

INNOVACIONES PEDAGÓGICAS EN EL CAMPO DE LA GASTRONOMÍA: INTERCULTURALIDAD Y METODOLOGÍA DE LA VIVENCIA CULINARIA.

Pedagogical innovations in the field of gastronomy: Interculturality and methodology of culinary experience.

Recibido: 01/08/2024 – Revisado: 05/09/2024 - Publicado: 22/01/2025

DOI: <https://doi.org/10.56124/ubm.v6i10.023>



ene - jun 2025
Vol. 6 - Núm. 10
e-ISSN 2600-6006

Marcos Alfonso Durán Guzñay
<https://orcid.org/0009-0002-2240-9459>
alfonso.duran@uleam.edu.ec
Universidad Laica Eloy Alfaro
de Manabí, Ecuador

Jhonny Saulo Villafuerte Holguin
<https://orcid.org/0000-0001-6053-6307>
jhonny.villafuerte@uleam.edu.ec
Universidad Laica Eloy Alfaro
de Manabí, Ecuador



Resumen

Las clases de los programas de profesionalización en el campo de la gastronomía siguen esquemas tradicionales de enseñanza por lo que se requiere de propuestas de innovación pedagógica. El objetivo de este trabajo es proponer estrategias pedagógicas innovadoras desde la interculturalidad y la vivencia culinaria para fortalecer el proceso formativo de los estudiantes de gastronomía de Ecuador. El paradigma utilizado en este trabajo es el postmoderno y el enfoque de investigación mixta. Los instrumentos utilizados son cuestionario de tipo Lickert, encuesta de preguntas cerradas con opciones de respuestas politómicas. La muestra la integran 12 profesores que imparten clases en la Carrera de Gastronomía en una universidad pública de Ecuador. Como resultados se presenta una estrategia que articulo actividades de interculturalidad y vivencia de las experiencias culinarias. Se concluye que la propuesta es muy valiosa para la formación de los referidos estudiantes.

Palabras clave: Cultura, costumbres, tradiciones, innovación, cocina, aprendizaje significativo.

Abstract

The classes of the professionalization programs in the field of gastronomy follow traditional teaching schemes, which is why proposals for pedagogical innovation are required. The objective of this work is to propose innovative pedagogical strategies from interculturality and culinary experience to strengthen the training process of gastronomy students in Ecuador. The paradigm used in this work is the postmodern and mixed research approach. The instruments used are a Likert-type questionnaire, a survey of closed questions with polytomous response options. The sample is made up of 12 professors who teach classes in the Gastronomy Course at a public university in Ecuador. As a result, a strategy is presented that articulates intercultural activities and culinary experiences. It is concluded that the proposal is very valuable for the training of the students.

keywords: Culture, customs, traditions, innovation, cuisine, meaningful learning

Introducción

En el dinámico mundo de la gastronomía, las innovaciones pedagógicas y tecnológicas constituyen un hecho de capital importancia en la formación de futuros chefs y profesionales de la cocina (Mejía-Rivas & Guiomar, 2020; Eslava-Zapata et al., 2022). El proceso de formación brinda la oportunidad para que el estudiante realice un acercamiento a la gastronomía, saltando de los métodos tradicionales hasta los más recientes, sin dejar de un lado el valor que la cocina tiene desde el punto de vista de las tradiciones y la interculturalidad, mismas que resultan relevantes elementos motivadores de viajes y de satisfacción del turista al degustar los platos típicos que ofertan en los lugares que visitan (López, 2019). Así, la interculturalidad en la enseñanza culinaria fomenta el respeto y la apreciación por las diversas tradiciones gastronómicas del mundo, promoviendo el diálogo intercultural que redundará en el crecimiento académico y profesional de estudiantes y profesores (Rosales et al., 2024).

Por otro lado, la metodología de la vivencia culinaria se basa en el aprendizaje experiencial, donde los estudiantes adquieren conocimientos teóricos y se involucran activamente en la práctica del quehacer gastronómico, permitiéndoles comprender de forma más amplia los aspectos culturales, históricos y sociales de la cocina. Estas innovaciones además de transformar el modo en que se enseña la gastronomía, también prepara a los futuros profesionales para asumir los retos de una sociedad diversa y heterogénea (Tibambre et al., 2021).

Expertos en educación como Latorre et al. (2020) y López (2020) coinciden en que la experiencia de aprendizaje mejoraría si los profesores y tutores trabajaran con los estudiantes apoyados en la innovación y en el uso de tecnologías de punta. A ese respecto, Mollo-Torrico et al. (2023) defienden que las tecnologías aplicables en la pedagogía denotan su importancia, especialmente hoy en día cuando gran parte del trabajo se hace desde la virtualidad. En este escenario, las personas que ejercen la docencia deben estar capacitadas para brindar una enseñanza fundamentada en experiencias significativas basadas en la innovación para obtener una experiencia de aprendizaje motivadora en sus clases y cónsona con la realidad actual marcada por la tecnología (Salmerón et al., 2024). Sobre la base de lo reseñado, este trabajo se plantea como interrogantes de investigación las siguientes:

1. ¿Cuáles son los conocimientos y prácticas de los profesores sobre el uso de estrategias de enseñanza en el proceso formativo de Gastronomía?
2. ¿Cómo se puede crear un entorno educativo de aprendizaje vivencial con enfoque innovador e intercultural en la Carrera de Gastronomía?

El objetivo de este trabajo es proponer estrategias pedagógicas innovadoras para fortalecer el proceso formativo de los estudiantes de gastronomía de Manabí.

Desarrollo

1. La formación profesional en gastronomía

El campo de la gastronomía fusiona arte, ciencia y cultura. Así, los profesionales de dicho campo deben estar disponibles para hacer los cambios que la industria alimentaria.

En un contexto geoespacial global, la formación profesional en gastronomía constituye un componente trascendente en la preparación de individuos para ingresar y sobresalir en la industria culinaria. La estructura de los programas educativos en gastronomía, tanto a nivel académico como práctico, es analizada a profundidad por autores tales como Chura et al. (2021), Rodríguez & Ochoa (2021), Aranceta-Bartrina (2023), remarcando la relevancia de la combinación de la teoría con la práctica.

Al indagar en diferentes modelos educativos y metodologías de enseñanza utilizados en la formación gastronómica se identifican tendencias actuales e innovaciones pedagógicas (Ojeda, 2017), que procuran que las instituciones educativas asuman la formación de profesionales de gastronomía en un contexto marcado por la rápida evolución de la producción alimentaria y las demandas cambiantes de los consumidores. Abarca una amplia gama de habilidades y competencias necesarias para el éxito de esta industria, porque tal como señala Troncoso (2018), esta tiene un alcance que supera el aspecto nutricional al incluir el desarrollo de capacidades de gestión empresarial, la comprensión de las tendencias del mercado, la habilidad para trabajar en equipo y la capacidad de adaptarse al medio laboral dinámico y exigente.

La formación del talento humano en artes culinarias en el contexto ecuatoriano representa un pilar fundamental en la promoción y preservación de su riqueza cultural (Carvache, 2018). Los centros de enseñanza de este país han desarrollado programas de formación que transmiten técnicas culinarias e inculcan un profundo respeto por la diversidad gastronómica de la nación.

Estos programas se centran en enseñar recetas tradicionales que fomentan la innovación y la creatividad, permitiendo a los estudiantes experimentar con ingredientes locales y técnicas culinarias ancestrales. Se destaca el fortalecimiento de la capacidad de sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente en la práctica culinaria para la producción y el consumo responsable de alimentos, así como la promoción de productos gastronómicos en ferias agroecológicas que impulsan el consumo responsable de alimentos, el uso sostenible de ingredientes locales y orgánicos (Monteros, 2020). Además, se enfatiza la importancia de preservar las técnicas y tradiciones culinarias de las comunidades indígenas y afroecuatorianas, reconociendo su invaluable contribución a la identidad gastronómica del Ecuador.

Entre las instituciones más reconocidas en el país en la formación de profesionales en esta área están la Universidad de Las Américas, Universidad San Francisco, Escuela Superior de Gastronomía y Turismo, Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Universidad de Especialidades Turísticas, escuela gastronómica Iche, escuela gastronómica de Manabí y escuela de gastronomía de artes culinarias entre otras. Todas ellas contribuyen a satisfacer la creciente demanda de profesionales del área de servicios de

comida (Racines et al., 2021).

Monteros, 2020). Con todo ello, la capacitación del trabajador en este ramo prepara a los estudiantes para una exitosa carrera en oficios culinarios, dándole el perfil requerido para convertirse en embajadores de la cultura gastronómica nacional en el ámbito internacional.

Los programas educativos, más allá de poner el foco en la transmisión de conocimientos técnicos, igualmente promueven valores como el respeto, la ética profesional y el compromiso con el desarrollo sostenible (Pamplona et al., 2019). Así, la formación profesional se lleva a cabo en diversas instituciones educativas que ofrecen programas de estudios en la especialidad, incluyendo universidades y escuelas culinarias, las que requieren de permanente actualización metodológica para el logro de los objetivos académicos (Guzmán et al., 2021) y (Rojas et al., 2023).

2. Estrategias pedagógicas innovadoras en la formación de profesionales

Las estrategias pedagógicas innovadoras son aquellas acciones que los docentes ejecutan para mejorar la calidad de la enseñanza que imparten con la esperanza de que los alumnos mejoren el rendimiento académico (Alvarado et al., 2017). Por lo tanto, se refieren a enfoques educativos creativos y adaptativos que buscan mejorar el proceso de enseñanza y aprendizaje. Así, el Aprendizaje Experiencial y Práctico basado en la teoría de Dewey, sostiene que la educación de los individuos debe responder a las necesidades que aparecen en sus vidas (Espinosa & Viguera, 2020). A decir de López y Zuluaga (2016) con la ayuda de las tecnologías se explora y descubre nuevos horizontes en la gastronomía para incorporar herramientas innovadoras en el aula y en la cocina que mejoran la eficiencia y creatividad en la preparación de alimentos.

El Aprendizaje Colaborativo y Multidisciplinario. - Según Villacís et al. (2023), aseguran que la colaboración es la habilidad central del aprendizaje complejo y trabajo efectivo en la actualidad. Fomenta la colaboración entre estudiantes de diferentes áreas de especialización gastronómica que aportan al trabajo en equipos multidisciplinarios. Por otro lado, la estrategia de Masterclass brindada por un profesional experto en una materia determinada aporta mayor valor a un curso en el que el temario es bastante amplio para obtener un mayor grado de conocimiento.

El enfoque intercultural en la gastronomía es un fenómeno que ha ganado relevancia en el ámbito académico y profesional en las últimas décadas (Uribe-Pérez, 2019). Se trata de la adquisición de conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para interactuar de manera efectiva y respetuosa con personas de diferentes culturas. Implica la comprensión y apreciación de las diversas tradiciones culinarias del mundo y la capacidad de fusionar y adaptar ingredientes, técnicas y sabores de manera creativa.

Aprendizaje experiencial y práctico basado en proyectos culinarios. - Según Solórzano y Loo (2023), implica la implementación de una serie de actividades a través de proyectos educativos, con el

propósito de cultivar destrezas productivas durante el proceso de enseñanza-aprendizaje. Cuando estos proyectos se dirigen hacia el ámbito culinario, a decir de Ochoa (2017), ofrecen ventajas significativas, pues se parte del supuesto de que los estudiantes poseen un bagaje de experiencias que se llevan a la práctica, y conocimientos relacionados con las sustancias, los cambios físicos y químicos, así como las reacciones presentes en los alimentos.

Lo anterior, permite que los estudiantes puedan explicar los fenómenos observados en las experiencias prácticas, y no se limiten únicamente a describirlos

Uso de la Realidad Virtual y Realidad Aumentada enfocada en la cocina. - Es una tecnología que sumerge al usuario en un contexto completamente generado por computadora, donde es posible interactuar con objetos y personas de manera tridimensional (Sánchez, 2023). A través de dispositivos como cascos o gafas de RV, el usuario percibe este entorno como si fuera real, con la capacidad de explorarlo e interactuar con él. Mientras que, la realidad aumentada combina lo físico con elementos virtuales superpuestos en tiempo real (Sánchez, 2023).

Clases prácticas y/o talleres en cocinas equipadas con tecnología de punta para artes culinarias. - Llevan el aprendizaje fuera del aula tradicional y sumergen a los estudiantes en el ámbito de la cocina, se crean experiencias de aprendizaje que mejoran el desarrollo de las habilidades culinarias. Así, los estudiantes se enfrentan a situaciones y desafíos que fomentan el pensamiento crítico, la resolución de problemas y la adopción de mejores decisiones, pero además, se internarían en lo que Duarte (2023) define como cocina molecular, es decir, en un conjunto de técnicas, ingredientes, equipos y objetivos que constituyen el arsenal del profesional de cocina; así como en el de la gastronomía molecular, que de acuerdo a este mismo autor, es el estudio con carácter científico de los ingredientes y sus transformaciones desde la perspectiva bioquímica y física. Promueven el trabajo en equipo y la colaboración para planificar y ejecutar las tareas culinarias asignadas.

Enfoque integrador entre sostenibilidad y gastronomía ética. - Emerge como una estrategia pedagógica innovadora en la enseñanza de la gastronomía, puesto que rompe con los esquemas tradicionales al buscar fusionar el arte culinario con valores éticos y prácticas sostenibles (Guevara et al., 2024). Promueve una conciencia más amplia sobre el impacto de las decisiones alimentarias en el medio ambiente, la economía y la sociedad. En este escenario los estudiantes se empoderan de técnicas culinarias y aprenden a considerar el origen de los ingredientes, las prácticas agrícolas utilizadas en su producción, el bienestar animal y el comercio justo en la cadena de suministro alimentario, y fortalece los fundamentos de la agroecología.

Autores como Carbajal y Marcial (2023) abogan por una gastronomía ética que promueva la diversidad cultural, el respeto por los recursos naturales y la justicia social, y realzan la importancia de valorar y preservar las tradiciones culinarias

locales, así como el apoyo a productores agrícolas y ganaderos. A este punto, Contreras (2023) analiza variadas temáticas relacionadas, en términos amplios, con la sostenibilidad sociocultural de la alimentación y de la gastronomía mediante visitas a granjas orgánicas, la participación en proyectos de agricultura urbana, la elaboración de menús sostenibles y la reflexión sobre el papel del chef como agente de cambio social.

Sesiones colaborativas o masterclass con chefs y expertos de la industria gastronómica. Las sesiones colaborativas con chefs y expertos de la industria gastronómica representan una innovación pedagógica de gran relevancia en la enseñanza de la gastronomía y brindan a los estudiantes la oportunidad de aprender de profesionales con experiencia en el campo culinario y propician un enfoque de aprendizaje activo y participativo.

Las sesiones colaborativas promueven el desarrollo de habilidades prácticas y de pensamiento crítico, ya que los estudiantes tienen la oportunidad de trabajar en proyectos reales y resolver problemas prácticos bajo la orientación y supervisión de profesionales. Este tipo de estrategia se tienen resultados valiosos que incluyen organización de encuentros con chefs invitados (Iglesias et al., 2023), la realización de demostraciones culinarias en vivo y la participación en proyectos de colaboración con restaurantes y empresas gastronómicas locales.

Aprendizaje personalizado y adaptativo en gastronomía. Este irrumpe como una estrategia pedagógica innovadora y altamente eficaz, que entre sus características distintivas tiene la capacidad para adaptarse a los ritmos y estilos de aprendizaje individuales de cada estudiante (Vázquez y Perales, 2024), y es capaz de dar significativos aportes en gastronomía y en la formación culinaria. Al tener el aprendiente la libertad de elegir los temas de estudio, las técnicas culinarias a explorar y los proyectos a desarrollar, este se vuelve más activo y participativo en su proceso educativo, lo que conduce a una mayor retención de conocimientos y habilidades (Vázquez y Perales (2024).

Toledo et al. (2024) describen que la puesta en práctica de este enfoque abarca el uso de plataformas de aprendizaje en línea que ofrecen contenido personalizado y adaptativo, la creación de recursos educativos interactivos y la tutoría individualizada por parte de docentes especializados. Autores como Ramos (2023) no dudan en recomendarlo como estrategia innovadora en el proceso de enseñanza.

3. Turismo gastronómico de Ecuador

Ecuador posee gran potencial turístico debido a su relevante cultura (Grunauer, 2016). Se destaca la cocina autóctona, tanto en sus sabores, textura, decoración y su estilo único de preparación. Por tanto, el aprendizaje intercultural en gastronomía incorpora aspectos como la historia de la alimentación, la antropología gastronómica, la sociología de la alimentación y la gestión cultural (Braulio, 2018), de allí que la diversidad gastronómica sea una motivación y un aporte a la identidad cultural, ya que además procura mostrar la realidad de los destinos turísticos. Esto es posible manifestarse en la incorporación de ingredientes exóticos en platos tradicionales, la reinterpretación de recetas

clásicas desde una perspectiva multicultural o la creación de nuevas propuestas gastronómicas que fusionan elementos de distintas tradiciones culinarias (Uribe-Pérez, 2019).

En aproximación a las palabras de Pla-Rusca (2021), se define turismo gastronómico como viajar para degustar y experimentar la comida de diferentes regiones y culturas. Esta definición enfatiza la importancia del aspecto culinario en la motivación y experiencia del viaje, reconociendo la comida como un medio para explorar la identidad cultural y la diversidad. Torres y Díaz (2020) plantean la noción de turismo gastronómico resaltando la importancia del placer y la estética en la experiencia turística. Según estos autores, este tipo de turismo se basa en la búsqueda de nuevas sensaciones y emociones a través del paladar, lo que lo convierte en una forma de turismo sensorial. Por su parte, Yacelga y Patrel (2021) una perspectiva sociocultural del turismo gastronómico es que destaca en la interacción entre los turistas, los anfitriones y la comida como una forma de construcción de identidad y relaciones sociales.

Entre los estudios previos revisados en el marco del presente trabajo se cita a Burgos (2018) cuando determina la relación que existe entre la gestión educativa y la pedagogía intercultural del nivel técnico productivo. Enfatiza el autor la importancia de la formación intercultural en la gastronomía, destacando la necesidad de desarrollar competencias interculturales en estudiantes y profesionales del sector para promover la inclusión y la diversidad en la práctica culinaria. Se añade el estudio de Oñate et al. (2018) analiza la variedad gastronómica y su influencia en la identidad cultural, buscando ofrecer una visión detallada de los destinos donde aquella es el principal atractivo turístico, con el fin de profundizar en la comprensión del fenómeno que implica el desplazamiento de visitantes por motivos gastronómicos, turísticos y culturales.

Por su parte, Parra y Zhunio (2022), creó un recurso virtual de enseñanza y compartir vivencias y saberes entre estudiantes de sexto y séptimo año de Educación Intercultural Bilingüe lo que motivo a los participantes al aprendizaje de las recetas de cocina. Finalmente, se cita el trabajo de Iglesias et al. (2023) quien fusiona la gastronomía de Chile y Haití como una manera de integración cultural con la comunidad haitiana residente en aquel país, se enfocó en estudiar cómo la integración de prácticas culinarias de diferentes culturas en programas educativos gastronómicos es capaz de promover la comprensión intercultural y la apreciación de la diversidad,

4. Fundamentación legal

Este trabajo se fundamenta desde el punto de vista legal en lo que establece la Constitución Nacional del Ecuador (200), concretamente en su artículo 350, donde se determina que el Sistema de Educación Superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas.

De igual manera, la Ley Orgánica de Educación Superior, en el

capítulo 3 de los principios del sistema de educación superior, específicamente en el artículo 12 señala que el sistema de educación Superior se regirá por los principios de autonomía responsable, cogobierno, igualdad de oportunidades, calidad, pertinencia, integralidad y autodeterminación para la producción del pensamiento y conocimiento en el marco del diálogo de saberes, pensamiento universal y producción científica tecnológica global. Mientras que la Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación (2020), al hacer referencia a la formación en habilidades técnicas y blandas, indica que el Ministerio de Educación y la SENESCYT vigilarán que en los niveles de educación básica, secundaria y de tercer nivel, se establezcan mallas curriculares que incluyan contenidos y criterios de evaluación de la formación, orientados al desarrollo y afianzamiento del espíritu emprendedor e innovador.

Metodología

La presente investigación se enmarca en el paradigma pragmático. Parafraseando a Arias (2023), este busca comprender un fenómeno particular desde una perspectiva utilitaria y orientada a la acción, permitiendo así la aplicación de los hallazgos en contextos prácticos y reales. En consonancia con este paradigma, se adoptó el método cuantitativo para recopilar y analizar datos de manera sistemática y objetiva.

El alcance de la investigación fue descriptivo, que a criterio de Sampieri et al. (2018), se centra en la descripción detallada de variables y relaciones sin intervenir en su manipulación o control. El diseño implicó el estudio de las variables tal como se presentan en su contexto natural, sin manipulación deliberada por parte del investigador. Se utilizó un diseño transversal, recopilando datos en un solo momento acerca del hecho estudiado.

Los participantes conforman un grupo de 12 profesores que imparten clases en la Carrera de Gastronomía de una universidad pública de Ecuador. 60% de sexo femenino y 40% de sexo masculino, ellos reportan edades entre 35 a 55 años.

Los instrumentos utilizados en esta investigación son:

1. Ficha de observación contextualizada. – El objetivo de este instrumento es diagnosticar en los profesores de una universidad pública domiciliada en Ecuador, los niveles formativos y apertura a la innovación metodológica. El instrumento fue diseñado por el equipo investigador. La validación del instrumento se llevó a cabo mediante un juicio de expertos conformado por cuatro especialistas, dos de ellos en metodología de la investigación y dos en gastronomía. Este proceso de validación consistió en someter la ficha de observación a la evaluación y revisión crítica de los aspectos trabajados relacionados a los niveles de formación y experiencia docente de los participantes.

Los expertos utilizaron una serie de criterios para valorar cada uno de los ítems, estos fueron: Relevancia temática, Claridad y comprensión, Congruencia con la literatura, Validez de contenido, y Estructura y formato. El instrumento final observa la frecuencia reportada de los niveles de formación de los

docentes y la experiencia. El panel de expertos, afiliados a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, recomendaron reducir el número de aspectos observables de 15 a 10 en la versión final. La administración de las observaciones se realizó por el equipo investigador. El total de observaciones ejecutadas fueron 12 sesiones.

2. Cuestionario tipo Likert. – El objetivo de este instrumento es determinar la apertura de los participantes a la innovación pedagógica. El cuestionario fue validado mediante un panel de expertos conformado por cuatro especialistas de los campos de la gastronomía y docencia universitaria. El panel de expertos recomendó reducir el número de ítems de 20 a 13. Las posibilidades de respuestas son -Totalmente de acuerdo, De acuerdo, Ni de acuerdo ni en desacuerdo, En desacuerdo, Totalmente en desacuerdo-. Para su administración, se utilizó la herramienta Google Form, El tiempo estimado para completar el cuestionario fue de aproximadamente 5 minutos por persona.

Procedimiento

La primera etapa consistió en la selección de los participantes y la firma del consentimiento informado.

En la segunda etapa se ejecutó el cuestionario tipo Likert.

La tercera etapa consistió en la ejecución de las observaciones desde el inicio de las observaciones hasta el final del proceso se contabilizaron 10 eventos.

Los datos recopilados fueron sometidos a un análisis estadístico descriptivo utilizando frecuencias y porcentajes.

Los datos fueron organizados y presentados en gráficos que sirvieron de fundamento para desarrollar el apartado de los resultados y discusión.

Resultados y discusión

La presente investigación centró sus esfuerzos en las innovaciones pedagógicas aplicadas en el ámbito de la gastronomía, específicamente haciendo hincapié en la integración de la interculturalidad y la metodología de la vivencia culinaria. En una sociedad en constante cambio y en el contexto de una dinámica que se mueve a pasos agigantados es fundamental que los programas de formación culinaria enseñen técnicas y promuevan la comprensión y apreciación de las diferentes culturas relacionadas con la cocina, mediante lo cual se hace posible fortalecer el panorama gastronómico ecuatoriano.

En respuesta a la pregunta de investigación 1: ¿Cuáles son los conocimientos y prácticas de los profesores sobre el uso de estrategias de enseñanza en el proceso formativo de Gastronomía? Se expone los resultados de la encuesta realizada con el propósito de determinar los conocimientos y prácticas de los profesores sobre el uso de estrategias de enseñanza en el proceso formativo de gastronomía.

La experiencia docente es un aspecto vanguardista en la formación de profesionales en gastronomía. Partiendo de este precepto, se indagó acerca del número de años de experiencia que poseen los docentes en esta disciplina. Los hallazgos permiten identificar la

trayectoria profesional del claustro profesoral en este campo de acción.

De acuerdo con la encuesta realizada, se observa una variada distribución sobre el tiempo de experiencia entre los docentes, de tal manera que, el 33,3% de aquellos tienen más de 6 años enseñando gastronomía; el 16,7% entre 4 y 6 años; el 33,3% entre 1 y 3 años de experiencia, y el 16,7% menos de 1 año. En cuanto al nivel de formación de los docentes en el campo de la gastronomía, los resultados destacan una distribución equitativa entre aquellos con estudios de tercer nivel y quienes han alcanzado el grado de maestría, ambos representando el 50% de la muestra. Notablemente, no se registró ningún docente con título de doctorado ni con formación técnica en el campo gastronómico, todo lo cual, manifiesta una prevalencia de la formación avanzada en el ámbito académico de la gastronomía, con un énfasis particular a nivel de maestría, situación que puede interpretarse como una tendencia hacia la excelencia y la búsqueda de conocimiento especializado en esta disciplina.

En cuanto a las tecnologías que aplica para llevar a cabo la enseñanza durante sus clases de gastronomía. Los datos muestran que el 25% recurre a plataformas en línea, mientras que otro 25% utiliza aplicaciones de recetas y nutrición, tomando como referencia modelos similares a Khan Academy (figura 1). Es pertinente destacar que no se registró el uso de simuladores de cocina ni de herramientas específicas para diseñar material visualmente atractivo para los comensales por parte de ninguno

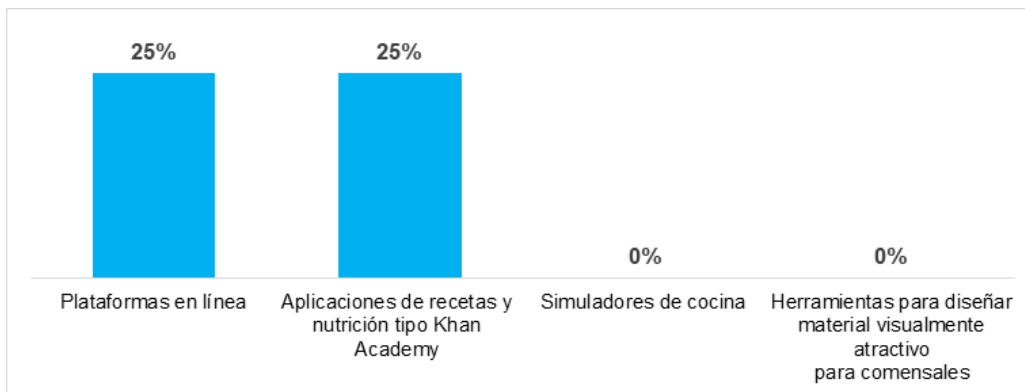
de los docentes, hecho que da pie para señalar la existencia de una tendencia hacia la integración de tecnologías digitales en el proceso de enseñanza de la gastronomía, aunque se observa una oportunidad para explorar aún más el potencial de herramientas innovadoras en este campo educativo.

respaldan la aplicación de estrategias innovadoras en el aprendizaje matemático. Se evidenció un mejoramiento significativo en el rendimiento académico de los estudiantes lo que demuestra la efectividad en la utilización de estas metodologías innovadoras para una mejor comprensión de los temas abordados en clases que se adapta a cada necesidad en los estudiantes.

académico inclusivo. Entre estas se encuentran la discriminación por su género u orientación sexual. Sumado a esto se destaca la falta de conocimiento sobre las políticas para promover la igualdad de género en los estudiantes. Bartolomé et al. (2021) y Ramis y Castillo (2023), junto con las iniciativas de la UNAM y el Instituto Tecnológico Universitario, subrayan la urgencia de abordar la inclusión de género en instituciones de educación superior como la Uleam-Sucre. Estos resultados respaldan la importancia de los objetivos específicos planteados para analizar estrategias de gestión universitaria en este ámbito de estudio.

Figura 1.

Tecnologías que el docente aplica para llevar a cabo la enseñanza durante sus clases de gastronomía.



Fuente: Elaboración propia

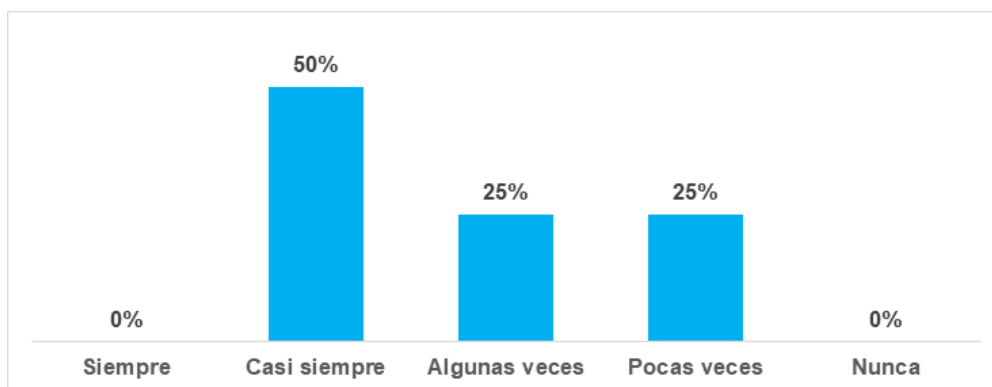
que aplica el docente para llevar a cabo la enseñanza durante sus clases de gastronomía fueron los siguientes; 25% implementa clases prácticas virtuales, mientras que otro 25% incorpora la gamificación como una amigable herramienta para plantear desafíos culinarios. Asimismo, un 12,5% indicó usar la integración de aplicaciones tecnológicas como parte de sus métodos didácticos. Estos resultados ratifican la posición de Burgos (2018) cuando afirma que existe una relación cercana entre la gestión educativa y la pedagogía intercultural, pero, se requiere desarrollar tales competencias tanto en docentes como en el alumnado.

que aplica el docente para llevar a cabo la enseñanza durante sus clases de gastronomía fueron los siguientes; 25% implementa clases prácticas virtuales, mientras que otro 25% incorpora la gamificación como una amigable herramienta para plantear desafíos culinarios. Asimismo, un 12,5% indicó usar la integración de aplicaciones tecnológicas como parte de sus métodos didácticos. Estos resultados ratifican la posición de Burgos (2018) cuando afirma que existe una relación cercana entre la gestión educativa y la pedagogía intercultural, pero, se requiere desarrollar tales competencias tanto en docentes como en el alumnado.

Figura 2.

Disponibilidad de recursos tecnológicos suficientes y adecuados para impartir clases de gastronomía bajo un enfoque innovador.

Los datos recabados sobre las estrategias didácticas innovadoras

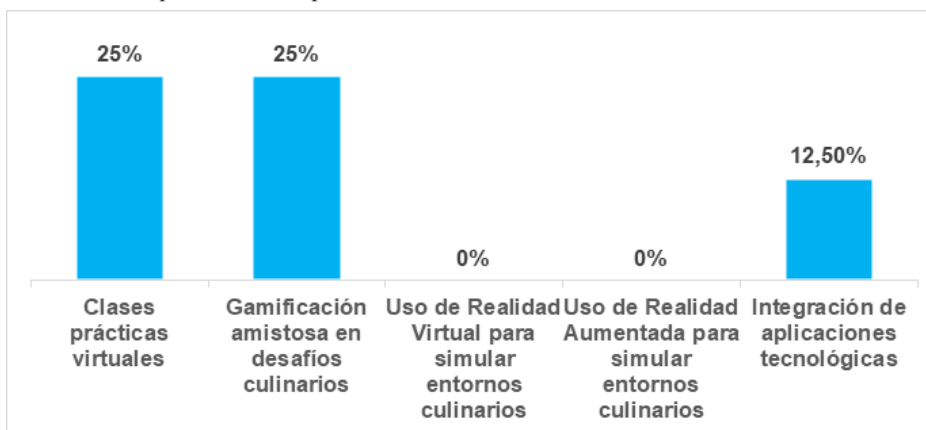


Fuente: Elaboración propia

Ninguna opción relacionada con el uso de realidad virtual o aumentada para simular contextos culinarios obtuvo porcentajes significativos de respuesta. Estos resultados se manifiestan como una muestra relativa del interés de los educadores por emplear nuevas formas de enseñanza en gastronomía, con un énfasis particular en la integración de tecnologías digitales y estrategias lúdicas para mejorar la experiencia educativa de los estudiantes de este campo de acción con lo que se ratifica la posición de Rarra

y Zhunio (2022). Sin embargo, las afirmaciones de Oñate et al. (2018) abren la posibilidad de trabajar con objetos reales al existir destinos turísticos que cuentan con platos de tal calidad que, se convierten en una causa que justifica un viaje.

Figura 3. Estrategias didácticas innovadoras que aplica el docente para llevar a cabo la enseñanza durante sus clases de gastronomía.



Fuente: Elaboración propia

Los datos en relación con la frecuencia en que los docentes implementan estrategias didácticas innovadoras ponen a la luz que el 25% de ellos emplea clases prácticas virtuales, en tanto que, otro 25% incorpora la gamificación de desafíos culinarios como parte de su trabajo pedagógico. Sin embargo, es interesante notar que el 83.30% de los profesores manifestaron que implementan estas estrategias algunas veces, lo que sugiere una adopción intermitente en lugar de una práctica constante. Por otro lado, el 16.70% señaló que utilizan estas innovaciones pocas veces, dejando en evidencia una inclinación hacia la exploración de nuevas formas de enseñanza en gastronomía.

evaluación. Mientras que una minoría representada por el 6.7%, recurre a la exposición de productos culinarios, y un 4.5% opta por las simulaciones culinarias como medio de evaluación. Como un análisis general hay que manifestar que la evaluación de las prácticas de los profesores en materia de uso de estrategias innovadoras aplicables en la formación de los estudiantes de gastronomía ofrece una visión que realza la importancia de la capacitación continua y el desarrollo pedagógico en este ámbito. Así, se ratifica la posición de Iglesias et al. (2023) respecto a la necesidad de la integración cultural a los procesos de evaluación del aprendizaje en el campo de la gastronomía.

En lo que se vincula al análisis de las estrategias de evaluación empleadas por los docentes de gastronomía, se encontró una diversidad de formas para medir el progreso de los estudiantes en este ámbito. Los exámenes escritos y los proyectos prácticos son utilizados por el 25% de los maestros como métodos de

Los resultados se ven como el reflejo de una diversidad de experiencias y formación entre los docentes, lo que sugiere un contexto enriquecido por una combinación de trayectorias profesionales. Este aspecto es de enorme valía, ya que la experiencia en el campo educativo, además de implicar años de

práctica, también guarda relación con la adaptación a nuevas tendencias y tecnologías propias de la educación.

La frecuencia en la implementación de estrategias didácticas innovadoras representa una propensión hacia un uso ocasional y limitado, aunque con una exploración activa por parte de los docentes. Este resultado plantea interrogantes sobre la integración efectiva de estas estrategias en el proceso de enseñanza de la gastronomía. Investigaciones como las de Pamplona et al. (2019) han destacado la importancia de una implementación consistente de estrategias innovadoras para mejorar el compromiso y el rendimiento de los estudiantes.

Estos resultados están en línea con investigaciones que destacan la importancia de la infraestructura tecnológica adecuada para apoyar la implementación efectiva de innovaciones educativas. (Guzmán et al., 2021). Aun cuando la presencia de opiniones divergentes sugiere áreas de mejora en la consistencia y efectividad de este apoyo. Estos hallazgos están en sintonía con investigaciones previas que despuntan la importancia del cooperativismo institucional en la implementación exitosa de prácticas pedagógicas innovadoras (Rojas et al., 2023).

En respuesta a la pregunta; ¿Cómo se puede crear un entorno educativo de aprendizaje vivencial con enfoque innovador e intercultural en la Carrera de Gastronomía? Se presenta a continuación la propuesta que hace uso del aprendizaje vivencial.

Propuesta de estrategias pedagógicas innovadoras

Objetivo de la propuesta

Fortalecer el proceso formativo de los estudiantes de gastronomía de las universidades de Ecuador, con un enfoque en la interculturalidad y vivencia de la experiencia.

a. Aprendizaje experiencial y práctico basado en proyectos culinarios:

Bajo la guía del docente, se procura diseñar proyectos culinarios que requieran investigación, planificación y ejecución práctica. Por ejemplo, crear un menú completo inspirado en una cultura específica o diseñar un evento gastronómico para la comunidad. A los fines de implementarla se proponen las actividades correspondientes a la sesión 1.

Esta sesión brindará a los estudiantes una experiencia práctica en la exploración de la gastronomía como expresión cultural, desarrollando habilidades de investigación, planificación, trabajo en equipo y técnicas culinarias en un entorno de aprendizaje innovador, dinámico y colaborativo.

Tabla 1.

Actividades, acciones y recursos para desarrollar la estrategia de aprendizaje basada en proyectos culinarios.

SESIÓN 1				
Actividades	Acciones Específicas	Recursos	Evaluación	Duración
Introducción al Proyecto culinario	Explicar los objetivos del proyecto y su importancia.	Proyector multi-media y Pantalla electrónica	Participación, comprensión del proyecto	30 minutos
Selección de Cultura y Asignación de Tareas	Votación democrática para seleccionar la cultura.		Compromiso con la tarea asignada	
Investigación Inicial	Asignar tareas específicas de investigación sobre la cultura.	Internet Biblioteca	Calidad de la investigación realizada	
Planificación del Menú	Discutir y decidir los platos a incluir en el menú.	Papel y lápiz	Creatividad en la selección del menú	40 minutos
Preparación Práctica y Demostración	Mostrar técnicas culinarias necesarias para el menú.	Videos instructivos, Tablet	Habilidad para seguir instrucciones	1 hora
Cocinado y Preparación de Platos	Preparar los platos del menú según las técnicas demostradas.	Horno de convección, Sous Vide, Plancha de inducción	Calidad de los platos preparados	1 hora

SESIÓN 1				
Actividades	Acciones Específicas	Recursos	Evaluación	Duración
Presentación y Degustación	Organizar una mesa para presentar y degustar los platos.	Equipo de presentación	Presentación de los platos, Feedback	20 minutos
Reflexión y Evaluación	Reflexionar sobre la experiencia y evaluar el proceso.	Papel y lápiz	Autoevaluación, retroalimentación	20 minutos
Evaluación: Se considerará la participación, comprensión, calidad del trabajo y autoevaluación de los estudiantes.				

Fuente: Elaboración propia

b. Uso de realidad virtual y aumentada enfocada en la cocina:

diferentes cocinas del mundo, practicar técnicas culinarias apoyadas en tecnologías de punta y recibir retroalimentación inmediata siguiendo lo que detalla la tabla 2.

El uso de esta estrategia se basa en integrar tecnologías de realidad virtual y aumentada para simular experiencias culinarias realistas, su logro se verá materializado con el cumplimiento de las actividades que se describen en la sesión Con las orientaciones del docente, los estudiantes tendrán la posibilidad de indagar

Tabla 2. *Actividades, acciones y recursos para desarrollar la estrategia de aprendizaje Uso de realidad virtual y aumentada enfocada en la cocina.*

SESIÓN 2				
Actividades	Acciones Específicas	Recursos	Evaluación	Duración
Introducción a la Realidad Virtual y Aumentada (RV/RA)	Explicar los conceptos básicos de RV y RA y su aplicación en cocina	Dispositivos de RV/RA (gafas, auriculares)	Comprensión de conceptos básicos de RV y RA	20 minutos
Exploración de cocinas virtuales	Permitir a los estudiantes explorar cocinas virtuales en RV/RA	Plataforma de RV/RA, software específico	Habilidad para navegar y utilizar la tecnología de RV y RA	40 minutos
Práctica de técnicas culinarias virtuales	Realizar prácticas de técnicas culinarias en recursos virtuales	Dispositivos de RV/RA, software específico	Habilidad para aplicar técnicas culinarias en recursos virtuales	1 hora
Simulación de escenarios de restaurante	Simular escenarios de restaurante para el servicio y la gestión	Dispositivos de RV/RA, software específico	Habilidad para gestionar escenarios de restaurante en RV/RA	1 hora
Presentación y discusión de resultados	Compartir experiencias y reflexionar sobre el uso de RV/RA en cocina	Equipo de presentación	Participación en la discusión, reflexión crítica	20 minutos
Evaluación y retroalimentación	Evaluar el aprendizaje y proporcionar retroalimentación	Cuestionario, Observación del desempeño	Comprensión, aplicabilidad de las habilidades adquiridas	20 minutos
Evaluación: Se valorará la comprensión de los conceptos de RV/RA, la habilidad para utilizar la tecnología de manera efectiva y la aplicación de técnicas culinarias en realidades virtuales. La retroalimentación proporcionada por todos los alumnos ayudará al docente a introducir mejoras de aprendizaje y la experiencia del estudiante en el uso de esta tecnología emergente en la gastronomía.				

c. Clases prácticas y/o talleres en cocinas equipadas con tecnología de punta para artes culinarias.

En el marco de esta sesión el docente, a partir de las actividades reseñadas en la sesión 3, podrá organizar clases prácticas en restaurantes, mercados locales o granjas próximas a la ciudad de Manta, para que los estudiantes experimenten de primera mano el proceso de abastecimiento de ingredientes frescos y la preparación de platos de calidad. Con el acompañamiento del

maestro, esta estrategia didáctica innovadora, siempre y cuando se cumpla a cabalidad las actividades descritas, otorga a los profesionales en formación una oportunidad práctica en la cocina, permitiéndoles, con aplicar y desarrollar habilidades culinarias en un contexto laboral.

Tabla 3.
Actividades, acciones y recursos para desarrollar la estrategia de aprendizaje práctico en entornos reales de artes culinarios.

SESIÓN 3				
Actividades	Acciones Específicas	Recursos	Evaluación	Duración
Introducción a la experiencia práctica	Explicar los objetivos de las clases prácticas en instalaciones reales	Proyector multimedia y Pantalla electrónica	Comprensión de los objetivos y procedimientos	20 minutos
Visita a la cocina	Visitar un restaurante o cocina profesional para familiarizarse	Transporte	Participación, interacción con las instalaciones	1 hora
Observación de procesos y técnicas	Observar y aprender de los procesos y técnicas culinarias en uso	Cuaderno de notas, Cámara	Comprensión y capacidad para observar y tomar notas	1 hora
Práctica guiada por el chef	Recibir instrucción y practicar técnicas culinarias con el chef	Equipamiento de cocina	Habilidad para seguir instrucciones y aplicar técnicas	1 hora
Preparación y servicio de platos	Preparar platos bajo la supervisión del chef y servir a clientes	Ingredientes, Equipamiento	Calidad de los platos, interacción con clientes	1 hora
Discusión y retroalimentación	Discutir experiencias y recibir retroalimentación del chef	Proyector multimedia	Participación en la discusión, asimilación de retroalimentación	20 minutos
Evaluación y reflexión	Evaluar el aprendizaje y reflexionar sobre la experiencia	Cuestionario, Autoevaluación	Comprensión, aplicabilidad de las habilidades adquiridas	20 minutos
Evaluación: Se tomará en cuenta la participación, comprensión y aplicación de los conocimientos adquiridos durante la experiencia práctica.				

Fuente: Elaboración propia.

d. Enfoque integrador entre sostenibilidad y gastronomía ética:

Lo que se persigue con esta estrategia es integrar temas de sostenibilidad, agricultura responsable y ética alimentaria en el plan de actividades del docente.

Esto incluye desde las actividades de la sesión 4 (tabla 5), enseñar prácticas de cocina que minimicen el desperdicio de alimentos y promuevan el uso de ingredientes locales.

La aplicación de esta estrategia innovadora consigue sensibilizar a los estudiantes sobre la importancia de la sostenibilidad y

la ética en la gastronomía, permitiéndoles estudiar y aplicar prácticas culinarias sostenibles.

Tabla 4.
Actividades, acciones y recursos para desarrollar la estrategia de aprendizaje enfoque integrador entre sostenibilidad y gastronomía ética.

SESIÓN 4				
Actividades	Acciones Específicas	Recursos	Evaluación	Duración
Introducción a la sostenibilidad y gastronomía ética	Explicar los conceptos de sostenibilidad y gastronomía ética	Proyector multimedia y Pantalla electrónica	Comprensión de conceptos básicos de sostenibilidad y ética	20 minutos
Visita a granjas orgánicas y participación en proyectos de agricultura ecológica	Observar prácticas de manejo agroecológicas y producción de ingredientes orgánicos	Hojas de trabajo, Cámara fotográfica y otros	Capacidad para analizar el impacto de la agricultura ecológica en el ambiente	2 horas
Investigación sobre productos sostenibles	Investigar y discutir sobre productos y prácticas culinarias sostenibles	Internet, Biblioteca	Calidad de la investigación y comprensión de productos sostenibles	1 hora
Planificación de un menú sostenible	Diseñar un menú utilizando ingredientes sostenibles y técnicas éticas	Papel y lápiz, Recetas	Creatividad y aplicabilidad del menú sostenible	1 hora
Preparación práctica del menú sostenible	Preparar y cocinar el menú sostenible bajo la supervisión del chef	Ingredientes, Equipamiento	Calidad y sabor del menú sostenible	1 hora
Degustación y reflexión	Degustar el menú sostenible y reflexionar sobre la experiencia	Mesa de degustación	Participación en la reflexión y discusión sobre la sostenibilidad	20 minutos
Evaluación y retroalimentación	Evaluar el aprendizaje y proporcionar retroalimentación	Cuestionario, y ficha de observación	Comprensión, aplicabilidad de los conceptos de sostenibilidad	20 minutos
Evaluación: Se centrará en la comprensión de los conceptos de sostenibilidad y ética, así como en la capacidad para diseñar y preparar un menú sostenible.				

Fuente: Elaboración propia

e. Sesiones colaborativas o masterclass con chefs y expertos de la industria gastronómica:

Invitar a chefs reconocidos y expertos de la industria gastronómica a impartir clases magistrales y participar en paneles de discusión es una estrategia que ayuda al docente para que sus alumnos alcancen una perspectiva actualizada de las tendencias y prácticas en la industria gastronómica. Para materializar dicha estrategia se plantean las actividades de la sesión 5 (tabla 5).

Esta estrategia didáctica innovadora puesta en práctica por el profesor ofrece a los estudiantes la oportunidad de interactuar y aprender de chefs y expertos de la industria, optimizando su experiencia culinaria y brindándoles una perspectiva real del mundo gastronómico.

Tabla 5. Actividades, acciones y recursos para desarrollar sesiones colaborativas con chefs y expertos de la industria gastronómica.

SESIÓN 5				
Actividades	Acciones Específicas	Recursos	Evaluación	Duración
Introducción a la colaboración con expertos	Presentación del objetivo y la importancia de las colaboraciones	Proyector multimedia y Pantalla electrónica	Comprensión de la importancia de la colaboración	20 minutos

SESIÓN 5				
Actividades	Acciones Específicas	Recursos	Evaluación	Duración
Invitación y planificación de la colaboración	Invitar a chefs y expertos de la industria para colaborar en clase	Invitaciones, Agenda	Participación en la planificación y organización	1 hora
Clase magistral del chef invitado	Permitir al chef invitado dar una clase magistral sobre un tema	Equipo de presentación, Cocina	Comprensión del contenido presentado por el chef invitado	1 hora
Demostración práctica	Realizar demostraciones prácticas de técnicas culinarias	Equipamiento de cocina	Habilidad para seguir instrucciones y aplicar técnicas	1 hora
Sesión de preguntas y respuestas	Permitir a los estudiantes hacer preguntas al chef invitado	Micrófono, Plataforma para preguntas	Participación en la discusión, formulación de preguntas	30 minutos
Evaluación y retroalimentación	Evaluar el aprendizaje y proporcionar retroalimentación	Cuestionario, Ficha de observación	Comprensión, aplicación de las habilidades adquiridas	20 minutos
Evaluación: Se evaluará la comprensión del contenido presentado, la participación en la clase y la capacidad para aplicar las habilidades adquiridas. La retroalimentación proporcionada ayuda a los estudiantes a mejorar su desempeño y a seguir desarrollándose en el campo culinario.				

Fuente: Elaboración propia

que se ilustran en la tabla 6.

f. Aprendizaje personalizado y adaptativo en gastronomía:

Es una estrategia que conlleva el uso de plataformas digitales de aprendizaje adaptativo, mediante las cuales, los estudiantes progresarán a su propio ritmo y recibirán recomendaciones personalizadas según sus habilidades y preferencias culinarias. Esto facilita una experiencia de aprendizaje más flexible y centrada en el estudiante, pudiéndose realizar con las acciones

Tras el uso de esta estrategia didáctica innovadora se logra adaptar el proceso de enseñanza-aprendizaje a las necesidades específicas de cada estudiante, de allí que ayude a avanzar a su propio ritmo y desarrollar habilidades culinarias de manera personalizada.

Tabla 6.

Actividades, acciones y recursos para desarrollar sesiones colaborativas con chefs y expertos de la industria gastronómica.

SESIÓN 6				
Actividades	Acciones Específicas	Recursos	Evaluación	Duración
Evaluación de las necesidades y preferencias individuales	Realizar una encuesta o entrevista para conocer intereses y habilidades	Encuesta y entrevistas	Identificación de necesidades y preferencias individuales	30 minutos

SESIÓN 6				
Actividades	Acciones Específicas	Recursos	Evaluación	Duración
Diseño del plan de aprendizaje personalizado	Crear un plan de aprendizaje adaptado a las necesidades y preferencias	Papel y lápiz, Software de gestión del aprendizaje	Diseño de un plan de aprendizaje personalizado	1 hora
Implementación del plan de aprendizaje	Realizar actividades de aprendizaje según el plan diseñado	Recursos según las actividades	Participación en las actividades de aprendizaje personalizado	2 horas
Seguimiento y evaluación continua	Monitorear el progreso de los estudiantes y ajustar el plan según sea necesario	Software de seguimiento, Observación	Evaluación del progreso y ajuste del plan de aprendizaje	1 hora
Sesión de retroalimentación y reflexión	Reunirse con los estudiantes para revisar el progreso y proporcionar retroalimentación	Equipo de presentación	Reflexión sobre el progreso y la retroalimentación recibida	30 minutos
Actualización del plan de aprendizaje	Modificar el plan de aprendizaje según el progreso y las necesidades identificadas	Software de gestión del aprendizaje	Ajuste y mejora del plan de aprendizaje	30 minutos
Evaluación: Se valorará el progreso de los estudiantes y la eficacia del plan de aprendizaje personalizado, con retroalimentación continua para garantizar un aprendizaje óptimo.				

Fuente: Elaboración propia

Algunas sugerencias que podrían aportar al fortalecimiento del proceso formativo desde la revisión bibliográfica y la observación del contexto de la formación de profesionales de Gastronomía según Pamplona et al. (2019), (Guzmán et al., 2021), (Rojas et al., 2023) son: (1) Fomentar la capacitación continua de los profesores en el uso de estrategias innovadoras mediante talleres, seminarios y programas de desarrollo profesional, (2) Establecer un sistema de seguimiento y evaluación periódica para monitorear la implementación de las estrategias innovadoras en el aula, (3) Incentivar la colaboración interdisciplinaria y el intercambio de buenas prácticas entre los profesores de gastronomía y otras disciplinas relacionadas, (4) Integrar tecnologías educativas emergentes, como plataformas en línea, aplicaciones móviles y simuladores virtuales, para complementar la instrucción presencial y ofrecer experiencias de aprendizaje más interactivas y personalizadas, (5) Fomentar en el alumnado la participación para el logro del proceso de aprendizaje, promoviendo el pensamiento crítico, la resolución de problemas y la creatividad, (6) Establecer alianzas estratégicas con la industria gastronómica local para proporcionar oportunidades de aprendizaje experiencial, pasantías y prácticas profesionales que complementen la formación académica y preparen a los estudiantes para el campo laboral.

Conclusiones

En base a la revisión bibliográfica y el resultado del trabajo empírico, los autores declaran el 100% de los objetivos propuestos en esta investigación que es proponer

estrategias pedagógicas innovadoras para fortalecer el proceso formativo de los estudiantes de gastronomía de Manabí. Así, la investigación ha permitido identificar rutas para la implementación de innovaciones educativas desde la interculturalidad y vivencial de los procesos culinarios.

Los datos respecto a los conocimientos de los profesores sobre estrategias innovadoras, reveló tanto áreas de fortaleza como oportunidades de mejora que pueden ser utilizadas por los tomadores de decisiones para las mejoras curriculares.

Como resultado de este estudio, se ha desarrollado una propuesta que ofrece una variedad de estrategias innovadoras específicamente adaptadas a las necesidades y contextos de los estudiantes de gastronomía de la provincia de Manabí, Ecuador, con potencial implementación en otras zonas de Ecuador y América del Sur.

A este punto se propone la línea de investigación Superación de la desnutrición infantil en las Américas a partir de la gastronomía nutritiva y creativa. Los autores aspiran a que esta propuesta aporte al mejoramiento del proceso de formación de los profesionales en el campo de la gastronomía.

Referencias

- Alvarado, M. A. C., Delgado, J. C. S., & Barrantes, I. G. V. (2017). Diseño de situaciones educativas innovadoras como estrategia didáctica para fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje. *Didascalía: Didáctica y Educación*, 8(2), 99-116. En: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6632895> (10.mar.2024)
- Aranceta-Bartrina, J. (2023). Gastronomía científica, salud, sabor y sostenibilidad: Las 12 “eses” de la gastronomía saludable. *Rev Esp Nutr Comunitaria*, 29. En: https://www.renc.es/imagenes/auxiliar/files/RENC_2023_2_Gastronomia_salud_sabor_sostenibilidad_12_eses_J_Aranceta%281%29.pdf (10.mar.2024).
- Arias, F. (2023). El paradigma pragmático como fundamento epistemológico de la investigación mixta. *Revisión sistematizada. Educación, Arte, Comunicación: Revista Académica e Investigativa*, 12(2), 11-24. En: <https://revistas.unl.edu.ec/index.php/eac/article/view/2020> (9.abr.2024).
- Asamblea Nacional de Ecuador. (2020). Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación (2020). Registro Oficial del Gobierno del Ecuador N° 121.
- Asamblea Nacional de Ecuador. (2013, 25 de junio). Ley Orgánica de Comunicación. Registro Oficial del Gobierno del Ecuador N° 22. <http://bit.ly/366bacl>
- Braulio, G. (2018). La gastronomía como recurso para trabajar la interculturalidad en Educación Infantil. *Revista Electrónica Interuniversitaria de Formación del Profesorado*, 36, 199-209. En: [chrome- https://core.ac.uk/download/pdf/235852799.pdf](https://core.ac.uk/download/pdf/235852799.pdf) (11.mar.2024)
- Burgos Castro, M. E. (2018). Gestión educativa y la pedagogía intercultural desde la perspectiva de la gastronomía tradicional en INTUR Perú. En: <https://renati.sunedu.gob.pe/handle/sunedu/1589873> (9.abr.2024).
- Carbajal, R. D., & Marcial, R. R. (2023). Ética para la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM. *Revista de Identidad Universitaria*, 1(23), 29-31. En: <https://revistaidentidad.uaemex.mx/article/view/22574> (5.feb.2024).
- Carvache Franco, M., Carvache Franco, W., & Torres-Naranjo, M. (2017). Análisis de satisfacción: La gastronomía de Samborondón-Ecuador. *Estudios y perspectivas en turismo*, 26(3), 731-745. En: http://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S1851-17322017000300013&script=sci_arttext (12.abr.2024).
- Chura, B. C., Noriega, J. B., Castro, T. G. M., & Núñez, E. G. T. (2021). Asimilación de Contenido Silábico Frente Nivel de Comprensión Lectora en Estudiantes de la Escuela Profesional de Administración en Turismo, Hotelería y Gastronomía—Universidad Andina Néstor Cáceres Velásquez, Juliaca. *Revista Científica Investigación Andina*, 20(2). En: <https://www.revistas.uancv.edu.pe/index.php/RCIA/article/view/890> (13.may.2024).
- Contreras, D. D. J. (2023). Gastronomía, cultura y sostenibilidad. *Etnografías contemporáneas. Culturales*, 11. (1-15). En: https://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-11912023000100306&script=sci_arttext (12.abr.2024).
- Constitución de la República de Ecuador [Const.]. Artículo 350. Registro Oficial 449 de 20 de octubre de 2008 (Ecuador). <https://bit.ly/2B93igl>
- Duarte-Casar, R. (2023). Gastronomía Molecular y Cocina Molecular: No es lo mismo. *Revista de Gastronomía y Cocina*, 2(2), 1-9. En: <https://academiaculinaria.org/index.php/gastronomia-cocina/article/view/25> (9.abr.2024).
- Eslava-Zapata, R., Chacón-Guerrero, E., & Parra-González, B. (2022). Relación entre los niveles de conocimiento y gestión de los costos de producción de los gerentes del sector gastronómico colombiano. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 12(1), 35-44. En: http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2027-83062022000100035&script=sci_arttext (12.may.2024).
- Espinar Álava, E. M., & Vigueras Moreno, J. A. (2020). El aprendizaje experiencial y su impacto en la educación actual. *Revista Cubana de Educación Superior*, 39(3), 1-20. En: http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S0257-43142020000300012&script=sci_arttext (12.may.2024).
- Grunauer, M. S. N., Berrezueta, L. A. O., Carrillo, J. A. R., Ludeña, I. O. E., & Contreras, O. S. O. (2016). Análisis del potencial turístico de las comunidades rurales: Caso de estudio: Comunidad Muyuyacu, El Oro-Ecuador. *RIAT: Revista Interamericana de Medioambiente y Turismo*, 12(1), 48-59. En: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5764741> (12.may.2024).
- Guevara, M. R. V., Guerra, A. M. M., & Yacelga, J. C. S. (2024). Panadería Moderna en el Cantón Riobamba: enfoque científico en innovación de ingredientes, recetas y sostenibilidad. *Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional*, 9(1), 1098-1127. En: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=9257826> (5.ene.2024).
- Guzmán, B., Castro, S., & Rauseo, R. (2021). Innovaciones educativas y la tecnología educativa en la UPEL-IPC. *Horizontes Revista de Investigación en Ciencias de la Educación*, 5(17), 136-155. En: http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S2616-79642021000100136&script=sci_arttext (12.may.2024).
- Iglesias-Véjar, L., Cáceres Rodríguez, P., Llanos Rivera, N., & Basfi-Fer Obregón, K. (2023). Experiencia de fusión gastronómica entre Chile y Haití; una forma de integración cultural con la comunidad haitiana residente en Chile. *CUHSO (Temuco)*, 33(1), 300-327. https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S2452-610X2023000100300&script=sci_arttext&tlng=pt
- Latorre, M., Vergara, C., Morales, M. A., Orbeta, A., Escobar, C., & Quiroga, M. (2020). Prácticas de acompañamiento de profesores tutores en carreras de pedagogía: análisis de los dispositivos de aseguramiento y certificación de la calidad de los aprendizajes terminales. *Calidad en la Educación*, (53), 182-218. https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-45652020000200182&script=sci_arttext&tlng=pt
- López, D. C. (2020). Las TIC en los procesos de enseñanza-aprendizaje desarrollados por maestros tutores de Educación Primaria en la Región de Murcia. *RIITE*

- Revista Interuniversitaria de Investigación en Tecnología Educativa. <https://revistas.um.es/riite/article/view/432061>
- López, H. G., & Zuluaga, C. L. G. (2016). El modelo de aprendizaje experiencial como alternativa para mejorar el proceso de aprendizaje en el aula. *Ánfora: Revista Científica de la Universidad Autónoma de Manizales*, 23(41), 37-54. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5755371>
- Mejía-Rivas, M., & Guiomar, L. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 11(1), 23-33. http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2027-83062020000200023&script=sci_arttext
- Mollo-Torrico, J. P., Lázaro-Cari, R. R., & Crespo-Albares, R. (2023). Implementación de Nuevas Tecnologías de Información y Comunicación para la Educación Superior: Revisión sistemática. *Revista Ciencia & Sociedad*, 3(1), 16-30. <https://www.cienciasociedaduatf.com/index.php/ciesocieuatf/article/view/58>
- Monteros Vizcaíno, E. E. (2020). Ferias agroecológicas y su relación con el consumo responsable de alimentos en la parroquia Tabacundo del cantón Pedro Moncayo. [Tesis de maestría, Universidad Andina Simón Bolívar, Quito]. Repositorio institucional de la UASB. <https://repositorio.uasb.edu.ec/handle/10644/7171>
- Ochoa Sagüés, C. (2017). Aprendizaje basado en proyectos. Cómo ganar MasterChef Junior utilizando la química. [Tesis de grado, Universidad Pública de Navarra, España]. Repositorio institucional de la UPN. <https://academica-e.unavarra.es/bitstream/handle/2454/25136/TFM17-MPES-FQ-OCHOA-115008.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Ojeda, A. L., Camacho, C. P., Hernández, C. G., & López, R. H. (2017). Caracterización de las principales tendencias de la gastronomía mexicana en el marco de nuevos escenarios sociales. *Teoría y Praxis*, (21), 91-113. www.redalyc.org/pdf/4561/456150029006.pdf
- Oñate, F. T., Fierro, J. R., & Viteri, M. F. (2018). Diversidad gastronómica y su aporte a la identidad cultural. *Revista de Comunicación de la SEECI*, (44), 1-13. <https://www.redalyc.org/journal/5235/523556567001/523556567001.pdf>
- Pamplona-Raigosa, J., Cuesta-Saldarriaga, J. C., & Cano-Valderrama, V. (2019). Estrategias de enseñanza del docente en las áreas básicas: una mirada al aprendizaje escolar. *Revista eleuthera*, 21, http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S2011-45322019000200013&script=sci_arttext 13-33.
- Parra Crespo, J. R., & Zhunio Zhunio, A. L. (2022). Una estrategia pedagógica para fortalecer la interculturalidad promoviendo el diálogo de saberes entre estudiantes Shuar Amazónicos y Kichwa Serranos. Proyecto: Conociendo amigos de Chibuleo y Shuar. [Tesis de Grado, Universidad Nacional de Educación]. Repositorio de la UNE. <http://201.159.222.12:8080/handle/56000/2651>
- Pla-Rusca, E. (2021). Turismo y gastronomía: una propuesta de modelo metodológico para el análisis territorial del turismo gastronómico. [Tesis de grado. Universitat Oberta de Catalunya]. Repositorio institucional de la UOC. <https://openaccess.uoc.edu/handle/10609/142687>
- Racines, A. B. S., Santos, E. M. R., & Carrillo, R. A. S. (2021). Estudio de la demanda laboral post pandemia en la carrera de Gastronomía. *Revista Científica y Tecnológica VICTEC*, 2(3), 88-108. <http://server.istvicenteleon.edu.ec/victec/index.php/revista/article/view/27>
- Ramos Acevedo, A. E. (2023). Fortalecimiento de la competencia lectora mediante una estrategia pedagógica con el uso de una herramienta digital (genially) en los estudiantes del grado primero de la Institución Educativa de Tierra Bomba, Cartagena [Tesis Doctoral, Universidad de Cartagena, Colombia]. Repositorio institucional de la UC. <https://repositorio.unicartagena.edu.co/handle/11227/16973>
- Rodríguez, C. R., & Ochoa, J. (2021). Estado actual de los programas de gastronomía. *PALMA Express*, 28-57. <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/401>
- Rojas-Zambrano, B., Silvera-Berdugo, M. Á., & Uribe-Ibarra, D. (2023). La planeación pedagógica como herramienta para garantizar el desarrollo de prácticas educativas inclusivas desde un enfoque por competencias. *Búsqueda*, 10(2), e681-e681. <https://revistas.cecar.edu.co/index.php/Busqueda/article/view/681>
- Rosales, S. F. D., Vergara, J. R. A., Carrascal, O. R., & Parra, J. C. (2024). Los saberes gastronómicos tradicionales en la cultura de barrancabermeja y su contribución en la enseñanza de las ciencias naturales. <https://www.researchgate.net/publication/377586576>
- Salmerón Moreira, Y. M., Luna Álvarez, H. E., Murillo Encarnación, W. G., & Pacheco Gómez, V. A. (2023). El futuro de la Inteligencia Artificial para la educación en las instituciones de Educación Superior. *Conrado*, 19(93), 27-34. http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1990-86442023000400027&script=sci_arttext&tlng=pt
- Sampieri, R. H. (2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw Hill México.
- Sánchez Cánovas, D. (2023). Desarrollo de un entorno interactivo para restaurantes en realidad virtual. [Tesis de Grado. Universidad Rey Juan Carlos, España]. Repositorio Institucional de la URJC. <https://burjcdigital.urjc.es/handle/10115/22679>
- Solórzano, G. M. & Loor, L. D. R. (2023). Aprendizaje Basado en Proyectos para desarrollar habilidades productivas en la enseñanza y aprendizaje del inglés. *Revista Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 11(2). http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S2308-01322023000200001&script=sci_arttext&tlng=en
- Tibambre, J. D. S., López, J. C. S., & Quecano, R. Y. G. (2021). Aprendizaje en red, herramienta de formación a nivel de gastronomía ante el COVID-19. *Revista Internacional de Gestión, Innovación y Sostenibilidad Turística-RIGISTUR-ISSN 2806-5700*, 1(2), 1-6. <http://revistasespam.espam.edu.ec/index.php/rigistur/article/view/289>
- Toledo, E. R. S., Chica, L. K. B., Guerrero, J. D. G., &

- Mendoza, L. K. O. (2024). Análisis de la implementación de tecnologías educativas en el aula y su impacto en el aprendizaje de los estudiantes. *Revista Imaginario Social*, 7(2). <https://revista-imaginariosocial.com/index.php/es/article/view/185>
- Torres, G. A., & Diaz, Á. F. (2020). Modelo de gestión de turismo gastronómico para fincas agroturísticas, caso cantón Milagro. *Revista Mapa*, 4(19). <https://www.revistamapa.org/index.php/es/article/view/240>
- Troncoso Pantoja, C. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. *Humanidades Médicas*, 18(2), 171-175. En: http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1727-81202018000200171&script=sci_arttext&tlng=pt (11. feb.2024).
- Uribe-Pérez, M. (2019). Saberes ancestrales y tradicionales vinculados a la práctica pedagógica desde un enfoque intercultural: un estudio realizado con profesores de ciencias en formación inicial. *Educación y ciudad*, (37), 57-71. En: <https://revistas.idep.edu.co/index.php/educacion-y-ciudad/article/view/2148> (22.may.2024).
- Vázquez, L. E., & Perales, J. N. (2024). Explorar los matices: aprendizaje personalizado y adaptativo en la educación digital. *Revista Digital Universitaria*, 25(1). 1-20. En: <https://www.revista.unam.mx/category/volumen25/page/4/> (14.may.2024).
- Villacís, X. M. A., Anasi, L. J. P., & Chango, J. P. T. (2023). Algunas reflexiones sobre el aprendizaje colaborativo en los entornos virtuales. *Revista Científica Arbitrada Multidisciplinaria PENTACIENCIAS*, 5(4), 459-475. En: <https://www.editorialalema.org/index.php/pentaciencias/article/view/681> (22.ene.2024).
- Yacelga, J. C. S., & Patrel, A. M. G. (2021). Efectos del covid-19 en el turismo gastronómico del Ecuador. *Dominio de las Ciencias*, 7(4), 122-142. En: <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8383968> (12.may.2024).