



**ESCUELA DE POSGRADO**  
UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**El Material didáctico visual en el desarrollo de  
competencias laborales de estudiantes con síndrome Down  
del Cetpro Piloto Femenino de Lima**

**TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE:**

**DOCTOR EN EDUCACIÓN**

**AUTOR:**

**Mg. Lilia Díaz Alarcon**

**ASESOR:**

**Dr. Cruz Antonio Lip Licham**

**SECCIÓN:**

**Educación e Idiomas**

**LINEA DE INVESTIGACIÓN**

**Innovaciones Pedagógicas**

**PERÚ - 2017**

**Página del Jurado**

Dra. Flor de Maria Sánchez Aguirre

---

**Presidente**

Dr. Cruz Antonio Lip Licham

---

**Vocal**

Dr. Mitchell Alarcón Díaz

---

**Secretario**

**Dedicatoria**

La presente investigación lo dedico en primer lugar a mi Dios que me fortaleció cada día y a mis padres Adelmo V y Reynelda E.

A la memoria de mi hermano Roger que fue mi ejemplo a seguir.

**Agradecimiento**

A mis maestros de mi casa de estudios de la Universidad César Vallejo por sus enseñanzas y orientaciones impartidas.

## **Presentación**

Señor presidente

Señores miembros del jurado calificador

Presento la Tesis titulada “El material didáctico visual en el desarrollo de competencias laborales de estudiantes con síndrome Down del Cetpro Piloto Femenino de Lima”, en cumplimiento del Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo para obtener el Grado Académico de Doctor en Educación.

El capítulo primero comprende a la Introducción, en la que se fundamenta los antecedentes del estudio, asimismo se explica teóricamente los elementos de estudio: para las cuales se plantea un problema, y objetivo general así como los problemas y objetivos específicos.

En el segundo capítulo: Describe el Marco Metodológico en la cual se asume el enfoque cualitativo desde la óptica vivencial que se tipifica como una investigación – acción práctica de dos casos de estudiantes con Síndrome Down que estudian el módulo de “cocina nacional” como parte de la malla curricular de la opción laboral de ayudante de cocina.

En el capítulo tres la presentación de los resultados y capítulo cuatro la discusión, Finalmente, se mencionan las conclusiones y recomendaciones del trabajo de investigación, detallando las referencias y los apéndices.

La Autora

### **Declaración Jurada**

Yo, Lilia Díaz Alarcón, estudiante, del Programa de Doctorado en Educación de la Escuela de Postgrado de la Universidad César Vallejo, identificado(a) con DNI N° 09627536, con el informe de tesis titulado, “El material didáctico visual en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con síndrome Down del Cetpro Piloto Femenino de Lima” declaro bajo juramento que:

1. El informe de tesis pertenece a mi autoría
2. El informe no ha sido plagiada ni total ni parcialmente.
3. El informe no ha sido autoplagiada; es decir, no ha sido publicada ni presentada anteriormente para alguna revista.
4. De identificarse la falta de fraude (datos falsos), plagio (información sin citar a autores), autoplagio (presentar como nuevo algún trabajo de investigación propio que ya ha sido publicado), piratería (uso ilegal de información ajena) o falsificación (representar falsamente las ideas de otros), asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad César Vallejo.
5. Si, el artículo fuese aprobado para su publicación en la Revista u otro documento de difusión, cedo mis derechos patrimoniales y autorizo a la Escuela de Postgrado, de la Universidad César Vallejo, la publicación y divulgación del documento en las condiciones, procedimientos y medios que disponga la Universidad.

Los Olivos setiembre del 2016

Mg. Lilia Díaz Alarcón

## Índice

Página del Jurado	ii
Dedicatoria	iii
Agradecimiento	iv
Presentación	v
Declaración Jurada	vi
Resumen	x
Abstract	xi
Resumo	xii
<b>I. INTRODUCCIÓN</b>	<b>13</b>
1.1. Antecedentes	14
1.2. Marco teórico referencial	18
1.2.1. Material didáctico	18
1.2.2. Competencias laborales	22
1.2.3. Estudiantes con síndrome de Down	24
1.3. Marco espacial	30
1.4. Marco temporal	32
1.5. Contextualización	33
1.5.1. Contextualización Jurídica	34
1.5.2. Contextualización Política	35
1.5.3. Contextualización Cultural	36
1.6. Supuestos teóricos	39
<b>II. PROBLEMAS DE INVESTIGACIÓN</b>	<b>41</b>
2.1. Aproximación temática	42
2.2. Formulación del problema de investigación	43
2.2.1. Problema general	43
2.2.2. Problemas específicos	43
2.3. Justificación	44
2.4. Relevancia	46
2.5. Contribución	47
2.6. Objetivos	47

2.6.1. Objetivo General	47
2.6.2. Objetivos específicos	48
2.7. Hipótesis	48
<b>III. MARCO METODOLOGICO.</b>	49
3.1. Metodología	50
3.1.1. Tipo de estudio	52
3.1.2. Diseño	52
3.2. Escenario de estudio	53
3.3. Caracterización de sujetos	53
3.4. Trayectoria metodológica	55
3.5. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos	62
3.6. Mapeamiento	63
3.7. Rigor científico	64
<b>IV. RESULTADOS</b>	65
4.1. Descripción de resultados	66
4.1.1. Resultados de la observación de cada categoría	66
4.1.2. Resultados de las entrevistas	76
<b>V. DISCUSIÓN - TRIANGULACIÓN</b>	83
<b>VI. CONCLUSIONES</b>	87
<b>VII. RECOMENDACIONES</b>	90
<b>VIII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b>	93
<b>APENDICE</b>	98
<b>APENDICE A:</b> Organización de las categorías de los elementos de la tesis	99
<b>APENDICE B:</b> Instrumentos de recolección de datos	101
<b>APENDICE C:</b> Plan de utilización del material didáctico visual	106
<b>APENDICE D:</b> Propuesta	139

**Lista de tablas**

Tabla 1 Resultados iniciales de las competencias cognitivas laborales	67
Tabla 2 Resultados iniciales de las competencias procedimentales laborales	68
Tabla 3 Resultados iniciales de las competencias actitudinales	69
Tabla 4 Resultados finales de competencias cognitivas laborales	70
Tabla 5 Resultados finales de competencias procedimentales laborales	71
Tabla 6 Resultados finales de competencias actitudinales laborales	72
Tabla 7 Resultado de empleo de materiales didácticos visuales impresos (texto)	74
Tabla 8 Resultado de empleo de materiales didácticos visuales ilustrados (imágenes)	75
Tabla 9 Resultados iniciales de entrevistas a estudiantes	76
Tabla 10 Resultados de la segunda de entrevistas a estudiantes	77
Tabla 11 Resultados de la entrevistas a las madres	79
Tabla 12 Resultados de la entrevista a la docente	81

**Lista de cuadros**

Cuadro 1 Competencia laboral relacionadas al perfil ocupacional	58
Cuadro 2 Materiales didácticos visuales relacionados con la realización de ayudante de cocina	59

## Resumen

La investigación presentó como objetivo describir de qué manera la utilización de material didáctico visual contribuye en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con Síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima

Se asumió el enfoque cualitativo, para ello se tomó el tipo de investigación descriptiva, según Tamayo (2015), ella trata de vivenciar de manera directa los procesos de aprendizaje; el diseño corresponde al tipo de investigación acción – práctica, que fue aplicada en dos estudiantes con síndrome de Down leve, quienes llevaron el módulo “Cocina Nacional” que es parte de la malla curricular de la opción ocupacional de ayudante de cocina, se recolectó datos mediante un instrumento cualitativo observacional, del mismo modo se aplicó la entrevista focalizada a las estudiantes, sus tutores y a la docente investigadora, para conocer sus impresiones respecto al avance del aprendizaje de dichos estudiantes.

La conclusión indica que, la utilización sistemática del material didáctico visual contribuye con el desarrollo de las competencias cognitivas, procedimentales y actitudinales, en el perfil de ayudante de cocina.

**Palabras clave:** *Aplicación de material didáctico visual - desarrollo de competencias laborales*

## Abstract

The investigation presented like aim describe of which way the utilisation of visual didactic material contributes in the development of the labour competitions of students with Syndrome Down of the I.And Feminine Pilot of Lima.

It assumed the qualitative approach, for this took the type of descriptive investigation, according to Tamayo (2015), she treats of vivenciar of direct way the processes of learning; The design corresponds to the type of investigation action, that was applied in two students with syndrome of Down slight, those who carried the modulate “Kitchen National”, That it is part of the mesh curricular of the occupational option of assistant of kitchen; recolecto data by means of an observational qualitative instrument, of the same way applied the interview focalizada to the students, his tutors and to the educational researcher, To know his impressions with regard to the advance of the learning of said students.

The conclusion indicates that, the systematic utilisation of the visual didactic material contributes with the development of the cognitive competitions, procedimentales and actitudinales, in the profile of assistant of kitchen.

**Keywords:** *Implementation of visual aids - skills development*

## Resumo

A investigação apresentou como objectivo descrever de que maneira a utilização de material didático visual contribui no desenvolvimento das concorrências trabalhistas de estudantes com Síndrome Down da I.E Piloto Feminino de Lima.

Assumi-se o enfoque qualitativo, para isso se tomou o tipo de investigação descritiva, segundo Tamayo (2015), ela trata de vivenciar de maneira direta os processos de aprendizagem o desenho corresponde ao tipo de investigação acção ?ica, que foi aplicada em dois estudantes com síndrome de Down leve, quem levaram o módulo “cozinha nacional”, que é parte da malha curricular da opção ocupacional de ayudante de cozinha, colecto-se dados mediante um instrumento qualitativo observacional, do mesmo modo aplicou-se a entrevista focalizada às estudantes, seus tutores e à docente investigadora, para conhecer suas impressões com respeito ao avanço da aprendizagem de ditos estudantes.

A conclusão indica que, a utilização sistémica do material didático visual contribui com o desenvolvimento das concorrências cognitivas, procedimentales e actitudinales, no perfil de ayudante de cozinha.

**Palavras-chave:** *Implementação de recursos visuais - desenvolvimento de competências*

## **I. Introducción**

## **1.1. Antecedentes**

El estudio se ha centrado en el enfoque cualitativo por lo que se ha recurrido a bibliografía relacionadas con los elementos de investigación, así como con los aspectos metodológicos que permitan el sustento del trabajo en toda su extensión por ello se cita los siguientes trabajos.

### **Antecedentes internacionales**

Para dar mayor soporte a la investigación realizada se ha tenido en consideración los trabajos que tienen afinidad de algunos investigadores.

Ahumada & Gómez, (2004), presentaron a la Universidad Santo Tomas la tesis titulada “Desarrollo de habilidades sociales un camino a la integración social de los estudiantes con síndrome de Down del colegio especial alameda de la comuna de estación central”

El objetivo fue: Analizar y explicar la incidencia de las habilidades sociales en las relaciones interpersonales como un camino hacia la integración social de los estudiantes con síndrome de Down del Colegio Alameda de la comuna de Estación Central. La muestra fue 14 familias y 9 docentes, empleando, como instrumentos de recojo a la entrevista y los focus group. Los resultados fueron que los profesores reciban preparación para atender a estudiantes con estas características, la escuela debe tomar acciones preventivas para mejorar el desarrollo de las habilidades sociales y las familias juegan un rol importante en el trabajo complementario. Las conclusiones que han llegado es que si bien es cierto que los docentes y padres de familia le dan real importancia, en la I.E no se observa un trabajo sistemático y planificado para favorecer el desarrollo de las habilidades sociales de los estudiantes, en cuanto a las familias refieren que la sobreprotección es la principal dificultad que interfiere en el desarrollo de las habilidades sociales. Finalmente indican que en el desarrollo de las habilidades sociales están ligados a las relaciones interpersonales de los estudiantes. (p.108, 109).

Arias & Arraigada (2005) presentaron a la Universidad de Chile la Tesis de maestría titulada “Visión de la Integración de estudiantes / as con NEE desde la perspectiva de profesionales y alumnos / as”.

Cuyo objetivo general fue conocer la visión que tiene los profesionales y alumnos/as con relación al tema de la integración escolar de estudiantes con necesidades educativas especiales (NEE). La investigación se enmarca dentro del paradigma cualitativo, la cual se realizó través de un estudio de caso, llevado a cabo en un establecimiento educacional particular de la comuna de Peñalolén, en Santiago. El método utilizado para la recopilación de información fue entrevistas semi- estructuradas, las cuales fueron aplicadas a profesionales con conocimientos del tema, docentes y alumnos/as partícipes del proceso de integración. El estudio concluye que: Respecto al concepto de Integración lo conciben como el trabajo en aula con estudiantes con NEE, mencionando también que su labor ha sido apoyada por talleres de capacitación realizados dentro y fuera del establecimiento, haciendo hincapié en la importancia de darle un enfoque no solo pedagógico sino también emocional a los temas que se plantean en las distintas capacitaciones y cursos de perfeccionamientos, indispensables para la preparación de profesores en el proceso de Integración. (p.4).

Solorzano (2010) presentó a la Universidad San Carlos de Guatemala, la tesis, titulada

“Oportunidades de inclusión educativa y laboral para jóvenes con Síndrome de Down”:

La investigación se realizó con jóvenes con Síndrome Down de 14 – 18 años de edad que asisten a establecimientos privados y públicos de Educación Especial, cuyo objetivo principal fue conocer algunas alternativas de inclusión laboral con las que cuentan los jóvenes Síndrome Down en la ciudad de Guatemala. La investigación da a conocer la percepción de las empresas, que han recibido a jóvenes Down; los diversos programas con los que cuentan los centros de educación especial; perspectiva que tienen los I.E sobre la formación ocupacional y laboral necesaria para lograr una inclusión laboral, así como de la necesidad de oportunidad de empleo para los jóvenes Down. La investigación de acuerdo a los resultados, afirma que las oportunidades de inclusión laboral para jóvenes con Síndrome Down son escasas dentro de los ámbitos de educación pública y privada de la ciudad de Guatemala. (2010, p.4, 38)

Pernilla (2011) presentó a la Universidad Sueca Högskolan Dalarna, la tesis titulada: La

relevancia del material didáctico dentro del aula, con la pregunta de investigación:

Qué importancia tiene para los estudiantes que el material didáctico ELE, se enfoque con sus intereses personales, la utilidad práctica del futuro y la realidad fuera del aula. Para lo cual tuvieron como participantes a 19 estudiantes de dos clases de estudio de español de los niveles

3 y 4. Según los resultados muestran que los materiales que cuentan con temas de interés personal facilitan la comprensión, aumentando la dedicación y motivación, además una actitud positiva al libro de texto. Por lo que concluyen que los diferentes materiales didácticos favorecen a los intereses de los estudiantes y que el profesor tiene que ser capaz de darle vida para que favorezca en el proceso de aprendizaje. (p. 34,36)

### **Antecedentes nacionales**

Saavedra, Hernandez & Ortega, (2014) presentaron la tesis de maestría titulada “Estudio de caso de dos experiencias ganadoras del III concurso nacional, experiencias exitosas en educación inclusivas – 2010”. Expuesta en la PUCP para optar el grado de magister en gerencia social.

Con el objetivo de describir y analizar los factores intervinientes en la práctica docente inclusiva en los dos casos ganadores del III Concurso Nacional de Experiencias Exitosas en Educación Inclusiva – 2010, contrastando los discursos y las prácticas de los docentes y actores involucrados, a fin de elaborar recomendaciones que permitan fortalecer el proceso de educación inclusiva de alumnas y alumnos con necesidades educativas especiales asociadas a discapacidad. Teniendo como resultados que el fortalecimiento se ha dado a través de las experiencias previas, la capacitación en la temática de educación inclusiva y el reconocimiento de beneficios, hechos que no solo han predispuesto a los docentes a este tipo de práctica educativa sino que también los ha motivado a que busquen y apliquen estrategias inclusivas. También la utilización oportuna y efectiva de estrategias innovadoras y pertinentes al tipo de discapacidad por parte de los docentes de los casos investigados. Y que la eficacia del proceso ha sido la adecuada articulación y apoyo del entorno socioeducativo conformado por la familia, comunidad, colegas docentes, directores del colegio, funcionarios del SAANEE y compañeros y compañeras de aula, quienes contribuyeron desde sus propios roles a mejorar el proceso de educación inclusiva. Concluye la tesis que en los procesos educativos estudiados han confluído diversos actores y factores que, al interrelacionarse, han influido de forma positiva o negativa en la práctica docente inclusiva. (p 149).

Lecaros (2014) en su tesis titulada: “Material educativo audiovisual y su influencia en el desarrollo del proceso de enseñanza de los estudiantes de periodismo en el curso de opinión pública”.

Con el objetivo, determinar la influencia de la aplicación del material educativo audiovisual en el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes de periodismo, de la Universidad Jaime Bausate y Meza (UJBM). Teniendo como resultados que la aplicación de los materiales educativos audiovisuales requiere de un trabajo sistemático que cuenta con un plan, una organización de los programas de aplicación, una base instructiva orientadora del proceso didáctico (secuencia, temática) y el empleo ordenado y sistemático de los medios y recursos didácticos hacia la eficiencia del proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes, concluyendo que el plan, la organización y la aplicación del material educativo audiovisual está directamente relacionado e influye con el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes de periodismo. (p. 197).

Pareja & Siu (2013) en la tesis titulada: “Materiales didacticos en el aprendizaje en el área de matemática en estudiantes de segundo grado del nivel primaria de la I.E Fe y Alegría”.

Tuvo como objetivo determinar la influencia de los materiales didacticos en la enseñanza de la matemática de los estudiantes de segundo grado del nivel primaria, para lo cual tuvo como población a 40 estudiantes, quienes fueron evaluados en los aprendizajes inferenciales, organizacional y resolución de problemas. Teniendo como resultados que los estudiantes del nivel primaria tienden a mejorar sus aprendizajes y ademas hay relación significativa en el nivel inferencial, organizacional y resolución de problemas, al aplicar materiales didacticos en aula. Concluyen que el uso de los materiales didacticos genera relación significativa en el aprendizaje de las matemáticas en sus dimensiones inferencial, organizacional y resolución de problemas. (p.80, 82)

Ríos (2013) presento la tesis con el título: El uso de materiales didácticos y el aprendizaje del idioma inglés en los alumnos del quinto grado de primaria de la I.E San Agustín:

Que tuvo como objetivos específicos determinar la relación que existe entre los materiales didácticos auditivos y visuales en el aprendizaje del idioma inglés en alumnos de quinto grado de primaria, para lo cual ha tomado como muestra a 60 estudiantes del quinto grado de primaria, obteniendo los resultados que los materiales visuales y auditivos se ubican en el nivel predominante de asociación entre variables. Por lo que concluyen que los materiales auditivos y visuales se relacionan con una buena asociación en el aprendizaje del idioma inglés. (p.93, 97)

## **1.2. Marco referencial**

### **1.2.1. Material didáctico**

El material didáctico a lo largo del tiempo ha sido definido de muchas maneras, tales como: recurso, medio, apoyo pero lo que no ha cambiado es para lo que está hecho; de facilitar los procesos de enseñanza - aprendizaje en los educando. A continuación se cita las definiciones de algunos autores:

Cabero (2001) refiere que el material didáctico son “auxiliares didácticos, que lo constituyen cualquier tipo de dispositivo (instrumento) diseñado y elaborado con la intención de facilitar un proceso de enseñanza - aprendizaje, los cuales van a ser empleados por los docentes” (p. 54)

Para Rodríguez, Brugueiro & Mananita (2014) son aquellos recursos que facilitan la enseñanza - aprendizaje dentro de un contexto educativo, estimulando la función de los sentidos para la adquisición de conceptos, habilidades, actitudes o destrezas. (p19)

Según Jordi Díaz Lucea, citado por Blanco (2012) lo define, “como el conjunto de elementos o estrategias que el profesor utiliza, o puede utilizar, como soporte, complemento o ayuda en su tarea docente”.

Para Morales, (2012) menciona que los materiales didácticos son los recursos que participan como facilitadores en el proceso de enseñanza – aprendizaje y que pueden ser físicos y virtuales.

Según las referencias bibliográficas, es necesario aclarar sobre los términos que se emplean a menudo, en el quehacer pedagógico, nos referimos a “material didáctico” y “material educativo”, los dos tienen fines comunes, pero la diferencia de cada uno radica en que los “materiales educativos”, lo constituyen todos los recursos o medios que el docente emplea, hace uso, en el proceso de enseñanza aprendizaje de los educandos, y cuando nos referimos al término de “materiales didácticos”, lo conforman todos los recursos que el estudiante utiliza, manipula, en el logro de sus aprendizajes, pero a la vez los docentes hacen uso en el proceso de aprendizaje enseñanza de los estudiantes, como por ejemplo la utilización de recetas en un curso de gastronomía, que son empleados tanto por el profesor como el estudiante.

### **Clasificación de materiales didácticos**

Para clasificar a los materiales didácticos se ha tomado como referencia a algunos autores, que a continuación citaremos:

Catillo & Ventura, (2013), citan la clasificación que ha realizado Montessori, quien lo hace de acuerdo a los sentidos: Gusto y el olfato, para el tacto, para la vista y finalmente los que ayudan al oído.

Otra referida es la aprobada en la II conferencia General de la UNESCO (2011) que clasifican de la siguiente manera:

(a) Experiencias directas con la realidad: Las excursiones escolares, exposiciones, dioramas, dramatizaciones, demostraciones, marionetas, etc; (b) Auxiliares visuales: Ilustraciones, tarjetas e impresos, diapositivas, cinematografía, etc; (c) Auxiliares auditivos: Audífono electrónico, radioy tocadiscos; (d) Auxiliares audiovisuales: filmes sonoros y televisión; (e) Símbolos de representación plana: pizarrón, láminas, carteles, diagramas, periódicos murales, caricaturas, historietas, globos terraqueos, franelógrafo. (p 285).

### **Selección de materiales didácticos.**

Según Marquéz, dice “Cuando seleccionamos recursos educativos para utilizar en nuestra labor docente, además de su calidad objetiva hemos de considerar en qué medida sus características específicas están en consonancia con determinados aspectos curriculares de nuestro contexto educativo”. (2001, parr.1).

Además, indica que:

Los criterios deben estar enmarcados en: (a) Los objetivos educativos que se pretenden lograr; (b) Los contenidos que se van a tratar utilizando el material; (c) Las características de los estudiantes; (d) Las características del contexto (físico, curricular...) en el que se desarrolla la docencia y donde pensamos emplear el material didáctico que estamos seleccionando; (e) Las estrategias didácticas que podemos diseñar considerando la utilización del material. (2001, p.2)

También para Valdez, (2012), los criterios de selección, elaboración y uso de materiales didácticos, debe hacerse, teniendo en cuenta a los objetivos de aprendizaje y a la programación curricular; los cuales involucran, contenido, población, etapas, disponibilidad, factibilidad y contexto de uso; servir de apoyo en el desarrollo de las unidades de aprendizaje, hechos de acuerdo con la cultura e intereses de la comunidad, motivadores e impulsen la actividad creadora de los estudiantes. (p.47)

Por tanto ambos autores tanto Marquéz como Valdes coinciden que al elaborar un material didáctico se debe considerar objetivos de enseñanza, contenidos, características, utilidad y contexto.

En cuanto al empleo de materiales didácticos, según Ruiz, (2012) refiere:

Es muy necesario, la adaptación de los materiales que van a ser utilizados en las actividades pedagógicas de cada estudiante con síndrome de Down, incluso es necesario elaborar

materiales exclusivos, preparados con anticipación y con instrucciones claras sobre su empleo y comprensibles para el estudiante. (p. 29)

### **Importancia del empleo de materiales didácticos en la enseñanza- aprendizaje**

Para Angarita, Fernández & Duarte, (2008), refieren que:

Los materiales didácticos en la enseñanza son el vínculo de la palabra con la objetividad; además como herramienta nos favorecen para introducir a los estudiantes en un proceso de enseñanza- aprendizaje novedoso, donde se promueva la creatividad de los mismos. Por lo tanto cuando se apliquen se debe tener en cuenta la metodología, contenido y propósito, para que contribuyan en generar o complementar los conceptos que se desea fijar en el estudiante. (p.55, 56).

Y están destinados para favorecer la adquisición de conocimientos, desarrollo de capacidades y actitudes en los estudiantes (Minedu. p44).

Según Montessori, (1979), el diseño de un material didáctico debe tener la función de desarrollar la personalidad de los niños, para que sean adultos maduros e independientes. (Citado por Castillo & Ventura; (2013)).

En cuanto a sus funciones deben proporcionar información adecuada, guiar y generar aprendizajes, fomentar el trabajo en equipo, ejercitar las habilidades y favorecer la construcción de conocimientos, nuevos, etc. (pronafcap, 2009)

## **1.2.2. Competencias laborales**

### **Definición de competencias laborales**

Por lo tanto por la naturaleza de investigación que se está realizando, se tomará en cuenta las definiciones siguientes:

Según la guía de orientación para la programación modular del MINEDU, (2008), lo definió como “la capacidad productiva de un individuo que se define y mide en términos de desempeño en un determinado contexto laboral y que moviliza conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes para la realización de un trabajo efectivo, idóneo y de calidad en una situación real de trabajo” (p. 23).

Para el Ministerio de Educación de Colombia (2013) en su documento de trabajo, bases para mejorar la empleabilidad de las personas, lo definió a las competencias laborales, como: El conjunto de conocimientos, habilidades y actitudes, que ejercitadas en un contexto productivo, ya sea en forma dependiente o independiente dan resultados efectivos contribuyendo a logro de objetivos en un puesto de trabajo. (p. 54)

Para Miranda, (2003) la competencia laboral comprende “las actitudes, los conocimientos y las destrezas que permiten desarrollar exitosamente un conjunto integrado de funciones y tareas de acuerdo a criterios de desempeño considerados idóneos en el medio laboral” (p. 67).

Otra definición según la guía pedagógica del programa de capacitación laboral, Caplab, (2004) define; como un conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes

adquiridas a través de procesos formativos o de la experiencia laboral que permiten desempeñar roles y enfrentar situaciones de trabajo requeridos en la actividad laboral (p.82)

### **Clasificación de competencias laborales**

Existen diversas taxonomías de competencias laborales, entre las que se destacan las presentadas por Corvalan & Hawes, (2005); quienes clasifican, por su dominio o área de aprendizaje: En cognitivas, procedimentales y actitudinales; y definen a los aprendizajes cognitivos, como los conocimientos teóricos y conceptuales de una determinada área, indispensables para ejercer una función de trabajo y esto equivale a saber. En cuanto a los aprendizajes procedimentales refieren que lo constituyen las habilidades y destrezas psicomotoras que se manifiestan en la ejecución de las funciones o tareas prácticas, que corresponden al saber hacer. Y a las actitudinales, lo definen como las predisposiciones, intenciones, creencias y valores éticos y morales, que acompañan a cualquier tipo de competencia laboral, es decir, se manifiestan de forma simultánea y permanente en cualquier situación de trabajo individual o en equipo. Son equivalentes al saber ser y saber convivir.

Minedu (2007) en su guía para la construcción de currículos pertinentes, clasifica a las competencias laborales en específicas, que son aquellas desarrolladas en una opción laboral específica, como por ejemplo ser cocinero, y en generales, las que comprenden los aspectos intelectuales, personales, interpersonales, organizacionales, tecnológicas y las de emprendimiento. (p. 6, 8)

## **Competencias laborales y el perfil de ayudante de cocina**

Por la naturaleza de la opción laboral de “ayudante de cocina”, las competencias laborales a desarrollarse son las cognitivas, procedimentales y actitudinales que van de acuerdo al perfil ocupacional, cada una de ellas encierran habilidades y destrezas propias, que están estrechamente ligadas a los desempeños evidenciables.

En este sentido el diseño curricular del rol “ayudante de cocina” es complementario del diseño curricular del rol “cocinero” y entre ambos constituyen la trayectoria formativa para desempeñarse en esta opción ocupacional con eficiencia. También estos roles dan cuenta de dos niveles de calificación de complejidad creciente en términos de autonomía, responsabilidad sobre las acciones propias y de terceros.

### **1.2.3. Estudiante con síndrome Down**

Para Rodríguez (2013); el niño con Síndrome de Down tiene un cromosoma adicional en cada una de las células de su cuerpo, es decir, posee 47 cromosomas en lugar de los 46 que existen normalmente; ocurrido debido a un error de distribución del material cromosómico. El cromosoma adicional es el causante del síndrome de Down, tiene la forma y el tamaño de los cromosomas del par 21; por eso se le llama “trisomía 21”, siendo una de las causas de retraso mental o incapacidad intelectual. (p.11)

### **Características de los estudiantes síndrome de Down**

Según Rodríguez (2013); refiere:

Que los niños Down presentan anomalías físicas las cuales son nariz aplanada, manos y dedos cortos, orejas pequeñas, cuello corto y ancho; lengua grande y boca pequeña, y bajo tono

muscular, las cuales son las características más resaltantes. En cuanto al desarrollo cognitivo; presentan desarrollo lento en sus ritmos de aprendizaje en memoria, atención y lenguaje; procesamiento defectuosos de la información auditiva, dificultades en la planificación de tareas. En el desarrollo emocional y socio afectivo; son imitativos, tienden a realizar actividades repetitivas y a relacionarse más con los adultos que con sus pares de la misma edad. De acuerdo a su contexto formaran su imagen de sí mismo. (p.15, 16).

También, menciona, que el SD afecta a las capacidades cognitivas del niño, por lo que va a presentar deficiencia mental de leve a moderada, pero son capaces de adquirir habilidades y destrezas pero a un ritmo lento, este hecho hace que tengan dificultad en la atención y comprensión; los aprendizajes en estos estudiantes deben repetirse periódicamente, requieren de tiempo para pensar e interpretar la información para responder.

En cuanto a la adquisición de información, la percepción y memoria visual son mejores que las auditivas, en la memoria de corto plazo suelen tener dificultad si se presenta en forma verbal es por ello que se debe reforzar con información visual. (Rodríguez, 2013, p.18).

### **Programación curricular para la enseñanza del estudiante con síndrome Down**

Para Ruiz (2012), refiere que debe hacerse en cuatro aspectos: ¿Qué enseñar?, ¿cómo enseñar?, ¿cuándo enseñar?, ¿cómo evaluar?:

En cuanto a, ¿Qué enseñar? , comprende los objetivos, bien relacionados con los contenidos y con las capacidades básicas a desarrollar, cada objetivo debe estar establecido a largo, mediano y corto plazo; basados en la practicidad, utilidad y funcionalidad, aplicados de inmediato en la vida real. Como por ejemplo los que favorezcan a sus competencias y capacidades, (memoria, cognición, etc) y los que promuevan su independencia y autonomía.

(p.24)

En lo que se refiere a ¿Cómo enseñar?, comprende la metodología de la docente, que abarca las estrategias que emplea en sus sesiones de enseñanza- aprendizaje, que en este caso para la enseñanza de los estudiantes con SD requieren una metodología individualizada. (p.26)

Como metodología de trabajo, es preciso presentar los contenidos de aprendizaje, con imágenes, gráficos, dibujos o esquemas que sean viables y procurando emplear los sentidos (oído, vista, tacto). Las actividades deben estar adaptadas al ritmo de trabajo del estudiante; y otro aspecto importante, se refiere; a que es muy necesario, la adaptación de los materiales que van hacer utilizados en las actividades pedagógicas de cada estudiante con síndrome de Down, incluso es necesario elaborar materiales exclusivos, preparados con anticipación y con instrucciones claras sobre su empleo y comprensibles para el estudiante. (p. 29).

¿Cuándo enseñar?, Ruiz, indica que los contenidos y objetivos deben estar de acuerdo a los ritmos de aprendizaje, distribuidos a lo largo del tiempo y también planificados de según sus necesidades, por ejemplo en las primeras horas se puede ofrecer las asignaturas que requieren concentración como el lenguaje, matemática, etc. y cuando estén cansados dejar las actividades de juego que no exigen tanta atención.

Para ¿Cómo evaluar?, los contenidos deben ser adaptados según características del estudiante Down y ser personalizados. La evaluación debe ser creativa y puede ser: Visual, manipulativa, práctica, oral cuando sea necesario, realizada a diario, etc.

### **Etapas de preparación de los estudiantes Down.**

Según informe del Servicio de Asesoramiento y Apoyo para las Necesidades Educativas Especiales SANEE (2015), En el Perú, a los jóvenes con Síndrome de Down se les prepara en cinco etapas dentro de los centros de Educación Especial: en la primera se estimula su psicomotricidad. En la segunda se realiza en pre-talleres de los centros de educación especial

en donde adquiere hábitos manipulativos básicos con herramientas. En la tercera se realiza capacitando al alumno en sus habilidades académicas de cálculo, lectura y vocabulario.

Y en la cuarta se trabaja la socialización creando en el alumno hábitos laborales y sociales. Y por último, la quinta: Comprende la capacitación en un oficio de modo que al finalizar su capacitación desemboque en un empleo con los siguientes requisitos: (a) Que no ignore la dimensión humana del joven con Síndrome Down; (b) Que el ambiente socio-económico laboral sea apropiado; (c) Que se observen los incisos b) y c) del artículo 102 de la Constitución de la República, con el objeto de que el salario sea acorde a la productividad y no percibir menos por tener Síndrome Down.

### **Oportunidades de empleo de los estudiantes Down.**

En el informe del Servicio de Asesoramiento y Apoyo para las Necesidades Educativas Especiales SANEE (2015) indica que:

Es preciso que se realicen estudios de los empleos más adecuados para las personas con Síndrome Down, así como la oferta existente, de esta forma se garantizan los esfuerzos de capacitación hacia resultados positivos, pues no debe olvidarse que existe un porcentaje de ellos que no alcanza el mínimo de productividad, ni podrá alcanzarlo, por esta razón es necesario buscarles un puesto donde se realicen, resuelvan sus problemas y sean capaces de alcanzar la productividad, así ellos aportarán en la medida que les corresponda al proceso de desarrollo del país. (p. 23)

En el trabajo y comunidad los jóvenes Síndrome Down pueden emplearse con apoyo y se centra en un ambiente de trabajo real utilizando técnicas de apoyo y sistemáticas para que logren mantener su empleo, las características que distinguen el empleo con apoyo de los otros es: (a) apoyo individual para entender a cada individuo; (b) profesión de apoyo continuado; (c)

papel de especialista laboral.

El objetivo del empleo con apoyo es ayudar al usuario a mantener su empleo, los factores clave que deben considerar son: (a) la comunicación; (b) equipo de adaptación; (c) cambio de rutina laboral; (d) relación con compañeros; (e) salarios

### **La función de la familia en la educación del estudiante con Síndrome Down**

La familia es la responsable de su educación y protagonista en el proceso de socialización del niño, poniendo bases sólidas de principios de vida para insertarlo en la sociedad y a su vez favorece su desarrollo cognitivo y afectivo.

La aceptación del niño con síndrome de Down, empieza en el entorno familiar y la escuela es la designada de impartir los conocimientos y prepararlos para ser ciudadanos. (Ruíz, 2008. P6).

### **Importancia de la formación e inclusión laboral**

Para Guerrero, (2012) “Es importante destacar que la formación e inclusión laboral no es una etapa de rehabilitación integral sino que, siempre será un aspecto de ésta, que debe integrarse armónicamente con otros aspectos de la rehabilitación, respecto a los cuales no necesariamente debe organizarse y ejecutarse en etapas sucesivas.

De lo anterior se desprende que los servicios de rehabilitación profesional, además de ofrecer apoyos a las personas con capacidades diferentes, relacionados con el trabajo, también deben actuar sobre otras esferas del individuo y su entorno para favorecer aún más su inclusión socio laboral.

Debemos entender por apoyo para la rehabilitación profesional los siguientes:

(a) Conjunto de medidas de diferente naturaleza y de aplicación individualizada dirigida a la persona con capacidad diferente; (b) Conjunto de soportes y servicios técnicos de naturaleza variada que de manera organizada ofrecen instituciones y entidades especializadas o no, en rehabilitación profesional; (c) Conjunto de medidas que inciden en el medio para eliminar o al menos reducirlas barreras de todo orden que dificulten la inclusión; (d) Los apoyos incluyen: evaluación y orientación profesional, adaptación y ajuste, formación profesional, ubicación en una actividad productiva y medidas de equiparación de oportunidades”. (Glarp, 2007, p. 8)

Todos estos apoyos además de favorecer la formación e inclusión laboral de personas con capacidades diferentes, actúan sobre sus esferas sociales, familiares e individuales, que favorecen o entorpecen su inclusión socio laboral.

### **El derecho al trabajo de las personas con discapacidad**

Toda persona con capacidades diferentes que pueda realizar un trabajo productivo, debe tener derecho de ocupar un empleo, lo mismo que cualquier trabajador.

Para Medina (2011) “El derecho al trabajo debe ser considerado como algo de suma importancia, las sociedades que pretenden integrar a las personas con capacidad diferente deben crear las condiciones para que lleguen a sentirse independientes y plenamente realizadas” (p. 13).

También Medina (2011) sostiene que para que el derecho al trabajo sea factible es necesario considerar tres aspectos: (a) El individuo, debe verse en una doble dimensión: física y social; con características: físicas, biológicas, sociales, afectivas, cognitivas y psicomotoras. (b) Medio Social, se destacan tres capacidades importantes para el trabajo: Comunicabilidad, Productividad, Creatividad; (c) El trabajo como concepto representa características tales

como: Actividad, Productivo, Creativo, Social, Transformador, Incentivo.

Así mismo tener un trabajo satisface una necesidad importante en el ser humano, de realizarlo uno mismo y de contribuir, por lo tanto darle a la persona con capacidades diferentes un lugar dentro de la comunidad o en una empresa es permitirle conocer a otras personas y proyectarse en otros intereses en la vida. (Glarp, 2007, p. 39).

Además al trabajar utiliza sus habilidades que le permite mantener activo su cuerpo y mente, favoreciendo a que no empeore sus capacidades.

El trabajo es el derecho que deben ejercer todas las personas con capacidades diferentes sin discriminación alguna.

### **1.3. Marco espacial**

El Centro Educativo Técnico Productivo (CETPRO) Piloto Femenino de Lima, cada año alberga una población de 2500 estudiantes, dentro de los cuales están los estudiantes inclusivos con síndrome de Down, que han optado por elegir de acuerdo a sus intereses y capacidades, alguna opción laboral de las 5 familias profesionales con las que cuenta actualmente, tales como: Hostelería y Turismo, Computación, Estética, Textil - Confecciones y Manualidades. Cada familia profesional ofrece varias opciones laborales, como por ejemplo hostelería y turismo cuenta con dos carreras técnicas como son cocina y panadería – pastelería.

De acuerdo al marco legal estos estudiantes están amparados por la ley general de la persona con discapacidad LEY N° 29973, en su artículo 37.1, Indica que las Instituciones Educativas de las diferentes etapas, modalidades y niveles del sistema educativo nacional, están obligadas a realizar las adaptaciones metodológicas y curriculares, así como los ajustes razonables necesarios para garantizar el acceso y permanencia del estudiante con discapacidad. Por tanto el CETPRO Piloto Femenino de Lima, atendiendo a este derecho que

les ampara a los estudiantes con habilidades diferentes, les recibe cada año en sus aulas – talleres.

Esta situación de integración o inclusión de estudiantes con habilidades diferentes, fue causa de dificultad en primer momento, para el docente, por no contar con preparación pedagógica para atender a estudiantes con estas características y sin asesoramiento oportuno, la situación fue poca armoniosa puesto que significaba trabajo extra en la preparación de los programaciones curriculares (adaptaciones individuales), en la metodología y empleo de materiales didácticos, que tenían que adaptarse según la discapacidad física del estudiante. Esta situación no solo fue a nivel docente sino también perjudicó a los estudiantes inclusivos, en el logro de aprendizajes, especialmente en el fortalecimiento de sus competencias laborales, que es primordial en su integración al mercado laboral.

Para Araque, (2002) la complejidad de la integración socio laboral de las personas con discapacidad intelectual justifica la necesidad de planificar un conjunto de acciones formativas centradas principalmente en las habilidades y competencias pre-laborales, además manifiesta que la incorporación al mercado de trabajo de una persona no solo exige un título académico sino la adquisición de competencias transversales, las cuáles deben traducirse en destrezas que permitan al individuo desarrollar y aplicar sus propias competencias en actividades diversas (transferencia). Estas manifestaciones nos ayudan a comprender que la Inclusividad de estudiantes, jóvenes y adultos debe ser con responsabilidad en todos sus aspectos, para que de esta manera se contribuya con la incorporación de estas personas a la sociedad, llevando una vida normal.

Es necesario mencionar que la finalidad que tienen los CEPTPRO, es de atender a personas que buscan insertarse en el mercado laboral, y que sus objetivos trazados son

desarrollar las competencias laborales necesarias para la ejecución de trabajos, en las diversas opciones laborales que ofrecen; por lo tanto es la línea a seguir en la formación de todos los estudiantes que llegan a la institución.

Asimismo, la demanda de los docentes que reciben a estudiantes con estas características, es de lograr el desarrollo de sus competencias laborales para que adquieran una opción laboral, que les sea útil en su inserción laboral y por ende solventarse así, mismos.

Por tanto la dificultad encontrada en el quehacer pedagógico, respecto a los estudiantes inclusivos con síndrome Down del CETPRO Piloto Femenino es que aún no se ha logrado su inserción en el mercado laboral, debido a que sus competencias laborales requieren aún ser fortalecidas, debido a ello se pretende como recurso pedagógico la utilización pertinente del material didáctico en cada sesión de aprendizaje para favorecer a su desarrollo.

En cuanto al propósito que se quiere alcanzar con la realización de este trabajo de investigación, es compartir las estrategias metodológicas empleadas en la utilización de materiales didácticos educativos visuales, que fueron de ayuda en la solución del problema planteado, y de esta manera los docentes que se encuentren en situaciones similares de atención, pues tengan la ayuda oportuna y su quehacer pedagógico sea acertado.

#### **1.4. Marco temporal**

La realización de esta investigación se hizo en 5 meses por ser el tiempo que dura los módulos correspondientes a la especialidad de cocina en su referente de ayudante de cocina.

Según la complejidad de la investigación, puede emplearse hasta un año o más, por sus características del objeto de estudio (estudiantes Down), pero en el tiempo señalado se pudo lograr lo trazado ya que la discapacidad de la estudiante es leve y además ya se ha venido

haciendo un trabajo con ella puesto que fue una de las primeras que llegó a nuestro centro educativo y fue quien dio lugar a la problemática planteada.

Es por ello que creo que se puede lograr lo trazado que es el fortalecimiento de sus capacidades laborales en la opción laboral elegida y por ende su posterior inserción en el mercado laboral, si lo desea puesto que es hija única, y aun su madre, la sobreprotege. Asimismo, existe una condición temporal debido que en el presente año la política de educación especial condiciona el trabajo constante con los estudiantes para prepararlos a la vida laboral.

### **1.5. Contextualización**

El Cetpro Piloto femenino, fue el escenario donde se desarrolló la investigación denominada “El material didáctico visual en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con Síndrome Down”.

Esta Institución Educativa cuenta con 5 familiares profesionales, de las cuales la familia profesional de hostelería y turismo, es la que ofrece las carreras técnicas de cocina, panadería-pastelería y las carreras auxiliares de asistencia en cocina y asistencia en panadería – pastelería. Pues la carrera técnica u opción laboral de cocina es la que ha sido elegida por los estudiantes inclusivos para ser formados con los conocimientos teóricos y prácticos y ser ejercida posteriormente con idoneidad y también les sirva para insertarse en el mercado laboral ya sea de forma independiente o dependiente.

En el presenta año lectivo son 4 estudiantes inclusivos con diferentes discapacidades tales como autismo, retardo, mudez y síndrome de Down, quienes según sus preferencias están llevando la carrera técnica u opción laboral de cocina. Como ya se mencionó anteriormente el problema observado que ha dado lugar a la investigación es que no se logró con el

fortalecimiento de las competencias laborales de los estudiantes inclusivos en especial de los Down y por ende en el no logro de la inserción en el mercado laboral. Las causas fueron diversas pero la que resaltó es la falta de asesoría pedagógica al docente en forma oportuna, para el trabajo con estudiantes con estas características.

Pues cabe mencionar que a nivel de políticas de estado la educación inclusiva se prestó mayor atención desde el año 2007, en lo referente hacerlo efectivo, aunque el derecho a la educación en igualdad de condiciones para todos, está plasmada en constitución política del Perú y en la ley 29973.

La Constitución Política del Perú (1993). En sus artículos 13 y 14 establece: (a) “Artículo 13°: La educación tiene como finalidad el desarrollo integral de la persona humana. El Estado reconoce y garantiza la libertad de enseñanza. Los padres de familia tienen el deber de educar a sus hijos y el derecho de escoger los centros de educación y de participar en el proceso educativo; (b) Artículo 14°: La educación promueve el conocimiento, el aprendizaje y la práctica de las humanidades, la ciencia, la técnica, las artes, la educación física y el deporte. Prepara para la vida y el trabajo y fomenta la solidaridad”.

En consecuencia se debe realizar los procesos de integración de estudiantes con necesidades educativas especiales con los estudiantes de aulas regulares.

### **1.5.1. Contextualización jurídica**

Para un mejor desarrollo de esta política, el Ministerio de Educación a través de la Dirección General de Educación Especial (DIGEBE), ha emitido normas complementarias, entre las cuales resaltan: (a) El Decreto Supremo N° 026-2003 – ED que denomina la Década de la Educación Inclusiva 2003 -2012; (b) La Directiva N° 001-2011 – VMGP/DINEI/UEE, referente a las Normas para la matrícula de estudiantes con NEE en instituciones educativas

inclusivas y en centros y Programas de Educación Básica Especial; (c) La Directiva N° 76 – 2011 – VMGP/DINEBE, Normas complementarias para la conversión de los centros de educación básica especial – CEBE – y los servicios de apoyo y asesoramiento a las necesidades educativas especiales – SAANEE, a través de la cual los centros de educación especial pasan a ser Centros de Educación Básica Especial (CEBE), es decir, instituciones educativas principalmente orientadas a estudiantes con discapacidad severa y multidiscapacidad; (d) La Resolución N°0037-2008 Conformación de la Mesa de Diálogo y Acción Conjunta por la Educación Inclusiva, que tiene como finalidad contribuir a la implementación y el desarrollo de las políticas de Educación Inclusiva, mediante el diálogo y la acción conjunta del Ministerio de Educación con instituciones públicas y privadas de la sociedad civil.

La sociedad va tomando conciencia que como personas todos tenemos derecho a igual de oportunidades. (a) La Declaración Universal de los Derechos del Estudiante 20-11-1959, Establece la igualdad de derechos para todos los estudiantes y niñas, sin excepción alguna. El eje es el estudiante y niña como persona, sus intereses y necesidades; (b) Convención sobre los Derechos del Estudiante 02-09-1990, Reconoce que el estudiante mental o físicamente impedido deberá disfrutar de una vida plena en condiciones que aseguren su dignidad; (c) Conferencia de Jomtiem, Declaración Mundial de Educación para Todos. 05-03-1990, Aprueban el objetivo de la “Educación para todos en el año 2000”, así como prestar especial atención a las necesidades básicas de aprendizaje y el fomento de la equidad entre todos los seres humanos; (d) Conferencia mundial sobre Necesidades Educativas especiales: Acceso y Calidad. Salamanca 1994, Señala que todas las escuelas deben acoger a todos los estudiantes, independientemente de sus condiciones personales, culturales o sociales; (e) Foro consultivo internacional de Educación para todos, 2000, Reunión de balance de los logros obtenidos

desde el año 1990. Se exige la atención a la diversidad y que sea asumida como un valor y como potencial para el desarrollo de la sociedad.

### **1.5.2. Contextualización Política**

La Familia profesional de Hostelería y Turismo, actualmente cuenta con 2 carreras técnicas tales como: Panadería- pastelería, conforma su malla curricular 6 módulos y la carrera técnica de cocina con duración de 2 años y con una malla curricular conformado de 6 módulos. Actualmente recibe en sus aulas – talleres, a estudiantes inclusivos con síndrome Down, que han elegido la opción laboral de cocina

Esta política de inclusión está dentro del marco de los derechos humanos que a cada persona le asiste, es por ello que la Dirección Nacional de Educación Básica Especial (DNEBE) del Ministerio de Educación en el marco de la Década de la Educación Inclusiva 2003-2012 viene adoptando medidas y ejecutando acciones que favorezcan la inclusión de los estudiantes, niñas y adolescentes con discapacidad, talento y/o superdotación en la escuela regular.

Por lo que es necesario precisar que el objetivo concreto de la educación inclusiva es lograr que los estudiantes especiales (con alguna discapacidad) logren una autonomía personal que les permita alcanzar el mayor grado de independencia posible para que consigan una participación en la sociedad cada vez mayor y puedan esforzarse para lograr sus metas. Y entender que el desarrollo personal de los estudiantes, adolescentes, jóvenes con habilidades especiales y en general de cualquier estudiante, está vinculado a las oportunidades que la sociedad les brinde, para que puedan hacer valer todas sus cualidades.

### **1.5.3. Contextualización Cultural**

Actualmente en nuestro país según este contexto de derecho para este grupo de personas, no se está cumpliendo en su totalidad, por varias razones de todos los actores involucrados, tal es la opinión de una directora de un centro educativo inicial:

La integración escolar es muy importante, sin embargo en el Perú esta integración no se lleva de una buena manera, ya que existe indiferencia, discriminación, poca sensibilización por parte de las personas, se cree que las personas con necesidades educativas especiales (NEE) son dignos de pena, lo que no es así. Para poder replantear la manera de llevar a cabo esta integración, se debe considerar primero la capacitación a los docentes. En segundo lugar se debe informar a los padres sobre qué deben esperar de los colegios y cuál es la situación en general, mediante reuniones o charlas”. (Pareja, 2011, p. 43)

Pero a pesar de ello se debe reconocer que las instituciones particulares y estatales, con el hecho de abrir sus puertas ya es un inicio para conseguir con la integración total de este grupo de personas y para que la inserción de los niños sea exitosa, necesitamos seguir sensibilizando a padres, directivos y compañeros de aula.

Hay valiosa información sobre las personas con discapacidad en el contexto laboral, pero para este estudio utilizaremos los datos que a continuación se presenta:

Según los resultados de la Encuesta Nacional Especializada sobre Discapacidad 2012 (ENEDIS), realizada en nuestro país, indica que la población con discapacidad en Edad de Trabajar (PET), ascendió a 1 millón 456 mil 543 personas, lo que representó el 92,5% del total de población con discapacidad.

Según grupos de edad, la población inactiva con discapacidad está conformada en su mayoría por personas adultas (65 y más años de edad) que representa el 61,7%, seguido por el grupo de edad de 45 a 65 años (20,6%), de 30 a 44 años (7,7%) y de jóvenes (14 a 29 años) en 10,0%.

Debido al bajo nivel educativo que registran las personas con discapacidad, las condiciones de inactividad se acentúan en aquellas personas que estudiaron primaria (41,0%), o sólo cuentan con inicial o no estudiaron (24,6%). Conforme aumenta el nivel educativo disminuye el porcentaje de inactivos con discapacidad en el nivel de educación secundaria (21,8%), superior (10,7%) y posgrado (0,2%). (ENEDIS, 2012, p. 12)

Esta información nos da a entender que cuanto más las personas con alguna discapacidad puedan acceder a estudiar, les va hacer favorable puesto que van a lograr autonomía y por ende insertarse en el mercado laboral. Asimismo hace constar que las condiciones de trabajo requieren un proceso más específico de la cual en las instituciones educativas cumple el primer paso que es la adaptación al sistema.

A nivel internacional según las informaciones conseguidas la situación de los estudiantes inclusivos en general, tiene avance en normativas y atención. En la actualidad la federación Down España, disponen de un programa de salud, que abarca todas las áreas del ciclo vital de las personas con síndrome de Down y tienen como objetivo asegurar su autonomía para la vida, ofrecen una guía socio-sanitaria, que tiene por objeto, además de informar y apoyar a las familias, unificar las actuaciones de los profesionales de la sanidad a la hora de tratar la salud de las personas con trisomía 21, realizando los mismos controles sanitarios y estableciendo un calendario mínimo de revisiones médicas periódicas. Gracias a los avances en la investigación así como a un adecuado tratamiento y prevención de los problemas médicos derivados del síndrome de Down, hoy en día las personas con trisomía 21 han logrado alcanzar un buen estado de salud y, muestra de ello, es su actual calidad y esperanza de vida, que ha aumentado notablemente en los últimos tiempos. Hoy, la mayoría de personas con síndrome de Down alcanzan una media de 60 años de edad.

## 1.6. Supuestos teóricos

Desde el enfoque psicológico, la integración social de las personas con Necesidades Educativas Especiales es todo un proceso hasta llegar a la capacitación, lo que debe empezar desde una temprana edad por lo cual el ministerio de educación debe establecer una enseñanza integradora que finalice con el desarrollo de sus habilidades necesarias para su desempeño laboral.

Los problemas de Educación Especial en el Perú, están íntimamente vinculados con el nivel de desarrollo económico y social del país. Las necesidades de educación y salud de los jóvenes peruanos, son tan grandes y los recursos tan limitados, que es imposible establecer la prioridad en cuanto a educación se refiere. El derecho al trabajo debe ser considerado como algo de suma importancia, las sociedades que pretenden integrar a las personas con capacidad diferente deben crear las condiciones para que lleguen a sentirse independientes y plenamente realizadas.

La educación inclusiva pretende asegurar el derecho a la educación de todos los estudiantes, cualesquiera que sean sus características o dificultades individuales, a fin de construir una sociedad con justicia, lo que significa remover barreras e incrementar oportunidades educativas. Y la inserción laboral tiene el propósito de investigar y sistematizar modalidades de empleo e insertarlos en el mercado laboral, contribuyendo con ello a que logren el mayor nivel posible de inclusión socio laboral.

Vygotsky concibe la inteligencia como una potencialidad dinámica, cambiante, influenciada por las personas, la cultura y sobre todo por la escuela. Quién aporta el concepto zona de desarrollo próximo como aquella acción que el niño no es capaz de llevar a cabo por sí solo, pero que las realiza con ayuda de un adulto, como un adelanto de lo que más tarde podrá realizar sin ayuda.

En la presente investigación los elementos objeto de estudio, son el material didáctico visual y competencias laborales de estudiantes con Síndrome de Down.

Es pertinente definir dos términos conceptuales que van a ser mencionados durante el desarrollo de la investigación, para entender a plenitud lo que se pretende aportar.

.Educación inclusiva según CONADIS, (2013), se entiende como una educación personalizada, diseñada a la medida de los niños, jóvenes y adultos, de una determinada comunidad que aprendan juntos independientemente de su origen, sus condiciones sociales, y culturales, incluidos aquellos que presentan cualquier problema de aprendizaje o discapacidad física.

Persona con discapacidad física, según la ley general de la persona con discapacidad (Ley 29973, capítulo I y artículo 2), dice que la persona con discapacidad es aquella que tiene una o más deficiencias físicas, sensoriales, mentales o intelectuales de carácter permanente que al interactuar con diversas barreras actitudinales y del entorno, no ejerza o pueda verse impedida en el ejercicio de sus derechos y su inclusión plena y efectiva en la sociedad, en igual de condiciones que los demás.

Por tanto durante el desarrollo de la investigación se emplearan estos términos para referirse a estudiantes que tengan estas características y que son, objeto de estudio, como es el caso de los estudiantes con síndrome de Down.

En cuanto a competencias laborales, según el Ministerio de Educación del Perú, (MINEDU) plasmada en su diseño curricular básico para la educación técnica productiva (p. 35), lo define como la capacidad productiva de un individuo que se define y mide en términos de desempeño en un determinado contexto laboral y que moviliza conocimientos científicos y tecnológicos (saber), habilidades, destrezas (hacer) y actitudes personales (ser) en una acción laboral concreta, realizado idóneamente y con la calidad exigida (convivir).

## **II. Problema de Investigación**

## **2.1. Aproximación temática**

La educación inclusiva, está siendo implementada por el Ministerio de Educación, mediante la ejecución de una política de fortalecimiento a la educación inclusiva, la cual está orientada a atender la demanda de los estudiantes con NEE, tal es así que actualmente todas las instituciones educativas tanto privadas como estatales tienen el deber de recibir a estudiantes con alguna discapacidad física, y brindarles una educación de calidad con igual de oportunidades que a los estudiantes con capacidades físicas normales.

Cabe mencionar que al ejecutarse la norma no contó con la pertinencia de preparar y asesorar a actores principales que son los docentes, puesto que ellos son los encargados de cumplir con el reto de lograr con la inclusión total de muchos estudiantes, niñas, adolescentes y jóvenes, que cuando lleguen a aula encuentren las condiciones apropiadas para continuar con sus aprendizajes.

En este marco el Centro Técnico Productivo (CETPRO) Piloto Femenino es una de las instituciones que ha recibido a adolescentes y jóvenes inclusivos, pero como se mencionó anteriormente, no fue entrenada ni asesorada oportunamente para atender con eficiencia, lo que repercutió en una problemática de que sus estudiantes no logran con el fortalecimiento de sus competencias laborales, puesto que como CETPRO su finalidad es de preparar a los estudiantes en opciones laborales que ellos elijan para insertarlos en el mercado laboral en forma dependiente o independiente.

Esta problemática condujo a la búsqueda de asesoría profesional, contando para ello con SAANEE, que brindó asesoría oportuna y permanente.

Por tanto la importancia de la intervención del docente en el aprendizaje de los estudiantes con síndrome Down o de cualquier estudiante inclusivo, nos llevó a plantearnos las siguientes preguntas: ¿Qué enseñar en contenidos, objetivos, y competencias básicas?

¿Cómo enseñar es decir que metodología se va a emplear? ¿Cuándo enseñar?, referido a la distribución del tiempo, secuenciación de los objetivos, contenidos y competencias, ¿Que, como y cuando evaluar? ¿Qué materiales didácticos son los pertinentes para ser empleados en la enseñanza- aprendizaje y la contribución en el fortalecimiento de sus competencias laborales?

## **2.2. Formulación del problema de investigación**

### **2.2.1. Problema general**

¿Cómo contribuye la utilización de material didáctico visual en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima?

### **2.2.2. Problemas específicos**

¿Cómo contribuye la utilización de material didáctico visual en el desarrollo de las competencias cognitivas laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima?

¿Cómo contribuye la utilización de material didáctico visual en el desarrollo de las competencias procedimentales laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima?

¿Cómo contribuye la utilización de material didáctico visual en el desarrollo de las competencias actitudinales laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima?

### **2.3. Justificación**

Con la presente investigación se pretende contribuir con conocimientos pedagógicos, al compartir las estrategias metodológicas empleadas y la forma de aplicación de los materiales didácticos educativos visuales, que fueron de ayuda en la solución del problema planteado, (Desarrollar y fortalecer las competencias laborales de los estudiantes inclusivos para que adquieran una opción laboral que les permita insertarse en el mercado laboral con éxito) y de esta manera los docentes que se encuentren en situaciones similares de atención con estudiantes inclusivos, especialmente con los de Síndrome Down, tengan la ayuda oportuna y su quehacer pedagógico sea acertado.

El estudio presenta Justificación teórica dado que toma en cuenta los aportes de Pernilla (2013) quien describe la importancia del material didáctico para los estudiantes enfocados en la utilidad y el interés personal, concordando con lo que Moreno (2012) sostiene que el empleo pertinente de los muchos materiales que se hacen uso a nivel pedagógico, fomentará que el proceso de enseñanza – aprendizaje sean significativos, por la interrelación del docente con el estudiante. Por tanto hay muchas razones para justificar un trabajo de investigación y entender que la razón de ser de la formación docente en el nivel postgrado es la producción de conocimientos y dejar plasmados las experiencias pedagógicas y formativas; de allí surge la importancia de que todo accionar pedagógico sean registrados, con la finalidad de que los aprendizajes originados sirvan de referente y sean fuente de consulta.

En el aspecto metodológico la realización de este trabajo de investigación se propone ofrecer una metodología de trabajo con estudiantes inclusivos especialmente con síndrome de Down, en cuanto al uso de materiales didácticos que son empleados en las sesiones de aprendizajes - enseñanza, los cuales deben tener una secuencia lógica según los contenidos y objetivos que se desea alcanzar, además que el docente cuente con las orientaciones pertinentes para el empleo del material didáctico que le servirá de ayuda en cada clase.

A nivel práctico se contribuirá con las orientaciones pertinentes y oportunas en el empleo eficiente de los materiales didácticos que los utilizamos en el accionar pedagógico como recursos para lograr aprendizajes significativos en los estudiantes, en especial con los que presentan síndrome Down. Y además como el empleo de estos materiales didácticos van a ser útiles en el desarrollo de las competencias laborales.

Y a nivel de justificación epistemológica; los conocimientos en competencias laborales y materiales didácticos, tiene un fundamento pedagógico, que la encontramos en los aportes de Vygotsky y Piaget.

Piaget se centra en cómo se construye el conocimiento partiendo desde la interacción con el medio. Y Vygotsky, se centra en cómo el medio social permite una reconstrucción interna del conocimiento.

Partiendo de la lógica de Vygotsky y Piaget, las competencias laborales, sería la adquisición de conocimientos, destrezas y actitudes, de un individuo que le sirve para actuar en un determinado contexto y adaptarse a nuevas situaciones.

Y también en cuanto a los materiales didácticos, Piaget, sostiene que los niños son curiosos por naturaleza y permanentemente buscan comprender el mundo que los rodea, por lo

que para satisfacer esas inquietudes de los niños y estudiantes, los materiales deben estar hechos para despertar su interés y deseo de aprender.

Esta posición está en el fundamento constructivista que sostiene que las estructuras cognitivas del individuo, interactúan con el ambiente y permiten el aprendizaje, Sosa (2010. p.1)

Por tanto la presente investigación está estrechamente ligada, porque el quehacer pedagógico realizado en los talleres que albergan a estos estudiantes, tiene por objetivo el desarrollo de sus competencias para insertarlos en el mundo laboral y además está enmarcado en un enfoque de competencias laborales, plasmado en el Diseño Curricular de Cetpro Ciclo Medio (2008. p8)

#### **2.4. Relevancia**

Contribuir con el desarrollo de las competencias laborales de un individuo tiene mucho significado ya que se le debe preparar para desenvolverse con eficiencia según las exigencias del puesto de trabajo o la actividad laboral que va a desempeñar. Además entendiendo que el mundo del trabajo es un escenario fundamental para el desarrollo personal de los individuos; en él se despliegan sus talentos y se definen rasgos de personalidad como la autonomía y la estabilidad.

De ahí que el accionar pedagógico de los docentes de CETPRO es buscar que sus estudiantes en general y sobre todos de los estudiantes inclusivos, como es el caso de los estudiantes con síndrome Down, logren en primer lugar desarrollar y fortalecer sus competencias laborales para luego insertarse con éxito al mundo laboral.

## **2.5. Contribución**

El fundamento lógico del presente trabajo de investigación radica en que debe contribuir con el aporte de conocimientos y experiencias para que el docente al ser uso de esos aportes en sus quehaceres pedagógicos, encuentre la alternativa o ayuda de solución a situaciones que se presentan con ese mismo matiz.

Por tanto la finalidad de este trabajo investigativo, es contribuir al quehacer pedagógico para que sea cada vez más efectivo y nuestro objeto de estudio que es la utilización de materiales didácticos visuales en el desarrollo de las competencias laborales de los estudiantes con síndrome de Down, sea una contribución al fomento de la autonomía, de estos estudiantes, con la adquisición de una opción laboral que les permita insertarse en el mundo laboral.

La contribución mayor con la realización de este trabajo de tesis es brindar al docente de las herramientas, ayudas y orientaciones pertinentes como es el caso de la elaboración y utilización de los materiales didácticos los cuales deben contribuir a desarrollar y fortalecer las competencias laborales de los estudiantes inclusivos en especial los de síndrome Down por ser objeto de estudio. También llevar al docente a actualización constante, para que su accionar pedagógico sea creativo, dinámico y eficiente.

## **2.6. Objetivos**

### **2.6.1. Objetivo General**

Describir de qué manera la utilización de material didáctico visual contribuye en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima

### **2.6.2. Objetivos específicos**

Describir de qué manera la utilización de material didáctico visual contribuye en el desarrollo de las competencias cognitivas laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima

Describir de qué manera la utilización de material didáctico visual contribuye en el desarrollo de las competencias procedimentales laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima

Describir de qué manera la utilización de material didáctico visual contribuye en el desarrollo de las competencias actitudinales laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima.

### **2.7. Hipótesis**

Por ser un estudio cualitativo no se aplica ya que el fundamento esencial es describir los hechos que se repiten de manera constante y que de acuerdo a Danke (1998) las investigaciones cualitativas permiten encontrar elementos sustanciales para el inicio de bases científicas

Para Hernández, Fernández y Baptista (2014) dice que en el proceso el investigador va generando hipótesis de trabajo que se afinan paulatinamente conforme se recaban datos, pero no se prueban estadísticamente.

### **III. Marco Metodológico**

### **3.1. Metodología.**

#### **Paradigma.**

El estudio se establece dentro de las ciencias sociales, específicamente en la hermenéutica, y es de carácter interpretativa.

Según Husserl, un hecho social, es independiente de las formas individuales que adopta al difundirse; es exterior a los individuos y ejerce coerción sobre los mismos.

Por ello, la comprensión es una de las dimensiones y objeto fundamental de esta teoría, para esto es necesario observar la interacción entre todos los elementos de la situación elegida, tal y como operan en su contexto natural. De ahí que en las investigaciones de carácter hermenéutico, los valores inciden en la investigación y forman parte de la realidad, y la misma investigación es influida por los valores del contexto social y cultural.

En ese sentido se considera que “desde el punto de vista epistemológico, se determina que el conocimiento es producto de la actividad humana, y por lo tanto no se descubre, se produce”. (Pérez, 2008, p. 176)

Basándose en esta perspectiva, se consideró la más adecuada para abordar la fenoménica del desarrollo de las competencias laborales de los estudiantes con síndrome de Down ya que permite comprender la realidad de éstos desde los propios significados de sus familias y entorno escolar, tomándose en cuenta los distintos escenarios y las propias perspectivas de los actores involucrados, creándose así, una visión total del fenómeno.

## **Enfoque**

El estudio se enmarca en el enfoque cualitativo de diseño investigación – acción práctica, en la misma se busca describir los hechos particulares interpretando y argumentando los procesos de desarrollo que ocurre en las personas involucradas.

De acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista (2014), la investigación - acción tiene como finalidad comprender y resolver problemáticas específicas de una colectividad, vinculadas a un ambiente. Así mismo Sandín (2003) citado por Hernández (2014. p. 496), señala que la investigación - acción pretende propiciar el cambio social, transformar la realidad y que las personas tomen conciencia en el proceso de transformación.

Para Barrera (2012) La investigación cualitativa requiere un profundo entendimiento del comportamiento humano y las razones que lo gobiernan. A diferencia de la investigación cuantitativa, la investigación cualitativa busca explicar las razones de los diferentes aspectos de tal comportamiento. En otras palabras, investiga el por qué y el cómo se tomó una decisión, en contraste con la investigación cuantitativa la cual busca responder preguntas tales como cuál, dónde, cuándo.

Para Pérez (2008) (citado por Cifuentes, 2011, p. 24), los enfoques “suponen comprender la realidad como totalidad, para dar cuenta de procesos, estructuras, manifestaciones culturales, que definen la dinámica y organización social; clarificar las concepciones, comprensiones y sustentos referidos a las problemáticas, sujetos, contextos, intencionalidades e interacciones” (p. 67)

### **3.1.1. Tipo de estudio**

En el presente trabajo de investigación el tipo de estudio es descriptivo porque interpreta lo que sucede en la realidad (Tamayo 2015. p 52).

### **3.1.2. Diseño**

El diseño de la presente investigación es la investigación - acción, nivel práctica, que se fundamenta en Hernández, Fernández y Baptista (2014, p 497), lo cual se centra en el desarrollo y aprendizaje de los participantes e implementa un plan de acción, para resolver el problema, introducir la mejora o generar cambio.

La IAP constituye una opción metodológica de mucha riqueza, ya que, por una parte, permite la expansión del conocimiento, y por la otra, genera respuestas concretas a problemáticas que se plantean los investigadores y coinvestigadores cuando deciden abordar una interrogante, temática de interés o situación problemática y desean aportar alguna alternativa de cambio o transformación, y así lo reconoce Pérez (2008, p. 28) cuando afirma: “el método de la investigación-acción tan modesto en sus apariencias, esconde e implica una nueva visión de hombre y de la ciencia, más que un proceso con diferentes técnicas”

Una vez recopilados dichos significados, se describen como datos, logrando así, una interpretación de dicho fenómeno. Es así, como la interpretación asume un rol fundamental en el estudio, debido a que es “clave en el proceso de investigación, pues da sentido a los datos y exige una gran capacidad de creatividad y de síntesis al investigador para estar abierto a nuevas perspectivas cuando el curso de la investigación lo demanda” (Pérez, 2008, p. 103) de esta forma, la interpretación de las pautas recogidas en la investigación, tienen una

importancia fundamental, ya que se deben interpretar los significados ínter subjetivos del grupo de estudio, mediante pautas que no son visibles y que requieren de un profundo análisis para así identificarlas claramente.

### **3.2. Escenario de estudio**

El escenario de realización de esta investigación cualitativa, fue el Centro Educativo Técnico Productivo Piloto Femenino de Lima, ubicado en la calle Manuel del Pino N° 169 en el distrito de Lince, en la aula- taller de la familia profesional de Turismo y Hostelería, en la carrera técnica de Cocina.

Para la realización del presente estudio de investigación, se ha considerado a 2 estudiantes con síndrome de Down, que cursaron el módulo de “Cocina nacional”, perteneciente a la malla curricular de formación.

### **3.3. Caracterización de sujetos**

Los sujetos de estudio estuvo conformado por dos estudiantes con síndrome de Down que la mencionaremos como estudiante 1 y estudiante 2 por motivos de privacidad de identidad.

#### **Caracterización de la estudiante 1**

Es una estudiante cuya edad cronológica es de 19 años, pero edad mental es de 11 años, que según el informe psicológico emitido por SAANNE presenta un grado de dificultad (retardo leve) y por sus características físicas es una joven Down. En el área verbal en cuanto a la edad mental verbal es equivalente a 11 años y en el área ejecutiva tiene una categoría de fronteriza, con una edad mental ejecutiva de 13 años. En cuanto a la capacidad de retención, presenta un retardo mental severo.

Es hija única de madre soltera, el padre conforma otra familia pero según la estudiante siempre se comunican. Habla siempre de una hermana y tío que es chef.

Continuamente llega tarde al aula- taller de clases, al ingresar saluda a la maestra y a veces a sus compañeros, sus tardanzas las justifica con problemas de tráfico, a pesar que vive a 5 cuadras del centro educativo.

### **Caracterización de la estudiante 2**

Es una jovencita también con síndrome de Down, es gordita, es amigable, conversadora, pero su dificultad lo tiene un poco más severo que la estudiante 1, porque no lee, pero cuando mira imágenes puede mencionarlo.

Su mamá de la estudiante 2 es comprensiva también sobreprotectora, es amorosa con su hija, su trato es delicado, cuando se le ha indicado las cosas que debe hacer con su hija en casa lo ha realizado, siempre comentándonos como lo había hecho.

La estudiante 2, llegó al taller con dificultad para coger los cuchillos y sus cortes eran toscos, pero con el tiempo repitiéndole varias veces empecé afinar sus cortes que preparaba ensaladas.

La relación con sus compañeros es amigable y siempre cuenta las cosas que le pasa en casa , cae en simpatía de inmediato.

Con la docente es respetuosa, saluda pero cuando tiene que ir a buscar a su mamá no pide permiso para salir del salón, se le llamó la atención y se le dijo a su mamá para corregir que fue paulatinamente cumpliendo las indicaciones de no salir de aula sin permiso.

### **3.4. Trayectoria metodológica**

Para Hernández, Fernández y Baptista (2014), hay un proceso de acciones para llevar a cabo la investigación –acción, por lo que se ha tenido en cuenta en la realización de la presente investigación.

#### **Primer ciclo:**

##### **Identificación de la problemática**

Los Centros Educativos Técnicos Productivos, (Cetpro), tienen la finalidad de contribuir en la formación de los estudiantes para ser insertados en el mercado laboral, y el Cetpro Piloto Femenino de Lima, por estar dentro de este contexto, debe responder a tales fines, con todos sus estudiantes. Por lo que los educandos con síndrome de Down por ser parte de la I.E, deben lograr al concluir su formación académica, insertarse en el mercado laboral. Por tanto cabe indicar que este objetivo a la fecha aún no está logrado, debido a que los ritmos de aprendizaje de las jóvenes es lento, por lo que requieren ser fortalecidas aún más en el desarrollo de sus competencias laborales necesarias para ejercer la opción ocupacional de ayudante de cocina. Y como docente se tiene la responsabilidad de contribuir al logro de las competencias de las estudiantes con síndrome de Down.

Esta situación descrita dio lugar a que se considerara como una situación problemática que se tiene que buscar la solución, de allí parte la idea de ser tomada en cuenta como un elemento de análisis de estudio a las competencias laborales, en una investigación cualitativa por contar con 2 estudiantes .

Para mayor fundamento de lo realizado, se ha considerado los aportes de Hernández, Fernández y Baptista (2014), que refieren. “la investigación cualitativa, se enmarca dentro de las prácticas y procesos, por ejemplo de lo que realiza un docente en el salón de clase, de las actividades, tareas o acciones que se hacen de manera sucesiva o simultánea con un fin determinado, por ejemplo la enseñanza aprendizaje”. (p.397, 398).

### **Recolección de datos sobre la problemática y las necesidades**

Para recoger información que nos ayude a resolver el problema se tomó en cuenta los siguientes aspectos:

- ❖ Metodología empleada, que por las características del módulo es de carácter demostrativo y explicativo.
- ❖ Características de las estudiantes con SD
- ❖ Participación de los padres de familia

En cuanto a la metodología, se observó que por las características propias del curso modular, que es de carácter demostrativo y explicativo, se hace uso de recursos didácticos para facilitar la enseñanza – aprendizaje, esta observación dio lugar a pensar que con más razón se tenía que emplear materiales didácticos en la enseñanza- aprendizaje de los estudiantes con síndrome Down, de allí surge la idea de relacionar a los materiales didácticos en el desarrollo de las competencias laborales, ya que éstas son las que se tiene que alcanzar en la formación de la opción ocupacional como ayudante de cocina.

En lo referente a la participación de las estudiantes, se recogió información del informe psicológico proporcionado por los padres de familia, la estudiante 1 presenta un retardo mental

leve y la estudiante 2, su dificultad de aprendizaje es de retardo mental moderado, de allí que toda acción pedagógica a realizar debe ser considerar estas dificultades intelectuales de dichas estudiantes.

En cuanto a la participación de los padres de familia, la información obtenida a través del trato y dialogo.

La mamá de la estudiante 1 cuando traía a su hija para dejarla en el taller, siempre exigía lo que su hija debe recibir, pero cuando le correspondía dar se amparaba que su niña es una joven con habilidades diferentes, se pudo observar que es sobreprotectora, y está siempre a la defensiva, en lo que le conviene.

En cuanto a su mamá de “la estudiante 2”, es de trato amable, que busca ayudar de la mejor manera a su hija, también es sobreprotectora pero las recomendaciones que se le da lo toma en cuenta, este hecho ha repercutido en la conducta dócil y amigüera que presenta su hija

### **Generación de categoría, temas e hipótesis**

Para la generación de categorías, se tomó referencia del perfil ocupacional del ayudante de cocina y del diseño curricular de Cetpro, que su enfoque es por competencias laborales, además, para dar mayor precisión, se consideró la clasificación de Corvalan & Hawes (2005), que ha dado una clasificación, según el área de aprendizaje: En cognitivas, procedimentales y actitudinales.

Y en cuanto a los materiales didácticos se empleó una clasificación propuesta por la UNESCO (2011), que es materiales auxiliares visuales que comprenden: ilustraciones, tarjetas e impresos, diapositivas, etc. Y que por el contexto que en el aula - taller no se contaba con retroproyector, se decidió en emplear material didáctico con ilustraciones e impresos.

## Propuestas de categorías según elemento de análisis:

**Cuadro 1**

*Competencias laborales relacionadas, al perfil ocupacional de ayudante de cocina*

<b>Categoría</b>	<b>Sub Categoría</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Realizaciones</b>
<b>Competencia General</b>	<b>Competencias Cognitivas Laborales</b>	Presentación personal	1.- Menciona el uniforme (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes)
		Medidas de higiene	2.- Explica que medidas de higienes que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias
		Medidas de seguridad	3.- Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego y objetos cortantes
		Realización del “Mise en place”	4.- Explica en que consiste el “mise en place”
		Preparaciones culinarias no complejas	5.- Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta
		Técnica de almacenamiento de alimentos	6.- Explica en que consiste las técnicas de conservación
		Medidas de higiene	7.- Aplica medidas de higiene en las preparaciones culinarias
	<b>Competencias procedimentales laborales</b>	Medidas de seguridad	8.- Aplica medidas de seguridad en la manipulación de equipos de fuego (cocina, horno) y objetos cortantes (cuchillo)
		Preparación del “Mise en place”	9.- Realiza el “mise en place” según preparación culinaria
		Preparaciones culinarias no complejas	10.- Elaboras diversas preparaciones culinarias no complejas, según receta
		Técnica de almacenamiento de alimentos	11.- Aplica técnicas de conservación para mantener los alimentos en buenas condiciones
	<b>Competencias actitudinales laborales</b>	Higiene	12.- Cumple con sus deberes (limpieza de mesa, lavado de utensilios, etc)
		Horarios	13.- Respeta los horarios establecidos
		Responsabilidad	14.- Cumple con las tareas encomendadas
			15.- Pide permiso para entrar y salir del taller
		Hábitos	16.- Respeta a sus compañeros
			17.- Saluda al ingresar al taller

Elaboración propia

Y con referente a los materiales didácticos visuales se tomó las siguientes consideraciones:

## Cuadro 2

### *Materiales Didácticos Visuales relacionado con las realizaciones del ayudante de cocina*

Categoría	Sub Categoría	Realizaciones
	Materiales impresos visuales	1.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina de “presentación personal” 2.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina “medidas de higiene” 3.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina “medidas de seguridad” 4.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina impresa “ Preparación del mise en place” 5.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina “preparaciones culinarias no complejas” 6.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina impresa sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”
Materiales Didácticos Visuales	Materiales ilustrados visuales	7.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina ilustrada de “presentación personal” 8.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina ilustrada “medidas de higiene” 9.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina ilustrada “medidas de seguridad” 10.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina ilustrada “ Preparación del mise en place” 11.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina ilustrada “preparaciones culinarias no complejas” 12.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina ilustrada sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”

Elaboración propia

### **Planteamiento del problema**

Para dar solución a la problemática se partió que si el objetivo es contribuir en el desarrollo de las competencias laborales de los estudiantes quienes tienen que insertarse en el mercado laboral, por lo tanto se debería buscar los recursos didácticos para contribuir a ello, por lo que se planteó que la utilización de materiales didácticos serían de gran apoyo en las sesiones de

clase y por ende en el logro de aprendizajes deseados. Por lo que se planteó los siguientes problemas de investigación:

### **Problema general**

¿Cómo contribuye la utilización de material didáctico visual en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima?

### **Problemas específicos**

¿Cómo contribuye la utilización de material didáctico visual en el desarrollo de las competencias cognitivas laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima?

¿Cómo contribuye la utilización de material didáctico visual en el desarrollo de las competencias procedimentales laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima?

¿Cómo contribuye la utilización de material didáctico visual en el desarrollo de las competencias actitudinales laborales de estudiantes con síndrome Down de la I.E Piloto Femenino de Lima?

### **Segundo ciclo:**

En esta etapa de la investigación, se elaboró un plan que consistió en la preparación de material didáctico visual tanto impreso como ilustrado de acuerdo a las realizaciones del ayudante de cocina. Se detalla en el apéndice el tipo de material elaborado.

**Desarrollo o puesta en marcha del plan**

En cuanto a la puesta en marcha del plan de utilización de material didáctico visual se realizó de la siguiente manera:

**De lado del docente:**

En cada clase se explicaba los contenidos teóricos y prácticos correspondiente en dicha sesión de aprendizaje, acompañado siempre con el material visual que favorecía para fijar los contenidos cognitivos y procedimentales.

**De lado del estudiante:**

Se les facilitaba cada material visual empleado en ese día para que expliquen lo que ha realizada en la actividad y la vez evaluar si hubo contribución en el logro de sus aprendizajes.

**Tercer ciclo:**

En esta etapa se realizó un primer recojo de información, que consistió en la aplicación de instrumentos elaborados para tal fin, y teniendo en consideración los aspectos cognitivos, procedimentales y actitudinales.

**Cuarto ciclo:**

Durante el proceso de ejecución del plan se pudo observar que cada material visual propuesto tiene una función de transmitir un mensaje para lo cual debe estar elaborado con las consideraciones del caso, por lo que algunas ayudas visuales fueron reajustadas en el diseño de su presentación.

En esta etapa de la investigación se realizó el segundo recojo de información, con los instrumentos de recolección propuestos

También con la intención de informar y ver los avances del trabajo realizado con los estudiantes con síndrome de Down, se participó en la expo feria a nivel institucional.

### **3.5. Técnicas e Instrumentos de recolección de datos**

Para recoger los datos se hizo uso de la entrevista y la observación.

La entrevista se define como “una técnica para obtener que un individuo transmita oralmente al entrevistador su definición personal de la situación”. (Pérez, 2008, p. 79) para esto es necesario que el entrevistado y entrevistador trabajen en un ambiente de familiaridad e intimidad que ayude a este proceso.

Otra definición alude a que la entrevista es “Es una técnica mediante la cual el entrevistador sugiere al entrevistado unos temas sobre los que éste es estimulado para que exprese todos sus sentimientos y pensamientos de una forma libre, conversacional y poco formal, sin tener en cuenta lo “correcto” del material recogido.” (Pérez, 2008, p. 41)

En el caso de las familias, las pautas de entrevistas fueron creadas con anticipación, y aplicadas sobre la base de toda la información recogida acerca del tema de estudio y considerando los siguientes aspectos:

Habilidades desarrolladas

Conocimiento de ayudante de cocina

Uso de recursos didácticos

En lo que respecta a la docente, las preguntas planteadas en la entrevista se realizaron considerando los siguientes aspectos:

- ❖ Tipo de relación establecida - Profesor -Alumnos/as
- ❖ Proceso de aprendizaje –Facilidades – Dificultades
- ❖ Metodología en empleada en el aula que es demostrativa y explicativa

Para el recojo de datos en cuanto de las estudiantes se utilizó la ficha de observación.

Las pautas que se tomó en cuenta, son los desempeños o realizaciones del perfil ocupacional del ayudante de cocina:

- ❖ Competencias cognitivas laborales
- ❖ Competencias procedimentales laborales
- ❖ Competencias actitudinales laborales

La observación nos permite explorar, describir ambientes, comunidades y aspectos de la vida social (Hernández, Fernández y Baptista, 2014, p 399).

### **3.6. Mapeamiento**

El Centro Técnico Productivo Piloto Femenino de Lima, tiene por finalidad contribuir en la formación técnica de los jóvenes y adultos y logren ser insertados en el mercado laboral.

Está ubicado en calle Manuel del Pino N° 169 Distrito de Lince

Actualmente cuenta con una población estudiantil de 2000 estudiantes, ofrece 5 familias profesionales, siendo Hostelería y Turismo una de las familias que tiene autorizado el ciclo medio, conjuntamente con Computación y Textil y Confecciones, las otras dos familias tienen autorización para el ciclo básico de formación técnica.

### **3.7. Rigor científico**

Una vez recolectados los datos se realizó el proceso de análisis el que “...es concebido como un proceso intuitivo, flexible, orientado a encontrar sentido a los datos sin que para ello sea necesario seguir un proceso de separación en elementos y reconstrucción del todo a partir de las relaciones entre los elementos.” (Rodríguez & Flores, 1999, p. 200).

Por otra parte, Según Ruiz, (2009), el análisis de contenido, “no es otra cosa que una técnica para leer e interpretar el contenido de toda clase de documentos escritos.” (p. 122)

Este tipo de análisis, se ha centrado en dos momentos claves: el primero el de la codificación, lo que se traduce en la reducción de la gran cantidad de palabras que presenta el texto, clasificándolos y reduciéndolos en pequeñas categorías, el segundo momento en el tiempo informático de los datos clasificados basándose en un recuento de frecuencias, palabras claves en su contexto, concordancias, consecuencias, otros.

Una vez realizados los dos momentos anteriormente mencionados, se extraen los datos más relevantes del texto y su contexto, luego se analizan en cada una de sus categorías mediante la descripción que “...nos lleva al examen de todos los segmentos de cada categoría con el fin de establecer patrones en los datos, lo que implica un nivel de reducción de los mismos” (Pérez, 2008, p. 107) Posteriormente a la descripción, la interpretación de los datos asume una gran importancia ya que es un momento muy arriesgado, donde se debe articular, enlazar o contrastar información, tomando una postura frente al tema y asumiendo la posibilidad de equivocarse sin embargo se guarda la objetividad que es importante en la construcción del conocimiento científico.

#### **IV. Resultados**

#### **4.1. Descripción de resultados**

De acuerdo con Hernández, Fernández y Baptista, (2014) el análisis de los datos cualitativos corresponden a la descripción interpretativa de los hechos materia de análisis; este análisis cualitativo involucra procesos de descripción codificación y categorización de datos en función al objeto del conocimiento, en este caso el análisis corresponde a los datos observados así como de las entrevistas realizadas, respecto al desarrollo de las capacidades cognitivas, procedimentales y actitudinales, a la vez de la intervención del material didáctico en los logros de los mismos, de las dos estudiantes con síndrome de Down.

##### **4.1.1. Resultados de la Observación de cada categoría**

La observación se realizó mediante un instrumento denominado ficha de observación, que contenía indicadores y realizaciones que se contempla en la formación del ayudante de cocina; en este caso se realizó dos observaciones, la primera para establecer los logros alcanzados hasta ese entonces sin utilización del material didáctico y la segunda para observar los progresos alcanzados luego de un periodo de trabajo pedagógico con la utilización de los materiales didácticos visuales.

##### **Observación inicial**

En este caso se observaron las habilidades relacionadas a los saberes, es decir el ¿Qué conoce? ¿Cuánto conoce? y ¿Cómo conoce? respecto a la indumentaria, organización, y las realizaciones laborales del ayudante de cocina.

## Competencia Cognitiva

**Tabla 1**

*Resultados iniciales de las observaciones a las estudiantes en las competencias cognitivo laborales*

Realizaciones	Logros de E1			Logros de E2		
	N.L	E.P	L	N.L	E.P	L
1.- Menciona el uniforme (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes)	x			x		
2.- Explica que medidas de higiene se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias	x			x		
3.- Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes	x			x		
4.- Explica en que consiste el “mise en place”	x			x		
5.- Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta	x			x		
6.- Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento	x			x		

**Leyenda:** No logrado (NL), En proceso (EP), Logrado (L), Estudiante 1 (E1), Estudiante 2 (E2)

**En la tabla 1.** Se observa que el conocimiento de las estudiantes respecto a los procesos

básicos del ayudante de cocina no hay diferencia en ambos casos.

Las estudiantes aun no logran aprender cual es la indumentaria completa (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes) del ayudante de cocina, las medidas de higiene y de seguridad que deben conocer para realizar sus preparaciones, también se observa que no saben explicar en qué consiste la etapa previa (mise en place), no mencionan cual es el procedimiento a seguir de las preparaciones culinarias realizadas; en cuanto a las técnicas de conservación de alimentos no saben explicar en consiste dicha realización.

En consecuencia se aprecia que las estudiantes en este nivel de los indicadores de logro de la competencia cognitiva se sitúan en No logrado.

## Competencia Procedimental

**Tabla 2**

*Resultado iniciales de las observaciones a las estudiantes en la competencia procedimental laboral*

Realizaciones	Logros de E1			Logros de E2		
	N.L	E.P	L	N.L	E.P	L
7.- Aplica medidas de higiene en las preparaciones culinarias		x			x	
8.- Aplica medidas de seguridad en la manipulación de equipos de fuego (cocina, horno) y objetos cortantes (cuchillo)	x			x		
9.- Realiza el “mise en place” según preparación culinaria	x			x		
10.- Elabora diversas preparaciones culinarias no complejas, según receta		x			x	
11.- Aplica técnicas de conservación para mantener los alimentos en buenas condiciones	x			x		

**Leyenda:** No logrado (NL), En proceso (EP), Logrado (L)

**En la tabla 2.** Se aprecia que en cuanto al aspecto de procedimientos involucra la forma que cada estudiante realiza los procesos según su estilo de aprendizaje. Es por ello se establece que las observaciones están en base a las realizaciones procedimentales, en el desarrollo de competencias que caracteriza a un ayudante de cocina.

La observación realizada indica que las dos estudiantes están en proceso de logro en cuanto a la aplicación de medidas de higiene en las realizaciones de preparaciones culinarias (lava, seca los utensilios antes y después de usar, etc); así mismo ambas están en proceso de logro en la elaboración de diversas preparaciones culinarias no complejas, según receta, pero están en proceso no logrado en cuanto a la aplicación de medidas de seguridad en la manipulación de equipos de fuego (cocina, horno) y objetos cortantes (cuchillo) así como en la aplicación de técnicas de conservación para mantener los alimentos en buenas condiciones y en la realización del “mise en place”.

### Competencia Actitudinal

Considerando que las actitudes no son visibles se analiza de acuerdo a los criterios e indicadores establecidos los procedimientos conductuales que realizan los estudiantes al inicio de su formación laboral.

**Tabla 3**

*Resultados iniciales de la observación a las estudiantes en la competencia actitudinal laboral*

Realizaciones	Logros de E1			Logros de E2		
	N.L	E.P	L	N.L	E.P	L
12.- Cumple con sus deberes (limpieza de mesa, lavado de utensilios, etc)		x			x	
13.- Respeto los horarios establecidos	x				x	
14.- Cumple con las tareas encomendadas	x			x		
15.- Pide permiso para entrar y salir del taller	x			x		
16.- Respeto a sus compañeros	x				x	
17.- Saluda al ingresar al taller	x				x	

**Leyenda:** No logrado (NL), En proceso (EP), Logrado (L)

**En la Tabla 3.** Se observa que ambas estudiantes están en proceso de logro en cuanto al cumplimiento de sus deberes que comprende a la limpieza de mesa, el lavados de utensilios, barrido del taller, limpieza de cocina y lavado de lavadero, pero se observa que la estudiante 2 está en proceso de logro en lo referente a respetar los horarios establecidos, respetar a sus compañeros y saludar al ingresar al taller, en cambio la estudiante 1 aun no logra las realizaciones en lo referente al cumplimiento de tareas encomendadas y pedir permiso para salir.

### Dificultades sustantivas

La primera dificultad encontrada fue saber manejar los estilos de aprendizaje de cada estudiante y por otro lado conseguir la colaboración de las madres en el proceso de aprendizaje que lamentablemente no fue posible por las responsabilidades laborales de ambas.

Otro aspecto importante que influía en los avances es la actitud sobre protectora y posesiva de la madre de una de las estudiantes, quién exigía lo que le parecía que su hija debería recibir, no respetando los procesos de aprendizaje de la estudiante y las programaciones curriculares ya establecidas, pero a pesar de ello se buscó persuadir a través de diálogos y evitar la intromisión en una tarea que correspondía a la docente del curso.

### Resultados de la segunda observación

La segunda observación se realizó durante la penúltima sesión de inducción para ello se realizó un proceso sistemático de trabajo pedagógico, considerando los criterios del plan de utilización de los materiales didácticos visuales y los objetivos planteados de la investigación.

### Competencia Cognitiva

**Tabla 4**

*Resultados finales de la observación a las estudiantes en la competencia cognitiva laboral*

Realizaciones	Logros de E1			Logros de E2		
	N.L	E.P	L	N.L	E.P	L
1.- Menciona el uniforme (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes)			x			x
2.- Explica que medidas de higiene se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias		x			x	
3.- Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes		x		x		
4.- Explica en que consiste el “mise en place”		x			x	
5.- Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta			x		x	
6.- Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento			x	x		

**Leyenda:** No logrado (NL), En proceso (EP), Logrado (L)

**De la tabla 4.** Se aprecia luego del proceso de inducción que las dos estudiantes conocen el uniforme completo (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes) que debe portar un ayudante de cocina, logrando ubicarse en logrado; así mismo explican con ayuda, qué medidas de higiene deben saber al realizar las preparaciones culinarias, ubicándose en proceso de logro

; También se observa que la estudiante 1 está en proceso de logro en cuanto a saber explicar sobre las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes; pero la estudiante 2 aun no logra; en cuanto a mencionar lo que se realiza en un “mise en place” están en proceso de logro ambas estudiantes; y así mismo se observa que la estudiante 1 sabe explicar la secuencia de procesos de las preparaciones culinarias no complejas obteniendo un calificativo de logrado, en cambio la estudiante 2, en este aspecto, está en proceso de logro; para la estudiante 2 saber explicar en qué consiste las técnicas de conservación de un alimento, no le ha sido fácil por lo que tiene un calificativo no logrado, en cambio la estudiante 1 sabe explicar en qué consiste las técnicas de conservación de un alimento, por lo que tiene un calificativo de logrado.

### **.Competencia Procedimental**

**Tabla 5**

*Resultados finales de la observación a las estudiantes en la competencia procedimental laboral*

Realizaciones	Logros de E1			Logros de E2		
	N.L	E.P	L	N.L	E.P	L
7.- Aplica medidas de higiene en las preparaciones culinarias			x			x
8.- Aplica medidas de seguridad en la manipulación de equipos de fuego (cocina, horno) y objetos cortantes (cuchillo)		x			x	
9.- Realiza el “mise en place” según preparación culinaria			x			x
10.-Elabora diversas preparaciones culinarias no complejas, según receta			x			x
11.- Aplica técnicas de conservación para mantener los alimentos en buenas condiciones		x			x	

**Leyenda:** No logrado (NL), En proceso (EP), Logrado (L)

**En la tabla 5.** Se aprecia que ambas estudiantes han, logrado aplicar las medidas de higiene en las preparaciones culinarias, así como a realizar el “mise en place” y a elaborar diversas preparaciones no complejas, en cuanto a la aplicación de medidas de seguridad en la

manipulación de equipos de fuego y objetos cortantes y aplicar técnicas de conservación para mantener los alimentos en buenas condiciones, están en proceso de lograrlo.

## Competencia Actitudinal

**Tabla 6**

*Resultados finales de la observación a las estudiantes en la competencia actitudinal laboral*

Realizaciones	Logros de E1			Logros de E2		
	N.L	E.P	L	N.L	E.P	L
12.- Cumple con sus deberes (limpieza de mesa, lavado de utensilios)			x	x		
13.- Respeto los horarios establecidos	x					x
14.- Cumple con las tareas encomendadas		x		x		
15.- Pide permiso para entrar y salir del taller			x	x		
16.-Respeto a sus compañeros		x				x
17.-Saluda al ingresar al taller			x			x

Leyenda: No logrado (NL), En proceso (EP), Logrado (L)

**En la tabla 6.** Se aprecia la estudiante 1 ha logrado cumplir con sus deberes (limpieza de mesa, lavado de utensilios, etc), así como de pedir permiso para entrar, salir del taller y a saludar al ingresar al taller, y además está en proceso de lograrlo en los aspectos de cumplir tareas encomendadas y respetar a sus compañeros, pero no la logrado en cumplir los horarios establecidos; en cuanto a la estudiante 2, se ha logrado en cumplir con el horario establecido así como a saludar al ingresar al taller, y también con respetar a sus compañeros; pero aún está en proceso de lograrlo en cuanto a cumplir con sus deberes de limpieza de mesa, lavado de utensilios, etc, así como con las tareas encomendadas y pedir permiso para entrar y salir del taller.

Del análisis realizado se infiere que la competencia actitudinal es la que se ha desarrollado en mayor consistencia, esto se debe a que las características de estos estudiantes son muy afectivos y en cuanto sienten confianza en el trato se involucran de manera asertiva y participativa en los eventos que responden a la formación laboral, del mismo modo se encontró que tienen vocación como ayudantes de cocina y que están dispuestos a un aprendizaje permanente.

### **Dificultades sustantivas**

Una de las dificultades del estudio respecto a la observación fue la tardanza que ocasionaba una de las estudiantes y el estilo de aprendizaje de la segunda estudiante; por ello la aplicación del proceso formativo se realizó considerando su particularidad así como el nivel de involucramiento de la familia.

Otra dificultad fue los procesos de relación sin embargo esto fue superándose a razón de la confianza y el trato individual de la docente con cada una de las participantes, esto permitió superar las dificultades de comunicación y sobre todo de ordenamiento en las actividades preparatorias así como en las actividades formativas.

### **Tendencias Esperadas**

Ambas estudiantes lograron adaptarse al orden de las actividades, para ello se utilizaron las figuras concretas tanto las impresas como las ilustradas, en las que se observaba la actividad de manera secuencial, lo que facilitó que haya respuesta favorable para los aprendizajes esperados y desarrollar las competencias laborales deseadas.

Del mismo modo se esperaba una participación efectiva de las madres de familia, lo cual se logró su participación favoreciendo en los aprendizajes de sus hijas

Otro de los aspectos esperados era que los estudiantes se compenetraran entre sí, esto se logró a través de las interrelaciones y procesos de reflexión continua luego de cada actividad además se buscó la integración de ambos así como la forma de compartir e intercambiar experiencias.

## Tendencias no esperadas

En el estudio se contaba con el involucramiento de las madres de familia, sin embargo la mayor parte del aprendizaje de las dos estudiantes se vieron favorecidos con el involucramiento de los estudiantes regulares de distintas edades, especialmente de las personas mayores quienes ya tenían experiencia en trabajos de cocina lo cual favoreció a consolidar el trabajo ordenado.

## Resultado del empleo de materiales didácticos visuales

**Tabla 7**

*Resultados del empleo de material didáctico visual*

Sub Categoría	Realizaciones	Frecuencia de empleo					
		E1			E2		
		Av	S	NU	Av	S	NU
Materiales visuales impresos (texto)	1.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina de “presentación personal”	x			x		
	2.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina “medidas de higiene”				x		x
	3.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina “medidas de seguridad”				x		x
	4.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina impresa “ Preparación del mise en place”				x		x
	5.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina “preparaciones culinarias no complejas”				x		x
	6.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina impresa sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”				x		x

Leyenda: A veces (AV), Siempre (S), No usa (NU)

**En la tabla 7.** Se aprecia que la estudiante 1 siempre hizo empleo de los materiales didácticos visuales impresos (texto) para reforzar sus aprendizajes cognitivos, en cuanto a explicar las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias y a explicar en qué consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, así como a mencionar el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta, y por último en explicar en qué consiste las técnicas de conservación de un alimento y en cuanto a mencionar el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina, hizo empleo algunas veces, por ser aprendizaje que era reforzado permanentemente y evidenciarlo en todas las clases.

También se aprecia que la estudiante 2 hizo empleo de algunas veces del material didáctico visual impreso (texto) para reforzar sus aprendizajes cognitivos, se deduce este hecho por la poca fluidez de lectura de dicha estudiante, pero cabe mencionar que cuando se empleaba el material impreso para explicarle los contenidos trazados prestaba atención y luego contestaba a las preguntas formuladas sobre el tema.

**Tabla 8.**

*Resultado del empleo de materiales didáctico visual con imágenes*

Sub categoría	Realizaciones	Frecuencia de empleo					
		E1			E2		
		Av	S	NU	Av	S	NU
Materiales visuales ilustrados (imágenes)	7.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina ilustrada de “presentación personal”		x			x	
	8.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina ilustrada “medidas de higiene”		x			x	
	9.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina ilustrada “medidas de seguridad”		x			x	
	10.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina ilustrada “ Preparación del mise en place”		x			x	
	11.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina ilustrada “preparaciones culinarias no complejas”		x			x	
	12.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina ilustrada sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”		x			x	

Leyenda: A veces (AV), Siempre (S), No usa (NU)

**En tabla 8.** Se aprecia que ambas estudiantes siempre emplearon el material visual ilustrado (imágenes), para reforzar sus aprendizajes cognitivos y explicar con mayor facilidad cuando se les hacía preguntas respecto a sus saberes logrados en cada sesión.

#### 4.1.2.- Resultados de las entrevistas

Una de los elementos importantes dentro de la investigación cualitativa es conocer a profundidad las razones que motivan al estudiante al proceso de aprendizaje, por ello, Pérez (2008) sostiene que “excavar” la conciencia significa sacar de adentro los sentimientos y emociones que motivan al ser humano a realizar proezas jamás observadas directamente en tal razón la entrevista de manera personal y amigable permitirá explicar los logros alcanzados así como de los procesos que no lograron consolidarse.

**Tabla 9**

*Resultados de la primera entrevista a las estudiantes*

Preguntas	Resultados de la primera entrevista	
	Estudiante 1	Estudiante 2
1.- ¿Menciona que sabes de las actividades que realiza una persona que trabaja como ayudante de cocina?	Prepara sopas, segundos, refrescos y lava también los platos y la cocina	Cocina muchas comidas y prepara galletas muy ricas
2.- ¿Cuáles son las actividades que se realiza al trabajar en cocina?	Debe cortar las verduras, lavarlas para emplearlo en la sopa, pelar la papá	Debe lavar los platos y las ollas, también a preparar el almuerzo
3.- ¿Qué es lo que más te agrada de aprender a cocinar?	Le voy a ayudar a mi mamá a cocinar comidas ricas porque me gusta comer	Voy a cocinar muchas comidas
4.- ¿Qué dificultades crees que tienes para realizar mejor las tareas encomendadas como ayudante de cocina?	Debo realizar las cosas parada y no me gusta porque me canso	No me gusta estar parada
5.- ¿Las láminas con imágenes te ayudan a recordar y explicar lo que realizas al preparar una comida?	No he usado	No he usado
6.- ¿Las láminas impresas te ayudan a recordar y explicar lo que haces en cocina?	Las recetas que la miss me da lo coloco en mi folder y lo leo todos los días al llegar a mi casa	Las recetas que la miss da lo pego en mi cuaderno

Elaboración propia

## Descripción

Como se aprecia las estudiantes conocían poco sobre lo que deben conocer y hacer como ayudante de cocina, y a su vez muestran interés por lo que van aprender para ayudar en casa a sus mamás, aunque las dificultades de ambas sea que estar parada mucho tiempo les cansa, pero se animan porque van a gustar de las preparaciones culinarias que elaboren en cada sesión de aprendizaje.

En cuanto al empleo de materiales didácticos ilustrados (imágenes) no han hecho uso, pero manifiestan que las recetas (material impreso de texto) lo guardan en sus fólderes y en algún momento según interés lo emplean.

**Tabla 10.**

*Resultados de la segunda entrevista a las estudiantes*

Preguntas	Resultados de la segunda entrevista	
	Estudiante E1	Estudiante E2
1.- ¿Menciona que sabes de las actividades que realiza una persona que trabaja como ayudante de cocina?	Las personas que trabajan en la cocina deben lavar primero la mesa, los utensilios, dejar limpio el lavadero y la cocina, también deben cortar las verduras para usar en la sopa	Deben picar la cebolla, las verduras, lavar los platos, limpiar la mesa
2.- ¿Cuáles son las actividades que se realiza al trabajar en cocina?	Primero se debe poner la chaqueta, mandil, gorro, guantes, mascarilla y luego limpiar la mesa de trabajo con los paños húmedos, después a habilitar los ingredientes para preparar empanadas, alfajores, ensaladas, sopas y segundos según la receta También a cortar las verduras como la zanahoria, papa, en cuadraditos.	Limpia la cocina, limpiar la mesa de trabajo, lavarse las manos, ponerse el mandil, gorro y los guantes, lavar y cortar las verduras en varios tamaños y formas.
3.- ¿Qué es lo que más te agrada de aprender a cocinar?	Me gusta preparar arroz con pollo ensaladas, sopas y hacer empanada para invitar a mis tíos, me gusta comer Ya puedo cortar las verduras en cortes más bonitos	Me gusta comer las ensaladas que preparo y llevarle a mi mamá para que coma ella también
4.- ¿Qué dificultades crees que tienes para realizar mejor las tareas encomendadas como ayudante de cocina?	No me gusta trabajar parada, me canso mucho	Me duele los pies cuando estoy parada mucho tiempo
5.- ¿Las láminas con imágenes te ayudan a recordar y explicar lo que realizas al preparar una comida?	Sí, me gustó las láminas que tenían figuras de los alimentos, del uniforme que se debe usar, las figuras de los utensilios y la niña saludando	Me gusta ver las verduras de muchos colores para preparar ensaladas.
6.- ¿Las láminas impresas te ayudan a recordar y explicar lo que haces en cocina?	Las recetas que la miss me da lo coloco en mi folder y lo leo todos los días al llegar a mi casa También cuando preparo empanadas y alfajores me guío en la preparación	Las recetas que he pegado en mi cuaderno lo leo con mi mamá y preparo las ensaladas para comer.

Elaboración propia.

## **Descripción**

**En la tabla 10.** Se aprecia que en cuanto a la pregunta menciona que sabes de las actividades que realiza una persona que trabaja como ayudante de cocina, la estudiante 1, responden describiendo más realizaciones que un ayudante de cocina ejecuta, en cambio la estudiante 2 menciona menos realizaciones pero igual acertadas, deduciendo estas diferencias por las preparaciones culinarias sencillas enfocadas en la elaboración de ensaladas y cortes por su estilo de aprendizaje y limitaciones motoras

En cuanto a la pregunta cuáles son las actividades que se realiza al trabajar en cocina, ambas responden que deben portar el uniforme, realizar la limpieza de mesas, lavado de utensilios antes y después de las preparaciones y cortar verduras en diversos tamaños, pero la Estudiante 1 menciona que habilita sus ingredientes para preparar empanadas, alfajores, ensaladas, sopas y segundos según la receta.

Y en la pregunta, ¿qué es lo que más te agrada de aprender a cocinar?, ambas responden que les gusta comer, preparar ensaladas e invitar a sus familiares, así mismo E1 detalla más platos de los que puede preparar, entendiéndose esta diferencia por su capacidad de aprender y que su dificultad es menor que de la estudiante 2.

En la pregunta, referidas a las dificultades que creen que tienen para realizar mejor las tareas encomendadas como ayudante de cocina, sus respuestas de ambas es que se cansan mucho porque deben trabajar paradas.

Y finalmente en cuanto a la pregunta, las láminas impresas (textos) te ayudan a recordar y explicar lo que realizas al preparar una comida, la respuesta de estudiante 1 es que los coloca en su folder los lee cuando está casa y le da uso para preparar algunas recetas y la estudiante 2, refiere que lo pega en su cuaderno lo lee con su mamá para darle uso en la preparación de

ensaladas. Y en cuanto a la pregunta referida al material didáctico visual con imágenes E1 refiere que le gusta que las láminas que tienen figuras de igual modo E2 manifiesta que le gusta ver las verduras de muchos colores, entendiéndose por lo tanto que hay aceptación por los materiales didácticos impresos (texto) y con imágenes (ilustrados).

**Tabla 11**

*Resultados de las entrevistas a las madres de la estudiantes*

Preguntas	Resultados de la entrevista	
	Mamá de E1	Mamá de E2
1.- ¿Para ud. que actividades aprendió su menor hija para ser ayudante de cocina?	“Me contó que el uniforme es parte importante de la vestimenta de un ayudante de cocina, también a lavar siempre los utensilios y equipos al inicio y al término de cada trabajo, las verduras deben ser cortadas en diversos tamaños para utilizarlo en las comidas. La realización del mise en place, nos ayuda organizar la preparación culinarias diversas”	Cuando estamos en camino a casa le pregunto qué ha hecho y me cuenta que tuvo que colocarse el uniforme completo, luego mencionaba que limpiar y lavar los utensilios son medidas de higiene También con los cortes de frutas y verduras que son redondos, cuadraditos y alargados
2.- ¿Cuándo le ayuda en la preparación de los alimentos que es lo que realiza su hija?	Cuando llega limpia la mesa de comer y me ayuda a lavar los platos lo hace lento Cuando me apresto para preparar los alimentos coge la tabla de picar, lo lava, coge el cuchillo pequeño y me ayuda acortar las verduras en cuadraditos y alargados las papas, las vainitas lo corta bien pequeño, antes no lo hacía así	En primer momento a realizar la limpieza de los utensilios y espacio de trabajo, luego a cortar las verduras en tamaños diversos según la receta
3.- ¿Cuándo ud le indica que le ayuda en la preparación de los alimentos, que es lo que más le gusta realizar?	Le gusta cortar las verduras, frutas y colocarlos por tamaños y colores Le gusta preparar alfajores aunque se demora pero le agrada hacerlo sola	Le gusta comer lo que prepara y a la vez compartir También le encanta cortar las verduras y quitar la cascara
4.- ¿Según sus observaciones que dificultades cree ud. que presenta su hija para realizar mejor las tareas encomendada?	Estar parada todo el tiempo, se cansa y siempre busca un banco para realizar las tareas sentada	Se queja que le duele los pies cuando esta parada mucho tiempo
5.- ¿Cree ud. que las láminas con imágenes le ayudan a recordar y explicar lo que realiza su hija cuando prepara una comida?	Mi hija le gusta pintar las recetas que recibe, el material fotocopiado que recibió con imágenes le sirvieron para aprender los tipos de cortes y como se realiza	Las láminas que le facilitaron con imágenes de cortes le ayudó a aprender los tipos de cortes que se hacen a las verduras y frutas
6.- ¿Cree ud. que las láminas u hojas impresas le ayudan a recordar y explicar lo que realiza su hija cuando prepara una comida?	A mi hija le gusta escribir las recetas que la miss le proporciona, y cuando le pregunto para que me explique que está escrito primero lo lee y luego dice de qué se trata.	Mi hija prefiere las figuras porque aún no lee fluido pero las recetas que se ha facilitado poco a poco lo ha leído.

Elaboración propia

## **Descripción**

**En la tabla 11.** Se aprecia, en cuanto a la pregunta, para ud. Que actividades aprendió su menor hija para ser ayudante de cocina, ambas mamás coinciden en sus respuestas que un ayudante de cocina debe llevar la vestimenta adecuada, saber sobre medidas de higiene y hacer cortes de verduras y frutas, pero cabe resaltar que la mamá de estudiante 1 menciona más realizaciones aprendidas por su hija como es la preparación del “mise en place” ya que ayuda a organizar las preparaciones culinarias

En la pregunta 2 se aprecia que las mamás describen las realizaciones que sus hijas han logrado porque lo aplican en casa, especialmente hacen notar en la aplicación de medidas de higiene y cortes de las verduras.

En cuanto a la pregunta 3, en cuanto a lo que más les gusta hacer a sus hijas ambas mamás coinciden que les gusta cortar, picar y comer pero la mamá de estudiante 1 añade que a su hija le gusta trabajar sola y hacer alfajores aunque se demore.

En la pregunta 4, se observa que ambas mamás coinciden refiriéndose que la dificultad de sus hijas es que se cansan por trabajar paradas y les duele sus pies.

Y en cuanto a la pregunta 5y 6, se observa que el material presentado con imágenes les fueron útiles para aprender sobre tipos de cortes y como se realiza y en lo que refiere a las materiales impresos a la mamá de estudiante 1, dice que cuando le pregunta a su hija sobre lo que ha leído puede contar con fluidez sobre el contenido, en cambio la mamá de estudiante 2, refiere que las recetas que ha recibido poco a poco los ha leído porque aún no lee fluido.

## **Resultados de las entrevistas realizada a la docente**

A continuación se detalla la información obtenida de las apreciaciones de la docente en cuanto a las estudiantes con Síndrome Down, con el fin de conocer su visión sobre la formación

como ayudante de cocina.

**Tabla 12.**

*Resultados de la entrevista la docente*

Preguntas	Resultados de la entrevista a la docente	
	Estudiante 1	Estudiante 2
1.- ¿Cómo describiría ud los aprendizajes de sus estudiantes?	Es una estudiante hábil que cuando se le pregunta cómo debe presentarse al taller menciona el uniforme completo, cuando se le indica que prepare el mise en place coge su recetario para verificar lo que debe hacer, no le gusta que se le ayude, porque dice que lo hace sola	En una estudiante afectiva pero se le tiene que repetir varias veces lo que tiene que hacer
2.- ¿Cuándo está en el taller que actividades realiza la estudiante durante las preparaciones culinarias?	Las acciones que realiza cuando está en taller se guía de la secuencia de trabajo: Limpiar el espacio y utensilios Habilitar los insumos que va a emplear según receta Le gusta trabajar sola y realiza el procedimiento de una receta sencilla como por ejemplo los alfajores Cuando le sobra insumos lo guarda uno a uno en tapetes o a veces lo guarda en la refrigeradora	Debe limpiar la mesa de trabajo y lavar los utensilios Colocar los insumos en la mesa según el procedimiento Realizar el mise en place según receta seleccionada no compleja
3.- ¿Según sus observaciones que es lo más le gusta realizar a la estudiante en las preparaciones culinarias?	Le gusta trabajar sola y que se le aplauda Realizar sus preparados según la secuencia de procedimiento	Picar las verduras en diferentes tamaños Después de la presentación del plato para sentarse a comer.
4.- ¿Según sus observaciones qué dificultades tienen las estudiantes para realizar mejor las tareas encomendadas como ayudante de cocina?	La hora de servirse porque le gusta comer Que se cansan con facilidad por eso no le gusta estar parada mucho tiempo También la interferencia de su madre todo el tiempo en lo que debe aprender y hacer	Estar parada mucho tiempo le molesta
5.- ¿Cree ud. que las láminas con imágenes le ayudan a recordar y explicar lo que realiza, cuando prepara una comida?	Cuando se le ha facilitado las láminas de figuras para primero observarlo y luego explicar los contenidos, ha respondido con seguridad lo que observa También le gusta las figuras de colores	Cuando se le ha facilitado las láminas de figuras para aprender cómo debe estar vestido un ayudante de cocina, ha respondido con seguridad y también para las demás realizaciones
6.- ¿Cree ud. que las láminas u hojas impresas le ayudan a recordar y explicar lo que realiza cuando prepara una comida?	Según las observaciones a la estudiante siempre coge sus recetas y luego realiza lo que está escrito, ayudándose siempre de la secuencia.	Cuando se le ha facilitado las recetas impresas lo ha empleado para seguir la secuencia de la preparación.

Elaboración propia

## **Descripción**

En la tabla 12. Se aprecia que ambas estudiantes conocen la vestimenta del ayudante de cocina, así como lo que deben hacer en cada secuencia de las preparaciones culinarias. También reflejan que cada estudiante tiene su estilo propio para aprender. Así mismo se aprecia que las dos jóvenes muestran disposición para los aprendizajes de la opción laboral, que a pesar de sus dificultades de que se cansan por las características del trabajo realizado en una cocina, ambas han respondido a lo que se les ha enseñado tanto en realizaciones cognitivas, procedimentales y actitudinales.

Por otro lado el empleo de materiales didácticos visuales impresos y de imágenes, en cada una de las sesiones ha sido aceptado favorablemente por las estudiantes, claro está cada una según su necesidad.

Por lo que cabe mencionar en concordancia con Hernández, Fernández y Baptista (2014), refiere que la investigación – acción práctico, propicia la integración del conocimiento y la acción, porque se centra en el desarrollo y aprendizaje de los participantes, así como implementa un plan de acción para resolver la problemática y generar cambios.

## **V. Discusión - Triangulación**

En la presente investigación según los resultados obtenidos, a través de la observación, la entrevista a las estudiantes involucradas, a las madres de las estudiantes y a la docente responsable de la formación académica en la opción laboral, refieren en su conjunto una coincidencia en el logro de aprendizajes cognitivos, procedimentales y actitudinal, que han sido favorecidos secuencial y progresivamente con el empleo de los materiales didácticos visuales, argumentando que fue posible, a la metodología personalizada, empleada por la docente, que hizo uso en cada sesión de aprendizaje, de los materiales visuales ilustrados con imágenes y de texto. Al respecto Ruiz, (2012), menciona “que es indispensable personalizar la metodología de trabajo para ser eficaz el proceso de enseñanza- aprendizaje y es preciso además que se presente los contenidos con imágenes, gráficos, dibujos y objetos con apoyo visual, para favorecer la memorización y aplicación práctica” y también Angarita, Fernández & Duarte, (2008), refieren que: “Cuando se aplican materiales didácticos, se debe tener en cuenta una metodología estructurada, que dé sentido y propósito al material que se está empleando de manera que contribuya a generar o complementar conceptos específicos”.

Cabe señalar que los materiales didácticos por ser recursos que sirven para facilitar las enseñanzas - aprendizajes de los educandos, son empleados en sus diferentes etapas y modalidades, como se puede corroborar en los trabajos de tesis de algunos autores: Lecaros (2014), refiere “que el plan de aplicación del material auditivo – visual está relacionado con el desarrollo del proceso de enseñanza - aprendizaje de los estudiantes de periodismo”. También Pareja & Siu (2013), indican “que el uso de los materiales didácticos genera relación significativa en el aprendizaje de las matemáticas”. A decir Ríos (2013), cita que, “los materiales auditivos y visuales se relacionan con una buena asociación en el aprendizaje del idioma inglés”. Por lo que según lo mencionado, se deduce, que un material didáctico

empleado con un fin tiene efectos positivos en favorecer los aprendizajes de los educandos. Por tanto este hecho corrobora con los resultados obtenidos en la presente investigación referida al material didáctico visual en el desarrollo de las competencias laborales de los estudiantes con síndrome de Down. Según Ruiz (2012), en cuanto al empleo de material didáctico en la enseñanza- aprendizaje de los niños con síndrome de Down, refiere que: “Es imprescindible, la adaptación de los materiales de trabajo para cada estudiante con síndrome de Down, incluso, será necesario elaborar materiales específicos para atender sus necesidad educativa individual”.

Otro aspecto importante que se dará referencia es al objetivo general de investigación planteado, con el enunciado de “Describir de qué manera la utilización de material didáctico visual contribuye en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con síndrome Down”. Por lo que según los resultados se describe que la metodología empleada por la docente, en cuanto al modo de empleo de los materiales didácticos, ha favorecido en el logro de desempeños de las estudiantes, en lo referido al perfil adaptado de la opción laboral de ayudante de cocina. Para ello ha seguido una secuencia de trabajo, en primer lugar de identificar la dificultad de aprendizaje de las jóvenes, luego seleccionar y elaborar los materiales didácticos visuales apropiados, de acuerdo a la actividad, objetivos de logros de la opción laboral, que deben ser visibles mediante desempeños; en segundo lugar presentarlo a cada estudiante el material elaborado a través de la exposición teórica del contenido programado, con demostraciones procedimentales pertinentes y los aspectos actitudinales que se tenían que reforzar . Y en tercer lugar, utilizar cada material didáctico impreso o de imágenes, de una manera personalizada y según necesidad de las estudiantes, que se llegó a realizar a través de una secuencia de trabajo, ejecutada en cada sesión de clase. Según Pernilla

(2011), indica que, “Los materiales didácticos favorecen a los intereses de los estudiantes y que el profesor tiene que ser capaz de darle vida para que favorezcan en el proceso de aprendizaje”. También Angarita, Fernández & Duarte, refieren que, “el hecho de utilizar material didáctico motiva y es agradable asistir a clases”.

Con respecto a los logros alcanzados en lo referente a las competencias procedimentales, se puede precisar que existe riesgos que se asumen al manipular los equipos de cocina y objetos punzocortantes sin embargo se apreció que las estudiantes en base a asesoría personalizada, lograron desarrollar la habilidad para emplear los cuchillos adecuadamente que se observó en las realizaciones de cortes de verduras y frutas, también en la aplicación de medidas de higiene como el lavado de utensilios, limpieza de mesa de trabajo. Además en las realizaciones un poco más complejas como el “mise en place” y preparaciones culinarias no complejas su alcance es de logrado. En ese sentido, Arias & Arraigada (2005) refieren que: “Al concepto de integración lo conciben como el trabajo en aula con estudiantes con necesidades educativas especiales” y a decir Ahumada & Gómez, (2004), en cuanto a la adquisición de habilidades refieren que: “el desarrollo de las habilidades sociales están ligadas a las relaciones interpersonales de los estudiantes”.

Y en cuanto a las competencias cognitivas, se aprecia que están en proceso de logro debido a las limitaciones intelectuales que cada estudiante presenta. Al respecto Rodríguez (2013), refiere que: “estos estudiantes presentan lentitud en la capacidad cognitiva”. Por lo que en este aspecto se va a necesitar mucho más tiempo de trabajo pedagógico.

## **VI. Conclusiones**

### **Primera**

De acuerdo a los resultados obtenidos de las observaciones y entrevistas, se aprecia que los materiales didácticos visuales han contribuido en el desarrollo de las competencias procedimentales, de ambas estudiantes, obteniendo la calificación de logrado; y en lo que se refiere a las competencias cognitivas y actitudinales las estudiantes, alcanzaron la calificación en proceso de logro, indicando que aún se necesita trabajo pedagógico ya que su desarrollo cognitivo es lento de los estudiantes Down, por ello se debe seguir reforzando sus aprendizajes, para desarrollar estas competencias necesarias en el ejercicio de la opción ocupacional de ayudante de cocina.

### **Segunda**

La participación de las madres de familia en los aprendizajes de las estudiantes con síndrome de Down, contribuye en gran manera puesto que son a quienes en primer lugar obedecen y aceptan sus indicaciones, luego se escucha y se acepta las indicaciones de la docente; según las experiencias vividas en todo el tiempo que se ha compartido con las niñas Down, se ha observado estas actitudes de dependencia hacia la madre, de allí la importancia de convertir en aliadas a las madres, en el proceso de enseñanza- aprendizaje y los esfuerzos en las orientaciones pedagógicas de la docente sean canalizadas y bien aprovechadas. También la comunicación entre docente y padres de familia debe ser fluida, poniéndose de acuerdo en las tareas a realizar cada quién lo que le corresponde y siempre encausándose en conseguir la mejor forma de trabajo pedagógico que contribuya en el desarrollo de las competencias cognitivas, procedimentales y actitudinales de cada estudiante Down.

**Tercera**

En el ejercicio pedagógico, el docente para llevar a cabo su labor, hace uso de recursos o materiales educativos y estrategias que contribuyan en facilitar la enseñanza- aprendizaje de sus estudiantes, es por ello que la metodología empleada, debe ser planificada, de tal manera, dé sentido a los objetivos y contenidos programados, que van a contribuir en el aprendizaje de los estudiantes y más aún si presentan necesidades educativas especiales, como es el caso de los niños con síndrome de Down, que requieren especial atención. Además para que contribuya con el desarrollo de las competencias cognitivas, procedimentales y actitudinales requeridos para el ejercicio de una opción laboral.

**Cuarta:**

La inclusión educativa es un hecho en nuestro país, lo indica que debemos prepararnos a nivel profesional y a la vez en disposición para atender a muchos niños y jóvenes que ingresaran a nuestras aulas, con esperanzas de encontrar un lugar para encaminarse y ser ayudados en su desarrollo personal.

**Quinta:**

Finalmente a modo de reflexión todos los actores educativos (padres de familia, docentes, escuela, comunidad), somos responsables de como se está encaminando la educación en nuestro país. Cuando un niño viene al mundo llega como un vaso vacío que tiene que ser llenado con lo mejor, es por ello que empezando por el hogar deben sembrarse principios sólidos de vida, la escuela lo y la comunidad lo que le corresponde a cada uno y el docente no olvidar nunca que ser parte de la formación integral de los niños, es ser parte de los ciudadanos que nos gobernarán un día.

## **VII. Recomendaciones**

**Primera**

Los docentes deben estar bien preparados para recibir a los estudiantes con necesidades educativas especiales (NEE) tanto a nivel de formación profesional y actitudinal, porque son una población que requiere de mucha atención.

**Segundo:**

Para contribuir con el desarrollo de las competencias laborales de los estudiantes con necesidades educativas especiales, como es el caso de los de síndromes de Down, en primer lugar identificar qué grado de dificultad presentan, buscar asesoría de profesionales que conocen y tienen experiencia; en base a ello, adaptar la programación curricular según el perfil de la opción laboral, luego planificar la metodología a emplear y en cuanto a los materiales didácticos, buscar información teórica sobre qué criterios debemos tomar en cuenta, para la elaboración y utilización.

**Tercera:**

A pesar de las debilidades que muestra el proceso de integración es importante destacar los avances que han surgido en este último tiempo, más que en el ámbito educativo, se ha logrado una mayor concientización a nivel social con respecto a la discapacidad, destacándose por ejemplo, la supresión de barreras arquitectónicas en espacios públicos, mayor accesibilidad a los medios de transportes, campañas mediáticas, entre otros.

**Cuarta:**

Los Cetpro, por ser las instituciones que están albergando a muchos jóvenes con necesidades educativas especiales, para formarlos en una opción laboral, se recomiendan hacer un proyecto de integración responsable, que involucre a todos los agentes educativos, y de tal manera contribuir con esta tarea y alcanzar logros significativos en tiempos cortos, porque la “unión hace la fuerza”, es un dicho que se necesita hoy en día practicarlo.

## **VIII. Referencias Bibliográficas**

- Ahumada, G., & Gómez, F. (2012). *Desarrollo de habilidades sociales un camino a la integración social de los estudiantes con síndrome de down del colegio especial alameda de la comuna de estación central*. Guatemala: Universidad Santo Tomas.
- Araque, J. (2002). *El sistema de competencias*. Madrid España: Training and Development digest.
- Arias, F., & Arraigada, F. (2012). *Visión de la Integración de estudiantes / as con NEE (Necesidades Educativas Especiales) desde la perspectiva de profesionales y alumnos / as*. Santiago de Chile: (Tesis doctoral) Universidad Nacional de Chile.
- Belen, A. (2009). *Técnicas y procedimientos para realizar adaptaciones curriculares*. Madrid: Edit Escuela Española .
- Boluarte, S. (2011). *Programa de Entrenamiento en Habilidades Sociales elaborado para jóvenes con retraso mental leve y moderado* . Talca - Chile: (Tesis de Maestría) Instituto de desarrollo físico.
- Buckley, J., & Bird, M. (2000). *La integración de niños discapacitados a la Educación Común*. Santiago, Chile. : Editorial UNESCO/ Orealc.
- Byron, C. (2011). *¿Integración o Segregación? Guía para integrar niños discapacitados a la Educación Regular*. Madrid: Editorial Interamericana Ltda.
- Cabero, J. (2001). *Tecnología Educativa, Diseño y Utilización de Medios para la Enseñanza*. Madrid: Paidós.
- Cárdenas, S. (2005). *Los materiales didácticos*. México DF: Trillas.
- Careaga, M. (1999). *Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales*. Madrid: Síntesis S.A.
- CONADIS. (2013). *Integración del discapacitado: una propuesta socio-educativa*. Lima Perú: San Marcos.
- Corvalan, I., & Hawes, R. (2005). La educación de los niños con síndrome de Down – VIU . *Educación Especial: [www.viu.es/la-educacion-de-los-ninos-con-sindrome-de-down/](http://www.viu.es/la-educacion-de-los-ninos-con-sindrome-de-down/)*, 31-35.
- Denzin, M. (1996). Investigación participativa. *Una aproximación al desarrollo local*, 18 - 45.
- Díaz, H. (1998). *Educación y Capacitación Basada en Normas de Competencias laborales*. México DF: Noriega Editores.
- Ducci, M. (2007). COMPE-TEA. *Educando hacia el futuro*. N° 27/41, 27-31.

- ENEDIS. (2012). *Caracterización de la población con discapacidad diagnosticada por las comisiones de medicina preventiva e invalidez*. Lima Perú: Sin Edición.
- Glarp, M. (2007). *Transformación de La Educación Media Técnico-Profesional en Políticas Educativas e*. México DF: Editorial Cambio de Siglo.
- Gómez, E. (2002). *Síndrome de Down: La etapa escolar. Guía para profesores y familias*. 2ª edición. Madrid : Editorial CEPE.
- Gonzales, B. (2009). *La investigación-acción participativa. Inicio y desarrollo*, B. Madrid: biblioteca de Educación de Adultos, nº 6, .
- Guelman, E., & Mansani, J. (2009). *La Educación Especial*. México DF: Editorial Fondo de Cultura Económica.
- Guerrero, S. (2005). *Integración educacional de alumnos con discapacidad. Santiago, Centro de estudio, capacitación laboral y perfeccionamiento docente*. Santiago de Chile: Manosalvas Editores.
- Hernandez, R., Fernandez, C., & Baptista, L. (2010). *Metodología de la investigación científica*. 6ta edición. Bogotá: MacGraw Hill Interamericana.
- Jobling, N., & Coll, C. (2000). *Competencias laborales: tema clave en la articulación educación trabajo*”, en: *Cuestiones actuales de la formación*. Montevideo: Cinterfor/OIT.
- Kumin, L. (2006). *Cómo favorecer las habilidades comunicativas de los niños con síndrome de Down*” *Una guía para padres*, Bethesda, MD. New York: Woodbine House.
- Laws, M., & Coll, C. (1996). *British journal of special education*” Reino Unido. Reino Unido: Spaking.
- Lopez, N. (2004). *Evaluación y abordaje psicopedagógico, Técnicas e instrumentos para la evaluación, “Tipos de entrevistas”, [en línea]*  
<[http://cecap.anep.edu.uy/documentos/Materiales/Cap\\_Dif/Intelec/mod3\\_ev\\_abord.pdf](http://cecap.anep.edu.uy/documentos/Materiales/Cap_Dif/Intelec/mod3_ev_abord.pdf)>. Lima: Web.
- Medina, A. (2006). *Orientación Vocacional, su aplicación de deficiencia*. México DF: Trillas.
- MINEDU. (2008). *Las demandas formativas del alumnado de magisterio. Construcción de un plan de formación complementaria*. Revista Internacional de Investigación en Educación, pp. 383-400.

- Ministerio de Educación de Colombia. (2013). *Las actividades prácticas como instrumento para el desarrollo de competencias en los futuros profesionales de la educación*. Revista Interuniversitaria de Formación del Profesorado, 612/12, pp. 141-160.
- Miranda, J. (2003). *Necesidades formativas para afrontar la profesión docente. Percepciones del alumnado*. Revista Electrónica Interuniversitaria de Formación del Profesorado, nº 8 (2), , pp. 1-7.
- Nerecí, I. (1996). *Hacia una didáctica general dinámica*. México DF: Editorial Kapelusz.
- Nieto, L. (2011). *El Síndrome de Down*. México DF: Trillas.
- Ortega, C. (2004). *Instrumentación de la educación basada en competencias. Perspectivas de la teoría y práctica en Australia. Competencia Laboral y Educación Basada en Normas de Competencia*. México DF: Limusa.
- Pareja, C. (2011). *Educación inclusiva, escuelas democráticas*. Lima Perú: San Marcos.
- Perez, G. (1998). *Técnicas de la investigación cualitativa*. Valencia España: Paidós.
- Perez, G. (2002). *Un método para la investigación-acción participativa*. Madrid: Ed. Popular.
- Perreneud, P. (2007). *Diez nuevas competencias para enseñar. Invitación al viaje*. Barcelona: Grao.
- Rodríguez, A., & Flores, G. (1999). *Las metodologías participativas de investigación: el aporte al desarrollo local endógeno*. Instituto de Sociología y Estudios Campesinos, ETSIAM, Córdoba, 200 - 231.
- Rodríguez, J. (2013). *La integración e inclusión escolar de los estudiantes con Síndrome de Down*. Valencia - España: (Tesis doctoral) Universidad de Valencia.
- Ruiz, A. (2009). *Los discapacitados y sus padres*. . Emecé Palabra de maestro,, 31 - 57.
- Ruiz, F. (2013). *Como enseñar a pensar, Programa de Desarrollo de las Capacidades Intelectuales. Segunda Edición*. Madrid: Editorial Ciss Praxis S.A.
- Ruiz, J. (2012). *Programación educativa para escolares con síndrome Down*. Chiclayo Perú: (Tesis de Doctorado) Universidad Santo Toribio de Mogrovejo.
- Saavedra, P. (2010). *Estudio de caso de dos experiencias ganadoras del III concurso nacional, experiencias exitosas en educación inclusivas – 2010*. Lima Perú: (Tesis de Maestría) Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Sladogna, J. (2006). *Aprendizaje basado en competencias. Una propuesta para la evaluación de las competencias genéricas*. Bilbao: Mensajero/ICE. Universidad de Deusto.

- Sloper, J., & Col, C. (1990). *Las Necesidades Educativas Especiales*. “Integración de alumnos con N.E.E en la escuela ordinaria”. [en línea] <<http://www.terra.es/personal/fjgponce/NEE.htm>. >. Bogotá: Navara.
- Solorzano, E. (2013). *Oportunidades de inclusión educativa y laboral para jóvenes con Síndrome de Down*. Guatemala: (Tesis de maestría) Universidad San Carlos.
- Spivack, J. (2006). El enfoque de competencia laboral en la perspectiva internacional. en: *Formación basada en competencia laboral, Montevideo, Cinterfor/OIT*, 17/31.
- Suarez, I. (2005). *Asociación de Capacitación y Asistencia Técnica en Educación y Discapacidad*. Lima Perú: Mantaro.
- Tortosa, R., & Arándiga, B. (1996). Certificación de competencias laborales. *Aplicación en Gastronomía, Montevideo, Cinterfor/OIT*, 23-54.
- UNESCO. (2006). *La Integración Laboral de las Personas con Discapacidad*. Bogotá: Fondo Nacional para la educación Mundial.
- Valdez, J. (2012). *Criterios de selección, elaboración y uso de materiales didácticos*. Guatemala: Universidad Tecnológica de Panamá CR. De Bocas del Toro.
- Vargas, I., Casanova, J., & Montanaro, R. (2005). A favor del carácter general de las competencias. . En: *XVIII Seminario Interdisciplinar de Teoría de la Educación: La educación obligatoria. Competencias básicas del alumno. Universidad de Extremadura*, en, <http://www.ucm.es/info/site/docu/18site/a4vazq.pdf>, 21-24.
- Vargas, L. (2011). *La influencia de la acción docente de un aula regular, en el aprendizaje de habilidades sociales de los estudiantes con Síndrome de Asperger y Síndrome de Down del segundo grado de primaria de un colegio Peruano – Chino del distrito de San Miguel*. Lima Perú: (Tesis doctoral) Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Vygotsky, L. (1958). *Pensamiento y Lenguaje*. México: Trillas.

## **Apéndices**

## APENDICE A. ORGANIZACIÓN DE LA CATEGORIA DEL ELEMENTO DE LA TESIS

**Titulada:** “El material didáctico visual en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con síndrome Down del Cetpro Piloto Femenino de Lima”

Categoría	Sub Categoría	Indicadores	Realizaciones	Logros			
				L.	E.P	N.L	
Competencia General	Competencias Cognitivas Laborales	Presentación personal	1.- Menciona el uniforme (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes)				
		Medidas de higiene	2.- Explica que medidas de higienes que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias				
		Medidas de seguridad	3.- Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego y objetos cortantes				
		Realización del “Mise en place”	4.- Explica en que consiste el “mise en place”				
		Preparaciones culinarias no complejas	5.- Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta				
		Técnica de almacenamiento de alimentos	6.- Explica en que consiste las técnicas de conservación				
	Competencias Procedimentales Laborales		<b>Indicadores</b>	<b>Realizaciones</b>	<b>Logros</b>		
					<b>L</b>	<b>E. P</b>	<b>N.L</b>
			Medidas de higiene	7.- Aplica medidas de higiene en las preparaciones culinarias			
			Medidas de seguridad	8.- Aplica medidas de seguridad en la manipulación de equipos de fuego (cocina, horno) y objetos cortantes (cuchillo)			
			Preparación del “Mise en place”	9.- Realiza el “mise en place” según preparación culinaria			
			Preparaciones culinarias no complejas	10.- Elaboras diversas preparaciones culinarias no complejas, según receta			
		Técnica de almacenamiento de alimentos	11.- Aplica técnicas de conservación para mantener los alimentos en buenas condiciones				
	Competencias actitudinales		<b>Indicadores</b>	<b>Realizaciones</b>	<b>Logros</b>		
					<b>L</b>	<b>E.P</b>	<b>N. L</b>
			Higiene	12.- Cumple con sus deberes (limpieza de mesa, lavado de utensilios, etc)			
			Horarios	13.- Respeta los horarios establecidos			
		Responsabilidad	14.- Cumple con las tareas encomendadas				
		Hábitos	15.- Pide permiso para entrar y salir del taller				
	16.- Respeta a sus compañeros						
	17.- Saluda al ingresar al taller						

## ORGANIZACIÓN DE LA CATEGORIA DEL ELEMENTO DE LA TESIS

**Titulada:** “El material didáctico visual en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con síndrome Down del Cetpro Piloto Femenino de Lima”

Categoría	Sub Categoría	Indicadores	Realizaciones		
			Av	S	N
<b>Material Didáctico Visual</b>	<b>Material Visual Impreso</b>	1.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina de “presentación personal”			
		2.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina “medidas de higiene”			
		3.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina “medidas de seguridad”			
		4.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina impresa “ Preparación del mise en place”			
		5.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina “preparaciones culinarias no complejas”			
		6.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina impresa sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”			
	<b>Material Visual Ilustrado</b>	7.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina ilustrada de “presentación personal”			
		8.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina ilustrada “medidas de higiene”			
		9.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina ilustrada “medidas de seguridad”			
		10.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina ilustrada “ Preparación del mise en place”			
		11.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina ilustrada “preparaciones culinarias no complejas”			
		12.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina ilustrada sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”			

**APENDICE B: INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS**

### FICHA DE OBSERVACIÓN N° 1

La presente ficha de observación tiene como finalidad recoger la información de los logros alcanzados de las estudiantes con síndrome Down durante el proceso de formación como ayudante de cocina

	Realizaciones	LOGROS		
		N.L	E.P	L.
	<b>Competencias cognitivas</b>			
1	Menciona el uniforme (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes)			
2	Explica que medidas de higiene se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias			
3	Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes			
4	Explica en que consiste el “mise en place”			
5	Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta			
6	Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento			
	<b>Competencias procedimentales</b>			
7	Aplica medidas de higiene en las preparaciones culinarias			
8	Aplica medidas de seguridad en la manipulación de equipos de fuego (cocina, horno) y objetos cortantes (cuchillo)			
9	Realiza el “mise en place” según preparación culinaria			
10	Elaboras diversas preparaciones culinarias no complejas, según receta			
11	Aplica técnicas de conservación para mantener los alimentos en buenas condiciones			
	<b>Competencias actitudinales</b>			
12	Cumple con sus deberes (limpieza de mesa, lavado de utensilios, etc)			
13	Respeto los horarios establecidos			
14	Cumple con las tareas encomendadas			
15	Pide permiso para entrar y salir del taller			
16	Respeto a sus compañeros			
17	Saluda al ingresar al taller			

### FICHA DE OBSERVACIÓN N° 2

La presente ficha de observación tiene como finalidad recoger información sobre los logros alcanzados con la utilización de material didáctico visual

Sub Categoría	Realizaciones	Frecuencia		
		S	Av	N
Materiales visuales impresos	1.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina impresa de “presentación personal”			
	2.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina “medidas de higiene”			
	3.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina “medidas de seguridad”			
	4.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina impresa “ Preparación del mise en place”			
	5.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina “preparaciones culinarias no complejas”			
	6.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina impresa sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”			
Materiales visuales ilustrados	7.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina ilustrada de “presentación personal”			
	8.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina ilustrada “medidas de higiene”			
	9.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina ilustrada “medidas de seguridad”			
	10.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina ilustrada “ Preparación del mise en place”			
	11.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina ilustrada “preparaciones culinarias no complejas”			
	12.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina ilustrada sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”			
	13.- Toma en cuenta las láminas propuestas para favorecer las competencias actitudinales			

**ENTREVISTA N° 1(PADRES DE FAMILIA)**

Por favor conteste con sinceridad las siguientes preguntas que tiene como finalidad saber los aprendizajes logrados por la estudiante en la opción ocupacional de ayudante de cocina:

1.- ¿Para ud. que actividades aprendió su menor hija para ser ayudante de cocina?

---

---

2.- ¿Cuándo le ayuda en la preparación de los alimentos que es lo que realiza su hija?

---

---

3.- ¿Cuándo ud le indica que le ayuda en la preparación de los alimentos, que es lo que más le gusta realizar?

---

---

4.- ¿Según sus observaciones que dificultades cree ud. que presenta su hija para realizar mejor las tareas encomendada?

---

---

**ENTREVISTA N°2 (DOCENTE)**

Por favor conteste con sinceridad las siguientes preguntas que tiene como finalidad saber los aprendizajes logrados por la estudiante en la opción laboral de ayudante de cocina:

1.- ¿Cómo describiría ud los aprendizajes de sus estudiantes?

---

---

2.- ¿Cuándo está en el taller que actividades realiza la estudiante durante las preparaciones culinarias?

---

---

3.- ¿Según sus observaciones que es lo más le gusta realizar a la estudiante en las preparaciones culinarias?

---

---

4.- ¿Según sus observaciones qué dificultades tienen las estudiantes para realizar mejor las tareas encomendadas como ayudante de cocina?

---

---

---

**ENTREVISTA N° 3 (ESTUDIANTE)**

Por favor conteste con sinceridad las siguientes preguntas que tiene como finalidad saber los aprendizajes logrados en la opción ocupacional de ayudante de cocina

1.- ¿Menciona que actividades realiza una persona que trabaja como ayudante de cocina?

---

---

2.- ¿Cuáles son las actividades que se realiza al trabajar en cocina?

---

---

3.- ¿Qué es lo que más te agrada de trabajar como ayudante de cocina?

---

---

4.- ¿Qué dificultades crees que tienes para realizar mejor las tareas encomendadas como ayudante de cocina?

---

---

5.- ¿Las láminas con imágenes te ayudaron a recordar y explicar lo que habías realizado en las preparaciones culinarias?

---

---

6.- ¿Las láminas impresas te ayudaron a recordar y explicar lo que habías realizado en las preparaciones culinarias?

---

---

**APENDICE C: PLAN DE UTILIZACIÓN DEL MATERIAL DICACTICO VISUAL**

**PLAN DE UTILIZACIÓN DE MATERIAL EN EL DESARROLLO DE LAS  
COMPETENCIAS LABORALES DE ESTUDIANTES CON SINDROME DOWN DEL  
CETPRO PILOTO FEMENINO DE LIMA**

Para elaborar el material didáctico visual que se utilizó, se ha considerado los siguientes aspectos:

**I.- Sustento teórico.**

Según Valdez, (2012), los criterios de selección, elaboración y uso de materiales didácticos, debe hacerse con una cuidadosa selección, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

**Según objetivos**, considerar los siguientes aspectos:

- a. Objetivos del aprendizaje;
- b. Contenido
- c. Población;
- d. Etapa del aprendizaje;
- e. Disponibilidad;
- f. Factibilidad,
- g. Contexto de uso;
- h. Tiempo disponible.

**Y según la Programación Curricular**, se debe tener en cuenta:

- a. Deben servir de apoyo en el desarrollo de las unidades de aprendizaje;
- b. Deben estar de acuerdo con la cultura e intereses de la comunidad a nivel de los contenidos, del lenguaje, de las ilustraciones, el tipo material;
- c. Son un medio de comunicación efectiva;
- d. Deben ser motivadores: interesantes, atractivos, sencillos y comprensibles;

- e. No sólo deben presentar contenidos sino que propicien la actividad creadora de los estudiantes. (p. 47). También para Rodríguez (2012), refiere, “es imprescindible la adaptación de los materiales de trabajo para cada niño con síndrome de Down”.

## II.- Identificación del perfil ocupacional del ayudante de cocina

UNIDADES DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	OPCIÓN LABORAL
2.- Realizar la pre-cocina y producir elaborados de acuerdo al abastecimiento de insumos, limpieza, picado y porcionamiento menor de platos determinados.	2.1.- Preparar la mise en place en función a la hoja de requerimiento de cada sección de la cocina, de acuerdo a las necesidades de la carta y los stocks mínimos y máximos del establecimiento	AYUDANTE DE COCINA
	2.2.- Producir elaborados en función a la hoja de producción, de acuerdo a las necesidades de la carta y los stock mínimos y máximos del establecimiento	

## III.- Adaptación y contextualización del Perfil Ocupacional de Ayudante de Cocina

### 3.1.-COMPETENCIA

Prepara la mise en place y realiza preparaciones culinarias no complejas, según requerimiento y carta de menú del establecimiento

### 3.2.-REALIZACIONES

Nº	REALIZACIONES
1	Uso del uniforme completo (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes)
2	Lavado y secado de utensilios
3	Limpieza y desinfección del espacio de trabajo (Mesas)
4	Limpieza de cocina
5	Lavado de manos
6	Mantener las uñas cortas y sin pintar
7	Uso de guantes
8	No meterse los dedos a la boca o nariz durante las preparaciones culinarias
9	Antes de prender la cocina u horno verificar que las llaves hayan estados cerradas
10	Utilizar manoplas

11	Al utilizar el cuchillo el recorrido de corte sea contraria al cuerpo
12	Realizar los cortes sobre la mesa
13	Aprovisionamiento de insumos según receta
14	Selección de insumos según receta
15	Pesado de insumos según formulación
16	Lavado de ingredientes
17	Realiza cortes en verduras y frutas, según la preparación
18	Realiza el pelado de tubérculos, verduras y frutas
19	Prepara ensaladas, cremas y salsas
20	Prepara pasteles sencillos (empanadas y alfajores)
21	Guarda los insumos que son perecibles en la refrigeradora
22	Envasa y coloca nombre según insumos
23	Cumple con sus deberes y tareas encomendadas
24	Trabaja en equipo
25	Respetar los horarios establecidos
26	Saluda al ingresar
27	Pide permiso para ingresar y salir del taller
28	Pide disculpas según circunstancias

#### IV.- Selección y adaptación de realizaciones del ayudante de cocina con síndrome Down

	INDICADORES	REALIZACIONES
1	Presentación personal	1.- Uso del uniforme completo (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes)
2	Medidas de higiene	2.- Lavado y secado de utensilios 3.- Limpieza y desinfección del espacio de trabajo (Mesas) 4.- Limpieza de cocina 5.- Lavado de manos 6.- Mantener las uñas cortas y sin pintar 7.- Uso de guantes 8.- No meterse los dedos a la boca o nariz durante las preparaciones culinarias
3	Medidas de seguridad en la manipulación de equipos de fuego (Horno, cocina) y objetos cortantes (cuchillo)	9.- Antes de prender la cocina u horno verificar que las llaves hayan estado cerradas 10.- Utilizar manoplas 11.- Al utilizar el cuchillo el recorrido de corte sea contraria al cuerpo 12.- Realizar los cortes sobre la mesa
4	Realización del "Mise en Place"	13.- Aprovisionamiento de insumos según receta 14.- Selección de insumos según receta 15.- Pesado de insumos según formulación 16.- Lavado de ingredientes 17.- Realiza cortes en verduras y frutas, según la preparación 18.- Realiza el pelado de tubérculos, verduras y frutas
5	Preparaciones culinarias no complejas	19.- Prepara ensaladas, cremas y salsas 20.- Prepara pasteles sencillos (empanadas y alfajores)
6	Técnicas de almacenamiento	21.- Guarda los insumos que son perecibles en la refrigeradora 22.- Envasa y coloca nombre según insumos
7	Responsabilidad	23.- Cumple con sus deberes y tareas encomendadas

		24.- Trabaja en equipo
8	Horarios	25.- Respeta los horarios establecidos
9	Hábitos	26.- Saluda al ingresar 27.- Pide permiso para ingresar y salir del taller 28.- Pide disculpas según circunstancias

## V.- Elaboración del material visual

En la elaboración se tendrá en cuenta letras (material impreso) e imágenes (material ilustrado) para reforzar el mensaje que se desea transmitir. (Ver anexo)

## VI.- Elaboración de instrumentos de recojo de información

### a.- Fichas de observación

#### FICHA DE OBSERVACIÓN N° 1

	Realizaciones	LOGROS		
		N.L	E.P	L.
	<b>Competencias cognitivas</b>			
1	Menciona el uniforme (mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes)			
2	Explica que medidas de higiene se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias			
3	Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes			
4	Explica en que consiste el “mise en place”			
5	Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta			
6	Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento			
	<b>Competencias procedimentales</b>			
7	Aplica medidas de higiene en las preparaciones culinarias			
8	Aplica medidas de seguridad en la manipulación de equipos de fuego (cocina, horno) y objetos cortantes (cuchillo)			
9	Realiza el “mise en place” según preparación culinaria			
10	Elaboras diversas preparaciones culinarias no complejas, según receta			
11	Aplica técnicas de conservación para mantener los alimentos en buenas condiciones			
	<b>Competencias actitudinales</b>			
12	Cumple con sus deberes (limpieza de mesa, lavado de utensilios, etc)			
13	Respeta los horarios establecidos			
14	Cumple con las tareas encomendadas			
15	Pide permiso para entrar y salir del taller			
16	Respeta a sus compañeros			
17	Saluda al ingresar al taller			

### FICHA DE OBSERVACIÓN N° 2

SUB CATEGORIA	REALIZACIONES	Frecuencia de empleo		
		Av	S	NU
Materiales visuales impresos	1.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina de “presentación personal”			
	2.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina “medidas de higiene”			
	3.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina “medidas de seguridad”			
	4.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina impresa “Preparación del mise en place”			
	5.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina “preparaciones culinarias no complejas”			
	6.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina impresa sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”			
Materiales visuales ilustrados	7.- Menciona el uniforme que debe llevar el ayudante de cocina empleando la lámina ilustrada de “presentación personal”			
	8.- Explica las medidas de higiene que se deben tener en cuenta en las preparaciones culinarias a través de la lámina ilustrada “medidas de higiene”			
	9.-Explica en que consiste las medidas de seguridad al manipular equipos de fuego u objetos cortantes, empleando la lámina ilustrada “medidas de seguridad”			
	10.-Explica en que consiste el “mise en place”, utilizando la lámina ilustrada “Preparación del mise en place”			
	11.-Menciona el procedimiento de las preparaciones no complejas, según receta a través de la lámina ilustrada “preparaciones culinarias no complejas”			
	12.-Explica en que consiste las técnicas de conservación de un alimento, empleando la lámina ilustrada sugerida “Técnicas de conservación de alimentos”			

**b.- Entrevista para los padres de familia****ENTREVISTA N° 1**

Por favor conteste con sinceridad las siguientes preguntas que tiene como finalidad saber los aprendizajes logrados por la estudiante en la opción ocupacional de ayudante de cocina:

1.- ¿Para ud. que actividades aprendió su menor hija para ser ayudante de cocina?

---

---

2.- ¿Cuándo le ayuda en la preparación de los alimentos que es lo que realiza su hija?

---

---

3.- ¿Cuándo ud le indica que le ayuda en la preparación de los alimentos, que es lo que más le gusta realizar?

---

---

4.- ¿Según sus observaciones que dificultades cree ud. que presenta su hija para realizar mejor las tareas encomendada?

---

**c.- Entrevista a la docente del modulo****ENTREVISTA N°2**

Por favor conteste con sinceridad las siguientes preguntas que tiene como finalidad saber los aprendizajes logrados por la estudiante en la opción laboral de ayudante de cocina:

1.- ¿Cómo describiría ud los aprendizajes de sus estudiantes?

---

2.- ¿Cuándo está en el taller que actividades realiza la estudiante durante las preparaciones culinarias?

---

3.- ¿Según sus observaciones que es lo más le gusta realizar a la estudiante en las preparaciones culinarias?

---

4.- ¿Según sus observaciones qué dificultades tienen las estudiantes para realizar mejor las tareas encomendadas como ayudante de cocina?

---

---

**c.- Entrevista a la estudiante**

**ENTREVISTA N° 3**

Por favor conteste con sinceridad las siguientes preguntas que tiene como finalidad saber los aprendizajes logrados en la opción ocupacional de ayudante de cocina

1.- ¿Menciona que sabes de las actividades que realiza una persona que trabaja como ayudante de cocina?

---

---

2.- ¿Cuáles son las actividades que se realiza al trabajar en cocina?

---

---

3.- ¿Qué es lo que más te agrada de trabajar como ayudante de cocina?

---

---

4.- ¿Qué dificultades crees que tienes para realizar mejor las tareas encomendadas como ayudante de cocina?

---

---

5.- ¿Las láminas con imágenes te ayudaron a recordar y explicar lo que habías realizado en las preparaciones culinarias?

---

---

6.- ¿Las láminas impresas te ayudaron a recordar y explicar lo que habías realizado en las preparaciones culinarias?

## RELACIÓN DE MATERIALES DIDACTICOS VISUALES EMPLEADOS

N°	LAMINAS UTILIZADAS	IMÁGENES
1	<p><b>LAMINA 1</b></p> <p><b>PRESENTACIÓN PERSONAL</b></p> <p><b>CONSTA DE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> MANDIL</li> <li><input type="checkbox"/> CHAQUETA</li> <li><input type="checkbox"/> GORRO</li> <li><input type="checkbox"/> MASCARILLA</li> <li><input type="checkbox"/> GUANTES</li> </ul>	
2	<p><b>LAMINA 2</b></p> <p><b>MEDIDAS DE HIGIENE</b></p> <p><b>2.-LAVADO Y SECADO DE UTENSILIOS</b></p>	<p><b>LAVADO DE UTENSILIOS</b></p>  <p><b>SECADO DE UTENSILIOS</b></p> 

.....

<p>2</p>	<p><b>3.- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO (Mesas)</b></p>	<p><b>DESINFECCIÓN DE MESAS</b></p> 
----------	--	--

.....

<p>2</p>		<p><b>MESA LIMPIADA</b></p> 
----------	--	--

<p>3</p>	<p><b>4.- LIMPIEZA DE COCINA</b></p>	<p><b>LIMPIEZA DE COCINA</b></p> 
----------	--------------------------------------	---

.....

<p>2</p>	<p><b>5.-LAVADO DE MANOS</b></p>	<p><b>LAVADO DE MANOS</b></p>  <p>1 Humedece tus manos y toma un poco de jabón del despachador</p> <p>2 Frota tus palmas y dorsos</p> <p>3 Entre los dedos y tu dedo pulgar</p> <p>4 Tus uñas</p> <p>5 Tus muñecas</p> <p>6 Enjuaga y seca.</p>
----------	----------------------------------	---

.....

<p>2</p>	<p><b>6.-MANTENER LAS UÑAS CORTAS Y SIN PINTAR</b></p>	
<p>2</p>	<p><b>7.-USO DE GUANTES</b></p>	

<p><b>3</b></p>	<p><b>8.-NO METERSE LOS DEDOS A LA BOCA O NARIZ DURANTE LA PREPARACIÓN CULINARIAS</b></p>	
-----------------	---	--

.....

<p><b>3</b></p>	<p><b>LAMINA 3</b></p> <p><b>MEDIDAS DE SEGURIDAD</b></p> <p><b>9.-ANTES DE PRENDER LA COCINA U HORNO VERIFICAR QUE LAS LLAVES HAYAN ESTADOS CERRADAS</b></p>	
-----------------	---	---

.....

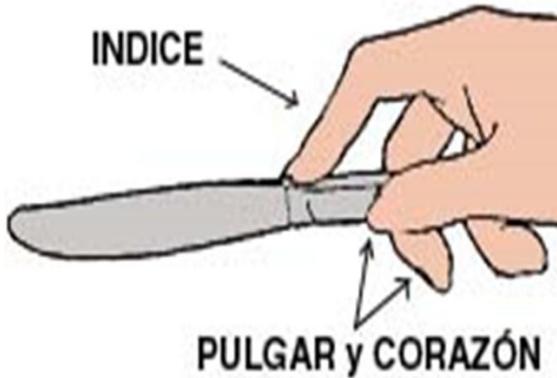
**10.-UTILIZAR MANOPLAS PARA  
COGER UN RECIPIENTE CALIENTE**

**USAR MANOPLAS**



**USAR MANOPLAS AL MANIPULAR  
HORNOS**



<p><b>11.- AL UTILIZAR EL CUCHILLO EL RECORRIDO DE CORTE SEA CONTRARIA AL CUERPO</b></p>	 <p>INDICE</p> <p>PULGAR y CORAZÓN</p>
<p><b>12.- REALIZAR CORTES SOBRE UNA MESA</b></p>	

.....

<p><b>4</b></p> <p><b>LAMINA 4</b></p> <p><b>PREPARACIÓN DEL “MISE EN PLACE”</b></p> <p><b>13.- APROVISIONAMIENTO DE INSUMOS, SEGÚN RECETA</b></p>	<p><b>APROVISIONAMIENTO DE INGREDIENTES</b></p>  <p><b>PARA PASTELES Y POSTRES</b></p>
--	--

		
<p>4</p>	<p><b>14.- LAVADO DE INGREDIENTES</b></p>	<p><b>LAVADO DE VERDURAS</b></p> 

.....

<p>4</p>	<p><b>15.- SELECCIÓN DE INSUMOS SEGÚN RECETA</b></p>	<p><b>INSUMOS PARA ENSALADAS</b></p> 
----------	--	---

		 <p>A plate of mixed vegetables including carrots, green beans, and peas. The vegetables are fresh and vibrant in color. A watermark "cocineando.com" is visible in the center of the image.</p>
	<p><b>16.- PESADO DE INSUMOS SEGÚN FORMULACIÓN</b></p>	 <p>Two kitchen scales are shown. On the left is a traditional analog kitchen scale with a white dial and a red needle, containing a bowl of colorful vegetables (red and yellow bell peppers, green chili). On the right is a modern digital kitchen scale with a black base and a silver top, displaying a weight of 1.207 kg on its LCD screen, with several slices of red meat on top.</p>

\*\*\*\*\*

**17.- REALIZA CORTES DE VERDURAS Y FRUTAS**

**CORTE BRUNOISE (CUADRADOS)**



**CORTE CONCASÉ**



**CORTE JARDINERA**



**JULIANA**



**bastones**



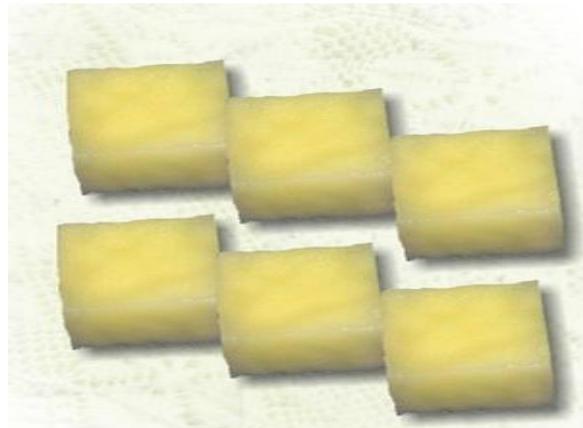
bastones 6 cm de largo

5 mm de ancho x 5 mm de espesor  
o  
6 mm de ancho x 6 mm de espesor

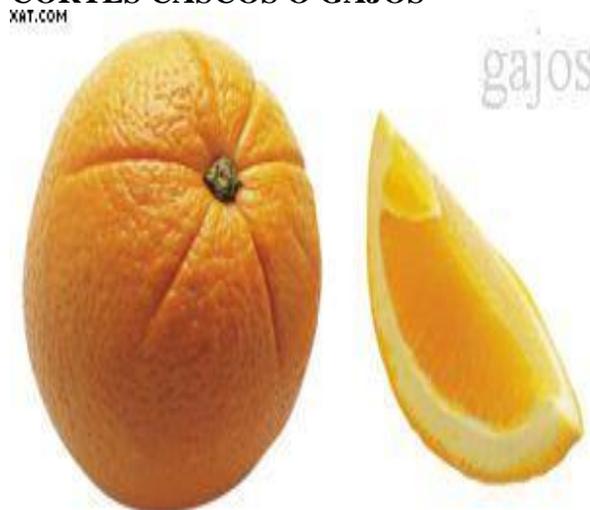
**CORTE CHIFONADE**



.....

**CORTE NOISETTE****CORTE VICHY****CORTE PARMENTIERE****CORTE CHIPS****CORTE RODELE****CORTE TORNEADO**

Imágenes obtenidas de: [www.cocineando.com/.../03-TECNICAS-cortes-verduras.html](http://www.cocineando.com/.../03-TECNICAS-cortes-verduras.html)

**CORTE BRACELET****CORTES CASCOS O GAJOS****CORTE BIAUS****CORTE VAN DICKE**

Imágenes obtenidas de: <https://vianda.wordpress.com/tipos-de-cortes/>

**18.- REALIZA PELADO DE TUBERCULOS, VERDURAS, ETC**

**PELADO DE PAPAS**



**PELADO DE FRUTAS (MANZANA)**



**PELADO DE PAPA**



**PELADO DE ARVEJA**



**PELADO DE PEPINO**



**PELADO DE ZANAHORIA**



.....

5	<p><b>LAMINA 5</b></p> <p><b>PREPARACIONES CULINARIAS NO COMPLEJAS</b></p> <p><b>19.- PREPARA ENSALADAS, CREMAS, SALSAS</b></p>	<p><b>SECUENCIA DE REALIZACIÓN</b></p> <p><b>ENSALADA DE VERDURAS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- SELECCIÓN DE VERDURA</li> <li>2.- LAVADO</li> <li>3.- CORTADO DE VERDURAS</li> <li>4.- COCCIÓN</li> <li>5.- PREPARACIÓN DE ALIÑO</li> <li>6.- MEZCLADO DE INGREDIENTES</li> <li>7.- PRESENTACIÓN DEL PLATO</li> <li>8.- DEGUSTACIÓN</li> </ol>  <p>Imágenes obtenidas de internet: <a href="http://www.lacocinademonia.com">www.lacocinademonia.com</a></p>
5		<p><b>ENSALADA DE FRUTAS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- SELECCIÓN DE FRUTAS</li> <li>2.- LAVADO</li> <li>3.- CORTADO DE FRUTAS</li> <li>4.- MEZCLADO DE INGREDIENTES</li> <li>5.- PRESENTACIÓN DEL PREPARADO</li> <li>6.- DEGUSTACIÓN</li> </ol> 

.....

5	PREPARACIÓN DE SALSA	<p><b>SECUENCIA DE REALIZACIÓN:</b>  <b>SALSA BLANCA</b>  <b>1.- HABILITADO DE INGREDIENTES</b>  <b>2.- PESADO</b>  <b>3.- COCCIÓN</b>  <b>4.- SAZONAR</b>  <b>5.- EMPLATADO (SERVIDO)</b></p> 
5	20.- PREPARA PASTELES SENCILLOS (EMPANADAS Y ALFAJORES)	<p><b>PREPARACIÓN DE ALFAJORES</b></p> <p><b>SECUENCIA DE REALIZACIÓN</b></p> <p><b>1.- HABILITADO DE UTENSILIOS</b>  <b>2.- SELECCIONADO DE INGREDIENTES (INSUMOS)</b>  <b>3.- PESADO</b>  <b>4.- MEZCLADO DE INGREDIENTES</b>  <b>5.- REFRIGERADO</b>  <b>6.- EXTENDIDO Y FORMADO (CORTE)</b>  <b>7.- COLOCADO EN LA LATA</b>  <b>8.- HORNEADO</b>  <b>9.- ENFRIADO</b>  <b>10.- ARMADO DE LOS ALFAJORES (RELLENO)</b>  <b>11.- EMBOLSADO</b>  <b>12.- COMERCIALIZADO</b></p> 

.....

5		<p><b>ELABORACIÓN DE EMPANADAS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- HABILITADO DE UTENSILIOS</li> <li>2.- SELECCIONADO DE INGREDIENTES (INSUMOS)</li> <li>3.- PESADO</li> <li>4.- MEZCLADO DE INGREDIENTES. OBTENCIÓN DE MASA</li> <li>5.- REFRIGERADO</li> <li>6.- PREPARADO DE RELLENO</li> <li>7.- EXTENDIDO Y FORMADO (CORTE)</li> <li>8.- RELLENADO</li> <li>9.- BARNIZADO Y COLOCADO EN LA LATA</li> <li>10.- HORNEADO</li> <li>11.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO</li> <li>12.- COMERCIALIZADO</li> </ol> 
6	<p><b>LAMINA 6</b></p> <p><b>TECNICAS DE ALMACENAMIENTO</b></p> <p><b>21.- GUARDA LOS INSUMOS QUE SON PERECIBLES EN LA REFRIGERADORA</b></p>	<p><b>REFRIGERA LOS ALIMENTOS</b></p>    

Imágenes obtenidas de internet: [www.apuntesempresariales.com-](http://www.apuntesempresariales.com-)

6	<b>22.- ENVASA Y COLOCA NOMBRE SEGÚN INSUMO</b>	
---	---	--

.....

7	<b>LAMINA 7</b>  <b>RESPONSABILIDAD</b>  <b>22.- CUMPLE CON LOS DEBERES Y TAREAS ENCOMENDAS</b>	<b>REALIZANDO TAREAS</b>  
7	<b>23.- TRABAJA EN EQUIPO</b>	

Imágenes obtenidas de internet: [www.mujeresdeempresa.com-](http://www.mujeresdeempresa.com-)

8	<p><b>LAMINA 8</b></p> <p><b>HORARIOS</b></p> <p><b>24.- RESPETA LOS HORARIOS ESTABLECIDOS</b></p>	
9	<p><b>LAMINA 9</b></p> <p><b>HABITOS</b></p> <p><b>25.- SALUDA AL INGRESAR</b></p>	

.....

9	<b>26.- PIDE PERMISO PARA INGRESAR O SALIR</b>	 <p><b>PERMISO POR FAVOR</b></p>
9	<b>27.- PIDE DISCULPAS SEGÚN CIRCUNSTANCIA</b>	 <p><b>DISCULPA POR FAVOR</b></p>

## ANECDOTARIO

### Estudiante 1

Es una joven de 19 años de edad cronológica pero según el informe psicológico presenta una edad intelectual de 12 años.

En los primeros días, llegaba al taller tarde acompañado de su madre, que ingresaba sin decirle a la joven que salude.....

Al estar en el aula-taller deja sus cosas en un lugar establecido por ella misma, se coloca el uniforme correspondiente en un tiempo de 10 minutos, luego saca sus accesorios de limpieza (individuales, secadores, esponja verde) para realizar la limpieza de la mesa de trabajo, lo hace en un tiempo de 15 minutos regularmente.

Observa a través de una lectura la hoja de operación de la preparación culinaria, donde se menciona los utensilios que se va a utilizar en la preparación, los habilita lavando y secando, los coloca en su mesa de trabajo.

De ahí habilita los ingredientes necesarios para la preparación culinaria, realizando pesado de los insumos, o lo que se requiere, al terminar esa acción lo coloca también en la mesa de trabajo.

Cuando tiene todo listo llama a la docente para recibir orientaciones de lo que se va hacer, generalmente cuando se le habla no mira de frente, sino se mantiene escuchando con la mirada hacia la mesa, de parte de la docente siempre busca que cuando se le habla fije la mirada hacia uno pero no se consigue, porque lo que para ella es difícil, estos aspectos no influyen mucho en lo que debe hacer porque he observado que depende de la hoja de operación que se le ha dado, un día intenté orientarle en forma hablada no dejando que use, tal

recurso para ver si también capta las ideas, pero su reacción es de malestar y se pone nerviosa, y cuando se le permite realizar las acciones que le corresponde utilizando la hoja de operación de la receta, se siente tranquila.

El proceso de preparación según receta lo realiza en forma lenta, aproximadamente si la tarea es medianamente compleja puede realizarlo en 2 horas y media aproximadamente, por ejemplo la preparación de alfajores, es grato señalar que cada tarea le gusta hacerlo sola.

Cabe mencionar que las realizaciones encargadas para hacer, durante 4 meses que dura el curso, son varias como por ejemplo según la programación curricular adaptada, se tiene que preparar 5 platos de entrada (ensaladas, cremas), 4 platos de sopas, 3 platos de fondo y 2 postres de la cocina nacional.

Para preparar las ensaladas tuvo que aprender a cortar verduras y carnes según la receta, también a cocinar. En cuanto al corte de verduras empleaba un cuchillo pequeño que ella misma escogía, cuando no encontraba el cuchillo que era de su preferencia, se enojaba y buscaba que compañero lo tenía y a veces le pedía de buena manera pero generalmente lo cogía sin permiso, causando malestar, como docente intervenía dándole explicación que sus compañeros lo necesitaban pero si hay en el repostero otro cuchillo que le facilite y hacían el canje, de inicio se incomodaba pero luego aceptaba y traía el otro cuchillo para hacer el canje. Esta estrategia sirvió para trabajar con ella como solucionar los inconvenientes que sucedían en el proceso de trabajo.

Para preparar las sopas, no podía prender la cocina por lo que pedía ayuda, primero realiza la preparación de fondo y luego agrega las verduras según la receta, cogía secadores para que no se quemara, en una oportunidad no cogió bien el secador porque no le gustaba usar manoplas, se le quemó la punta, como estaba a su lado apagué, pero su reacción de ella fue que su mamá le iba a gritar, en primer lugar no le tome en serio pero a los pocos días su mamá

se quejó argumentando que no se le presta atención, lo cual no es cierto, tuve que hacer un descargo a coordinación académica.

Las preparaciones de los platos de fondo, lo elabora con mayor dedicación aunque los aderezos no traía completos pero lo hacía con esmero, no controlaba el tiempo de cocción, por lo que siempre llamaba para ver su preparado.

En el momento de presentación de plato, servía una porción muy reducida para degustación lo le gusta compartir, como docente siempre le insistido para que lo haga, argumentaba que su mamá no quiere, se le mandaba nota a su mamá que ayuda a fortalecer el saber compartir, poco fue ayuda porque aun la estudiante no comparte de buena manera si no como que obligada. También no le gusta servirse en plato sino en un taper porque su mamá le había indicado, mi accionar siempre fue de hacerle comprender que debe servirse en un plato porque es bueno y además debe usar cubiertos adecuados, tanto insistiendo con su madre empezó a utilizar platos y cubiertos lo que indica que su madre tiene el control de lo que debe hacer su hija.

Los demás preparaciones culinarias como los postres, en específico que ha hecho es alfajores y crema volteada, lo ha realizado bien, aunque demora en su preparación pero lo realiza todo el proceso generalmente sin ayuda.

Cuando consume sus alimentos que prepara lo hace de una manera descontrolada porque no se mide en las cantidades que debe consumir, se le indicaba que debe guardar para su cena pero que generalmente cuando ya salía del salón lo consumía todo, en muchas ocasiones como por ejemplo la sopa preparaba para cuatro personas y lo comía todo, se le indicó a su madre pero su respuesta es que su hija es de buen diente.

En general se puede decir que tiene cualidades para ser ayudante de cocina aun que necesita ser fortalecido y tener independencia por lo general su madre lo sobreprotege.

### **Relación de la estudiante 1 con sus compañeros de clase**

Lupita, en inicio buscaba que sus compañeros le inviten sus preparaciones, pero con una exigencia como si fuera un deber, esta actitud mortificaba si bien es cierto tenían tolerancia pero cuando no se le invitaba y la porción tenía que ser grande, se ponía a llorar, esto generaba molestia e incomodidad, estas reacciones eran conversadas con ella pero no quería entender, y se quejaba ante su madre, quien reclamaba que se le debe invitar pero también se habló con ella que no era correcto puesto que ella no invitaba y si lo hacía era porciones muy reducidas argumentando que su mamá no quería. Sucesivamente fue cambiando de actitud al conversar con su madre.

Un día una de sus compañeras salió para hacer uso de los servicios higiénicos, y volvió mortificada que Lupita, le había empujado para entrar al baño, que ella estaba por usar, cuando ella le indicó que los otros baños están libres no quiso y lo empujó, mi reacción fue calmarlo y cuando llegó Lupita, le pregunté y no respondió nada, lo que motivó que le mandará una citación a su mamá, quien se presentó el día indicado pero argumentado que su hija le había dicho que su compañera no le había querido dejar entrar al baño, y tomándose atribuciones de llamar a la joven involucrada de mala manera, mi accionar fue de indicarle que la citación es para ella, que no tiene por qué actuar así, ya que si su intención es aclarar lo sucedido pues, debería de hacerlo después de la reunión y con mi permiso, este hecho motivó enojo y argumentando que como le pueden hacer caso a su hija si era una joven con habilidades diferentes, también intervino SAANNE y se realizó un informe.

Se observa que la estudiante 1, cuando está con su mamá se abraza fuerte y toma una actitud de niña consentida y que busca llorar todo el tiempo.

En los postreros días la estudiante 1 a pesar de que se había buscado que hicieran las pases, lo mortificaba a su compañera indicándole que tiene la obligación de ayudarla a llevar

sus cosas porque la psicóloga del SAANNE le había dicho que su compañera le va ayudar en lo que pueda, causando malestar puesto que ella se quería aprovechar de la situación, se le habló, y también se le dijo a su mamá que estaba ocasionado conflictos con sus compañeros, lastimosamente la reacción de su madre es siempre justificarla que una niña con dificultades.

En el aula uno de sus compañeros es un señor de edad, que la estudiante 1, siempre busca para hablarle y quejarse por cualquier cosa, cuando no le hace caso reniega. He observado que siempre busca personas para quejarse ya sea de como su mamá lo trata porque siempre dice que lo pega, cuando se le ha hecho saber a su mamá de lo que dice su hija, argumenta que es una chica con mucha imaginación y que no es cierto.

También he observado que cuando tiene algún inconveniente con alguien muestra rechazo, a pesar de que se busca integrar al grupo.

Ha inicio del curso por sugerencia de SAANNE se trabajó en equipo pero luego por insistencia de su mamá se le asigno trabajo individualizados originando si bien es cierto avance es sus logros, buscaba absorber la atención de la docente, pero que el trayecto se fue desligándose facilitándole ayudas visuales y motivándole que lo estaba haciendo bien sola.

### **Participación de la madre de la estudiante 1**

Es una señora dominante que siempre busca tener la razón o justificar lo que hace, cuando se habla con ella, indica que es una mujer enferma de la presión.

A inicio traía a su hija hasta el salón, buscaba un lugar especial y le daba órdenes lo que debe hacer de inmediato, se le fue indicando que por favor a su hija la dejara en la puerta para tocar al ingresar puesto que llegaba tarde todas veces, no le gustaba que se le indicara lo que tiene que hacer.

Pasado el tiempo la señora enviaba a su hija sola, fue bueno porque se empezó a trabajar hábitos de ingreso, como por ejemplo tocar la puerta y saludar.

He observado que la señora siempre busca tener informantes, y cuando no tiene respuesta se siente fastidiada porque piensa que su hija no es bien atendida y eso ha motivado que cuando viene a recogerla del centro le hace muchas preguntas a su hija, mortificándolo y que en muchas veces según se le ha escuchado que mienta y se queje de que nadie le atiende.

Al parecer no tiene con quien dejarlo en su casa y el centro es una opción como una guardería, porque se deduce este aspecto porque cuando se le indicaba que su hija tiene cualidades para aprender muy bien la opción laboral, contestó que su hija no va hacer cocinera. Tan solo estaba con una finalidad de entretenimiento, lastimosamente la actitud de la señora no lo deja avanzar porque la joven tiene habilidades para aprender la opción laboral de ayudante de cocina.

### **Relación de la estudiante 1 con la docente**

Con la estudiante Lupita se ha trabajado desde el 2014 en diferentes cursos, de inicio me fue difícil porque no se había tenido preparación para atender estudiantes con esta características pero luego con asesoría de SAANNE, se ha ido superando las dificultades como tener tolerancia y preparar material didáctico que ayude a sus aprendizajes, de preferencia procedimientos de preparación puesto que se ha observado que le gusta leer y hacer.

### **Estudiante 2**

Es una jovencita también con síndrome de Down, es gordita, es amigable, conversadora, pero su dificultad lo tiene un poco más severo que la estudiante 1, porque no lee, pero cuando mira imágenes puede mencionarlo.

Su mamá de la estudiante 2 es comprensiva también sobreprotectora, es amorosa con su hija, su trato es delicado, cuando se le ha indicado las cosas que debe hacer con su hija en casa lo ha realizado, siempre comentándonos como lo había hecho.

La estudiante 2, llegó al taller con dificultad para coger los cuchillos y sus cortes eran toscos, pero con el tiempo repitiéndole varias veces empecé afinar sus cortes que preparaba ensaladas.

La relación con sus compañeros es amigable y siempre cuenta las cosas que le pasa en casa, cae en simpatía de inmediato.

Con la docente es respetuosa, saluda pero cuando tiene que ir a buscar a su mamá no pide permiso para salir del salón, se le llamó la atención y se le dijo a su mamá para corregir que fue paulatinamente cumpliendo las indicaciones de no salir de aula sin permiso.

## **Apéndice D. Propuesta**

## GUIA DE ORIENTACIÓN PARA LA UTILIZACIÓN DE MATERIAL DIDACTICO VISUAL CON ESTUDIANTES CON SINDROME DOWN



Para Montessori el material didáctico para enseñar deben estar ideados, con el fin de captar la curiosidad del niño y guiarlos por el deseo de aprender. ([www.fundacionmontessori.org/metodo-montessori](http://www.fundacionmontessori.org/metodo-montessori).)

## **Contenido**

1. Presentación
2. Importancia de la guía
3. Recomendaciones de empleo de materiales educativos y didácticos en la enseñanza - aprendizajes de estudiantes con síndrome de Down
- 4.- Secuencia metodológica de empleo de materiales educativos y didácticos en la enseñanza - aprendizajes de estudiantes con síndrome de Down
5. Propuesta de materiales didácticos
6. Referencias

## **Presentación**

Esta guía es producto del trabajo de investigación de tesis. “Titulado el material didáctico visual en el desarrollo de las competencias laborales de estudiantes con síndrome Down”, trabajo que ha significado, entender que la labor docente es un privilegio pero a la vez una gran responsabilidad puesto que no solo somos transmisores de conocimientos sino formadores de vidas humanas, por tal motivo cada acción debe hacerse entendiendo tal magnitud.

Del trabajo investigativo de tesis se ha obtenido muchas enseñanzas y a la vez aprendizajes, por ello se pretende ofrecer algo que a inicios del trabajo pedagógico con estudiantes con síndrome de Down, significó de dificultad no solo porque no estaba preparada para recibirlos, sino también se tenía que tomar en cuenta la metodología de enseñanza y los recursos didácticos a emplear, en cada sesión de clase, los cuales tenían que favorecer en los aprendizajes de las estudiantes. Por tal motivo una guía de orientación es tan útil para encaminar una acción pedagógica, siempre en favor de contribuir a mejores aprendizajes en diferentes contextos, en este caso la propuesta que se ofrece, es una guía de orientación en cuanto a la utilización de materiales didácticos visuales.

La finalidad de contar con una guía de orientación en la utilización de material didáctico visual, se sustenta en que los materiales didácticos y educativos, son considerados como medios facilitadores para lograr los aprendizajes en los estudiantes y además son recursos empleados por los docentes, en sus sesiones de enseñanza - aprendizaje, de allí la importancia de contar con instrucciones y orientaciones específicas, que contribuyan al empleo adecuado de dichos materiales, en consecuencia los aprendizajes planteados sean desarrollados y logrados. Reconociendo siempre que los estudiantes, deben ser los protagonistas de construir sus saberes y el docente debe estar preparado para orientarlos inteligentemente.

## II. IMPORTANCIA DE LA GUÍA

Disponer de una guía que oriente la adecuada utilización de los materiales educativos y didácticos, en el accionar pedagógico, es imprescindible, porque se convierte en una aliada de las estrategias metodológicas de la docente, en cuanto a los cuidados que se debe tener en la elección, selección y elaboración de los materiales educativos y didácticos.

Es por ello que siempre debemos tener presente las siguientes preguntas: ¿qué contenidos son los que van a ser transmitidos?, ¿qué objetivos se van alcanzar?, ¿Qué competencias se va a fortalecer o desarrollar? ¿Cómo se va a realizar?, ¿quiénes son los beneficiarios?

### **III.- RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN Y EMPLEO DEL MATERIAL DIDACTICO**

#### **a.- En la elaboración**

1. Debe contener mensaje claro según los contenidos y objetivos propuesto en cada sesión de aprendizaje
2. Dependiendo del material a elaborar por ejemplo si es una guía instructiva no debe haber errores ortográficos y debe estar redactada con letra grande según la necesidad del estudiante
3. Si se va a emplear imágenes, dibujos, o voces, etc. tienen que transmitir el mensaje claro no ambiguo
4. Debe ser comprensible, conciso y natural
5. Cada material didáctico debe ser confeccionado con los recursos del contexto, para familiar aún más al estudiante.
6. Que haya disponibilidad
7. Ser atractivo para el estudiante, empleando colores, imágenes, ilustraciones pertinentes.
8. Tener siempre presente que los materiales didácticos van a repercutir en la estimulación de los sentidos e imaginación.

#### **b.- En el empleo**

1. La docente debe seleccionar con anticipación los materiales pertinentes para cada sesión de clase, teniendo en cuenta contenidos, objetivos y según aprendizajes esperados

2. Presentar al estudiante oportunamente y dejar que se familiarice, entendiendo que por ser estudiantes con síndrome Down, requieren estimulación cognitiva permanente por tener dificultades en su memoria y además porque es lenta la fijación de contenidos.
3. Debe ser adecuado al grado de desarrollo y el aprendizaje del estudiante, por ejemplo si el estudiante tiene edad cronológica 16 años pero su edad intelectual es de 10 años, requiere adaptación a su nivel

#### **IV.- SECUENCIA METODOLOGICA DEL EMPLEO DE MATERIALES EDUCATIVOS Y DIDACTICOS EN LA ENSEÑANZA – APRENDIZAJE DE ESTUDIANTES CON SIMDROME DE DOWN.**

Se recomienda las siguientes consideraciones:

1. Identificar la dificultad intelectual que presenta la (el) estudiante a través de los informes psicológicos presentados por los padres de familia
2. En el caso que estén preparándose en una opción laboral, realizar la adaptación del perfil ocupacional.
3. Adaptación de los contenidos curriculares, según los ritmos de aprendizaje del estudiante
4. Selección del tipo de material didáctico que será empleado en las sesiones de clase
5. Elaboración del material didáctico seleccionado según la necesidad del estudiante
6. Evaluación de la utilización de los materiales didácticos ( se recomienda que se realice periódicamente para ir corrigiendo si en caso no está favoreciendo al aprendizaje de los educandos)

7. Identificación y selección de los materiales didácticos que favorecen en mayor grado al aprendizaje según la necesidad del educando, para convertirlos en prototipo si fuera necesario, pero tener cuidado que se utilicen por rutina
8. Tener presente siempre que cada material didáctico debe estar elaborado con el fin de facilitar y contribuir a los aprendizajes cognitivos, procedimentales y actitudinales, de los estudiantes.

#### **V.- PROPUESTA DE MATERIALES EMPLEADOS EN LA ENSEÑANZA – APRENDIZAJE CON ESTUDIANTES DOWN EN LA OPCIÓN LABORAL DE AYUDANTE DE COCINA**

Aspectos generales:

- 1.- Las estudiantes con síndrome de Down que fueron las protagonistas de la presente investigación, presentan capacidades básicas: Visión aceptable, capacidad intelectual con retardo leve y moderada una de ellas, físicamente no tenían dificultades mayores a las propias por ser de síndrome de Down, igual que las psicomotoras.
- 2.- Se elaboró materiales didácticos impresos (recetas) e ilustrados con imágenes.
- 3.- Los materiales didácticos están agrupados en aprendizajes con láminas, según las realizaciones a llevar a cabo y contribuir con el desarrollo de las competencias laborales según el perfil indicado.

A continuación compartimos lo realizado, en cuanto a materiales didácticos ilustrados con imágenes y de texto.

**APRENDIZAJE N° 1****NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: PRESENTACIÓN PERSONAL**

**I.- OBJETIVO:** Dar a conocer al estudiante la vestimenta adecuada que debe usar como ayudante de ayudante de cocina

**II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:**

<b>ACCIONES</b>		<b>MATERIAL VISUAL</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
Presentación de la actividad	Se hace uso del material visual correspondiente: Lámina de presentación personal	Lámina 1	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina que contiene las imágenes de 2 persona con uniforme de chef	Lamina 1	2.- La lámina se presenta a inicio de cada clase o en momentos necesario para reforzar lo aprendido y fijar los conocimientos deseados
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe la lámina y mencione las prendas que debe usar un ayudante de cocina.	Lámina 1	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y luego indique las prendas que debe portar el ayudante de cocina	Sin lámina	

## LAMINA N° 1

N°	INDICACIONES EN TEXTO	IMÁGENES /ILUSTRACIONES
1	<p style="text-align: center;"><b>LAMINA 1</b></p> <p><b>PRESENTACIÓN PERSONAL</b></p> <p><b>CONSTA DE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>MANDIL</b></li> <li>❖ <b>CHAQUETA</b></li> <li>❖ <b>PANTALÓN</b></li> <li>❖ <b>GORRO</b></li> <li>❖ <b>MASCARILLA</b></li> <li>❖ <b>GUANTES</b></li> </ul>	 

## APRENDIZAJE N° 2

### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: LAVADO Y SECADO DE UTENSILIOS (HIGIENE)

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el estudiante aprenda el lavado y secado de los utensilios que puede emplear en las preparaciones culinarias

### II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se coloca frente a la estudiante el material visual correspondiente y se le pregunta que observa	Lámina 2	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4  2.- La lámina se presenta al inicio de cada clase para reforzar lo aprendido
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina que contiene las figuras de lavado y secado de utensilios	Lamina 2	
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe y repita las veces necesarias como se lava y seca los utensilios que va emplear	Lámina 2	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica que guarde la lámina y mencione el procedimiento del lavado de utensilios	Sin lámina	

## LAMINA N° 2

	INDICACIONES	IMÁGENES (ILUSTRACIONES)
2	<p style="text-align: center;"><b>LAMINA 2</b></p> <p><b>LAVADO Y SECADO DE UTENSILIOS</b></p> <p><b>1.- HUMEDECER CON AGUA EL UTENSILIOS</b></p> <p><b>2.- FROTAR CON UNA ESPONJA CON LAVA VAJILLA</b></p> <p><b>3.- ENJUAGAR CON ABUNDANTE AGUA</b></p> <p><b>4.- COGER UN SECADOR LIMPIO Y SECAR BIEN CADA UNTENSILIO</b></p> <p><b>5.- COLOCARLOS EN EL REPOSTERO</b></p>	<p><b>LAVADO DE UTENSILIOS</b></p>  <p><b>SECADO DE UTENSILIOS</b></p> 

### APRENDIZAJE N° 3

#### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO (Mesas)

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el estudiante aprenda la limpieza y desinfección correcta de las mesas de trabajo que son equipos indispensables en las preparaciones culinarias.

#### II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Para iniciar la sesión de aprendizaje se coloca el material visual correspondiente frente a la estudiante y se observa su reacción	Lámina 3	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina que contiene la figura del lavado y secado de utensilios	Lamina 3	2.- La lámina se presenta a inicio de cada clase y los momentos que se requiere para reforzar lo aprendido
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe y comente las veces necesarias, como se limpia y desinfecta las mesas de trabajo que emplea en la preparaciones culinarias	Lamina 3	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y mencione el procedimiento como se limpia y desinfecta la mesa de trabajo.	Sin lámina	

## LAMINA N° 3

	INDICACIONES	IMÁGENES (ILUSTRACIONES)
2	<p style="text-align: center;"><b>LAMINA N° 3</b></p> <p style="text-align: center;"><b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL ESPACIO DE TRABAJO (Mesas)</b></p> <p><b>1.- USAR GUANTES PARA LIMPIAR</b></p> <p><b>2.- HUMEDECER UNA ESPONJA CON AGUA Y LAVAVAJILLA</b></p> <p><b>3.- FROTAR POR TODA LA MESA</b></p> <p><b>4.- HUMEDECER UNA TOALLA CON AGUA LIMPIA Y FROTAR POR TODA LA MESA PARA QUIATAR LA LAVAVAJILLA</b></p> <p><b>5.- SECAR CON SECADOR LIMPIO</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>DESINFECCIÓN DE MESAS</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;"><b>MESA LIMPIADA</b></p> 

**APRENDIZAJE N° 4****NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: LIMPIEZA DE LA COCINA (HIGIENE)**

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el estudiante aprenda a realizar la limpieza adecuada de la cocina después de cada trabajo, porque son equipos indispensables en las preparaciones culinarias.

**II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:**

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se coloca frente a la estudiante y se le pregunta que observa.	Lámina 4	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4  2.- La lámina se presenta al inicio de la clase para reforzar lo aprendido
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina que muestra la adecuada limpieza de la cocina. Luego se hace una demostración	Lamina 4	
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe y indique, como se realiza la limpieza de la cocina y como queda al final	Lamina 4	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y mencione el procedimiento de limpieza de cocina.	Sin lámina	

**LAMINA N° 4**

	<b>INDICACIONES</b>	<b>ILUSTRACIÓN (IMAGENES)</b>
<b>3</b>	<p style="text-align: center;"><b>LAMINA N° 4</b></p> <p style="text-align: center;"><b>LIMPIEZA DE COCINA</b></p> <p><b>1.- COLOCARSE LOS GUANTES</b></p> <p><b>2.- RETIRAR LAS HORNILLAS UNA A UNA</b></p> <p><b>3.- COGER UNA ESPONJA ADECUADA PARA RETIRAR LA GRASA O RESTOS DE COMIDA</b></p> <p><b>4.- CON UNA ESPONJA ADECUADA PASAR CON LAVAVAJILLA</b></p> <p><b>5.- ENJUAGAR CON UN PAÑO HUMEDO</b></p> <p><b>6.- SECAR CON PAÑO SECO</b></p> <p><b>7.- COLOCAR DE NUEVO LAS HORNILLAS Y DEJAR TAPADO</b></p>	<p><b>LIMPIEZA DE COCINA</b></p>  

**APRENDIZAJE N° 5****NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: LAVADO DE MANOS (HIGIENE)**

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el estudiante aprenda a realizar en forma adecuada el lavado de manos y uñas, por ser medidas de higiene indispensables para conservar la salud

**II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:**

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se hace uso del material visual correspondiente	Lámina 5	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4 2.- La lámina se presenta a inicio de clase y en los mementos que sea necesario para reforzar lo aprendido
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina que muestra los pasos para lavarse las manos.	Lamina 5	
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe y repita los pasos del lavado de manos y uñas	Lamina 5	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y mencione los pasos a realizar para el lavado de manos y uñas.	Sin lámina	

## LAMINA N° 5

	INDICACIONES EN TEXTO	IMÁGENES
2	<p align="center"><b>LAMINA N° 5</b></p> <p align="center"><b>LAVADO DE MANOS Y UÑAS</b></p> <p><b>1.- HUMEDECE TUS MANOS Y TOMA UN POCO DE JABÓN</b></p> <p><b>2.- FROTA TUS PALMAS Y DORSO DE TUS MANOS</b></p> <p><b>3.- FROTA ENTRE TUS DEDOS Y PULGAR</b></p> <p><b>4.- FROTA TU UÑAS</b></p> <p><b>5.- FROTA TUS MUÑECAS BIEN</b></p> <p><b>6.- LUEGO ENJUAJA Y SECA</b></p>	<p align="center"><b>LAVADO DE MANOS</b></p>  <p><b>1</b> Humedece tus manos y toma un poco de jabón del despachador</p> <p><b>2</b> Frota tus palmas y dorsos</p> <p><b>3</b> Entre los dedos y tu dedo pulgar</p> <p><b>4</b> Tus uñas</p> <p><b>5</b> Tus muñecas</p> <p><b>6</b> Enjuaga y seca.</p>

### APRENDIZAJE N° 6 y 7

#### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: UÑAS SIN PINTAR Y USO DE GUANTES (MEDIDAS DE HIGIENE)

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el estudiante aprenda a mantener las uñas cortas y sin pintar y a usar siempre guantes en la manipulación de alimentos, por ser medidas de higiene indispensables para conservar la salud

#### II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se coloca al frente a la estudiante y se le hace preguntas de observado.	Lámina 6 y 7	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina que muestra las manos usando gantes y las uñas cortas y sin pintar	Lamina 6 y 7	2.- La lámina se presenta al inicio de cada clase para reforzar lo aprendido
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe y lea porque se debe mantener las uñas cortas y sin pintar y el uso de guantes en cada manipulación de alimentos	Lamina 6 y 7	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y mencione, el porqué de mantener las uñas cortas, sin pintar y el uso de guantes en la manipulación de alimentos.	Sin lámina	

**LAMINA N° 6**

	<b>INDICACIONES</b>	<b>IMÁGENES</b>
2	<b>LAMINA N° 6</b>  <b>CUANDO PREPARAMOS LOS ALIMENTOS DEBEMOS MANTENER LOS UÑAS CORTAS Y SIN PINTAR PARA NO CONTAMINAR LOS ALIMENTOS</b>	
2	<b>LAMINA N° 7</b> <b>USO DE GUANTES</b>  <b>CUANDO PREPARAMOS LOS ALIMENTOS DEBEMOS EMPLEAR GUANTES EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIIMENTOS PARA NO CONTAMINAR</b>	

### APRENDIZAJE N° 8

#### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: NO METERSE LOS DEDOS A LA NARIZ Y MORDERSE LAS UÑAS

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el estudiante aprenda, que meterse los dedos a la nariz, morderse las uñas, rascarse la cabeza, durante la manipulación de los alimentos contaminan y no favorece a mantener las medidas de higiene

#### II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se hace uso del material visual correspondiente se presenta a la estudiante y se le hace la pregunta que observa	Lámina 8	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina que muestra que no se debe meter los dedos a la nariz, morderse la uñas o rascarse la cabeza durante la manipulación de alimentos.	Lamina 8	2.- La lámina se presenta al inicio de la clase y en los momentos que fuera necesario para reforzar lo aprendido
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe y lea porque no se debe meter los dedos a la nariz, morderse la uñas o rascarse la cabeza durante la manipulación de alimentos	Lamina 8	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y mencione, el motivo porque no se debe meter los dedos a la nariz, morderse la uñas o rascarse la cabeza durante la manipulación de alimentos	Sin lámina	

**LAMINA N° 8**  
**MEDIDAS DE HIGIENE**

	INDICACIONES	IMÁGENES
3	<p>NO DEBEMOS METER LOS DEDOS A LA BOCA, COMERSE LAS UÑAS O RASCARSE LA CABEZA DURANTE LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PORQUE SE CONTAMINA</p>	 <p>The image area contains three photographs: a close-up of a child's face biting their nails, a chef in a red apron holding a pizza, and a young girl eating. A large red 'X' is drawn across the entire image area, indicating that these actions are discouraged.</p>

## APRENDIZAJE N° 9

### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: CUIDADO AL PRENDER LA COCINA U HORNO (MEDIDAS DE SEGURIDAD)

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el estudiante aprenda a aplicar medidas de seguridad verificando antes de prender una cocina u horno, que las llaves deben estar cerradas para recién abrirla

### II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se hace uso del material visual correspondiente mostrándole para que observe.	Lámina 9	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4  2.- La lámina se presenta al inicio de la clase y en los momentos que fuera necesario para reforzar lo aprendido
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina de las medidas de precaución que debemos tener antes de prender una cocina y horno.	Lamina 9	
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe y lea porque es importante los cuidados que se debe tener antes de aprender una cocina y horno	Lamina 9	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y mencione, los cuidados o las medidas de seguridad, que se debe tener al prender una cocina y horno	Sin lámina	

**LAMINA 9**  
**MEDIDA DE SEGURIDAD**

	INDICACIONES	IMÁGENES
3	<p style="text-align: center;"><b>LAMINA 9</b> <b>MEDIDAS DE SEGURIDAD</b></p> <p><b>ANTES DE PRENDER LA COCINA U HORNO VERIFICAR QUE LAS LLAVES HAYAN ESTADOS CERRADAS PARA LUEGO RECIEN PRENDER</b></p>	 <p>Antes de prender verificar que las llaves hayan estado cerradas</p>  <p>Antes de prender verificar que las llaves hayan estado cerradas</p>

**APRENDIZAJE N° 10****NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: USO DE MANOPLAS**

**I.- OBJETIVO:** Lograr que la estudiante aprenda a aplicar medidas de seguridad, empleando manoplas y guantes adecuados al coger recipientes calientes o al abrir la puerta del horno que está caliente.

**II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:**

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se hace uso del material visual correspondiente, mostrándole para que observe	Lámina 10	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4  2.- La lámina se presenta al inicio de la clase y en los momentos que fuera necesario para reforzar lo aprendido
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina el uso de la manoplas y guantes	Lamina 10	
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe y mencione en que momentos debemos utilizar guantes y manoplas	Lamina 10	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y mencione en que momentos debemos emplear guantes y manoplas y que pasaría si no lo hacemos.	Sin lámina	

**LAMINA N° 10**  
**USO DE MANOPLAS**

	<b>INDICACIONES</b>	<b>IMÁGENES</b>
	<p><b>UTILIZAR MANOPLAS PARA COGER UN RECIPIENTE CALIENTE O CUANDO VOY ABRIR LA PUERTA DEL HORNO QUE ESTA CALIENTE</b></p>	<p><b>USAR MANOPLAS</b></p>   <p><b>USAR MANOPLAS AL MANIPULAR HORNOS</b></p> 

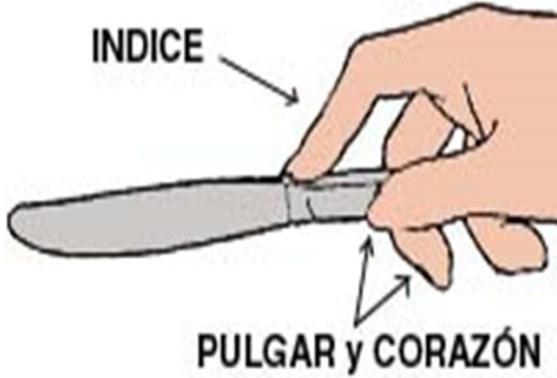
**APRENDIZAJE N° 11****NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: USO DE CUCHILLO**

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el estudiante aprenda a manipular adecuadamente los cuchillos para evitar accidentes lo más que sea posible

**II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:**

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se muestra la lámina y se deja que observe.	Lámina 11	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4  2.- La lámina se presenta al inicio de la clase y en los momentos que fuera necesario para reforzar lo aprendido
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina de las medidas de precaución que debemos tener antes al manipular los cuchillos	Lamina 11	
Desarrollo de la práctica.	Se le indica a la estudiante que observe y mencione la manera de coger el cuchillo y como cortar.	Lamina 11	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y demuestre como se coge el cuchillo según los cortes que se realiza	Sin lámina	

## LAMINA N° 11

	INDICACIONES	IMAGENES
	<b>AL UTILIZAR EL CUCHILLO EL RECORRIDO DE CORTE DEBE SER CONTRARIO AL CUERPO</b>	 <p>INDICE</p> <p>PULGAR y CORAZÓN</p>
	<b>REALIZAR CORTES SOBRE UNA MESA</b>	

## APRENDIZAJE N° 12

### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: PREPARACIÓN DEL “MISE EN PLACE”

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el estudiante aprenda a realizar adecuadamente el “mise en place” en cada preparación culinaria.

#### II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se hace uso de las láminas que contiene las realizaciones.	Lámina 12,13,14	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4  2.- La lámina se presenta al inicio de la clase y en los momentos que fuera necesario para reforzar lo aprendido
Proporcionar información.	Se da explicación mostrando la lámina, indicando una a una las realizaciones que comprende el mise en place, dependiendo la preparación culinaria	Lamina 12, 13, 14	
Desarrollo de la práctica.	Se indica a la estudiante que observando la lámina indique una a una las realizaciones que comprende el mise en place, dependiendo la preparación culinaria	Lamina 12, 13,14	
Comprobación de lo aprendido	Se le indica a la estudiante que guarde la lámina y mencione las realizaciones que comprende el mise en place, dependiendo la preparación culinaria	Sin lámina	

**LAMINA N° 12**  
**“MISE EN PLACE”**

INDICACIONES	IMAGENES
<p><b>EL MISE EN PACE CONSISTE EN LA REALIZACIÓN DE VARIAS ACCIONES ANTES DE ELABORAR UNA COMIDA:</b></p> <p><b>1.- APROVISIONAMIENTO DE INSUMOS, SEGUN RECETA CULINARIA</b></p> <p><b>2.- LAVADO DE INGREDIENTES</b></p>	<p><b>APROVISIONAMIENTO DE INGREDIENTES: PARA ENTRADA, SOPAS Y SEGUNDOS</b></p>  <p><b>PARA PASTELES Y POSTRES</b></p>  <p><b>LAVADO DE VERDURAS</b></p> 

**LAMINA N° 13**  
**MISE EN PLACE**

<p><b>3.- SELECCIÓN DE INSUMOS SEGÚN RECETA</b></p>	<p><b>INSUMOS PARA ENSALADAS</b></p>  
<p><b>4.- PESADO DE INSUMOS SEGÚN FORMULACIÓN</b></p>	 

\*\*\*\*\*

**LAMINA N° 14a**  
**CORTES DE VERDURAS Y FRUTAS**

**5.- REALIZA CORTES DE VERDURAS Y FRUTAS**

**CORTE BRUNOISE (CUADRADOS)**



**CORTE CONCASÉ**



**CORTE JARDINERA**



**JULIANA**



**bastones**



bastones 6 cm de largo

5 mm de ancho x 5 mm de espesor

o

6 mm de ancho x 6 mm de espesor

**CORTE CHIFONADE**



## LAMINA N° 14b

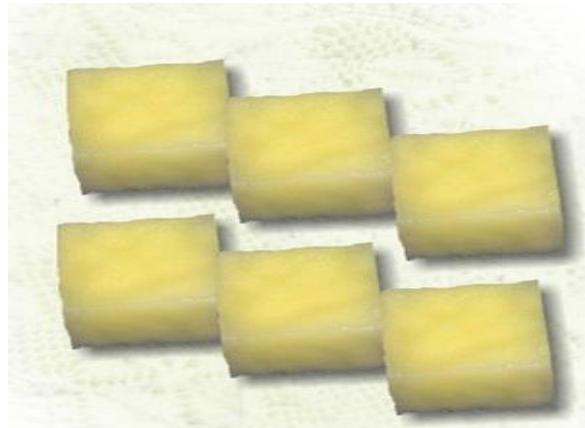
CORTE NOISETTE



CORTE VICHY



CORTE PARMENTIERE



CORTE CHIPS



CORTE RODELE



CORTE TORNEADO



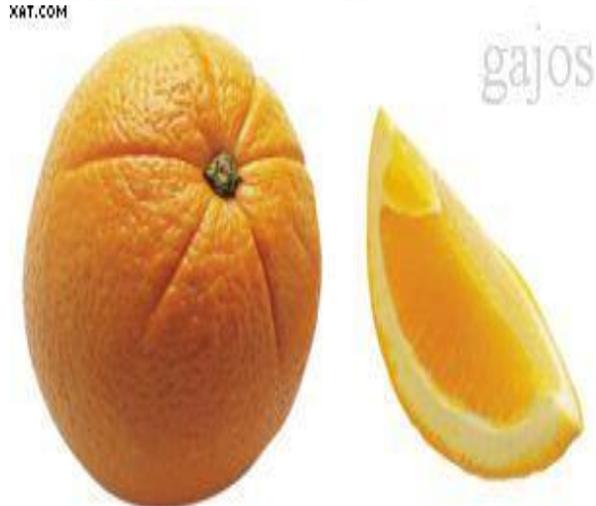
Imágenes obtenidas de: [www.cocineando.com/.../03-TECNICAS-cortes-verduras.html](http://www.cocineando.com/.../03-TECNICAS-cortes-verduras.html)

## LAMINA N° 14c

CORTE BRACELET



CORTES CASCOS O GAJOS



CORTE BIAUS



CORTE VAN DICKE



Imágenes obtenidas de: <https://vianda.wordpress.com/tipos-de-cortes/>

## LAMINA N° 14 d

## 6.- REALIZA PELADO DE TUBERCULOS, VERDURAS, ETC

PELADO DE PAPAS



PELADO DE FRUTAS (MANZANA)



PELADO DE PAPA



PELADO DE ARVEJA



PELADO DE PEPINO



PELADO DE ZANAHORIA



**APRENDIZAJE N° 13****NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: PREPARACIONES CULINARIAS NO COMPLEJAS**

**I.- OBJETIVO:** Lograr que la estudiante aprenda a realizar preparaciones culinarias no complejas, según la receta

**II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:**

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se muestra una a una las láminas que contiene indicaciones, de las preparaciones culinarias no complejas según receta.	Lámina 15a,b,c,d,e	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4
Proporcionar información.	Utilizando las láminas según corresponda, se da explicación una a una de las preparaciones culinarias no complejas	Lámina 15a,b,c,d,e	
Desarrollo de la práctica.	Se indica a la estudiante que haga uso de las láminas según corresponda para preparar las recetas y al final para explicar lo realizado.	Lámina 15a,b,c,d,e	
Comprobación de lo aprendido	Se indica a la estudiante que según la receta explique lo que ha realizado	Sin lámina	

## PREPARACIONES CULINARIAS NO COMPLEJAS

<p><b>LAMINA N° 15<sup>a</sup></b></p> <p><b>PREPARACIÓN DE ENSALADAS DE VERDURAS</b></p> <p><b>SECUENCIA DE REALIZACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- SELECCIÓN DE VERDURA</li> <li>2.- LAVADO</li> <li>3.- CORTADO DE VERDURAS</li> <li>4.- COCCIÓN</li> <li>5.- PREPARACIÓN DE ALIÑO</li> <li>6.- MEZCLADO DE INGREDIENTES</li> <li>7.- PRESENTACIÓN DEL PLATO</li> <li>8.- DEGUSTACIÓN</li> </ol>	 <p>Imágenes obtenidas de internet: <a href="http://www.lacocinademona.com">www.lacocinademona.com</a></p>
<p><b>LAMINA N° 15b</b></p> <p><b>ENSALADA DE FRUTAS</b></p> <p><b>SECUENCIA DE REALIZACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- SELECCIÓN DE FRUTAS</li> <li>2.- LAVADO</li> <li>3.- CORTADO DE FRUTAS</li> <li>4.- MEZCLADO DE INGREDIENTES</li> <li>5.- PRESENTACIÓN DEL PREPARADO</li> <li>6.- DEGUSTACIÓN</li> </ol>	

## PREPARACIONES SENCILLAS

<p style="text-align: center;"><b>LAMINA N° 15c</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PREPARACIÓN DE SALSA</b></p> <p><b>SECUENCIA DE REALIZACIÓN:</b></p> <p><b>SALSA BLANCA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- HABILITADO DE INGREDIENTES</li> <li>2.- PESADO</li> <li>3.- COCCIÓN</li> <li>4.- SAZONAR</li> <li>5.- EMPLATADO (SERVIDO)</li> </ol>	
<p style="text-align: center;"><b>LAMINA 15d</b></p> <p style="text-align: center;"><b>PREPARACIÓN DE ALFAJORES</b></p> <p><b>SECUENCIA DE REALIZACIÓN</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.- HABILITADO DE UTENSILIOS</li> <li>2.- SELECCIONADO DE INGREDIENTES (INSUMOS)</li> <li>3.- PESADO</li> <li>4.- MEZCLADO DE INGREDIENTES</li> <li>5.- REFRIGERADO</li> <li>6.- EXTENDIDO Y FORMADO (CORTE)</li> <li>7.- COLOCADO EN LA LATA</li> <li>8.- HORNEADO</li> <li>9.- ENFRIADO</li> <li>10.- ARMADO DE LOS ALFAJORES (RELLENO)</li> <li>11.- EMBOLSADO</li> <li>12.- COMERCIALIZADO</li> </ol>	

.....

## SECUENCIA DE REALIZACIÓN DE LAS EMPANADAS

<b>5</b>	<b>LAMINA 15 e</b>	
	<p><b>ELABORACIÓN DE EMPANADAS</b></p> <p><b>1.- HABILITADO DE UTENSILIOS</b></p> <p><b>2.- SELECCIONADO DE INGREDIENTES (INSUMOS)</b></p> <p><b>3.- PESADO</b></p> <p><b>4.- MEZCLADO DE INGREDIENTES. OBTENCIÓN DE MASA</b></p> <p><b>5.- REFRIGERADO</b></p> <p><b>6.- PREPARADO DE RELLENO</b></p> <p><b>7.- EXTENDIDO Y FORMADO (CORTE)</b></p> <p><b>8.- RELLENADO</b></p> <p><b>9.- BARNIZADO Y COLOCADO EN LA LATA</b></p> <p><b>10.- HORNEADO</b></p> <p><b>11.- PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO</b></p> <p><b>12.- COMERCIALIZADO</b></p>	

Imágenes obtenidas de internet: [www.apuntesempresariales.com-](http://www.apuntesempresariales.com-)

## APRENDIZAJE N° 14

### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: TECNICAS DE ALMACENAMIENTO

**I.- OBJETIVO:** Lograr que el(la) estudiante aprenda la aplicación de técnicas de almacenamiento en la conservación de sus alimentos.

### II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se muestra la lámina que contiene indicaciones, de equipos de refrigeración y su utilización.	Lámina 16	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4
Proporcionar información.	Utilizando la lámina según corresponda, se da explicación de la importancia de conservar en refrigeración los alimentos	Lamina 16	
Desarrollo de la práctica.	Se indica a la estudiante que haciendo uso de la lámina, explique para qué sirve la refrigeradora	Lamina 16	
Comprobación de lo aprendido	Se le hace una pregunta que después de haber terminado la preparación, donde debe guardar los insumos que han sobrado, como la leche y mantequilla	Sin lámina	

## LAMINA N° 16

<p><b>GUARDA LOS INSUMOS QUE SON PERECIBLES EN LA REFRIGERADORA, (ejemplo la leche, mantequilla, etc)</b></p>	<p><b>REFRIGERA LOS ALIMENTOS</b></p> 
---	---

Imágenes obtenidas de internet: [www.apuntesempresariales.com-](http://www.apuntesempresariales.com-)

## APRENDIZAJE N° 15

### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: ENVASADO Y ROTULADO DE LOS ALIMENTOS

**I.- OBJETIVO:** Lograr que la estudiante, aprenda a envasar y a rotular los alimentos que han quedado como restos de una preparación para evitar confusión con ingredientes similares cuando empleé de nuevo

### II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se muestra la lámina de “envasado y rotulado de un alimento”	Lámina 17	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, en hoja A4
Proporcionar información.	Utilizando la lámina, se da explicación de la importancia de poner nombre en cada alimento que no tiene su envase original para evitar confusiones futuras.	Lamina 17	
Desarrollo de la práctica.	Se indica a la estudiante que haciendo uso de la lámina, explique porqué debemos poner nombre a un alimento que sobra y que no queda en su envase original.	Lamina 17	
Comprobación de lo aprendido	Se indica a la estudiante que mencione porque es importante poner nombre a un producto que no queda en su envase original.	Sin lámina	

## LAMINA N° 17

## ENVASADO Y ROTULADO DE ALIMENTOS

**ENVASA Y COLOCA NOMBRE A  
LOS PRODUCTOS QUE HAN  
QUEDADO COMO RESTO.**



### APRENDIZAJE N° 16

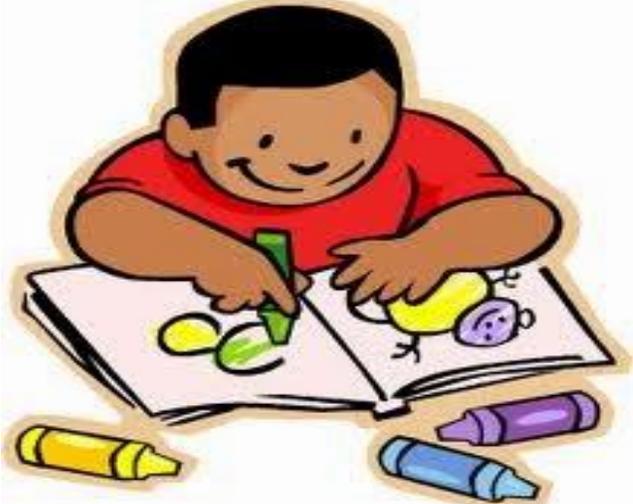
#### NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: FOMENTO DE BUENAS NORMAS DE CONVIVENCIA

**I.- OBJETIVO:** Lograr que las estudiantes, aprendan las normas básicas de convivencia, para vivir en armonía.

#### II.- SECUENCIA METODOLÓGICA:

ACCIONES		MATERIAL VISUAL	OBSERVACIONES
Presentación de la actividad	Se muestra una a una las láminas correspondientes a cada aprendizaje que se desea lograr	Láminas 18,19,20,21,22	1.- La lamina consta de indicaciones en texto y acompañadas con imágenes, e tamaño de hoja A4  2.- Cada una de las láminas se presenta al inicio de la clase y en los momentos que fuera necesario para reforzar lo aprendido
Proporcionar información.	Utilizando una a una las láminas, se da explicación de la importancia de la aplicación diaria de las normas básicas de convivencia.	Láminas 18,19,20,21,22	
Desarrollo de la práctica.	Se indica a la estudiante que haciendo uso de cada una de las láminas mencione lo que observa y porque se debe hacer.	Láminas 18,19,20,21,22	
Comprobación de lo aprendido	Se motiva a la estudiante que explique sin ayuda de las láminas, porque es bueno la aplicación de las normas básicas de convivencia.	Sin lámina	

**NORMAS DE CONVIVENCIA**

<p><b>LAMINA 18</b></p> <p><b>RESPONSABILIDAD</b></p> <p><b>CUMPLE CON LOS DEBERES Y TAREAS ENCOMENDAS</b></p>	<p><b>REALIZANDO TAREAS</b></p>  A cartoon illustration of a young boy with dark skin and hair, wearing a red t-shirt, sitting on the floor and drawing on a piece of paper with a green marker. He is smiling. There are other markers (yellow, purple, blue) scattered around him.
<p><b>TRABAJA EN EQUIPO</b></p>	 Two images illustrating teamwork. On the left, five colorful 3D stick figures (yellow, orange, blue, red, green) are standing in a line, holding hands. Above them is a semi-circular arch made of colorful puzzle pieces. On the right, a group of hands of various skin tones are stacked on top of each other, symbolizing unity and teamwork.

Imágenes obtenidas de internet: [www.mujeresdeempresa.com-](http://www.mujeresdeempresa.com-)

**LAMINA**  
**HORARIOS Y FOMENTO DE BUENOS HABITOS**

	<p style="text-align: center;"><b>LAMINA 19</b></p> <p style="text-align: center;"><b>RESPETA LOS HORARIOS</b> <b>ESTABLECIDOS</b></p>	
	<p style="text-align: center;"><b>LAMINA 20</b></p> <p style="text-align: center;"><b>SALUDA AL INGRESAR</b></p>	 <p style="text-align: right;"><b>¡Hola!</b> <b>Muy buenos</b> <b>días</b> <b>a todos!</b></p>

.....

## LAMINA

	<p><b>LAMINA N° 21</b></p> <p><b>PIDE PERMISO PARA INGRESAR O SALIR</b></p>	 <p><b>PERMISO POR FAVOR</b></p>
	<p><b>LAMINA N° 22</b></p> <p><b>PIDE DISCULPAS SEGÚN CIRCUNSTANCIA</b></p>	 <p><b>DISCULPA POR FAVOR</b></p>

**LAMINA**  
**SECUENCIA DE TRABAJO DIARIO**

Esta lámina se aplicó a nivel general en todas las secuencias de trabajo, para ser de refuerzo a las sesiones de clase que se impartía diariamente

	<b>TAREAS</b>	<b>TIEMPOS</b>
1	<b>Presentarse con el uniforme completo</b> Mandil, chaqueta, gorro, mascarilla, guantes.	
2	<b>Contar con accesorios completos:</b> Secador, paños y manoplas	
3	Revisión de la hoja de operaciones	
4	<b>Habilitar el espacio de trabajo:</b> Limpiado y secado de mesa	
3	<b>Selección de utensilios que va a emplear:</b> Lavado y secado de utensilios	
4	<b>Realización de mise en place:</b> Lavado de insumos en los que se requiere Pesado Selección del tipo de corte según preparación Licuados Cocciones previas según sea el caso	
5	<b>Preparación culinaria (procedimiento según hoja de operación):</b> Aderezos Mezclados Sazonados	
6	<b>Presentación de la preparación culinaria:</b> Servido Decorado Degustación Compartir	
7	<b>Realización de tareas finales:</b> Lavado y secado de utensilios empleados Limpieza de cocina Limpieza de lavadero Limpieza de taller (Barrido de piso)	

## VI.- REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

1. MORALES M. (2012). *Elaboración de material didáctico*. Primera edición. México
2. MORENO L. (2013). *Manipulación de los materiales como recurso didáctico en educación inicial*. Artículo. Vol. 19 Núm. especial marzo (2013). Universidad Católica San Antonio de Murcia. España
3. MORENO L. (2015). *La utilización de los materiales como estrategia de enseñanza sensorial infantil*. Artículo. Vol. 31 Núm. 2. Universidad del Zulia. Maracaibo. Venezuela
4. Páginas web:  
[www.mujeresdeempresa.com-](http://www.mujeresdeempresa.com-)  
<https://www.habilidadesydestrezas.com/material-didactico-preescolar/>  
[www.oei.es/historico/.../db/.../comolaborarunmaterialdidacticoinicial.pdf](http://www.oei.es/historico/.../db/.../comolaborarunmaterialdidacticoinicial.pdf)  
[www.down21materialdidactico.org/librolectura/libro/.../index.html](http://www.down21materialdidactico.org/librolectura/libro/.../index.html)  
[\(22 nov. 2010\)](https://www.youtube.com/watch?v=8ckY-DQLJpk)  
[https://www.youtube.com/watch?v=906FXI\\_KEvY](https://www.youtube.com/watch?v=906FXI_KEvY)