



*Maestría en*  
**EDUCACIÓN**

**CON MENCIÓN EN GESTIÓN DEL  
APRENDIZAJE MEDIADO POR TIC**

**Tesis previa a la obtención de título de Magíster en Educación mención Gestión del  
Aprendizaje Mediado por TIC.**

**AUTORES:**

María Paula Rubianes Pazmiño  
Santiago Alberto Coronel Sempértegui  
Pablo David Gonzalez Andrade  
Marcela Patricia Ledesma Jaramillo  
Edmundo Eduardo Siquihua Andy

**TUTORES:**

Jesús Sánchez  
Luis Guerrero  
Noelia Salvador

**Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la  
formación gastronómica en cocina básica**

Quito, junio 2024

## **Autoría del Trabajo de Titulación**

Yo, *María Paula Rubianes Pazmiño*, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación titulado *Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica* es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal y académica; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional, habiéndose citado las fuentes correspondientes y respetando las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.



---

**María Paula Rubianes Pazmiño**

[marubianespaz@uide.edu.ec](mailto:marubianespaz@uide.edu.ec)

## **Autoría del Trabajo de Titulación**

Yo, *Santiago Alberto Coronel Sempértegui*, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación titulado *Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica* es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal y académica; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional, habiéndose citado las fuentes correspondientes y respetando las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.



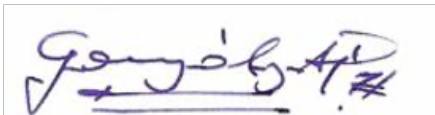
---

**Santiago Alberto Coronel Sempértegui**

[sacoronelse@uide.edu.ec](mailto:sacoronelse@uide.edu.ec)

## **Autoría del Trabajo de Titulación**

Yo, **Pablo David Gonzalez Andrade**, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación titulado *Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica* es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal y académica; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional, habiéndose citado las fuentes correspondientes y respetando las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.



---

**Pablo David Gonzalez Andrade**

[pagonzalezan@uide.edu.ec](mailto:pagonzalezan@uide.edu.ec)

## **Autoría del Trabajo de Titulación**

Yo, *Marcela Patricia Ledesma Jaramillo*, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación titulado *Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica* es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal y académica; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional, habiéndose citado las fuentes correspondientes y respetando las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.



---

**Marcela Patricia Ledesma Jaramillo**

[maledesmaja@uide.edu.ec](mailto:maledesmaja@uide.edu.ec)

## **Autoría del Trabajo de Titulación**

Yo, *Edmundo Eduardo Siquihua Andy*, declaro bajo juramento que el trabajo de titulación titulado *Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica* es de mi autoría y exclusiva responsabilidad legal y académica; que no ha sido presentado anteriormente para ningún grado o calificación profesional, habiéndose citado las fuentes correspondientes y respetando las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.

A handwritten signature in black ink, enclosed within a hand-drawn oval. The signature is stylized and appears to be the name 'Edmundo Eduardo Siquihua Andy'.

**Edmundo Eduardo Siquihua Andy**

[edsiquihuaan@uide.edu.ec](mailto:edsiquihuaan@uide.edu.ec)

## **Autorización de Derechos de Propiedad Intelectual**

Yo, *María Paula Rubianes Pazmiño*, en calidad de autor del trabajo de investigación titulado *Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica*, autorizo a la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE) para hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen o de parte de los que contiene esta obra, con fines estrictamente académicos o de investigación. Los derechos que como autor me corresponden, lo establecido en los artículos 5, 6, 8, 19 y demás pertinentes de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento en Ecuador.

D. M. Quito, junio 2023



---

**María Paula Rubianes Pazmiño**

[marubianespaz@uide.edu.ec](mailto:marubianespaz@uide.edu.ec)

## **Autorización de Derechos de Propiedad Intelectual**

Yo, ***Santiago Alberto Coronel Sempértegui***, en calidad de autor del trabajo de investigación titulado ***Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica***, autorizo a la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE) para hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen o de parte de los que contiene esta obra, con fines estrictamente académicos o de investigación. Los derechos que como autor me corresponden, lo establecido en los artículos 5, 6, 8, 19 y demás pertinentes de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento en Ecuador.

D. M. Quito, junio 2023



---

**Santiago Alberto Coronel Sempértegui**

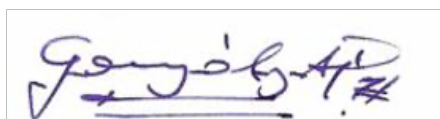
[sacoronelse@uide.edu.ec](mailto:sacoronelse@uide.edu.ec)



## **Autorización de Derechos de Propiedad Intelectual**

Yo, ***Pablo David Gonzalez Andrade***, en calidad de autor del trabajo de investigación titulado ***Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica***, autorizo a la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE) para hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen o de parte de los que contiene esta obra, con fines estrictamente académicos o de investigación. Los derechos que como autor me corresponden, lo establecido en los artículos 5, 6, 8, 19 y demás pertinentes de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento en Ecuador.

D. M. Quito, junio 2023



---

**Pablo David Gonzalez Andrade**

[pagonzalezan@uide.edu.ec](mailto:pagonzalezan@uide.edu.ec)

## **Autorización de Derechos de Propiedad Intelectual**

Yo, *Marcela Patricia Ledesma Jaramillo*, en calidad de autor del trabajo de investigación titulado *Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica*, autorizo a la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE) para hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen o de parte de los que contiene esta obra, con fines estrictamente académicos o de investigación. Los derechos que como autor me corresponden, lo establecido en los artículos 5, 6, 8, 19 y demás pertinentes de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento en Ecuador.

D. M. Quito, junio 2023



---


**Marcela Patricia Ledesma Jaramillo**

[maledesmaja@uide.edu.ec](mailto:maledesmaja@uide.edu.ec)

## **Autorización de Derechos de Propiedad Intelectual**

Yo, **Edmundo Eduardo Siquihua Andy**, en calidad de autor del trabajo de investigación titulado ***Diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online para la formación gastronómica en cocina básica***, autorizo a la Universidad Internacional del Ecuador (UIDE) para hacer uso de todos los contenidos que me pertenecen o de parte de los que contiene esta obra, con fines estrictamente académicos o de investigación. Los derechos que como autor me corresponden, lo establecido en los artículos 5, 6, 8, 19 y demás pertinentes de la Ley de Propiedad Intelectual y su Reglamento en Ecuador.

D. M. Quito, junio 2023



\_\_\_\_\_

**Edmundo Eduardo Siquihua Andy**

[edsiquihuaan@uide.edu.ec](mailto:edsiquihuaan@uide.edu.ec)

## **Agradecimiento**

Nosotros, María Paula Rubianes Pazmiño, Santiago Alberto Coronel Sempértegui, Pablo David Gonzalez Andrade, Marcela Patricia Ledesma Jaramillo, Edmundo Eduardo Siquihua Andy, estudiantes del programa de maestría de la Universidad Internacional del Ecuador, queremos expresar nuestro más sincero agradecimiento a todas las personas que han hecho posible nuestra experiencia académica y personal durante este tiempo.

En primer lugar, queremos agradecer a nuestros profesores, cuyos conocimientos, dedicación y pasión por la enseñanza han sido fundamentales para nuestro aprendizaje y crecimiento profesional. Su compromiso con la excelencia académica y su constante apoyo nos han inspirado a superar nuestros límites y a buscar siempre lo mejor en nuestras respectivas áreas de estudio.

También extendemos nuestro agradecimiento al personal administrativo de la universidad, quienes con su eficiencia y amabilidad han facilitado nuestro camino, asegurando que tuviéramos todos los recursos necesarios para llevar a cabo nuestras investigaciones y cumplir con nuestras responsabilidades académicas.

No podemos olvidar mencionar a nuestros compañeros de clase. A lo largo de este viaje, hemos construido una comunidad de aprendizaje y colaboración que ha sido enriquecedora en muchos niveles. Las discusiones, los proyectos en equipo y las horas de estudio compartidas han sido una fuente invaluable de apoyo y amistad.

Por último, queremos expresar nuestro agradecimiento a nuestras familias y amigos. Su amor, comprensión y constante apoyo han sido esenciales para mantenernos motivados y enfocados en nuestros objetivos. En nombre de María Paula Rubianes Pazmiño, Santiago Alberto Coronel Sempértegui, Pablo David Gonzalez Andrade, Marcela Patricia Ledesma Jaramillo, Edmundo Eduardo Siquihua Andy, reiteramos nuestra gratitud y compromiso de aplicar los

conocimientos y experiencias adquiridas en esta maestría para contribuir positivamente a nuestra sociedad y nuestras respectivas profesiones.

## **Dedicatoria**

Nosotros, María Paula Rubianes Pazmiño, Santiago Alberto Coronel Sempértegui, Pablo David Gonzalez Andrade, Marcela Patricia Ledesma Jaramillo, Edmundo Eduardo Siquihua Andy, estudiantes del programa de maestría de la Universidad Internacional del Ecuador, queremos dedicar este logro a todos aquellos que han sido parte esencial de nuestro recorrido académico.

A nuestros profesores, gracias por compartir con nosotros su vasto conocimiento y experiencia. Su dedicación a la enseñanza y su constante apoyo nos han inspirado a alcanzar nuevas alturas. Sus lecciones han trascendido las aulas, convirtiéndose en principios que llevaremos con nosotros a lo largo de nuestras vidas profesionales y personales.

A nuestros compañeros, este viaje ha sido enriquecedor gracias a la colaboración y el espíritu de camaradería que hemos compartido. Las discusiones, los proyectos y las horas de estudio en conjunto no sólo han fortalecido nuestro aprendizaje, sino que también han forjado amistades duraderas. Juntos, hemos creado un ambiente de apoyo mutuo y crecimiento continuo.

A nuestros padres, su amor, sacrificio y confianza en nuestras capacidades han sido el pilar fundamental de nuestro éxito. Gracias por su paciencia y por ser nuestra mayor fuente de motivación. Cada uno de nuestros logros es también suyo, pues sin su respaldo incondicional, este sueño no habría sido posible.

A la Universidad Internacional del Ecuador, nos sentimos profundamente agradecidos por brindarnos una plataforma de excelencia académica y por las innumerables oportunidades de desarrollo personal y profesional. Los recursos y el ambiente académico de la universidad han sido determinantes en nuestro camino hacia la maestría.

## Índice de Contenido

Resumen Ejecutivo	1
Abstract	2
1.	3
1.1.	3
1.1.1.	5
1.1.2.	5
1.1.3.	6
1.2.	7
1.3.	9
1.3.1 Pregunta de Trabajo de Titulación	10
1.4.	9
1.5.	10
2.	11
3.	15
3.1.	15
3.2.	16
3.3.	18
4.	20
4.1.	20
4.1.1.	20
4.1.2.	23
4.1.3.	29
4.1.4.	30
4.1.5.	32
4.2. Diseño de materiales educativos digitales.	38
4.2.1. Justificación Curricular:	39
4.2.2. Recursos digitales educativos planteados:	41
4.2.3. Material Multimedia	45
4.2.4. Diseño de Materiales Educativos	51
4.3.	49
4.3.1.	49
4.3.2. Elementos de la Acción:	55

4.3.3. Actividades de la Planificación:	55
4.3.4 Métodos de Evaluación:	56
4.3.5. ¿Cómo vamos a utilizar el entorno?	57
4.3.6. ¿Con qué recursos de apoyo vamos a contar?	58
4.3.7. Curso de Gastronomía en Plataforma LMS Brightspace	67
5. 70	
5.1. Conclusiones	74
5.2. Recomendaciones	75
6. 74	
7. 76	



## Resumen Ejecutivo

En un contexto donde la educación y el conocimiento son vitales para el desarrollo socioeconómico, esta investigación se enfoca en diseñar una metodología participativa para la formación online en gastronomía, específicamente en técnicas culinarias básicas de corte de vegetales. La propuesta busca integrar herramientas tecnológicas avanzadas en entornos virtuales para mejorar la experiencia de aprendizaje. El estudio plantea tres objetivos específicos: identificar estrategias de comunicación educativa y procesos éticos; diseñar recursos multimedia para plataformas educativas; y utilizar una plataforma de gestión en entornos virtuales que facilite la enseñanza de técnicas culinarias. Estas metas se alcanzarán mediante la formación de docentes, la revisión de contenidos, y el seguimiento remoto, utilizando diversas plataformas de comunicación para crear comunidades educativas motivadas. El proceso educativo virtual debe fomentar una comunicación activa y participación horizontal, logrando que los estudiantes sean protagonistas de su aprendizaje. La investigación destaca el uso de herramientas digitales para la creación de materiales multimedia, mejorando la comprensión y retención de conocimientos a través de demostraciones intuitivas y detalladas. Además, se enfatiza la necesidad de establecer buenas prácticas en la enseñanza gastronómica online, incluyendo planificación, selección de herramientas adecuadas, comunicación efectiva, y adherencia a normas de seguridad alimentaria. La implementación de tecnologías digitales no sólo moderniza la enseñanza, sino que también mejora la accesibilidad y participación, contribuyendo a un aprendizaje más eficaz y adaptado a las demandas actuales. Esta metodología innovadora y digitalizada establece una base sólida para el desarrollo de habilidades prácticas en gastronomía, satisfaciendo las necesidades de una educación contemporánea y digitalizada.

## **Abstract**

In a context where education and knowledge are vital for socioeconomic development, this research focuses on designing a participatory methodology for online training in gastronomy, specifically in basic vegetable cutting techniques. The proposal seeks to integrate advanced technological tools in virtual environments to enhance the learning experience. The study outlines three specific objectives: identifying educational communication strategies and ethical processes; designing multimedia resources for educational platforms; and utilizing a management platform in virtual environments that facilitates the teaching of culinary techniques. These goals will be achieved through teacher training, content review, and remote monitoring, using various communication platforms to create motivated educational communities. The virtual educational process must foster active communication and horizontal participation, making students the protagonists of their learning. The research highlights the use of digital tools for creating multimedia materials, improving the understanding and retention of knowledge through intuitive and detailed demonstrations. Furthermore, it emphasizes the need to establish best practices in online gastronomic teaching, including planning, selecting appropriate tools, effective communication, and adherence to food safety standards. The implementation of digital technologies not only modernizes teaching but also improves accessibility and participation, contributing to more effective learning adapted to current demands. This innovative and digitalized methodology establishes a solid foundation for the development of practical skills in gastronomy, meeting the needs of contemporary and digitalized education.

## **1. Introducción**

### **1.1. Identificación del Entorno del Proyecto y Presentación de la Organización**

La configuración de la sociedad actual se encuentra moldeada por diversos factores contextuales y momentos históricos, marcados por actividades económicas, sociales, políticas, medioambientales y gubernamentales. Estos elementos, altamente dinámicos e interrelacionados, adquieren una relevancia significativa en una era caracterizada por la globalización y la rapidez de la comunicación, lo que crea un entorno acelerado y altamente competitivo.

En este contexto, las formas de llevar a cabo las actividades sociales experimentan transformaciones continuas, exigiendo la adquisición de nuevos conocimientos por parte de aquellos que buscan integrarse al mundo productivo. La necesidad imperante es la búsqueda constante de innovaciones que satisfagan las demandas cambiantes de los grupos sociales. Estas innovaciones, a su vez, influyen en la modificación de costumbres y patrones de comportamiento.

La educación asume un papel crucial al plantear que el futuro de las nuevas generaciones descansa en el conocimiento y en las transformaciones derivadas de su desarrollo. El acceso a la educación se convierte en un factor determinante para la equidad en el desenvolvimiento de las sociedades. De esta manera, la educación y el conocimiento se posicionan como prioritarios tanto para la economía mundial como para las posibilidades de inserción en esta economía por parte de los países catalogados como economías emergentes (Bejarano, Angarita & Mesa, 2013).

Es importante destacar que el conocimiento no reside únicamente en la acumulación de información en archivos o sistemas de soporte de las organizaciones, sino que está intrínsecamente ligado al usuario. Aquel que posee conocimiento ha internalizado la información previa, convirtiéndola en acciones y decisiones. Dependiendo del tipo de

conocimiento, se encuentra preparado para la innovación, elemento fundamental que la economía de un país espera del sistema productivo (Bejarano, Angarita & Mesa, 2013).

La sobreabundancia de información adquiere una esencia y un propósito definidos, ya que transforma la percepción del mundo, el pensamiento y la síntesis de acciones. Un segundo fenómeno relevante es la importancia fundamental que adquiere el conocimiento en contraste con la información. Mientras que la información constituye datos objetivos, el conocimiento implica verdades, creencias, perspectivas, conceptos, juicios, expectativas, metodologías, competencias y 'know-how'. En otras palabras, cuando la información se utiliza y se coloca en el contexto o marco de referencia de una persona, se transforma en conocimiento (García, 2012).

El Ministerio de Educación (2020) ha promulgado el Acuerdo 00038-A con fecha del 24 de julio de 2020, centrado en la implementación de entornos virtuales de aprendizaje como herramientas destinadas a elevar la motivación, mejorar la calidad educativa, fomentar el desarrollo de habilidades y facilitar la evaluación del proceso de enseñanza aprendizaje. Este acuerdo regula la implementación de la Educación Abierta en el Sistema Nacional de Educación, considerando explícitamente el empleo de entornos virtuales. La premisa subyacente en este documento es la necesidad de aprovechar las tecnologías educativas para crear ambientes de aprendizaje accesibles, flexibles e innovadores. La normativa destaca: El proceso de enseñanza – aprendizaje se realiza de manera virtual a través de una plataforma educativa digital y sigue un plan de estudios previamente determinado que cumple el currículo nacional. El intercambio de información entre docentes y estudiantes se desarrolla mediante diferentes tipos de plataformas y herramientas a través de las cuales, los estudiantes pueden comunicarse principalmente de manera asincrónica para revisar y descargar los materiales de clase, subir trabajos o asignaciones, procesos de evaluación y seguimiento, planificación y calendarios, entre otras. (p. 8)

La introducción del aula virtual implica la incorporación de metodologías educativas innovadoras que aprovechan recursos tecnológicos avanzados. Esta perspectiva tiene como objetivo dirigir el contenido curricular, promover la interacción entre profesores y alumnos, y generar un cambio sustancial en el proceso educativo contemporáneo con una perspectiva de largo alcance. La integración de tecnologías avanzadas en el aula virtual no solo enriquece el acceso a la información, sino que también redefine la dinámica educativa al facilitar la participación activa de los estudiantes y fomentar un ambiente de aprendizaje más interactivo y colaborativo. Este cambio paradigmático refleja la evolución constante de las metodologías educativas hacia enfoques más dinámicos y adaptativos en respuesta a las demandas de la sociedad contemporánea.

#### **1.1.1. Misión**

Nuestra misión como empresa gastronómica que imparte clases online es proporcionar una experiencia educativa excepcional y accesible en el arte culinario a través de plataformas virtuales. Nos comprometemos a ofrecer programas de enseñanza de alta calidad que permitan a nuestros estudiantes desarrollar habilidades culinarias sólidas, fomentando la creatividad, la excelencia y el amor por la gastronomía. Buscamos inspirar a la comunidad global de entusiastas por la cocina, brindando recursos y conocimientos que les permitan explorar y disfrutar del mundo culinario.

#### **1.1.2. Visión**

Convertirnos en un líder referente en la educación gastronómica online, reconocidos por nuestra excelencia académica, innovación pedagógica y compromiso con el aprendizaje continuo. Aspiramos a ser pioneros en la integración de tecnologías emergentes y metodologías de enseñanza modernas para ofrecer una experiencia educativa dinámica, interactiva y enriquecedora. Buscamos inspirar y empoderar a nuestros estudiantes a

convertirse en chefs y amantes de la gastronomía altamente capacitados y apasionados, capaces de influir positivamente en la industria alimentaria global.

### **1.1.3. Valores**

En nuestra empresa gastronómica que imparte clases online, nos regimos por los siguientes valores fundamentales:

- **Excelencia:** Nos comprometemos a alcanzar los más altos estándares de calidad en todo lo que hacemos, desde la selección de instructores hasta el diseño de contenido curricular, con el fin de ofrecer una experiencia educativa única.
- **Innovación:** Fomentamos la creatividad y la innovación en la enseñanza gastronómica, adoptando nuevas tecnologías y metodologías para mejorar constantemente nuestros programas y recursos de aprendizaje.
- **Accesibilidad:** Nos esforzamos por hacer que la educación gastronómica de calidad sea accesible para todos, eliminando barreras geográficas y económicas a través de nuestras plataformas de enseñanza online.
- **Integridad:** Actuamos con honestidad, transparencia y ética en todas nuestras interacciones, manteniendo la confianza y el respeto de nuestros estudiantes, instructores y colaboradores.
- **Colaboración:** Valoramos la colaboración y el trabajo en equipo, creando un entorno de aprendizaje colaborativo donde los estudiantes puedan compartir conocimientos, experiencias y perspectivas únicas.

En conjunto, nuestra misión, visión y valores reflejan nuestro compromiso con la excelencia educativa, la innovación constante y la promoción de una comunidad global de amantes de la gastronomía apasionados y bien informados.

## **1.2. Introducción (Justificación y descripción del problema de titulación)**

La crisis económica y social ha impulsado la necesidad urgente de transformar y modernizar los métodos educativos (UNESCO, 2023) . En este contexto, la educación híbrida se presenta como una estrategia clave, implicando la integración de herramientas tecnológicas avanzadas y metodologías activas para fortalecer habilidades prácticas, adquirir conocimientos teóricos, fomentar la creatividad y desarrollar competencias profesionales en los estudiantes.

Muchos estudiantes y trabajadores se han visto obligados a realizar sus actividades desde casa, considerando la disponibilidad de tiempo, especialmente para aquellos laboralmente activos. De aquí surge la creciente demanda de educación online, respaldada por datos de Online Business School (OBS) (2019), que pronostican un rápido crecimiento en el mercado e-learning, estimando un aumento anual entre el 7,6% y el 9,5%.

El modelo de formación online propuesto, respaldado por la afirmación "La aplicación práctica de la gastronomía no requiere de estudios gastronómicos formales previos y el conocimiento se puede transmitir en la cotidianidad del entorno, en el día a día de las personas, para atender a la necesidad de alimentarse" de Reyes, Guerra y Quintero (2017) , se caracteriza por la combinación de clases virtuales en tiempo real, materiales didácticos interactivos, sesiones de cocina en vivo, foros de discusión, evaluaciones continuas y tutorías personalizadas, destacando que el conocimiento se transmite en la cotidianidad del entorno.

La importancia de la formación continua y especialización de docentes en metodologías de enseñanza online, asegura la calidad académica y una retroalimentación constante entre estudiantes y profesores. Se enfatiza la promoción del trabajo colaborativo, el uso ético de la tecnología y la integración de principios éticos y sostenibles en el ámbito gastronómico.

Como mencionan Reyes, Guerra y Quintero (2017), el estudio de la gastronomía está en proceso de transformación o cambio, donde no existe una conceptualización o perspectiva consolidada para su estudio pues la gastronomía surge y evoluciona igual a los contextos

sociales en los que está inmersa. Así, uno de los retos del proceso de formación es adaptarse a las condiciones de rápida evolución de la gastronomía, entendiendo las corrientes y tendencias que se generan diariamente para transmitir a los futuros profesionales la importancia de mantenerse actualizado en las tendencias.

El modelo pedagógico en la enseñanza virtual, según se expone en la página web del Basque Culinary Center, menciona que su metodología online está diseñada para profesionales del sector gastronómico, con un enfoque práctico que presenta retos y actividades altamente aplicables, promoviendo la reflexión y comprensión orientada al conocimiento compartido. Dentro de su metodología encontramos el Learning by Doing, que se caracteriza por la implementación de actividades y recursos de alta calidad, interdisciplinarios y contemporáneos, centrados en la aplicabilidad práctica en la vida profesional. Se incentiva la investigación culinaria en línea, promoviendo la realización de proyectos de innovación gastronómica que permitan a los estudiantes explorar nuevas tendencias y técnicas en la cocina.

Esta propuesta se presenta como una estrategia en respuesta a las exigencias del mercado laboral y a la necesidad de ofrecer una formación integral en el contexto actual, donde la modalidad online se ha vuelto esencial.

La propuesta metodológica para la formación educativa online en gastronomía representa un avance significativo en la calidad educativa, brindando a los estudiantes las herramientas necesarias para su desarrollo académico y profesional. Su enfoque integral, innovador y orientado a las demandas del mercado laboral actual constituye un paso adelante hacia una educación gastronómica de excelencia y adaptada a los desafíos del siglo XXI.



### **1.3. Propósito y pregunta del trabajo de titulación**

El proyecto de diseño metodológico de actividades prácticas con herramientas online surge como respuesta a las nuevas exigencias impuestas por la pandemia, caracterizadas por el distanciamiento social y las limitaciones en la movilidad (UNESCO, 2023). Estas circunstancias han generado una creciente demanda de alternativas educativas que sean flexibles y accesibles, especialmente en áreas prácticas como la gastronomía.

En este contexto, las herramientas en línea representan una solución eficaz para asegurar el acceso a una educación gastronómica de calidad. Al permitir que los estudiantes aprendan a su propio ritmo y desde la comodidad de sus hogares, estas herramientas no solo facilitan la adquisición de conocimientos, sino que también potencian las oportunidades laborales de los individuos en un periodo marcado por la incertidumbre y los desafíos (Quimis, Soledispa, Maldonado y Toalá, 2020).

La implementación de actividades prácticas mediante herramientas online conlleva la posibilidad de mejorar la calidad de la enseñanza y el aprendizaje en este ámbito. Esto se logra mediante la entrega de contenido educativo claro y conciso, la provisión de retroalimentación oportuna y personalizada, así como la facilitación de la aplicación práctica de los conceptos y habilidades adquiridas (Rodríguez, Ardila, 2019).

#### **1.3.1 Pregunta de Trabajo de Titulación**

¿Cómo diseñar una metodología participativa para la formación educativa online mediante el uso de herramientas tecnológicas para las técnicas culinarias básicas de cortes de vegetales?

### **1.4. Objetivo General**

Diseñar una metodología participativa en la formación educativa online en gastronomía para el desarrollo de las técnicas culinarias básicas de cortes de vegetales mediante el uso de herramientas tecnológicas en el entorno virtual.

### **1.5. Objetivos específicos**

- Identificar los procesos éticos y las estrategias de comunicación educativa para el diseño de una metodología participativa en la educación online en gastronomía para el desarrollo de las técnicas culinarias básicas de cortes de vegetales.
- Diseñar un recurso multimedia para el entorno virtual y plataformas educativas para optimizar la experiencia de aprendizaje práctico en las técnicas culinarias básicas de cortes de vegetales.
- Utilizar una plataforma de gestión en entornos virtuales que permita la enseñanza de las técnicas culinarias básicas de corte de vegetales.

## 2. Marco Teórico

El siglo XXI se distingue por la formación de una sociedad de la información y del conocimiento. Este paradigma se distingue por la intensificación en el intercambio de flujos de información y la rápida utilización del conocimiento como base fundamental para el desarrollo de diversas actividades humanas.

Este fenómeno se manifiesta en los distintos ámbitos de la realidad social, histórica, industrial y cultural. La información y el conocimiento no solo son recursos valiosos, sino también plataformas esenciales que guían y dan forma a las interacciones y dinámicas de la sociedad contemporánea. La interconexión global y la inmediatez de acceso a la información han transformado la manera en que los individuos participan en la vida cotidiana, influyendo en la toma de decisiones y propiciando un entorno para el desarrollo y la innovación en diversos campos. (Donatien-Barrera, Y., 2021).

En el contexto de la educación, se presenta la necesidad imperante de cambios sistemáticos que impulsen la economía global, especialmente en la formación técnica, tecnológica y práctica, donde el desarrollo de habilidades específicas se vuelve crucial para dinamizar industrias en sociedades altamente competitivas.

A nivel latinoamericano, la Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación (UNESCO) (2020) ha desempeñado un papel significativo al compartir conocimientos sobre las múltiples maneras en que la tecnología puede facilitar el acceso universal a la educación. Institucionalmente comprometida con la promoción de iniciativas educativas inclusivas busca “reducir las diferencias en el aprendizaje, apoyar el desarrollo de los docentes, mejorar la calidad y la pertinencia del aprendizaje, reforzar la integración y perfeccionar la gestión y administración de la educación” (p. 48).

La integración de cambios sistemáticos en la educación se vincula estrechamente con el uso de las herramientas tecnológicas en el proceso de enseñanza aprendizaje (Cabrera, Lorenzo &

Álvarez 2016). En este sentido, el crecimiento exponencial de recursos abiertos a nivel mundial en los últimos 5 años de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TIC) han impulsado el ámbito educativo y social. Como lo menciona Carreño, & Vélez (2016), la interacción social a través de redes sociales, chats y foros, hacen posible el intercambio de información y el conocimiento de herramientas de interacción académica como tutorías virtuales y plataformas de teleformación, así como también el intercambio de archivos de audio, podcast y video.

El desarrollo de recursos multimedia para entornos virtuales y plataformas educativas se presenta como una necesidad imperante para potenciar la experiencia de aprendizaje práctico en el ámbito gastronómico, especialmente en el periodo post-pandémico de la COVID-19. La integración de tecnología y creatividad se posiciona como un elemento esencial para la mejora y continuidad de la enseñanza culinaria, contrarrestando las consecuencias generadas por la pandemia (Tataje, 2023).

La era Post COVID-19 exige una redefinición de los métodos educativos, y la gastronomía no queda al margen de esta transformación. La creación de recursos multimedia, como videos interactivos de técnicas culinarias, simulaciones 3D de entornos de cocina y recetas virtuales paso a paso, representa un avance significativo. Estos elementos, respaldados por el rigor científico y la tecnología, proporcionan a los estudiantes la oportunidad de participar de manera práctica y visual en su proceso de formación, superando las limitaciones físicas impuestas por la pandemia (Tataje, 2023).

La creación de una galería multimedia de alta calidad se propone como una estrategia integral, que incluye videos instructivos, demostraciones culinarias, presentaciones de diapositivas y material gráfico, con el objetivo de enriquecer la experiencia de aprendizaje. Adicionalmente, se contempla la aplicación de tecnologías emergentes como la realidad virtual o aumentada, con el fin de brindar experiencias aún más inmersivas. Esto se traduce

en la posibilidad de realizar visitas virtuales a cocinas profesionales y participar en simulaciones prácticas, contribuyendo así a una formación más completa y envolvente en el ámbito gastronómico (Aranceta, 2020).

El diseño de recursos multimedia basados en tecnología y creatividad no solo optimiza la experiencia de aprendizaje práctico en gastronomía, sino que también constituye un medio efectivo para superar las consecuencias educativas de la pandemia. Al continuar explorando el mundo de la gastronomía a través de estos enfoques innovadores, se logra una adaptación exitosa a las demandas cambiantes del entorno, asegurando la continuidad y evolución de la enseñanza de las técnicas culinarias (Cueva, 2022).

Es importante mencionar que este ambiente de aprendizaje es dinámico y participativo.

Además, la interconexión digital entre instructores y aprendices favorece una comunicación fluida y una retroalimentación constante, fortaleciendo así la calidad del proceso educativo.

La convergencia estratégica entre tecnología y creatividad, más allá de satisfacer las necesidades contemporáneas, establece los cimientos para una enseñanza culinaria resiliente y vanguardista, capaz de afrontar con eficacia los desafíos que se presenten en el futuro (Cueva, 2022).

En conclusión, la educación ha experimentado una transformación significativa impulsada por la tecnología, destacando las herramientas virtuales como elementos fundamentales en el proceso de enseñanza-aprendizaje (Cabrera, Lorenzo y Alvarez, 2016). Esta evolución es particularmente vital en la formación técnica y práctica, donde se requieren cambios sistemáticos para satisfacer las demandas de sociedades altamente competitivas.

La pandemia ha actuado como catalizador, redefiniendo los métodos pedagógicos, especialmente en el ámbito gastronómico. "La educación online plantea un escenario diferente de aprendizaje. Allí cada estudiante puede desarrollar los contenidos y generar procesos de aprendizaje de acuerdo con sus necesidades, permitiéndole avanzar o retroceder

según lo requiera” (Rodríguez; Sanchez 2019). La integración de recursos respaldados por la virtualidad y la creatividad se presenta como factor esencial para mejorar y asegurar la continuidad de la enseñanza culinaria.

La convergencia estratégica de la tecnología no solo aborda las necesidades contemporáneas, sino que también prepara eficazmente la enseñanza gastronómica para enfrentar los desafíos futuros. En este sentido, la resiliencia y la vanguardia se erigen como elementos esenciales para garantizar el éxito continuo en la formación en técnicas culinarias en un contexto educativo en constante evolución.

### 3. Metodología

#### 3.1. Responsabilidad Social, Ética y Comunicación Educativa en Entornos Virtuales

El proceso de aprendizaje en un entorno virtual debe mantener una comunicación activa que motive al grupo de estudiantes e impulse el desarrollo de sus capacidades en conjunción entre la parte teórica y la práctica que se desarrollará en un ambiente interactivo. (Flores-Fernandes&Durán, 2022) El desafío que supone la no presencialidad es lograr que los alumnos sean protagonistas de este proceso educativo. Además, mantener una participación horizontal para lograr el empoderamiento de cada estudiante en su proceso de aprendizaje. (Pastora&Fuentes, 2021)

Con este objetivo proponemos fomentar tanto en el grupo de alumnos como en el profesorado el uso adecuado de los recursos audiovisuales y materiales complementarios. Para lograrlo, hemos fijado tres áreas de trabajo: la formación de docentes, la revisión de contenidos y el seguimiento remoto. Aprovecharemos varias plataformas de comunicación como redes sociales, reuniones virtuales, correo electrónico, teléfono y WhatsApp; para facilitar la creación de comunidades de docentes y alumnos motivados por el uso de recursos audiovisuales en el proceso educativo y la distribución de información educativa.

Entendemos que el proceso de apoyo y educación virtual va más allá de las instancias de talleres, sino como el fundamento y reto del aprendizaje virtual que se debe adaptar al tiempo real del que disponen los alumnos para aprender sobre un tema. (Tipán-Rengifo&Jordán-Buenaño, 2021)

**Tabla 1** Cronograma de Actividades de Propuesta Metodológica en Responsabilidad Social, Ética y Comunicación Educativa

<b>Tarea</b>	<b>Incidencia en la institución</b>	<b>Fecha inicio</b>	<b>Fecha fin</b>	<b>Verificable</b>
Diseñar la guía para la formación docente	Formar al grupo de docentes para adaptar a la realidad de la enseñanza virtual	06/02/2024	12/02/2024	Guía de formación docente
Diseñar la guía de revisión de contenidos	Facilitar el desarrollo y creación de contenidos en el ámbito de responsabilidad, ética y comunicación.	13/02/2024	19/02/2024	Guía de revisión y creación de contenidos
Crear el sistema de seguimiento remoto a los estudiantes	Adaptar el sistema de seguimiento y evaluación.	20/02/2024	26/02/2024	Modelo de rúbrica de evaluación.

### 3.2. Diseño de Materiales Educativos Digitales

La implementación de herramientas interactivas en la enseñanza gastronómica implica el uso de tecnologías y recursos digitales que permita a los estudiantes mejorar su proceso de aprendizaje a través del diseño y distribución efectiva de contenido educativo en línea. (Molinero, 2019)

Además, el desarrollo de esta investigación implica la utilización de pizarras digitales como Padlet, Miro y Coggle, permitiendo la creatividad y participación en entornos virtuales mediante la creación de materiales multimedia como texto, video, imágenes y animaciones, que son pilares importantes para enriquecer las experiencias prácticas de aprendizaje en entornos virtuales. (Manzano, 2021)

Las herramientas digitales no solo complementan la formación teórica, sino que también ofrecen demostraciones intuitivas y detalladas de técnicas culinarias, especialmente en cortes



básicos de vegetales, contribuyendo así a un aprendizaje más eficaz. Esta sinergia entre la educación tradicional y la innovación digital crea un ambiente dinámico que permite a los estudiantes adquirir habilidades culinarias de manera eficiente, satisfaciendo los desafíos y expectativas de la era digital. (Posso, 2022)

En conclusión, la implementación de estas herramientas no solo moderniza el proceso de enseñanza gastronómica, sino que también mejora la accesibilidad, la participación y la comprensión de los conceptos culinarios, estableciendo una base sólida para el desarrollo de habilidades prácticas en un entorno educativo cada vez más digitalizado. (Molinero, 2019)

**Tabla 2** Cronograma de Actividades de Propuesta Metodológica en Diseño de Materiales Educativos Digitales

<b>Tarea</b>	<b>Incidencia en la institución</b>	<b>Fecha inicio</b>	<b>Fecha fin</b>	<b>Verificable</b>
Diseñar recursos multimedia	Planificación de actividades (contenidos)	06/03/2024	12/03/2024	Plan de estudio
Elaborar herramientas TIC para el entorno virtual	Crear contenidos: audiovisual, interactivo y didáctico.	13/03/2024	19/03/2024	Material didáctico actualizado)
Digitalizar los recursos multimedia	Adaptar a la plataforma educativa los recursos multimedia.	20/03/2024	26/03/2024	Encuesta de satisfacción (usuarios)

### 3.3. Plataformas de Gestión en Entornos Virtuales

La continua innovación impulsada por Internet y sus medios ha dado lugar a la formación de nuevas prácticas sociales, resultando en formas de vida cada vez más flexibles. Este fenómeno ha propiciado la creación de un entorno novedoso, denominado "Virtual", donde el ser humano sigue siendo el principal protagonista y creador de su contenido. La virtualidad se ha convertido en un elemento omnipresente y esencial en la vida diaria, y el e-Learning, como modalidad educativa contemporánea, se ha integrado en nuestra cotidianidad de manera permanente. Dentro de este enfoque instruccional, se apoya en la teoría del hábitat, con su ciclo de habitabilidad, ocupación y producción del espacio, con el objetivo de generar ideas virtuales que evolucionan a lo largo de distintas etapas hasta materializarse en productos tangibles. (Manzano, 2021)

Este producto no tangible ingresa al circuito que está dividido por un eje que separa el anteproyecto del proyecto y debe pasar por 4 etapas:

- 1.- Planificación y programación
2. Desarrollo sincrónico
3. Trabajo autónomo y colaborativo
4. Difusión y gestión del conocimiento.

“Los modelos educativos innovadores deben fomentar ambientes de aprendizaje interactivos, sincrónicos y asincrónicos, donde el docente se encuentre comprometido con el aprendizaje de sus alumnos y cumpla un papel como asesor y facilitador; los estudiantes se convierten en actores de cambio con habilidades y modos de trabajo innovadores en los cuales utilizan tecnologías de información y comunicación, materiales didácticos, recursos de información, contenidos digitales y otros”. (Vargas-Murillo, G) (2021). La metodología propuesta para la elaboración de estos modelos educativos en entornos virtuales de aprendizaje no consiste en

simplemente trasladar la enseñanza de un entorno físico a uno virtual, ni en condensar el contenido de una materia en un texto para ser leído en la pantalla de un ordenador.

**Tabla 3** Cronograma de Actividades de Propuesta Metodológica en Plataformas de Gestión en Entornos Virtuales

<b>Tarea</b>	<b>Incidencia en la institución</b>	<b>Fecha inicio</b>	<b>Fecha fin</b>	<b>Verificable</b>
Selección de una plataforma digital	Adaptación de una plataforma digital interactiva	06/03/2024	12/03/2024	Plataformas creadas
Planificación y programación	Adaptación curricular y flexibilidad para estudiantes	13/03/2024	19/03/2024	Satisfacción del Estudiante
Desarrollo sincrónico	Participación y retroalimentación	20/03/2024	26/03/2024	Resultados académicos
Trabajo autónomo y colaborativo	Desarrollo de habilidades autónomas y feedback	20/03/2024	26/03/2024	Resultados de Evaluaciones Individuales y Grupales

## **4. Resultados**

### **4.1. Responsabilidad Social, Ética y Comunicación Educativa en Entornos Virtuales.**

#### **4.1.1. Elaboración de un Código de Buenas Prácticas Dentro de la Institución Educativa**

En la era digital, la educación ha experimentado una notable transición hacia entornos virtuales que ofrecen una diversidad de herramientas y recursos en línea. Con el propósito de asegurar la eficacia y la integridad de estas prácticas educativas en el ámbito de la formación gastronómica resulta imperativo instituir un conjunto de normativas que guíen tanto a los educadores como a los estudiantes hacia un uso responsable y eficiente de dichas herramientas. En este contexto, se presenta a continuación un compendio de buenas prácticas diseñado específicamente para la realización de actividades prácticas utilizando herramientas en línea en el contexto de la formación gastronómica.

##### ***4.1.1.1. Planificación y organización***

Antes de llevar a cabo cualquier actividad en las clases, es fundamental realizar una planificación detallada que incluya objetivos claros, recursos necesarios y una estructura de tiempo adecuada.

- Establecer la importancia de definir objetivos claros y específicos para cada actividad que deben ser comunicados de manera precisa a todos los participantes.
- Identificar y asegurar los recursos necesarios para llevar a cabo la actividad de manera eficaz, que puede incluir herramientas tecnológicas, ingredientes, utensilios, entre otros.
- Asignar un tiempo adecuado es crucial para el desarrollo ordenado y eficiente de la actividad en línea, garantizando así la consecución de los objetivos establecidos.

#### **4.1.1.2. Selección de herramientas apropiadas**

Se debe elegir cuidadosamente las herramientas en línea que mejor se adapten a los objetivos de aprendizaje y al tipo de actividad gastronómica a realizar. Esto puede incluir plataformas de videoconferencia, aplicaciones de cocina virtual, recursos multimedia interactivos, entre otros.

- Es fundamental realizar evaluaciones minuciosas de las distintas herramientas en línea disponibles, considerando su idoneidad para los objetivos de aprendizaje y el tipo específico de actividad a realizar.
- Seleccionar herramientas que sean adaptables y versátiles, de modo que puedan ajustarse a las necesidades y características particulares de cada actividad.
- Se debe mantener una actitud de actualización constante respecto a las herramientas disponibles en línea, buscando siempre mejorar la calidad y la eficacia de las actividades gastronómicas educativas.

#### **4.1.1.3. Comunicación efectiva**

Durante la actividad se debe fomentar una comunicación clara y efectiva entre los educadores y los estudiantes.

- Utilización de herramientas de comunicación adecuadas como funciones de chat, foros de discusión, comentarios en tiempo real y otras plataformas interactivas, para facilitar la interacción entre los participantes.
- Proporcionar retroalimentación constructiva durante las clases, ofreciendo comentarios oportunos y relevantes que contribuyan al desarrollo y aprendizaje de los estudiantes.
- La comunicación efectiva debe fomentar la participación de todos los participantes, promoviendo el intercambio de ideas, preguntas y comentarios. (Castillo & Chamán, 2021; Castillo & Chamán, 2021)

#### **4.1.1.4. Seguridad alimentaria**

Se deben seguir estrictamente las normas de seguridad alimentaria en todas las etapas de las clases, según las buenas prácticas de manufactura (BPM).

- Debe existir un buen manejo de los ingredientes, asegurando su frescura, calidad y correcta manipulación para prevenir la contaminación y la propagación de enfermedades alimentarias.
- Utilizar utensilios que estén debidamente higienizados y desinfectados durante el desarrollo de actividades, con el propósito de prevenir contaminación y asegurar la inocuidad de los alimentos.
- Se acuerda cumplir con las normativas de higiene personal, incluyendo el lavado frecuente de manos, el uso de indumentaria adecuada y la adopción de prácticas de higiene personal durante las clases.

#### **4.1.1.5. Resolución de problemas**

Se deben fomentar habilidades de resolución de problemas entre los estudiantes, motivando a encontrar soluciones creativas y efectivas ante posibles contratiempos durante las actividades.

- Se debe establecer la importancia de animar a los estudiantes a encontrar soluciones creativas a los posibles contratiempos que puedan surgir durante las clases, incentivando así el pensamiento innovador y la exploración de nuevas ideas.
- Brindar apoyo y orientación a los estudiantes en la búsqueda de soluciones efectivas ante problemas, proporcionando recursos y estrategias para facilitar el proceso de resolución.
- Se acuerda que los contratiempos durante la actividad práctica en línea pueden ser oportunidades de aprendizaje, permitiendo a los estudiantes aprender de sus errores y desarrollar habilidades de resiliencia y adaptabilidad.

#### **4.1.1.6. Ética y propiedad intelectual**

Se debe respetar la ética y la propiedad intelectual en todas las interacciones, evitando el plagio y citando adecuadamente las fuentes de información utilizadas durante la actividad práctica.

- Promover la integridad académica entre los estudiantes, educando sobre la importancia del respeto por la ética y la propiedad intelectual y fomentando prácticas honestas y responsables en todas sus interacciones en clases.

#### **4.1.1.7. Evaluación y retroalimentación**

Se debe proporcionar una evaluación formativa y una retroalimentación constructiva a los estudiantes, con el fin de reforzar el aprendizaje y promover la mejora continua.

Establecer la importancia de ofrecer retroalimentación constructiva a los estudiantes, destacando los aspectos positivos de su desempeño y proporcionando sugerencias específicas para mejorar en aquellos aspectos que requieran atención.

Se acuerda fomentar la autorreflexión entre los estudiantes, invitándolos a analizar críticamente su propio trabajo y a identificar áreas de mejora de manera autónoma con base en la retroalimentación recibida. (Aparicio, 2023)

#### **4.1.2. Código Deontológico**

La importancia de un código ético en el contexto educativo se manifiesta a través de su capacidad para establecer principios y normas de conducta que orientan las interacciones y relaciones entre los diversos agentes implicados. Los compromisos y deberes delineados en dicho código son fundamentales para cultivar un ambiente de confianza, respeto y colaboración que promueva el desarrollo integral de los individuos y el logro de los objetivos educativos.

Al interiorizar y aplicar los principios y compromisos delineados en el código ético, los agentes educativos no solo fortalecen su propia integridad moral, sino que también modelan

comportamientos para las generaciones futuras. De esta manera, trasciende el ámbito individual para convertirse en un pilar fundamental de la cultura educativa, moldeando la identidad y el carácter de la institución y sus miembros.

En el contexto educativo es mucho más que un conjunto de reglas; es un compromiso compartido con la excelencia, la equidad y la integridad. Al cultivar un ambiente de confianza y respeto mutuo, y al recordar constantemente los valores éticos que nos unen.

Como parte integral de la comunidad educativa de clases online de gastronomía, se establece un código deontológico que refleja los principios éticos y compromisos que todos los participantes deben seguir:

#### ***4.1.2.1. Compromisos y Deberes en Relación con el Alumnado***

**Responsabilidad Académica:** Los alumnos se comprometen a dedicarse al máximo al proceso de aprendizaje, participando activamente en las clases y realizando las actividades asignadas con honestidad y esfuerzo.

**Respeto Mutuo:** Se espera que los alumnos mantengan un ambiente respetuoso y colaborativo, reconociendo la diversidad de opiniones y culturas presentes en la comunidad educativa.

**Ética Profesional:** Los alumnos asumen la responsabilidad de aplicar los conocimientos adquiridos de manera ética y profesional en su futuro desempeño en la gastronomía.

**Integridad Académica:** Se establece la norma de no participar en prácticas académicas deshonestas, como el plagio o la copia de trabajos, asegurando la originalidad y autenticidad de sus contribuciones.



#### **4.1.2.2. *Compromisos y Deberes en Relación con las Familias y los Tutores del Alumnado***

**Apoyo Activo:** Los padres de familia y tutores se comprometen a apoyar activamente la educación de sus hijos/as, fomentando la participación y el interés en las clases online de gastronomía.

**Comunicación Abierta:** Mantendrán una comunicación abierta y constante con los educadores, asegurándose de estar informados sobre el progreso académico y cualquier preocupación que pueda surgir.

**Fomento de Valores:** Impulsarán el desarrollo de valores éticos y profesionales en sus hijos/as, destacando la importancia de la integridad y el respeto en su formación académica.

**Participación Constructiva:** Colaborarán de manera constructiva con la institución educativa, ofreciendo retroalimentación y contribuyendo al mejoramiento continuo del proceso educativo.

Este código deontológico busca establecer un marco ético sólido que garantice un ambiente educativo respetuoso, colaborativo y orientado hacia el desarrollo integral de cada alumno en el ámbito de la gastronomía.

#### **4.1.2.3. *Compromisos y Deberes en Relación con la Institución Educativa***

Los profesionales encargados de diseñar estas actividades deben adherirse a los más elevados estándares de integridad, respeto y responsabilidad en su ejercicio profesional:

#### **Principios Éticos:**

Se llevará a cabo el compromiso a realizar actividades prácticas que reflejen con precisión los estándares de la formación gastronómica, manteniendo la integridad en todas las fases del

proceso. No se alterarán los resultados de las actividades para favorecer ciertos objetivos o intereses.

Se valora la diversidad cultural, gastronómica y de habilidades entre los participantes, diseñando actividades inclusivas que fomenten la participación de todos los estudiantes, independientemente de su origen, cultura o capacidad.

Se proporcionará información clara y precisa sobre los objetivos, requisitos y expectativas de las actividades prácticas, asegurando que los participantes comprendan completamente lo que se espera de ellos. Será transparente en cuanto a la metodología utilizada, los recursos disponibles y cualquier limitación que pueda afectar la experiencia de aprendizaje.

Se respetará la confidencialidad de la información personal de los participantes y se garantizará la protección de su privacidad en todo momento. No se compartirá ni divulgará información confidencial sin el consentimiento explícito de los participantes, a menos que exista una obligación legal para hacerlo.

### **Compromisos Profesionales:**

Se diseñarán actividades prácticas que promuevan un aprendizaje significativo, aplicable y relevante para la formación gastronómica de los participantes. Se utilizarán herramientas y recursos en línea de manera efectiva para mejorar la experiencia de aprendizaje y facilitar la adquisición de habilidades prácticas.

Se realizarán evaluaciones imparciales basadas en criterios claros, además, proporcionar retroalimentación constructiva y orientación individualizada para apoyar el desarrollo profesional de los participantes.

Se garantizará mantenerse actualizado sobre las tendencias, avances y mejores prácticas en el diseño de actividades prácticas. Se buscarán oportunidades de desarrollo profesional para mejorar las habilidades y conocimientos en este campo.

### **Compromisos y deberes en relación con los compañeros**

Se establece los principios y compromisos fundamentales que deben regir las interacciones y colaboraciones con otros colegas en este ámbito:

Se reconoce la diversidad de conocimientos, habilidades y experiencias entre los compañeros, comprometiéndose a tratar a todos con respeto, cortesía y profesionalismo en todas las interacciones. Se busca fomentar un ambiente colaborativo donde cada miembro pueda contribuir significativamente y sentirse valorado por sus aportaciones.

Se garantiza mantener una comunicación clara, abierta y constructiva con los compañeros. Se promueve escuchar activamente sus ideas, opiniones y preocupaciones, y proporcionar retroalimentación de manera respetuosa y constructiva. Ante desacuerdos o conflictos, se abordarán de manera profesional buscando soluciones beneficiosas para todos.

Se respeta la confidencialidad de la información compartida por los compañeros en el contexto de las actividades prácticas en línea. No se divulgará ni compartirá información confidencial sin el consentimiento expreso de la persona involucrada, a menos que exista una obligación legal para hacerlo.

Se brinda apoyo y colaboración a los compañeros en su proceso de aprendizaje y desarrollo profesional. Se comparten recursos, experiencias y conocimientos de manera desinteresada para enriquecer la experiencia educativa y promover el crecimiento personal y profesional de cada miembro del equipo.

Se asume la responsabilidad de las acciones y se cumple con los compromisos adquiridos en el contexto de las actividades prácticas en línea. Se respetan los plazos establecidos, se contribuye de manera activa y participativa en las tareas asignadas, y se trabaja para alcanzar los objetivos comunes del equipo.

Se reafirma el compromiso de promover una cultura de respeto, colaboración y responsabilidad en las interacciones y colaboraciones con los compañeros, de esta manera se

trabajará en armonía para alcanzar el éxito académico y profesional de todos los involucrados.

### **Compromisos y deberes en relación con la profesión**

Se establecen los compromisos y deberes dentro de la profesión de gastronomía que son fundamentales para garantizar la excelencia en el desempeño y el cumplimiento de estándares éticos y profesionales.

### **Desarrollar con profesionalidad**

**Inocuidad alimentaria:** Se garantiza la calidad y seguridad de los alimentos preparados, siguiendo estrictas normas de higiene y manipulación de alimentos para proteger la salud de los consumidores.

**Ética profesional:** se compromete a actuar con integridad, honestidad y responsabilidad en todas las actividades relacionadas con la gastronomía, respetando los derechos de los clientes, colegas y proveedores.

**Creatividad y excelencia culinaria:** se compromete a desarrollar habilidades culinarias de alto nivel, innovando las creaciones de platos y recetas, destacando su presentación, sabor y originalidad.

**Trabajo en equipo:** se compromete a colaborar de manera efectiva con otros profesionales de la cocina y del servicio para garantizar un ambiente de trabajo armonioso y respetuoso, asegurando el éxito en la prestación del servicio gastronómico.

**Sostenibilidad y responsabilidad social:** se compromete a promover las prácticas sostenibles en la producción y consumo de alimentos, así como contribuir al bienestar de la comunidad a través de iniciativas sociales y medioambientales.

**Compromiso con las cocinas tradicionales:** se compromete a la promoción de prácticas culinarias sostenibles y éticas que respeten los recursos naturales y la biodiversidad local.

### **Compromisos y deberes en relación con la sociedad**

Se establecen compromisos y deberes en relación con la sociedad que son fundamentales para contribuir al bienestar común y al desarrollo sostenible.

Adoptar prácticas éticas y socialmente responsables, que promuevan el respeto por los derechos humanos, el cuidado del medio ambiente y la equidad económica.

Respetar los derechos humanos, reconociendo y respetando los derechos y libertades fundamentales de todas las personas, sin discriminación por motivos de raza, género, religión u orientación sexual.

Cumplir con las leyes y normativas, acatando y respetando las leyes y regulaciones establecidas en la sociedad, contribuyendo al mantenimiento del orden y la seguridad pública.

Contribuir al bienestar colectivo, participando activamente en iniciativas y actividades que promuevan el bienestar y la prosperidad de la comunidad, mediante acciones voluntarias, donaciones o colaboración en proyectos sociales.

Preservar el medio ambiente, adoptando prácticas responsables que contribuyan a la protección y conservación del medio ambiente, reduciendo el consumo de recursos naturales, reciclando y promoviendo la sostenibilidad.

Fomentar la convivencia pacífica, comprometiéndose a promover el diálogo, la tolerancia y el respeto mutuo en las relaciones interpersonales, evitando conductas violentas o discriminatorias que puedan generar conflictos.

Contribuir al desarrollo económico, participando activamente en la vida económica y productiva de la sociedad, ya sea mediante el trabajo, el emprendimiento o la generación de empleo, contribuyendo al crecimiento y la prosperidad del país.

#### **4.1.3. Introducción FODA**

La educación en línea en gastronomía se presenta como una alternativa innovadora y desafiante para la formación culinaria. La fusión entre la tecnología y el arte culinario ha generado una nueva dinámica educativa. Sin embargo, como en todo proceso educativo, se

presentan desafíos y oportunidades que exigen una evaluación cuidadosa. El análisis FODA que presentamos a continuación pretende identificar las fortalezas que posee nuestra institución y debilidades que deberán ser abordadas en el esquema de organización; así también explorar las oportunidades que se pueden capitalizar en el crecimiento de la institución, y las amenazas externas que impactan en su desarrollo futuro. Este ejercicio estratégico nos permitirá comprender factores críticos para diseñar estrategias que maximicen nuestras fortalezas y aborden adecuadamente áreas de mejora.

### FODA del proyecto:



#### 4.1.4. Conclusión FODA

En la exploración de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que perfilan la institución educativa online en gastronomía, emerge una imagen completa de su posición

actual y perspectivas futuras. Este ejercicio estratégico proporciona una visión integral que puede ser crucial para la toma de decisiones informadas.

Las fortalezas identificadas, como la amplia gama de recursos multimedia y la flexibilidad horaria, posicionan a la institución en el ámbito de la educación gastronómica con una ventaja competitiva. Estas características ofrecen una experiencia de aprendizaje accesible, global y tecnológicamente orientada, atrayendo a un diverso grupo de estudiantes.

Las oportunidades presentes, como las colaboraciones con chefs reconocidos y el desarrollo de programas especializados, abren puertas estratégicas para la expansión y consolidación de la institución en el mercado de la educación gastronómica en línea, así mismo, brindan a la institución la posibilidad de expandir su oferta educativa y fortalecer su reputación en la industria gastronómica.

No obstante, las debilidades, especialmente la falta de interacción personal y las limitaciones en la práctica presencial demandan atención para superar estos desafíos, implementando soluciones innovadoras que conservan la esencia de la enseñanza gastronómica mientras aprovechan las ventajas de la modalidad en línea. Abordar estos aspectos podría mejorar la calidad de la experiencia educativa y mitigar posibles obstáculos para ciertos tipos de aprendizaje práctico.

Las amenazas, como los cambios en la tecnología y la competencia con instituciones presenciales, requieren una adaptabilidad continua y estrategias de diferenciación para afirmar la relevancia y la competitividad, y a la vez, mantenerse a la vanguardia de las tendencias tecnológicas y diferenciarse de las instituciones tradicionales serán cruciales para la viabilidad a largo plazo.

En un entorno educativo en constante evolución, este análisis permite trazar un camino estratégico para el futuro de la institución, aprovechando fortalezas y oportunidades, y abordando proactivamente debilidades y mitigando amenazas. La capacidad para innovar,

adaptarse y ofrecer una experiencia educativa excepcional creará una experiencia gastronómica única y de alta calidad determinando su posición en la vanguardia de la educación en línea.

#### **4.1.5. Guía de Buenas Prácticas en la Comunicación en Entornos Virtuales del Aprendizaje**

La creación de una guía de buenas prácticas en la comunicación para entornos virtuales de aprendizaje en gastronomía se fundamenta en la comprensión de la importancia crítica de la comunicación efectiva en la educación en línea. Especialmente en un campo tan práctico y sensorial como la gastronomía, que además como disciplina práctica y creativa, requiere un enfoque pedagógico que trascienda las barreras físicas y fomente un diálogo significativo entre instructores y estudiantes.

La gastronomía, no solo implica la transmisión de conocimientos teóricos, sino también el desarrollo de habilidades dentro de cocina y manejo de producto, lo que añade complejidad a la enseñanza en línea. De este modo la comunicación clara y efectiva es crucial para resolver dudas y proporcionar retroalimentación que complemente la experiencia del estudiante.

Con la elaboración de esta guía buscamos enfocar estrategias que fomenten la interacción activa entre profesores y estudiantes para facilitar la comprensión de conceptos y construir una comunidad virtual que respalde el aprendizaje colaborativo, reconociendo la diversidad de estudiantes en términos de estilos de aprendizaje y necesidades. Además, garantizar una comunicación fluida, incluso en situaciones de conectividad limitada.

Buscamos crear un ambiente virtual inclusivo, donde la comunicación sea respetuosa y se adapte a diversas culturas y contextos, optimizando el tiempo de aprendizaje y evitando la saturación de información, asegurando la claridad en la transmisión de mensajes. Y contribuir de esta manera a un entorno en el que todos los estudiantes se sientan valorados y comprendidos respaldando el aprendizaje significativo y su desarrollo integral.



**1. Utilización de plataformas de aprendizaje interactivas:** En el campo de la gastronomía, es importante seguir una guía de buenas prácticas en comunicación en entornos virtuales de aprendizaje. Esto implica utilizar plataformas interactivas que permitan a los estudiantes participar activamente en actividades relacionadas con la cocina. Estas plataformas pueden incluir recursos multimedia, foros de discusión y sesiones de videoconferencia donde los estudiantes puedan compartir experiencias y técnicas culinarias.

**2. Promoción de la comunicación entre chefs y estudiantes:** Se recomienda fomentar la comunicación directa entre chefs y estudiantes en entornos virtuales de aprendizaje gastronómico. Esto puede lograrse mediante la organización de sesiones de preguntas y respuestas en vivo, donde los estudiantes puedan hacer consultas sobre recetas, técnicas de cocina y consejos culinarios directamente a los expertos en gastronomía.

**3. Uso de herramientas de retroalimentación efectiva:** Los docentes y chefs deben proporcionar retroalimentación formativa a los estudiantes sobre sus preparaciones culinarias en entornos virtuales. Esto puede incluir la revisión de videos de cocina enviados por los estudiantes, la evaluación de recetas escritas o la realización de demostraciones en vivo con comentarios en tiempo real. Esta retroalimentación ayuda a los estudiantes a mejorar sus habilidades culinarias y a perfeccionar sus técnicas en el campo de la gastronomía.

**4. Organización de debates y discusiones sobre tendencias gastronómicas:** Es importante organizar debates y discusiones en línea sobre las tendencias actuales en gastronomía. Esto puede incluir temas como la cocina saludable, la cocina internacional, las técnicas de vanguardia y la sostenibilidad en la industria alimentaria. Los estudiantes pueden participar activamente en estos debates, compartiendo sus opiniones y experiencias culinarias.

**5. Fomento de la colaboración entre estudiantes:** Se recomienda promover la colaboración entre los estudiantes en entornos virtuales de aprendizaje gastronómico. Esto puede lograrse

mediante la realización de proyectos grupales donde los estudiantes trabajen juntos para desarrollar menús, diseñar recetas o planificar eventos culinarios. La colaboración fomenta el trabajo en equipo y la creatividad en el ámbito gastronómico.

**6. Establecimiento de normas de comunicación:** Es fundamental establecer normas claras de comunicación en entornos virtuales de aprendizaje en gastronomía. Esto incluye pautas sobre el tono del lenguaje, la frecuencia de las interacciones y el respeto mutuo entre todos los participantes. El establecimiento de estas normas promueve un ambiente de aprendizaje seguro y colaborativo donde todos los estudiantes se sientan cómodos y motivados para participar activamente.

**7. Promoción de la comunicación multicanal:** La guía sugiere que los docentes promuevan la comunicación multicanal, utilizando correos electrónicos, mensajes en plataformas educativas y redes sociales profesionales para mantenerse en contacto con los estudiantes. Esta variedad de canales de comunicación garantiza que los mensajes lleguen a los estudiantes de manera efectiva y oportuna, facilitando una comunicación fluida y eficiente.

## Infografía de la guía de buenas prácticas:



### 4.2. Diseño de

El diseño de recursos  
un grupo específico de

materiales educativos digitales.

digitales didácticos está dirigido a  
estudiantes matriculados en

nuestra institución de educación continua en gastronomía ubicada en Quito. Las clases se llevarán a cabo en línea a través de la plataforma Canvas, destinadas a alumnos con un nivel básico de habilidades culinarias.

La unidad didáctica se enfocará en el uso del corte básico de vegetales y el manejo adecuado del cuchillo en la cocina. A lo largo del curso, los estudiantes aprenderán técnicas fundamentales para cortar diversos tipos de vegetales de manera eficiente y segura.

Considerando las necesidades del grupo, se proporcionará material autoinstruccional que contribuya al desarrollo cognitivo de los estudiantes. Se establecerán reglas y relaciones claras para fomentar un entorno de aprendizaje participativo y colaborativo.

Dado el contexto sociocultural, se adaptarán los contenidos y actividades del curso para satisfacer las características de los estudiantes, que pueden provenir de diversos ámbitos socioeconómicos.

La asignatura de cocina básica. Esta materia está destinada a un grupo de estudiantes con un nivel básico de habilidades culinarias. Las clases se llevarán a cabo en tres sesiones de 60 minutos cada una. La primera sesión será de naturaleza teórica, mientras que las dos siguientes serán prácticas.

Durante la primera sesión, se abordarán los fundamentos teóricos del corte básico de vegetales y las técnicas adecuadas para utilizar el cuchillo en la cocina. Se explicarán los principios básicos de seguridad, manipulación y mantenimiento de los utensilios de corte. Además, se discutirá la importancia de la precisión y la consistencia en el corte de vegetales para lograr platos de calidad.

En las sesiones prácticas, los estudiantes tendrán la oportunidad de aplicar los conocimientos adquiridos durante la sesión teórica. Se les enseñará cómo cortar una variedad de vegetales de manera eficiente y segura, practicando diferentes técnicas de corte, como el corte en cubos, en juliana, en brunoise, entre otros. También se les instruirá sobre cómo mantener la postura correcta y la forma adecuada de sujetar el cuchillo para evitar lesiones y optimizar el rendimiento en la cocina.

Al concluir el curso de cocina básica, se espera que los alumnos adquieran habilidades prácticas y conocimientos teóricos. Estas habilidades les serán útiles tanto en su desarrollo profesional en el ámbito gastronómico como en su vida cotidiana.

#### **4.2.1. Justificación Curricular:**

##### **Objetivos:**

- **Adquirir habilidades prácticas en el manejo del cuchillo y el corte de vegetales:**

Los estudiantes desarrollarán habilidades técnicas específicas para cortar una variedad

de vegetales de manera eficiente y segura. A través de las sesiones prácticas, aprenderán diferentes técnicas de corte, como cubos, juliana y brunoise, entre otras, lo que les permitirá mejorar su destreza en la cocina.

- **Comprender los principios teóricos y prácticos de seguridad alimentaria:**

Durante la primera sesión teórica, los alumnos comprenderán los fundamentos de seguridad, manipulación y mantenimiento de utensilios de corte en la cocina.

Aprenderán la importancia de la higiene y la prevención de contaminación cruzada, así como la necesidad de mantener una postura adecuada y utilizar el cuchillo de manera segura para evitar lesiones.

- **Aplicar los conocimientos adquiridos en la vida cotidiana y profesional:** Al

finalizar el curso, los estudiantes estarán capacitados para aplicar los conocimientos teóricos y prácticos en la preparación de alimentos tanto en su vida diaria como en su posible carrera profesional en el ámbito gastronómico. Se espera que puedan desarrollar platos de calidad, utilizando técnicas de corte precisas y seguras, mejorando así su desempeño en la cocina y su habilidad para crear platos sabrosos y visualmente atractivos.

*Tabla 4 Contenidos Conceptuales, Procedimentales y Actitudinales.*

Tipo de Contenido	Contenido
Conceptuales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de tipos de vegetales y sus características.</li> <li>- Principios de seguridad alimentaria en la cocina.</li> <li>- Conciencia sobre la importancia de la sostenibilidad en la elección y consumo de alimentos, incluyendo prácticas como el</li> </ul>

	<p>uso de productos locales y de temporada, y la reducción del desperdicio alimentario.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptos básicos de higiene y prevención de contaminación cruzada.</li> <li>- Importancia de la precisión y consistencia en el corte de vegetales para la presentación y cocción adecuada.</li> </ul>
<b>Procedimentales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Postura adecuada y agarre correcto del cuchillo.</li> <li>- Técnicas de corte de vegetales: cubos, juliana, brunoise, chiffonade, entre otros.</li> <li>- Mantenimiento y afilado de cuchillos.</li> <li>- Promover el respeto hacia los ingredientes y el proceso de preparación de alimentos, valorando su origen y calidad.</li> <li>- Manipulación segura de los utensilios de corte.</li> </ul>
<b>Actitudinales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fomentar de la responsabilidad en el manejo de herramientas de cocina.</li> <li>- Promover la paciencia y la atención al detalle en el proceso de corte y preparación de alimentos.</li> <li>- Impulsar una actitud de apertura hacia la retroalimentación y la mejora continua, alentando a los estudiantes a buscar comentarios constructivos sobre sus habilidades culinarias.</li> <li>- Destacar la importancia de la limpieza y organización en el área de trabajo, manteniendo un ambiente ordenado y seguro.</li> <li>- Cultivar la gratitud y el respeto hacia los alimentos, valorando su origen, calidad y sostenibilidad.</li> </ul>

#### **4.2.2. Recursos digitales educativos planteados:**

Rouxbe culinary foundation: es un programa educativo en línea diseñado para enseñar habilidades culinarias fundamentales a personas de todas las habilidades y niveles de experiencia en la cocina. Ofrece una amplia gama de lecciones prácticas en video, materiales didácticos y evaluaciones para ayudar a los estudiantes a comprender los conceptos básicos de la cocina, desde técnicas de corte hasta métodos de cocción y principios de seguridad alimentaria. Está diseñado para ser accesible y flexible, permitiendo a los estudiantes aprender a su propio ritmo desde cualquier lugar con acceso a Internet.

Ergonomía en la cocina: Para poder desarrollar habilidades prácticas dentro de la cocina, es fundamental aprender sobre una adecuada postura dentro de la cocina, de esta manera se podrá evitar lesiones, se tendrá un mayor rendimiento y se reducirá la fatiga.

Recurso digital: infografías o imágenes detalladas que ilustran la postura correcta al estar parado, sentado o trabajando en diferentes áreas de la cocina.

Características del cuchillo : Para poner en práctica las habilidades culinarias es importante contar con un cuchillo que tenga las características adecuadas: Ejemplo: un cuchillo cebollero de 15- 20 cm especialmente para tener un mejor control del mango y un equilibrio al momento de su uso. Recurso digital: videos educativos, dónde se podrá enseñar las características específicas de cada cuchillo.

Manejo adecuado del cuchillo: Para optimizar el uso del cuchillo en cocina es importante, aprender la técnica adecuada; desde cómo agarrar el mango del cuchillo con seguridad, hasta cuál es el movimiento básico para realizar los cortes, ya que garantiza la seguridad, la eficiencia y la precisión en la cocina. Recurso digital : textos educativos dónde se pueda enseñar teoría, además de videos educativos y clases en vivo dónde se pueda calificar y corregir a los chicos de manera directa.

Cortes básicos de cocina: Los cortes básicos en cocina son técnicas fundamentales que todo cocinero debe dominar para preparar ingredientes de manera eficiente y segura, además de conseguir una cocción uniforme. Recurso digital : Animaciones, infografías y sesiones síncronas dónde se pueda trabajar con el alumno, calificar y corregir los cortes realizados. Proponemos desarrollar material educativo para la explicación teórica y práctica de las técnicas fundamentales para cortar diversos tipos de vegetales de manera eficiente y segura. Considerando que los alumnos a los que nos dirigimos tendrán habilidades culinarias básicas, creemos que desarrollar estas habilidades son esenciales para iniciar el aprendizaje de gastronomía.

Se ha preparado una presentación visual que muestra cada técnica de corte en secuencias detalladas para resaltar el aprendizaje a través de la visualización. Para focalizar el aprendizaje a través de la experiencia práctica, se proponen retos y desafíos en las estaciones de cocina preparadas por cada alumno donde podrán poner en práctica lo aprendido. Se proponen explicaciones mediante infografías que muestran paso a paso cada técnica, así como animaciones acompañadas de descripciones verbales que les ayudarán a comprender mejor el proceso culinario.

Al crear un diseño atractivo, interactivo y adaptado a nuestros estudiantes creemos que maximizamos la participación. Cada material propuesto incluirá breves descripciones de la importancia y las aplicaciones de cada técnica, se propondrán escenarios prácticos en los que los estudiantes vean la relevancia de lo que están aprendiendo. Además, en cada taller los alumnos podrán interactuar mediante preguntas reflexivas y encuestas con sus tutores y con otros alumnos, así como desarrollar ejercicios prácticos en cada taller para evaluar su avance y superar retos y desafíos que motivan a cada estudiante a mejorar sus habilidades adquiridas. Todo será meticulosamente creado para mantener una estética uniforme y coherente, buscamos proporcionar una experiencia visualmente agradable al mantener un diseño



consistente en todo el material, se facilita la comprensión y la asimilación de la información por parte de los estudiantes. Los colores, las fuentes y los elementos gráficos han sido seleccionados de manera estratégica para complementar los conceptos que se abordarán en la clase pensando en la comodidad y facilitando su proceso de aprendizaje durante la clase. Los videos guardarán concordancia con lo aprendido teóricamente y el lenguaje utilizado será sencillo y claro.

Con la integración de contenido multimedia como los videos generamos experiencia interactiva paso a paso para explicar conceptos de manera visual y atractiva. Las infografías permitirán a los estudiantes interactuar con diferentes enlaces en los que se puede encontrar explicaciones adicionales y ver demostraciones de cada técnica. Cada alumno tendrá la oportunidad de avanzar a su ritmo y de interactuar con un tutor que le guiará en su proceso de aprendizaje.

El diseño de recursos digitales didácticos se ha contextualizado de manera precisa y adecuada para satisfacer las necesidades específicas de los estudiantes. Este proceso de contextualización se basa en un enfoque centrado en el aprendizaje, adaptado al contexto educativo particular, lo que asegura la pertinencia y eficacia del diseño pedagógico.

La flexibilidad pedagógica ha sido incorporada en el diseño del curso mediante la combinación de clases teóricas y prácticas, junto con la utilización de material autoinstruccional. Este enfoque adaptable permite que los estudiantes participen activamente en su propio proceso de aprendizaje, ajustándose a sus estilos individuales de aprendizaje y preferencias de enseñanza.

La consideración de la diversidad socioeconómica ha sido un aspecto crucial en el diseño del curso, mostrando sensibilidad hacia las diversas circunstancias y contextos de los estudiantes.

La adaptación de los contenidos y actividades del curso para satisfacer las necesidades de

estudiantes provenientes de diferentes ámbitos socioeconómicos refleja un compromiso con la equidad educativa y la inclusión.

Los objetivos del curso han sido definidos de manera clara y están alineados con los contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales. Esta alineación garantiza una experiencia de aprendizaje integral que aborda tanto el desarrollo de habilidades prácticas como la comprensión de principios teóricos y actitudes positivas hacia la cocina y la seguridad alimentaria.

Se espera que los conocimientos adquiridos en el curso sean aplicados tanto en la vida cotidiana como en la posible carrera profesional de los estudiantes en el campo gastronómico. Esta relevancia práctica y cotidiana subraya la importancia del curso en la formación y desarrollo de los estudiantes, destacando su utilidad y pertinencia en la vida real.

#### **4.2.3. Material Multimedia**

El grupo de clase en gastronomía está conformado por un conjunto diverso de estudiantes entre hombres y mujeres, apasionados por el arte culinario y la gastronomía en general. Este grupo se caracteriza por su entusiasmo y curiosidad por descubrir nuevos sabores, técnicas y culturas gastronómicas. Son personas creativas y dispuestas a experimentar con ingredientes y recetas tradicionales y contemporáneas.

El curso abarca desde fundamentos básicos de cocina hasta aspectos más avanzados como técnicas de corte, preparación de platos internacionales y gestión de cocina. Tiene como objetivo explorar la relación entre la gastronomía y los medios de comunicación audiovisual, comprendiendo cómo estos influyen en la percepción y difusión de la gastronomía a nivel global.

En la unidad didáctica los estudiantes analizarán diferentes tipos de contenido gastronómico en medios como la televisión, plataformas de streaming, redes sociales y blogs culinarios, permitiendo a los estudiantes comprender cómo la comunicación audiovisual influye en la

percepción y difusión de la gastronomía, brindándoles herramientas para crear y consumir contenido gastronómico de manera crítica y creativa.

Este contenido está dirigido a estudiantes de gastronomía y amantes de la cocina interesados en explorar la relación entre la comida y el aprendizaje online.

El propósito de este contenido es educar e informar sobre cómo los medios audiovisuales influyen en la percepción y difusión de la gastronomía, mediante la postura, espacio, implementos, recursos que amplíen su aprendizaje en cada proceso de enseñanza.

Se utilizará una combinación de vídeos informativos, entrevistas a expertos culinarios, ejemplos prácticos de programas de cocina y contenido en línea a través de una plataforma interactiva que permita una comunicación directa entre el docente y el estudiante para resolver cualquier duda o a su vez, teniendo a disposición cada material utilizado en cada clase que permita reforzar su aprendizaje conjuntamente con material audiovisual que permita vivir una experiencia más profunda en cada detalle del proceso gastronómico y ampliada con una lectura, fundamental en cada proceso.

Mediante planificación previa de contenidos y recursos aplicables en tiempos determinados para cada fase de aprendizaje y aprobación.

### **Estructura de la Clase:**

Introducción (5 minutos):

Saludo y bienvenida a los estudiantes.

Explicación del tema de la clase: cortes básicos en cocina.

Descripción de los objetivos y lo que se cubrirá durante la clase.

Presentación Teórica (15 minutos):

Definición de cortes básicos y su importancia en la cocina.

Introducción a los diferentes tipos de cortes (en juliana, en brunoise, en cubos, en bastones, etc.).

Explicación de las herramientas necesarias para realizar los cortes (cuchillos, tabla de cortar, etc.).

Demostración Práctica (30 minutos):

Demostración en vivo de técnicas de corte básicas por parte del instructor.

Demostración de cómo cortar vegetales (zanahorias, cebollas, pimientos) en diferentes estilos.

Explicación paso a paso de cada técnica, destacando la posición de los dedos, el ángulo del corte y la forma de sostener el cuchillo.

Oportunidad para que los estudiantes practiquen los cortes bajo la supervisión del docente.

Discusión y Retroalimentación (5 minutos):

Preguntas abiertas para fomentar la participación de los estudiantes.

Retroalimentación sobre la técnica de corte de cada estudiante y consejos para mejorar.

Aclaración de dudas y conceptos adicionales.

Cierre (5 minutos):

Recapitulación de los puntos clave cubiertos durante la clase.

Agradecimiento a los estudiantes por su participación y esfuerzo.

Anuncio de la próxima clase y cualquier tarea o lectura adicional.

Esta planificación proporciona una combinación de teoría y práctica, permitiendo a los estudiantes aprender sobre los cortes básicos en cocina a través de la observación y la experiencia práctica.

#### ***4.2.3.1. Manifiesto***

La enseñanza de la gastronomía online se presenta como una herramienta que permite acceder al conocimiento culinario, fomentando la pasión por la cocina en personas de todas las edades y procedencias. Este manifiesto establece los principios fundamentales que guiarán la labor educativa en el ámbito digital, basándose en los principios de accesibilidad, calidad,

interactividad, flexibilidad, innovación, diversidad, inclusión y responsabilidad social. El compromiso es trabajar en colaboración con los estudiantes para ofrecer una experiencia educativa enriquecedora y transformadora que inspire y empodere a las personas a través del arte y la ciencia de la gastronomía mediante plataformas con contenido audiovisual, infografías, lecturas, comunicación directa y más, que permita un loable aprendizaje con cada recurso utilizado.

**Título:** Ergonomía en la cocina

**Descriptivo:** Infografía descriptiva con contenido interactivo acerca de la introducción a la seguridad industrial, y la ergonomía dentro de la cocina. La interactividad está dada a través de etiquetas, textos y enlaces con contenido de video y material de apoyo sobre los temas presentados.

**Base didáctica:** Contenido conceptual sobre la seguridad industrial y la ergonomía dentro de la cocina.

**Tipo de recurso:** Presentación infográfica en Genially, apoyado con material de vídeo, imágenes y textos.

**Parametrización:** infografía con interactividad en cada uno de los temas a través de etiquetas, ventanas y enlaces de vídeo.

La seguridad industrial y la ergonomía son aspectos fundamentales en el entorno de la gastronomía siendo la base para entrar al mundo de la cocina, ya que garantizan la protección del personal y la eficiencia en el trabajo. Por esta razón se eligió realizar una presentación infográfica interactiva dónde mediante imágenes, texto y vídeos explicativos que aportan y respaldan la información presente en el documento, le permitan al estudiante conocer sobre los principios de la cocina.

#### **4.2.3.3. *Guión Multimedia 2***

**Título:** Uso adecuado del cuchillo en la cocina.

**Tipo de recurso:** Gamificación infográfica en aplicación Geneally con imágenes, video y texto.

**Descriptivo:** Este tema aborda la importancia de la seguridad en el manejo de cuchillos en la cocina, así como los riesgos asociados con su uso incorrecto. Se describen diversos tipos de cuchillos de cocina y se proporcionan recomendaciones para seleccionar el adecuado para cada tarea. Además, se presentan técnicas de corte seguro, incluyendo la postura y agarre correctos del cuchillo, así como la prevención de cortes y lesiones durante el corte.

Asimismo, se destaca la relevancia del mantenimiento y cuidado adecuado de los cuchillos, enfatizando la importancia de mantenerlos afilados y en buenas condiciones para garantizar su eficacia y seguridad en la cocina. Se mencionan métodos seguros para afilar cuchillos y se proporcionan consejos para el almacenamiento adecuado de los mismos, con el fin de prevenir accidentes y lesiones.

**Parametrización:** Se incluye una presentación de gamificación infográfica multimedia. La presentación es didáctica y personalizada

**Base didáctica:** Contenido ilustrativo e informativo para que el estudiante conozca el uso adecuado del cuchillo en la cocina.

**Tipo de recurso o actividad:** Gamificación infografía didáctica y multimedia

La identificación y comprensión de los diversos tipos de cuchillos de cocina son fundamentales para seleccionar el adecuado para cada tarea. Esta información permite a los cocineros mejorar su eficiencia y seguridad en la cocina al utilizar las herramientas apropiadas para cada trabajo.

Al incorporar elementos de gamificación, como desafíos, recompensas y competencias amistosas, en el proceso de enseñanza sobre seguridad en el manejo de cuchillos y técnicas de corte, se puede aumentar el compromiso y la retención del conocimiento entre los aprendices, lo que lleva a una mejoría general en la seguridad y eficacia en la cocina.

#### **4.2.3.4. Guión multimedia 3**

**Título:** Cortes Básicos de Cocina

**Tipo de recurso:** Mapa mental explicativo, en aplicación Genially con imágenes, video y texto.

**Descriptivo:** En este recurso se explica la definición, importancia y beneficios de los cortes básicos de cocina y las aplicaciones prácticas en la cocina profesional. La importancia de los cortes básicos en la cocina se los define como técnicas fundamentales para cortar alimentos en diversas formas y tamaños.

Se describen técnicas específicas como el corte en brunoise, juliana, cubos (dado) y bastones (juliana gruesa), explicando cómo se realizan y en qué alimentos se aplican. Cada técnica se contextualiza con ejemplos de uso en diversas preparaciones culinarias.

Se detalla cómo los cortes básicos se utilizan en la preparación de una variedad de platos, influyendo en su aspecto visual y textura; y cómo los diferentes cortes afectan la presentación y textura de los alimentos, ejemplificando su impacto en la estética y la distribución de ingredientes. Se finaliza con consejos para desarrollar habilidades de corte en entornos profesionales.

**Parametrización:** Mapa mental explicativo con texto, imágenes y enlaces de videos.

**Base didáctica:** Contenido informativo que proporciona una visión general clara y organizada de los cortes básicos de cocina, facilitando la comprensión y el aprendizaje para los estudiantes. Además, al incluir imágenes y ejemplos visuales, se fomenta una comprensión más profunda y una mejor retención del material.

**Tipo de recurso o actividad:** Mapa mental multimedia creado en Genially

#### **4.2.4. Diseño de Materiales Educativos**

La integración de recursos previamente elaborados a un paquete SCORM se propone con el fin de mejorar el acceso del estudiante al contenido académico. Se han seleccionado

herramientas que se caracterizan por su amigabilidad, interactividad y dinamismo, con el objetivo de optimizar la experiencia de aprendizaje de los estudiantes.

Desarrollar contenido audiovisual utilizando herramientas de interfaz accesible, como isEazy, con el propósito de comunicar de manera efectiva la relevancia del contenido gastronómico, con el fin de fomentar la participación y la dinámica en las sesiones educativas.

#### **4.2.4.1. Proceso:**

Crear una cuenta en la plataforma isEazy (Elegir una plantilla de acuerdo con tema determinado)

Seleccionar el contenido para cada diapositiva e iniciar el desarrollo de los puntos clave que los estudiantes necesitan para su aprendizaje.

Incluir los recursos audiovisuales producidos en actividades previas y enlazarlos a las diapositivas para la creación del estándar SCORM. Entre estos recursos se cuenta un video explicativo sobre técnica de cortes de vegetales.

Se incorporaron elementos de gamificación, como juegos interactivos, al contenido.

Se llevó a cabo una evaluación final en forma de encuesta, compuesta por 5 preguntas de opción múltiple, con el fin de obtener información precisa y clara para la investigación que persigue el proyecto.

#### **4.2.4.2. Conclusiones:**

Las características del entorno del programa abarcan una variedad de aspectos que influyen en su funcionamiento y desempeño. Es altamente adaptable a diferentes sistemas operativos, lo que asegura su compatibilidad con una amplia gama de dispositivos informáticos.

El diseño modular permite una eficiente ejecución en diversos tipos de hardware, desde equipos con recursos limitados hasta servidores de alta capacidad, además, se beneficia de utilizar tecnologías de código abierto, lo que facilita su personalización y adaptación según las necesidades del usuario.



Uno de los retos que se presentó durante la ejecución del entregable fue la necesidad de diseñar una interfaz intuitiva y fácil de usar que permitiera a los estudiantes aprender y practicar los cortes de manera efectiva. Esto implicó enfrentarse al desafío de presentar información visualmente clara y concisa, acompañada de instrucciones precisas que guiarán a través de cada paso del proceso de corte.

Hemos podido identificar que el programa cumple con las necesidades de los estudiantes en términos de accesibilidad, calidad del contenido y efectividad del aprendizaje, y se puede considerar como una buena opción para aprender. Sin embargo, es importante explorar otras plataformas y compararlas para tomar una decisión informada sobre cuál es la más adecuada para los estudiantes y los temas de interés.

#### **4.2.4.3. Enlace:**

<https://iseazy.com/dl/db373cadd29f4eb7babcb89176bbfe8c>

### **4.3. Plataformas de Gestión en Entornos Virtuales**

#### **4.3.1. Componentes que intervienen en el proceso educativo:**

Los estudiantes que participan en este programa de formación son individuos con diversos niveles de interés y experiencia en el campo de la gastronomía, abarcando tanto a aficionados, apasionados como a profesionales del sector. Este programa está diseñado para adaptarse a las necesidades de aquellos que desean estudiar de manera remota o en su tiempo libre, ofreciendo flexibilidad y accesibilidad para aquellos que buscan expandir sus conocimientos y habilidades culinarias.

Los docentes seleccionados para este proyecto son chefs altamente calificados que aportarán una invaluable experiencia y profundo conocimiento en el arte culinario. Su liderazgo y orientación serán pilares fundamentales en la formación de cada estudiante, guiándolos hacia la excelencia en el mundo de la gastronomía.

El programa educativo seleccionado se destaca por la variedad de plataformas que integra,

cada una desempeñando una función específica. Para el soporte audiovisual, haremos uso de Rouxbe Culinary Foundation, una plataforma en línea diseñada para enseñar habilidades culinarias fundamentales. Complementaremos este recurso con aplicaciones como Genially y isEazy, donde presentaremos el material conceptual y procedimental. Esto permitirá a los estudiantes desarrollar habilidades prácticas en la cocina, como la postura adecuada, el manejo del cuchillo, el conocimiento de los ingredientes y sus respectivos cortes, así como fomentar valores como la paciencia, la responsabilidad, la importancia de la limpieza y la buena organización en la cocina.

El proceso de identificación del enfoque pedagógico para abordar las interrogantes específicas en este marco del diseño implica la consideración de varios aspectos.

Es de suma importancia determinar si la acción de diseñar actividades prácticas relacionadas con los cortes de vegetales forma parte de un programa formativo más extenso en el ámbito de la cocina básica. Este análisis conlleva a revisar exhaustivamente el plan de estudios del curso, con el fin de comprender cómo se inserta esta actividad dentro de la secuencia de aprendizaje global. Asimismo, se busca identificar la interrelación entre los cortes de vegetales y los conceptos previamente enseñados, discerniendo si esta habilidad se erige como fundamental sobre bases conceptuales anteriores o si se presenta como una entidad autónoma dentro del plan de estudios.

Previo a la ejecución de la acción, resulta esencial abordar una serie de interrogantes académicas y pedagógicas:

**Objetivos de Aprendizaje:** Se hace necesario definir de manera precisa qué se espera que los estudiantes adquieran al participar en actividades prácticas de cortes de vegetales en entornos virtuales. En este sentido, se deben establecer objetivos específicos vinculados a esta destreza.

**Metodología de Enseñanza:** Se requiere determinar la modalidad más idónea para impartir

conocimientos relativos a los cortes de vegetales en un entorno digital. Esto podría implicar la selección cuidadosa de herramientas tecnológicas apropiadas, el diseño de actividades interactivas y la creación de recursos multimedia.

**Evaluación del Aprendizaje:** Se plantea la planificación meticulosa de cómo se evaluará el nivel de dominio alcanzado por los estudiantes en el ámbito de los cortes de vegetales. ¿Qué métodos de evaluación serán empleados para medir su desempeño? ¿De qué manera se brindará retroalimentación para fomentar su proceso de aprendizaje?

**Accesibilidad y Equidad:** Se debe garantizar que todas las actividades y recursos sean accesibles para todos los estudiantes, independientemente de sus habilidades técnicas o limitaciones de acceso a la tecnología. Esto incluye la implementación de estrategias para el aprendizaje diferenciado y el diseño de actividades inclusivas.

**Integración Curricular:** Resulta imperativo asegurar que las actividades prácticas de cortes de vegetales estén alineadas con los objetivos curriculares del curso de cocina básica, estableciendo una conexión coherente entre las destrezas específicas de los cortes de vegetales y los estándares de aprendizaje establecidos.

La planificación educativa modalidad online en gastronomía implica una cuidadosa organización de actividades académicas, evaluaciones y recursos tecnológicos para promover un aprendizaje efectivo y significativo. Esta planificación se basa en la integración de elementos pedagógicos sólidos con herramientas digitales innovadoras, con el fin de ofrecer una experiencia educativa enriquecedora y adaptada a las necesidades de los estudiantes.

#### **4.3.2. Elementos de la Acción:**

**1. Diseño Curricular:** Establecer los objetivos de aprendizaje, competencias y contenidos del curso de gastronomía, siguiendo los lineamientos del plan de estudios y considerando las tendencias actuales en la industria culinaria.

**2. Tecnología Educativa:** Seleccionar y utilizar plataformas de aprendizaje en línea, herramientas de comunicación virtual y recursos multimedia interactivos para facilitar la entrega del contenido y la interacción entre estudiantes y profesores.

**3. Estrategias de Enseñanza:** Implementar metodologías pedagógicas efectivas, como clases magistrales virtuales, debates en línea, estudios de casos, demostraciones culinarias virtuales y proyectos de investigación.

**4. Evaluación y Retroalimentación:** Diseñar y administrar actividades evaluativas periódicas para monitorear el progreso, proporcionando retroalimentación constructiva y evaluación de logro de los objetivos de aprendizaje.

#### **4.3.3. Actividades de la Planificación:**

**1. Distribución de Contenido:** Organizar el contenido del curso en unidades temáticas, asignando un cronograma específico para cada una y definiendo los recursos y actividades asociadas.

**2. Clases Virtuales Sincrónicas y Asincrónicas:** Programar sesiones en vivo de seis horas, distribuidas en dos días con el docente facilitador, mediante plataforma zoom para presentar conceptos clave y discutir temas relevantes. Además, proporcionar acceso a materiales de estudio en línea para que los estudiantes puedan revisar el contenido en cualquier momento.

**3. Foros de Discusión y Trabajo Colaborativo:** Establecer espacios virtuales donde los estudiantes puedan debatir ideas, resolver problemas y colaborar en proyectos grupales relacionados con la gastronomía.

**4. Prácticas Culinarias Virtuales:** Diseñar actividades prácticas que los estudiantes puedan realizar en sus propias cocinas, documentando sus procesos a través de videos, fotografías o informes escritos para su posterior revisión y retroalimentación.

**5. Evaluaciones Formativas y Sumativas:** Incorporar cuestionarios en línea, trabajos prácticos individuales o grupales, presentaciones orales virtuales, y proyectos de investigación como parte de la evaluación continua del desempeño de los estudiantes.

**Porcentajes de Estudio:**

1. Clases Virtuales: 30%
2. Estudio Individual: 20%
3. Trabajo Colaborativo: 15%
4. Prácticas Virtuales: 25%
5. Evaluaciones: 10%

**4.3.4 Métodos de Evaluación:**

1. **Cuestionarios en Línea:** Evaluación del conocimiento teórico.
2. **Trabajos Prácticos:** Evaluación de habilidades culinarias y creatividad.
3. **Presentaciones Virtuales:** Evaluación de habilidades de comunicación y análisis crítico.
4. **Participación en foros:** Evaluación del compromiso y la contribución al aprendizaje colaborativo.

**4.3.5. ¿Cómo vamos a utilizar el entorno?**

El entorno de aprendizaje en línea puede ser aprovechado de diversas formas para potenciar los pilares básicos.

**Información:**

**Recursos Multimedia:** Proporciona una variedad de recursos multimedia como videos, presentaciones interactivas y simulaciones para facilitar la comprensión de los conceptos.

**Biblioteca Digital:** Crea una biblioteca digital con acceso a libros electrónicos, artículos y documentos relevantes para el curso.

**Foros de Preguntas Frecuentes (FAQ):** Establece un espacio donde los estudiantes puedan hacer preguntas comunes y recibir respuestas rápidas.

**Comunicación:**

**Foros de Discusión:** Facilita foros de discusión donde los estudiantes puedan debatir sobre temas relacionados con el curso, hacer preguntas y compartir recursos.

**Chat en Vivo:** Ofrece sesiones de chat en vivo donde los estudiantes pueden interactuar en tiempo real con el instructor y sus compañeros.

**Correo Electrónico:** Utiliza el correo electrónico para enviar actualizaciones del curso, recordatorios y comunicaciones individuales.

**Cooperación:**

**Proyectos en Grupo:** Asigna proyectos colaborativos que requieran que los estudiantes trabajen juntos para alcanzar objetivos comunes.

**Herramientas de Colaboración:** Integra herramientas como Google Docs o Microsoft Teams para permitir la colaboración en tiempo real en la creación y edición de documentos.

**Foros de Trabajo en Equipo:** Establece foros específicos donde los grupos puedan planificar, organizar y discutir sus proyectos.

**Administración:**

**Calendario de Eventos:** Publica un calendario con fechas importantes como entregas de trabajos, exámenes y sesiones en vivo.

**Seguimiento de Progreso:** Utiliza herramientas de seguimiento para monitorear el progreso de los estudiantes y ofrecer retroalimentación personalizada.

**Sistema de Gestión de Aprendizaje (LMS):** Implementa un LMS que facilite la administración del curso, incluyendo la gestión de inscripciones, evaluaciones y recursos.

Al integrar estas estrategias en el entorno de aprendizaje en línea, podremos fomentar una experiencia educativa más enriquecedora y efectiva.

#### **4.3.6. ¿Con qué recursos de apoyo vamos a contar?**

En el desarrollo de tu proyecto educativo que fusiona la gastronomía con los medios audiovisuales, es clave seleccionar y emplear recursos que no solo sean eficaces de manera individual, sino que también funcionen de manera integrada para optimizar el aprendizaje. La utilidad de estos recursos multifuncionales trasciende la mejora en la gestión de los mismos y enriquece significativamente la experiencia educativa en general. Al integrar adecuadamente estos recursos, los estudiantes no solo adquirirán habilidades técnicas en el ámbito culinario, sino que también aprenderán a manejar diversas herramientas de medios audiovisuales. Este enfoque holístico amplía sus capacidades en la cocina y los prepara para aplicar sus conocimientos en múltiples contextos profesionales, facilitando una comprensión profunda de la interacción entre la gastronomía y los medios. A continuación, detallaremos los diversos recursos de apoyo categorizados para el desarrollo efectivo de tu proyecto.

##### **4.3.6.1. Recursos Metodológicos**

**Talleres Prácticos:** Realización de talleres donde los estudiantes practican técnicas de cocina mientras integran elementos de producción audiovisual, como la filmación de sus propios videos de cocina.

**Simulaciones y Role-Playing:** Implementación de actividades donde los estudiantes adoptan roles tanto de chefs como de creadores de contenido, permitiéndoles explorar la interacción entre gastronomía y medios desde múltiples perspectivas.

**Plataformas de Aprendizaje Digital:** Uso de plataformas educativas que permiten la creación y compartición de contenido multimedia, ideal para la revisión y discusión de tareas y proyectos.

#### ***4.3.6.2. Recursos Documentales***

**Libros y Ebooks de Gastronomía:** Textos que exploran desde técnicas culinarias básicas hasta la influencia de los medios en la gastronomía mundial.

**Acceso a Bases de Datos y Bibliotecas Digitales:** Recursos como Google Scholar para investigar artículos académicos relacionados con la gastronomía y los medios.

**Guías y Manuales de Producción Audiovisual:** Documentación sobre cómo crear contenido atractivo y profesional para plataformas digitales.

#### ***4.3.6.3. Recursos Informativos***

**Conferencias y Webinars:** Acceso a charlas de expertos en gastronomía y medios de comunicación, así como webinars sobre tendencias actuales en ambos campos.

**Análisis de Contenido Actual:** Estudio de contenido popular en plataformas de streaming como Netflix, YouTube, y redes sociales donde la gastronomía juega un papel central.

#### ***4.3.6.4. Recursos Relacionales***

**Red de Profesionales y Expertos:** Creación de una red de contactos con chefs, críticos de gastronomía, y productores de medios para mentorías y colaboraciones.

**Participación en Eventos Gastronómicos y Ferias:** Oportunidades para que los estudiantes interactúen con profesionales y apliquen sus habilidades en entornos reales.

**Colaboraciones con Restaurantes y Estudios de Cocina Locales:** Prácticas y visitas a estos establecimientos para ver de primera mano cómo se gestionan y promocionan mediante los medios.

#### ***4.3.6.5. Planificar cómo queremos que los estudiantes reciban nuestro contenido***

##### **Semana 1: Fundamentos en la Cocina**

**Día 1-2:** Introducción al curso y presentación de los objetivos y expectativas.

- Se dará una introducción a la materia, contexto histórico.
- Se hablará de los objetivos y expectativas que se tienen en la materia.



- Los estudiantes recibirán el acceso a Rouxbe Culinary Foundation.
- Aprenderán sobre los fundamentos de la cocina (cuáles son, cómo se dividen y sus características.)

#### **Día 3-4:** Profundización en la importancia de la postura en cocina

- Descripción de una correcta postura en cocina – Ergonomía en la cocina.
- Material de apoyo mediante Genially
- Demostración práctica de una buena postura en cocina. (audiovisual)
- Clase en vivo dónde se pondrá a prueba a cada uno de los alumnos, con una demostración práctica de postura.

#### **Día 5-6:** Uso adecuado del cuchillo: técnicas básicas y seguridad en el manejo.

- Introducción al correcto manejo del cuchillo: Tipos de cuchillos, medidas, características.
- Corte seguro: Postura, agarre para la prevención de cortes y lesiones en cocina.
- Recomendaciones para la elección del cuchillo según la aplicación requerida.
- Mantenimiento y cuidado del cuchillo,
- Técnicas de afilado de cuchillo.
- Se incluye una presentación de gamificación infográfica multimedia.
- Se incluye material de Rouxbe Culinary Foundation con material audiovisual.
- Clase en vivo dónde se pedirá a los alumnos que pongan en práctica lo aprendido.

### **Semana 2: Introducción a los Ingredientes**

#### **Día 1-2:** Clasificación de los tipos de vegetales y su importancia en la cocina.

- Grupos de vegetales: ¿Cuáles son? ¿Qué características tienen?
- Usos a través de la historia: Recetas clásicas y aplicaciones.

**Día 3-4:** Descripción detallada de cortes básicos de vegetales y su aplicación en diversas recetas.

- Importancia de los cortes básicos en la cocina: técnicas fundamentales para cortar alimentos en diversas formas y tamaños.
- Técnicas específicas de cortes: brunoise, juliana, cubos (dado) y bastones (juliana gruesa), explicando cómo se realizan y en qué alimentos se aplican.
- Introducción a cómo los cortes básicos se utilizan en las preparaciones, influyendo en su aspecto visual y textura; ejemplificando su impacto en la estética y la distribución de ingredientes.
- Material: tabla referencial de medidas de cortes

**Día 5-6:** Prácticas guiadas de corte de vegetales y evaluación del progreso.

- Corte Brunoise
- Corte Juliana
- Corte Bastones
- Corte Cubos
- Respetar medidas indicadas en la tabla de cortes referidas

### **Semana 3: Integración y Evaluación**

**Día 1-2:** Introducción a la seguridad industrial alimentaria.

- Importancia de los uniformes, zapatos e higiene del personal.
- Importancia de la higiene de alimentos, utensilios de cocina, temperaturas de cocción de alimentos y temperaturas de riesgos de contaminaciones alimenticias.
- Repaso de los conceptos aprendidos a lo largo de este módulo y resolución de dudas.

**Día 3-4:** Elaboración de recetas prácticas que integren los conocimientos adquiridos.

**Día 5-6:** Evaluación final y retroalimentación personalizada para cada estudiante.

#### ***4.3.6.6. Planificar la estructura de ese contenido***

La planificación del contenido para clases de gastronomía online está diseñado de forma integral, incorporando diversos recursos multimedia y actividades interactivas para promover

el aprendizaje significativo y la participación activa de los estudiantes. A continuación, se detalla la estructura del contenido:

### **Videos de Introducción:**

Antes de cada semana de clases, se proporcionarán videos breves de introducción que presentarán los temas y objetivos a abordar. Estos videos establecerán el contexto, despertando así, el interés de los estudiantes conjuntamente con el contenido que se proporcionará.

### **Tema Principal:**

Cada semana se centrará en un tema principal de la gastronomía, como técnicas culinarias, cocina internacional, pastelería, entre otros. Este tema será desarrollado a través de materiales multimedia, lecturas y actividades prácticas.

### **Lectura de Profundización:**

Para complementar la comprensión del tema principal, se proporcionarán lecturas de profundización. Estas lecturas ofrecerán información adicional, casos de estudio y ejemplos prácticos que enriquecerán la comprensión del contenido.

### **Lecturas de Tendencia:**

Se incluirán lecturas de tendencia que aborden los desarrollos más recientes en el mundo de la gastronomía. Estas lecturas permitirán a los estudiantes explorar nuevas técnicas, ingredientes y conceptos emergentes en la industria culinaria.

### **Encuesta de Tendencia:**

Para fomentar la participación de los estudiantes, se realizarán encuestas relacionadas con las lecturas de tendencia. Estas encuestas permitirán a los estudiantes expresar sus opiniones, compartir ideas y reflexionar sobre las tendencias actuales en gastronomía.

### **Caso y Debate:**

Cada semana se presentará un caso práctico relacionado con el tema principal. Los estudiantes trabajarán en grupos para analizar el caso, identificar problemas y proponer soluciones. Posteriormente, se llevará a cabo un debate en línea donde los estudiantes compartirán sus puntos de vista y discutirán las diferentes perspectivas.

#### **Sesiones en Vivo:**

Además del contenido en línea, se llevarán a cabo dos sesiones en vivo a la semana, con una duración total de 6 horas. Durante estas sesiones, los estudiantes tendrán la oportunidad de interactuar con el instructor y sus compañeros, realizar demostraciones prácticas, resolver dudas y participar en discusiones grupales.

Esta estructura del contenido tiene como objetivo brindar dos elementos importantes, como; la flexibilidad y accesibilidad del aprendizaje en línea con la interacción en tiempo real de las sesiones en vivo, proporcionando así, una experiencia educativa completa y enriquecedora en el campo de la gastronomía.

#### ***4.3.6.7. Las herramientas que utilizaremos para cada uno de los contenidos.***

##### **Tema Principal**

Los temas que se verán en cada clase se presentarán en una introducción por medio de videos e infografías que explican los contenidos. Tanto los videos de introducción como los videos explicativos de cada tema serán producidos con profesionales de la gastronomía que dominan la técnica. Cada video será editado en la plataforma CapCut en la postproducción antes de ser subidos a la plataforma.

##### **Lecturas de Profundización**

Los temas que se tratarán en cada clase serán explicados por medio de presentaciones gráficas e infografías desarrolladas en Genially y Kahoot. Además, cada tema deberá ser transcrito a un documento PDF en el que se encuentra toda la información explicada y este documento estará disponible en la plataforma.

### **Lecturas de Tendencia**

Para las lecturas de tendencia utilizaremos dos recursos. El primero serán plataformas online de difusión de temas actuales en culinaria como Rouxbe Culinary Foundation, así como el Journal of Culinary Science & Technology.

### **Casos y Debates**

El seguimiento por parte de tutores será a través de encuestas de tendencia y cuestionarios y espacios de debate que serán obligatorios. Para estos recursos se utilizarán la plataforma Brightspace. Sin embargo, la puesta en marcha del proyecto podría presentarse en una plataforma diferente según se presente la capacidad de presupuesto.

### **Sesiones en Vivo.**

Para el espacio de las sesiones se propondrá utilizar las instalaciones de la Universidad Internacional del Ecuador, donde se disponen todas las herramientas y la tecnología necesaria para que el encuentro entre instructores y estudiantes sea de máximo provecho.

Al reflexionar sobre nuestra labor educativa, es fundamental considerar la diversidad de enfoques y herramientas disponibles para enriquecer la experiencia de aprendizaje de nuestros estudiantes. Más allá de las estrategias y actividades que ya están integradas en nuestra acción educativa, es importante explorar constantemente nuevas posibilidades para adaptarnos a las necesidades cambiantes del entorno educativo.

### **Kahoot:**

Se podrá implementar esta herramienta en la semana 2 sobre la clase Introducción a los Ingredientes, incluyendo preguntas sobre la clasificación de los tipos de vegetales, sus características, así como preguntas sobre los cortes básicos de vegetales y su importancia en la cocina. Luego de haber enseñado los conceptos sobre los tipos de vegetales y su

importancia en la cocina, se puede reservar un momento al final de la clase para jugar al Kahoot. Las preguntas podrían repasar lo que se ha enseñado y ayudar a reforzar el conocimiento adquirido de una manera lúdica. Después de cada pregunta, durante unos minutos se discutirá las respuestas con los estudiantes. Esto no solo proporciona retroalimentación inmediata, sino que también permite aclarar cualquier concepto mal entendido. Finalmente, se utilizará esta herramienta como una forma de evaluar el progreso de los estudiantes en cuanto a su comprensión.

### **Quizizz:**

Durante la semana 3 sobre la clase de Integración y Evaluación, se elaborarán cuestionarios mediante la herramienta, que aborden los temas clave que se enseñarán durante los días 1 y 2 sobre seguridad industrial. Esto puede incluir preguntas sobre la importancia de los uniformes, la higiene del personal, la higiene de los alimentos, las temperaturas de cocción y riesgos de contaminación alimenticia. Al finalizar la clase, después de completar el cuestionario, se revisarán los conceptos clave y resolverán las dudas que los estudiantes puedan tener. Esto proporciona una oportunidad para aclarar cualquier confusión y reforzar la comprensión del material. Finalmente, se realizaría una evaluación que abarque todos los temas enseñados durante la semana, proporcionando una forma estructurada de evaluar el conocimiento y comprensión de los estudiantes, y les dará la oportunidad de recibir retroalimentación personalizada sobre su desempeño.

### **Mentimeter:**

Esta herramienta se enfoca más en la retroalimentación y la participación de los estudiantes durante la clase. La plataforma permitirá que los estudiantes compartan sus expectativas y objetivos respecto a la carrera, creando preguntas abiertas.

Para reforzar el conocimiento por ejemplo sobre la clasificación de vegetales, se creará una encuesta tipo test con imágenes de diferentes vegetales, de esta manera los estudiantes podrán

clasificarlos. Después de discutir los usos históricos de los vegetales, se podrá utilizar una nube de palabras con los diferentes platos o recetas mencionadas. Finalmente, esta herramienta podrá administrar la evaluación final, creando preguntas de opción múltiple o de respuesta corta para evaluar el conocimiento adquirido durante el curso. Además, se incluirá una pregunta abierta para que los estudiantes proporcione comentarios sobre el curso en general.

#### **Socrative:**

Es una herramienta online que permite gestionar la participación del alumnado en el aula en tiempo real. Se trata de una herramienta muy intuitiva, gráfica y que facilita una rápida familiarización.

En la función "Espacios Colaborativos" de la plataforma, se podrá dividir a los estudiantes en grupos y asignarles tareas colaborativas relacionadas con la clase. Además, si los estudiantes están realizando actividades prácticas en casa, se puede utilizar esta herramienta para evaluar su desempeño y luego proporcionar retroalimentación personalizada. Al final de la clase, se realizará encuestas de retroalimentación y comentarios de los estudiantes sobre la sesión. Esto ayudará a evaluar la efectividad de la enseñanza y a identificar áreas de mejora para futuras clases.

#### **4.3.7. Curso de Gastronomía en Plataforma LMS Brightspace**

El curso de Gastronomía en la plataforma LMS Brightspace está diseñado para proporcionar una experiencia educativa integral y enriquecedora, combinando teoría, práctica y recursos interactivos. Este curso está dirigido a estudiantes apasionados por el arte culinario y tiene como objetivo explorar desde los fundamentos básicos de cocina hasta técnicas avanzadas, integrando el análisis de la gastronomía en medios de comunicación audiovisuales. A continuación, se presenta una descripción detallada de las secciones y el contenido del curso.

La enseñanza de la gastronomía online se presenta como una herramienta que permite acceder al conocimiento culinario, fomentando la pasión por la cocina en personas de todas las edades y procedencias. Este manifiesto establece los principios fundamentales que guiarán la labor educativa en el ámbito digital, basándose en los principios de accesibilidad, calidad, interactividad, flexibilidad, innovación, diversidad, inclusión y responsabilidad social. El compromiso es trabajar en colaboración con los estudiantes para ofrecer una experiencia educativa enriquecedora y transformadora que inspire y empodere a las personas a través del arte y la ciencia de la gastronomía mediante plataformas con contenido audiovisual, infografías, lecturas, comunicación directa y más, que permita un loable aprendizaje con cada recurso utilizado.

#### ***4.3.7.1. Estructura del Curso***

El curso estará organizado en las siguientes secciones:

##### **Bienvenida**

En esta sección, los estudiantes recibirán una cálida bienvenida y una introducción general al curso. La bienvenida se dará a través de un video en el que se explicará la estructura del curso, los objetivos y las expectativas, y una invitación a la participación activa, además de un mensaje final de motivación a los estudiantes para que inicien el aprendizaje.

El video mostrará imágenes relacionadas con las actividades que se desarrollarán en las siguientes semanas de estudio; y se lo producirá primero con la grabación de voz que será editada a mp3 y el video creado con las herramientas ClipChamp, pexels, convertio para que sea atractivo y motivador.

##### **Plan de trabajo**

En el plan de trabajo proporcionamos una visión general del curso, incluyendo los temas a cubrir, los recursos que se utilizarán y el calendario de actividades. Los estudiantes conocerán



las metodologías de enseñanza, los criterios de evaluación y las herramientas disponibles en la plataforma LMS Brightspace para facilitar su aprendizaje.

En los criterios de evaluación incluiremos las rúbricas de cada actividad que serán creadas en edutekalab. Así los estudiantes pueden preparar sus actividades y desarrollarlas acorde a los parámetros que se calificarán.

Se incluye también un cronograma de todas las actividades, señalando la fecha de inicio de cada actividad desde la cual estará disponible el material para el aprendizaje y la fecha máxima de acceso a las evaluaciones, espacios de conversación y debates. Así como la fecha y hora en la que los estudiantes deben estar disponibles para las sesiones síncronas o clases en vivo.

#### ***4.3.7.2. Contenido del Curso***

##### **Semana 1: Fundamentos en la Cocina.**

**Título:** Ergonomía en la cocina

**Descriptivo:** Esta semana se centrará en la importancia de la seguridad industrial y la ergonomía dentro de la cocina. Se utilizará una infografía interactiva que incluye etiquetas, textos y enlaces a vídeos y material de apoyo.

**Base didáctica:** Contenido conceptual sobre seguridad industrial y ergonomía en la cocina.

**Recursos:**

**Clases en vivo:** Introducción a la ergonomía en la cocina y su importancia. Discusión sobre prácticas seguras y la implementación de medidas ergonómicas.

**Textos de lectura:** Lecturas asignadas sobre principios de ergonomía y seguridad industrial en la cocina, con artículos de investigación y capítulos de libros especializados que estarán disponibles en la plataforma para que los estudiantes lo puedan descargar.

**Videos:** Vídeos demostrativos sobre prácticas ergonómicas y seguridad en el entorno culinario. Cada video será producido con el apoyo de los profesores y en la posproducción se editarán con CapCut para que sean amigables para las plataformas portátiles.

**Evaluación:** Cuestionarios y ejercicios prácticos sobre la implementación de medidas ergonómicas.

**Tipo de recurso:** Presentación infográfica en Genially, apoyada con material de vídeo, imágenes y textos.

**Parametrización:** Infografía con interactividad en cada uno de los temas a través de etiquetas, ventanas y enlaces de vídeo.

**Archivador:** Infografía en Genially

**Conclusiones:** La seguridad y ergonomía en la cocina son fundamentales para la protección del personal y la eficiencia en el trabajo. La flexibilidad y opciones de personalización de Genially permiten integrar material de apoyo de manera efectiva.

## **Semana 2: Introducción a los Ingredientes**

**Título:** Introducción a los Vegetales y Uso adecuado del cuchillo en la cocina.

**Descriptivo:** Esta semana aborda la importancia de la seguridad en el manejo de cuchillos, describiendo los diversos tipos de cuchillos, técnicas de corte seguro, y el mantenimiento y cuidado adecuado de los mismos.

**Base didáctica:** Contenido ilustrativo e informativo sobre el uso adecuado del cuchillo en la cocina.

### **Recursos:**

**Clases en vivo:** Demostración práctica de técnicas de corte seguro y manejo de cuchillos. Interacción en tiempo real para resolver dudas y practicar bajo supervisión.

**Textos de lectura:** Manuales y guías sobre tipos de cuchillos y su uso adecuado, incluyendo textos de referencia y estudios de caso.

**Videos:** Vídeos tutoriales sobre técnicas de corte y mantenimiento de cuchillos.

**Evaluación:** Evaluaciones prácticas mediante la presentación de vídeos de los estudiantes realizando cortes seguros y mantenimiento de cuchillos.

**Tipo de recurso:** Gamificación infográfica multimedia en Genially.

**Parametrización:** Presentación didáctica y personalizada.

**Archivador:** Gamificación Infografía en Genially

**Conclusiones:** La seguridad en el manejo de cuchillos es crucial para prevenir accidentes. La gamificación puede aumentar el compromiso y la retención del conocimiento sobre seguridad y técnicas de corte.

### **Semana 3: Cortes Básicos de Cocina**

**Título:** Cortes Básicos de Cocina

**Descriptivo:** Esta semana se explica la definición, importancia y beneficios de los cortes básicos de cocina. Se describen técnicas específicas como el corte en brunoise, juliana, cubos y bastones, con ejemplos prácticos.

**Base didáctica:** Contenido informativo que proporciona una visión general clara y organizada de los cortes básicos de cocina.

**Recursos:**

**Clases en vivo:** Sesiones prácticas de cortes básicos, con supervisión y retroalimentación en tiempo real. Explicación detallada de cada técnica y su aplicación.

**Textos de lectura:** Lecturas asignadas sobre técnicas de corte y su aplicación en la cocina profesional, incluyendo extractos de libros y artículos especializados.

**Videos:** Vídeos explicativos y tutoriales sobre técnicas de corte, con ejemplos de aplicación en diferentes recetas.

**Evaluación:** Presentación de platos preparados por los estudiantes utilizando diferentes técnicas de corte, con evaluación y retroalimentación detallada.

**Tipo de recurso:** Mapa mental multimedia en Genially.

**Parametrización:** Mapa mental explicativo con texto, imágenes y enlaces de vídeos.

**Archivador:** Mapa Mental en Genially

**Conclusiones:** El mapa mental facilita la comprensión y retención del material sobre cortes básicos de cocina. Genially es una herramienta versátil para crear contenido interactivo y visualmente atractivo.

#### **4.3.7.3. Conversaciones**

Esta sección está destinada para la interacción directa entre el docente y los estudiantes. Aquí se resolverán dudas, se compartirán experiencias y se proporcionará retroalimentación continua. Los estudiantes podrán interactuar con sus compañeros y el docente, fomentando un ambiente colaborativo y enriquecedor.

Para este espacio se creará un módulo específico en la plataforma y proponen dos actividades: Primero, un espacio a través del cual los estudiantes puedan generar un espacio virtual de conversación, preguntas y respuestas con los profesores y otros alumnos. Este primer espacio está destinado para que los alumnos puedan exponer dudas sobre los temas y que los profesores puedan retroalimentar las respuestas al mismo tiempo que puedan ser leídas por todos los participantes.

Segundo, se encontrará el espacio para la generación del debate, en el cual para cada semana, cada profesor propondrá un tema que profundizará los contenidos revisados y continuará un hilo de discusión con los alumnos que enriquezca el aprendizaje.

#### **4.3.7.4. Conclusión**

El curso de Gastronomía en la plataforma LMS Brightspace está cuidadosamente diseñado para ofrecer una educación culinaria de alta calidad, utilizando una combinación de recursos

interactivos y prácticos. Cada semana está estructurada para maximizar el aprendizaje a través de la teoría y la práctica, proporcionando a los estudiantes las habilidades y el conocimiento necesario para destacarse en el campo de la gastronomía. Con el apoyo de herramientas digitales como Genially y Edutekalab. Los estudiantes podrán disfrutar de una experiencia educativa dinámica, envolvente y motivado

## 5. Conclusiones y Recomendaciones

### 5.1. Conclusiones

En el presente trabajo, se ha analizado el impacto de diversas herramientas online en la formación gastronómica, explorando cómo estos recursos pueden optimizar el aprendizaje en un campo que requiere habilidades prácticas y conocimientos visuales.

- El uso de herramientas online ha demostrado ser altamente eficaz para la formación en gastronomía, proporcionando una educación accesible, flexible y personalizada. La integración de medios audiovisuales, infografías y materiales interactivos mejora significativamente la comprensión y retención del conocimiento, lo cual es especialmente beneficioso en un campo tan visual y práctico como la gastronomía.
- Plataformas como Genially ofrecen una amplia variedad de opciones interactivas que facilitan la creación de contenido educativo atractivo y efectivo. Aunque existe una carencia de plantillas específicas para gastronomía, la flexibilidad y personalización de estas herramientas permiten la integración de recursos visuales, videos y textos de apoyo que enriquecen el aprendizaje, ofreciendo una experiencia educativa robusta y dinámica.
- La seguridad y la ergonomía en la cocina son temas fundamentales para garantizar la eficiencia y protección del personal. La implementación de infografías interactivas sobre estos temas facilita una comprensión más profunda y práctica, preparando a los estudiantes para enfrentar los desafíos del entorno profesional de manera segura y efectiva.

- La enseñanza de técnicas de corte a través de recursos gamificados y mapas mentales ha demostrado ser efectiva para mejorar la participación y retención del conocimiento. La gamificación incrementa el compromiso de los estudiantes, mientras que los mapas mentales proporcionan una estructura organizada y visualmente atractiva para aprender y recordar las técnicas de corte, mejorando significativamente el proceso de aprendizaje.
- La inclusión de videos, imágenes y otros elementos multimedia en los recursos educativos online permite una experiencia de aprendizaje más inmersiva y completa. Esto es crucial en la formación gastronómica, donde la observación y práctica de técnicas culinarias son esenciales para el desarrollo de habilidades. La combinación de estos elementos en la formación online contribuye a una educación más rica y efectiva, preparando mejor a los estudiantes para el entorno profesional.

## **5.2. Recomendaciones**

En el contexto actual de la educación, es crucial adaptarse a las nuevas tecnologías y metodologías para garantizar que los estudiantes reciban una formación de alta calidad, pertinente y efectiva. Las siguientes recomendaciones están diseñadas para optimizar la metodología participativa, enfocándose en la integración de herramientas online, la capacitación continua de los docentes, y la creación de un entorno de aprendizaje dinámico y colaborativo. Estas estrategias buscan no solo mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje, sino también responder de manera efectiva a las necesidades individuales de cada estudiante, asegurando así una educación integral y moderna.

- Es fundamental que los docentes se mantengan al día con las últimas herramientas y técnicas de enseñanza online. La formación continua en el uso de plataformas

interactivas y recursos audiovisuales no solo mejorará la calidad de la educación que ofrecen, sino que también permitirá incorporar las mejores prácticas pedagógicas en clases.

- Establecer sistemas de evaluación y retroalimentación constante permitirá ajustar y mejorar los métodos de enseñanza y los recursos utilizados. Esto garantizará que las actividades prácticas con herramientas online sigan siendo efectivas y respondan a las necesidades y preferencias de los estudiantes, asegurando una educación adaptada y de calidad.
- Promover la participación a través de actividades interactivas y colaborativas online puede aumentar significativamente el compromiso y la motivación de los estudiantes. La gamificación y el uso estratégico de recursos multimedia deben ser integrados de manera planificada para maximizar estos beneficios, creando un ambiente de aprendizaje más dinámico y estimulante.
- Diversificar los formatos y contenidos utilizados en la enseñanza online (videos, infografías, lecturas, foros de discusión, etc.) puede atender mejor a los diferentes estilos de aprendizaje de los estudiantes. Esta variedad enriquece la experiencia educativa y facilita una comprensión más amplia y profunda de los temas, adaptándose a las necesidades individuales de cada estudiante.
- La adopción de plataformas de gestión de aprendizaje facilitará la organización y el acceso a los recursos educativos. Estas plataformas permiten una mejor gestión del curso, seguimiento del progreso de los estudiantes y ofrecen un espacio para la interacción y discusión, mejorando la estructura y eficiencia del proceso educativo.



- Aumentar las oportunidades para la interacción y la retroalimentación entre estudiantes y docentes puede mejorar significativamente el compromiso y el aprendizaje. La implementación de foros de discusión, sesiones de tutoría en vivo y actividades colaborativas en línea fortalecerá la comunidad de aprendizaje y permitirá una retroalimentación más rápida y efectiva, creando un entorno de aprendizaje más comunicativo y receptivo.
- Desarrollar un sistema de evaluación continua que recoja datos sobre el progreso y las dificultades de los estudiantes permitirá realizar ajustes en tiempo real a la metodología de enseñanza. Utilizar estos datos para adaptar y personalizar el contenido educativo asegurará que se aborden las necesidades individuales de los estudiantes, mejorando así la eficacia del proceso de enseñanza-aprendizaje.

## 6. Referencias Bibliográficas

- Basque Culinary Center (2024). <https://www.bculinary.com/es/cursos-online>
- Bejarano, A. G., Angarita, J., y Mesa, C. V. (2013). Implicaciones pedagógicas del uso de las TICs en la educación superior. *Revista de Tecnología (Archivo)*, 12(3), 36-56.
- Cantos, P. (2022). Aplicación de herramientas tecnológicas para desarrollar habilidades cognitivas en niños de educación media. Ambato, Ecuador.
- Carreño, A. B., & Vélez, S. C. (2016). Web 2.0 en educación superior: formación, actitud, uso, impacto, dificultades y herramientas. *Digital Education Review*, (28), 45-58.
- Cueva, G. (2022). Las tecnologías aplicadas a la educación: el uso del booktuber para el desarrollo de la expresión oral. *Revista Brasileira de Educação*, Volumen. 27, <https://doi.org/10.1590/S1413-24782022270057>
- Donatien-Barrera, Y. (2021). Las Tecnologías de la Información y la Comunicación: herramienta útil para la generación de conocimientos. *Maestro y Sociedad*, 18(1), 41-50.
- Enkins, H. (2015). *Cultura Transmedia*. Barcelona: Gedisa.
- Flores-Fernandez, Cherie, Durán Riquelme, Alex. (2022). Participación en clases. Factores que intervienen en la interacción de los estudiantes en clases online sincrónicas. *Información, cultura y sociedad: revista del Instituto de Investigaciones Bibliotecológicas*, núm. 46, pp. 129-142.
- García, La Gestión académica. Retos, fundamentos y competencias Fundación universitaria del Área Andina Editorial Kimpres Ltda. Bogotá. A. 2012. Libro Virtual.
- Manzano, E. (2021). Las narrativas digitales, un recurso para el proceso de enseñanza y aprendizaje.

- Manzano, E. J. (2021). Modelo e-learning como hábitat virtual en comunidades de aprendizaje de arquitectura y diseño.
- Merril, D. (2007-2009). El modelo de David Merrill. En D. Merrill.
- Ministerio de Educación. (2020). Implementación de Educación Abierta en el Sistema Nacional de Educación. Acuerdo 00038-A
- Morales, O. (Junio de 2019). El modelo TPACK para enseñar, aprender y evaluar el concepto de movimiento. Artículo. Universidad del Valle.
- Montenegro, L. (2020). Desarrollo De Contenidos Digitales Basado En Tic Para Fomentar Aprendizajes Significativos En El Aula De Informática. [encuentros.virtualeduca.red](http://encuentros.virtualeduca.red)
- Pastora Alejo, Betty, & Fuentes Aparicio, Arian. (2021). La planificación de estrategias de enseñanza en un entorno virtual de aprendizaje. *Revista Científica UISRAEL*, 8(1), 59-76.
- Quimis M., Soledispa G., MaldonadoK., y Tóala F. (2020). Impacto de las tics en la educación superior en el ecuador. *Ciencias. Revista Científica Multidisciplinaria*, 5(1), 113–120. <https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v5.n1.2021.238>
- Rancière, J. (2010). *El espectador emancipado*. Buenos Aires: Manantial.
- Reyes A., Guerra E., y Quintero J. (2017) Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, n.32, 00009. ISSN 1870-9036.
- Rivera, A. (2021). E-learning. *Link Gerencial*.
- Rodríguez Rodríguez, C., & Sánchez Ardila, F. (2019). Descripción del estado actual de la formación en gastronomía a nivel virtual. *PALMA Express*, 10–27. Recuperado a partir de <https://cipres.sanmateo.edu.co/ojs/index.php/libros/article/view/21>
- Scolari, C. (2010). *Hipermediaciones. Elementos para una Teoría de la Comunicación Digital Interactiva*. Barcelona: Gedisa

Solis, B. (2011). *The End of Business As Usual: Rewire the Way You Work to Succeed in the*

*Consumer Revolution*. Nueva York: Wiley.

Tataje, F. (2023, 6 de abril) "Fomentamos el aula invertida" para el desarrollo de competencias de ciencia y tecnología. *Horizontes Revista de Investigación en Ciencias de la Educación*, vol.7 no.29. <https://doi.org/10.33996/revistahorizontes.v7i29.583>

Tipán-Rengifo, Diego, Jordán-Buenaño, Nancy. (2021). La interactividad virtual como estrategia metodológica colaborativa para el aprendizaje en línea. *Revista Entorno*, Universidad Tecnológica de El Salvador, El Salvador, núm. 72.

Unesco, 2023. *Volver a encauzar la educación: el aprendizaje digital durante la pandemia de COVID-19* | UNESCO