

AMBIENTES DE
APRENDIZAJE PARA LA

FOR MA CIÓN

DEL PROFESIONAL
GASTRÓNOMO



Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Compilador



Fundación Universitaria
SAN MATEO

Editorial



Patrimonio cultural y
gastronómico de Colombia

**AMBIENTES DE
APRENDIZAJE PARA LA
FOR
MA
CIÓN
DEL PROFESIONAL
GASTRÓNOMO**

AMBIENTES DE
APRENDIZAJE PARA LA
**FOR
MA
CIÓN**
DEL PROFESIONAL
GASTRONOMO

Royer Yesid Gutiérrez Quecano

Compilador

Claudia Milena Rodríguez Rodríguez- Félix Sánchez Ardila
Royer Yesid Gutiérrez Quecano - Ricardo Ceballos Garzón



Fundación Universitaria
SAN MATEO

Editorial

Ambientes de aprendizaje para la formación del profesional gastrónomo

© 2019, **Fundación Universitaria San Mateo, Bogotá**
Facultad de Ciencias Sociales y Administrativas

© **Royer Yesid Gutiérrez Quecano, Compilador, 2019**
© **Varios autores**

Primera edición, 2019

ISBN 978-958-52522-4-0 (digital)

Colección libros resultado de investigación

Recepción: Mayo 2019

Evaluación de propuesta de obra: Julio de 2019

Evaluación de contenidos: Septiembre de 2019

Aprobación: Diciembre de 2019

Autoridades Académicas

María Luisa Acosta Triviño, Vicerrectora Académica y de Investigación
Vivian Janeth Ferreira Díaz, Vicerrectora Extensión y Calidad
Andrea Meza Ferreira, Vicerrectora de Servicios Académicos
Elizabeth Araque Elaica, Decana Facultad Ciencias Sociales y Administrativas
Ricardo Acosta Triviño, Director de Investigación

Preparación editorial

Editorial Universitaria San Mateo

Raúl Cera Ochoa, coordinador de publicaciones

Paula Cabezas García, correctora de estilo

Miguel Angel Sandoval, maquetación

Transversal 17 No 25-25

editorial@sanmateo.edu.co

<https://www.sanmateo.edu.co/editorial.html>

Bogotá, D.C., Colombia, 2019

Este libro ha sido evaluado por pares ciegos, cumpliendo con los criterios de selectividad, temporalidad, normalidad y disponibilidad propuestos por el Ministerio de Ciencias y Tecnología MINCIENCIAS.

Licencia Creative Commons - Atribución - Uso no comercial – Sin derivar

Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida, almacenada en sistema recuperable o transmitida en ninguna forma o por medio electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otro, sin previa autorización por escrito de la Coordinación de Publicaciones de la Fundación Universitaria San Mateo y de los autores.

Hecho en Bogotá, D.C., Colombia

Catalogación en la publicación – Biblioteca Nacional de Colombia

Ambientes de aprendizaje para la formación del profesional

gastrónomo [recurso electrónico] / Royer Yesid Gutiérrez

Quecano, compilador. -- Bogotá : Fundación Universitaria San

Mateo, 2019.

Archivo en formato pdf (2 mb). -- (Colección libros resultado de investigación)

ISBN 978-958-52522-4-0 (digital)

1. Gastronomía - Enseñanza superior 2. Gastronomía - Enseñanza a distancia 3. Educación virtual I. Gutiérrez Quecano, Royer Yesid, comp. II. Serie

CDD: 641.0130711 ed. 23

CO-BoBN - a1057406

TABLA DE CONTENIDO

Prólogo

Alvelayis Nieto Mejía

7

Capítulo 1

Descripción del estado actual de la formación en gastronomía a nivel virtual

Claudia Milena Rodríguez Rodríguez
Félix Sánchez Ardila

9

Capítulo 2

La articulación universidad-empresa-Estado desde los programas de gastronomía

Ricardo Ceballos Garzón
Claudia Milena Rodríguez Rodríguez

27

Capítulo 3

Las TIC en la educación de los gastronomos profesionales

Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Félix Sánchez Ardila

40

Capítulo 4

Estrategias de aprendizaje en ambientes virtuales

Ricardo Ceballos Garzón
Royer Yesid Gutiérrez Quecano

55

Prólogo

Tengo el agrado de presentar este libro el cual ha sido escrito por profesionales integrales y de cualidades excepcionales en el desarrollo de sus labores académicas, investigativas y administrativas. Esta obra es una propuesta sugerente que ha sido construida con rigor teórico y metodológico a partir de un ejercicio exhaustivo de investigación que concluyó con las ideas que están próximos a leer.

Es una publicación de fácil comprensión en sus argumentos, que si bien manejó un lenguaje académico, se escribió con sencillez teniendo en cuenta la preocupación de los autores de acceder a un público general. Los autores buscan compartir sus experiencias académicas e investigativas en un ejercicio reflexivo que se propone desde dos perspectivas: la primera, presenta un esquema general contextualizado de la enseñanza de la gastronomía en los niveles, técnico, tecnológico y universitario en Colombia; contrastando los principales modelos y oferentes de educación en línea privilegiando la mirada sobre su modelo pedagógico. De esa manera, invitan a pensar sobre cuáles son las necesidades de formación en el campo de la gastronomía y sus responsabilidades en el desarrollo turístico del país.

Por otro lado, a partir de la experiencia pedagógica del programa de gastronomía en la se pone de manifiesto la responsabilidad social en los procesos de enseñanza-aprendizaje y la manera en que la triada universidad, empresa y Estado comparten responsabilidades en la unificación de criterios desde una visión compartida que contribuya con el crecimiento del sector en función de las prosperidad económica y social.

El texto hace una invitación a reflexionar porqué la universidad debe ofrecer programas que entreguen competencias desde su propuesta curricular que estén aterrizadas a la realidad social y al contexto laboral cambiante en un trabajo mancomunado con el sector productivo. De igual manera, pensar la empresa como organización que valida el modelo pedagógico y la propuesta curricular del programa de gastronomía, en un ejercicio de diálogo permanente con retroalimentaciones de doble vía, que fortalezcan el perfil profesional y laboral del egresado, y por último, la actuación del Estado como ente garante y rector que desde sus políticas garantice soluciones, innovación y competitividad para el crecimiento del país

La segunda perspectiva busca contextualizar los aportes de la Fundación Universitaria San Mateo en la formación de profesionales en gastronomía desde los ambientes virtuales y fundamentalmente los logros institucionales desde su propuesta académica-metodológica y la contribución al sector hacia un horizonte provincial.

Se hace la invitación a comprender el cambio cultural en la asimilación de un modelo disruptivo que democratiza el acceso a la educación universitaria alineado a los propósitos de la globalización de la educación superior. Presentar la experiencia de la universidad permitirá al lector comprender un modelo exitoso en el que intervienen los principios misionales de la institución, el uso de los recursos administrativos y tecnológicos, sumando el rol docente, los cuales se constituyen en la plataforma para una propuesta de formación integral en gastronomía con acceso universal.

Así mismo, se hace una invitación a conocer el modelo pedagógico y los recursos utilizados en el espacio de enseñanza-aprendizaje desde el intercambio de saberes, utilizando una estructura de aprendizaje basada en proyectos, en la cual los problemas del entorno son un componente determinante en la interacción docente-estudiante, la cual propicia el aprendizaje significativo frente a su objeto de estudio virtual. Se analiza cómo este modelo fomenta en los estudiantes de la modalidad virtual de gastronomía capacidades críticas, reflexivas y de acción, para la construcción conjunta del profesional integral Mateista. Al cierre, se aborda el rol docente y los desafíos que enfrenta en la enseñanza desde la modalidad virtual, para posteriormente concluir con la promesa de valor del programa, la cual privilegia la recuperación del patrimonio gastronómico colombiano a partir de sus procesos investigativos que permean el currículo del programa.

Este libro ha sido organizado en un orden lógico, el cual permitirá al lector una comprensión general de la gastronomía desde un enfoque pedagógico.

Espero que este libro genere debates y reflexiones que posteriormente puedan ser canalizadas en espacios académicos, desde los cuales se nutra la educación gastronómica, y así mismo, sea el punto de partida para desarrollar nuevos marcos conceptuales, teóricos y epistemológicos.

Agradezco la confianza depositada en mí para escribir este prólogo y espero disfruten del libro tanto como yo lo he hecho. Finalizo felicitando a los autores por su trabajo en tan importante obra.

ALVELAYIS NIETO MEJÍA

INVESTIGADOR

Descripción del estado actual de la formación en gastronomía a nivel virtual

Claudia Milena Rodríguez Rodríguez - Félix Sánchez Ardila
Fundación Universitaria San Mateo

Resumen

Este documento realiza un recorrido por la oferta de programas de formación online en gastronomía, en concordancia con las cambiantes y crecientes demandas del sector educativo, así como de estudiantes por acceder a propuestas de formación de calidad flexibles, actualizadas y pertinentes. Se analizan algunas de las escuelas e instituciones con gran trayectoria y reconocimiento en la formación en gastronomía presencial a nivel internacional que han transferido parte de su oferta a programas online, atendiendo la creciente demanda; también aprovechando los beneficios que ofrecen las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC). Esto permite analizar posibles escenarios en el futuro de la enseñanza de la gastronomía.

Palabras clave: educación; virtual; gastronomía.

Introducción

En el contexto educativo actual, influenciado por la aplicación de Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) en las aulas de estudio, los retos para la educación requieren que las instituciones apropien nuevas tendencias; no solo desde el aspecto disciplinar del área de estudio de cada programa, sino que también aprovechen nuevos desarrollos en el área educativa. Estos plantean nuevas necesidades de aprendizaje, entender los diferentes procesos cognitivos de los estudiantes y lograr el desarrollo de las potencialidades que puede generar cada estudiante. Así, dejando atrás procesos generalizados de enseñanza y propendiendo por procesos más personalizados que permitan a los estudiantes desarrollar los conocimientos a su propio ritmo.

En este sentido, 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; una diferencia sustancial respecto a la enseñanza virtual cuyo proceso suele ser más unificado. Por otra parte, los perfiles de ingreso de los estudiantes hoy en día son amplios y diversos, entendiendo que las necesidades de cada uno son igualmente variables.

Uno de los aspectos importantes a tener en cuenta es la disponibilidad de tiempo, muchos de estos estudiantes se desempeñan como trabajadores, siendo difícil para ellos cumplir con horarios convencionales de estudio. De aquí que la demanda por la educación online, según datos de Online Business School (OBS) (2019), el mercado e-learning mostrará un rápido crecimiento en los próximos años y se calcula que su crecimiento oscile entre el 7,6% a un 9,5% anualmente.

Con lo anterior, surgen varios interrogantes. Uno de ellos si es posible realizar programas con altos componentes prácticos (como la gastronomía) bajo la modalidad de educación online cómo se verá más adelante, grandes escuelas del mundo entero le están apuntando al desarrollo de ofertas formativas online, aplicando metodologías estructuradas de aprendizaje. Muchas de ellas orientadas al *Learning by Doing*, esencialmente, al acompañamiento personalizado y detallado de los estudiantes para garantizar el cumplimiento de los objetivos de aprendizaje o competencias propuestas.

El presente capítulo explora algunas de las instituciones de educación en gastronomía que cuentan con formación online; describe la oferta y metodología que aplican, evidenciando que, incluso una formación que tiene un fuerte componente práctico logra una formación de alta calidad y prestigio, al considerar apropiadas estrategias y metodologías para el aprendizaje.

Necesidades de formación en gastronomía

Para la Organización Mundial del Turismo (OMT), la gastronomía es el conocimiento razonado de lo que comemos y cómo lo comemos. Es un área de conocimiento interdisciplinar que estudia y genera procesos físicoquímicos, culturales y socio económicos, donde el ser humano cultiva, procesa, distribuye y consume buenos alimentos y bebidas que afectan a su bienestar físico, mental y social (World Tourism Organization y Basque Culinary Center, 2019).

Desde un concepto muy general, la gastronomía se ha definido ampliamente como la relación del hombre y su alimentación con el entorno. Allí se ven involucradas diversas áreas de conocimiento, partiendo desde la biología, agricultura, nutrición, química, antropología, entre otras. Esta dimensión transversal de la gastronomía requiere que sea entendida teniendo en cuenta toda la cadena del sistema alimentario, desde la producción de los alimentos, su comercialización, transformación, consumo y pos consumo. Es un acto natural del ser humano por la necesidad fisiológica de la alimentación y la nutrición para el desarrollo de las actividades diarias.

Asimismo, se enmarca dentro de los límites de una sociedad, nace en un entorno socio-histórico particular sujeto a una dinámica propia en influencias externas (Bugnot, 2016). Dada esta complejidad, en el escenario de la educación actual los retos que debe asumir la formación de un profesional en gastronomía se enmarcan en el reconocimiento de esta multidisciplinariedad. Lo anterior, teniendo en cuenta que los elementos que aportan al desarrollo gastronómico están sujetos a la interacción de diversas disciplinas, desde el escenario de las ciencias exactas y sociales.

Además, se evidencia una continua línea integral del ejercicio práctico del gastrónomo, en la transformación del concepto de elaborar productos de consumo alineados a las necesidades de la sociedad (Gutiérrez y Maldonado, 2019). En este sentido, el sencillo acto de comer comprende un conjunto de saberes, tradiciones, experiencias y productos, que varían de acuerdo con el territorio en el que se ubiquen y el contexto histórico-cultural que allí se da. Precisamente, esta variedad de condiciones y particularidades han convertido a la gastronomía en una forma de expresión cultural, que genera un sentido de pertenencia e identidad en una sociedad.

Sin embargo, surge otra necesidad especialmente relacionada con el patrimonio cultural inmaterial, aquel que se refiere a la gastronomía, los usos y representaciones asociados a la alimentación y el entorno en el cual se desarrollan las culturas. En Colombia, este patrimonio tiene raíces profundas en la producción y el consumo de alimentos de los pueblos amerindios que habitaron el territorio nacional antes de la llegada de los europeos; sumado al mestizaje producido por la colonización y la posterior llegada de esclavos africanos, quienes fundamentaron y aportaron un gran valor a lo que hoy se conoce como gastronomía colombiana. En este sentido, retomando los retos para el profesional en gastronomía, también se puede afirmar que el eje fundamental debe centrarse en el reconocimiento de su identidad como ciudadano de una nación, en las cuales las costumbres y las tradiciones sean los elementos de custodia de la cultura de un país, las cuales permitirán ser centro para el reconocimiento nacional e internacional a nivel de la industria culinaria.

Relación turismo y gastronomía.

Antes de entrar a analizar las necesidades de formación en gastronomía, es necesario relacionarla como parte de la industria del turismo. En primer lugar, la gastronomía hace parte del turismo como la manera de suplir una necesidad fisiológica de los visitantes, al proveer la alimentación necesaria y limitarse a satisfacer los gustos de los turistas; en la mayoría de ocasiones, buscando recrear platos que los turistas pueden consumir en sus lugares de origen. Sin embargo, en aras de la diferenciación de los destinos, tomó fuerza poco a poco el turismo temático o especializado, que busca acercar a los visitantes a los alimentos y tradiciones propias del destino.

De esta manera, en los últimos años se ha desarrollado el interés por un turismo interesado por la gastronomía, como reflejo de la identidad cultural propia de una zona geográfica. En este sentido, gastronomía y turismo (y engarzado con la cultura local) aparece como una simbiosis perfecta para que los visitantes puedan adquirir un producto distinto y conocer un destino diferente. De esta manera, propiciando el desarrollo económico de determinadas áreas, basado en el concepto de desarrollo sostenible (López-Guzmán y Jesús, 2011).

En este sentido, la importancia mutua que tienen el turismo y la gastronomía va más allá de ser un aspecto macro económico, donde se obtiene derrame económico, intercambio de divisas, así como exportación de productos y servicios. Desde la relación anteriormente mencionada, de la gastronomía para su reconocimiento y salvaguardia es fundamental darlo a conocer a través del turismo sobre un enfoque de sostenibilidad, garantizando la valoración de esta riqueza, además de su consumo primario a los habitantes locales.

Importancia en Colombia.

A partir de lo anterior, como parte de la Política de Turismo Cultural de Colombia, se plantea el fortalecimiento de la gastronomía tradicional en los destinos turísticos culturales: “La gastronomía tradicional colombiana ha sido un elemento fundamental para reforzar tanto nuestra identidad nacional como las identidades regionales y, por lo tanto, ha jugado un papel fundamental como atractivo turístico” (Barbosa, 2007).

De otra parte, el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo (MinCIT), a través del viceministerio de turismo, generó la estrategia “Colombia a la Mesa” buscando potencializar la gastronomía como producto turístico a través de seis (6) programas orientados de la siguiente manera: el reconocimiento y apropiación de la oferta gastronómica colombiana; la vinculación de la gastronomía colombiana con los productos turísticos; el fortalecimiento empresarial; la unión de fuerzas y recursos de los actores públicos y privados para el desarrollo del producto turístico gastronómico; la promoción de los trabajos de investigación en gastronomía y el desarrollo de acciones de promoción nacional e internacional de Colombia como destino gastronómico (CCB, 2019).

A nivel gubernamental, a través del Plan Sectorial de Turismo 2018-2022, desde el objetivo de “Fortalecer los procesos de gestión e innovación del desarrollo del turismo sostenible en los destinos del país, de manera que se incremente la competitividad de la oferta de productos, actividades y servicios de alto valor agregado en los territorios”. Así, en la estrategia “Desarrollar productos turísticos diferenciados y de alto valor” MinCIT propone la ejecución de un programa especial para apoyar el desarrollo de las manifestaciones culinarias colombianas, así como la Red de Eventos Gastronómicos de Colombia asociados a destinos turísticos con vocación gastronómica. Además, apoyar el desarrollo de cocinas tradicionales colombianas entre MinCIT y Ministerio de Cultura (MinCultura) y coordinar la promoción e inclusión del uso y consumo de productos locales, como oferta turística con el sector privado de restaurantes y gastronomía (MinCIT, 2018).

En este sentido, a nivel del Gobierno Nacional se observa un interés por fortalecer la gastronomía nacional. Previo a la publicación de la estrategia “Colombia a la Mesa”, desde MinCIT se publicó en el “Plan Estratégico para la Construcción del Producto Turístico Gastronómico Nacional 2014-2018”. Allí se abordaba como uno (1) de los dos (2) ejes estratégicos: “Fortalecimiento de la Gastronomía como Producto Turístico”; dentro de este, el “Programa de Formación Empresarial” donde se resalta la importancia de la formación y capacitación como instrumentos fundamentales

para mejorar la competitividad, dar respuesta a desafíos que plantea la globalización y que exigen una adaptación permanente de los recursos humanos tanto en los procesos productivos como en el servicio. Se menciona que el principal objetivo de este programa es garantizar la instalación real y duradera de competencias y capacidades específicas en las personas que trabajan en el sector (viceministerio de turismo, 2016).

Necesidades de formación en Colombia.

Ahora bien, entendiendo la importancia de fortalecer los procesos formativos asociados a la gastronomía, expresados desde este plan estratégico a nivel nacional, se puede inferir la importancia que ha adquirido en los últimos años la gastronomía en este contexto nacional. Se evidencia en el crecimiento del turismo en el país y genera mayor demanda por productos y servicios relacionados. En consecuencia, el aumento de la demanda por programas de formación para suplir estos espacios laborales; en el país esta formación pasó de ser orientada a generar competencias técnicas, a ser vista como una profesión; implica mayor complejidad en el desempeño del profesional universitario.

Desde la normatividad en educación en el país, se contempla la educación formal y no formal. Como no formal se oferta la educación para el trabajo y el desarrollo humano; como educación formal, en el nivel de pregrado existen tres (3) niveles de formación: técnico profesional, orientado a realizar actividades del orden operativo. El segundo nivel es el tecnológico orientado a actividades de coordinación. El último nivel es el universitario encaminado al ejercicio autónomo de actividades profesionales de alto nivel, el dominio de conocimientos científicos y técnicos e integralidad en los procesos de formación.

Rodríguez (2019) menciona que la formación de profesionales en gastronomía es relativamente reciente en el país, los primeros programas profesionales fueron registrados entre el año 2007 y 2010 (SNIES, 2020), frente a otras áreas con más trayectoria cuyo desarrollo ha tenido mayor evolución. Es así que los profesionales en gastronomía que pueden aportar desde su disciplina en áreas de investigación, planeación o innovación, apenas se han venido posicionando y adquiriendo experiencia. Consecuentemente, ha aumentado la demanda por realizar estudios a este nivel de formación profesional. De manera más reciente han surgido estudios de posgrado al nivel de especialización, dos (2) en la ciudad de Bogotá y uno (1) en la ciudad de Medellín, relacionados con la gerencia desde el punto de vista de la gastronomía o de los alimentos y las bebidas.

Por consiguiente, la formación de nivel profesional alrededor de la gastronomía ha venido evolucionando poco a poco, adquiriendo algunas de sus características de manera reciente, así como involucrando diferentes enfoques. Como lo mencionan Reyes, Guerra y Quintero (2017), el estudio de la gastronomía se encuentra siempre en un proceso de transformación o cambio, donde no existe una conceptualización o perspectiva consolidada para su estudio pues la gastronomía surge y evoluciona a la par de los contextos sociales en los que está inmersa. De esta manera, uno de los principales retos en el proceso de formación es el adaptarse a las condiciones de rápida evolución que plantea la gastronomía, entendiendo las corrientes y tendencias que se generan día a día para poder transmitir a los futuros profesionales la importancia de mantenerse actualizado en las tendencias.

Además, como se mencionó anteriormente, la multidisciplinariedad que plantea requiere que se contemplen las diversas áreas de estudio, sin llegar al punto de “rivalizar” con otras áreas de conocimiento, especialmente, complementar esta diversidad de conocimientos partiendo de los alimentos. Finalmente, se retoma el carácter patrimonial que plantea la gastronomía, desde donde se busca que el estudiante tenga una valoración, conocimiento y rescate de las tradiciones, dando más relevancia a lo que es Colombia, a las regiones, los productos, entre otros.

Entonces, invita a las diferentes entidades educativas a entender la complejidad y la diversidad de enfoques de la gastronomía, y que los futuros profesionales tengan claras estas perspectivas, de manera que propendan por el desarrollo del sector. Teniendo en cuenta las necesidades expresadas por la OMT, en relación con el “Global Report on Food Tourism”, de incluir valores éticos y de sostenibilidad basados en el territorio, el paisaje, el mar, la cultura y productos locales, autenticidad (UNWTO, 2012)

Oferta educativa en línea en el área

Estados Unidos y Europa.

Le Cordon Bleu.

Es una de las instituciones en la formación en gastronomía con mayor trayectoria y reconocimiento a nivel internacional. Nació en París en 1895 y desde ese momento su reputación se ha extendido rápidamente, se ha contribuido al reconocimiento de la institución contando con un grupo de chefs reconocidos que enseñan a los estudiantes. A 2020 espera tener presencia en 20 países con 35 escuelas y aproximadamente 20.000 estudiantes anualmente. Su fortaleza se encuentra en la enseñanza de la clásica cocina francesa, así como la inclusión de técnicas culinarias modernas (Cordon Bleu, 2019).

En cuanto a la formación en línea, ofertan programas 100% en esta modalidad a través de la plataforma propia de la institución. Cuentan con una estrategia de aprendizaje interactiva y acompañada por los orientadores expertos; ofrece acceso 24/7 a los materiales de los cursos, recursos académicos, bases de datos y vídeo conferencias. Dentro de los programas ofertados en línea, se cuenta con nueve (9) programas “Undergraduate” con una duración desde seis (6) meses hasta un año y medio cada uno, lo cual en Colombia no es equivalente a un título en formación de educación superior. Los programas de estas características ofertados son:

- Administración hotelera (6 meses - TC).
- Administración de alimentos y bebidas (6 meses - TC).
- Gastronomía (1 año – MT).
- Marketing de alimentos (1 año – MT).
- Administración turística (1 año – MT).
- Administración de eventos (6 meses - TC).
- Negocios (6 meses - TC).
- Administración financiera de hoteles (6 meses - TC).
- Marketing hotelero (6 meses - TC).

Estos programas tienen en común requerir que el aspirante certifique un nivel de inglés IELTS con puntuación superior a 5.5. En cuanto a la oferta de programas de licenciatura, si bien no es diferente el tiempo de duración, difieren los contenidos para obtener la titulación, así como el requerimiento de ingreso con una puntuación en el examen de inglés superior a seis (6), así como poseer título de educación secundaria.

- Administración hotelera (6 meses - TC)
- Administración de negocios (6 meses - TC)
- Toma de decisiones en hotelería (6 meses - TC)
- Liderazgo en hotelería (6 meses - TC)

En este sentido, se encuentra que la oferta en formación online de Le Cordon Bleu se enfoca principalmente en temas de administración y dirección; el enfoque hacia gastronomía o alimentos lo ofertan en tres (3) de sus programas. Si bien por ahora parece no ser la fortaleza de esta institución, es evidente el interés creciente por ofertar programas de formación online.

Auguste Escoffier School of Culinary Arts.

Esta institución se encuentra ubicada en Estados Unidos, exactamente en Colorado y Texas. Ofrece los programas de formación en línea de culinaria y de pastelería. También fortalece las técnicas de cocina francesa, sin embargo, se enfoca en transmitir la importancia de la corriente del productor a la mesa. Busca que los estudiantes entiendan el origen de los alimentos, generen respeto por los recursos locales, así como prácticas sostenibles. De otra parte, transmitir los principios y sistemas del reconocido chef francés Auguste Escoffier, uno de los personajes más notables e influyentes en la historia de la gastronomía, quien aportó al reconocimiento de los chefs y cocineros como una profesión respetable (Auguste Escoffier School of Culinary Arts, 2019).

Su metodología ofrece acceso 24/7 a vídeos de técnicas, herramientas de aprendizaje interactivo y realimentación de las actividades de manera individual por parte del chef tutor. Por otra parte, los estudiantes deben complementar su proceso de formación con una práctica externa en restaurantes, hoteles o empresas de servicio de alimentos. Dividen este proceso desde la metodología de enseñanza en tres (3) pasos:

1. Aprender: a través de la lectura de textos asignados, la consulta de vídeos de las técnicas culinarias, realizando investigación adicional, así como realizando quices o exámenes.
2. Discusión: mediante la participación en tableros de discusión con compañeros de clase e instructores acerca de los temas relacionados en la semana, la industria, entre otros. Además, cuenta con lecciones virtuales en vivo semanalmente para brindar la experiencia de un espacio de clase.
3. Práctica: el estudiante desarrolla actividades prácticas, documentando el proceso paso a paso con la hoja de producción y realizando el registro fotográfico.

De acuerdo con lo anterior, la institución menciona que esta metodología permite a los estudiantes online adquirir las mismas habilidades que los estudiantes que toman las actividades de manera presencial, realizando el programa en su propia cocina. También cuentan con una “rueda del sabor” como práctica estándar de la institución, con el propósito de evaluar sensorialmente el resultado.

Basque Culinary Center.

Se define como una institución académica pionera en el mundo, con el propósito de la formación superior, la investigación, innovación y promoción de la gastronomía y la alimentación. Es una filial de la Universidad de Mondragón de España, la iniciativa para su creación surgió en conjunto con chefs del país vasco, empresas del sector de alimentos y bebidas, así como el centro de investigación AZTI y la participación de otros chefs a nivel internacional (Basque Culinary Center, 2020).

Fue creada en el 2011 y se ha convertido en una institución referente en lo relacionado con la gastronomía al tener gran presencia en eventos y publicaciones con la OMT y generar diversos espacios académicos alrededor de estos temas. En cuanto a la formación que ofertan online, cursos cortos que van de diez (10) a 60 horas y cursos de especialización de 200 horas o más.

Cursos Modulares/Cortos.

- Fermentaciones: 40 horas.
- Intensivo de panadería: diez (10) horas.
- Nueva oferta de pinchos (tapas): 15 horas.
- Productos de vanguardia: gelificantes, espesantes, emulsionantes y otras, 60 horas.
- Aplicaciones contemporáneas de salar, ahumar, marinar y nixtamalizar: 40 horas.
- Criococina: nitrógeno líquido, hielo seco y otras, 30 horas.
- Cocina a presión: vacío y altos presiones, 30 horas.
- Coctelería moderna: vanguardia y gastrococtelería para cócteles directos, 40 horas.
- Intensivo de gastrococtelería: 25 horas.

Cursos de Especialización.

Son cursos compuestos por algunos de los módulos de los cursos modulares o cortos:

- Técnicas culinarias de vanguardia: cinco (5) módulos, 200 horas.
- Turismo gastronómico: seis (6) módulos, 200 horas.

El modelo pedagógico en la enseñanza virtual, como se expone en la página web de esta institución, se orienta a profesionales del sector gastronómico, con un enfoque práctico, presentan retos y actividades con alto grado de aplicabilidad que invitan a reflexionar y comprender, orientados al conocimiento compartido. Manifiestan que se fundamentan los mismos pilares que para la formación presencial:

- El estudiante es el centro de aprendizaje.
- Formación para el desarrollo de competencias.
- Metodologías *Learning by Doing*¹.

En cuanto a la metodología *Learning by Doing*, se desarrollan actividades y recursos como:

- Alta calidad en los contenidos, interdisciplinarios y contemporáneos, orientados a su aplicabilidad en el día a día de la profesión.
- Recursos audiovisuales con el paso a paso y explicando a detalle la realización de técnicas, comportamiento de los productos o entrevistas con expertos (según el tema del curso)
- Masterclass² y Showcooking³ con expertos de acuerdo al curso, abiertos para visualización por parte del estudiante en cualquier momento.
- Clases en directo una vez cada semana, para complementar y profundizar en los contenidos, también disponibles para posterior consulta.
- Actividades y retos, como ejercicios interactivos, test, entregas, foros, entre los que destacan la elaboración de recetas, grabaciones de vídeos o presentaciones de cada estudiante.

¹En español, aprender haciendo.

²En español, clase demostrativa.

³En español, show de cocina.

- Tutores que dinamizan y proporcionan una realimentación personalizada de las actividades y prácticas.
- Plan de aprendizaje guiado semanalmente que busca garantizar la consecución de los objetivos del curso.
- Sistema de evaluación continua, no requiere exámenes o pruebas finales, sino que al realizar las actividades del plan de aprendizaje se va superando el curso.

Latinoamérica

Gastronomía internacional.

Se define como un instituto de formación online especializada, enfocada en la gastronomía que oferta diplomados en áreas relacionadas. Nació de la unión de un equipo de empresarios, restauranteros, chefs y educadores que reconocen el potencial interés por las profesiones gastronómicas en el mundo hispano. (Gastronomía Internacional, 2019). Dentro de los beneficios que ofrece, se encuentra la flexibilidad de acceso a los contenidos, validación del contenido por parte de profesionales con amplia experiencia en el sector, la formación académica, además, del trato personalizado a los estudiantes.

Los diplomados se ofertan en las siguientes áreas de profundización en la gastronomía:

- Nutrición: 9 cursos en cada uno
- Organización de eventos
- Emprendimiento
- Repostería
- Cocina internacional
- Cata de vinos
- Cocina mexicana
- Parrillas y asados

La metodología presenta contenidos en cartillas de aprendizaje explicando las técnicas, tips, ejercicios, paso a paso para la elaboración de las recetas, además de material audiovisual con la aplicación de lo contenido en el material de apoyo.

Gato Dumas.

Es una escuela de gastronomía con presencia en Argentina, Uruguay y Colombia. Su oferta se ha centrado en la modalidad presencial; sin embargo, recientemente han iniciado la oferta en cursos cortos online con una duración de cuatro (4) clases de una hora, además de un diplomado virtual (Instituto Gato Dumas, 2019).

- Cervezas
- Creatividad en la gastronomía
- Cómo organizar un evento apropiadamente
- Introducción al mundo de los vinos II
- Cupcakes, cake pops & choux
- Panadería colombiana
- Pastelería alternativa
- Street food
- Carnes a la parrilla

En cuanto al diplomado virtual en Cocina para el Bienestar, se realizan 10 clases con componentes prácticos para la elaboración de 2, 3 o 4 preparaciones en cada clase. En la información publicada en la página web de la escuela, no se encuentra referencia a la metodología, sin embargo, la oferta permite inferir que se trata de ejercicios eminentemente prácticos, con un acompañamiento por sesiones programadas en horarios ya establecidos, que requieren disponibilidad específica para los participantes, así como la disponibilidad de los materiales previamente para aplicar las preparaciones en vivo.

Colombia.

Para analizar los programas en Colombia, se toma como referencia el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior (SNIES) bajo los criterios de búsqueda de este sistema, se buscaron los programas activos a julio 2020, en todo el territorio nacional aprobados para metodología Distancia (virtual), que bajo la legislación en educación en Colombia, son aquellos autorizados a ofertarse como educación formal, con las denominaciones “Gastronomía”, “Cocina” y “Culinaria, encontrando los siguientes resultados.

Tabla 1. Programas SNIES gastronomía virtual

Nivel de Formación	Nombre del programa	Institución	Duración/ Semestre
Técnica Profesional	TÉCNICA PROFESIONAL EN OPERACIÓN GASTRONÓMICA	UNIVERSIDAD MANUELA BELTRÁN (UMB)	4
	TÉCNICA PROFESIONAL EN OPERACIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	4
	TÉCNICA PROFESIONAL EN OPERACIÓN TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	4
Tecnológica	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA	UMB	6
	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA	UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BUCARAMANGA (UNAB)	6
	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA Y DE BEBIDAS	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	7
	TECNOLOGÍA EN GESTIÓN TURÍSTICA Y GASTRONÓMICA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	7
Universitaria	PROFESIONAL EN ARTES GASTRONÓMICAS	UMB	8
	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO EDUCACIÓN SUPERIOR	9

Fuente: Elaboración propia, a partir de SNIES.

De acuerdo a lo anterior, el país cuenta con 3 instituciones de educación superior que ofertan programas relacionados con gastronomía bajo la modalidad virtual, tres en el nivel técnico profesional, cuatro en el tecnológico y dos en el universitario. A continuación, se describe la oferta en cada institución:

Universidad Manuela Beltrán (UMB).

Es una universidad cuyo campus se ubica en Chía (Cundinamarca). En la oferta de la página web institucional se hace referencia al programa Tecnología en Gestión Gastronómica y Técnico Profesional en Operación Gastronómica ofertados por ciclos propedéuticos. En cuanto al entorno virtual de enseñanza, la institución manifiesta contar con uno creativo, dinámico e interactivo con calidad y eficiencia, sin embargo, no se detalla a profundidad la metodología. De otra parte, si bien en el SNIES aparece el programa Profesional en Artes Gastronómicas activo, no se hace referencia al mismo en la oferta que presenta la institución en su página web.

El enfoque del programa articulado por ciclos (técnico profesional y tecnológico) se fundamenta en la formación administrativa en los procesos operativos y productivos en la operación, orientado a la solución de problemas que demanda el sector, además del fortalecimiento de técnicas propias de la disciplina.(Universidad Manuela Beltrán, 2020)

De acuerdo al plan de estudios del programa, se encuentra un fuerte enfoque hacia el área de las artes con asignaturas como: historia del arte, apreciación del arte I, teoría del color, Apreciación del arte II, así como una alta carga académica en inglés con IV niveles y 2 de francés; entendiendo lo anterior como aspectos diferenciales en cuanto a la propuesta curricular del programa.

Universidad Autónoma de Bucaramanga (UNAB).

Es una universidad ubicada en el departamento de Santander, oferta el programa Tecnología en Gestión Gastronómica, según lo expresado en su página web, la orientación del programa es formar personas integrales, autónomas, innovadoras, con mentalidad global y emprendedora, que guardan estrecha relación con los sectores productivos del país.(UNAB, 2019)

De acuerdo al plan de estudios, se encuentra que la propuesta curricular cuenta con una importante carga en asignaturas de gastronomía regional colombiana: Gastronomía de la región caribe, gastronomía de la región pacífica, gastronomía de la región andina y Orinoquia.

Fundación Universitaria San Mateo.

La Fundación Universitaria San Mateo, institución de educación superior ubicada en la ciudad de Bogotá, cuenta con la oferta del programa Tecnología en Gestión Turística y Gastronómica, articulado por ciclos propedéuticos con el programa Técnica Profesional en Operación Turística y Gastronómica.

El aspecto diferenciador de este programa es abordar asignaturas orientadas al turismo y a las bases de la gastronomía, con un fuerte componente orientado a promover el desarrollo regional.

También oferta el programa Profesional en Gastronomía articulado por ciclos propedéuticos con el Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas y la Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas. Desde la denominación, al comparar con los programas ofertados por las anteriores instituciones en Colombia, se encuentra el diferencial de las “bebidas”, aspecto que se refleja en el plan de estudios de este programa.

Como aspecto tecnológico, la institución manifiesta contar con plataforma interactiva, un enfoque hacia la investigación y fortaleza en aspectos de internacionalización.

Conclusiones

La oferta de programas online orientados a la gastronomía es un mercado emergente que, a nivel internacional ha sido orientado a profesionales del sector o personas que poseen experiencia pero que buscan profundizar su conocimiento y fortalecer su perfil con titulaciones de estas instituciones. Esta necesidad surge también a partir de la dificultad de dedicar espacios exclusivos de tiempo a su formación, buscando opciones flexibles y con calidad que les permitan formarse a su propio ritmo.

La fortaleza de algunas instituciones internacionales para la enseñanza de gastronomía online, se fundamenta en su modelo pedagógico, prevaleciendo el modelo *Learning by Doing*, o aprender haciendo, además de propender por escenarios personalizados de enseñanza, realimentación constante al proceso y avance de los estudiantes, así como un seguimiento a la ejecución de procesos y técnicas que garanticen la adquisición de competencias propuestas.

La metodología de enseñanza-aprendizaje, se expresa claramente en la oferta de los programas analizados en Estados Unidos y Europa, sin embargo, en lo analizado para Latinoamérica y Colombia, no se expresa explícitamente el cómo se desarrollan los procesos de aprendizaje.

Si bien, históricamente la enseñanza en gastronomía se ha fundamentado en el aspecto técnico y práctico de la transformación de alimentos y bebidas, en los últimos años, se ha profundizado en los contextos culturales y patrimoniales asociados, así como el trasfondo de los procesos y transformaciones que suceden, así como la relación estrecha con el turismo, la agricultura, entre otros; aspectos que se espera sean abordados con más fortaleza en la formación online en gastronomía.

Referencias bibliográficas

- Auguste Escoffier School of Culinary Arts. (2019). History and timeline. *Auguste Escoffier School of Culinary Arts*. Recuperado de <https://www.escoffier.edu/about/history-and-timeline/>
- Barbosa, M. E. (2007). La política del turismo cultural y el diseño de producto turístico para el turismo cultural: Caso: Corredor turístico Bogotá-Boyacá-Santander. *Revista EAN*, 60, pp. 105–122. DOI: <https://doi.org/10.21158/01208160.n60.2007.407>
- Basque Culinary Center. (2019). Sobre BCC. *Basque Culinary Center*. Recuperado de <https://www.bculinary.com/es/sobrebcc>
- Bugnot, M. A. (2016). La traducción de la gastronomía: Textos y contextos. *TRANS. Revista de Traductología*, (10), pp. 9-22. DOI: <http://dx.doi.org/10.24310/TRANS.2006.v0i10.1066>
- CCB. (Octubre 2019). La gastronomía, una de las principales apuestas del Gobierno. *Cámara de Comercio de Bogotá*. Recuperado de <http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2019/Octubre-2019/La-gastronomia-una-de-las-principales-apuestas-del-Gobierno>
- Cordon Bleu. (2019). Our Story. *Le Cordon Bleu*. Recuperado de <https://www.cordonbleu.edu/our-story/en>
- Gastronómica Internacional. (2019). Diplomados. *Gastronómica Internacional*. <https://gastronomicainternacional.com/diplomados>
- Gutiérrez, R., y Maldonado, D. (2019). Elementos epistemológicos y socioculturales de la gastronomía. En R. Gutiérrez Quecano (Comp.). *Tendencias en los procesos de formación del gastrónomo en Colombia* (pp. 8-27). Bogotá: Editorial Fundación Universitaria San Mateo.
- Instituto Gato Dumas. (13 de julio de 2019). Cursos virtuales online de Cocina y Gastronomía. *Gato Dumas*. Recuperado de <https://gatodumas.com.co/bogota/cursos-cortos/>
- López-Guzmán, T., y Jesús, M. M. (2011). Turismo, cultura y gastronomía. Una aproximación a las rutas culinarias. *Tourism & Management Studies*, 1(1), pp. 929-922.

- MinCIT. (2018). *Plan Sectorial de Turismo 2018 – 2022*. Bogotá: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo.
- OBS. (2019). El mercado del e-learning crecerá cada año un 7.6% hasta 2020. *OBS Business School*. Recuperado de <https://obsbusiness.school/int/blog-investigacion/e-learning/el-mercado-del-e-learning-crecera-cada-ano-un-76-hasta-2020>
- Reyes, A. C., Guerra, E. A., y Quintero, J. M. (2017). Educación en gastronomía: Su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El periplo sustentable*, (32). Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&nrm=iso
- UNAB. (2019). Programas Universidad Autónoma de Bucaramanga. *Universidad Autónoma de Bucaramanga*. Recuperado de <https://www.unab.edu.co/programas?tipo=517&formacion=All&dirige=735&modalidad=All>
- UMB. (2019). Tecnología en Gestión Gastronómica. *UMB Virtual*. Recuperado de <https://umbvirtual.edu.co/programa/gestion-gastronomica/>
- UNWTO. (2012). *Global Report on Food Tourism* (Vol. 1). Madrid: World Tourism Organization. Recuperado de <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284414819>
- UNWTO y Basque Culinary Center (Eds.). (2019). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. World Tourism Organization (UNWTO). <https://doi.org/10.18111/9789284420995>

La articulación universidad-empresa-Estado desde los programas de gastronomía

Ricardo Ceballos Garzón - Claudia Milena Rodríguez Rodríguez
Fundación Universitaria San Mateo

Resumen

En el contexto de crecimiento económico actual, se vive una dinámica acelerada que exige a todos los actores involucrados contar con herramientas que le permitan dar respuesta efectiva a este crecimiento vertiginoso. Los actores que allí intervienen son tres: universidad¹, empresa y Estado, cuya sinergia permite que desde el primero se aporte capital humano, que el segundo acoge como fuerza de crecimiento económico, y estas dos bajo la sombrilla del Estado que aporta las políticas y recursos para orientar la labor que realizan. En muchos casos, esta acción de trabajo colaborativo y con el mismo objetivo, es difícil de generar, lo cual conduce a esfuerzos aislados y que no dan respuesta a las necesidades mutuas. En este capítulo se aborda, desde la experiencia del Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo acciones y estrategias que se han venido ejecutando, encaminadas a fortalecer el trabajo colaborativo, así como fortalecer la sinergia con el sector y acoger las políticas estatales, acogiendo el modelo de triple hélice planteado por Etzkowitz & Leydesdorff (2000).

Palabras clave: gastronomía, universidad, empresa, Estado

¹En el caso de este artículo, se hace referencia a instituciones educativas.

Introducción

Los procesos de enseñanza-aprendizaje son conducentes a preparar a un estudiante para desempeñarse en un área de conocimiento que le permita aportar a la satisfacción de necesidades y demandas de la sociedad. En este sentido, se podría afirmar que la labor que realizan las instituciones debe ir de la mano con el contexto que plantea la sociedad. Sin embargo, en muchos casos esto se aleja de la realidad, entendiendo que el crecimiento de esta sociedad demanda un dinamismo al cual la academia no alcanza a dar respuesta; como lo menciona la UNESCO: el mundo está cambiando, la educación debe cambiar también. Las sociedades de todo el planeta experimentan transformaciones y ello exige nuevas formas de educación que fomenten las competencias que las sociedades y las economías necesitan hoy día y mañana (UNESCO, 2015).

Desde allí, se plantea la necesidad de articular los esfuerzos y necesidades del sector con las acciones ejecutadas que permitan integrar el conocimiento que se establece en las aulas de clase con la puesta en práctica de los profesionales. Para ello es fundamental complementar las características que se desarrollan a través la relación de empresarios del sector productivo con su entorno. Esta interacción es conocida como “clúster”; Porter (1998) lo define como “una concentración geográfica de empresas interconectadas, suministradores especializados, proveedores de servicios, empresas de sectores afines e instituciones conexas, que compiten pero también cooperan” (p. 12). Allí se puede establecer la oportunidad de que los educandos puedan articular los conocimientos adquiridos y afrontar los retos del día en cada uno de las funciones que se originan en las diferentes áreas de desempeño y, a la vez, darse a conocer dentro de un mercado laboral.

Estos elementos permiten tener un punto en común de formación entre el sector productivo y la academia generando nuevas habilidades dentro de las actividades de cada uno de los puestos de trabajo, que le permitan dar soluciones a los nuevos retos que se encuentran en el sector. Además, fortalece la relación de los territorios de la nación, permitiendo dar a conocer los procesos de emprendimiento.

De acuerdo con lo anterior, el caso de los profesionales en gastronomía permite articular tanto el clúster como la necesidad del fortalecimiento de los territorios desde los procesos de emprendimiento. Parte de entender que las fuentes del incremento de la prosperidad y competitividad de una empresa dependen de aspectos internos, pero también de la interacción con factores externos, particularmente aquellos en una misma zona geográfica (Aldamiz-Echevarría, Aguirre y Aparicio, 2014). En cuanto al

fortalecimiento de los territorios, se parte de entender que la gastronomía tradicional colombiana ha sido un elemento fundamental para reforzar la identidad nacional como las identidades regionales (Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2007).

En este sentido, se encuentra la necesidad de articular los procesos de enseñanza dentro del aula, con la dinámica que demanda el sector, propendiendo por su integración desde los denominados clúster; conociendo la iniciativa del clúster de gastronomía de Bogotá, desarrollada desde la Cámara de Comercio de Bogotá. Esta se define como una agenda para identificar y abordar los principales cuellos de botella que limitan la competitividad del clúster, a través de la articulación de actores relevantes como empresarios, universidades y Gobierno (CCB, 2019).

Sin embargo, el crear esta interrelación de los actores no es fácil, existe una falta de confianza mutua entre la empresa y la universidad. Por parte de la empresa se tiene percepción que la universidad aborda los conceptos desde una perspectiva meramente teórica; por su parte, desde la universidad, en el sector no se fundamentan los conceptos teóricos. Por lo anterior, es fundamental encontrar los puntos comunes, así como entender la importancia y apremiante necesidad de lograr una articulación, trabajo colaborativo, así como trazar objetivos compartidos que aporten al fortalecimiento del sector, crecimiento económico y generación de empleo.

Articulación universidad-empresa en gastronomía

Es clara la relación estrecha que debe existir entre las universidades o Instituciones de Educación Superior (IES) con su contexto y entorno, entendiendo que la empresa necesita aplicar los conocimientos científicos y técnicos. A su vez, la universidad necesita proveer al mercado de profesionales con capacidad para interpretar la problemática actual y brindar soluciones concretas para el despegue económico y el desarrollo sustentable (Domínguez, 2012). De esta manera, además de entender los fundamentos de la disciplina, es fundamental participar de los avances en la misma, así como la dinámica en el sector, propender por incremento de la prosperidad y competitividad, así como la interacción con su entorno.

Dicha interacción se puede ver integrada en redes de conocimiento que, mediante la experiencia de los sectores económicos, permitan (junto con la academia) establecer espacios de desarrollo práctico en donde los estudiantes con sus habilidades puedan dar soluciones alternativas a nuevos desafíos que establecen los mercados económicos. Para ello es fundamental que tanto las universidades como las empresas identifiquen las funciones de sus roles en la relación educación-práctica. Esto permitirá entender

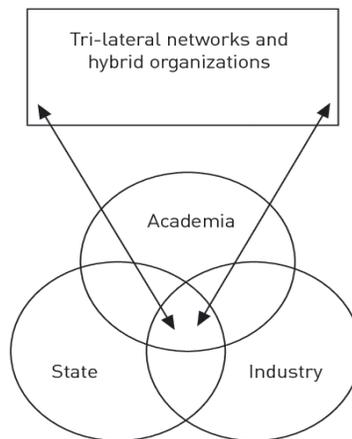
las diversas necesidades que tienen las organizaciones a la hora de atender a sus clientes dentro del entorno de elaboración de alimentos (Castellanos, Chávez y Jiménez, 2003; Etzkowitz y Leydesdorff, 2000).

La Universidad, la Empresa y el Estado se articulan de forma conjunta para promover sinergias y el aprovechamiento de sus talentos para el desarrollo de la capacidad de innovación. Esta capacidad se genera a partir de la dinámica de la relación Universidad-Empresa y Estado con el fin de poder acercar a los investigadores a las necesidades latentes del entorno en el que desenvuelven, de tal manera que los proyectos respondan con soluciones prácticas e innovadoras que sin duda alguna mejora la competitividad de un país. (p.3)

Entonces, se tiene en cuenta que dentro de las organizaciones es fundamental estructurar nuevas herramientas de desarrollo integral, que permitan la relación del aprendizaje con la práctica. Debe cumplir con elementos de innovación que ayuden a establecer nuevos lineamientos en los cuales los estudiantes puedan ejercer su conocimiento de una manera eficaz.

Como lo definen Wang y Ahmed (2007) la capacidad de innovación es la habilidad de una empresa para el desarrollo de nuevos productos y servicios, nuevos métodos de producción, identificación de nuevos mercados, el descubrimiento de nuevas fuentes de suministro y el desarrollo de nuevas formas organizativas. Debido a esta relación de conocimiento-innovación, las organizaciones día a día buscan que sus trabajadores puedan ampliar sus conocimientos y pueden ayudar a optimizar procesos desde la experiencia que podría adquirir dentro de cada una de sus prácticas. Para ello se plantea el siguiente modelo:

Figura 1. Modelo de innovación de triple hélice



Fuente: Etzkowitz y Leydesdorff, 2000.

Dentro de la figura se expone la posible articulación entre la academia, el Estado y la empresa, para la generación de diversas sinergias colaborativas, que aporten a los procesos de aprendizaje y al desarrollo de nuevos puestos de trabajo. Lo anterior, mediante la puesta en escena de conocimientos comprobados en cada perfil laboral; que elaboren lazos de enseñanza y transferencia de la educación como garantía de innovación y eficacia. La relación academia y empresa, como lo expresan Cohen y Levinthal (1990) depende de tres (3) factores claves: la relación entre el exterior y el interior de la empresa, la relación entre las subunidades dentro de la empresa, y entre los individuos dentro de cada subunidad.

Para la construcción de lazos de transferencia entre los tres (3) elementos expuestos (academia, Estado y empresa) existe la obligación en estos tres (3) elementos: de generar espacios de intercambio social, donde cada una busca la integración de la práctica que está relacionada con el conocimiento y experiencia de cada actor de esta cadena; en la búsqueda de una enseñanza compartida y especialmente una aplicación práctica de esta enseñanza en beneficio de la sociedad.

Cooperación universidad-empresa

A partir de lo anterior, es importante partir desde los procesos que se realizan dentro de las instituciones para preparar a los futuros egresados como agentes de cambio en la sociedad que aporten al desarrollo del entorno desde cada área de conocimiento. En este sentido, como lo expresa Rodríguez y Sabogal (2019), el 2019 fue un año que marcó un hito de diferencia en la formación en Colombia con la promulgación del Decreto 1330, el cual impulsa e incentiva el mejoramiento de la calidad en la educación superior. Uno de estos nuevos retos planteados es la incorporación de los resultados de aprendizaje, concebidos como las declaraciones expresas de lo que se espera que un estudiante conozca y demuestre en el momento de completar su programa académico (Ministerio de Educación Nacional, 2019).

Así, como lo expresa este decreto, debe existir coherencia entre las necesidades de formación integral y las dinámicas propias de la formación a lo largo de la vida necesarias para un ejercicio profesional, con competencias para desempeñarse como ciudadano responsable. Busca fortalecer la formación académica de calidad, logrando la adquisición de los resultados de aprendizaje planteados desde la institución. En concordancia con lo expresado anteriormente, la articulación propuesta entre academia y empresa debe partir desde la formulación de estos resultados de aprendizaje, que a través de un trabajo colaborativo entre estos dos (2) factores permite encontrar las necesidades de una y la oferta que presenta la otra.

Por su parte, Prudent (2019) menciona que las instituciones de educación deben fundamentar un modelo de competencias partiendo desde el vínculo con el sector, con el propósito de validar las competencias centrales que requiere un área específica de conocimiento o programa académico. La formulación y evaluación de estas competencias, así como los resultados de aprendizaje que permiten validar la adquisición de dichas competencias, no es un proceso que se pueda realizar internamente desde la institución. Por el contrario, debe traducirse en que la oferta de programas con los que cuenta una institución satisfagan directamente las necesidades del sector, se encuentren vinculados en la actualidad, realidad y tendencias del sector. Lo anterior permite evitar el desfase entre la oferta educativa y los requerimientos de las empresas.

En este sentido, debe mejorarse la relación mutua entre empresa-universidad, desarrollando estrategias claras, medibles y definidas que permitan generar confianza hacia la empresa. Asimismo, desarrollar caminos de trabajo colaborativo que aporten al desarrollo de procesos de aprendizaje al interior de las instituciones; que faciliten la inserción laboral y el reconocimiento de sus egresados, como aportantes al desarrollo de los diferentes sectores y la sociedad.

Según lo propone Prudent (2019), el punto de partida para encontrar esta coherencia (desde un proceso colaborativo universidad-empresa) es elemental para proponer un perfil de egreso, basado en competencias centrales necesarias para el desempeño laboral, fundamentales para el área de formación. Dentro del programa se formulan las competencias teóricas o prácticas (de acuerdo con la propuesta curricular) que componen la formación. Además, de manera sistémica permiten que cada uno de estos elementos que componen el proceso de formación aporten a la consecución de las competencias centrales (planteadas desde el inicio), es decir, los resultados de aprendizaje que aseguran el logro de esas competencias definidas.

Desde esta perspectiva, es importante mencionar que las propuestas curriculares que oferten las instituciones deben ser vistas como un sistema dinámico en el que las diferentes partes que lo componen se orienten a la consecución de las competencias centrales; perfectamente definidas en relación con la demanda, aspecto definido desde un trabajo colaborativo inicial. Asimismo, internamente y atendiendo a la identidad de cada institución, deben alinearse al desarrollo de la competencia central y atender de manera clara e integral a las dinámicas del sector que realimentan la labor desarrollada desde la academia; en beneficio no solo empresarial, sino para los egresados pues asegura la pertinencia de su formación.

Articulación desde la propuesta curricular

La Fundación Universitaria San Mateo asume la educación superior como un proceso permanente de desarrollo de las potencialidades del ser humano de forma integral y como un medio de creación, renovación, apropiación y transformación del conocimiento al servicio del desarrollo económico, social, científico y cultural del país. Así, dándose la posibilidad de ejecutar proyectos sociales relacionados con sus áreas de formación (Fundación Universitaria San Mateo, 2018). Entre otros, sus propósitos de formación son:

- El desarrollo de programas de pregrado y posgrado orientados a la formación de profesionales idóneos, listos para un alto desempeño en beneficio del desarrollo de la sociedad.
- Asumir la ética profesional como una pauta fundamental para la formación en todos sus programas.
- Apoyar el desarrollo del país por medio de una educación con alto sentido social.
- Aplicar el conocimiento, la investigación, los avances científicos, tecnológicos y pedagógicos en las ciencias, las artes, las disciplinas, los servicios, para estimular el progreso cultural, social, económico y científico de Colombia.

Desde el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo (ofertado tanto en la modalidad virtual como presencial) se busca generar esta articulación, no solo desde los procesos de elaboración de las propuestas curriculares, donde se cuenta con la participación de actores del sector productivo. Más allá que validadores de la propuesta, también son fuente principal de conocimiento de las necesidades que plantea la realidad laboral. Asimismo, durante la vigencia del programa se propende por la vinculación laboral de los egresados y la realimentación de su desempeño desde el sector; el desarrollo de proyectos colaborativos desde las funciones sustantivas de investigación y extensión, buscando un diálogo continuo en diferentes escenarios.

De otra parte, con la Especialización en Gerencia de Servicios Gastronómicos se busca desarrollar en los estudiantes conocimientos, habilidades, destrezas y comportamientos necesarios para liderar (de manera ética y comprometida) la gestión y operación de los servicios gastronómicos a todo nivel, para tomar acciones correctivas que permitan el logro de los objetivos estratégicos. Es así que su orientación es crear

un nuevo perfil, altamente especializado en la gestión integrada de sistemas de calidad, ambientales y laborales aplicables a la industria gastronómica, fundamentado esencialmente en el reconocimiento de las necesidades identificadas con grupos de expertos del sector.

Función sustantiva docencia.

En la articulación del Programa de Gastronomía por ciclos propedéuticos tanto en la modalidad presencial como en la modalidad virtual y con la Especialización en Gerencia de Servicios Gastronómicos, se orienta la formación de profesionales en cada nivel de formación de acuerdo con lo que establece la Ley 749 de 2002, así como el Decreto 1330 de 2019, desde la perspectiva del desempeño laboral. Bajo esta mirada se espera que cada uno de los egresados tenga los niveles de formación en cada uno de los niveles presentados en la Tabla 2, a continuación:

Tabla 2. Niveles de formación

Nivel de formación	Programa	Orientación nivel de formación
Técnico Profesional	Técnico Profesional en Procesos Gastronómicos y de Bebidas/ Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas	Orientado a generar competencias y desarrollo de aptitudes, habilidades y destrezas al impartir conocimientos técnicos necesarios para el desempeño laboral en una actividad.
Tecnológico	Tecnología en Gestión Gastronómica y de Bebidas	Orientado a generar competencias para diseñar, construir, ejecutar, controlar, transformar los medios y procesos que han de favorecer la acción del hombre en la solución de problemas que demandan los sectores productivos y de servicios del país.
Universitario	Profesional en Gastronomía	Orientado desde una perspectiva integral, permite el ejercicio autónomo de actividades profesionales de alto nivel, e implica el dominio de conocimientos científicos y técnicos.
Especialización	Especialización en Gerencia de Servicios Gastronómicos	Profundización en los saberes propios de un área de la ocupación, disciplina o profesión de que se trate, orientado a una mayor cualificación para el desempeño profesional y laboral.

Fuente: Elaboración propia a partir de Colombia, 2002; SNIES, 2019; Ministerio de Educación Nacional, 2019.

De esta manera, desde los programas se busca dar respuesta a las necesidades que plantea el sector productivo, en los diferentes niveles de cargos y desde cada nivel de formación. Lo cual aportará a las funciones operativas con el técnico profesional, a las de supervisión, coordinación y gestión desde el tecnológico; a las de dirección con el nivel universitario y finalmente con la especialización hacia acciones más específicas del área de desempeño.

Una de las formas de aportar este capital humano al sector productivo, así como recibir realimentación de su formación, es a través de las prácticas empresariales, las cuales los estudiantes ejecutan al finalizar cuarto y séptimo semestre; consiste en vincularse al mundo laboral aportando sus conocimientos bajo la modalidad de practicantes o aprendices. Una vez finalizan este proceso, la institución realiza la evaluación del desempeño del estudiante, se realiza con el jefe directo de la empresa. Además, los insumos de esta realimentación luego son socializados desde los comités curriculares del programa como insumo para las acciones de mejora que de este se derivan.

Función sustantiva extensión.

El programa (desde el área de extensión y proyección social) busca generar articulación con el sector a través de la ejecución de proyectos de asesoría a pequeños y medianos empresarios del sector gastronómico. Por ejemplo, el aporte al mejoramiento de las oportunidades, capacidades técnicas y de empleabilidad de poblaciones vulnerables mediante acciones formativas, asesorías y asistencia; como también mantener la pertinencia de la oferta educativa mediante la generación de escenarios de interacción con el sector productivo que aporten a la formación del estudiante en ambientes laborales, a la actualización curricular y al desarrollo de proyectos conjuntos.

De esta manera, se ha trabajado con diferentes actores del sector gastronómico como redes y fundaciones para integrar los esfuerzos de vinculación quienes generan el contacto con empresarios reales. Es el caso de procesos ejecutados con el Banco de Alimentos, a través del cual se logra interactuar con fundaciones y entidades sin ánimo de lucro que trabajan en pro de sus comunidades. Desde la gastronomía, el programa realiza sus aportes. Otro eje se ha trabajado con una red llamada Emprendedores Activos, quien conecta con pequeños empresarios de sector, así como el trabajo con poblaciones vulnerables con las cuales el programa apoya en procesos de formación.

Función sustantiva investigación.

Desde la investigación, el grupo Patrimonio Cultural y Gastronómico de Colombia (vinculado a la Fundación Universitaria San Mateo) busca generar procesos de investigación que permitan el desarrollo teórico y práctico del arraigo cultural colombiano, a partir de fomentar las tradiciones orales inmateriales. Lo propenderá por la formación de compromiso con la valoración y cuidado de la gastronomía colombiana en los aspectos que la política propone. De igual manera, orientará sus esfuerzos a la creación y circulación de conocimientos en torno a la cocina colombiana como patrimonio cultural.

Desde esta línea, se trabaja el núcleo de “Asociatividad y Clúster” desde el cual los estudiantes dentro de su proceso de formación identifican los principales ingredientes y productos de su región. Aquellos que aporten a la estructura de un modelo de trabajo cooperativo en los diferentes territorios del país, fortaleciendo la apropiación de las tradiciones y costumbres, mediante la generación de negocios alrededor de los productos, riqueza natural y cultural.

Por otra parte la línea de investigación también aborda tres (3) núcleos problemáticos, desde los cuales se trabaja de manera cercana con actores del sector.

- **Desarrollo de productos** (Rescate-Innovación): consiste en realizar la identificación de los entornos culturales de cada región de Colombia, presentándolos mediante montajes de platos y elementos inmateriales de tradición que aporten a su difusión.
- **Emprendimiento gastronómico:** busca fomentar las ideas de negocio en el campo culinario en el sector colombiano. Evidencia la importancia que tiene la cocina nacional en el desarrollo de la industria y permite a los estudiantes generar su proyecto de vida.
- **Responsabilidad social:** identifica el compromiso del gastrónomo colombiano en velar por el bienestar de la comunidad, mediante su gestión en la proyección social, que establezca elementos de asesoría de desarrollo de ofertas gastronómicas.

Articulación con el Estado

En el año 2012 el Ministerio de Cultura generó la “Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas”, la cual no es precisamente una política gastronómica. Sin embargo, su objetivo es “valorar y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de su población”(Ministerio de Cultura, 2012). En este sentido, la política propone cinco (5) estrategias:

- Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional, a partir de la documentación, divulgación y el fomento de su enseñanza y aprendizaje.
- Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional.
- Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina. Para ello se propone fortalecer la organización de redes y organizaciones sociales, así como contribuir al desarrollo de emprendimientos productivos en el marco de procesos de turismo comunitario.
- Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios.
- Adecuación institucional, a partir de mecanismos administrativos, técnicos, financieros y de coordinación con las entidades territoriales.

De otra parte, desde el Plan Sectorial de Turismo 2018-2022, uno de los objetivos planteados es “Fortalecer la educación, formación, capacitación y vinculación del talento humano que requiere la actividad turística en Colombia, con altos estándares de calidad y competencia” (Ministerio de Comercio Industria y Turismo, 2018). Entendiendo el reto que plantea el desarrollo del turismo (dentro del cual la gastronomía se encuentra inmersa) de contar con talento humano que posea formación pertinente y actual que aporte al crecimiento, competitividad y prestación de servicios de calidad.

Como lo expresa este plan, las deficiencias en la educación se trasladan al mercado laboral, lo que produce una falta de compatibilidad entre la oferta y la demanda de trabajo, y afecta considerablemente la competitividad de las empresas. De hecho, la probabilidad de que el sector empresarial en América Latina no encuentre los trabajadores con las habilidades requeridas es 13 veces mayor que la que tiene una empresa ubicada en Asia Pacífico (OCDE et al., 2015).

Referencias bibliográficas

- Aldamiz-Echevarría, C., Aguirre, S., y Aparicio, G. (2014). Orígenes, elementos determinantes y resultados de un exitoso proceso de colaboración entre competidores y otros agentes: El cluster de la Alta Cocina Vasca. *Cuadernos de Gestión*, 14(2), pp. 51–72. DOI: <https://doi.org/10.5295/cdg.120385ca>
- Castellanos, O., Chávez, R., y Jiménez, C. (2003). Propuesta de formación en liderazgo y emprendimiento. *Innovar: Revista de Ciencias Administrativas y Sociales*, (22), pp. 145–156. DOI: <https://doi.org/10.2307/23741373>
- CCB. (2019). La gastronomía, una de las principales apuestas del Gobierno. CCB. Recuperado de <http://www.ccb.org.co/Clusters/Cluster-de-Gastronomia/Noticias/2019/Octubre-2019/La-gastronomia-una-de-las-principales-apuestas-del-Gobierno>
- Cohen, W. M., y Levinthal, D. A. (1990). Absorptive Capacity: A New Perspective on Learning and Innovation COPE-Center for Organizational Plasticity and Evolution View project Industry Dynamics and Organizational Adaptation View project. *Administrative Science Quarterly*, 35(1), pp. 128–152. DOI: <https://doi.org/10.2307/2393553>
- Congreso de Colombia. (2002). Por la cual se organiza el servicio público de la educación superior en las modalidades de formación técnica profesional y tecnológica. [Ley 749 de 2002].
- Domínguez, M. (2012). *Propuesta pedagógica articulación universidad empresa*. 3er Congreso Iberoamericano de Ingeniería de Proyecto, Red Iberoamericana de Ingeniería de Proyecto. Buenos aires, Argentina (pp. 71–91). Recuperado de http://www3.fi.mdp.edu.ar/riipro/congresos/2012/3CIIP2012_IP_parte2.pdf#page=71
- Etzkowitz, H., y Leydesdorff, L. (2000). The dynamics of innovation: From National Systems and “mode 2” to a Triple Helix of university-industry-government relations. *Research Policy*, 29(2), pp. 109–123. [https://doi.org/10.1016/S0048-7333\(99\)00055-4](https://doi.org/10.1016/S0048-7333(99)00055-4)
- Fundación Universitaria San Mateo. (2018). *Proyecto Educativo Institucional*. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo. Recuperado de <https://www.sanmateo.edu.co/documentos/P.E.I-2018.pdf>

- Ministerio de Comercio Industria y Turismo, M. (2018). *Plan Sectorial de Turismo 2018 - 2022*. Bogotá: Ministerio de Comercio, Industria y Turismo. Recuperado de <https://www.mincit.gov.co/CMSPages/GetFile.aspx?guid=2ca4ebd7-1acd-44f9-9978-4c826bab5013>
- Ministerio de Cultura. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Ministerio de Cultura. <http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/Paginas/bibliotecas-de-cocinas.aspx>
- Ministerio de Cultura, y Ministerio de Comercio Industria y Turismo. (2007). *Política de turismo cultural: Identidad y desarrollo competitivo del patrimonio*. Bogotá: MinCultura y MinCIT.
- Ministerio de Educación Nacional. (2019). Por el cual se sustituye el Capítulo 2 y se suprime el Capítulo 7 de la Parte 5 del Libro 2 del Decreto 1075 de 2015 - Único Reglamentario del Sector Educación. [Decreto 1330 de 2019]. Recuperado de https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-387348_archivo_pdf.pdf
- OCDE, CEPAL, y Naciones Unidas. (2015). *Perspectivas económicas de América Latina 2015: educación, competencias e innovación para el desarrollo*. Bogotá: OECD Development Centre. DOI: <https://doi.org/10.1787/leo-2015-es>
- Prudent, S. (26 de marzo de 2020). *Webinar: Competencias y resultados de aprendizaje El nuevo rol del docente*. [Archivo de video]. Recuperado de https://www.youtube.com/watch?v=nHn5Lvxmd_8
- Rodríguez, F. y Sabogal, M. (2019). Tendencias en los procesos productivos, y de formación, del gastrónomo en Colombia. En R. Gutiérrez Quecano (Comp.). *Tendencias en los procesos de formación del gastrónomo en Colombia* (pp. 58-79). Bogotá: Editorial Fundación Universitaria San Mateo.
- SNIES. (21 de julio de 2019). Información Poblacional. *SNIES*. Recuperado de <https://hecaa.mineducacion.gov.co/consultaspublicas/programas>
- UNESCO. (2015). *Replantear La Educación ¿Hacia Un Bien Común?* París: UNESCO. Recuperado de <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000232697>
- Wang, C. L., y Ahmed, P. K. (2007). Dynamic capabilities: A review and research agenda. *International Journal of Management Reviews*, 9(1), pp. 31–51. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1468-2370.2007.00201>.

Las TIC en la educación de los gastrónomos profesionales

Royer Yesid Gutiérrez Quecano - Félix Sánchez Ardila
Fundación Universitaria San Mateo

Resumen

Desde el análisis sobre cómo las TIC permiten generar espacios de aprendizaje virtuales acordes al desarrollo de la formación profesional de gastrónomo colombiano; el presente documento describe las características para construir ambientes de aprendizaje dinámicos para la formación de los estudiantes. Así, parte desde su definición y practicidad dentro de los elementos pedagógicos, relacionándolos con el cambio de cultura de los educandos en la autonomía de su aprendizaje y en la generación de entornos de disertación que ayuden a promover la identidad culinaria de cada región. Además, busca dar un aporte al proceso de autonomía que tiene cada profesional en el área de la cocina en sus procesos de construcción académica, incentivando la indagación de nuevas alternativas en la relación enseñanza-aprendizaje.

Palabras clave: educación virtual; autonomía; gastronomía.

Ambientes virtuales como espacios de formación de identidad gastronómica

Dentro del campo de la formación del gastrónomo profesional colombiano, la Fundación Universitaria San Mateo en su compromiso de establecer ambientes virtuales bajo el enfoque del aprendizaje por proyectos y aprendizaje colaborativo, oferta a la comunidad del país el programa Profesional en Gastronomía. Este permite llegar a los diferentes públicos interesados del territorio nacional e internacional, en la construcción de saberes en el sector de la industria de alimentos. Así mismo, los aspectos culturales, técnicas de elaboración de productos y diseño de nuevas ofertas gastronómicas que permitan el interés de los comensales.

Para ello es importante saber en qué se sustenta el desarrollo del programa académico; por lo que se toma como punto inicial de contexto lo expuesto por Zambrano, Laurencio y Milán (2018). Dichos autores, determinan que la educación virtual se caracteriza “por aquellos espacios en donde se crean las condiciones para que el individuo se apropie de nuevos conocimientos, de nuevas experiencias, de nuevos elementos que le generen procesos de análisis reflexión y apropiación” (p.3).

El estudiante de gastronomía a nivel virtual debe estar enfocado en construir sus conceptos de acuerdo con la experiencia adquirida en sus módulos de formación. Es elemental relacionar las habilidades obtenidas en las clases virtuales con la ejecución de proyectos; donde la reflexión y el análisis debe ser el eje para la interacción del estudiante directamente con el sector culinario. Asimismo, sirve de plataforma de experiencia al escenario laboral donde se desarrolla el ejercicio profesional.

En el área de la cocina, los campos del saber han de estar de la mano con el desarrollo práctico pues permiten establecer el nivel de conocimiento adquirido dentro de la elaboración de productos. Sin embargo, es importante resaltar que, en las búsquedas de nuevas alternativas de procesos de formación, el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo (a nivel virtual) busca realizar la aproximación a las características del reconocimiento de una identidad culinaria nacional.

Por consiguiente, abordando elementos socio-culturales de las poblaciones objeto de estudio y contrastando el conocimiento con personas portadoras de tradición, quienes contribuyen con sus prácticas ancestrales del territorio nacional. A nivel del conocimiento internacional, se busca que los docentes y estudiantes puedan interactuar con la identificación de los hechos históricos en los cuales puedan evidenciar el origen de los productos tradicionales, como sus técnicas en la producción de platos autóctonos de la nación. Para el desarrollo de las actividades propuestas dentro del programa se toma como referente lo que expone Francisco (2012) cuando manifiesta:

(...) para la educación virtual se propone varias estrategias, las cuales debe tener en cuenta la capacitación del docente mediante espacios dirigidos a la reflexión y a la meta-actuación del trabajo realizado por la organización educativa; es decir, la dirección, el equipo docente y el personal de apoyo técnico. (p.100)

Es así que dentro de los elementos que permiten el correcto trabajo del Programa de Gastronomía, se estableció la importancia de dirigir a sus docentes (mediante la articulación de sus asignaturas) un proyecto de aula denominado “Proyecto integrador”. Este busca que los estudiantes puedan colocar en práctica sus conocimientos mediante la retroalimentación mancomunada entre el docente tutor de las asignaturas del semestre, como del equipo de trabajo conformado por los mismos estudiantes. Lo anterior, para generar lazos de comunicación integral frente a la actividad propuesta que ayude a la reflexión y la meta-actuación en la que se desenvuelve el gastrónomo profesional de cocina.

Dentro de la caracterización realizada por el docente en el marco de su espacio de aprendizaje virtual, es fundamental establecer el trabajo en red como lo sostiene Delialioğlu (2012) cuando manifiesta:

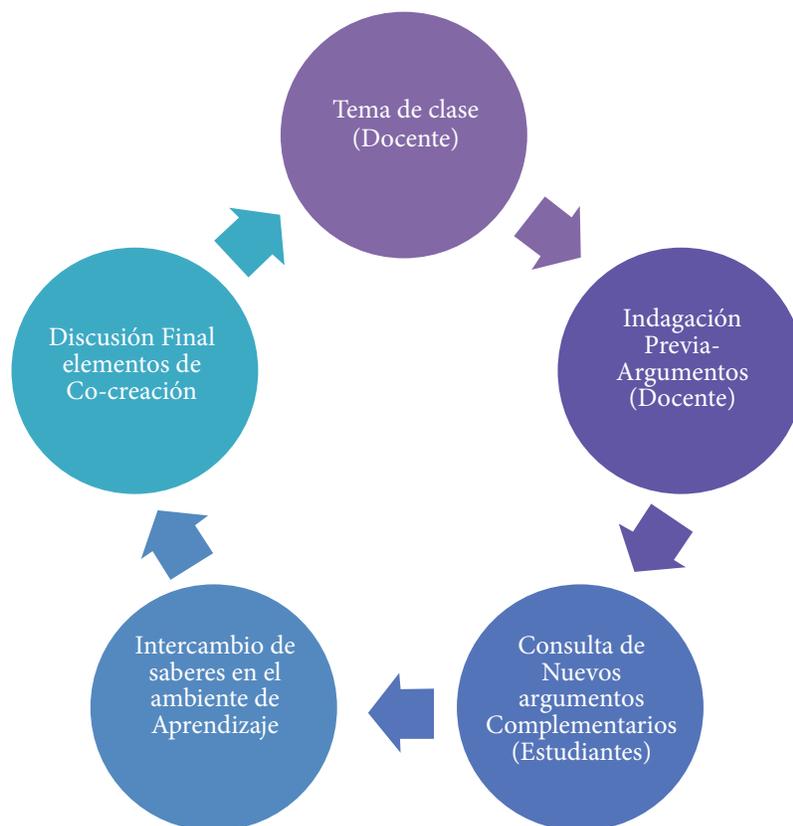
(...) la practicidad de la educación virtual se centra en el aprendizaje en red, donde el conocimiento se involucra en un intercambio de ideas que ayuda a los individuos, a tener una visión amplia en las áreas de formación, permitiendo que los tutores tengan la tarea de orientar el proceso mediante la reflexión de autores, estudios o libros que fortalezcan el proceso de aprendizaje. (p. 68)

A partir de lo expuesto por Delialioğlu se puede inferir que el docente que desarrolle sus clases a nivel virtual debe establecer una relación directa, además de tener argumentos sólidos que ayuden a fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje. Estos se estructuran a partir de referentes teóricos que brinden a los estudiantes información veraz frente al tema que se va indagar y exponer en la clase.

No obstante, según el análisis generado por Viñals y Cuenca (2015) el aprendizaje en red también tiene que ser analizado “como la co-creación del cambio de mentalidad y actitud. Pasar de ser meros consumidores de los contenidos elaborados por otras personas a ser los expertos y aficionados los propios co-creadores del conocimiento” (p.106). Es una responsabilidad compartida entre los docentes y estudiantes que establecen la metodología virtual como medio de formación.

Entonces, durante cada sesión de clase la construcción del saber es de mutua responsabilidad. En el caso de la gastronomía, a la hora de identificar una preparación autóctona es fundamental que el docente guíe el proceso, identificando los elementos argumentativos en que los estudiantes van a tomar como referencia para el proceso de indagación a nivel de técnica, como de clasificación de ingredientes con que se va a realizar la clase. Es a partir de estos elementos que los estudiantes inician con la praxis de su saber; buscan, contrastan y validan su información, la cual va a ser compartida con los demás integrantes de la comunidad académica; además, estará sometida a intercambios de pensamiento generando la oportunidad de conocer diferentes puntos de vista para la construcción de la enseñanza-aprendizaje.

Figura 2. Ciclo de co-creación del aprendizaje a nivel virtual



Fuente: Elaboración propia.

La figura 2 evidencia que existen unos niveles para el desarrollo del aprendizaje a nivel virtual. Debe construirse paso a paso, donde docentes como estudiantes tienen unas tareas definidas en el ciclo de la co-creación los cuales son:

1. Tema de clase: en la preparación previa el docente debe generar el hilo conductor del desarrollo de la clase, teniendo en cuenta que la construcción debe permitir complementar los datos argumentativos, que se establecen como referentes de guía
2. Indagación previa: mediante una detallada selección de referentes de consulta, el docente debe brindar la orientación en torno al tema que se va establecer en la clase.
3. Consulta de nuevos argumentos: el estudiante debe establecer nuevas fuentes de indagación, en la cuales tiene la opción de poder construir su propio discurso el cual va a ser sometido al conocimiento de sus compañeros y a la guía de su profesor.
4. Intercambio de saberes en el ambiente de aprendizaje: cada uno de los integrantes del grupo de aprendizaje expone los elementos de hallazgo consultados. En ese espacio existe el intercambio sobre la puesta en escena del debate de información, para que fluyan los diversos conceptos dentro del público presente.
5. Discusión final y elementos de co-creación: última etapa del ciclo donde se puede analizar la construcción mutua entre estudiantes y docentes que fundamenta el aprendizaje del aula de clase. Es el resultado final, en la metodología virtual debe llegar mediante una correcta retroalimentación.

En este sentido, Rodríguez y Ochoa (2019) manifiestan que dentro de la cadena de la gastronomía, hotelería y turismo:

[...] desde el año 2009, el turismo gastronómico fue entendido en Colombia como un potencial de atractivo turístico desde el MiCIT y el Fondo de Promoción Turística (Fontur), gracias a los resultados de la investigación *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo* (2009). Este desarrolló oportunidades y propuestas para direccionar la consolidación de la gastronomía colombiana como un elemento importante en el turismo y de la formación profesional que se debe establecer a nivel virtual para la promoción de los destinos turísticos. (p.22)

Los elementos que se busca tener en cuenta dentro de los ambientes virtuales de aprendizaje en el área de gastronomía reconocen la importancia de construir el lazo de promoción de las identidades culinarias del territorio, mediante una adecuada generación de espacios académicos de co-creación del conocimiento y la práctica. Sin embargo, el proceso generado en las aulas virtuales depende del grado de conectivismo de la población que desea realizar su enseñanza a partir de las plataformas virtuales. Lo anterior, no solo entendida como el acceso de Internet, sino como el intercambio de información orientado a un tema en común de desarrollo como lo expone Siemens (2004) cuando afirma:

El aprendizaje de la era digital se ha tornado especialmente complejo, ya que, al tratarse de un proceso multifacético e integrado, un cambio en cualquier elemento individual conlleva a la alteración de la red global. De la misma manera, esta complejidad y diversidad en la red da lugar a nodos conectados y especializados. (p.13)

Mediante la focalización de nodos especializados, en la formación de la carrera virtual de gastronomía se puede establecer que la relación entre cultura, sociedad e historia va de la mano a la hora de establecer nuevas ofertas. Además, que permitan identificar los elementos de patrimonio que constituyen los grupos autóctonos de lo local a lo internacional.

Tabla 3. Características del desarrollo de ambientes de aprendizaje a nivel virtual

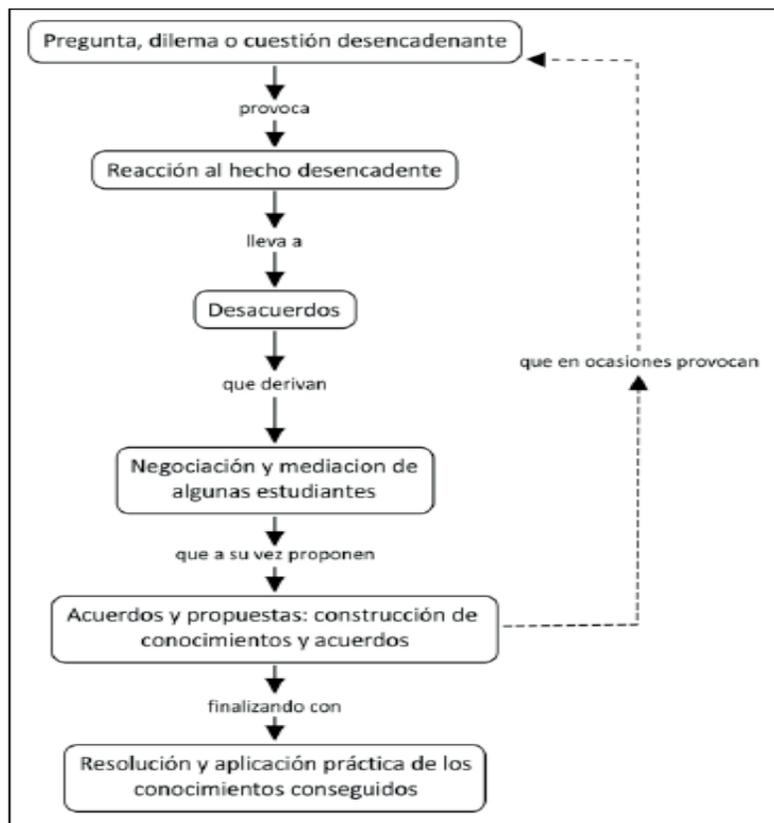
Generación de ambientes de aprendizaje virtual	1. Evidenciar objetivos claros, precisos y alcanzables.
	2. Guardar relación con los contenidos que se abordan en los entornos presenciales y en sus fuentes convencionales de información.
	3. Estimular la interacción entre los actores del proceso, a partir de métodos activos, participativos y grupales que dinamicen las relaciones entre los estudiantes y los docentes.
	4. Presentar un entorno amigable e interfaces que estimulen la motivación de los sujetos en formación.

Fuente: Valle, “Técnicas para promover el aprendizaje virtual Web 2.0”, 2010.

Teniendo en cuenta lo que expone el autor Valle (2010) se puede simplificar el trabajo que debe asumir el docente a la hora de diseñar un ambiente de aprendizaje virtual. Ha de centrarse en estimular la participación de los estudiantes mediante temáticas que involucren la construcción mancomunada de argumentos, para el reconocimiento de una identidad culinaria. Para ello es fundamental que exista una alineación del objetivo de la clase con cada una de las actividades propuesta; articuladas al desarrollo de un ejercicio autónomo del estudiante con el acompañamiento por el profesor. Así, en la búsqueda de asociar los conceptos mediante casos de práctica y establezcan un entorno amigable al desarrollo del conocimiento.

En la construcción del paso a paso que realiza el docente a nivel de práctica en cada una de las sesiones de clase a nivel virtual, los investigadores en educación Fernández y Valverde (2013) en su trabajo “Comunidades de práctica: un modelo de intervención desde el aprendizaje colaborativo en entornos virtuales” generan el siguiente esquema que identifica una ruta en la construcción de ambientes de aprendizaje.

Figura 2. Esquema de los diferentes momentos de respuesta en entornos Virtuales de Aprendizaje



Fuente: Fernández y Valverde, “Comunidades de práctica: un modelo de intervención desde el aprendizaje colaborativo en entornos virtuales”, 2013.

Dentro de la figura 2 se establece que es importante tener en cuenta la construcción de un hilo conductor que permita que tanto los estudiantes como los docentes establezcan un lenguaje en común. Donde la socialización de ambas partes pueda ser un lugar de intercambio y de construcción de nuevos elementos para el desarrollo integral de la clase. Cabero y Llorente (2009) analizan las siguientes características que debe tener en cuenta el desarrollo de una clase dinámica.

[...] el espacio de aprendizaje virtual debe estar centrado en los procesos de formación dinámicos, el cual debe cumplir la función de intercambio de conocimientos y debe estar supervisados por un tutor o docente, que debe cumplir el papel de moderador, permitiendo que los estudiantes participen de forma activa y colaborativa frente al tema que se desarrolla en la clase sustentado con elementos argumentativos. (p.14)

Ahora bien, partiendo de la idea según la cual la formación del gastrónomo profesional involucra un marco de acción participativo amplio, mediante los espacios interactivos de aprendizaje generados en el Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo; como principal objetivo se estableció el desarrollar elementos de formación donde los docentes fueran los garantes de incentivar las indagaciones que reconozcan las identidades culturales de los estudiantes a nivel nacional e internacional.

Lo anterior, analizando las influencias de los territorios culinarios, así como describiendo los elementos en común de las cuales se desprendieron la elaboración de las ofertas gastronómicas ancestrales. Además, generando el análisis de otras áreas del saber, que ayudan a la construcción del aprendizaje virtual, fortaleciendo la importancia del desarrollo de una identidad culinaria y permitiendo tomar los espacios académicos; como plataforma de difusión de las tradiciones autóctonas de los portadores del saber ancestral.

Cambio de cultura en la formación de los estudiantes virtuales de gastronomía

Dentro de su proceso de formación a nivel virtual, los estudiantes se enfrentan a un cambio de metodología de aprendizaje. Involucra la responsabilidad de ser autónomo en los diversos escenarios de su aprendizaje. Rodríguez (2009) en su trabajo realizado denominado “Metodología del trabajo académico” declara: “Históricamente el centro de la educación virtual lo ocupa al estudiante, sujeto activo y responsable, capaz de encargarse autónomamente de su propio aprendizaje, empleando para ello diversas estrategias, desarrolladas con el apoyo de diferentes mediaciones y medios pedagógicos” (p.50).

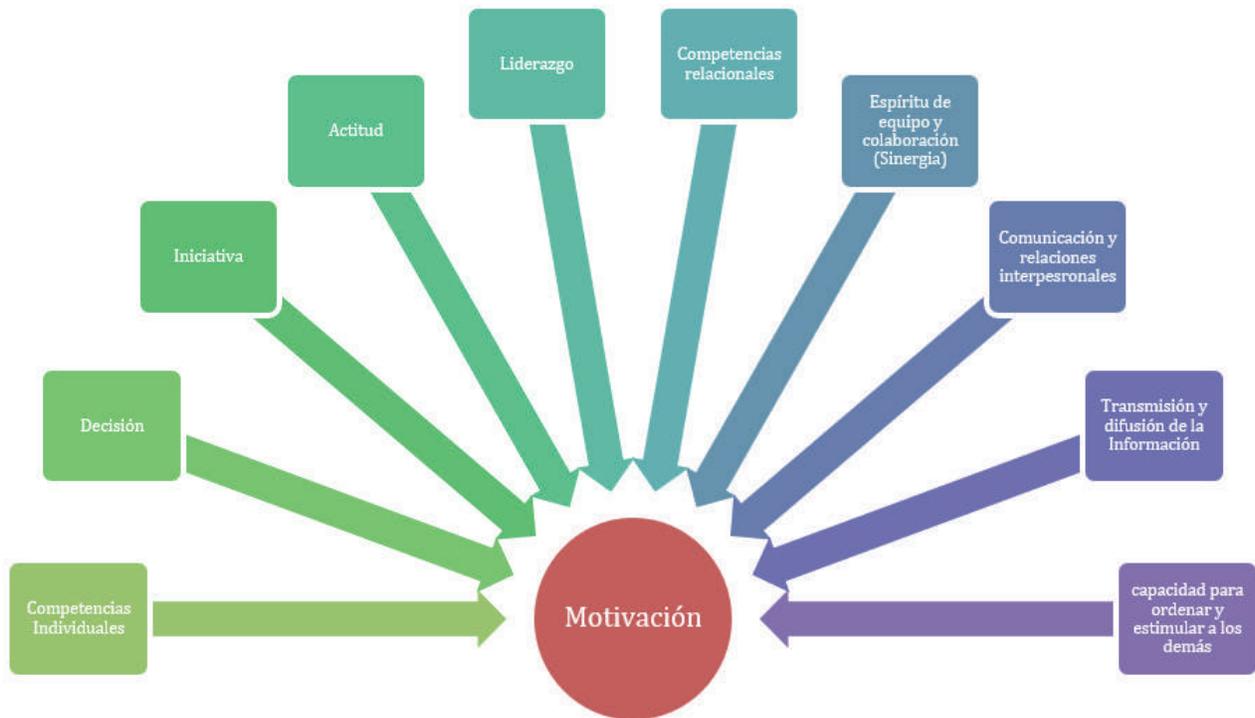
Cada vez crece dentro de las alternativas de elección para la formalización de carreras pregrado y de postgrado el área virtual. Bajo su esquema de sincronización de los ambientes de aprendizaje busca cuadrar los tiempos para la educación. Sin embargo, esta nueva opción también trae consigo un nivel de compromiso al desarrollo de cada actividad; mediante las herramientas digitales para la educación virtual se explora mejorar los canales de comunicación para la generación de habilidades correspondiente a cada área del saber. Lo anterior, como lo muestran Rodríguez, Hernández y Albarracín (2008) aportando las siguientes características:

1. Facilita la comunicación entre profesores (tutores) y alumnos, eludiendo los problemas de horarios y distancias.
2. Facilitan nuevos canales de comunicación entre los estudiantes, según sus intereses e inquietudes.
3. Suministra una cantidad enorme de información, con gran rapidez y a un bajo costo (p.15).

A partir de lo expuesto por los autores, se puede evidenciar que las plataformas de educación virtual permiten tener elementos de conectividad favorable para el desarrollo de la formación profesional; generando espacios de intercambio de información que ayudan a establecer elementos de disertación entre las actividades de un plan de clase. Dentro de este marco se puede analizar el concepto de autonomía que analiza Badia (2001) quien la toma no como una independencia, sino como la facultad de tomar decisiones que regulen el propio aprendizaje para aproximarlo a una determinada meta, en el seno de unas condiciones especiales que forman el contexto de aprendizaje.

Mediante esta toma de decisiones individuales por los estudiantes es fundamental la motivación a realizar desde las aulas virtuales. Tanto las personas que accede al conocimiento como los tutores deben de generar, permitiendo que exista un agradable clima de trabajo y un espacio neutral para el debate de ideas. Lo anterior, que construya el desarrollo de competencias que a nivel digital las explora Padilla (2008) convirtiéndose en referente de la formación profesional en espacios virtuales.

Figura 3. Elementos para la formación de los estudiantes a nivel virtual



Fuente: Padilla, "Globalización y educación superior: un reto en la formación del docente universitario", 2008.

Dentro de su trabajo, Padilla establece que la motivación es un elemento que siempre debe estar en constante construcción. Se convierte en el canal de generación de espacios donde los estudiantes encuentran retos que coloquen en práctica sus conocimientos, teniendo la oportunidad de ser guiados por el docente o por sus mismos compañeros. Para desarrollar la construcción de la motivación es importante analizar el ciclo a seguir para alcanzar las habilidades que se plantean en cada uno de los módulos virtuales.

Figura 4. Ciclo de la motivación



Fuente: Carrillo, Padilla y Rosero. “La motivación y el aprendizaje, Red de Revistas de América Latina”, 2009.

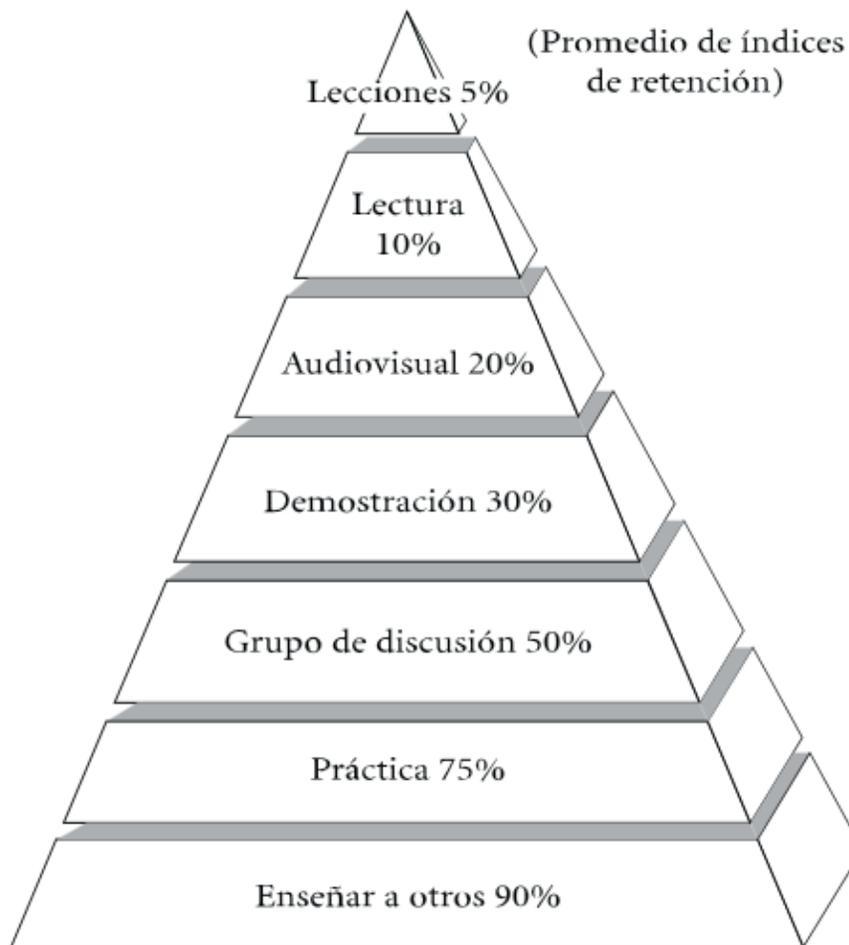
En la figura 4 se observa la importante relación que deben tener los estudiantes a la hora de alcanzar la motivación necesaria para poder estudiar a nivel virtual, estos lineamientos son tenidos en cuenta dentro del Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo. Así generando actividades que ayuden la exploración de alternativas frente a la labor del gastrónomo profesional como agente garante, encargado de la custodia de tradiciones de la culinaria de los pueblos ancestrales.

Sin embargo, es fundamental analizar los estilos de formación que a partir de la motivación surgen en la cadena del aprendizaje, es decir los diversos métodos sobre cómo los estudiantes realizan el proceso de la meta-cognición (procesos mentales de educación), dentro de los módulos del plan académico de la carrera. Martiniano (2005) generó algunos mecanismos que regulan el aprendizaje a nivel virtual:

1. Se debe evitar las negativas ante los intentos de colaboración de los alumnos.
2. Estructurar la docencia en el aula de forma no excesiva autoritaria.
3. Programar trabajos en grupo o sesiones donde los estudiantes puedan colaborar (p. 21).

El marco descrito anteriormente ayuda a que los estudiantes generen las habilidades de participación y de articulación entre las experiencias adquiridas en el aula de clase. De esta manera, con la toma de decisiones de sus habilidades dentro de un trabajo de su profesión, tomando como referencia la estructura de la pirámide de aprendizaje.

Figura 5. Pirámide del aprendizaje

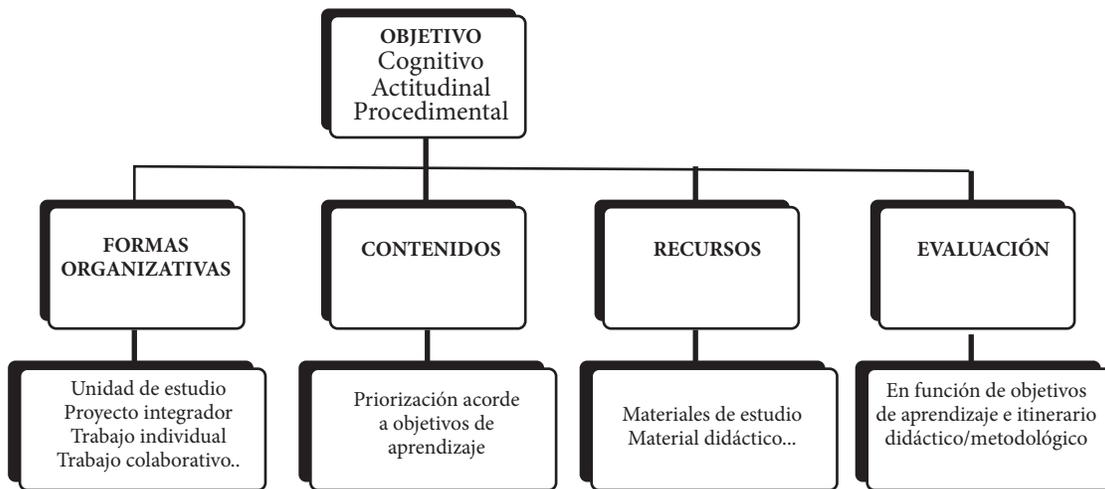


Fuente: Carrillo, Padilla y Rosero, “La motivación y el aprendizaje, Red de Revistas de América Latina”, 2009.

La figura 5 expone los elementos con sus respectivos porcentajes en los cuales se centra el aprendizaje a nivel virtual. Esta identificación establece la base del éxito de la formación, articulando los conceptos desarrollados en la clase con la explicación del docente. En algunas ocasiones con la orientación de los mismos estudiantes, los cuales generan un lenguaje en común que ayuden a la comprensión del tema que se está tratando en el **módulo**.

Según Nérici (2005) la estructura para el desarrollo del proceso de formación ha de estar acorde a la recepción de la educación por parte de los estudiantes. Se centra en la forma como se exponen los elementos temáticos de una materia virtual. Allí, la didáctica general hace parte fundamental de los temas para abordar dentro de la consolidación de los planes académicos. Es así que se plantea la siguiente forma de revisión.

Figura 6. Elementos de la planeación del proceso didáctico



Fuente: Nérici, “Hacia una didáctica general dinámica”, 2005.

Dentro de lo que expone la gráfica, en el diseño de una clase a nivel virtual es fundamental establecer el objetivo a alcanzar dentro de cada una de las sesiones. En este sentido, partiendo desde los lineamientos cognitivos con los cuales se quieren obtener hasta establecer lo que se va a utilizar para que el estudiante pueda colocar en práctica su conocimiento.

Luego se plantea organizar las unidades de estudio, donde se ejecuten trabajos colaborativos que les permitan construir su formación a partir del contraste de indagaciones que se discutan dentro de los espacios de retroalimentación. Todo unido al proceso de revisión de contenidos los cuales se deben alinear a la competencia general

de la asignatura. Es elemental reconocer los materiales a implementar para la práctica de la materia, ya que se podrá estipular el trabajo mancomunado que debe realizarse entre la planeación de las clases; así como el tiempo en la ejecución de cada actividad, ligada a un proceso de evaluación.

Dicha evaluación no solo se relaciona con un proceso de calificación; involucra el análisis que puede reportar sobre el aprendizaje de los estudiantes. A partir de ellos se establecen planes de acción que fomenten las mejoras a los docentes encargados de diseñar nuevas alternativas de enseñanza. Como resultado, cada semestre adquieren el compromiso de variar la estructura de su plan académico dentro de la plataforma; además de revisar la estructura de nuevos referentes teóricos que garanticen nuevas herramientas para el desarrollo profesional del gastrónomo colombiano.

El Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo ha desarrollado nuevas alternativas de formación académica para la reflexión de los docentes de sus actividades en la generación de competencias. Estas buscan brindar nuevos retos dentro de la profesión culinaria permitiendo que sus estudiantes interactúen con diferentes elementos de contraste para el reconocimiento de su actividad profesional; como una plataforma de conocimiento y apropiación de una cultura gastronómica que día a día se encuentra en nuevas modificaciones orientadas al reconocimiento de lo autóctono de los territorios ancestrales de cada nación.

Referencias bibliográficas

- Badía, A., y Monimó, J. (2001). *La incógnita de la educación a distancia*. España: Editorial S.I.
- Cabero, J., y Llorente, M. (2009). Las herramientas de comunicación en el aprendizaje mezclado. *Píxel-Bit. Revista de medios y educación*, 23, pp. 27-41.
- Carrillo, M, Padilla, J., Rosero, T. y Sol, M. (2009). La motivación y el aprendizaje. *Alteridad: revista de educación*, 4(2), pp. 20-33.
- Delialioglu, Ö. (2012). Student Engagement in Blended Learning Environments with Lecture-Based and Problem-Based Instructional Approaches. *Journal of Educational Technology & Society*, 15(3), pp. 310-322.
- Francisco, J. (2012). Calidad en entornos virtuales de aprendizaje. *Compendium*, 15(29), pp. 97-107.

- Fernández-Sánchez, M. y Valverde-Berrocoso, J. (2014). Comunidades de práctica: un modelo de intervención desde el aprendizaje colaborativo en entornos virtuales. *Comunicar*, 42, pp. 97-105. DOI: <http://dx.doi.org/10.3916/C42-2014-09>
- Martiniano, R. (2005). Curriculum y aprendizaje. Tipos de motivación. *Educared*. Recuperado de http://www.educared.edu.pe/aulashospitalarias/compartiendo_en_red/assets_c/2008/12/tipos%20de%20motivacion-thumb-500x685-thumb-500x685.jpg
- Néricsi, G. (2005). *Hacia una Didáctica General Dinámica*. Argentina: Editorial Kapelusz.
- Padilla, J. (2008). Globalización y educación superior: un reto en la formación del docente universitario. Colombia: Editorial Universidad San Buenaventura Cali.
- Rodríguez, C., y Ochoa, J. (2019). Estado actual de los programas de gastronomía. En R. Gutiérrez Quecano(Comp.). *Tendencias en los procesos de formación del Gastrónomo en Colombia* (pp. 28-57). Bogotá: Editorial Fundación Universitaria San Mateo.
- Rodríguez, R. (2009). *Metodología del trabajo académico. Curso SIUP de la especialización en pedagogía para el desarrollo del aprendizaje autónomo*. España.
- Rodríguez, M, Hernández, F, y Albarracín, S. (2008). El aprendizaje autónomo en Educación Superior. *Revista Complutense de Educación*. España
- Siemens, G. (2004). Conectivismo: Una teoría de aprendizaje para la era digital. *Comeinius*. Recuperado de <http://www.fce.ues.edu.sv/uploads/pdf/siemens-2004-conectivismo.pdf>.
- Valle, I. (2010). Técnicas para Promover el Aprendizaje Virtual Web 2.0: Aplicaciones del blogfolio. *Relada*, 4(1), pp. 21-30.
- Viñals, A. y Cuenca, M. (2015). *Ocio Conectado: la experiencia de e-ocio de los jóvenes (16-18 años) de Bizkaia* (Tesis de doctorado). Bilbao, España: Universidad de Deusto.
- Zambrano, J. Laurencio. A. y Milán, R. (2018). La virtualidad como alternativa de formación universitaria. *Didasc@lia: Didáctica y Educación*, 9(2), pp. 159-178.

Estrategias de aprendizaje en ambientes virtuales

Ricardo Ceballos Garzón - Royer Yesid Gutiérrez Quecano
Fundación Universitaria San Mateo

Resumen

El presente capítulo realiza una descripción general de los elementos de aprendizaje que debe tener un estudiante de la carrera de gastronomía (virtual). Analiza el proceso pedagógico de la cadena enseñanza-conocimiento y los diversos elementos que debe tener un ambiente digital de educación, para el reconocimiento de una identidad cultural nacional. Toma como referencia diversas posturas dentro de los entornos dinámicos de la formación culinaria profesional en el país. Además, realiza una descripción del papel de docente como individuo dinamizador de experiencias gastronómicas que generen una difusión de tradiciones, a partir del fomento de la labor de las comunidades ancestrales del territorio nacional.

Palabras clave: aprendizaje; virtualidad; gastronomía.

El aprendizaje en la gastronomía virtual

Cuando se habla de la educación dentro de la IES surgen diferentes vertientes enfocadas en generar diversos medios de formación ajustados a un modelo pedagógico. En el caso de la metodología virtual se busca incentivar la participación de los estudiantes en nuevas actividades dinámicas, donde el proceso de retroalimentación no solamente sea realizado por el docente, sino por la comunidad interactiva adscrita en la misma plataforma de enseñanza.

Es importante que dentro de las proyecciones que realiza el docente, a la hora de la planeación de sus clases, integre lo que expone Peñalosa (2013) cuando estipulaba que todo contenido virtual contempla:

Una estrategia general para iniciar la cobertura de una unidad o un tema de un curso es la presentación o activación de los conocimientos previos, la intención de esto es que los estudiantes relacionen los contenidos que se presentan con lo que ya saben. (p.125)

Dentro del proceso de generación de la estructura del módulo virtual es relevante que el docente explore los elementos de aprendizajes previos que los educandos manejan. De ellos se puede identificar qué temáticas puede trabajar a mayor profundidad y cuáles serían los contenidos donde los estudiantes se desenvuelven con mayor propiedad. Esta consulta es bien utilizada a la hora de originar herramientas pedagógicas; con la información obtenida se genera la posibilidad de trazar actividades donde todos los participantes encuentren un mismo fin de conocimiento.

Con la participación activa de cada uno de los integrantes de la comunidad de aprendizaje se pueden establecer los diversos escenarios que ayuden a la consolidación de la puesta en práctica de las sesiones académicas. Para ello, el docente debe establecer los parámetros a trabajar, así como permitir la retroalimentación de cada actividad que apunte a generar habilidades y ponerlas en práctica en un rol profesional.

Por consiguiente, son necesarios docentes con nuevas competencias y habilidades digitales en pro de la generación de aprendizajes y procesos comunicativos eficaces y eficientes (Cardona y Vaca, 2014), estableciendo la opinión crítica del sujeto (p. 50). Entonces, cuando un proceso de aprendizaje en el área de la virtualidad entra en acción es importante que los docentes posean el dominio de las herramientas con las cuales van a generar la participación de los educandos pues será el referente guía cuando se deba precisar algún tema del plan presentando en la formación.

Dentro de los contenidos formulados en las planeaciones de las clases virtuales es elemental que exista un hilo conductor entre los conceptos y la metodología a utilizar para la enseñanza. Asimismo, se debe trazar entre la estrategia de la lúdica y los lineamientos de la didáctica, entendida como “el método se concreta en una variedad de modos, formas, procedimientos, estrategias, técnicas actividades, y tareas (de enseñanza y aprendizaje). En funciones de estas variaciones se establecen diversos tipos de métodos” (Medina y Salvador, 2009, p.172).

Ahora bien, mediante la clasificación a continuación, Saza (2016) resume las principales herramientas que ayudan a la creación de ambientes de aprendizaje dinámicos:

Tabla 4. Clasificación de herramientas para ambientes dinámicos

Categoría	Herramientas Web
Presentaciones	SlideShare Calameo Issuu
Esquemas, diagramas o instrumentos de conocimiento	Cacoo Cmaptools Lucidchart
Disco / Almacenamiento	Dropbox Google DRIVE
Líneas de Tiempo	Timerime My Timeline
Documentos / Office	Google DRIVE SKYDRIVE

Fuente: Saza, “Estrategias didácticas en tecnologías web para ambientes virtuales de aprendizaje”, 2016.

A partir de las plataformas sugeridas por el autor, dentro de las planeaciones realizadas por los docentes, Saza posibilita la oportunidad de conocer nuevas alternativas para que los estudiantes interactúen e intercambien información de acuerdo con su desarrollo profesional. De esta manera, evidenciando que el conocimiento digital es bastante amplio para la exploración y construcción del saber que se debe complementar con cada etapa dentro del diseño de las clases virtuales.

Ante la descripción expuesta sobre cómo abordar el proceso de formación, Quintanilla (2015) expone:

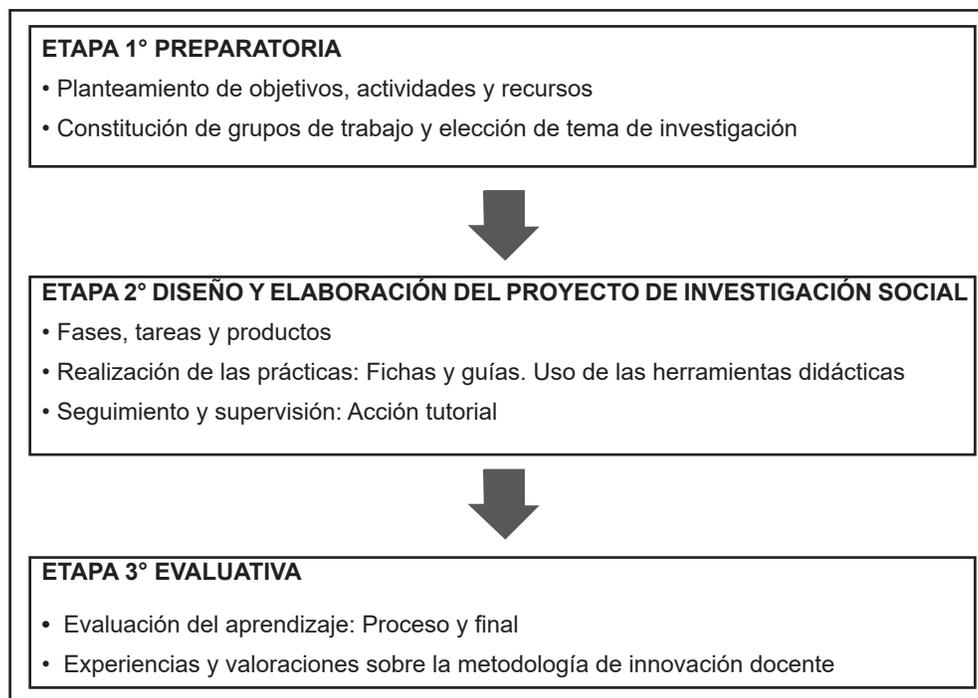
En este contexto y con un cambio en la visión del proceso de aprendizaje, el profesor adquiere la responsabilidad de la creación de situaciones de enseñanza o ambientes de aprendizaje que permitan al estudiante construir creativamente sus propias soluciones a los problemas del ejercicio profesional, de tal manera que, en contraste con sistemas educativos obsoletos, el estudiante aprenda en los ambientes interactivos de conocimiento. (p.155)

Mediante el proceso de educación cada estudiante puede contrastar las situaciones donde su rol profesional se ve comprometido. Para ello, los espacios virtuales ayudan a resolver inquietudes cuando se establecen actividades que permitan la puesta en marcha de decisiones; ayudan a construcciones mentales para dar solución a los problemas presentados. Por otro lado, Ureña y Villalobos (2011) analizan que lo fundamental dentro del intercambio de conocimientos y experiencias generadas en el aula virtual se origina en:

La socialización del conocimiento en los institutos universitarios consiste en una relación comunicativa que se establece entre dos o más participantes y facilitadores a través de la conversación donde se comparten experiencias, valores, emociones, principios o sentimientos entorno a la situación o temas objeto de reunión. (p. 161)

El diálogo se convierte en la herramienta de intercambio de saberes; dentro de un campo profesional las experiencias, dependiendo de la carrera, ayudan a entender la practicidad de los conceptos establecidos en las aulas de clase. Además, es un escenario que analiza los comportamientos de los estudiantes de su forma de reaccionar y actuar, frente a las actividades de su rol dentro de su entorno laboral. Así, observando cada característica del desarrollo de formación de los contenidos del aula virtual.

Como metodología para el desarrollo integral de las áreas de discusión, se sugiere que las actividades en los ambientes de aprendizaje estén dirigidas al modelo de Aprendizaje Basado en Problemas (ABP). Para ello, Márquez y Jiménez (2014) diseñan el siguiente paso a paso.

Figura 7. Etapas de proyectos ABP

Fuente: Márquez y Jiménez-Rodrigo, “El aprendizaje por proyectos en espacios virtuales: estudio de caso de una experiencia docente universitaria”, 2014.

Ahora bien, según la dinámica del ABP como herramienta para la generación de habilidades, en la discusión del proceso de educación en las universidades es importante que en la construcción de los elementos virtuales siempre esté encaminado en establecer un planteamiento claro del objetivo a conseguir en el entorno educativo. Permite compartir con los educandos la responsabilidad de generar un hilo conductor coherente frente a los objetos de aprendizaje.

En consecuencia, es importante la conformación y distribución de los equipos de trabajo. El dinamismo en estos entornos se evidenciará en la participación activa en los paneles de discusión. Luego de centrar el foco de indagación sobre un tema de interés inicia la delimitación de las fases de operación de los grupos de trabajo, acompañada de tareas y productos a conseguir. En ese momento comienza la práctica del uso de herramientas didácticas por parte del docente, que ayude a ubicar el contexto de análisis e interacción para el objetivo de la clase.

Los acompañamientos realizados por el docente son fundamentales en la relación de enseñanza-aprendizaje; se debe precisar las temáticas y focalizar las habilidades de los estudiantes en reconocer el impacto de sus prácticas de estudio frente a las actividades que diariamente deben afrontar dentro de su contexto profesional, laboral y educativo. Luego viene la etapa donde se evalúan los avances obtenidos por parte de los estudiantes frente a los objetivos trazados en el módulo. Así, evidencia si se estableció la argumentación necesaria para cada una de las actividades planteadas en el proceso de educación por los dos (2) actores de la generación del aprendizaje (docente-estudiante).

No obstante, otro proceso complementario es el de Flores y De Arco (2012) cuando determinaron las características en la evaluación del modelo de ABP. Lo anterior, identificando las ventajas y desventajas que trae consigo la generación de actividades que involucren la participación de los docentes y estudiantes frente a un objeto de estudio virtual.

Tabla 5. Ventajas y desventajas de la aplicación del modelo ABP

<i>Ventajas</i>	<i>Limitaciones</i>
Facilidad de comunicación entre los miembros del grupo a través de la plataforma virtual.	Necesidad de reuniones presenciales para reflexionar conjuntamente sobre el proyecto.
Posibilidad de trabajar en equipo de forma autónoma.	Diversidad de grados de implicación y trabajo dentro del equipo.
Flexibilidad tanto en el horario de trabajo como en las reuniones del grupo a través de la plataforma.	Necesidad de coordinación del grupo a través del criterio de una persona que aúne estilos y formas de redacción.
Facilidades para la conciliación de la vida laboral y familiar .	Falta de experiencias educativas similares.
Consulta de materiales para la realización del proyecto de forma permanente a través de la plataforma.	Exigencia de un alto compromiso con el proyecto y con los canales de comunicación.
La acción tutorial como recurso indispensable en la orientación y la guía del trabajo del alumnado.	Dificultades para acceder a internet y falta de habilidades tecnológicas .
Consulta de dudas similares con otros grupos a través de la plataforma (foros y chat).	

Fuente: Flores y De Arco, “La influencia de las TIC en la interacción docente y discente en los procesos formativos universitarios”, 2012.

De acuerdo con lo expuesto por el autor, existen ventajas y desventajas dentro del marco de ABP, cada uno identificando los elementos en los cuales los estudiantes y docentes deben trabajar a nivel de la metodología virtual. Lo interesante del proceso de caracterización es comprender la visión en la que se centra tanto el docente como los estudiantes; asociado al desarrollo de competencias acordes en los niveles de formación.

El diseño curricular del Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo (2017) estableció un contraste de análisis funcional de las ocupaciones. Además, instauró los siguientes lineamientos a trabajar en cada uno de sus módulos virtuales:

- ✓ Planea, organiza, dirige y controla las operaciones de un restaurante, bar, cafetería u otro servicio de alimentos o bebidas.
- ✓ Determina el tipo de servicios a ofrecer e implementa los procedimientos operacionales.
- ✓ Elabora presupuestos relacionados con el área.
- ✓ Contrata personal y vela por su entrenamiento.
- ✓ Establece programaciones de trabajo y controla el cumplimiento del personal.
- ✓ Controla el inventario, los ingresos y modifica los precios.
- ✓ Atiende sugerencias de los clientes y garantiza el cumplimiento de las normas de higiene y seguridad.
- ✓ Negocia con clientes los servicios, la atención o uso de instalaciones para banquetes o recepciones.
- ✓ Establece e implementa políticas y procedimientos para la operación del departamento o establecimiento.
- ✓ Gestiona el aprovisionamiento de bienes y servicios según el plan estratégico y necesidades de los clientes.
- ✓ Define y estandariza los procesos y procedimientos relacionados con las actividades de producción, estableciendo la planeación, ejecución y control.
- ✓ Realiza el proceso de seguimiento, control y verificación de los indicadores de producción, identificado aspectos a corregir y estableciendo estrategias de mejora.
- ✓ Gestiona la selección y control de proveedores para garantizar la operación adecuada del establecimiento, de acuerdo con la planeación de las compras y el control de inventarios de los materiales e insumos.
- ✓ Implementa y da cumplimiento a la normatividad ambiental vigente que aplica para la planta de proceso.

- ✓ Gestiona y administra las certificaciones de calidad.

A partir de estos elementos los módulos buscan que la participación sea activa entre los estudiantes. En este sentido, se establece la relación de elaborar procesos conceptuales integrales que desarrollen en el estudiante un adecuado desempeño en su entorno profesional. La reflexión, el debate y la crítica ayudan a reconocer cómo el gastrónomo profesional construye nuevos procesos de meta-cognición y fomenta la oportunidad de generar nuevas herramientas de acción dentro de su mundo profesional.

Tabla 6. Mapa de planificación del aprendizaje

Objetivo	Materiales	Actividades	Tiempo
Comprensión de los conceptos básicos vinculados a la evaluación continua de las actividades de aprendizaje de los estudiantes, así como los componentes, inductores, sistemas, técnicas.	Unidad 1. Introducción a la evaluación de las actividades de aprendizaje: 1.1. Evaluación de las actividades y sus componentes 1.2. Indicadores y procedimientos para la evaluación de las actividades de aprendizaje como paradigma de desempeño estudiantil. 1.3. Selección de técnicas e instrumentos de evaluación de las actividades de aprendizaje	Lectura de la Unidad 1 Debate en foro sobre los aspectos a mejorar del actual sistema de evaluación de las actividades de aprendizaje	5 horas
Aproximarse a los elementos clave de la evaluación continua en entornos virtuales de aprendizaje (EVA)	Unidad 2. Evaluación de las actividades de aprendizaje en los EVA: 2.1. La evaluación de las actividades y los EVA 2.2. Funciones, características y tipos de evaluación en los EVA 2.3. Las actividades a evaluar de modo continuo en los EVA 2.4. Estrategias de evaluación de las actividades de aprendizaje de los EVA	Lectura de la Unidad 2 y los materiales indicados por el docente en línea Debate en foro sobre las ventajas y desventajas de la evaluación continua de las actividades de aprendizaje	5 horas
Comprender la relevancia del uso de las rúbricas para la evaluación continua de las actividades de aprendizaje	Unidad 3. La rúbrica como instrumento de evaluación de las actividades de aprendizaje en los EVA: 3.1. Rúbricas: noción y componentes 3.2. Tipos y diseños de rúbricas 3.3. La evaluación de las actividades de aprendizaje a través de la rúbrica 3.4. Estrategias de evaluación de las actividades de aprendizaje de los EVA	Lectura de la Unidad 3 y los materiales indicados por el docente en línea Visualización de una presentación y video	5 horas
Diseñar y construir rúbricas adecuadas para diferentes actividades de aprendizaje que se propongan para una asignatura impartida bajo la actividad virtual	Unidad 4. Procedimiento general para construir rúbricas: 4.1. Selección del objetivo de evaluación 4.2. Selección de conceptos (áreas o dimensiones de la actividad) a evaluar 4.3. Identificación de los criterios de evaluación 4.4. Esblecimiento del número de niveles de desempeño en la escala de calificación 4.5. Formulación de la descripción de los criterios de ejecución de cada nivel y aspectos a evaluar	Lectura de la Unidad 4 y los materiales indicados por el docente en línea Actividades propuestas: Elaboración de rúbricas para evaluar las actividades de aprendizaje seleccionada	5 horas

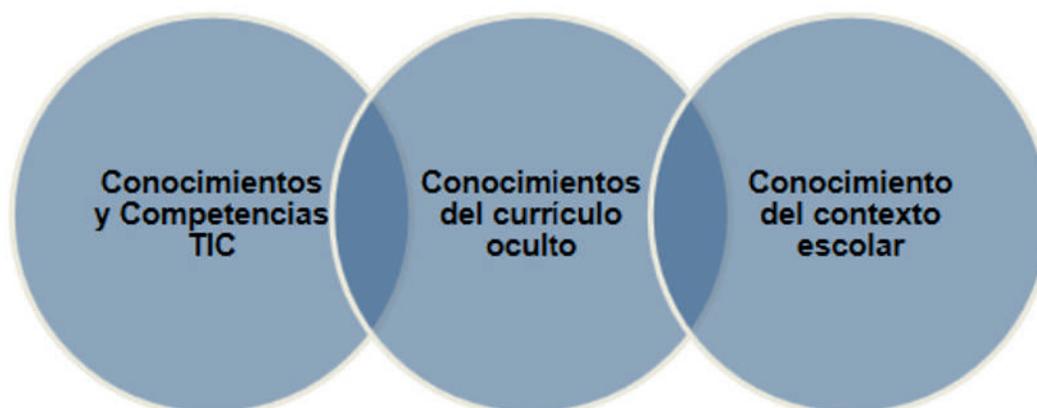
Utilizar diversas herramientas en línea para diseñar y construir e-rúbricas	Unidad 5. Herramientas en línea para diseñar y construir e-rúbricas: 5.1. ¿Qué es una e-rúbrica? 5.2. Tipos de e-rúbricas y las evidencias 5.3. Estudios de casos. Descripción de buenas prácticas en el uso de e-rúbricas en la enseñanza universitaria 5.4. Herramientas en línea para diseñar y construir e-rúbricas	Lectura de la Unidad 5 y los materiales indicados por el docente en línea Consulta y descripción de las herramientas en línea indicadas por el docente en línea para diseñar y construir e-rúbricas	5 horas
-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Fuente: Marciniak, “Propuesta metodológica para diseño del proyecto de curso virtual: aplicación piloto”, 2017.

Dentro de lo que se puede evidenciar en la figura 9, el autor considera que cada elemento enseñanza debe ser descrito de acuerdo con los objetivos centrales del plan de formación. Ha de estructurarse mediante los materiales que implementen procesos de evaluación acordes al tiempo asignado del desarrollo del aula virtual. Es fundamental que las sesiones sean definidas por actividades delimitadas en cada acción a cumplir por el estudiante; así como identificar las herramientas pedagógicas adecuadas.

Los investigadores Libedinsky, Pérez y García (2016) plantean que es fundamental articular los contextos académicos de los estudiantes, con las competencias mínimas para el desarrollo del uso de los medios tecnológicos. A partir de ello establecen la siguiente relación:

Figura 8. Relación con dimensiones del docente en TIC



Fuente: Libedinsky, Pérez y García, “Las TIC en la escuela. proyectos, consejos y herramientas para la inclusión digital”, 2016.

Cuando el investigador hace referencia el término de “Conocimientos y Competencias TIC” estipula como necesario que todos los participantes estén debidamente socializados con las plataformas a manejar para el desarrollo de la asignatura; además de conocer cómo se van a generar los cronogramas de trabajo. Respecto a los conocimientos del currículo oculto, se solicita a los docentes que busquen las alternativas de actividades dinámicas; asimismo, ubiquen los tiempos de ejecución, al igual que comprendan que a pesar que las asignaturas y la definición de los temas, la metodología es autónoma a cada docente permitiendo que consiga un mensaje de comunicación acertado con los educandos.

Por otra parte, el conocimiento escolar lo asocia al proceso integral de capacitación; es primordial la correcta transmisión de los conceptos del módulo virtual. Así, dejando claro los procesos de retroalimentación a agestar en la búsqueda de construir el propio discurso argumentativo de los estudiantes frente al desarrollo de un tema.

Análisis del proceso de enseñanza de los docentes a nivel virtual

Una de las principales actividades dentro del aprendizaje a nivel virtual está relacionada con la planeación de clases, así como el rol desempeñado por el docente. En este sentido, establece cada una de las actividades y su proceder debe estar acorde a los lineamientos tanto institucionales como pedagógicos.

En el caso de la gastronomía, el docente presenta múltiples desafíos; involucran un cambio sobre la forma como realiza sus prácticas presenciales a las de nivel virtual. Por consiguiente, ha de desarrollar un proceso de integración de los elementos dinámicos para el plan de formación. Rodríguez y Sabogal (2019) manifiestan a nivel de la Fundación Universitaria San Mateo:

[...] La formación gastronómica desde el Programa de la Institución se ha hecho hincapié la recuperación del Patrimonio Cultural Colombiano, y dentro de este, el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) siendo eje principal de la actividad investigativa; por PCI, teniendo como referente la política colombiano vigente emanada por Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura. (p.32)

Dentro del grupo de investigación Patrimonio Gastronómico Colombiano, el docente centra el proceso de la participación de sus estudiantes en el reconocimiento de una identidad gastronómica colombiana. Evidencia la importancia de conocer tanto los ingredientes como las recetas autóctonas de las regiones de Colombia, un plus que

permite la indagación de costumbres del patrimonio inmaterial de la nación. Dentro de los principales procesos se encuentra el poder dar el valor de la formación de las y los cocineras y cocineros ancestrales del territorio nacional. Ellos son los garantes de la salvaguardia de las tradiciones, a partir de los contextos socioculturales de la población objeto de estudio.

Sin embargo, para algunos investigadores como Seijas (2010):

La identidad cultural es un proceso relativamente nuevo para las ciencias sociales, que sistematiza los elementos que distinguen a una colectividad humana, localidad, región, un país, área geográfica e incluye los rasgos que tipifican entre sí los individuos que forman parte de una sociedad. La esencia está en que no se homogeneizan a referidos sujetos, sino que se tienen en cuenta y se integran sus diferencias en un todo a desiguales escalas. Esta inmensa en un proceso de construcción y se enriquece con la pluralidad de culturas, con las cuales está en constante interacción. (p.2)

Dentro de los procesos de la educación frente al reconocimiento de una identidad cultural, el docente se presenta como una de las personas que debe garantizar que sus estudiantes identifiquen la historia de la influencia de otras culturas, dentro de la elaboración de productos gastronómicos. De esta manera, analizando que las técnicas ancestrales de preparación fueron las encargadas de evidenciar los hechos socioculturales que originaron las ofertas culinarias del territorio nacional, dejando de lado los elementos de la cocina internacional, que no permiten establecer el origen de los ingredientes del país.

Figura 9. Modelo de planeación de aprendizaje



Fuente: Garza y Llanes, “Modelo pedagógico para desarrollar una identidad cultural”, 2015.

Los investigadores presentan una relación de tres (3) procesos que deben cumplir los docentes encargados de dar a conocer la importancia de una identidad. Determinan que el proceso de formación axiológica describe cómo se debe tener una aprehensión de la identidad cultural mediante la socialización del contexto histórico de la población y en especial de su patrimonio inmaterial. Luego se une a una flexibilización de lo que se entiende por cultural dentro de la IES, ligado a la acción pedagógica de cómo establecer el reconocimiento de lo ancestral dentro de las sociedades.

Otro factor de análisis es la promoción de la cultura nacional; el portador de tradición se convierte en el difusor de las técnicas e ingredientes autóctonos de los territorios del país. El conocimiento se vuelve práctico, relacionándolo con los elementos de reflexión que tiene en el saber de las sociedades nacionales. Asimismo, la articulación permite que el ciclo o el proceso de gestión extensionista esté alineado a los compromisos de volver sostenible la identidad cultural. La participación de los estudiantes es fundamental; ellos son los encargados de poner en práctica las experiencias adquiridas de las personas ancestrales de las regiones.

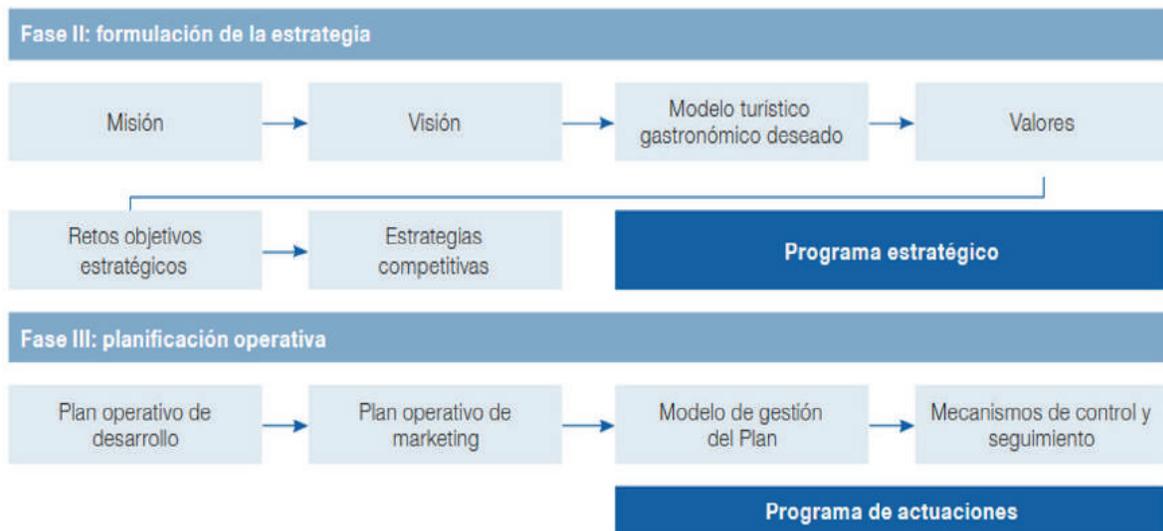
Además, en la figura existen elementos que buscan integrar la participación de docentes y estudiantes. Se centran en las interacciones con las comunidades que son estudiadas, para la recolección de aprendizajes autónomos, los cuales complementan el conocimiento adquirido en las IES.

Es así que dentro del Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo los elementos de enseñanza se configuran en establecer la importancia que juegan las técnicas de cocina. Lo anterior, con el desarrollo histórico el cual se une al ejercicio, cuando se analiza a las personas nativas que viven bajo la producción artesanal de sus productos y que aún conservan las tradiciones de la elaboración de los platos autóctonos del territorio.

Como elemento integrador se busca que los educandos desarrollen montajes acordes a las tradiciones de las regiones de Colombia. En este sentido, estableciendo productos interactivos donde la comunidad académica consulte sobre la indagación de ingredientes, platos y bebidas ancestrales que por falta de la difusión no se han podido dar a conocer, pero que aún se conserva su práctica. Para ello se busca que las clases tengan el acompañamiento de un plan de investigación que se fundamente el caso de análisis (población seleccionada para el objeto de estudio); lo cual incentivará el uso de lo tradicional en cada nuevo diseño de oferta culinaria que identifique al país a nivel nacional o internacional

Figura 10. La gastronomía como elemento turístico

Fuente: OMT y Basquet Culinary Center, “Guía para el desarrollo del turismo gastronómico”, 2018.

Figura 11. Estrategia proceso de la gastronomía como elemento turístico

Fuente: OMT y Basquet Culinary, “Center Guía para el desarrollo del turismo gastronómico”, 2018.

Mediante las anteriores figuras, la OMT y la Basquet Culinary Center se unieron para establecer los pasos para que las academias de enseñanza en cocina a nivel profesional reconocieran sus productos e ingredientes de cada país. Lo anterior, permitiendo que a nivel gastronómico los destinos sean identificados como lugares turísticos; al mismo tiempo que convierten en agentes dinámicos de difusión dentro de la gran diversidad de cultura que tiene los territorios; además de poder conectar la comunidad ancestral como rol activo participativo a todos los elementos de identidad.

Ahora bien, es importante que esta articulación se pueda establecer como elemento de fusión entre las aulas académicas. En esos espacios de aprendizaje virtuales pueden fortalecer la enseñanza de las tradiciones de los territorios y se establecen como entornos de práctica para el desarrollo profesional del gastrónomo profesional.

Referencias bibliográficas

- Cardona, J., y Vaca, Y. (2014). Estrategias de la unidad de negocio prestar servicios de formación virtual – Unipanamericana Compensar. *Praxis*, 10(1), pp. 48-59. DOI: [http:// dx.doi.org/10.21676/23897856.1358](http://dx.doi.org/10.21676/23897856.1358)
- Flores, Ò. y De Arco, I. (2012). La influencia de las TIC en la interacción docente y discente en los procesos formativos universitarios. *Revista de Universidad y Sociedad del Conocimiento*, 9(2), pp. 31-47. DOI: 10.7238/rusc.v9i2.1243
- Fundación Universitaria San Mateo. (2017). *Registro Calificado Programa de Gastronomía Metodología Virtual*. Bogotá: Fundación Universitaria San Mateo.
- Libedinsky, M, Pérez, P. y García, M. (2016). Las TIC en la Escuela. Proyectos, Consejos y Herramientas para la inclusión digital Ediciones Novedades Educativas 2015. *Praxis Educativa*, 20(2), pp. 66-68.
- Garza, E. y Llanes, H. (2015). Modelo pedagógico para desarrollar la identidad cultural. *Revista de Humanidades Médicas*, 15(3), pp. 562-581.
- Marciniak, R. (2017). Propuesta metodológica para el diseño del proyecto de curso virtual: aplicación. *Apertura*, 9(2).
- Márquez, E. y Jiménez-Rodrigo, M. L. (2014). El aprendizaje por proyectos en espacios virtuales: estudio de caso de una experiencia docente universitaria. *Revista de Universidad y Sociedad del Conocimiento*, 11(1), pp. 76-90. DOI: <http://dx.doi.org/10.7238/rusc.v11i1.1762>

- OMT y Basquet Culinary Center. (2018). *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*. Madrid: España.
- Peñalosa, E. (2013). *Estrategias docentes con tecnologías: guía práctica*. Naucalpan de Juárez, México: Pearson.
- Quintanilla, P. (2016) Herramientas tecnológicas de apoyo al aula virtual para proceso formativo en asignaturas teórico- prácticas. *Virtualidad, Educación y Ciencia*, 7(12), pp. 154-158.
- Rodríguez, F. y Sabogal, M. (2019). Tendencias en los procesos productivos, y de formación del Gastrónomo. En R. Gutiérrez Quecano (Comp.) *Tendencias en los procesos de formación del Gastrónomo en Colombia* (pp. 58-79). Bogotá: Editorial Fundación Universitaria San Mateo.
- Saza, I. (2016). Estrategias didácticas en tecnologías web para ambientes virtuales de aprendizaje. *Praxis*, 12(1), pp. 103-110. DOI: <http://dx.doi.org/10.21676/23897856.1851>
- Seijas, C. (2010). La identidad cultural local en las disciplinas del ciclo artístico. La Habana: Editorial Pueblo y Educación.
- Ureña, y Villalobos de Weffer, R. (2011). Gestión del conocimiento en institutos universitarios de tecnología. *Praxis*, 7(1), pp. 155-180. DOI: <http://dx.doi.org/10.21676/23897856.20>



Fundación Universitaria
SAN MATEO

Editorial