

Estrategia didáctica de industrialización de productos alimenticios para motivar a la creación de proyectos de empresas en los estudiantes

Estrategia didáctica de industrialización de productos alimenticios para la creación de proyectos empresariales

AUTORES: Rafael Fernando Vera Barcia¹

Rocío Piguave Pérez²

Hipatia Meza Intriago³

DIRECCIÓN PARA CORRESPONDENCIA: rafabsc4@hotmail.com

Fecha de recepción: 27 - 07 - 2021

Fecha de aceptación: 11 - 10 - 2021

RESUMEN

La estrategia didáctica de industrialización de productos alimenticios, para la creación de proyectos de empresas es un trabajo investigativo que tuvo como objetivo conocer sobre la situación laboral y emprendimiento de los graduados del centro educativo Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera del cantón Chone, mediante un enfoque positivista cuantitativo. Se empleó el método a nivel teórico inductivo y deductivo y, del método empírico la observación, y la aplicación de una encuesta a los estudiantes del segundo año de bachillerato técnico y graduados. Se evidenció que un porcentaje significativo que tanto de graduados hombres como mujeres no se encuentra laborando, como los datos infieren que del segmento de graduados investigados ninguno tiene un emprendimiento y aquellos que se encuentran laborando no están satisfechos con su labor y aspiran un emprendimiento. Los estudiantes confirmaron que están satisfechos con los conocimientos de industrialización en su pensum de estudios, no obstante, confirmaron que es necesario que los laboratorios y su infraestructura no son adecuados para el desarrollo específico del perfil. Se concluyó que es necesario capacitar a los estudiantes para que adquieran una visión más amplia de las formas en que puedan crear proyectos de emprendimiento.

¹ Ingeniero. Docente del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera. Estudiante del Programa de Maestría Profesional en Pedagogía con Mención en Bachillerato Técnico. Instituto de Posgrado. Universidad Técnica de Manabí, Portoviejo. Ecuador. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-6025-9060>

² Ingeniera Comercial. Doctora en Ciencias Pedagógicas. Docente investigadora acreditada por Senescyt. Líder de proyecto multidisciplinario de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí. Directora de Investigación, Innovación Social y Tecnológica de la ULEAM. Ecuador. E-mail: rocio.piguave@uleam.edu.ec ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-4869-7161>

³ Doctora en Educación. Docente Titular de la Universidad Técnica de Manabí (UTM), Portoviejo. Ecuador. E-mail: hipatia.meza@utm.edu.ec ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-5979-0751>

PALABRAS CLAVE: Proyecto; empresa; estrategia didáctica; industrialización; producto.

Didactic strategy for the industrialization of food products, to motivate the creation of business projects in the students

ABSTRACT

The didactic strategy for the industrialization of food products, for the creation of business projects, is an investigative work that aimed to learn about the employment situation and entrepreneurship of the graduates in the Educational Center Pedro Tobías Zambrano Vera in Chone canton, using a quantitative positivist approach. The applied method theoretical level was the inductive and deductive, and from the empirical method, the observation, and a survey to the students of the second year of technical baccalaureate and graduates. It was evidenced that a significant percentage of both male and female graduates are not working, as the data infer that of the segment of graduates investigated, none have an undertaking and those who are working are not satisfied with their work and aspire to an undertaking. The students confirmed that they are satisfied with the industrialization knowledge in their curriculum, however, they confirmed that it is necessary that the laboratories and their infrastructure are not suitable for the specific development of the profile. It was concluded that it is necessary to train students to acquire a broader vision of the ways in which they can create entrepreneurship projects.

KEYWORDS: Project; business; didactic strategy; industrialization; product.

INTRODUCCIÓN

El sistema educativo vigente a nivel mundial vive cambios acelerados donde los conocimientos y las formas de enseñanza-aprendizaje evolucionan constantemente. A tal efecto, la industrialización de productos alimenticios, para motivar a la creación de proyectos de empresas, cada día adquiere mayor relevancia en la formación académica de los estudiantes de los diferentes perfiles profesionales del Bachillerato Técnico.

Una de las especificaciones en este campo ocupacional son los manuales y normas de CODEX, cubiertas en la Norma ISO 22000 en especial BPM's y POE's. La principal actividad de la CODEX es el establecimiento de normas, directrices y códigos de prácticas internacionales relacionados con los alimentos y destinados a proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio alimentario (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), 2019).

Como es bien sabido, la estrategia didáctica de industrialización de productos alimenticios puede generar cambios positivos en los educandos para impulsar sus propios negocios. Sin embargo, existen graduados que deciden no

emprender cuyo motivo es menos conocido, por lo que surgen interrogantes referentes a los factores que impiden la creación de proyectos empresariales.

Sobre este particular, el sistema educativo ecuatoriano para caracterizar la existencia de diferentes perfiles de emprendedores presenta la oferta formativa en Bachillerato Técnico en la Figura Profesional en Industrialización de Productos Alimenticios, cuyo direccionamiento está vinculado con el procesamiento de materia prima y comercialización de productos terminados (Ministerio de Educación, 2017).

Esta oferta educativa le permite al educando insertarse en el mercado laboral de manera autónoma e independiente. No obstante, existe una desmotivación permanente en los estudiantes de segundo año de Bachillerato Técnico del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera, lo cual no les ha permitido adquirir los conocimientos necesarios que generen nuevas ideas de emprendimiento que beneficien su crecimiento académico y laboral.

Como tal, el objetivo principal del estudio fue aplicar una estrategia didáctica mediante la creación de proyectos de empresas, motivando a los estudiantes del segundo año de Bachillerato Técnico del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera a la industrialización de productos alimenticios.

Toda estrategia didáctica posee una serie de actividades, que por su contenido y desarrollo constituye un aporte práctico e innovador al estudiante en clase, donde se pone de manifiesto su capacidad de argumentación, habilidades y competencias relacionadas con en el campo de acción de la figura profesional estudiada.

De ahí, que el presente estudio, está plenamente justificado, además se considera novedoso porque se centra en la aplicación de una estrategia didáctica, para motivar a los estudiantes a la creación de proyectos de empresas, debido a que los estudiantes que están cursando el perfil profesional de industrialización de productos alimenticios en la actualidad, no confían en sus capacidades para emprender, mostrando poco interés por iniciar un emprendimiento.

Por lo que, se pretende profundizar en los conocimientos teóricos para el desarrollo de productos alimenticios; así como, generar los conocimientos necesarios para conocer los distintos aspectos que se requieren al iniciar un negocio mediante la formulación de un plan de negocio y, con ello, estimular a los jóvenes estudiantes a la creación de un emprendimiento en el sector de servicio.

DESARROLLO

La industrialización de productos alimenticios es considerada como un factor muy importante que contribuye al desarrollo económico, la generación de puestos de trabajo, la inclusión social, la reducción de la pobreza y el desarrollo de la innovación en el país. De ahí, que el tema de estudio ha dado origen a varias investigaciones, las cuales se detallan en los siguientes párrafos:

Un estudio realizado por Valenzuela y Valenzuela (2015), titulado “La innovación en la industria de alimentos: Historia de algunas innovaciones y de sus innovadores” concluyeron que la industria de los alimentos es una de las grandes ejecutoras de desarrollos innovadores, asimismo, hacen referencia a que los nuevos productos y nuevos procesos facilitan la calidad de la alimentación.

Contradictorio a ello, Camacho (2018) en su artículo científico “Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria” obtiene como resultado que las cualidades del trabajo de la propiedad artesanal de un producto alimentario, elimina la posibilidad de suplantación de la moderna industria alimenticia.

Los estudios expuestos anteriormente, contribuyen a los fundamentos teóricos de la investigación al describir claramente las diferentes formas de comercialización de los productos alimenticios, cuyo aporte es muy enriquecedor para esta investigación, dejando grandes aprendizajes que aportan positivamente a la motivación de los educandos para la creación de proyectos de microempresas.

Estrategia didáctica en industrialización de productos alimenticios

En la última década, la educación ha experimentado cambios dando lugar a otros conocimientos teóricos-prácticos, a nuevas posturas que integran conceptos de emprendimiento. Es por ello, que el bachillerato técnico esta direccionado al fortalecimiento del aprendizaje del estudiante para su posterior inserción al mundo del trabajo; o a su vez, seguir con los estudios superiores en el área técnica o tecnológica.

El propósito de la educación en la actualidad es incorporar en las clases una estrategia didáctica interactiva que permita al educando construir aprendizajes articulados al emprendimiento. En este punto es conveniente enfatizar que una estrategia didáctica son acciones observables que denotan lo que hace el estudiante durante la clase; que lo induce a una determinada actividad mental, que lo hace realmente aprender (Orozco, 2016).

En concordancia con lo expuesto, para Jiménez y Robles (2016) son tareas y actividades que el docente ejecuta en clase de manera sistemática para que los estudiantes alcancen determinados aprendizajes. Dicho de otra manera, son actividades que se ajustan a los aprendizajes con el fin de mejorar los hábitos de estudio.

La estrategia didáctica en el bachillerato técnico se basa en cuatro ejes esenciales: promover la gestión integral de la Educación Técnica, impulsar la articulación entre Educación Técnica y Superior, impulsar el relacionamiento y corresponsabilidad del sector social y productivo y, la actualización de la oferta Educativa Técnica (Ministerio de Educación, 2021).

Estas estrategias didácticas posibilitan al estudiante al termino del bachillerato obtener las habilidades necesarias para el desarrollo del emprendimiento. Es un hecho, que la capacitación y apoyo recibido, forma a jóvenes emprendedores

con autonomía, autoconocimiento, confianza y poder de decisión. Tal efecto, tiene repercusión en el crecimiento personal y social, para la generación de nuevos emprendimientos y en el impulso del espíritu empresarial del estudiantado.

Cabe destacar que actualmente, el bachillerato técnico cuenta con 34 figuras profesionales distribuidas en cinco áreas técnicas: Agropecuaria, Industrial, Servicios, Artística y Deportiva. En lo referente al área técnica Agropecuaria: figura profesional de industrialización de productos alimenticios, los módulos formativos corresponden respectivamente a nutrientes y métodos de conservación, procesamiento de cárnicos, de lácteos, de frutas y vegetales, gestión de calidad y seguridad alimentaria, formación y orientación laboral y formación en centros de trabajo.

Cada una de las asignaturas poseen características diferentes y agrupan actividades, estructuras y métodos de exploración propios. Pero a la vez, integran estrategias didácticas para planificar el aprendizaje teórico-práctico, esta figura profesional abarca según el Ministerio de Educación estrategias didácticas basadas en:

- Estudio de casos
- Aprendizaje Basado en Problemas
- Texto guía
- Visita a industria
- Demostración guiada
- Trabajo cooperativo (Ministerio de Educación, 2016)

Los docentes a través de estas estrategias pueden desarrollar con los estudiantes diversas actividades basadas en la observación, la práctica y demostración de ejecuciones, teniendo como tarea pedagógica lograr que todos sus estudiantes alcancen los resultados esperados en sus diversas condiciones. De esta manera, los estudiantes podrán conocer la realidad de las industrias alimenticias y centros de abastecimiento para que realicen los procedimientos para la conservación de alimentos, procesamiento de cárnicos, procesamiento y producción de lácteos, procesos de producción de frutas y verduras. Todo ello enmarcado en las normas de gestión de calidad y seguridad alimentaria.

Creación de proyectos de empresas desde el bachillerato técnico.

Los nuevos cambios y la transformación acelerada del entorno, sumado a la exigente competitividad laboral, hacen que los centros educativos del país amplíen su oferta educativa, con especialidades innovadoras, flexibles y adaptables dentro de la formación técnica. Teniendo como reto idear proyectos que sirvan de soporte para la creación de empresas.

Cabe destacar que un proyecto busca mejorar una situación o solucionar una necesidad o un problema existente; es por ello, que la creación de un proyecto

de empresa debe partir de una adecuada identificación de una necesidad y contar con la respectiva planificación y diseño de las condiciones necesarias para su óptima ejecución (Ministerio de Educación, 2013).

De igual modo autores como, Arévalo (2015) afirma que la creación de una empresa tiene que estar debidamente planificada, demostrar su factibilidad, determinar el nivel de demanda del mercado y la forma como se pretende implementar el proyecto desde la idea de negocio hasta la fase de ejecución. Es clara la relación que existe entre la creación de una empresa y el desarrollo económico de un país, por lo que, la creación de empresas se constituye como un pilar dinamizador de los mercados emergentes, además, de ser un proceso que impulsa el desarrollo social, en la medida que contribuye al bienestar de la población.

Aún así, el papel del bachillerato técnico como elemento esencial para la creación de pequeñas empresas es un aspecto de debate; al existir teorías de que el emprendedor nace, no se hace. Contradictorio a ello, autores como Cardona, Montenegro y Hernández (2016) afirman que la educación con fines de motivar el emprendiendo juega un papel esencial en la concepción de nuevos emprendedores y, por tanto, a la creación de empresas prósperas que puedan promover una economía más sólida.

En base a lo expuesto, en esta investigación se asume que los contenidos curriculares del Bachillerato Técnico son el puente que posibilita al estudiante extender su visión e impulsar su participación en proyectos de emprendimiento, siendo la praxis la clave que realmente motiva a los estudiantes a empoderarse de su proceso formativo, a tener una idea general de los procesos, técnicas y del emprendimiento empresarial.

METODOLOGÍA

En la investigación actual, el enfoque a utilizarse es positivista cuantitativo con características exploratorias. La estrategia didáctica que propuesta para motivar a la creación de proyectos de empresas es la aplicación de los principios de la investigación no experimental transeccional.

Los métodos a nivel teórico empleados fueron inductivo y deductivo los que permitieron realizar un proceso analítico de los hechos y fenómenos, para llegar al descubrimiento referente a la desmotivación de los estudiantes para emprender su propio negocio; y, el análisis y la síntesis, empleados para el estudio de las fuentes bibliográficas y teorías. En el método empírico se empleó la observación, para la realización del diagnóstico inicial.

La población involucrada en este estudio corresponde a 10 graduados y 16 estudiantes de segundo año del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera del cantón Chone, de los cuales se tomó como muestra el 100% de la población, teniendo como resultado un total de 26 encuestados. La información necesaria para la investigación empírica se obtuvo mediante la técnica de la observación y encuestas estructuradas administradas a los graduados y estudiantes, como

instrumento de recolección de información se empleó un cuaderno de notas y se aplicaron dos cuestionarios de preguntas cerradas y abiertas donde se evaluó a nivel general la oferta académica actual.

Análisis descriptivo

Resultados de la encuesta a los graduados.

Tabla N° 1 Actualmente se encuentra trabajando

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|-------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | NO | 4 | 40,0 | 40,0 | 40,0 |
| | SI | 6 | 60,0 | 60,0 | 100,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Fuente: Encuesta aplicada a los graduados del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera
Elaborado: Ing. Rafael Fernando Vera Barcia, en abril 5 del 2021.

A partir de los resultados se determina que el 40% (mujeres) graduados no se encuentra en la actualidad trabajando y el 60% (varones) afirmaron estar trabajando. Ante ello, se deduce que solo los varones graduados en el perfil profesional de industrialización de productos alimenticios se encuentran trabajando, mientras que las mujeres en su mayoría se dedican a las labores del hogar, al no contar con el apoyo de sus padres para continuar con sus estudios universitarios; o en su defecto, no cuentan con los conocimientos o recursos necesarios para emprender una actividad comercial.

Tabla N° 2 Institución o negocio que labora

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|-----------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Empresa privada | 6 | 60,0 | 60,0 | 60,0 |
| | Negocio propio | 0 | 0,0 | 0,0 | .0,0 |
| | Organización | 0 | 0,0 | 0,0 | .0,0 |
| | Empresa pública | 0 | 0,0 | 0,0 | .0,0 |
| | Ninguno | 4 | 40,0 | 40,0 | 40,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Fuente: Encuesta aplicada a los graduados del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera
Elaborado: Ing. Rafael Fernando Vera Barcia, en abril 5 del 2021.

En la presente tabla el 60%(hombres) graduados responden que laboran en una empresa privada, el 40%(mujeres) no laboran. Esta situación conlleva a concluir que los graduados al terminar la secundaria, en su mayoría tienden a desanimarse para no crear su propia empresa y prefieren buscar colocarse en algún empleo en empresas ya existentes, e incluso realizan actividades laborales que no guardan relación con su perfil profesional.

Tabla N° 3 Ha realizado algún emprendimiento

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|-------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | NO | 10 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| | SI | 0 | 0,0 | 0,0 | 00,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Fuente: Encuesta aplicada a los graduados del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera
Elaborado: Ing. Rafael Fernando Vera Barcia, en abril 5 del 2021.

El análisis arroja como resultado que el 100% de los graduados no han realizado ningún tipo de emprendimiento. Por lo que, es necesario fomentar aún más las habilidades creativas y espíritu emprendedor en los estudiantes, considerando que de acuerdo al texto del Ministerio de Educación en la Oferta Formativa de Bachillerato Técnico (2017) el objetivo de esta figura es ofrecer una formación complementaria en áreas técnicas (agropecuarias, industriales y de servicios), que permitan a los estudiantes ingresar al mercado laboral e iniciar actividades de emprendimiento.

Tabla N° 4 Está satisfecho con la labor que desempeña

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|-------------------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| | Muy satisfecho | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| Válido | Medianamente satisfecho | 2 | 20,0 | 20,0 | 20,0 |
| | Nada satisfecho | 8 | 80,0 | 80,0 | 80,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Fuente: Encuesta aplicada a los graduados del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera
Elaborado: Ing. Rafael Fernando Vera Barcia, en abril 5 del 2021.

Se puede evidenciar que, de acuerdo a las respuestas entregadas por parte de los graduados, el 20% está medianamente satisfecho con la labor que desempeñan y el 80% nada satisfecho. Esto es consecuencia de la escasa formación de competencias técnicas que permitan a los graduados desenvolverse en el mercado laboral e insertarse en la sociedad como sujetos productivos.

Tabla N° 5 Qué tipo de emprendimiento le gustaría implementar

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|-----------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Artesanal | 10 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| | Comercio | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | Servicios | 0 | 0,0 | 0,0 | 0,0 |
| | Total | 10 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Fuente: Encuesta aplicada a los estudiantes del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera
Elaborado: Ing. Rafael Fernando Vera Barcia, en abril 5 del 2021.

Cuando se les pregunta a los graduados acerca de que tipo de emprendimiento les gustaría implementar a futuro; la población encuestada expresa mayoritariamente su deseo de emprender en el sector artesanal, dejando reflejado su anhelo de construir su propio negocio. Evidentemente, un porcentaje bastante considerable de graduados contemplan su deseo de poner en marcha su negocio, sin pasar antes por una formación académica universitaria.

Resultados de la encuesta a los estudiantes.

Gráfico N° 1 Grado de conocimiento sobre industrialización de productos alimenticios

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|-------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Mucho | 16 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| | Poco | 0 | 0.0 | 0.0 | .0.0 |
| | Nada | 0 | 0.0 | 0.0 | .0.0 |
| | Total | 16 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Fuente: Encuesta aplicada a los estudiantes del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera

Elaborado: Ing. Rafael Fernando Vera Barcia, en abril 2 del 2021.

El 100% de los estudiantes afirman tener un excelente conocimiento sobre industrialización de productos alimenticios. Los resultados nos permiten asegurar que en la actualidad los estudiantes que cursan esta figura profesional han mejorado, en relación a sus conocimientos teóricos-prácticos aspectos esenciales dentro de la formación técnico-académica, lo que les permitirá desempeñarse con éxito en el campo laboral

Gráfico N° 2 El docente, está preparado para formar profesionales emprendedores

| | | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|---------------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | De acuerdo | 16 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |
| | En desacuerdo | 0 | 0.0 | 0.0 | .0.0 |
| | Total | 16 | 100,0 | 100,0 | 100,00 |

Fuente: Encuesta aplicada a los estudiantes del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera

Elaborado: Ing. Rafael Fernando Vera Barcia, en abril 2 del 2021.

El 100% de los estudiantes mencionan que el docente posee habilidades y actitudes que incentiva la actividad emprendedora. Sin duda alguna, para que el estudiante consiga esa excelencia académica debe contar con docentes que dominen los contenidos científicos y tecnológicos de su asignatura, cuyo rol se caracterice en formar profesionales que compitan en el mercado ocupacional por eficiencia y eficacia en el saber hacer (Ortiz, Fabara, Villagómez y Hidalgo, 2017). Este tipo de actividades presentan un acercamiento a la actividad laboral, en la que se genera un proceso de aprendizaje dual.

Tabla N° 3 Asignatura que necesita cambios en el pensum

| | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|-------------------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | Nutrientes | 0 | 0.0 | 0.0 |
| | Métodos de conservación | 0 | 0.0 | 0.0 |
| | Lácteos | 0 | 0.0 | 0.0 |
| | Frutas y verduras | 0 | 0.0 | 0.0 |
| | Cárnicos | 0 | 0.0 | 0.0 |
| | Ninguna | 16 | 100,0 | 100,0 |
| | Total | 16 | 100,0 | 100,0 |

Fuente: Encuesta aplicada a los estudiantes del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera
Elaborado: Ing. Rafael Fernando Vera Barcia, en abril 2 del 2021.

Cuando se les pregunta a los estudiantes acerca de que asignatura necesita cambios; el 100% de la población estudiantil encuestada expresa su deseo de no cambiar su pensum de estudio. Esto es consecuencia, de la orientación a la formación de competencias técnicas del bachillerato técnico que esta direccionado para que los estudiantes puedan desenvolverse en el mercado laboral e insertarse en la sociedad como sujetos productivos (Ministerio de Educación, 2017).

Tabla N° 4 Instalaciones e infraestructura adecuadas para la formación académica

| | Frecuencia | Porcentaje | Porcentaje válido | Porcentaje acumulado |
|--------|------------|------------|-------------------|----------------------|
| Válido | No | 16 | 100,0 | 100,0 |
| | Si | 0 | 0.0 | .0.0 |
| | Total | 16 | 100,0 | 100,0 |

Fuente: Encuesta aplicada a los estudiantes del Colegio Pedro Tobías Zambrano Vera
Elaborado: Ing. Rafael Fernando Vera Barcia, en abril 2 del 2021.

La tabla 4, muestra que el 100% de los estudiantes respondieron de forma unánime que las instalaciones e infraestructura de la institución educativa no son adecuadas para la formación de su perfil profesional. Lo que ocasiona una ruptura entre el carácter teórico-práctico que caracteriza este perfil y que es un aspecto fundamental para despertar el interés y la motivación de los educandos (Espinoza, González y Hernández, 2016). Esto permite inferir en la necesidad de implementar laboratorios ya que tiene una incidencia positiva en los estudiantes.

DISCUSIÓN

Actualmente, el país está lejos de asegurar el acceso y permanencia de todos los estudiantes graduados a la universidad, pues existe un número significativo de la población correspondiente a este nivel educativo, que no está llevando a

cabo la continuidad de sus estudios. En los últimos años, la tasa neta de matriculados en educación superior ha reducido notablemente, en el 2012 era del 42,2%, mientras que en 2017 bajó al 30,0% (Secretaría de Educación Superior, Ciencia y Tecnología, 2020).

De ahí, que el currículo del bachillerato técnico tiene sus propios objetivos, contenidos y metodologías de enseñanza, con un enfoque “de competencias” diferente a los de otros tipos de bachilleratos, cuyo propósito es garantizar el éxito del estudiante en una carrera universitaria o en el desarrollo de un emprendimiento.

No obstante, partiendo de la realidad, que en el país existen algunas instituciones educativas con bachillerato técnico como fuente de formación y aprendizaje, mediante asignaturas que podrían servir de base para la realización de pequeños comercios y microempresas, sus escasos ingresos económicos y la limitada formación docente, condicionan lo que podría ser una excelente fuente de formación de emprendedores (Espinoza, 2018).

En consecuencia, el Estado ecuatoriano debe centrarse en las necesidades de los bachilleratos técnicos, en cuanto a infraestructura física, equipamiento, capacidad operativa; así como, la incorporación de docentes técnicos con el perfil afín a la figura profesional que oferte la institución educativa. Que garantice a todos los estudiantes que obtengan el título de bachiller técnico la adquisición de las capacidades necesarias para la implementación de nuevos modelos de negocios.

Hoy en día, el capital humano en el sector de la industria alimentaria, se ve agravado si se tiene en cuenta que el nivel de formación de los estudiantes que cursan el bachillerato técnico es bajo, lo que confiere una especial importancia a la estrategia didáctica empleada en esta figura profesional.

Siguiendo a Espinosa y Díaz (2020) en su artículo científico “el perfil emprendedor tras el fracaso”, concluyen que no hay un respaldo para quienes han fracasado como emprendedores; es más, ciertas organizaciones formales e informales pueden dificultar la posibilidad de crear un nuevo negocio en lugar de facilitararlo. Asimismo, se debe considerar algunos factores como: la globalización, entorno económico, político y social que pueden inhibir la actividad emprendedora (Salazar, González, Sánchez y Sanmartín, 2019)

De acuerdo con lo manifestado por los autores existen múltiples factores que impiden al graduado desarrollar planes de negocio, por lo que es necesario romper esquemas tradicionalistas, orientar en su creatividad como lo define Piguave (2014) motivarlos para emprender en entornos cada vez más complejos y construir una sociedad basada en la innovación y en el emprendimiento.

PROPUESTA

En la actualidad, las instituciones educativas están envueltas en nuevos saberes, nuevas formas de transmisión de conocimientos. De ahí, el propósito

de formular una propuesta de proyecto en el campo empresarial, viable tanto en lo técnico, como económico y social.

La principal fortaleza de esta propuesta radica en la motivación estudiantil, para a la creación de empresas en el sector artesanal, mediante estrategias didácticas que puedan ser apropiadas por los estudiantes del perfil profesional de industrialización de productos alimenticios, y así, poder acceder a mejores condiciones de ingreso económico a través del ejercicio de su profesión.

Por lo tanto, los proyectos emprendedores, deben tener por objeto modificar las condiciones de vida de las personas; satisfaciendo una necesidad básica, promoviendo mejoras en la educación y en el empleo (Alvarado *et al.*, 2014). Priorizando alcanzar, no solo mejores condiciones económicas, sino, a su vez sociales.

Tema

Plan de negocio estratégico para la puesta en marcha del emprendimiento.

Objetivos

- Diseñar estrategias didácticas y herramientas para la elaboración de un plan de negocio, en forma clara y sencilla.
- Aplicar con los estudiantes un plan de negocio factible, innovador y de alto impacto.

Actividades propuestas

- Análisis del mercado para tener una visión completa de las industrias en las que se va a operar.
- Establecer la capacidad de producción o servicios a ofrecer.
- Sintetizar la información económica y financiera para medir la rentabilidad y analizar la viabilidad económica del proyecto.

Las estrategias didácticas propuestas buscan mejorar los procesos formativos del educando y está liderada mediante la implicación directa del docente, quien a través de su experiencia práctica debe impulsar en clase, el desarrollo y la mejora continua de los aprendizajes, con el fin de alcanzar de manera eficaz los objetivos propuestos en un proyecto emprendedor.

CONCLUSIONES

Considerando la investigación realizada, se puede concluir que las mujeres graduadas en el perfil profesional de industrialización de productos alimenticios actualmente no están trabajando, en su mayoría se dedican a las labores del hogar, al no contar con el apoyo de sus padres para continuar con sus estudios universitarios; en lo referente a los varones graduados se encuentran trabajando en empresas privadas que no guardan relación con su perfil profesional. Asimismo, ambos géneros, no cuentan con los conocimientos o recursos necesarios para emprender una actividad comercial.

En cuanto, a los estudiantes que están cursando actualmente el perfil profesional de industrialización de productos alimenticios, enfatizaron en la necesidad de una adecuada infraestructura educativa acorde a las necesidades empresariales reales. De los datos obtenidos en esta investigación se decidió avanzar con la realización de un plan de negocio, para mejorar la formación continua de los estudiantes de este perfil profesional.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alvardo, G., Álvarez, P., Arias, A., -Bernal, A., Cárdenas, M., Castellón, X., Herrera, B., Larios, I., Machain, G., Maldonado, E., Meza, A., Moeller, M. Navarro, M. y Pérez, D. (2014). Proyecto de Gestión Educativa. Tepic, Nayarit, México: Ecorfan. Disponible en: https://www.ecorfan.org/manuales/manuales_nayarit/Proyectos%20de%20Gesti%C3%B3n%20Educativa%20V6.pdf

Arévalo, F. y Veliz, V. (2015) Diseño de un plan de negocio para la creación de una empresa de catering (tesis de postgrado). Universidad Salesiana. Disponible en: <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10042/1/UPS-GT001048.pdf> [Consultado el 30 de enero del 2021]

Camacho, J. (2018). Los alimentos artesanales y la modernidad alimentaria. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 29(53). Disponible en: <http://www.scielo.org.mx/pdf/esracdr/v29n53/2395-9169-esracdr-29-53-e19700.pdf> [Consultado el 30 de enero del 2021]

Cardona, D., Montenegro, A. y Hernández, H. (2016). Creación de empresa como pilar para el desarrollo social e integral de la Región Caribe en Colombia: apuntes críticos. *Saber, Ciencia y Libertad*, 12(1), 130-139. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6069712.pdf> [Consultado el 30 de marzo del 2021]

Espinoza, E., González, K. y Hernández, L. (2016). Las prácticas de laboratorio: una estrategia didáctica en la construcción de conocimiento científico escolar. *Entramado*, 12(1). Disponible en: https://www.redalyc.org/jatsRepo/2654/265447025017/html/index.html#redalyc_265447025017_ref18. [Consultado el 20 de febrero del 2021]

Espinoza, R. (2018): Al emprendimiento en la formación empresarial de los estudiantes del bachillerato técnico. *Revista Atlante: Cuadernos de Educación y Desarrollo*. Disponible en: <https://www.eumed.net/rev/atlante/2018/01/formacion-empresarial-estudiantes.html> [Consultado el 15 de enero del 2021]

Espinoza, J., y Díaz, D. (2020). El perfil emprendedor tras el fracaso. *Emprendimiento y negocios internacionales* 5(1), 13-17. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7585050> [Consultado el 13 de enero del 2021]

Orozco, J. (2016). Estrategias Didácticas y aprendizaje de las Ciencias Sociales. *FAREM-Estelí. Medio ambiente, tecnología y desarrollo humano* 17(5). 65-80. Disponible en: <https://lamjol.info/index.php/FAREM/article/view/2615/2365> [Consultado el 13 de marzo del 2021]

Ortiz, M., Fabara, E., Villagómez, M. y Hidalgo, L. (2017). *La formación y el trabajo docente en el Ecuador*. Quito, Ecuador: Universidad Politécnica Salesiana. Disponible

en:

<https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/14919/1/La%20formacion%20y%20el%20trabajo%20docente%20en%20el%20Ecuador.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) (2019). Plan estratégico del Cotex para 2020-2025. Disponible en: <http://www.fao.org/3/ca5645es/CA5645ES.pdf> [Consultado el 18 de marzo del 2021]

Piguave, Pérez Vicenta R. (2014). Importancia del desarrollo de la creatividad para los estudiantes de la carrera de Ingeniería Comercial desde el proceso de enseñanza-aprendizaje, 23(44), 29-47. Recuperado a partir de <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/educacion/article/view/8939>

Jiménez, A. y Robles, F. (2016). Las estrategias didácticas en el desarrollo del proceso de enseñanza aprendizaje. *Educateconciencia*, 9 (10), 106-113. Disponible en: <http://tecnocientifica.com.mx/educateconciencia/index.php/revistaeducate/article/view/218/341> [Consultado el 15 de marzo del 2021]

Salazar, F., González, G., Sánchez, P. y Sanmartín, J. (2019) Emprendimiento e Innovación: Agentes Potenciadores de la Empresa Familiar. *SAPIENTIAE: Ciencias Sociales, Humanidades e Ingeniería*. 4 (2), 247-265. Disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6794941> [Consultado el 15 de enero del 2021]

Secretaría de Educación Superior, Ciencia, Tecnología e Innovación (2020). *Educación Superior, Ciencia, Tecnología, Innovación y Saberes Ancestrales en Cifras*. Disponible en: <https://siau.senescyt.gob.ec/imagenes/2020/10/Septiembre-2020.pdf> [Consultado el 1 de abril del 2021]

Ministerio de Educación. Bachillerato Técnico. (2017). Disponible en: <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/08/oferta-formativa-de-bachillerato-tecnico.pdf>

Ministerio de Educación (2021). *Bachillerato Técnico: Estrategia*. Disponible en: <https://educacion.gob.ec/bachillerato-tecnico/> [Consultado el 5 de abril del 2021]

Ministerio de Educación (2013). Guía para la implementación del Proyecto de Grado en Instituciones Educativas que ofertan Bachillerato Técnico. Disponible en: https://www.educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/01/Guia_proyecto_de_grado_160114.pdf [Consultado el 5 de abril del 2021]

Valenzuela, A., y Valenzuela, R. (2015). La innovación en la industria de alimentos: Historia de algunas innovaciones y de sus innovadores. *Rev. chil. nutr.*, 42, (4), pp.404-408. Disponible en: https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182015000400013&lng=es&nrm=iso [Consultado el 6 de abril del 2021]