podría trabajarse de manera simbólica como si de un restaurante se tratase”.
- “Tener abierta una puerta al aprendizaje continuo e incidental del niño, observando y reforzando contenidos matemáticos sin apenas intervención de la docente”.

4. “La cocina intercultural”.

Autor: María Luisa Mancebo (2014). Red de Información Educativa.

Objetivos:

- “Desarrollar las posibilidades expresivas de los niños y dar a conocer de la importancia de la alimentación”.
- “Adquirir habilidades manipulativas y de coordinación, progresar en la adquisición de hábitos y actitudes relacionadas con su autonomía, higiene y alimentación.”.

Principales resultados:

- “La experiencia resultó muy gratificante como se desprende del interés y satisfacción manifestado por los niños”.

5. “Taller de cocina interdisciplinario como motivador en las trayectorias educativas”.

Autor: Dahyana Nievas (2014). Universidad Siglo 21.

Objetivos:

- “Desarrollar jornadas de trabajo, con los docentes involucrados en el proyecto, para explorar los contenidos y/o actividades posibles de llevar a cabo desde cada área en relación con lo gastronómico”.
- “Elaborar secuencias didácticas interdisciplinarias, utilizando la cocina como eje transversal, para motivación y comprensión de aprendizajes significativos”.
- “Desarrollar propuestas motivadoras de cocina, dentro del horario escolar, compartiendo diferentes técnicas, que serán de uso en la vida cotidiana”.

Principales resultados:

- “Los estudiantes se formarán en diferentes técnicas y obtendrán las herramientas para desempeñarse independientemente en un futuro”.
- “Se familiarizarán con los buenos hábitos alimenticios, así como también cómo deben tratar o manipular los alimentos e insumos de la cocina, es decir se formarán en la higiene y seguridad con relación a lo gastronómico”.
- “Los estudiantes obtendrán aprendizajes significativos, ya que los relacionarán con su vida cotidiana y además será un taller interdisciplinario, es decir, que en las demás asignaturas se trabajarán los contenidos con relación a lo que se trabaja en el taller”.

6. “Escuela de cocina para niños Cocineritos”.

Autor: Juan Camilo Bohórquez (2013). Universidad de Los Andes

Objetivos:

- “Elaborar una escuela de cocina decorativa para niños desarrollando habilidades de autonomía”.

Principales resultados:

- “Se recibió buenos comentarios de los padres, pues la mayoría de ellos nunca habían visto clases de cocina”.
- Con este taller se logró mejorar actividades de la vida cotidiana desde muy temprana edad”.

1.2. Diagnóstico de la situación actual

Como bien es sabido, la primera educación se recibe en el hogar, pero por falta de contacto con el conocimiento culinario no pueden compartir estas experiencias con sus hijos, creando una falta de identidad gastronómica. Ante esto Sandoval, (2018) menciona que:

Se ha comprobado que los niños de edades entre los 6 a 8 años, que desconocen el significado de gastronomía, relacionándola con comida y familia: más no con cultura, esto podría cambiar sus se aplica talleres, cocinando junto a los niños, con el objetivo que vayan conociendo nuevos platos de comida, realizando clases de comida llamativa con colores y formas para los ojos de los niños, acompañada de cultura general. (p.12)

Durante el 2020, se realizó el equipamiento de una cocina para la exploración vocacional; en el Módulo de la Villa de Los Santos, con la finalidad de explorar las habilidades y destrezas, que posee el estudiante en alguna de las áreas técnicas, los estudiantes pudieron elaborar sus talleres de cocina con todos los recursos básicos, para la ejecución de este ya que, el proyecto buscaba equipar con las herramientas necesarias de cocina el desarrollo de destrezas a cada individuo en esta área.

Con esta implementación se benefició a una población de dieciséis estudiantes de diversas discapacidades. Esto permitió, darles la oportunidad a los estudiantes de prepararse para las demandas actuales del mercado laboral ya que, una persona con necesidades educativas especiales asociada a una discapacidad muchas veces se enfrenta a barreras, para poder desarrollarse en el área laboral.

Se desarrollaron actividades de preparación de alimentos, lo cual les servirá para elevar la autonomía; impartiendo hábitos saludables en la alimentación mediante talleres de cocina, principios básicos de una nutrición sana y equilibrada, además se desarrollará los sentidos del gusto, el olfato en cada una de sus recetas y para percibir textura, densidades, formas y colores. Con la preparación de los alimentos aprendieron matemática en cuanto a las medidas y pesos para lograr exitosamente las mezclas. Los talleres de cocina estimularon la creatividad y también la interacción social de los estudiantes con necesidades educativas especiales asociadas a una discapacidad.

Una de las principales preocupaciones después de la puesta en marcha de este proyecto, es la falta de estrategias para utilizar las herramientas con que fue equipado el Módulo de La Villa de Los Santos, lo que puede provocar el deterioro de estos. De acuerdo con, las observaciones y la encuesta realizada a la docente se puso de manifiesto la necesidad de talleres de cocina para utilizar con la población

1.3. Justificación

Con este proyecto se busca el desarrollo de habilidades y destrezas de los estudiantes de mayores retos, en el Instituto Panameño de Habilitación Especial del Módulo de Los Santos, al brindar nuevas opciones para el uso de las

herramientas de cocina y poder contribuir con el aprendizaje de los estudiantes que pueden ser incorporados, en el mundo laboral y personal del individuo.

Además, permite evaluar si realmente los estudiantes tuvieron grandes beneficios y si la cocina se convirtió en un lugar donde se desarrollan talleres; al integrar los saberes, dejando atrás los métodos tradicionales, sino tomando en cuenta las capacidades de cada alumno y las habilidades al momento utilizar las herramientas.

La importancia de este proyecto radica en mejorar, el enfoque presentado en un principio, haciéndola más funcional basado en habilidades y destrezas, que tienen los estudiantes y que estos apoyen a los nuevos. Permitirá, además, realizar encuestas y observaciones, y proponer nuevas actividades y herramientas, que se pueden implementar como parte de la evaluación.

1.4. Objetivos del Proyecto

1.4.1. Objetivo General

- Mejorar el uso de herramientas de cocina en Módulo del IPHE de Los Santos, con la finalidad de brindar nuevas oportunidades formativas de la población con discapacidad que acude a este centro

1.4.2. Objetivos Específicos

- Identificar las situaciones, que afectan el desempeño de los estudiantes con las nuevas herramientas de cocina en Módulo IPHE de Los Santos.

- Definir los beneficios de mantener en constante actualización las herramientas brindadas en Módulo IPHE de Los Santos.
- Planificar las estrategias para mejorar el uso de las herramientas de cocina en Módulo IPHE de Los Santos.

1.5. Duración

La ejecución de este proyecto tendrá una duración de cuatro (4) meses, organizados en dos (2) meses de preparación y dos (2) de implementación, a partir del mes de septiembre 2023 a diciembre 2023.

1.6. Beneficiarios

Entre los beneficiarios directos e indirectos, podemos mencionar:

1.6.1. Beneficiarios Directos

- Los beneficiarios directos son los estudiantes con discapacidad del Módulo del IPHE de Los Santos.

1.6.2. Los beneficiarios indirectos

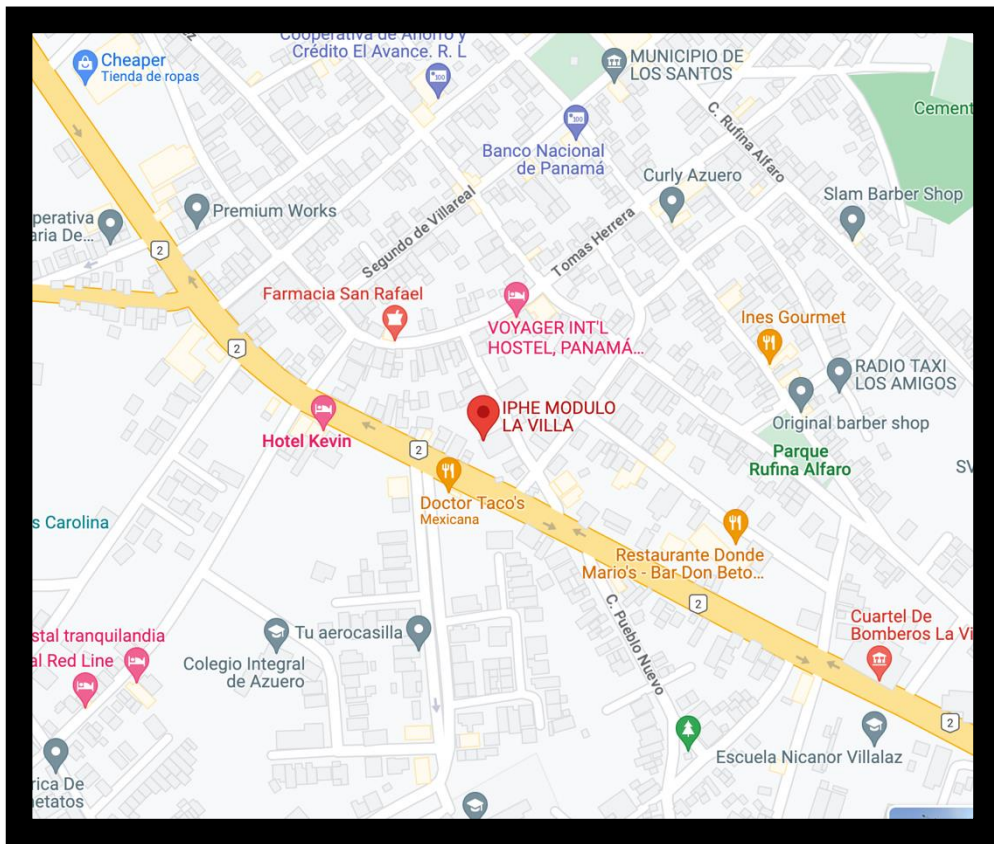
- Los beneficiarios indirectos serán los docentes que atienden a los estudiantes con discapacidad del Módulo del IPHE de Los Santos.
- Los padres de familia, que día a día les compete apoyar a sus hijos; para que se puedan desenvolver en el campo laboral o creando independencia y autonomía para sus hijos

1.7. Localización física del proyecto

El proyecto será realizado en el Instituto Panameño de Habitación de Los Santos, se encuentra ubicado en la República de Panamá, Provincia de Los Santos, distrito de La Villa.

1.7.1. Macro Localización

Figura N.1: Ruta 2, Doctor Belisario Porras, detrás de la Caberna.



Fuente: <https://www.google.com/maps/place/IPHE+MODULO+LA+VILLA/@7.9345418, 2023>

1.7.2. Micro localización del Proyecto

El proyecto se lleva a cabo en IPHE Módulo La Villa

Figura N° 2: IPHE Módulo La Villa, está ubicado en La Villa



Fuente: Pérez, 2023.

1.8. Marco Institucional del Proyecto

Las instituciones involucradas en el proyecto son:

Universidad Especializada de las Américas

La Universidad Especializada de las Américas (UDELAS), fue creada mediante la Ley 40 de 18 de noviembre de 1997. El 24 de noviembre se declaró oficialmente

como una institución superior; dando respuesta a una oferta académica, acorde a los cambios de modernización del país.

La Universidad Especializada de las Américas, surge de la tradición pionera del Instituto Superior de Especialización, del Instituto Panameño de Habilitación Especial (IPHE), quien desde 1969, venía formando docentes en el área de la Educación Especial. Es importante señalar que, hasta esos años, el sistema de educación especial se había estado nutriendo de especialistas egresados de las Escuelas de México, Argentina, Perú y los Estados Unidos; y de educadores de experiencia con una gran sensibilidad social, por lo que se hacía necesario capacitar a un mayor número de personas para desarrollar lo que sería la Educación Especial en cada comunidad del interior de la República.

Misión

Ser una Institución Oficial, de Educación Superior, con proyección social, innovadora en docencia, investigación, extensión y gestión; creada para formar profesionales competentes, emprendedores, con conocimiento científico y con calidad humana, comprometidos con el desarrollo del país”.

Visión

Ser una Universidad de excelencia profesional y sentido social, y atención a la diversidad, con reconocimiento nacional e internacional; líder en la formación del recurso humano especializado y en la generación del conocimiento e innovaciones tecnológicas, con capacidad de intervenir proactivamente en la solución de los problemas sociales del país y la Región Latinoamericana”.

Instituto Panameño de Habilitación Especial, extensión Los Santos

La Educación Especial, en nuestro país se inició formalmente mediante la Ley N° 53 del 30 de noviembre de 1951, creándose el Instituto Panameño de Habilitación Especial (I.P.H.E.). En sus inicios dicha educación sólo se impartía en la ciudad capital.

Esta labor motivó a Directivos del Instituto Panameño de Habilitación Especial y funcionarios de Educación a extender dichos servicios hacia el interior, donde se invitó a los elementos activos de las comunidades; para que colaboraran con dicha iniciativa.

Dada la preocupación de un grupo de educadores, entre los cuales estaba el Profesor Juvenal A. Herrera como Director Provincial de Educación en ese año, los Supervisores, Directores y Maestros, entre otros, se realizaron las gestiones pertinentes y gracias a la Presidenta del Patronato, fue posible que el equipo multidisciplinario se trasladará a la ciudad de Las Tablas para evaluar la situación y escoger el local provincial donde debiera funcionar dicha Extensión, así como el personal docente, que laboraría en el mismo, fueron seleccionados cinco abnegados educadores de diferentes escuelas regulares, siendo la primera directora la Profesora Abigail López, iniciando la atención en un local alquilado en el año 1969.

Años más tarde se promovieron actividades destinadas a la construcción de un edificio escolar adecuado, creándose un Comité compuesto por autoridades educativas, gubernamentales, jefe de instituciones y personas de la comunidad, quienes recibieron la cooperación económica de los habitantes de la provincia santeña.

Actualmente, en la sede de Las Tablas, acuden 116 estudiantes; en el Módulo de La Villa de Los Santos 51 estudiantes y a los centros educativos de inclusión

409 alumnos. El IPHE, Extensión de Los Santos da una cobertura de atención en cinco (5) distritos y 62 corregimientos; los distritos son: Guararé, Las Tablas, Macaracas, Pedasí, Pocrí, Tonosí.

CAPÍTULO II

CAPÍTULO II: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

2.1. Fundamentación teórica

2.1.1. Concepto de Discapacidad Intelectual

La discapacidad intelectual se define según el Manual diagnóstico y estadístico de los trastornos mentales, (2014) es “una condición que se caracteriza por limitaciones tanto en el funcionamiento intelectual como en las habilidades adaptativas, que cubren muchos comportamientos sociales y prácticos diarios. Este tipo de discapacidad se origina antes de los 18 años”.

2.1.2. Clasificación de Discapacidad Intelectual

a. Discapacidad Intelectual Leve

La discapacidad intelectual leve, también conocida como déficit cognitivo leve, es una condición, que afecta las habilidades mentales superiores de una persona, limitando su capacidad para procesar, almacenar y recuperar información. Esta condición se caracteriza por un coeficiente intelectual (C.I.) de aproximadamente 70 o inferior en una prueba de C.I. administrado individualmente.

Además, se observan déficits o alteraciones en la actividad adaptativa actual, es decir, la eficacia de la persona para satisfacer las exigencias planteadas para su edad y por su grupo cultural, en al menos dos de las áreas siguientes: comunicación, cuidado personal, vida doméstica, habilidades sociales/interpersonales, utilización de recursos comunitarios, autocontrol, habilidades académicas funcionales, trabajo, ocio, salud y seguridad. El inicio de esta condición es anterior a los 18 años.

Las personas con discapacidad intelectual leve suelen desarrollar habilidades sociales y de comunicación durante los años preescolares, presentando alteraciones mínimas en las áreas perceptivas y motóricas. A lo largo de su vida adulta pueden llegar a desempeñar actividades laborales y son capaces de desarrollar habilidades sociales, de comunicación y de autocuidado suficientes para ser personas autónomas, pero pueden necesitar supervisión y apoyo.

Es importante destacar que, el diagnóstico y la evaluación de la discapacidad intelectual leve se basan en una evaluación clínica completa, que incluye una revisión detallada de los síntomas y la historia médica de la persona, así como pruebas neuropsicológicas y otras evaluaciones de la función cognitiva.

Por lo tanto, la discapacidad intelectual leve se caracteriza por limitaciones significativas tanto en el funcionamiento intelectual como en las habilidades adaptativas, que se manifiestan en la infancia o adolescencia. Las personas con discapacidad intelectual pueden tener dificultades con las habilidades sociales y prácticas necesarias para la vida diaria. Sin embargo, con el apoyo y las intervenciones adecuadas, pueden llevar una vida plena y significativa.

b. Discapacidad Intelectual Moderada

La discapacidad intelectual moderada se caracteriza por limitaciones significativas tanto en el funcionamiento intelectual; como en las habilidades adaptativas, que se manifiestan durante el periodo de desarrollo. Según la Asociación Española de Pediatría, la discapacidad intelectual moderada se sitúa en un rango de coeficiente intelectual entre 35-40 y 50-55. Las personas con discapacidad intelectual moderada pueden aprender habilidades y habilidades sociales y laborales, y trabajar con supervisión, en un entorno laboral regular o en un entorno de trabajo protegido.

En cuanto a las habilidades sociales, las personas con discapacidad intelectual moderada pueden tener dificultades para regular sus emociones y comportamientos en situaciones sociales. Aunque, pueden tener amistades y relaciones significativas, pueden necesitar apoyo para navegar en situaciones sociales más complejas.

Es importante destacar que cada individuo es único y puede tener fortalezas y debilidades en diferentes áreas. El apoyo y las intervenciones adecuadas pueden ayudar a las personas con discapacidad intelectual moderada a llevar una vida plena y significativa.

c. Discapacidad Intelectual Profunda

Se trata del nivel más elevado de discapacidad intelectual. Las personas con este grado de discapacidad requieren cuidados contantes y permanentes y, con los recursos y herramientas, que existen actualmente, es difícil que puedan desarrollar ningún tipo de actividad de forma autónoma.

2.1.3. Características de la discapacidad intelectual.

Los procesos cognoscitivos como el pensamiento, la percepción, la memoria y la atención presentan limitaciones significativas en la discapacidad intelectual, es decir, se distraen fácilmente y sus periodos de atención son muy breves.

Existen tres características, que distinguen el pensamiento de las personas con discapacidad intelectual:

- Egocentrismo: Esto se presenta en el pensamiento infantil y provoca que el sujeto se centre en sí mismo y que toda gira en torno a él. Este egocentrismo, en la persona con discapacidad suele prolongarse hasta la

adolescencia y suele ser un obstáculo en el aprendizaje de letras, números y otros conceptos.

- Impermeabilidad: Se refiere a la dificultad que tienen para poder incorporar nueva información y la movilidad y cambio del pensamiento.
- Perseverancia: Es la repetición obsesiva de algunos comportamientos que se convierten en actividades mecánicas y repetitivas, estas refuerzan las estructuras egocéntricas.

2.1.4. Orientación Vocacional

La Orientación Vocacional en América, Domenico, (2011) afirma: “que un inicio probable del área es la actuación personal del psicólogo Jesse Davis, en 1898, en la Central High School of Detroit, ayudando a estudiantes, que demandaban asistencia psicopedagógica y orientación vocacional”.

Seguidamente, el mismo documento ubica una línea de tiempo entre el año 1906 a 1954, con diferentes momentos del desarrollo de este campo de estudio hasta que se funda en este último año la Asociación Americana de Asesoramiento y Orientación Estudiantil. Continuando la cronología debe ser mencionado el informe, que Gilber Wrenn escribiera en 1962, a pedido de la Comisión sobre Orientación de las Escuelas Norteamericanas, titulado El orientador en un mundo cambiante, pues en él se proponen los criterios formativos para el orientador vocacional, aprobados por el Congreso en 1964 y también, inédito en relación con las demás naciones del mundo.

La Orientación Vocacional, en este enfoque deja de ser un proceso de ayuda al estudiante, que la solicita espontáneamente; porque manifiesta una situación conflictiva respecto a la elección profesional, para convertirse en un proceso de prevención en el que se trabaja para el desarrollo de las potencialidades del

estudiante con el objetivo de prepararlos para la realización de una elección profesional responsable, en el que el estudiante es considerado un ente activo en la Orientación Vocacional en la medida que, participa en la toma de decisiones profesionales sobre la base de un complejo proceso de reflexión de sus posibilidades motivacionales y de las posibilidades, que le ofrece el medio y así se desarrolla para el estudio de una u otra profesión.

2.1.5. Carreras Técnicas Intermedias en el IPHE

El Instituto Panameño de Habilitación Especial (IPHE) en su enfoque de planificación de los servicios de capacitación e investigación institucional, posee Carreras Técnicas Intermedias Vocacionales (CTI).

Se crea por la necesidad de dar respuesta en el tema de formación de los estudiantes, debido a que en los colegios regulares o Institutos Profesionales Técnicos (IPT), solo existían bachilleratos, careciendo de una oferta que correspondía a las necesidades del estudiantado del IPHE.

Las CTI tienen una duración de dos años y las mismas incluyen una formación dual a partir que el estudiante se encuentre en el undécimo grado, permitiendo que el alumno forme parte de una empresa y de esta manera logre su desarrollo profesional, complementado con la parte académica.

2.2. Intervención

La intervención consiste en una serie de actividades dirigidas a mejorar el uso de herramientas de cocina en Módulo IPHE de Los Santos.

Consta de las siguientes Etapas:

Etapas 1: Coordinación de aplicación

- Se coordina con la dirección del Módulo IPHE de Los Santos sobre los días de aplicación de los instrumentos a los docentes: al igual que fecha de la jornada.
- Posteriormente se envía la nota formal por parte de universidad especializada de Las Américas, dando formalidad y comunicando el desarrollo de este.

Etapas 2: Elaboración de instrumentos a la docente

- Se elaboran los instrumentos para la aplicación a la docente para determinar las principales dificultades que presentan los estudiantes para el uso de las herramientas de cocina.

Etapas 3: Aplicación de instrumentos a docentes

- Se aplica los diferentes instrumentos a la docente para medir las dificultades, que presentan los estudiantes para el uso de las herramientas de cocina.

Etapas 4: Guía de Actividades

- Se brinda una guía de actividades para mejorar el uso de las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos.

Actividades de Talleres de Cocina

Para la implementación se realizó el siguiente taller:

Menú

- **Plato fuerte**

Chuleta de cerdo en salsa gravy

Brócoli en mantequilla

Pasta fusilli en salsa blanca

- **Boquita**

Tapita de chorizo tableño y mozzarella

- **Licudo**

De piña y hierba buena

- **Postre**

Galleta de choco – chips

Plato fuerte

30 chuletas frescas de cerdo, do (2) sobres o envases de mostaza de 200 a 350 gr, sal y pimienta negra molida.

Para el gravy: una (1) bandeja de hojas de tomillo, retazos de carne, 1 zanahoria, 1 cebolla y 1 cabeza de ajo. Para culminar 400gr. De mantequilla sin sal y 400gr de harina.

12 cabezas de brócoli y 1 lb de mantequilla sin sal.

5 cajas de 500gr de pasta fusilli, 2 lb de mantequilla sin sal, 2lbs de harina, un sobre de nuez moscada, 1 sobre de hoja de laurel y 5 litros de leche.

Boquita

10 pan baguette, queso mozzarella rallado 400 gr. Y tres (3) bandejitas de tomate Cherry, aceite de oliva 300 ml, 20 unidades de chorizo tableño, 1 mazo de perejil fresco.

Licudo

Ocho (8) piñas maduras, tres (3) bandejitas de hierba buena y una (1) bolsa de hielo grande.

Postre

460 gr de mantequilla sin sal

400 gr de azúcar morena

300gr de azúcar blanca

4 huevo

4cdt de vainilla

900 gr de harina

4 cucharada de maicena

4 cdt de polvo de hornear

600 gr de choco chips

Utensilios

Tablas de picar, cuchillo, dos (2) bandeja desechable grande, ollas, licuadora, coladores, sartenes, papel encerado, espátulas de goma, paila grande de 10 lb, 1 bandeja de acero inoxidable del tamaño del horno para galletas, pesas digitales mínimo dos (2), cucharitas de medir, tazas de mililitro, bowls o platonos de plásticos como recipientes para la comida, batidora de mesa.

GASTRONOMÍA BÁSICA GUIA

Entradas

Tapitas de ropa vieja
Quesadillas de pollo
Wrap de embutidos
Emparedaditos de pepperoni
Huevos endiablados

Plato fuerte

Pollo en salsa cremosa y hongos
Milanesa de pollo
Pure de papas con crema batida
Crema de zapallo
Albóndigas de carne rellenas de queso

Postres

Flan casero
Panna cotta de chocolate
Mermelada de fresa
Creps de Nutella y guineo

Licuidos

Batido de helado y fresa
Frozen de piña y hierba buena

Tapitas de ropa vieja

Ingredientes

1 pan baguette
½ lb de queso nacional prensado sin sal
1 lb de falda de res
1 cebolla
3 cd de pasta de tomate
½ tz de aceite vegetal
1 pimentón (el color que dese)
1 tomate grande
3 hojas de culantro
3 dientes de ajo
Sal al gusto



Procedimiento: limpiar la falda gruesa, llevaremos al fuego con suficiente agua hasta que ablande. Esperamos hasta refrescar y procederemos a desmechar.

Cortaremos el tomate, culantro, pimentón y el ajo en brunoise o trocitos pequeños. En una cacerola o sartén agregamos aceite y salteamos los ingredientes ya cortados, agregamos la carne mechada y pasta de tomate. Dejamos cocinar agregando 2 tz de agua, sal, por unos minutos hasta que los ingredientes estén integrados.

Cortamos las rodajas de pan y rallamos el queso.

Sobre cada rodaja de pan colocamos pequeñas porciones de ropa vieja y por último el queso rallado. Hornear de 10 a 15 minutos.

10 personas

Quesadillas de pollo

2 pechugas de pollo deshuesada
2 tortillas para wrap grande
4 rebanadas de queso mozzarella

Procedimiento: sal, pimienta para las pechugas de pollo y en una sartén a fuego medio agregamos poco aceite para planchar ambas caras de la pechuga y tapamos para terminar cocción por unos 15 minutos. Cortamos en cubos no muy pequeños.

Colocamos la tortilla de wrap sobre una superficie plana y colocamos 2 rebanadas de queso mozzarella e insertamos el pollo.



Doblamos la tortilla como si fuese una empanada y colocamos en una sartén para que se tueste la quesadilla por ambas caras. Cortamos en piezas triangulares.

Wrap de embutidos

2 tortillas de wrap
4 deditos de pollo fritos
6 rebanadas de jamón ahumado
6 rebanadas de queso Edam
6 rebanadas de jamón de pavo
6 hojas de lechuga romana



Procedimiento: limpiar las hojas de lechuga muy bien.

En una superficie plana colocamos la tortilla y colocamos tres (3) hojas de lechuga, tres (3) rebanadas de jamón ahumado, 3 rebanadas de jamón de pavo, tres (3) rebanadas de queso Edam y por último dos (2) deditos de pollo frito. Recuerde que es un wrap y los ingredientes deben estar bien distribuidos. Enrollamos de abajo, hacia arriba, dándole forma de wrap y podemos cortarlo en 4 o 2 partes.

Emparedaditos de pepperoni

½ lb de pepperoni
1 paquete de salsa blanco
1 paquete de salsa roja o de tomate
1 lb de queso mozzarella
200 gr. de queso parmesano
10 rebanadas de pan molde

Procedimiento:

Usaremos dos (2) rebanadas de pan, en el centro colocamos 1 cd de salsa blanca, dos (2) rebanadas de queso y cinco (5) unidades de pepperoni. Cerramos el emparedado y sobre el mismo colocamos 1 cd de salsa blanca y 2 cd. De salsa roja. Colocamos dos (2) rebanadas de queso y dispersamos sobre el emparedado 1 cdt. De parmesano. Colocamos seis (6) unidades de



pepperoni e insertamos al horno hasta tener una textura de pizza. Por último, cortamos los bordes tostados y realiza un corte en diagonal.

Huevos endiablados

10 huevos
7 cd de mayonesa
2 cd de mostaza dijon
Salsa picante de chile al gusto o salsa tabasco
1 cd de paprika
2 cd de cebollina picada
Sal y pimienta al gusto



Procedimiento:

En una olla con abundante agua agregamos los huevos y sancochamos exactamente por 12 minutos, si el fuego es bueno. Debe tener un recipiente con agua fría para romper la cocción del huevo y retiramos la cascara. Cortamos a la mitad, retiramos la yema cocida y colocamos en un bowl. Seguiremos agregando la mostaza dijon, mayonesa, el chile o salsa tabasco, paprika, cebollina, sal, pimienta y mezclamos todo muy bien. Por último, rellenamos los huevos y por encima colocamos una pizca de paprika.

Platos fuertes

Pollo en salsa cremosa y hongos

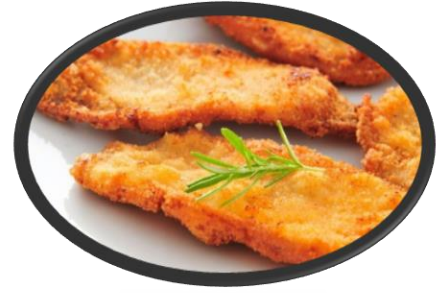
1 pollo entero picado y con su piel
2 cebollas blancas en juliana
1 litro de crema de batir
2 tz de agua
2 cucharada de perejil picadito
1 barra de mantequilla sin sal
1 cdt de tomillo
1 tz de hongos picados en rodaja
Sal y pimienta al gusto



Procedimiento: limpiar y picar el pollo manteniendo su piel sal pimentar. En una sartén grande o cacerola colocamos la barra de mantequilla e insertamos el pollo, esperamos a que adquiera un color doradito en ambas caras y procedemos agregando la cebolla, tomillo, agua, crema de batir, hongos y verificamos el sabor. Dejamos cocinar a fuego bajo por 15 minutos hasta que adquiera una consistencia cremosa. Por último, agregamos el perejil.

Milanesa de pollo

1 pechuga deshuesada
1 cd de perejil picadito
1 tz de harina
1 tz de pan rallado o molido
1 huevo
1 cd de aceite de oliva
Sal y pimienta al gusto
300 ml de aceite vegetal, para freír (puede variar según el tamaño del sartén o paila)
Opcional
Salsa de tomate (salsa roja) y queso mozzarella



Procedimiento: limpiamos la pechuga y la dividimos en 2. Colocamos media pechuga sobre papel encerado o un cartucho transparente cubrimos por arriba y con un rodillo le pasaremos haciendo presión hasta que tenga una forma plana. Sazonamos con sal, pimienta y aceite de oliva. En un bowl la harina, otro bowl el pan molido y otro el huevo. Con la mano dominante pasaremos la pechuga por el bowl de harina seguido el de huevo y por último de pan molido bien cubierto. En suficiente aceite caliente procedemos a freír la milanesa de pollo. Opcional después de freír colocar sobre la milanesa salsa roja, queso mozzarella y al horno hasta que tenga un color chocolate o gratinado.

Pure de papas

5 papas medianas
3 tz de crema de batir
½ barra de mantequilla sin sal
Sal y pimienta al gusto

Procedimiento:

Limpiaremos las papas retiramos la cascara y cortamos cada papa en cuatro (4) porciones. Sancocharemos hasta que estén blandas. Colocamos las papas en un bowl y agregamos la crema de batir, mantequilla, sal y pimienta al gusto y batimos hasta formar el pure. Opcional, lo puede pasar por un colador para evitar grumos. Puede agregarle hojas de albahaca o perejil 1 cd. Fresca de cada una si desea dar un color y sabor un poco diferente.



Crema de zapallo

500 gr de zapallo limpio sin cascara
½ cebolla blanca
3 dientes de ajo
750 ml de agua para sancochar
2 tz de crema de batir
1 cd de azúcar blanca
Sal y pimienta al gusto

Procedimiento: en una cacerola agregamos el agua para sancochar el zapallo agregamos la cebolla picada en cubos, los 3 dientes de ajos, sal y pimienta. Después que hierva agregamos la crema de batir, azúcar blanca verificamos el sabor y procedemos a licuar poco a poco. Siempre que se licua algo caliente debemos dejar un espacio para que salga el aire caliente y no provoque un accidente. Puedes incorporar lo licuado a una cacerola lista para servir.



Albóndigas de carne y queso

500 gr de carne
3 dientes de ajo picadito
½ cebolla blanca finamente picada
2 cd de perejil picadito
1 huevo
3 rebanadas de pan molde
1 ½ tz de leche
Sal pimienta al gusto
2 cd de aceite de oliva
½ lb de queso cheddar

Procedimiento: en bowl agregamos la carne y los guisos finamente picados mezclamos. Previamente colocamos las rebanadas de pan con la leche para desmenuzar y agregar a la carne. Seguido agregamos el huevo, sal, pimienta y aceite de oliva mezclamos hasta que todo quede muy bien integrado. Tomaremos una porción de carne y en su centro introducimos 1 lamina de queso cheddar, cerramos y daremos una forma redonda. Por último, meteremos al horno de 20 a 25 minutos y retiramos.



Postres

Flan casero

1 lt de leche
350 gr de azúcar
1 cd de vainilla
½ tz de leche condensada

Procedimiento: En una sartén colocaremos el azúcar a fuego medio hasta adquirir un color marrón claro y pasarlo más rápido posible al molde donde vertiéremos el resto de los ingredientes, como sugerencia puedes precalentar un poco el molde, para que la azúcar derretida se distribuya completamente por el molde. En una licuadora agregamos la leche, leche condensada y vainilla, licuamos rápidamente agregamos la mezcla al molde con la azúcar derretida. Llevaremos al horno, el molde en un baño maría, por 25 o 30 minutos.



Panna cotta de chocolate

400 ml de crema de batir
100 ml de leche
120 gr de azúcar blanca
110 gr de chocolate en polvo
3 cd de gelatina simple (sin sabor)
2 cd de vainilla

Procedimiento: En una cacerola agregamos la crema de batir, leche, vainilla, azúcar blanca y el chocolate en polvo, todo esto a fuego medio y batir suave sin parar. Agregamos a la mezcla las cucharadas de gelatina en polvo con intervalo de 1 minuto, ya que no queremos grumos. Dejamos que todos los ingredientes estén muy bien integrados y apagamos. Lo podemos verter en moldes de silicón resistente a temperaturas redondo o moldes de cupcakes con mantequilla en aerosol sobre el molde. Dejar refrigerar por 5 horas o al día siguiente, para retirar del molde puedes utilizar una espátula de goma.



Mermelada de fresa

2 lb de fresas
750 gr de azúcar
2 tz de agua
8 ml de jugo de limón

Procedimiento: limpiamos las fresas y cortaremos en trocitos. Insertaremos las fresas en una cacerola con el agua, azúcar y el jugo de limón llevaremos a fuego medio y revolvemos con frecuencia, para evitar que se pegue. Cocinaremos por media hora.



Crepes rellenas de Nutella y guineo

1 tz de harina
1 cd de azúcar
2 guineos
1 ½ de leche
1 huevo
1 cd de mantequilla sin sal

Procedimiento: se recomienda diluir un poco la Nutella con leche para que sea fácil su distribución o someterla a un baño maría.

En un bowl agregamos la harina, leche, azúcar, huevo y mantequilla batimos muy bien hasta tener una textura ligera, no muy espesa. Usaremos un sartén no muy grande untaremos aerosol de mantequilla y llevaremos a fuego medio. Haremos tortillas muy delgadas moviendo el sartén, para que la mezcla quede bien distribuida en el fondo del sartén, no a los lados. por último, untamos de Nutella una cara de la tortilla e introducimos rodajitas de guineo y cerramos dando forma triangular o de empanada.



Licuidos

Batido de fresa y helado

1 tz de fresas
½ tz de leche
¼ cdt de canela en polvo
1 bola de helado de vainilla



Procedimiento: Limpiamos las fresas y picamos. Procedemos a incorporar todos los ingredientes en la licuadora, encendemos por 25 o 30 segundos y apagamos la licuadora. Buscamos un vaso de vidrio y servimos.

Esta receta la puedes aplicar con melón, piña y melocotón.

Frozen de piña y hierba buena

Jugo de 1 limón
Azúcar al gusto
5 hojas de hierba buena
220 gr de piña
15 cubos de hielo

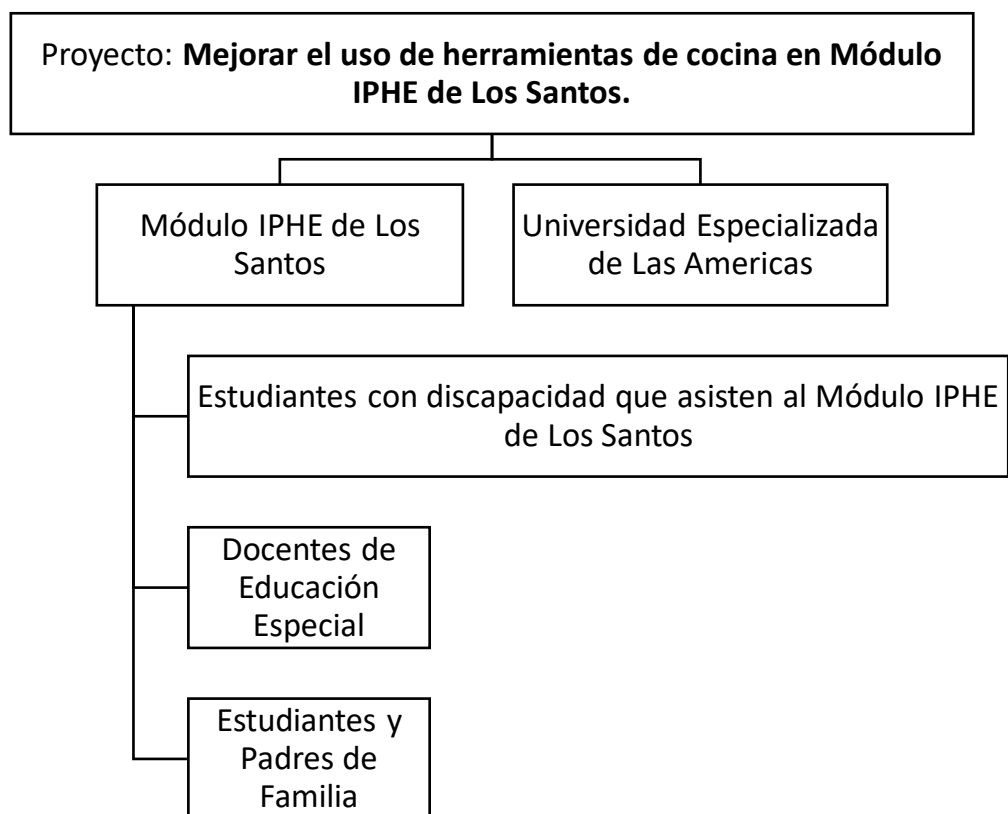


Procedimiento: Limpiamos bien la piña agregamos todos los ingredientes en la licuadora. Licuamos por 50 segundos y servimos.

Puedes hacer esta misma receta con fresa, melón y melocotón.

2.3. Estructura organizativa

Figura 1: Estructura Organizativa del proyecto



Funciones:

Módulo IPHE de Los Santos: permitir el uso de las instalaciones para la ejecución del proyecto.

Universidad Especializada de Las Américas: Asesoría en la elaboración del Proyecto Educativo.

2.4. Especificación operacional de las actividades

Cuadro No. 1: Objetivos y tareas del proyecto

Objetivos	Tareas
<ul style="list-style-type: none">• Conocer las principales dificultades que presentan los estudiantes para el uso de las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos.	<ul style="list-style-type: none">• Diseñar una encuesta que identifique el conocimiento que tienen los docentes.
<ul style="list-style-type: none">• Guía de actividades para el uso de las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos.	<ul style="list-style-type: none">• Seleccionar recetas funcionales.• Planeamiento de actividades.• Guía de actividades.

Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

2.5. Productos

Cuadro No. 2: Productos esperados del proyecto

Objetivos	Productos
<ul style="list-style-type: none">• Conocer las principales dificultades que presentan los estudiantes para el uso de las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos.	<ul style="list-style-type: none">• Resultado de la encuesta aplicada a los docentes del Módulo IPHE de Los Santos.
<ul style="list-style-type: none">• Guía de actividades para el uso de las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos.	<ul style="list-style-type: none">• Aplicación de talleres a estudiantes con discapacidad del Módulo IPHE de Los Santos.

Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

2.6. Cronograma de impartición del proyecto

En él se observa la viabilidad del proyecto desde el inicio hasta que termine.

Cuadro No. 3: Cronograma del Proyecto.

2023-2024	Sept. 2023	Oct. 2023	Nov. 2023	Dic. 2023	Ene 2024	Feb. 2024
Inicio del proyecto (Capítulo I y II)	x	x				
Permisos		x				
Elección y elaboración de instrumentos		x				
Aplicación de instrumentos		x				
Análisis de resultados (Capítulo III)			x			
Conclusiones y Recomendaciones						

Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

2.7. Presupuesto

Cuadro No. 4: Presupuesto para la ejecución del proyecto

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Revisión general: confección del proyecto: papelería, tinta, empaste, impresiones a color y negra.	250.00
Combustible	50.00
Material para talleres (material de cocina)	333.36
Revisión de español	
Especialista en Gastronomía	410.00
Brindis de sustentación de proyecto	215.00
Total	1258.36

Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

CAPÍTULO III

CAPÍTULO III: ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

3.1. Análisis de los resultados de las encuestas aplicadas a los docentes.

Para obtener los resultados esperados de este proyecto educativo, se aplicó un instrumento a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

El instrumento utilizado fue a través de un cuestionario tipo encuesta, para reunir sobre las mejoras, que se pueden realizar para el uso de las herramientas de cocina.

Los resultados finales de cada pregunta se representaron en tablas y gráficas describiendo indicadores de las respuestas y el porcentaje de estas. Luego, se realizaron las conclusiones y recomendaciones finales.

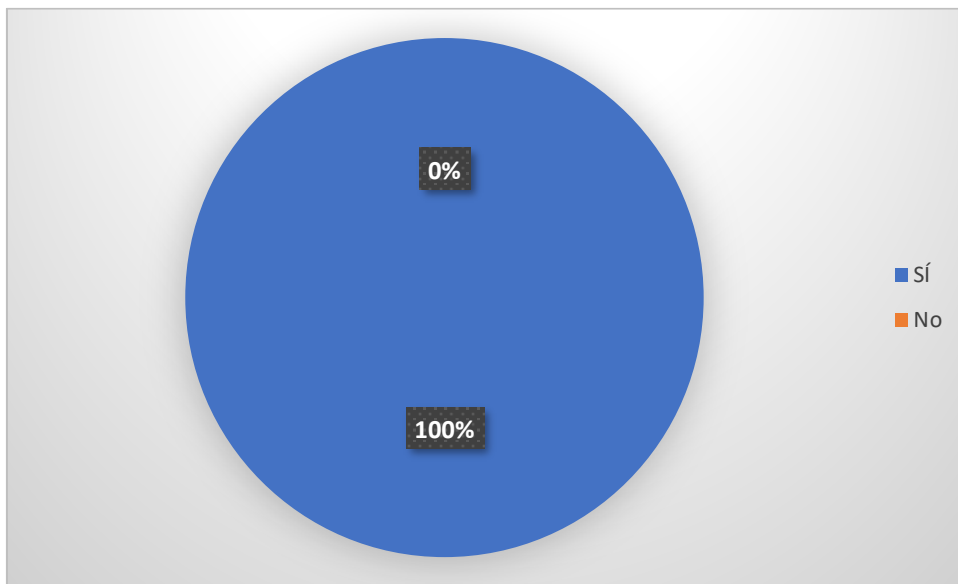
A continuación, se presentan las preguntas con sus respectivas tablas y gráficas.

Tabla No. 1: ¿Considera que se le está dando el uso a las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos es eficiente?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
SÍ	1	100%
NO	0	0%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°1: ¿Considera que se le está dando el uso a las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos es eficiente?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 1

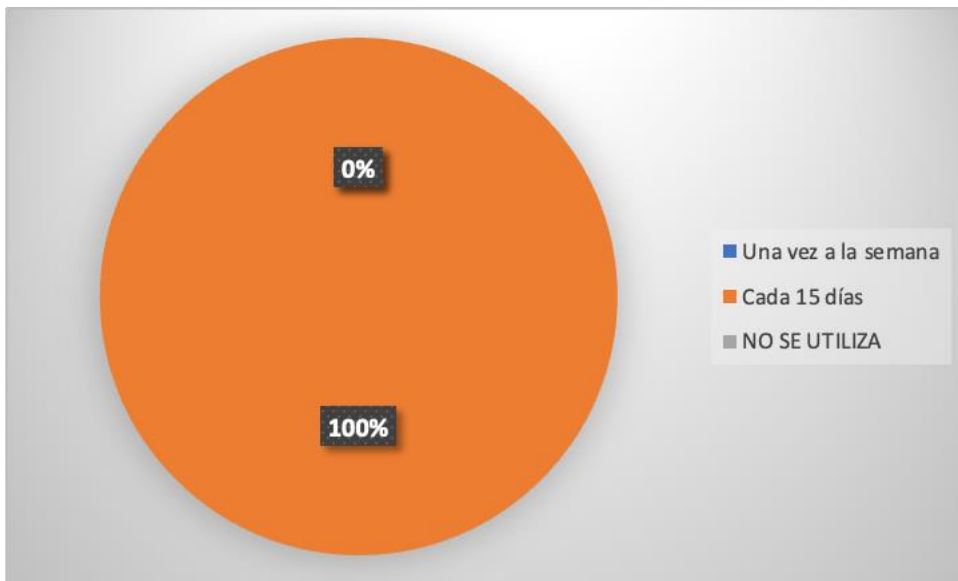
En la gráfica 1 se muestra que la docente indica que desde el momento que se dio el equipamiento de herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos, el uso ha sido eficiente; lo que es necesario comprobar que el mismo es adecuado.

Tabla No. 2: ¿Cada cuánto tiempo se utilizan las herramientas de cocina como parte de las clases?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
UNA VEZ A LA SEMANA	0	0%
CADA 15 DÍAS	1	100%
NO SE UTILIZA	0	0%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°2: ¿Cada cuánto tiempo se utilizan las herramientas de cocina como parte de las clases?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 2

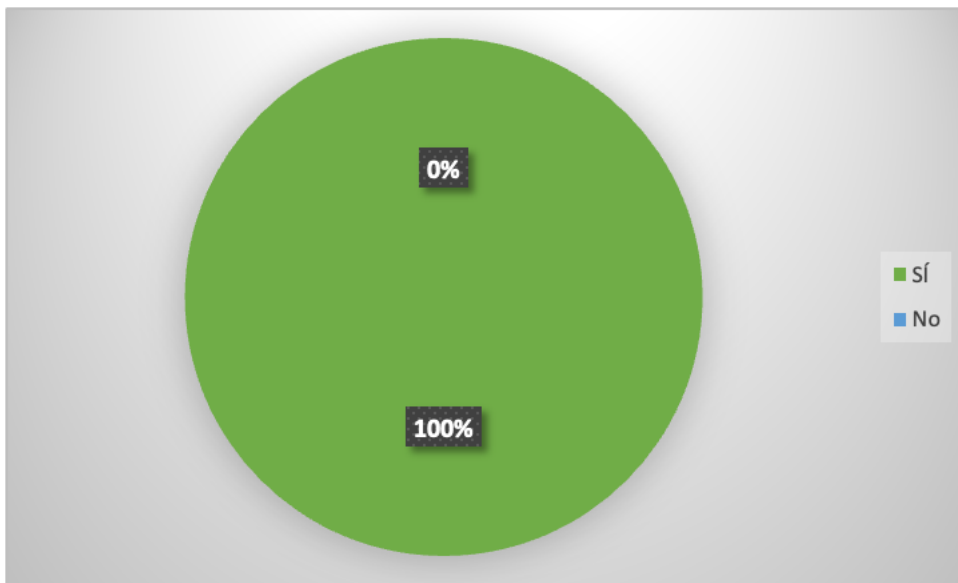
Para la gráfica 2, la docente indica que el uso de las herramientas de cocina se da cada 15 días; por lo que es importante buscar nuevas estrategias para que el mismo sea más frecuente.

Tabla No. 3: ¿Considera que con los talleres de cocina los estudiantes han logrado trabajo en equipo?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
SÍ	1	100%
NO	0	0%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°3: ¿Considera que con los talleres de cocina los estudiantes han logrado trabajo en equipo?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 3

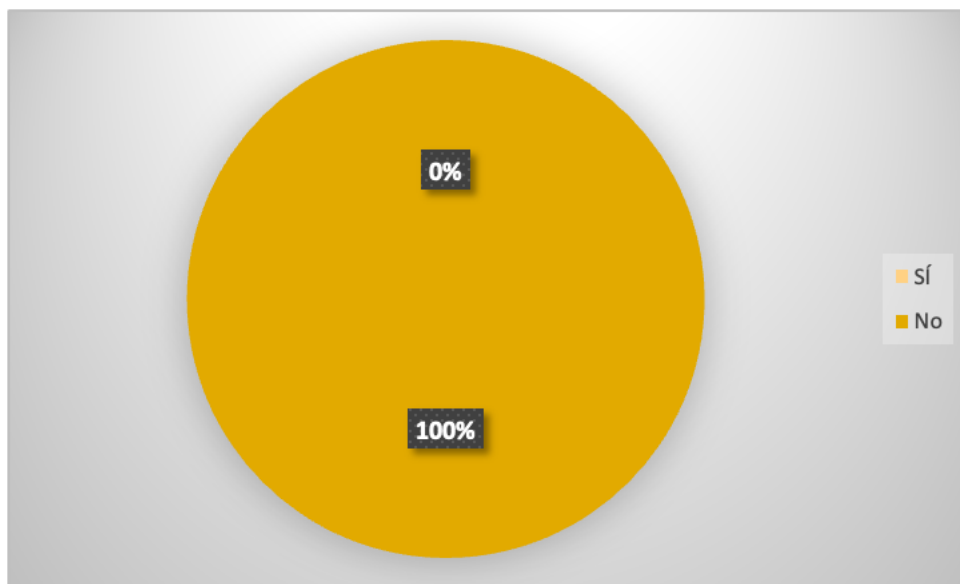
La gráfica 3, señala que la docente indica que con los talleres de cocina los estudiantes han logrado trabajo en equipo, lo que les permite tener una mejor preparación para su desenvolvimiento laboral.

Tabla No. 4: ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes mantienen su atención?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
SÍ	0	0%
NO	1	100%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°4: ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes mantienen su atención?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 4

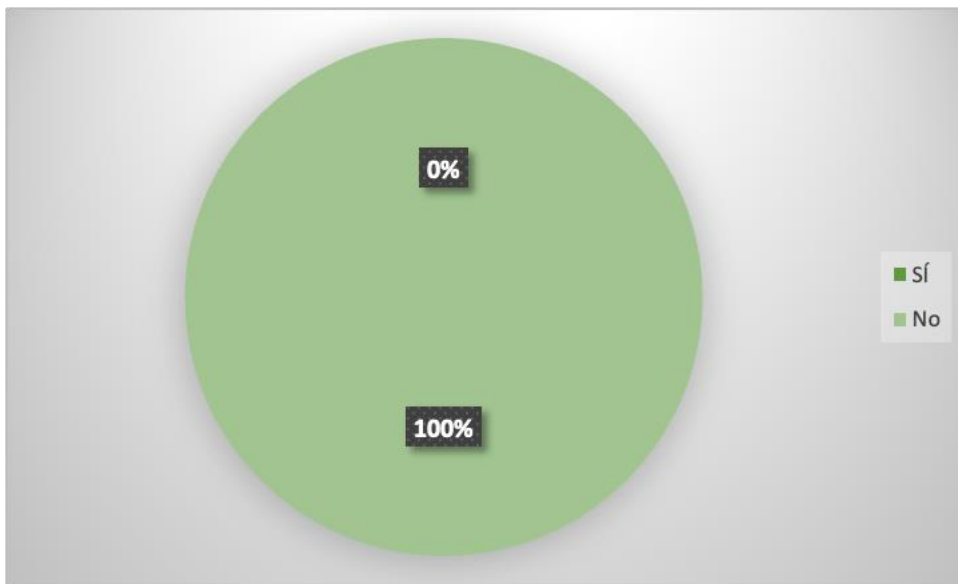
Para la gráfica 4, la docente indica que durante los talleres de cocina los estudiantes les cuesta mantener la atención; lo que es importante utilizar para nuevas estrategias metodológicas para lograr este fin.

Tabla No. 5: ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran comprender las instrucciones?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
SÍ	0	0%
NO	1	100%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°5: ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran comprender las instrucciones?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 5

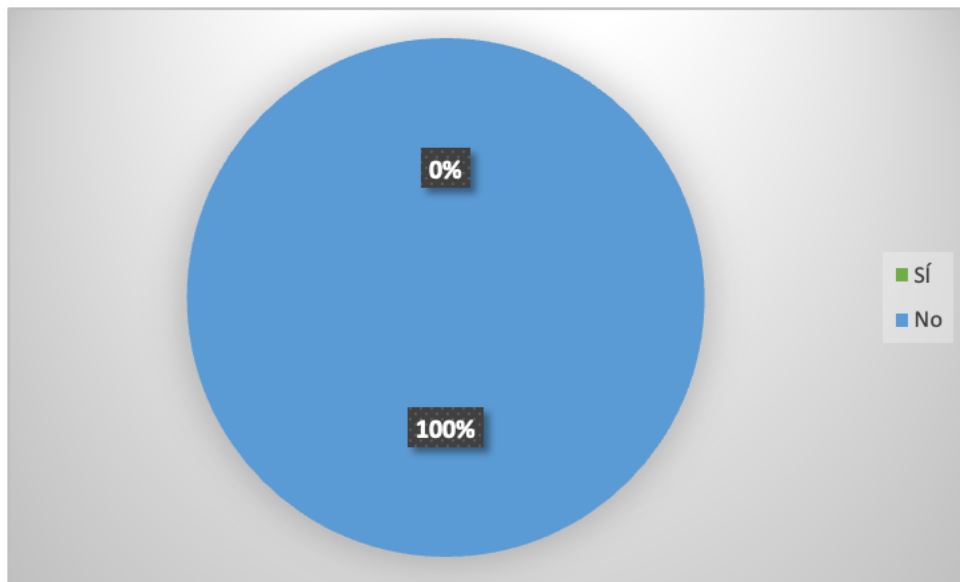
En la gráfica 5, se muestra que una de las mayores dificultades, según la docente, es que los estudiantes logren comprender las instrucciones durante los talleres de cocina.

Tabla No. 6: ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran realizar las actividades por sí solo?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
SÍ	0	0%
NO	1	100%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°6 ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran realizar las actividades por sí solo?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 6

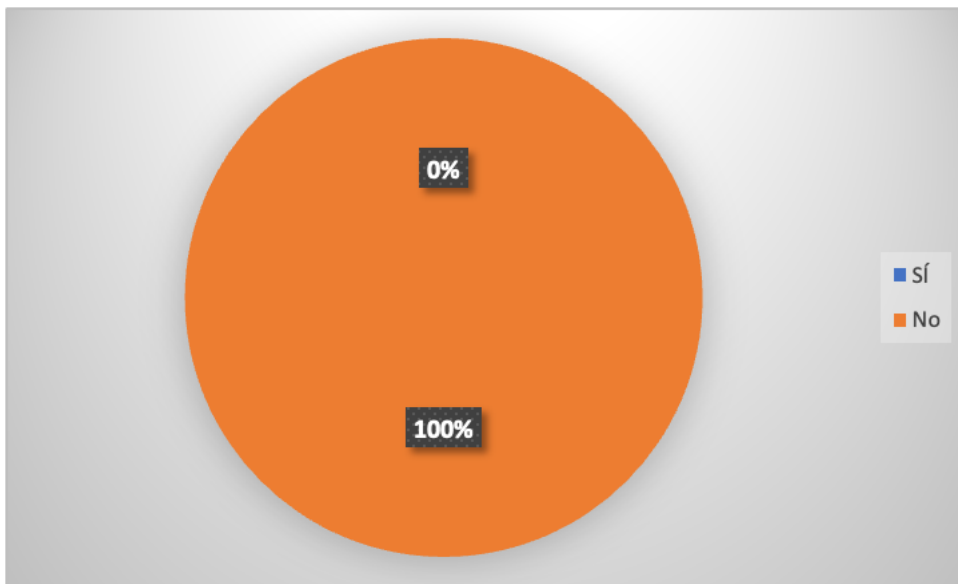
Para la gráfica 6, la docente indica que otras de las dificultades durante los talleres de cocina es que no logran realizar las actividades por sí solo.

Tabla No. 7: ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes ingredientes?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
SÍ	0	0%
NO	1	100%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°7 ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes ingredientes?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 7

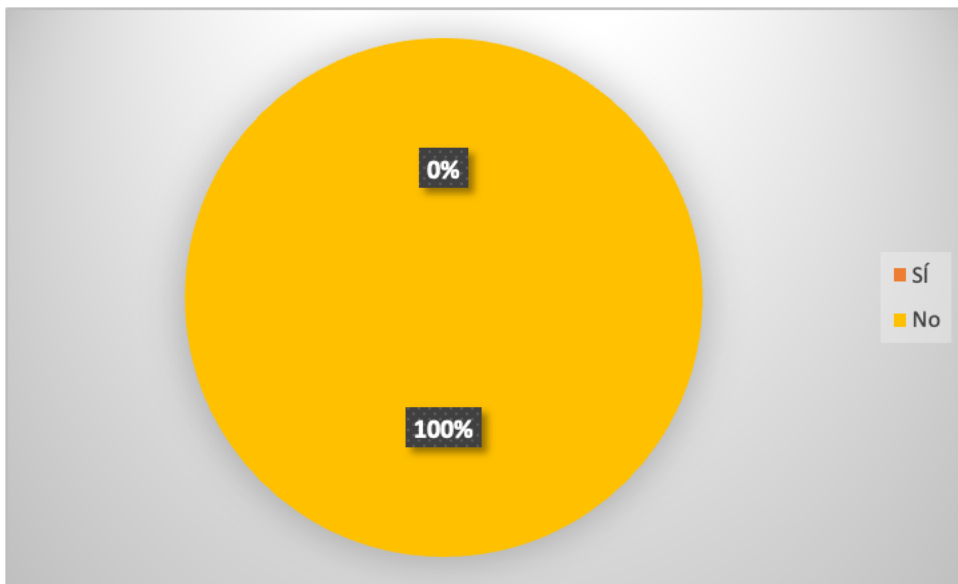
En la gráfica 7, la docente pone de manifiesto que los estudiantes tienen dificultades para reconocer los ingredientes que se encuentran en el taller de cocina, por lo que es necesario buscar estrategias para ayudarlos a recordarlos.

Tabla No. 8: ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes utensilios?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
SÍ	0	0%
NO	1	100%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°8 ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes utensilios?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 8

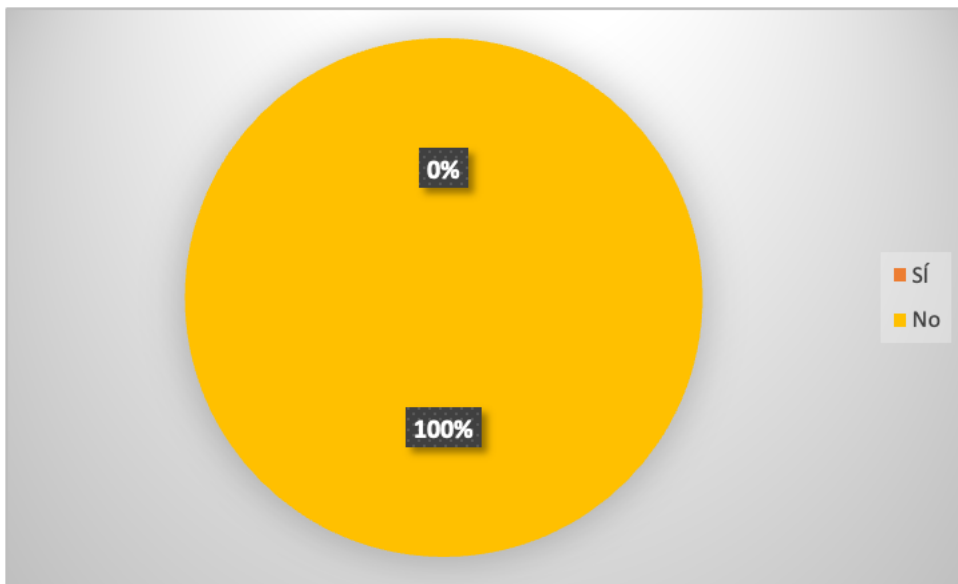
En la gráfica 8, la docente indica que otras de las dificultades es el de reconocer los utensilios, una de las principales razones pueden ser el poco uso que se les dan a los talleres de cocina como parte de las clases.

Tabla No. 9: ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes conocen el sitio donde se encuentran los materiales a usar?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
SÍ	0	0%
NO	1	100%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°9 ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes conocen el sitio donde se encuentran los materiales a usar?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 9.

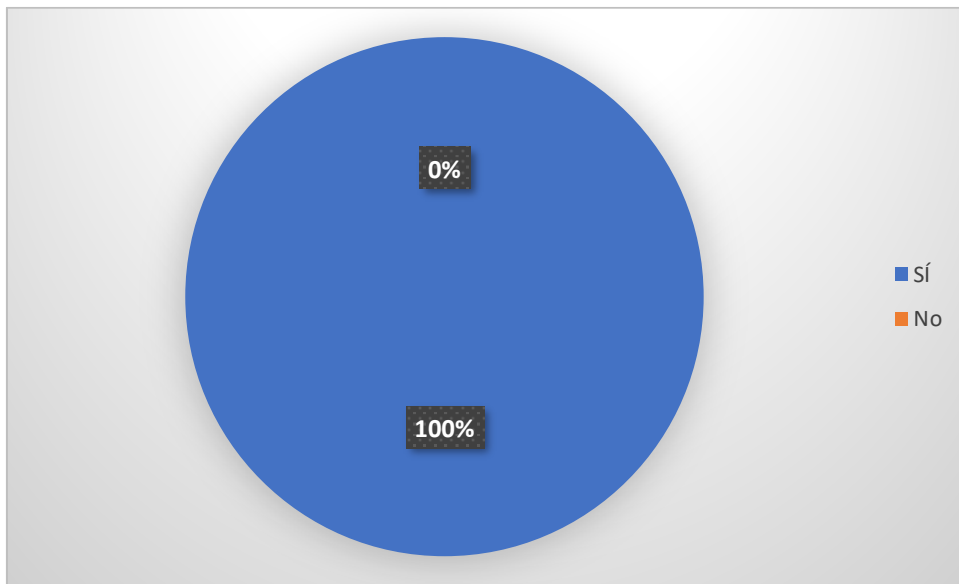
Otra de las dificultades como se muestra en la gráfica 9, es que los estudiantes no reconocen el lugar donde se encuentran los materiales a usar, por lo que es necesario dedicarle tiempo a este tema como parte de la planificación en el aula.

Tabla No. 10: ¿Le gustaría recibir una guía de talleres de cocina para utilizar en sus clases?

CRITERIOS	CRITERIOS	
	Indicadores	Porcentaje %
SÍ	1	100%
NO	0	0%
TOTAL	1	100%

Fuente: encuesta aplicada a los docentes del Módulo del IPHE de Los Santos.

Gráfica N°10 ¿Le gustaría recibir una guía de talleres de cocina para utilizar en sus clases?



Fuente: Datos obtenidos de la Tabla No. 10.

Finalmente, en la gráfica 10, la docente manifiesta su entusiasmo en recibir una guía de talleres de cocina para mejorar sus clases de talleres de cocina, brindándoles estrategias innovadoras.

CONCLUSIONES

- El fin principal de las mejoras del uso de los materiales de cocina del Módulo IPHE de Los Santos, era apoyar a la docente a cargo, para hacer sus clases más dinámicas, a través de estrategias innovadoras.
- Durante las observaciones en el taller, se denotó que los estudiantes no dominan el entorno de la cocina, lo que se les dificulta ubicar los utensilios y materiales que van a utilizar.
- También, podría realizarse el taller por grados de dificultad, partiendo desde lo más simple a lo más complejo, desde recetas con pocos pasos a recetas con más pasos y más elaboradas.
- Los docentes pueden implementar dentro de sus clases el uso del taller de cocina y correlacionarlos con las diversas materias, por medios de los ejes transversales.

RECOMENDACIONES

- Es necesario seguir introduciendo nuevas estrategias para motivar a los estudiantes, en el uso de los talleres de cocina como parte de sus clases.
- Capacitar a los docentes: el uso de las herramientas de cocina e incluirlas de manera diaria a sus clases.
- Hacer partícipe a los padres de familia durante los talleres de cocina, permitiendo que, estos sean más funcionales.
- Dividir el taller de cocina por temáticas gastronómicas de acuerdo con el año, por ejemplo, dividirlo en panadería, repostería y dulces, otra elaboración de jugos y cócteles, otra temática comidas internacionales como comida mexicana, italiana, japonesa o árabe o separarlo por comidas donde sea referido todo a lo salado y otra, todo a lo dulce. A fin de año, en la feria de platos, cada año presentaría su temática.
- Según la encuesta realizada, se hace necesario incrementar las horas de uso de la semana, ya que actualmente están limitadas a cada quince días; lo cual sería un avance para los estudiantes a lograr su independencia.
- Es importante destacar que adicional los estudiantes necesitan apoyo para seguir las indicaciones y mantener la atención, una de las posibles razones es que se hace necesario motivarlos en los mismos.
- Por último, es necesario que se busque estrategias para que los estudiantes memoricen los ingredientes y materiales, y así beneficiarse para su desempeño cotidiano.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bethancourt. (2014). *Factores que inciden en la orientación vocacional*. Bogotá - Colombia: Editorial Armadillo.
- Calvo, I. (20 de enero de 2016). Medidas de seguridad en la cocina: (riesgos y cómo evitarlos). Venezuela: Editorial Pámpano.
- Evaluación de un proyecto educativo: ¿por qué realizarla?* (2018). Recuperado de <https://gestioneducativa.educaweb.com/evaluacion-de-un-proyecto-educativo-por-que-realizarla/>
- Fretes, G., Salinas, J., & Vio, F. (2013). Efecto de una intervención educativa sobre el consumo de frutas, verduras y pescado en familias de niños preescolares y escolares. *Archivos latinoamericanos de nutrición*, 63(1), 37-45.
- Gutiérrez, M. (2016). *Orientación Vocacional*. Chile: Editorial Olmos.
- Gutiérrez. (2014). *Los espacios para la integración desde la escuela*. Chile: Editorial Santillana.
- IPHE Extensión Los Santos conmemora 53 años al servicio de la comunidad educativa*. (2022). Recuperado de <https://www.iphe.gob.pa/IPHE-Extension-Los-Santos-conmemora-53-anos-al-servicio-de-la-comunidad-educativa>
- Maffezzoli, M. J. (2015). *Sistematización de la experiencia de campo en el taller de cocina desde la disciplina de terapia ocupacional, en la escuela espeoecial, Asociación Tandilense de Ayuda al Discapacitado, ciudad de Tandil, durante los meses de junio a octubre 2013* (Doctoral disertación).
- Mancebo Aldomar, M. L. (2004). *La cocina intercultural. Escuela en acción infantil: Revista de pedagogía de magisterio*.
- Morales Gutiérrez, M. Á. (2015). *Taller de cocina y matemáticas en educación infantil*.
- Nievas, D. (2021). *Taller de cocina interdisciplinario como motivador en las trayectorias educativas* (Bachelor's tesis).

Pérez, G., De Gracia, R. (2020). *Equipamiento del laboratorio de Cocina para la Exploración Vocacional en el Módulo IPHE de Los Santos*. Universidad Especializada de Las Américas.

Téllez Bravo, J. M. (2013). Escuela de cocina para niños "Cocineritos".

ANEXOS

Anexo No. 1

Encuesta



UNIVERSIDAD ESPECIALIZADA DE LAS AMÉRICAS
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN ESPECIAL
ESCUELA DE EDUCACIÓN Y ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD

Mejorar el uso de herramientas de cocina en Módulo IPHE de Los Santos.

- **Objetivo:** Mejorar el uso de herramientas de cocina en Módulo IPHE de Los Santos.

A continuación, se les presentaran preguntas que deberán marcar con una X a la que considere oportuna de acuerdo con su experiencia:

1. **¿Considera que se le está dando el uso a las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos es eficiente?**

X	Sí
	No

2. **¿Cada cuánto tiempo se utilizan las herramientas de cocina como parte de las clases?**

	Una vez a semana
X	Cada 15 días
	No se utilizan

3. **¿Considera que con los talleres de cocina los estudiantes han logrado trabajo en equipo?**

X	Sí
	No

4. **¿Durante los talleres de cocina los estudiantes mantienen su atención?**

	Sí
X	No

5. **¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran comprender las instrucciones?**

	Sí
X	No

6. **¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran realizar las actividades por sí solo?**

	Sí
X	No

7. **¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes ingredientes?**

	Sí
X	No

8. ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes utensilios?

	Sí
X	No

9. ¿Durante los talleres de cocina los estudiantes conocen el sitio donde se encuentran los materiales a usar?

	Sí
X	No

10. ¿Le gustaría recibir una guía de talleres de cocina para utilizar en sus clases?

X	Sí
	No

Anexo No. 2

Validación

Anexo No. 3
Evidencias Fotográficas

Fotografía 1: Preparación con apoyo del Especialista



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 2: Preparación con apoyo del Especialista



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 3: Preparación de las comidas por el estudiante



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 4: Preparación de las comidas por el estudiante



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 5: Preparación de las comidas



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 6: Preparación de las comidas



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 7: Preparación de las comidas



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 8: Preparación de las comidas



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 9: Arreglos Finales de los platos



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 10: Arreglos Finales de los platos



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 9: Arreglos Finales de los platos



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 10: Presentación del Plato



Fuente: Pérez-Pinel, 2023.

Fotografía 11: Presentación a los invitados especiales



Fuente: Pérez-Pinel, 20

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No.	Descripción	Página
Tabla No. 1	¿Considera que se le está dando el uso a las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos es eficiente?	47
Tabla No. 2	¿Cada cuánto tiempo se utilizan las herramientas de cocina como parte de las clases?	48
Tabla No. 3	¿Considera que con los talleres de cocina los estudiantes han logrado trabajo en equipo?	49
Tabla No. 4	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes mantienen su atención?	50
Tabla No. 5	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran comprender las instrucciones?	51
Tabla No. 6	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran realizar las actividades por sí solo?	52
Tabla No. 7	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes ingredientes?	53
Tabla No. 8	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes utensilios?	54
Tabla No. 9	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes conocen el sitio donde se encuentran los materiales a usar?	55
Tabla No. 10	¿Le gustaría recibir una guía de talleres de cocina para utilizar en sus clases?	56

ÍNDICE DE GRÁFICAS

Gráfica No.	Descripción	Página
Gráfica No. 1	¿Considera que se le está dando el uso a las herramientas de cocina en el Módulo IPHE de Los Santos es eficiente?	47
Gráfica No. 2	¿Cada cuánto tiempo se utilizan las herramientas de cocina como parte de las clases?	48
Gráfica No. 3	¿Considera que con los talleres de cocina los estudiantes han logrado trabajo en equipo?	49
Gráfica No. 4	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes mantienen su atención?	50
Gráfica No. 5	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran comprender las instrucciones?	51
Gráfica No. 6	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran realizar las actividades por sí solo?	52
Gráfica No. 7	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes ingredientes?	53
Gráfica No. 8	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes logran reconocer los diferentes utensilios?	54
Gráfica No. 9	¿Durante los talleres de cocina los estudiantes conocen el sitio donde se encuentran los materiales a usar?	55
Gráfica No. 10	¿Le gustaría recibir una guía de talleres de cocina para utilizar en sus clases?	56

