



Sistema de talleres para el mejoramiento del desempeño de los docentes de gastronomía de la Escuela Ramal en la difusión de la cultura cubana vinculada al mundo del tabaco, café, rones y cacao

Autor, Dr.C. Juan Jesús Machín González, Hotel Manzana. Doctor en Ciencias de la Educación email: [jmachin@minturgob.cu](mailto:jmachin@minturgob.cu). Profesor  
Dr.C. Xiomara Casanova Acosta. Policlínico Luis Galván .email: [xcasanova@infomed.sld.cu](mailto:xcasanova@infomed.sld.cu) .Dr.C Pedagógica. Profesor Titular. Investigador  
MSc. Zoe Nordelo Primo. Escuela ramal de Turismo. email [zoe@mintur.gob.cu](mailto:zoe@mintur.gob.cu).  
Profesor Principal.

## RESUMEN:

La rama tabacalera constituye una expresión genuina e identitaria de nuestra cubanía: Todo ello representa la defensa de nuestra cultura e identidad **objetivo general** proponer un sistema de talleres para el mejoramiento del desempeño de los docentes de gastronomía de la Escuela Ramal y los centros de capacitación del Mintur orientado a la difusión de la cultura cubana vinculada al mundo del tabaco, café, rones y cacao. **Metodología** La investigación se sustenta en el método general de la ciencia, la concepción dialéctica materialista, se emplearon métodos el inductivo-deductivo, el histórico-lógico y el análisis y síntesis documental, de libros, monografías, , y otras fuentes secundarias, que permitieron elaborar el marco teórico del trabajo. **Desarrollo.** La calidad insuperable de la hoja cubana, en particular la de Vuelta Abajo, permite aún identificar a Cuba en los lugares más distantes de la Tierra como el país del mejor tabaco. El desempeño de los docentes de gastronomía incluye elementos esenciales a tener en cuenta para elevar la cultura general e integral, así como brindar al cliente un servicio de excelencia. **Conclusiones.** Con la aplicación del sistema de talleres se logrará el mejoramiento del desempeño de los docentes de gastronomía de la Escuela Ramal y los centros de capacitación del Mintur en la orientación a la difusión de la cultura cubana vinculada al mundo del tabaco, café, rones y cacao, así como motivar a la capacitación de los gastronómicos .para la realización de cursos de habanosumeniers.

**Palabras clave:** sistema de superación desempeño, gastronómicos,

## Introducción

En el mundo y específicamente en el desarrollo educacional se enfrenta desde las últimas décadas un vertiginoso impacto en correspondencia con los avances de las tecnologías. Pero coexisten problemas como el incremento de la pobreza y la marginalización de sectores sociales que impactan directamente en la calidad educacional. Por lo que la investigación científica siempre ha constituido una vía para resolver los problemas sociales y en lo que a la educación concierne.

La ciencia ha surgido y se ha desarrollado en los marcos de las diversas culturas y sociedades humanas, materializándose no sólo como un sistema de conocimientos en sí mismos sino como un conjunto de conocimientos cuyos contenidos, aplicabilidad y alcance social reciben la impronta tanto de los valores éticos, morales e influencias sociales de sus creadores como de la naturaleza y objetivos del proyecto social vigente para cada sociedad; a la vez que impone nuevos retos y oportunidades para la vida social.

Cuba es un paradigma para el resto del mundo cuando se analizan las Transformaciones acontecidas en el campo de la Educación luego del triunfo revolucionario de 1959, así como los innumerables esfuerzos por desarrollar la Gestión de la información y el conocimiento a pesar de las difíciles condiciones socio-económicas en que se desenvuelve, acentuadas en las últimas décadas por el recrudecimiento del bloqueo

La rama tabacalera constituye una expresión genuina e identitaria de nuestra cubanía: la tierra dedicada a su cultivo, la tradición tanto en este proceso como en el torcido, la defensa de las Marcas de Habanos, tanto tradicionales como las aparecidas en el proceso revolucionario como Cohíba, que ha alcanzado un prestigio y reconocimiento internacional, convirtiéndose en la de más fama mundial. Todo ello representa la defensa de nuestra cultura e identidad.

Conocer aspectos esenciales de su economía e incidencia en la sociedad, es uno de los motivos esenciales de este diplomado, analizado y amparado por la Resolución No.132/2004 del Ministerio de Educación Superior y toda la fundamentación teórica que de forma presencial ha tenido el mismo

El tabaco en Cuba se caracteriza por ser un cultivo selecto, es un producto obtenido no para satisfacer una necesidad, sino el gusto del fumador.

Nuestro país pone de manifiesto la necesidad imperativa y urgente que tienen las empresas de alcanzar los mejores niveles de eficiencia y eficacia en todas sus actividades, donde la calidad de los servicios es, hoy por hoy, la mejor respuesta al reto del futuro.

Como ha planteado nuestro Presidente en cada actividad del servicio tiene que estar presente La Cultura del Detalle

En Cuba, en la última década ha ocurrido un ascenso y consolidación considerable, a tal punto de subir varias escalas y posiciones en los indicadores internacionales respecto a la región caribeña

Cuba ha apostado por el turismo cultural, y por incrementar la estadia y las motivaciones de sus principales y potenciales mercados. Cuba tiene números y diversos recursos culturales, patrimonios y tradiciones muy marcadas que hacen de la mayor de las Antillas un destino obligado para todo turista curiosos, que estos tipos de atractivos sean parte de sus motivaciones

Los clientes del Habano históricamente pertenecen a un grupo elitista y ello presupone una preparación cultural amplia, por lo que quien le sirve deberá tener una mejor formación cultural

Los gastronómicos, dominan de forma general el oficio al cual se dedican, pero no tienen un conocimiento integral de la cultura del Habano que le permita defenderlo como una expresión identitaria de nuestro país.

La superación de los profesionales de gastronomía para la difusión de la cultura cubana vinculada al mundo del habano, café, rones y cacao, reviste una gran importancia

La preparación sistemática y actualización de los contenidos para explicar y mostrar las diferencias entre productos, marcas y modos de consumir, resulta de especial significación para el mejoramiento del desempeño docente de los profesores de gastronomía en la Escuela Ramal y los centros de capacitación del Mintur orientados a la difusión de la cultura cubana vinculada al mundo del tabaco, café, rones y cacao, nos trazamos como objetivo general

**Objetivo general.** Proponer un sistema de talleres para el mejoramiento del desempeño de los docentes de gastronomía de la Escuela Ramal y los centros de capacitación del Mintur orientado a la difusión de la cultura cubana vinculada al mundo del tabaco, café, rones y cacao, una tetralogía gourmet de la identidad cultural de nuestro país.

### **Objetivos específicos:**

- 1-Motivar a la capacitación de los gastronómicos para la realización de cursos de habanosumeniers
2. Promover una herramienta para el conocimiento del servicio del habano y sus alianzas

### **Metodología**

La investigación se sustenta en el método general de la ciencia, la concepción dialéctica materialista, se emplearon métodos el inductivo-deductivo, el histórico-lógico y el análisis y síntesis documental, de libros, monografías, tesis, documentos oficiales, informes de consultoría, artículos periodísticos, y otras fuentes secundarias, que permitieron elaborar el marco teórico del trabajo; Así como la consulta de fuentes online, tomando como referencias artículos escritos en revistas cubanas y extrajeras que expresan la importancia que tiene el tabaco como producto cultural

**Los métodos estadísticos** utilizados para el procesamiento y análisis de la información fueron la estadística descriptiva y como estadígrafos, la moda y el cálculo porcentual, agregados en la versión 12.0 del paquete estadístico SPSS,

### **Desarrollo**

El tabaco es uno de los productos que distinguen a Cuba. La calidad insuperable de la hoja, en particular la de Vueltabajo, como se le llama a la occidental provincia de Pinar del Río, le ha ganado fama internacional y es uno de los preferidos entre los consumidores a escala mundial

Decía José Martí, el Héroe Nacional de Cuba, que el tabaco es "...hoja india, consuelo de meditados, deleite de los soñadores, arquitectos del aire, seno fragante del ópalo alado..."

Según apuntes históricos, los españoles conocieron el tabaco en Cuba y se asombraron al ver cómo los indios utilizaban la hoja y lanzaban bocanadas de humo.

Esta aromática planta constituyó el cultivo comercial en gran escala de que dispusieron los colonizadores en esta isla.

La calidad insuperable de la hoja cubana, en particular la de Vuelta Abajo, permite aún identificar a Cuba en los lugares más distantes de la Tierra como el país del mejor tabaco, y sus puros son productos con la más amplia distribución geográfica en el comercio de exportación del archipiélago.

Basta recordar al respecto el decreto de las autoridades españolas emitido en 1817, que puso fin al Estanco del Tabaco (disposición que estableció el régimen colonial para monopolizar el comercio del rubro). El cultivo y su elaboración industrial han sido, desde hace siglos, elementos básicos de la economía cubana. La naturaleza ha dado al suelo de Cuba el privilegio de producir el tabaco de más exquisita calidad del mundo.

Según un informe del Ministerio de la agricultura cubano, en la primera mitad del siglo XX la actividad tabacalera constituía uno de los rubros de mayor importancia económica para el país, principalmente como fuente de ingresos en divisas, solamente superada por la azucarera.

Antes de 1959 existían 1 090 talleres de tabaco torcido y 26 fábricas de cigarrillos.

Al siguiente año, a partir de la intervención de esa industria, esta quedó concentrada en 97 plantas tabaqueras y en seis de cigarrillos. Los centros de beneficio de la hoja estaban ubicados fundamentalmente en zonas rurales y el proceso era realizado de manera artesanal.

En la década del 80, para alcanzar una mayor integración, se decidió incorporar a la agricultura la actividad de beneficio y el procesamiento. Cabe señalar que en varios años se logró la cifra de 100 millones de unidades de tabaco torcido con destino a la exportación.

Esta rama, al igual que las restantes de la economía nacional, no estuvo exenta del impacto negativo de la pérdida por el país de sus socios tradicionales tras la desaparición del socialismo en Europa del Este y de la antigua Unión Soviética. Es una planta originaria de América del Sur, que llega a Cuba entre los dos mil o tres mil años antes de nuestra era. Los aborígenes cubanos (en su mayoría compuesto por el llamado indio Taíno) eran fieles consumidores de tabaco; para ellos era como una especie de medicina e imprescindible para acompañar ceremonias sociales, políticas y religiosas, por lo que formaba parte de sus principales cultivos.

Fue en Cuba en 1492, cuando la expedición española comandada por Cristóbal Colón vio por primera vez el tabaco en el llamado Nuevo Mundo. Según los historiadores en el tema los Indios Taínos (aborígenes cubanos) enrollaban y prendían unas hojas misteriosas que llamaban “Cohiba”, en una ceremonia desconocida hasta ese momento para los descubridores.

A la llegada de los españoles a Cuba, la planta de tabaco se extiende por el mundo, desencadenándose instantáneamente una fuerte pasión por él; España cuenta con el mayor número de adeptos. Luego se extendió a otras partes de Europa, donde se establecieron las más serias sanciones hacia el tabaco. Curiosamente, mientras más lo prohibían más se expandía su terreno de empleo con fines medicinales.

El rey Felipe V impuso el 11 de abril de 1717 un monopolio real del tabaco que se cultivaba en Cuba, decisión que ha pasado a la historia con el nombre de "Estanco del Tabaco".

Era cultivado exclusivamente por hombres libres, lo cual fue posible gracias a los inmigrantes españoles que dieron origen al campesinado cubano. El siglo XIX reafirmó en las Antillas la producción de tabaco: ya para 1859 había cerca de 10.000 vegas y unas 1.300 fábricas en la capital.

Actualmente, la comercialización de los productos habanos está exclusivamente en manos de la empresa mixta Habanos S.A. perteneciente en partes iguales a Cubatabaco, empresa del estado cubano, e Altadis, fruto de la fusión de Tabacalera y Seita.

El cultivo del tabaco es clave, y de obligada observancia y referencia para indagar sobre sus potencialidades como producto turístico.

El mejoramiento del desempeño de los docentes de los gastronómicos incluye elementos esenciales a tener en cuenta para elevar la cultura general e integral, así como brindar a los clientes. Un servicio de calidad en correspondencia con la preparación sistemática y el crecimiento personal que ha desarrollado. Además de asumir los retos de la actividad científica e investigativa a la luz de las transformaciones en la educación superior y las exigencias de la sociedad.

La autora se ha apoyado en las resoluciones como la 140/2052 para impartir las sesiones de superación profesional, se ha utilizado como forma de superación el taller ha influido en los saberes de los gastronómicos y en su crecimiento personal.

Martí lo destaca al decir: "...Educar no debiera ser...echarle al hombre el mundo encima, de modo que no le quede por donde asomar los ojos propios; sino dar al hombre las llaves del mundo, que son la independencia y el amor, y prepararle las fuerzas para que los recorra por sí, con el paso alegre de los hombres naturales y libres".

Martí expresó: “Educar es depositar en cada hombre toda la obra humana que le ha antecedido: es hacer a cada hombre resumen del mundo viviente, hasta el día que vive; es ponerlo a nivel de su tiempo para que flote sobre él, y no dejarlo por debajo de su tiempo con lo que no podrá salir a flote; es preparar al hombre para la vida”.

Esta máxima martiana refiere la importancia de la actualización de los conocimientos de estar en correspondencia con la época y los avances científicos y técnicos, solo así fructifica la educación en el hombre.

La superación de los gastronómicos favorecerá el carácter contextualizado, participativo, y desarrollador, dirigido a su desempeño en las instalaciones hoteleras como agencias socializadoras en un sector estratégico del país. Brinda una fundamentación con los núcleos teóricos básicos esenciales, con hallazgos científicos metodológico y pedagógico, filosófico y psicológico, que permiten sustentar desde las Ciencias de la Educación las relaciones entre la superación y el proceso de desempeño.

Por tanto, fortalece el proceso de superación permanente y continuada de estos profesionales desde el puesto de trabajo, aportará a las Ciencias de la Educación contribuyendo a la transformación del capital humano en el contexto de las empresas hoteleras en el turismo al introducir un enfoque innovador, el desarrollo en los servicios, fortalecerá la educación de la personalidad.

Es en ese sentido que la superación profesional mantiene tres direcciones fundamentales: la del contenido dada por la experiencia en la impartición de los contenidos necesarios al desempeño, la segunda es la producción intelectual que es la búsqueda creadora a soluciones en la praxis profesional y la tercera dirección es la socialización, donde el gastronómico participa en los eventos, seminarios y otros para transmitir experiencias, compartir aprendizajes y socializar saberes. Así también, la superación tendrá en cuenta los cuatro objetivos priorizados: la actualización de los contenidos teórico-prácticos, la profundización que sean objetivos, científicos y contextualizados a la realidad, la especialización en las diferentes temáticas afines al objeto de la profesión, así como maestrías y doctorados, nivel alcanzado en la investigación científica y la reorientación dirigida a los gastronómicos que lo necesiten porque no son de la misma formación académica, o de diferentes disciplinas.

En correspondencia con el área del turismo y la gastronomía, el incesante desarrollo de la industria de la hospitalidad cubana conlleva a una constante actualización sobre las tendencias mundiales en estas materias, razón insoslayable para que los docentes preparen a hoteleros, restauradores, y gastronómicos; además conozcan sobre determinadas realidades sociales y económicas predominantes desde principios del siglo XXI, tales como:

-El cliente moderno, más que un receptor de productos y servicios, ha devenido consumidor de experiencias memorables. Y en no pocos casos, se convierte en un indagador de culturas.

El conocimiento que obtiene el visitante, como complemento de lo que consume, refuerza su percepción, al incorporarlo a su memoria afectiva. Esto propicia una mejor identificación con el lugar visitado, a la vez que comenta sus experiencias con mayor capacidad de convicción.

A pesar de las consabidas crisis económicas existentes en diversas latitudes del planeta, se manifiestan ciertas preferencias en la selectividad de alimentos y bebidas, un tanto marcada por la curiosidad hacia lo gourmet, paralelamente a la creciente defensa por una alimentación sana.

La cada vez más agitada dinámica existencial reclama de propiciar espacios para la calma, el sosiego y la incentivación de las relaciones humanas, por lo cual se considera la sobremesa como contexto y pretexto ideales a estos fines.

El líder histórico Fidel Castro, aquilató el lugar que debía ocupar en la Cuba socialista que se constituiría, donde la socialización del conocimiento contribuiría a la pretendida transformación social: "...tendremos que conquistar con inteligencia y tesón nuestro lugar en este mundo y nuestra independencia económica en condiciones difíciles y sólo lo lograremos con el apoyo de la ciencia y la tecnología". Esta frase pondera el lugar de los institutos de investigación, las universidades y la empresa de producción y servicios, principales actores del desarrollo de la ciencia y la innovación tecnológica, en la solución de los problemas económicos y sociales del país, logrando potenciar una visión más comprometida con la complejidad de la práctica científica tecnológica; desarrollar la "capacidad de pensar" en profesionales y estudiantes sobre el papel decisivo y los enormes impactos de los conocimientos, la ciencia, la tecnología y la innovación en la sociedad actual y la futura.



El turismo en Cuba ha tenido un desarrollo vertiginoso en las últimas décadas, por lo que se han diversificado los destinos, las ofertas y también la preparación del docente en los temas relacionados con la cultura, costumbres que implican la atención al cliente.

La Organización Mundial del Turismo define el turismo como: las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno natural, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año con fines de ocio, por negocios y otros motivos.

El turismo y sus diversas áreas como la gastronomía, la hotelería necesitan de docentes altamente calificados para preparar y ejercer su actividad en correspondencia con las exigencias sociales y con la misión institucional. Es por ello que el Habano como tabaco negro de alta calidad cultivado solo en Cuba es del disfrute del turismo.

Los docentes de gastronomía son los que preparan y enriquecen el acervo cultural propio y de los recursos humanos que brindan este servicio al cliente. Por lo que no se concibe que no quede espacio para la superación, para la actualización de las normas éticas y las costumbres más elementales hacia un servicio de calidad, que no se satisfaga desde el humanismo y la solidaridad las demandas de todo el que llegue a Cuba o el que decide disfrutar del esparcimiento en las instalaciones hoteleras.

Los docentes de gastronomía tienen un reto de promover la cultura y de continuar con sistematicidad todas las alternativas de la superación.

El desempeño de los docentes y la práctica pedagógica que soluciona los problemas vinculados estrechamente a la producción y los servicios repercute en la calidad no solo de la formación y preparación de ellos sino en el funcionamiento del sector del Ministerio del Turismo para el cual brindan sus saberes

Las escuelas del Ministerio del Turismo fueron creadas después del triunfo revolucionario con la misión del perfeccionamiento contante del personal que atiende los servicios gastronómicos de hotelería y otros. Para la formación, superación del personal era necesario enfocar a nuevas exigencias en correspondencia con el entorno nacional, regional y mundial. Muchas han sido las investigaciones que se han realizado en la temática del desempeño de los

docentes, pero en relación a la actividad educacional del Mintur todavía quedan áreas por mostrar resultados a partir de la práctica y la investigación científica.

La superación profesional, una categoría inherente al desarrollo de los docentes en la Escuela Ramal y los Centros de Capacitación del Ministerio del Turismo

Al triunfar la Revolución cubana en 1959 el desarrollo del turismo en la sociedad ha estado marcado por desafíos importantes desde lo económico, político, social y cultural. En la política del partido ha estado priorizada la atención a la capacitación y superación de todos los trabajadores de este sector. Con el séptimo y octavo

Congreso del PCC se han establecido lineamientos afines al desarrollo de esta esfera.

Aunque no ha sido muy sistemático, contextualizado y bien planificado la preparación de estos docentes, directivos y trabajadores siempre ha constituido una premisa para el logro de altos niveles de profesionalidad. Para ello el Ministerio del Turismo se ha apoyado en el sistema de Formatur en los inicios y después en la Escuela Ramal y los Centros de Capacitación del Mintur, institución que prepara a todo el personal de esta área. Por lo que los docentes y el personal en general que brinda la superación tiene que estar actualizado en correspondencia con las exigencias sociales, la responsabilidad, el respeto, la cooperación, la solidaridad; valores que elevan a niveles superiores la competitividad y por consiguiente el servicio de calidad.

La superación de los docentes constituye uno de los retos de la educación superior que responde a la política social y económica del país por lo que se necesita alcanzar niveles de profesionalidad en los educadores para brindar desde la producción y los servicios la calidad requerida

Desde el punto de vista etimológico, la superación es la acción y efecto de superar, que significa sobrepajar, aventajar, exceder, ser mayor, dominar, triunfar, vencer, ganar, resaltar, destacar.

Una de las definiciones de la teoría de la Educación Avanzada con respecto a la superación profesional la definía como, “Conjunto de procesos de enseñanza aprendizaje que posibilita a los graduados universitarios la adquisición y el perfeccionamiento continuo de los conocimientos y habilidades requeridas para un mejor desempeño de sus responsabilidades y funciones laborales. Proporciona la superación de los profesionales de los diferentes sectores y

ramas de la producción, los servicios, la investigación científica y la docencia en correspondencia con los avances de la ciencia, la técnica, el arte y las necesidades económico sociales del país, con el objetivo de contribuir a elevar la calidad y la productividad del trabajo de los egresados de la educación superior.”

En esta definición se pone de manifiesto el carácter de proceso de la superación, los objetivos didácticos que se quieren alcanzar en función del desempeño pedagógico profesional, su carácter sistémico

Años más tarde Añorga la define, profundiza y la socializa en la comunidad científica y expresa que “La superación profesional es una necesidad que debe interiorizar cada docente para mejorar humanamente y profesionalmente, y es una tarea importante y decisiva en nuestro sistema educacional para lograr el mejoramiento cualitativo de la enseñanza lo que nos permite formar íntegramente a nuestros educandos. Al superar al personal docente se garantiza un nivel de conocimientos filosóficos, pedagógicos y de dirección que se corresponda con el desarrollo de la ciencia y la cultura contemporánea”.

En el desempeño de los docentes de gastronomía se están produciendo cambios, los cuales ocurren de manera rápida, por lo que es necesaria la observación del contexto donde se desarrolla el proceso de superación, contexto donde se insertan educaciones de diferentes niveles y hasta la universidad. Los centros docentes se convierten en referentes por la preparación y cultura, además de estar dotados de un soporte tecnológico que permite la incorporación de otros recursos humanos y docentes con el empleo de las nuevas tecnologías y las diferentes formas de superación existentes. La autora se ha apoyado en las resoluciones como la 140/2052 para impartir las sesiones de superación profesional, se han utilizado diferentes formas de superación como el taller, los intercambios de experiencias entrenamiento, además de los temas en los diplomados. Todo esto, aunque asistemático ha influido en los saberes de los docentes y en su crecimiento personal.

Martí lo destaca al decir:

“...Educar no debiera ser...echarle al hombre el mundo encima, de modo que no le quede por donde asomar los ojos propios; sino dar al hombre las llaves del mundo, que son la independencia y el amor, y prepararle las fuerzas para que los recorra por sí, con el paso alegre de los hombres naturales y libres”.<sup>53</sup>

Por lo que la superación del profesional de gastronomía deberá proyectarse con enfoque cultural comprendido en su carácter integral e identitario.

La sociedad cubana siempre está en la búsqueda constante para el logro de la plena libertad humana con sus raíces y costumbres, tiene como uno de sus objetivos lograr convertir al país en uno de los hospitalarios, expresión de las más altas aspiraciones humanas.

La pedagogía juega un rol destacado porque permite dirigir científicamente la educación de los hombres de una sociedad, ya que "...es la ciencia que permite de forma consciente estructurar, organizar y dirigir en el marco institucional escolar y extraescolar y en otras formas de organización el proceso educativo o de enseñanza-aprendizaje".

Destacar la esencia humana de la pedagogía significa reconocer su fuerza dirigida al desarrollo y al enriquecimiento multilateral en la vida humana, cuyo núcleo esencial ha de ser el pleno desarrollo de su riqueza moral y espiritual. La autora en la propuesta asume los elementos esenciales y necesarios que conforman a la pedagogía como ciencia que aparecen con regularidad y constancia y su no cumplimiento pone seriamente en juego la formación del hombre, abordados por Chávez Rodríguez.

La unidad entre el proceso educativo que se ofrece en la escuela y los que dimanen de otras agencias educativas de la sociedad, en un momento histórico determinado.

- Todo proceso educativo a su nivel tiene como fin la formación y desarrollo del hombre. A la pedagogía le corresponde una parte importante de esa responsabilidad histórica.
- El proceso educativo escolarizado contribuye esencialmente al proceso de socialización del hombre, aunque no es el único que propicia ese hecho relacionado con el progreso humano.
- El carácter condicionado y condicionante de la educación.
- El sentido de que el proceso educativo tiene que ser continuo y constante. Es por ello que la superación profesional juega un papel transformador en el docente, organiza, dirige y planifica la profundización de los contenidos teóricos y prácticos que el docente debe apropiarse y que favorece su desempeño y el mejoramiento profesional. Desde las diferentes formas del posgrado y con el apoyo de las tecnologías de la informática y las comunicaciones la superación

adquiere nuevas alternativas para el desarrollo del docente y por consiguiente el aprovechamiento de todas las potencialidades que brinda la informatización al desarrollo de la educación cubana

La educación prepara al hombre para ser hacedor de su propia cultura, la cultura y la educación se desarrollan en la actividad práctica y durante la socialización. La humanidad ha creado una inmensa e imperecedera obra: la cultura. De ahí que, desde esa cultura integral, la superación profesional implica avanzar en la formación del docente, que se precisa en cada provincia y municipio para dar respuesta a las necesidades de las instituciones de los diferentes niveles educativos. Entre ellos se destacan los de la Enseñanza Media Superior, específicamente en la Educación Técnica y Profesional. Enseñanza Superior, Licenciatura en Turismo e IFAL, Instituto de Farmacia y Alimentos, Escuelas Ramales. Centros de Capacitación Instalaciones Turísticas: hoteleras y extra hoteleras, estas últimas son las que reciben los trabajadores en general estas enseñanzas

Martí expresó: “Educar es depositar en cada hombre toda la obra humana que le ha antecedido: es hacer a cada hombre resumen del mundo viviente, hasta el día que vive; es ponerlo a nivel de su tiempo para que flote sobre él, y no dejarlo por debajo de su tiempo con lo que no podrá salir a flote; es preparar al hombre para la vida”

Esta máxima martiana refiere la importancia de la actualización de los conocimientos de estar en correspondencia con la época y los avances científicos y técnicos, solo así fructifica la educación en el hombre.

La superación de los docentes de gastronomía favorecerá el carácter contextualizado, participativo, y desarrollador, dirigido a su desempeño en las instalaciones hoteleras como agencias socializadoras en un sector estratégico del país. Brinda una fundamentación con los núcleos teóricos básicos esenciales, con hallazgos científicos metodológico y pedagógico, filosófico y psicológico, que permiten sustentar desde las Ciencias de la Educación las relaciones entre la superación y el proceso de desempeño

Por tanto, fortalece el proceso de superación permanente y continuada de estos docentes desde el puesto de trabajo, utilizando los contenidos propios de la teoría de la Educación. Aportará a las Ciencias de la Educación contribuyendo a la transformación del capital humano en el contexto de las empresas hoteleras

en el turismo al introducir un enfoque innovador, el desarrollo en los servicios, fortalecerá la educación de la personalidad

Es en ese sentido que la superación profesional mantiene tres direcciones fundamentales: la del contenido dada por la experiencia en la impartición de los contenidos necesarios al desempeño, la segunda es la producción intelectual que es la búsqueda creadora a soluciones en la praxis profesional y la tercera dirección es la socialización, donde el docente participa en los eventos, seminarios y otros para transmitir experiencias, compartir aprendizajes y socializar saberes.

Así también, la superación tendrá en cuenta los cuatro objetivos priorizados: la actualización de los contenidos teórico-prácticos, la profundización que sean objetivos, científicos y contextualizados a la realidad, la especialización en las diferentes temáticas afines al objeto de la profesión, así como maestrías y doctorados, nivel alcanzado en la investigación científica y la reorientación dirigida a los docentes que lo necesiten porque no son de la misma formación académica, o de diferentes disciplinas.

El taller es una forma de organización docente que se dedica a la reflexión, revisión y proyección crítica de los vínculos de la teoría y la práctica, partiendo de lo vivencial, empírico o investigado para arribar a conclusiones colectivas.

En el desarrollo del taller, los propios estudiantes exponen y discuten los resultados alcanzados a partir de sus propias experiencias y con el ánimo de intercambiar, socializar la información, aceptar y enfrentar las observaciones en un espíritu de cooperación para propiciar el desarrollo a partir de los análisis que se realizan y de la toma de posiciones sobre el particular.

Por ello se dice que, en el taller, se aprende haciendo, para lo cual es imprescindible el espíritu colectivo en el trabajo y que estén bien delineadas las funciones de cada uno de los sujetos: el profesor o facilitador como guía y coordinador del proceso y los estudiantes como actores de transformación de su propia formación.

Lo más importante en el taller es la operatividad del grupo ya que se propone aprender haciendo y para lograrlo es fundamental proyectar una estrategia de trabajo colectivo, en la que debe existir un alto nivel participativo de los estudiantes y un ajuste del rol de los expertos que se constituyen en profesores del mismo, así como del coordinador general, en el estrechamiento de las

relaciones entre lo dinámico y lo temático que se van estableciendo en las sesiones de trabajo. Esto implica que coordinadores, facilitador y profesores del taller, dígase grupo de expertos deben asumir una postura receptiva a toda idea e interrogante, dado que el taller es en primera instancia, un espacio para compartir.

Analizando lo anteriormente expuesto, se evidencia que la formación de artistas aficionados tiene un peso fundamental en el desarrollo de hábitos, valores y costumbres de la comunidad universitaria, al ser este grupo capaz de participar como gestores de la extensión universitaria, serán transmisores de los valores éticos y estéticos aprehendidos en los talleres.

**Conclusiones.** Con la aplicación del sistema de superación se logrará el mejoramiento del desempeño de los docentes de gastronomía de la Escuela Ramal y los centros de capacitación del Mintur en la orientación a la difusión de la cultura cubana vinculada al mundo del tabaco, café, rones y cacao, así como motivar a la capacitación de los gastronómicos para la realización de cursos de habanosumeniers.

### **Bibliografía**

1. Bernaldes, Y (2023). Tecnologías de la información y comunicación en la educación superior. Horizontes Revista de Investigación en Ciencias de la Educación, 7(29), 1564-1579. Epub 06 de abril de 2023. <https://doi.org/10.33996/revistahorizontes.v7i29.613>.
2. Sánchez, M.M, Casanova, X y Berrillo G. (2023). Proceso de profesionalización de profesores. Regularidades como alternativa de la Educación Avanzada. Revista Órbita Científica, 125(29), 1-9. <https://www.revistas.ucpejv.edu.cu>.
3. Yuan Ke Guo El tabaco cubano: un atractivo para el turismo. UNIVERSIDAD DE LA HABANA FACULTAD DE TURISMO. La Habana 2019. Pedagogía Profesional. ISSN 1684-5765 Volumen 22, no. 2, abr – jun de 2024 Trimestral
4. Olivera Elosegui, R, Machín González, JJ, Enriquez Faure, Gissell Regina. El aprendizaje significativo y la formación por competencias en la asignatura Técnicas de Guiar de la Licenciatura en Turismo.
5. CAMACHO GÓMEZ, M., SUÁREZ JIMÉNEZ, R. C. & JUÁREZ DOMÍNGUEZ, A.A. (2017): "Ruta Gastronómica del Cacao al Chocolate

- en Comalcalco, Tabasco, México: ante nuevos escenarios mundiales”. Ponencia presentada en el Congreso Internacional de la Asociación Mexicana de Ciencias para el Desarrollo Regional. Villahermosa, Tabasco, México.
6. Resolución No.132/2004 del Ministerio de Educación Superior y toda la fundamentación teórica que de forma presencial ha tenido el mismo
  7. Jiménez Souto, Lay; Camejo Pérez, Yanerys; Riol Hernández, Mirna (2021). Sistema de talleres para la promoción cultural en la Superación Profesional del docente de la Educación Artística. DEDiCA. REVISTA DE EDUCAÇÃO E HUMANIDADES, N.º 19, 2021, 161-178. ISSN: 2182-018X. DOI: <http://doi.org/10.30827/dreh.vi19.13903>
  8. Torres Rodríguez, P., Alvarez Bencomo, O., Hernández Guerra, U., & Vento Ruizcalderón, M. (2023). Sistema de talleres para la formación de estudiantes aficionados al arte en la Universidad de Pinar del Río. Mendive. Revista de Educación, 21(3), e3275. <https://mendive.upr.edu.cu/index.php/MendiveUPR/article/view/3275>
  9. Rojas, A.; Rovira, Y.; González, M.; Mirabal, Y. (2020). La formación de actores en función de la responsabilidad social universitaria. COODES,8(1), 147-159. <http://coodes.upr.edu.cu/index.php/coodes/article/view/300>
  10. Ramírez-Montoya, M., & Lugo-Ocando, J. (2020). Revisión sistemática de métodos mixtos en el marco de la innovación educativa. Comunicar, 65, 9-20. <https://doi.org/10.3916/C65-2020-01>



