

**Recurso didáctico para la enseñanza en el programa de tecnología en Gastronomía en la
Universitaria Uniagustiniana**

Oscar Hernando Romero Ardila
Rodrigo Amaya López
Sorany Maryury Castaño Ramírez

Universitaria Agustiniiana
Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y Educación
Programa de Especialización en Pedagogía
Bogotá, D.C.
2020

**Recurso didáctico para la enseñanza en el programa de tecnología en Gastronomía en la
Universitaria Uniagustiniana**

Oscar Hernando Romero Ardila

Rodrigo Amaya López

Sorany Maryury Castaño Ramírez

Director

Nubia Constanza Arias

Trabajo para optar al título de Especialista en pedagogía

Universitaria Agustiniiana

Facultad de Humanidades, Ciencias Sociales y Educación

Programa de Especialización en Pedagogía

Bogotá, D.C.

2020

Resumen

Durante la experiencia docente en el área de gastronomía en la universitaria agustiniana, se ha evidenciado de manera personal, que la mayor parte de los docentes se interesan por realizar prácticas pedagógicas que van inmersas en un currículo y que se desenfoca de la práctica integral, se puede inferir que los docentes en el aula deben realizar estrategias que permitan el aprovechamiento del tiempo en cuanto a la praxis y a la teoría ofreciendo cátedras pero a su vez tiempo de práctica para el logro del objetivo descrito en un syllabus. Es por esto que el presente artículo, muestra de manera detallada un análisis que se llevó a cabo durante tres años en las aulas del programa de tecnólogo en gastronomía de la universitaria agustiniana, con aproximadamente mil doscientos estudiantes, donde por medio de la observación hacia el comportamiento académico, se identificó falencias en la metodología que transcurría de semestre a semestre, ante la necesidad de contribuir con la disminución de dichas falencias, se consideró la idea de diseñar un recurso didáctico que coadyuve con la interacción del docente y estudiante en el proceso formativo del aula y que facilite la enseñanza aprendizaje de los conceptos básicos y manejo de léxico técnico que permanezca durante su vida profesional.

Palabras claves: Recurso didáctico, gastronomía, aprendizaje, enseñanza.

Abstract

During the teaching experience in the gastronomy area at the Augustinian university, it has been personally evidenced that most of the teachers are interested in carrying out pedagogical practices that are immersed in a curriculum and that are out of focus from integral practice, It can be inferred that teachers in the classroom must carry out strategies that allow the use of time in terms of praxis and theory, offering lectures but also time of practice to achieve the objective describe in a syllabus. This is why this article shows in detail an analysis that was carried out during three years in the classrooms of the gastronomy technologist program of the Universitaria Agustiniana, with approximately 1,200 students, where through observation of academic behavior, shortcomings were identified in the methodology that ran from semester to semester, given the need to contribute to the reduction of these shortcomings, the idea of designing a didactic resource that contributes to the interaction of the teacher and student in the classroom training process and that facilitates the teaching of basic concepts and lexicon management was considered. technician who remains during his professional life.

Key words: Didactic guide, gastronomy, design, teaching.

Introducción

La importancia del presente proyecto, radica en el diseño de un recurso didáctico que permita la diferencia entre una clase teórica de gastronomía y servicio en aula, a una clase práctica que permite el refuerzo de la información en contacto con el docente y recursos didácticos como lo puede ser un módulo digital o físico del tema que se lleve a cabo según la estructura curricular, que a su vez, permita al estudiante el afianzamiento de la información por medio de actividades y cuestionarios que se encuentran incluidas en el recurso y no solo el proceso verbal del docente.

Se realiza un acercamiento teórico e instructivo al lugar que desempeña la gastronomía a nivel nacional y mundial como desarrollo de las sociedades actuales. Asimismo, se trata a la gastronomía como elemento que enriquece las siguientes dimensiones del desarrollo humano: cultural, corporal, cognitivo y práctico.

En términos metodológicos, se utilizó el enfoque cualitativo, el cual permitió establecer la investigación participación por medio de un estudio etnográfico, que consideró la participación de una muestra intencional aproximadamente 1200 estudiantes tecnólogos en gastronomía de la Universitaria Agustiniense durante los últimos tres años, y consistió en la observación del discurso y sus prácticas desde un quehacer específico como lo es la práctica académica, a su vez la interpretación de las características por medio del estudio etnográfico, permitió identificar las categorías de evaluación en el aula, es decir, examinar necesidades que llevaron a determinar que, el aula no solo debe realimentarse del discurso del docente, sino que también, se debe realimentar con los recursos educativos para construir conocimiento y que el estudiante pueda utilizarlo en su vida profesional y personal, es por esto que se generó la idea de diseño de un recurso didáctico.

La recolección de la información, se realizó por medio de bitácoras y registros anecdóticos, como herramienta permanente dentro del proceso de enseñanza aprendizaje y que, a su vez, permite el análisis de categorías relevantes, tales como: la falta de interés por la asignatura o por la asistencia a la clase, la difícil comprensión y apropiación de conceptos y elementos básicos aplicados constantemente en el medio de la gastronomía, la metodología discontinua por parte del docente al cambiar de semestre, es decir, se requiere de repetición de conceptos por parte del docente para la recordación en los estudiantes, se carece de dinámicas lúdicas en cada semestre que refuerce conceptos y permita el fortalecimiento del aprendizaje, se presenta inconformidad por parte de los estudiantes, con base en la metodología de cada docente de semestre a semestre, es

entonces como el estudio etnográfico, muestra las actitudes y comportamientos que llevaron a la idea de la creación del diseño del recurso didáctico y que refuerza el constructo pedagógico.

De esta manera, se espera contribuir a la formación personal, tecnológica, intelectual, social y académica del estudiante, partiendo de las diferentes premisas y conceptos en cuanto a la importancia del recurso didáctico en aula, tal como lo expresa San Martín (1991), donde refiere y define que un recurso didáctico, es un artefacto que se incorpora en una estrategia de enseñanza, que contribuye de manera significativa a la construcción del conocimiento y donde el docente de manera interactiva con el alumno o estudiante permite elevar la eficiencia de las acciones, ya que en la gastronomía se entiende por ejes derivados a las necesidades básicas que deben satisfacerse, es decir, recursos que materializan ideas y ofrecen soluciones a los problemas de las sociedades actuales y es por esto, que los estudiantes se vinculan a un proceso social laboral en su permanente formación, para posterior aplicación de manera integral en la industria.

De igual manera, la implementación del recurso didáctico como propuesta en el presente trabajo ofrece al docente de gastronomía la facilidad de expresar conocimientos básicos en el campo propio del saber y en el sentido pedagógico que dinamice el aprendizaje y les permita a los estudiantes apropiarse de conceptos básicos para su desarrollo

Con esto se pretende resolver la ausencia de recursos didácticos que ofrezcan una pedagogía en gastronomía en términos prácticos para estudiantes del nivel tecnológico de la universitaria agustiniana y resolver a su vez, la carencia de prácticas lúdicas que permitan la diferenciación en las clases y generen espacios creativos que produzcan identificación de la apropiación del conocimiento a medida que pasen los semestres y que se garantice en el desarrollo de su práctica profesional.

Antecedentes

Las diferentes investigaciones basadas en el repositorio de la Universitaria Agustiniense, arrojan que no se ha realizado proyectos asociados a la creación de un recurso didáctico que permita reforzar el conocimiento técnico en el aula para los tecnólogos de gastronomía como lo puede ser una cartilla por medio físico y digital, que genere una práctica lúdica en la formación y basados en el currículo o syllabus, sin embargo, partiendo de referencias similares, Jiménez, G., Llitjós, A. (2006). Una revisión histórica de los recursos didácticos audiovisuales e informáticos en la enseñanza. *Revista Electrónica de Enseñanza de las Ciencias Vol. 5 N° 1*, describe en orden cronológico el uso de diferentes recursos didácticos en el aula como lo son: proyectores y radios

hasta 1919, diapositivas de 1930 a 1939, películas de 1940 a 1949, televisión de 1950 a 1959, los microcomputadores en 1979 los ordenadores personales o PC, en 1980 y a partir de 1990 la multimedia e internet; recursos que aunados con la tecnología fueron utilizados de manera específica a las aulas para marcar diferencia en la estructura de una clase donde incluso la voz del docente podía ser catalogada como un recurso didáctico.

Por otra parte, el tema que sustenta la presente investigación encuentra propuestas similares que a nivel internacional y nacional tienen como objetivo mejorar la formación como componente en la praxis, es por esto que se cita a Franco & Solís (2015). quienes dan importancia al uso de los recursos didácticos como materiales innovadores por parte de los docentes en el aula y expresa que estos, permiten aplicar estrategias lúdicas en el proceso enseñanza aprendizaje y desarrolla procesos cognitivos, sociales y culturales pero que, además, permite el docente, ser el facilitador y constructor de aprendizaje de una manera diferente, aunque dicho referente no apropia su investigación propiamente a un programa de pregrado o un nivel más alto al básico, se adapta a lo que se quiere expresar en cuanto al logro del objetivo planteado. A su vez, investigaciones como la de Manrique & Gallego (2012) hablan de material didáctico para la construcción de aprendizajes significativos y expresan que los recursos didácticos en el aula son importantes y aunque no se pudo encontrar una investigación que hable específicamente de un recurso didáctico en un aula para cocina y servicio en una institución que brinde formación en el área de gastronomía y que dentro en su componente magistral y de praxis incluya lúdica por medio de recursos didácticos físicos y digitales, se evidencia varias investigaciones que asocian la gastronomía y la práctica académica como un componente importante en la enseñanza, de igual manera, estas investigaciones tienen como objetivo la elaboración de cartillas físicas y digitales que permita el fortalecimiento de la enseñanza y la apropiación correcta de conceptos y técnicas gastronómicas y de servicio, así lo expresa Vargas Murillo, Gabino. (2017) en su artículo, recursos educativos didácticos en el proceso enseñanza aprendizaje; expresa la importancia de vincular las TIC con los recursos didácticos para facilitar y coadyuvar al proceso de enseñanza tanto en docentes como estudiantes, por lo cual dicha investigación, se asemeja a lo planteado en el objetivo principal.

Se entiende entonces, que la recopilación de las investigaciones y autores antes mencionados, se asemejan y se acercan al propósito que se quiere lograr y buscan centrar la atención en la importancia del uso de los recursos didácticos en el aula sin importar la población objeto o el tema que se vaya a tratar en el aula misma, es evidente la necesidad de crear estrategias que permitan

experimentar momentos que van más allá de la educación tradicional y que integra de manera moderna las herramientas digitales en el aula y que a su vez, permita al estudiante la interacción lúdica para el fortalecimiento de la información técnica. Si bien, existe diversas investigaciones que hablan de recursos didácticos como medios físicos y digitales en el aula, es evidente la necesidad de fortalecer las metodologías de los docentes con ayuda de dichos recursos, cuando tienden a ser simplemente catedráticas.

Aspectos de la investigación

Pregunta de investigación

¿Cómo diseñar un recurso didáctico para enseñanza en el programa de tecnología en gastronomía que permita a los estudiantes la apropiación de conceptos básicos?

Objetivo general

Presentar la propuesta de elaboración de un recurso didáctico para la enseñanza en el programa de tecnología en Gastronomía de la Universitaria Agustiniense, que permita la apropiación de conceptos básicos que deberán emplear durante toda su vida profesional

Objetivos específicos

Determinar las necesidades de aprendizaje y por medio de análisis de experiencias previas de los docentes en el aula.

Identificar el recurso didáctico que se utilizará para la implementación del aula.

Diseñar la propuesta para la creación e implementación del recurso didáctico para la enseñanza en el programa de tecnología en gastronomía de la universitaria Uniagustiniana.

Justificación

Según la experiencia propia en el aula del programa de tecnología en gastronomía de la Universitaria Agustiniense, en un tiempo de 8 años de labor, se identifica que la docencia es un aspecto que permite la vinculación de la innovación dentro de un contexto educativo, que la administración y estructura organizacional de la universidad, permite la adecuación de los materiales didácticos que pueden ser usados en la dinámica del aula como lo son, los recursos didácticos, sin embargo, el análisis que se ha realizado lleva a la identificación de comportamientos y actitudes de los estudiantes que dan fe de la falta de aprovechamiento de metodologías que permitan una práctica interesante y significativa y que desarrolle en ellos la apropiación de conceptos para el transcurso de su carrera profesional y laboral.

Se propone entonces, la creación del diseño del recurso didáctico de tipo material, ya que, durante el tiempo laborado en la Universitaria Agustiniiana, especialmente en el aula del programa de tecnología en gastronomía, se evidenció que los estudiantes no reciben los temas básicos que deben manejar en el transcurso de su formación y que a su vez deben aplicar en su etapa laboral.

La importancia de realizar observación en el aula y de la interacción del docente con el estudiante, permite establecer que se requiere de un instrumento que coadyuve o facilite la enseñanza aprendizaje en el aula, donde no solo se brinda una teoría como complemento de su etapa, sino, también, se realiza un proceso práctico donde se refleja el quehacer profesional, aplicando técnicas y delimitando conceptos propios de la rama de la gastronomía y que deja ver al docente las habilidades y destrezas, físicas y cognitivas del estudiante, este proceso se facilita con el recurso didáctico.

Marco de referencia

Apropiación de conceptos para la vida.

El concepto "recurso didáctico" es difícil de precisar. La gama de recursos didácticos que se suelen utilizar, como instrumentos del proceso de enseñanza aprendizaje, es más amplia que la que analizamos en este tema, ya que además de los recursos materiales, audiovisuales e informáticos, el propio entorno escolar, entendido éste en el más amplio sentido, constituye un recurso esencial que queda fuera de nuestro tema de estudio. Lo más frecuente es que la relación alumno-contenido se produzca a través de algún medio, material o recurso didáctico que represente, aproxime o facilite el acceso del alumno a la observación, investigación o comprensión de la realidad. Desde el objeto natural hasta el ordenador, pasando por la explicación o la pizarra, la idea de mediación didáctica es básica para entender la función de los medios en la enseñanza.

El alumno, en interacción con los recursos, va a extraer información de ellos, pero además la estructura de esta información y el sistema de símbolos utilizado contribuirán al desarrollo de su capacidad cognitiva. Los recursos, no sólo transmiten información, sino que propician, a través de sus sistemas simbólicos, determinadas formas de entender y codificar la realidad. En nuestro Sistema Educativo actual, no sólo se establece la utilización de los más variados recursos didácticos, sino que se tiene en cuenta los continuos avances tecnológicos de la sociedad actual y el amplio abanico de informaciones que "bombardean" al alumnado. De ahí, que la escuela deba responder a una doble exigencia: por un lado, estructurar las informaciones recibidas por el alumno fuera del entorno institucionalizado y, por otro asumir e integrar en el quehacer educativo los

medios y recursos que la propia sociedad ofrece.

Recurso didáctico

Para San Martín (1991), un recurso didáctico es todo artefacto que se incorpora como estrategia de enseñanza, que contribuye y aporta a la construcción del conocimiento, dice que se le considera didáctico, ya que el docente transmite la información de manera interactiva y así logra captar la atención del estudiante y genera eficiencia en las actividades pedagógicas, si bien, San Martín refleja un concepto fundamental, es preciso decir que a este concepto se le puede sumar el aspecto motivacional, el cual se vincula al estudiante por medio de la interacción con las dinámicas del aula y más si estas suelen darse de manera lúdica y van aunadas a las ayudas tecnológicas.

Para Baños Fernando (s/f); Un recurso didáctico es el conjunto de elementos que facilitan el proceso de enseñanza aprendizaje y que a su vez, proporciona experiencias significativas con respecto a un determinado conocimiento, concepto que suele ser enriquecedor, ya que según el objetivo que se plantea en este proyecto, se debe lograr la recordación permanente de los conceptos de un tema específico como lo es el proceso gastronómico y de servicio, por lo cual se pretende elaborar el diseño de un recurso didáctico que parte de unas necesidades específicas técnicas halladas en la praxis en el aula.

Para Grasolia (s/f), los recursos didácticos son todos aquellos medios utilizados y empleados por los docentes para apoyar y complementar acciones que se dan en el aspecto educativo desde el aula y que dirigen y orientan hacia un proceso de evaluación, expresa que los recursos didácticos, permiten la elaboración y aplicación de técnicas, estrategias e instrumentos que van desde lo tradicional como lo es el tablero, el marcador, hasta el uso de la tecnología y medios digitales, en este sentido, lo enunciado por Grasolia, permite considerar que es necesario el diseño y la implementación de un recurso didáctico para los estudiantes de gastronomía en la Universitaria Agustiniense, como aspecto que potenciara la eficiencia en la obtención del conocimiento en el área gastronómica y de servicio.

Praxis

Ana Masi (2008), en su artículo *“El concepto de la praxis en Paulo Freire”*, cita a (Freire, 1972 a: 36), quien expresa que el sujeto debe adquirir por medio de la concienciación la aprehensión de la realidad para llegar a una esfera crítica en la cual la realidad, se da por objeto cognoscible y en la cual el hombre asume una posición epistemológica.

Recurso

Reiser y Gagné (1983) expresan que en el concepto de recurso didáctico la voz del docente es el elemento más importante. Pero más allá de la voz del docente o de recursos didácticos más clásicos como los libros de texto, las pizarras, las buretas o las pipetas, el profesorado de química tiene hoy en día un amplio abanico de recursos que puede utilizar en sus clases, muchos de ellos inexistentes hace 30 años, pues podemos inferir ante este concepto que los elementos que nombra son recursos que actualmente se encuentran en las aulas pero que se pretende combinar con los recursos tecnológicos y digitales y que incluso se puede vincular la voz del docente.

Para Marqués, P. (2010), un recurso educativo es cualquier material que, en un contexto académico, es utilizado con una finalidad didáctica que facilita el desarrollo de las actividades formativas y que puede ser usado en cualquier situación, esto confirma que el recurso didáctico que se pretende diseñar para los estudiantes de gastronomía de la Universitaria Agustiniense sirve como referente para aplicar en otras áreas a las que mejor se ajuste.

Los anteriormente nombrados autores, coinciden en que los recursos didácticos producen una mediación entre la realidad y el niño; de ahí su función mediadora y sustitutoria.

Gimeno Sacristán (1981) señala que si consideramos a los medios como recursos instrumentales estamos haciendo referencia a un material didáctico de todo tipo, desde los materiales del entorno a cualquier recurso audiovisual, ordenadores... de ahí que, según este autor, un medio didáctico es "cualquier forma de recurso o equipo que sea usado normalmente para transmitir información entre persona.

Implementación de un recurso didáctico

Para Gómez Roberto (2002), es necesario la implementación de un recurso didáctico en el aula, ya que permite la renovación metodológica en cuanto que propone una relación sociedad – universidad y quien afirma que el problema de los métodos es sin duda de carácter instrumental. Es entonces necesario propender por la atención del estudiante en el aula, pero también, facilitarle la obtención de la información por medio de herramientas visuales y de componentes prácticos que ayuden a la comprensión de conceptos y disminuya en cierto modo, la excesiva información en los textos.

Tipos de recursos didácticos

Según Moya (2010), existe una gran diversidad de criterios a la hora de clasificar los recursos, atendiendo a su naturaleza, funciones, áreas a las que corresponden. De acuerdo con el tema que nos ocupa nos centraremos en el primer criterio, su naturaleza, sin olvidar el resto de criterios y

por supuesto sin querer hacer una exhaustiva lista de estos, por considerarla demasiado extensa, a la vez que repetitiva en algunos casos según los distintos criterios, pues su polivalencia y características les mantiene muy relacionados.

Recursos didácticos materiales.

Están elaborados por una amplia gama de materiales, permitiendo una manipulación externa sin que varíe la relación existente entre los mismos, por lo que son recursos que deben estar al alcance de los niños. Este tipo de recursos no produce una información que supere sus propios límites. La manera de organizarlos dependerá de las preferencias de los propios alumnos, que se sentirán más responsabilizados para su conservación si toman parte en esa decisión.

Recursos didácticos impresos.

Los recursos impresos siguen siendo los más utilizados en la enseñanza. Se caracterizan por estar fabricados a través de las técnicas de la impresión y en la mayoría de los casos exigen un dominio de las habilidades lectoras. No obstante, el mercado ofrece cada día más y mejores productos fruto de los avances tecnológicos que convierten al libro, que es el recurso impreso por antonomasia, en atractivos instrumentos de aprendizaje, incluso en la etapa de Infantil conjugando la imagen visual y la auditiva, permitiéndole al alumno un exacto acercamiento a la realidad, así como, una mejor adquisición léxica que le abre los caminos de la expresión y de la comprensión oral, y un mejor desarrollo de su capacidad de observación, fantasía y simbolismo no lógico.

Entre ellos cabría señalar: libros de texto y de consulta, enciclopedias, diccionarios, atlas, novelas, cuentos, comics, periódicos, revistas, carteles, láminas, mapas, fichas, cuadernos, juegos de simulación, etc.

Recursos didácticos audiovisuales.

El audiovisual a decir de Moore (1990) forma parte de los recursos didácticos denominados multisensoriales, procura aproximar la enseñanza a la experiencia directa utilizando como vías la percepción, el oído y la vista; de esta manera, el medio audiovisual recrea imágenes, palabras y sonidos. Los soportes pueden ser tanto impresos como electrónicos: fotografía, cine, radio, televisión, historietas

Para (Gimeno, 1981) los recursos didácticos audiovisuales, son aquellos medios que se sirven de diversas técnicas de captación y difusión de la imagen y el sonido, aplicados a la enseñanza y al aprendizaje de los alumnos. La importancia de los medios en general y de los audiovisuales de modo especial trasciende su utilización en la escuela, ya que el alumno recibe su impacto fuera del

medio escolar y, por tanto, la metodología didáctica no puede dejar de tener en cuenta su influencia educativa.

Marco teórico

Empleo de la didáctica como recurso en la enseñanza de la gastronomía.

Ruiz y García (2001) hablan de la falta de formación específica que tiene muchos docentes a la hora de utilizar los diferentes materiales en la enseñanza y las distintas posibilidades de uso que se puede hacer del mismo material para conseguir distintos objetivos.

Autores como Abengoechea y Romero (1991) apuntan dos funciones más: la función innovadora de los materiales, como productora de estímulos procedente de lo novedoso y creativo que aporta el material al alumno; y la función condicionadora del aprendizaje, con relación a la clase de procesamiento de la información que los alumnos realizan. Estas dos funciones que se añaden a los materiales posibilitan ampliar el número de materiales a utilizar en el aula según la zona de desarrollo que se quiera potenciar en los alumnos. De esta manera, podemos provocar en los alumnos nuevos estímulos y desarrollar su creatividad a través de objetos que no encuentran en su vida cotidiana como pueden ser utensilios de profesiones laborales o materiales procedentes de otros contextos culturales.

Saldarriaga, Bravo & Loor (2016), nombran a Piaget y afirman que contribuyó en el desarrollo de métodos de enseñanza donde se requiere que el sujeto esté activo, construyendo el concepto para poder comprenderlo, donde la inteligencia pase de ser una colección de elementos aislados a un sistema compuesto por individualidades relacionadas entre sí, que conlleven al niño al conocimiento coherente del mundo que lo rodea, donde el docente sea un orientador y ayude en la búsqueda de los métodos apropiados para el desarrollo de la inteligencia, llamada autogestión del aprendizaje, que construye el conocimiento a partir de: sus experiencias previas, los contenidos impartidos por el profesor y la aplicabilidad de estos en otros contextos. Rosas (2008), nombra a Vygotsky, quien destaca la importancia de la historia en el proceso educativo del niño y del proceso que vive este en la escuela, mientras se incorpora a una comunidad donde no es un objeto pasivo, sino que participa de la reconstrucción mental en el que el docente es un actor siempre atento al desarrollo de los estudiantes, que conlleve a la zona de desarrollo próximo del estudiante.

Bermúdez y Pérez (2015, p. 143) consideran al contenido del recurso didáctico a modo general, como aquella experiencia histórico social que para el sujeto es importante, necesaria, tiene significación y sentido personal en su vida, en el momento en que la aprende y en función de su

futuro, es por esto que el recurso didáctico que se plantea como objetivo en este proyecto, busca continuidad y pretende destacar el recurso didáctico material en el aula para facilitación del docente y el estudiante en la enseñanza aprendizaje.

Metodología

La metodología del presente proyecto, está basado en el modelo conductista ya que se realizó un proceso observable y el enfoque que se utilizó para esta investigación, es el cualitativo, que hace énfasis en la validez de las investigaciones a través de la proximidad a la realidad, se llevó a cabo por el modelo de inferencia específico que se centra en la observación de acuerdo a un estudio etnográfico, lo cual permitió establecer categorías de análisis con base en un historial de datos recolectados durante tres años, estableciendo una relación de necesidades consignadas en un registro anecdótico por medio de un análisis previo, donde se muestra la repetición de la acción o el comportamiento de los estudiantes para dar respuesta a cuestionamientos que se hacían durante la práctica en el taller de gastronomía y servicio de la Universitaria Agustiniense.

Para lograr los objetivos, se planteó tres etapas, la primera consistió en la reflexión de la práctica pedagógica y en los resultados de los estudiantes en el aprendizaje de conceptos básicos que permitió el análisis de las necesidades, esta se dio por medio del diligenciamiento de bitácoras durante el proceso laboral de los docentes en los talleres de gastronomía de la universitaria Agustiniense, es decir, se narró por medio de escritos, los comportamientos y actitudes de los estudiantes; el análisis de estas experiencias y narraciones dieron lugar a la necesidad de establecer categorías relevantes tales como: la falta de interés por la asignatura o por la asistencia a la clase, la difícil comprensión y apropiación de conceptos y elementos básicos aplicados constantemente en el medio de la gastronomía, la metodología discontinua por parte del docente al cambiar de semestre, es decir, se requiere de repetición de conceptos por parte del docente para la recordación en los estudiantes, se carece de dinámicas lúdicas en cada semestre que refuerce conceptos y permita el fortalecimiento del aprendizaje, se presenta inconformidad por parte de los estudiantes, con base en la metodología de cada docente de semestre a semestre, estas categorías, se describen en un formato de registro anecdótico.(ver anexo 1)

En la segunda etapa, se realizó un estudio conceptual con el fin de establecer cuál de los tipos de recurso didáctico se adapta más al propósito, se aclara que la propuesta que se realiza en el presente proyecto, busca continuidad, ya que solo se propone un diseño, pero este puede ejecutarse, aplicarse e implementarse en los programas que requieran en la universidad,

inicialmente se sugiere que este sea físico o impreso, sin embargo, la idea es que sea adaptable a otros tipos de recurso didáctico como lo pueden ser los tecnológicos y de tipo audiovisual; en el proceso investigativo, el recurso didáctico seleccionado fue un recurso didáctico material de tipo físico a manera de libro que tiene contenido por módulos según Bartolomei Victoria (2014), los recursos didácticos materiales sirven como extensión de los contenidos dados en clase donde se fijan los conceptos y se desarrollan de forma extensa los contenidos, que pueden ser impresos como libros, documentos y periódicos, entre otros y de los cuales se explica claramente a continuación.

Por último, la etapa tres describe el diseño que se propone para ser adaptado a otros tipos de recurso didáctico, en esta etapa, el diseño se establece a manera de módulos, así:

Portada principal

Introducción

Contenido

Subportada de producción (cocina)

Ejes temáticos de producción (cocina)

Evaluación de producción (cocina)

Subportada de servicio (comedor)

Ejes temáticos de servicio (comedor)

Evaluación de servicio (comedor)

Técnicas e instrumentos

Las técnicas utilizadas para esta investigación fueron la observación, y la recolección de la información, se realizó por medio de bitácoras y registros anecdóticos, como herramienta permanente dentro del proceso de enseñanza aprendizaje y que, a su vez, permite el análisis de categorías relevantes, que dejan ver el resultado del estudio etnográfico como las actitudes y comportamientos de una población objeto como lo son, los estudiantes tecnólogos en gastronomía de la Universitaria Agustiniense, ante las necesidades de mejora en la práctica que desarrollen el proceso de aprendizaje o inquietudes durante un tiempo determinado, en este caso tres años, teniendo en cuenta que la observación que se realizó de manera asistemática, fue necesario el diseño de una matriz donde se describe, de acuerdo a unos hallazgos, los aspectos repetitivos,

similares y relevantes que determinan la necesidad de continuar con la idea del diseño de recurso didáctico.

Es importante explicar que el recurso didáctico que se plantea, es un recurso material inicialmente impreso en forma de libro, donde sus contenidos van por módulos explicativos, lúdicos y evaluativos y se busca la integración del área de A&B y cocina, como componentes de la gastronomía.

Resultados

Las necesidades se determinaron por medio del análisis de experiencias y testimonios que vivieron los docentes en el aula en el tiempo en el cual ejecutaron sus funciones en la universidad, para este caso, se tomó una muestra de información registrada en bitácoras de tres años atrás, donde después realizar un estudio de tipo etnográfico y de leer y analizar los diarios de cada clase se evidenció acciones repetitivas de los estudiantes y de allí se obtuvo siete categorías por cada sub área (servicio y producción), se muestra entonces en el **anexo 1 y 2** el historial de las vivencias en el aula y el formato de registro anecdótico final con las siete categorías por cada sub área.

En cuanto al recurso didáctico que se propone, existe diversas formas que se apropian al aula para la facilitación de la enseñanza - aprendizaje y que se clasifican en: recursos materiales, recursos impresos, recursos audiovisuales y recursos informáticos, es por esto que de acuerdo a lo que se propone en el proyecto, las cuatro clasificaciones se adaptan a la condición de los estudiantes en el aula, sin embargo, en el diseño de recurso que se *propone* para los tecnólogos en gastronomía de la Universitaria Agustiniiana inicialmente, se presenta el diseño para una estructura física (de naturaleza impresa y que puede ser físico como un manual- cuaderno de prácticas, terminología básica y ejercicios prácticos) que de acuerdo a las necesidades puede modificarse e incluso, puede digitalizarse, mostrándose como una necesidad futura, ya que implica la aplicación de la tecnología en el aula, en el **anexo 3** se muestra el contenido de lo que presentaría el diseño y que se creó con base en el análisis del registro anecdótico.

Teniendo en cuenta los elementos anteriores, se diseña la propuesta para la creación de un recurso didáctico para la enseñanza en el aula con respecto a los estudiantes de la tecnología en gastronomía de la Universitaria Agustiniiana, se propone un diseño con contenido organizado que se divide en dos módulos, uno de ellos hace referencia al área de producción (cocina) y el otro hace referencia al área de servicio (A&B) tal cual se muestra en el anexo 5.

A manera de análisis

El recurso didáctico inicialmente se planteó como implementación en el aula, pero dada la carencia de tiempo para la realización, se realizó solo la fase de diseño, ya que el proyecto se describía en tres fases fundamentales: diseño, ejecución e implementación, estas fases se proponían ser llevadas a cabo con ayuda de los diferentes programas, tales como; telecomunicaciones y mercadeo, esto con el fin de establecer el diseño en cuanto a marca e imágenes representativas de la universidad y que den fe al sentido de pertenencia

Los resultados mostrados nos ofrecen una interesante perspectiva para conocer los distintos estilos metodológicos de utilización de los recursos didácticos por parte del profesorado universitario, y nos permite ofrecer desde nuestros campos de investigación alternativas y propuestas metodológicas importantes para abordar las metodologías didácticas apropiadas en la gastronomía para los estudiantes de la universitaria Uniagustiniana.

Dado que el recurso didáctico se puede utilizar con distintos procedimientos y fines, la elección de este implica también decidir sobre los métodos que el docente va a emplear para su ejecución. Por tanto, creemos en métodos que el docente puede utilizar en sus clases con el objetivo de alcanzar las competencias en gastronomía y el tratamiento de información y comunicación.

En este trabajo se dieron varios argumentos para llevar a cabo la propuesta de un recurso didáctico que beneficie a los futuros estudiantes de la tecnología en gastronomía de la universitaria Uniagustiniana. El recurso didáctico es una mediación que usa el docente como apoyo a los conocimientos que se debe abordar durante el programa

Durante los años de experiencia en la universitaria Uniagustiniana los docentes, evidenciaron la dificultad de la gran mayoría de estudiantes por apropiarse de técnicas y términos propios de la carrera de tecnología en gastronomía. Por eso la importancia de implementar el recurso didáctico para lograr mejores resultados durante la carrera y la vida profesional del estudiante.

Se establecieron siete categorías que son básicas y fundamentales para desarrollar el recurso didáctico objeto de la propuesta de este trabajo.

Conclusiones

La herramienta llevada a cabo para la fase número uno, es importante porque nos lleva a identificar falencias o errores que se puedan presentar en las metodologías académicas.

Después de indagar e investigar sobre los diferentes tipos de didácticas existentes, vemos que se apropia a este proyecto los recursos didácticos de tipo material y que lo podemos clasificar como

físico.

Se dejan plasmados la propuesta del diseño didáctico con el fin de ejecutarse e implementarse en cocina y servicio para el programa de gastronomía de la universitaria agustiniana.

Referencia

Freré Franco, F. & Saltos Solís, M. (2015). Materiales Didácticos Innovadores Estrategia Lúdica en el Aprendizaje. *CIENCIA UNEMI*, 6(10), 25-34. Recuperado de <http://ojs.unemi.edu.ec/index.php/cienciaunemi/article/view/72>

Barros Bastida, Carlos, Barros Morales, R (2015). Los medios audiovisuales y su influencia en la educación desde alternativas de análisis. *Revista Universidad y Sociedad*, 7(3). Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2218-36202015000300005&lng=es&tlng=es.

Boix, R. (1995). *Estrategias y recursos didácticos en la escuela rural*. Recuperado de: <https://www.grao.com/es/producto/estrategias-y-recursos-didacticos-en-la-escuela-rural>

Castillo, M. P. (2012). Mejoramiento pedagógico en el ámbito universitario. (Tesis de maestría). Recuperado de: <https://intellectum.unisabana.edu.co/bitstream/handle/10818/16659/TESIS%20FINAL%20FINALMPC.pdf?sequence=1>

Cifuentes, I. H. (2012). Guía metodológica del curso Gastronomía Guatemalteca por regiones de la escuela Taller de Hotelería Zunil para el fortalecimiento de la identidad nacional y la virtud del patriotismo. (Trabajo de grado). Recuperado de: <http://glifos.unis.edu.gt/digital/tesis/2012744709.pdf>

Educ.ar. (s/f). *Evaluación de recursos didácticos*. Recuperado el 29 de agosto de 2010, de Educ.ar: <http://www.cualli.org/2010/08/recursos-didacticos-definiciones/>

Gómez Correa, María Mercedes. Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano y colombiano: Retos y posibilidades: Recuperado de: <http://revistas.ustabuca.edu.co/index.php/ESPIRAL/article/view/1777>

Grisolía, M. (29 de agosto de 2010). Recursos didácticos. Obtenido de Wordpress.com: <https://macyte.wordpress.com/2010/08/29/recursos-didacticos-definiciones/>

Grisolía, M. (s/f). *¿Qué es un recurso didáctico?* Recuperado el 29 de agosto de 2010, de Prof. Maricarmen Grisolía. Facultad de Humanidades y Educación: <http://webdelprofesor.ula.ve/humanidades/marygri/recursos.php>

- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación: Roberto Hernández Sampieri, Carlos Fernández Collado y Pilar Baptista Lucio* (6a. ed. --). México D.F.: McGraw-Hill.
- Hernández, H., Salcedo, C., Tamayo, A.L., Castro, D. y Muñoz, I. (2016). Tendencias gastronómicas predominantes en la producción de revistas científicas en Iberoamérica. *Ciencia Ergo Sum*, 23(1),76-84. Recuperado de:
<http://www.redalyc.org/pdf/104/10444319009.pdf>
- López, M. (2016). (Re) aprender español con la gastronomía, propuesta didáctica. (Tesis de maestría). Universidad Internacional de La Rioja, La Rioja, España.
- Luderer, C. (2012, mayo y junio). Las memorias culinarias vividas por estudiantes de un curso virtual de pedagogía: experiencias que contribuyen para una reflexión sobre el aprendizaje alimentario en las escuelas. Ponencia presentada en I Congreso Internacional Comer en la Escuela, Barcelona, España.
- Marqués, P. (3 de agosto de 2010). *Los medios didácticos y los recursos educativos*. Recuperado el 29 de agosto de 2010, de Los medios didácticos: <http://www.peremarques.net/medios.htm>
- Mateo, J. (2000): La evaluación educativa y su práctica y otras metáforas. Barcelona., ICE Universidad de Barcelona.
- Mejía, L., Mejía, S., Bravo, M. (2014). Tendencias gastronómicas: La encrucijada entre lo tradicional y lo innovador. *Culinaria*, 8, 27-40. Recuperado de
http://web.uaemex.mx/Culinaria/ochote/PDF%20finales%208/Tendencias_gastronomicas.pdf
- Nápoles, D. (2010). Sistema de actividades para el reforzamiento del valor. Responsabilidad en los estudiantes de la Escuela de Hotelería y Turismo “Hermanos Gómez”. (Tesis de maestría). Universidad de Ciencias Pedagógicas “José Martí”. Camagüey, Cuba.
- Piaget, J. (1980). *Psicología y Pedagogía*. Extraído el 18 de octubre de 2012, de:
<http://www.argentinawarez.com/ebooks-gratis/1370411- psicologia-y-pedagogia-de-jean-piaget.html>
- Jiménez Valverde G y Llitjós A. (2006) *Revista Electrónica de Enseñanza de las Ciencias* Vol. 5 N° 1 (2006) 1 Una revisión histórica de los recursos didácticos audiovisuales e informáticos en la enseñanza de la química. Recuperado de:

http://reec.uvigo.es/volumenes/volumen5/ART1_Vol5_N1.pdf

Rincón, A. y Plagaro, M. (2008). *Recursos didácticos en Internet*. Madrid:

Universidad de La Sabana, Chía, Colombia. Recuperado de:

<https://intellectum.unisabana.edu.co/bitstream/handle/10818/34203/PROYECTO%20DE%20GRADO%201-3-210.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Vallés, A. (1997). *Lectoescritura : programa de habilidades metalingüísticas de segmentación de palabras : corrección de las dificultades de lectura y escritura*

<http://bdigital.unal.edu.co/62590/1/24853900.2018.pdf>

Anexos

Anexo 1. Bitácora historial (Testimonio docente)

| | | | | | | | | | | | | |
|--|-----------|-----------------|--|--|----|------------------------------------|------|--------------|-----------------------------|----|----|------|
| INFORME: | | Bitácora | | | | | | | | | | |
| PERIODO DEL INFORME: | | DESDE | | | 18 | 04 | 2017 | HASTA | | 18 | 04 | 2017 |
| INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN | | | | | | | | | | | | |
| PROGRAMA DE FORMACIÓN | | | | | | Enología | | | | | | |
| INFORMACIÓN DEL ESTUDIANTE | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS | | | | | | | | | | | | |
| DOCUMENTO DE IDENTIDAD | | | | | | | | | | | | |
| E- MAIL DE CONTACTO | | | | | | | | | | | | |
| INFORMACIÓN DEL PROFESOR | | | | | | | | | | | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS | | | | | | Oscar Hernando Romero Ardila | | | | | | |
| DOCUMENTO DE IDENTIDAD | | | | | | | | | TELÉFONO DE CONTACTO | | | |
| E- MAIL DE CONTACTO | | | | | | Oscar.romero@uniagustiniana.edu.co | | | | | | |
| ACTIVIDADES DESARROLLADAS | | | | | | | | | | | | |
| DD | MM | AAAA | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | | | | | | | | | |
| 18 | 04 | 2017 | Se realiza la clase de Cata de Vinos blancos de Argentina, Chile y Uruguay. | | | | | | | | | |
| 18 | 04 | 2017 | Para esta clase está estipulado mostrar todas las características de este tipo de cepas, así como sus propiedades y particularidades. | | | | | | | | | |
| 18 | 04 | 2017 | Para este taller, los alumnos traen los vinos con las cepas blancas específicas, y se organiza de tal forma que cada uno pueda realizar su cata. | | | | | | | | | |
| 18 | 04 | 2017 | El docente empieza la explicación de las propiedades de estas cepas, dando las pautas necesarias y resolviendo todas las dudas que surjan. | | | | | | | | | |
| 18 | 04 | 2017 | Luego, se da la demostración de cómo se destapa o se descorcha correctamente la botella de vino, y se realiza el servicio del vino. | | | | | | | | | |
| 18 | 04 | 2017 | El docente empieza a explicar paso a paso el proceso de la cata del vino, y cada alumno en su copa realiza a la par el ejercicio. | | | | | | | | | |
| 18 | 04 | 2017 | Todos los estudiantes, realizan la cata y anotan sus percepciones en la hoja de cata. | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|------------------------------|----|------|---|-----------------------|------------------------|
| 18 | 04 | 2017 | El grupo está completo, ninguno ausente. | | |
| 18 | 04 | 2017 | Se solicita, el vino y demás productos, para la cata de la siguiente clase. | | |
| 18 | 04 | 2017 | Se les olvida manejar los términos y el servicio de las bebidas. | | |
| OBSERVACIONES DEL ESTUDIANTE | | | | | |
| OBSERVACIONES DEL PROFESOR | | | | | |
| 18 | 04 | 2017 | | | OSCAR ROMERO ARDILA |
| FECHA DILIGENCIAMIENTO | | | FIRMA DEL ESTUDIANTE | FIRMA DEL PROFESOR | |

| | | | | | | | | |
|---|--|------|---|----------------------|-------|---|------------|------------------|
| INFORME: | Bitácora | | | | | | | |
| PERIODO DEL INFORME: | DESDE | 5 | 10 | 2018 | HASTA | 5 | 10 | 2 0 1 8 |
| INFORMACION DE PROGRAMA DE FORMACION | | | | | | | | |
| PROGRAMA DE FORMACION | Hotelería y turismo | | | | | | | |
| INFORMACIÓN DEL ESTUDIANTE | | | | | | | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS | Danna Carolina Córdoba Forero | | | | | | | |
| DOCUMENTO DE IDENTIDAD | 1000251276 | | | 1000251276 | | | 1000251276 | |
| E-MAIL DE CONTACTO | Danna.cordoba@uniagustiniana.edu.co | | | | | | | |
| INFORMACIÓN DEL PROFESOR | | | | | | | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS | Rodrigo Amaya López | | | | | | | |
| DOCUMENTO DE IDENTIDAD | | | | TELÉFONO DE CONTACTO | | | | |
| E-MAIL DE CONTACTO | Rodrigo.lopez@uniagustiniana.edu.co | | | | | | | |
| ACTIVIDADES DESARROLLADAS | | | | | | | | |
| DD | MM | AAAA | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | | | | | |
| 5 | 10 | 2018 | No se da realización a la 3ra practica de gastronomía por temas de Gestión con el Office. No hay manera de solucionarlo y logramos llegar a un consenso con el profesor para aplazarla para la siguiente clase. | | | | | |

| 5 | 10 | 2018 | Realizamos una actividad Teórico Practica sobre recetas, ingredientes y aplicación de conceptos vistos. | | |
|---|----|------|---|--|--------------------|
| 5 | 10 | 2018 | El trabajo de las plazas de mercado será entregado el día martes 10 de Octubre de 2018 | | |
| 5 | 10 | 2018 | La práctica será llevada a cabo el próximo viernes, según lo acordado. | | |
| 5 | 10 | 2018 | Las brigadas y operaciones son establecidas así: BRIGADA 1: Ollas. BRIGADA 2: Menaje y Mercado (Condición solo por esta semana.) BRIGADA 3: Pisos y Mesones. BRIGADA 4: Estufas y hornos. | | |
| OBSERVACIONES DEL ESTUDIANTE Y PROFESOR | | | | | |
| OBSERVACIONES DEL ESTUDIANTE | | | | | |
| OBSERVACIONES DEL PROFESOR | | | | | |
| 5 | 10 | 2018 | FIRMA DEL ESTUDIANTE | | FIRMA DEL PROFESOR |
| FECHA DILIGENCIAMIENTO | | | | | |

Anexo 2. Registro anecdotario (Análisis final)

| | | | | | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|----|-----------------------------|------|----------------------|----|------|
| INFORME: | REGISTRO ANECDOTARIO | | | | | | |
| PERIODO DEL INFORME: | DESDE | | 11 | 2020 | HASTA | 11 | 2020 |
| INFORMACIÓN DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN | | | | | | | |
| PROGRAMA DE FORMACIÓN | Tecnólogo en gastronomía | | | | | | |
| INFORMACIÓN DEL ESTUDIANTE | | | | | | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS | | | | | | | |
| DOCUMENTO DE IDENTIDAD | | | | | TELÉFONO DE CONTACTO | | |
| E- MAIL DE CONTACTO | | | | | | | |
| INFORMACIÓN DEL PROFESOR | | | | | | | |
| NOMBRES Y APELLIDOS | Rodrigo Amaya López | | | | | | |
| DOCUMENTO DE IDENTIDAD | | | | | TELÉFONO DE CONTACTO | | |
| E- MAIL DE CONTACTO | rodrigo.lopez@uniagustiniana.edu.co | | | | | | |
| ACTIVIDADES DESARROLLADAS | | | | | | | |
| DD | MM | AA | DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD | | | | |

| | | | |
|--|----|--------------------------------|--|
| | | | Falta de método de retroalimentación continua de los docentes en las diferentes asignaturas de la carrera de tecnología en gastronomía. Una característica importante de un estudiante de cocina o servicio es que utilice los términos correctos y lenguaje apropiado para desempeñarse eficientemente en su labor como futuro empleado. |
| | | | La extensa terminología que se requiere en el transcurso del programa amerita implementar un recurso didáctico que facilite al estudiante apropiar gran cantidad de términos, que estén recopilados en un documento o contexto determinado de fácil consulta, muy práctico, con imágenes, interactivo, dinámico y agrupados por categorías. |
| | | | La terminología es un poco dispendiosa, muchos de estos términos están en otro idioma como lo es el francés, el estudiante debe aprenderlos e integrarlos en el desarrollo del syllabus y de manera práctica en recetas, talleres, exposiciones, etc. |
| | | | Muchos de los términos empleados en gastronomía están en otro idioma como se mencionó anteriormente su escritura es diferente a la pronunciación, esto hace que su apropiación sea difícil, en el recurso didáctico estos pueden estar acompañados de su traducción al español y con imágenes muy precisas que evoquen lo que designa y de fácil recordación para el estudiante. |
| | | | Durante el transcurso de la carrera estos términos no se trabajan de manera consecutiva ya que las asignaturas varían de un semestre a otro, no se repiten todas, si se cuenta con el recurso didáctico cada estudiante puede echar mano en el momento que se requiera y continuar haciendo avances exitosos en adquirir y aplicar dichos términos. |
| | | | El momento de la evaluación escrita representa temor, genera ansiedad. Los parciales finales poseen variada información y en consecuencia términos diferentes que posiblemente confunden al estudiante. El recurso didáctico es una herramienta que apoya el momento de estudio para llegar con una mejor preparación y bases más claras. |
| | | | Durante el desarrollo de las clases prácticas se observa que el docente da instrucciones que el estudiante debe ejecutar, si él no conoce un término, cuál es su significado, difícilmente tendrá éxito en su desempeño. En estas aulas o talleres de cocina es fácil utilizar el recurso didáctico en los monitores con los términos que se van a usar en cada preparación y lograr aprendizajes más integrales y de gran recordación para el estudiante. |
| OBSERVACIONES DEL ESTUDIANTE Y PROFESOR | | | |
| OBSERVACIONES DEL ESTUDIANTE | | Recordar: Revisar el correo | |
| OBSERVACIONES DEL PROFESOR | | | |
| | 11 | 2020 | |
| | | FIRMA DEL ESTUDIANTE | FIRMA DEL PROFESOR |
| FECHA DILIGENCIAMIENTO | | | |

| | | | | | | | | |
|---|----------------------------|--|----|------|--------------|--|----|----|
| INFORME: | Registro Anecdótico | | | | | | | |
| PERIODO DEL INFORME: | DESDE | | 11 | 2020 | HASTA | | 11 | 20 |
| | | | | | | | | 20 |
| INFORMACION DE PROGRAMA DE FORMACION | | | | | | | | |
| PROGRAMA DE FORMACION | | | | | | | | |

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|----|--|-----------------------------|--|--|----------------------------|--|
| | | | | | | | |
| OBSERVACIONES DEL ESTUDIANTE | | <p style="text-align: center;">Recordar: Enviar los trabajos al correo del docente</p> | | | | | |
| OBSERVACIONES DEL PROFESOR | | | | | | | |
| | 11 | 2020 | FIRMA DEL ESTUDIANTE | | | OSCAR ROMERO ARDILA | |
| FECHA DILIGENCIAMIENTO | | FIRMA DEL PROFESOR | | | | | |

Anexo 3. Diseño del contenido de los módulos

| • Módulo 1 | Módulo 2 |
|--|---|
| <p>Prospecto del documento como recurso</p> <p>RECURSO GASTRONOMICO</p> <p>Para adjuntar en el trabajo</p> <p>INDICE</p> <p>CAPITULO I</p> <p>Reconocimiento de algunos vocablos gastronómicos</p> <p>CAPITULO II</p> <p>Higiene, limpieza y desinfección</p> <p>Uniforme de cocina</p> <p>Utensilios, cuchillos, y herramientas</p> <p>CAPITULO III</p> <p>Unidades de medida</p> <p>Mise en place</p> <p>Tipos de cortes</p> <p>CAPITULO IV</p> | <p>HISTORIA</p> <p>CLASIFICACIÓN DE RESTAURANTES</p> <p>JERARQUÍA DEL SERVICIO</p> <p>TIPOS DE SERVICIO</p> <p>TIPO DE MENÚS EN EL DÍA</p> <p>Desayunos:</p> <p>Brunch:</p> <p>Almuerzos</p> <p>Coffee Break:</p> <p>Meriendas:</p> <p>Cena:</p> <p>TIPOS DE MONTAJE</p> <p>DIMENSIONES DE LAS MESAS</p> <p>Distancia de las mesas</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Normas y tipos de conservación “algunas bacterias que causan enfermedades alimentarias” Transferencia de calor Métodos y tipos de cocción CAPITULO V Preparaciones base Ligazones CAPITULO VI Fondos Salsas Sopas CAPITULO VII Siglas Glosario de terminología</p> | <p>ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL ÁREA DE TRABAJO MISE EN PLACE UTENSILIOS QUE SE USAN PARA VESTIDURA Y MONTAJE DE UNA MESA Mantelería Vajilla Repaso de la vajilla Cristalería Repaso de la Cristalería Partes de la copa Cubertería Repaso de la Cubertería Centro de Mesas MONTAJES DE MESA Montaje de la mesa en evento o restaurante de lujo Montaje de la mesa en restaurantes Montaje de la mesa en restaurantes con menú a la carta Montaje de la mesa en restaurantes variados TRASPORTE DE LOS PLATOS A LA MESA DESCORCHE Como realizar el descorche Medidas de las copas Numero de copas por tipo de vino y maridajes</p> |
|--|---|

**ROTACIÓN DE LOS CLIENTES EN
LOS ESTABLECIMIENTOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**DOCUMENTOS QUE SE USAN EN
EL ÁREA DE SERVICIO**

Factura:

Check List

Propinas:

PERSONAL DE SERVICIO

Uniforme

Aspecto Personal

Aptitudes del personal de servicio

**TIPO DE VENTA DE LOS PLATOS
PROTOCOLO DEL SERVICIO AL
CLIENTE**

**DISTRIBUCIÓN DEL MOMENTO
DEL SERVICIO**

TIPO DE CLIENTES

TRABAJO EN EQUIPO

DECÁLOGO PARA EL MESERO

VOCABULARIO

BIBLIOGRAFÍAS

ANEXOS

Anexo 4. Matriz de relación

| MATRIZ DE RELACIÓN | | | | | | |
|--|-----------------------------|---------------------------|---|---|---|----------------------|
| ENFOQUE O POSTURA FENOMENOLOGICA - HERMENEÚTICA INTERPRETATIVA | | | | | | |
| TIPOS DE INVESTIGACIÓN | | | | | | |
| POR SU NATURALEZA | | POR LA OBTENCIÓN DE DATOS | | POR LAS VARIABLES SEGUN SU MANIPULACIÓN | | POR LA IN |
| CUANTITATIVA | Datos directos | DE CAMPO | X | EXPERIMENTAL | | DEDUCTIVO |
| | Datos secundarios | DOCUMENTAL | | CUASI EXPERIMENTAL | | INDUCTIVO |
| CUALITATIVA | Investigación acción | DE LABORATORIO | | NO EXPERIMENTAL | X | HIPOTETICO DEDUCTIVO |
| | investigación participativa | | | | | ANALÍTICO |

Anexo 5. Diseño del recurso didáctico



Figura 1. Recurso didáctico. Autoría propia.



Figura 2. Módulo cocina. Autoría propia.



Figura 3. Módulo A&B. Autoría propia.