

LA PLANIFICACIÓN MICRO-CURRICULAR COMO MECANISMO DE MEJORAMIENTO DE LOS PLANES DE ESTUDIO DE FRANCÉS OBJETIVO ESPECÍFICO FOS

LA PLANIFICACIÓN MICRO CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIO DE FRANCÉS

AUTORES: Víctor Hugo Romero García¹
Martha Cecilia Cueva²
Jorge Luis Rosero Menéndez³
Amparo de Jesús Romero Palacios⁴

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA: victor.romero@utc.edu.ec

Fecha de recepción: 22 - 05 - 2017

Fecha de aceptación: 6 - 07 - 2017

RESUMEN

Con la realización de esta investigación se pudo comprobar que existen deficiencia en cuanto se refiere al bajo nivel existente de desarrollo comunicativo en el idioma francés, que presentan los estudiantes al culminar la carrera de Gastronomía, esto radica en el reducido número de horas clases y El objetivo Específico FOS del Área de Francés, es aplicar una planificación curricular a la carrera de Gastronomía, para desarrollar una buena comunicación en cada uno de estos estudiantes. En el mismo se propone mejorar las destrezas, a través de algunos cambios académicos y pedagógicos que tengan que ver con la aplicación adecuada de la metodología aplicada por los docentes, con esta nueva guía didáctica, los estudiantes elevaran el nivel académico y el manejo del Francés objetivos específicos FOS.

PALABRAS CLAVE: Planes de estudio; objetivos específicos; planificación micro-curricular.

MICRO CURRICULAR PLANNING AS A MECHANISM FOR IMPROVEMENT OF FRENCH STUDY PLANS SPECIFIC OBJECTIVE FOS

¹ Licenciado en Ciencias de la Educación, Especialidad Idiomas, Mención Plurilingüe Mgs. Docencia en universitaria y Administración Educativa, Docente Titular de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga, Ecuador.

² Profesora de Segunda Enseñanza. Especialidad Inglés. Licenciada en Ciencias de la Educación, Mención en Inglés. Magíster en Docencia Universitaria y Administración Educativa. Docente Titular de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga, Ecuador.

³ Licenciado en Ciencias de la Educación especialidad Inglés, Magíster en Ciencias de la Educación mención planeamiento y administración educativa, Diploma superior en didáctica de la educación Superior, Docente Titular de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga, Ecuador.

⁴ Licenciada en Ciencias de la Educación especialización de Idiomas Inglés y Francés. Diplomado Superior en Investigación. Docente Titular de la Universidad Técnica de Cotopaxi, Latacunga, Ecuador.

ABSTRACT

The investigative scope was verified that there is a deficit as far as the low level of communicative development in French Language. It is concerned, that the students present at the end of the Gastronomy Career. It has two backgrounds: low number of classes and the specific objective FOS the French Area, is to apply a curricular planning to the Gastronomy Career in order to develop a good communication in each of these students. In the same goal, it is proposed to improve the skills through some academic and pedagogical changes that have to do with an accurate methodological application by the teachers. This new didactic guide, the students will improve the academic level and the French Specific objectives.

KEYWORDS: Curricula; specific objectives; micro-curricular planning.

INTRODUCCIÓN

La globalización ha permitido que surjan necesidades educativas que demandan de estrategias de enseñanza-aprendizaje de formas y maneras innovadoras y motivadoras, que permitan a cada uno de los estudiantes mejorar sus destrezas y aprovechar de mejor manera el tiempo. Aprovechando la nueva y variada tecnología, que representan un apoyo indispensable en la educación y que se basan en un modelo pedagógico-tecnológico. Así el aprendizaje se convierte en el ente más importante en el proceso de inter-aprendizaje.

En tal virtud se propone mejorar las destrezas comunicativas del Francés Objetivo Específico FOS, a través de algunos cambios académico-pedagógicos, que tengan que ver con la aplicación adecuada de metodología y también el mejoramiento de la temática general, que fomenten un inter-aprendizaje activo y participativo.

DESARROLLO

La enseñanza de las segundas lenguas, se ha convertido en una herramienta necesaria en la actualidad, ya que le permite al individuo la posibilidad de incursionar y abrirse nuevos horizontes hacia los diferentes campos de su carrera, incluyendo otras concepciones de la realidad de sí mismo, en donde las posibilidades y oportunidades son infinitas e implican la integración del conocimiento completo del Francés Objetivo Específico FOS, referentes a la carrera de gastronomía y los conceptos dinámicos, pedagógicos y de actualidad.

El mejoramiento de la educación a través del uso permanente de nuevas técnicas de inter-aprendizaje, desarrollará su propio conocimiento, el descubrimiento de nueva información y una actualización permanente de nuevas técnicas que, de una manera viable y rápida, permitan concebirse en un aspecto motivante para el estudiante.

Se puede decir que, el Francés Objetivo Específico FOS facilita el proceso de enseñanza aprendizaje porque está desarrollado exclusivamente en ese campo, lo lamentable es que no siempre o en la mayoría de los casos, no se puede

realizar un intercambio vivencial, directamente en el país de la lengua (Francia) debido a los limitantes de carácter, socio-económico y cultural.

En este contexto, es importante que los docentes estén conscientes de proporcionar una educación integral, en la que se debe abarcar lo social, cognoscitivo, cultural y espiritual.

Mejora cada día el mundo y la sociedad latinoamericana, beneficiando la cobertura educativa de las nuevas generaciones; con un mejoramiento de la enseñanza de segundas lenguas crecerá el número de beneficiarios y se ampliará el nivel de aprendizaje de la comunidad educativa.

Sin embargo se puede connotar que la institución, objeto de investigación, carece de una guía didáctica acorde al área de gastronomía, que facilite el aprendizaje del idioma francés, y a la vez, permita perfeccionar sustancialmente la comprensión y el interés por descubrir y crear su propio aprendizaje.

Uno de los factores preocupantes es el bajo rendimiento académico, que se evidencia en el escaso desarrollo de las destrezas comunicativas de cualquiera de los idiomas y en el caso específico, del idioma Francés como lengua extranjera. Igualmente se observa la necesidad del aumento de horas clase, pasando de 2 a un mínimo de 4 horas clase, ya que esto posibilita la práctica permanente del idioma.

Conjuntamente se hace necesario la existencia de un plan de trabajo que evidencie una interrelación entre la educación y la práctica, mediante el uso de materiales y talleres que constituyan una ayuda y un puntal fundamental en el desarrollo del aprendizaje y la comunicación en general.

Además se deberá asumir la necesidad de la formación docente, para que; como copartícipes de la educación, puedan tener las herramientas que ofrece la nueva tecnología para el trabajo en el aula, de una manera más eficiente y eficaz.

Queda entonces el aprovechar el empuje, la iniciativa y la curiosidad que poseen los estudiantes, para de esta forma intentar desarrollar de mejor manera con el dominio de una nueva lengua, que les permita romper las barreras que se han trazado.

Tomando en cuenta que el desarrollo tecnológico es considerado en la actualidad una fuerza dinámica, que en cierta forma ha afectado a la educación. Ciertamente, lo principal es motivar un aprendizaje significativo y real del Francés Objetivo Específico FOS, aplicado a la Gastronomía, acercando a los actores, o sea a los estudiantes al uso de la tecnología. Por otro lado, capacitar permanentemente a los docentes y favorecer la actualización tecnológica de los docentes.

El Instituto Tecnológico Internacional ITHI, cuenta con dos talleres de cocina, un taller de panadería, un taller de bares y coctel ería y un taller de restaurantes, que debido al creciente número de la población estudiantil, el uso

de los mismos es limitado a un solo día de prácticas, pues; no es posible satisfacer las necesidades en cuanto al desarrollo de sus prácticas; se aspira en un futuro cercano contar con al menos dos talleres más, que brinden la oportunidad de desarrollar un aprendizaje vivencial teniendo mayores facilidades.

En algunos niveles de educación, el subsector de francés está orientado al desarrollo de las habilidades de comprensión auditiva y lectora, con el propósito de preparar a los estudiantes a comprender e interpretar con éxito textos orales y escritos. Esto no excluye de ninguna manera la generación del lenguaje oral y escrito, ya que el desarrollo de las habilidades de comprensión auditiva y lectora posibilita el establecimiento de una base lingüística necesaria para la generación y perfeccionamiento de éste.

El gran desafío que presenta este subsector de aprendizaje, para el docente es: buscar, seleccionar y adaptar textos auténticos en francés, con el fin de traer el "francés en su esencia" a la sala de clases y aplicar actividades con los estudiantes que respondan al trabajo escogido.

Lo complejo que vaya resultando de la utilización de textos irá variando entre un nivel de enseñanza y donde se lo aplique; y en cuanto al objetivo específico de la carrera, los Planes y Programas del Francés proponen para cada nivel de enseñanza una serie de temas de acuerdo a los contenidos mínimos obligatorios referidos en el Marco Curricular.

El plan de francés distingue tres etapas, para trabajar la comprensión de textos orales o escritos, que se deben considerar al diseñar y construir material didáctico de apoyo al subsector.

Pre-audición o Pre-lectura. Esta etapa cumple una función motivadora y prepara al estudiante para enfrentar con éxito la audición o lectura. Se recomienda considerar algunos aspectos importantes como: la tendencia de unificar la cocina, aquella de Francia, que presenta una versión original, en cada uno de sus aspectos.

Lejos de los conceptos de una simple cocina que se puede ayudar a la economía, el aprendizaje de francés se hará en paralelo de un objetivo lógico, que es aquel de amar una cocina y que toma su tiempo. El francés permite conocer y comprender mejor la historia de la cocina, objeto de estudio de los estudiantes de la carrera de Gastronomía, es más se puede compararla con la propia cocina y aquella de otras culturas.

Audición o lectura. En este paso los estudiantes pueden enfrentarse al texto mismo. Las actividades pueden permitir confirmar o modificar las hipótesis, comprender la idea central y localizar información de tipo general, es necesario conocer por ejemplo que: la gastronomía es uno de los principales placeres del hombre de hoy, pero el tiempo y el espacio que lo consagramos a estar en la mesa, sin conocer la amplitud y abundancia del tema. Por otro lado, y gracias

al turismo que cruza los límites de las provincias, el francés ha conocido el traspaso de fronteras culinarias y le ha permitido encontrar nuevos sabores.

En su turno este gusto de la novedad ha suscitado en una ganancia de la curiosidad. Por otro lado, la aparición de los utensilios y de nuevos materiales ha modificado las técnicas de preparación y de cocción.

Post-audición o post-lectura. En esta etapa se deben incorporar actividades que permitan a los estudiantes consolidar su léxico y patrones de lenguaje. El manejo de los materiales concretos son especialmente efectivos para este fin, se puede señalar por ejemplo: La Gastronomía permitirá a cada uno de los estudiantes de la carrera de Gastronomía conocer muchos de los aspectos socio-culturales para un mejor desenvolvimiento en su tarea cotidiana, permitiéndole consolidar y solidificar muchos aspectos que lo rodean y que puedan ayudar a su trabajo exitoso y por lo tanto muy bien remunerado.

La ejercitación del Francés Objetivo Específico FOS en los talleres de cocina

Hasta hace poco, la práctica de un segundo idioma se centraba a la utilización de audiciones complementarias al texto principal, en la sala de clase, para el desarrollo de la habilidad auditiva, pues los manuales no resolvían las exigencias de los principios del enfoque comunicativo.

Ninguna de las formas de utilización, del mejor de los laboratorios de idiomas, permitía a los estudiantes una mejor práctica efectiva de la pronunciación de cualquier idioma, que el trabajo mismo en los talleres de cocina, dirigida totalmente en francés. Los manuales existentes sobre el Francés Objetivo Específico FOS; responden únicamente a un diseño estructuralista de la enseñanza y los profesores actualmente no cuentan con la preparación suficiente, para crear sus propios sistemas de práctica y ejercicios, para el trabajo correctivo y uso del medio con el enfoque comunicativo.

Actualmente con la aplicación y el desarrollo de prácticas vivenciales, para el proceso de la enseñanza aprendizaje del idioma francés, partirá del contenido que conforma el texto básico del estudiante, posibilitando la realización de ejercicios reproductivos y productivos aplicables al enfoque comunicativo, desde las actividades controladas, a las dirigidas por el docente en la sala de clase, hasta las de producción de libre desempeño de los estudiantes. También, la actuación del estudiante refleja la configuración lógica del contenido, en aspectos lexicales fundamentales, en el caso de las segundas lenguas, contenidos gramaticales y paralingüísticos, con una pronunciación más clara y con un acento mejorado.

El docente deberá buscar las estrategias más favorables para alcanzar y mejorar las competencias lingüísticas. Con el uso permanente del mapa fonético para visualizar y presentar el sistema fónico del Francés, con el entrenamiento de las técnicas de corrección de errores, con las que los estudiantes elevan su preparación para el correcto uso de la lengua extranjera durante su desempeño profesional y con los ejercicios de Francés Objetivo

Específico FOS de los manuales que brindan el conocimiento y la explicación de la práctica sobre las habilidades receptivas que deben ser aprovechadas y mejoradas en la pronunciación.

El objetivo principal de emplear el Francés Objetivo Específico FOS, es que el estudiante lo utilice como instrumento de comunicación y en el caso de los estudiantes de la carrera de Gastronomía, como una herramienta de trabajo, que tenga posibilidades de adquirir conocimientos a través de ella, reconociendo valores de su propia cultura y que se pueda dar cuenta que, para comunicarse en una lengua extranjera, no es necesario que las frases gramaticales que emplea sean perfectas, pero que con la práctica lleguen a ser perfectas.

Con esto se pretende que los estudiantes se interesen en "como" emplear el Francés Objetivo Específico FOS, para expresar con claridad sus ideas.

Para la ejecución de la presente propuesta se inicia con la organización de equipos de trabajo, para el análisis, revisión y corrección de los contenidos de los planes de estudio que actualmente se están utilizando en el área de francés.

La revisión de la posibilidad de incrementar la carga horaria Francés Objetivo Específico FOS, de 2 a 4 horas clase semanales de la carrera de Gastronomía del Instituto Tecnológico Internacional ITHI.

Se organizarán talleres de capacitación en cuanto al manejo adecuado de la planificación curricular aplicada a la carrera de Gastronomía para que los docentes se familiaricen con el trabajo a realizar con los estudiantes.

Los docentes deberán estar informados de las nuevas revisiones, ya que se pretenden mejorar en los estudiantes, con especial énfasis en el Francés Objetivo Específico FOS, aplicado a la carrera de Gastronomía, dándole una gran importancia a la comunicación oral y de esta manera a la capacidad de conversar. Se pueden vincular las necesidades reales o perfiles requeridos en el campo turístico, hotelero y gastronómico con las herramientas necesarias para lograr el objetivo propuesto; por ello se debe primero conocer la necesidad del estudiante y el currículo del área de francés, para actuar en forma planeada.

A través de equipos de trabajos los docentes deben analizar y realizar una adecuada selección de los temas y enfoques aplicados al Francés Objetivo Específico FOS, más esenciales para cada nivel de estudio, a fin de poder transformarlos en valor agregado, a cada uno de los egresados del Instituto Tecnológico ITHI, cuyo objetivo será el ejercicio del idioma.

Por otra parte, les corresponderá la preparación de la clase basada en la investigación y como complemento de ella, la acertada selección de actividades que despierten el interés del aprendizaje, optimizando tiempos y recursos de acuerdo a las exigencias y particularidades de la carrera de Gastronomía.

De igual manera, se puede hacer que el estudio sea un momento de aprendizaje y también de diversión. A la vez fomentar un aprendizaje práctico y real de modo que, cada participante pueda poner en juego lo que se está aprendiendo.

El presente trabajo describe una planificación curricular creada para ser un elemento de apoyo para el desarrollo de las clases, en lo que a Francés Objetivo Específico FOS se refiere. En el cual debe incluir todos los elementos necesarios para desarrollar en los estudiantes las destrezas orales y escritas y de expresión y comprensión oral que permitan al estudiante familiarizarse tanto con el francés general como el de Francés Objetivo Específico FOS, como método del idioma francés.

Los contenidos expuestos para la elaboración de esta guía didáctica, se ajustan a la realidad actual de los estudiantes, ya que se originan de los planes de estudio vigentes del Área de Francés del Instituto Tecnológico Internacional ITHI del Distrito Metropolitano de Quito. Lo cual se constituye en una fortaleza para la institución además que garantiza la originalidad de la presente propuesta.

La planificación curricular incluirá las principales características de uso y manipulación delante del grupo de estudiantes, que deberán ser organizados de manera que el docente pueda utilizarlo fácilmente. De esta manera se puede mejorar la comprensión de la temática tratada por parte de los estudiantes, a la vez que se hace más eficiente el trabajo de los docentes.

A mayor integración entre el docente, la guía y el grupo de estudiantes, mejor será la absorción y asociación del contenido informativo. Esto se debe a que las ideas se asimilan, memorizan y asocian mejor con una exposición más completa y dinámica de su contenido. Si, además de la integración, se hace obligatoria la intervención del interesado, esto facilita la asimilación de la información de una manera más efectiva, porque la persona deja el papel de espectador pasivo y pasa a una posición activa que refuerza su atención.

Debe tenerse especial cuidado en el manejo de utensilios innecesarios, para evitar de esta manera la pérdida de tiempo que se pueda causar.

Plan de acción

Cuadro No. 21: Plan de Acción

ACTIVIDADES	ESTRATEGIAS	RESPONSABLE	RECURSOS E INSUMOS	METAS
ELABORACIÓN DE LA PROPUESTA DE ELABORACIÓN DE LA PLANIFICACIÓN CURRICULAR	Presentación de la propuesta al Consejo Académico del Instituto Tecnológico Internacional	-Coordinadora del Área de Francés. -Coordinadores Académicos -Consejo	Humanos Económicos Materiales	Aprobación de la propuesta y socialización

APLICADA A LA CARRERA DE GASTRONOMÍA	ITHI, para su aprobación	Académico		
Solicitar el uso de los talleres de cocina.	Establecer horarios fijos para el uso de los talleres para prácticas directas	-Coordinadora Área de francés -Directores Académicos -Profesores de Cocina	Humanos Económicos Materiales	Aprobación y socialización
Análisis de planes de estudio y módulos, para selección de contenidos.	Designación de equipos de trabajo por niveles	-Coordinadora y docentes de francés del Área de francés	Humanos Materiales	Establecer los contenidos precisos para cada nivel
Revisión y selección de actividades a aplicarse	Designación de una comisión de evaluación	Comisión de evaluación	Humanos Materiales	Fijar los contenidos en orden secuencial de niveles.
Socialización sobre el uso de la nueva planificación	Seminario de capacitación	-Coordinadora y docentes de francés del Área -Equipo técnico	Humanos Materiales	Organización y planificación del Seminario
Seminario de Capacitación	Agenda de actividades y contenidos del Seminario	-Coordinadora y docentes de francés del Área -Equipo técnico	Humanos Materiales Económicos	Familiarizar a los docentes en el uso de la nueva planificación
Ejecución	Proceso de aplicación en la sala de clase	-Docentes -Estudiantes -Equipo técnico	Humanos Materiales	Mejorar el nivel académico de Francés Objetivo Específico FOS de los estudiantes de la carrera de Gastronomía a través del desarrollo de la capacidad comunicativa
Evaluación	-Instrumento de evaluación	- Autoridades	Humanos Materiales	Conocer el grado de mejoramiento de la

				capacidad comunicativa en francés de los estudiantes de la carrera
--	--	--	--	--

CONCLUSIONES

Analizar, reformar y actualizar la información de los syllabus existentes, a fin de precisar los contenidos esenciales que constituirán objetos de aprendizaje.

Seleccionar las actividades para el desarrollo las destrezas comunicativas a ser aplicadas en la carrera de Gastronomía.

Plasmar la propuesta de los nuevos planes de estudio para la enseñanza del Francés Objetivo Específico FOS, aplicado a la carrera de Gastronomía, a través del mejoramiento con material especializado de acuerdo a este fin.

BIBLIOGRAFÍA

Alianza francesa de Quito Asociación auspiciada por el Gobierno Francés y tiene como fin la formación y capacitación en la lengua francesa, <http://www.afquito.org.ec>

Baratto, A – Danjou, J – Philippe, J (1997), LA CUISINE

Bessenay, J-Ph., Mazzetti, Ph, (2002).Tomo I, Le restaurant theorie et pratique.

Cabrol, L (1998) La cuisine.

Campa, A., Mestreit, C., Murillo, J., Tost, M., (2000). Forum 1 / livre de l'élève – cahier d'exercices Hachette.

Clé international (1996), panorama 1.

Clé international (2003), vocabulaire progressif du français
Girardet, J., Cridlig, J-M.(1996) Panorama 1, CLE International.

Goliot-Lété, A., Miquel, C., (2003). Vocabulaire Progressif du français, Deuxieme edition, CLE International, es una guía de vocabulario progresivo de la lengua francesa.

Hachette, (2002), le fos aplique a la gastronomie, France.

Hachette, (2002), français objectif specifique

Hachette (2000), forum 1 / livre de l'élève – cahier d'exercices

<http://www.afquito.org.ec/gracias.html>

<http://www.francedit.com/fipf/index.asp>

