
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)

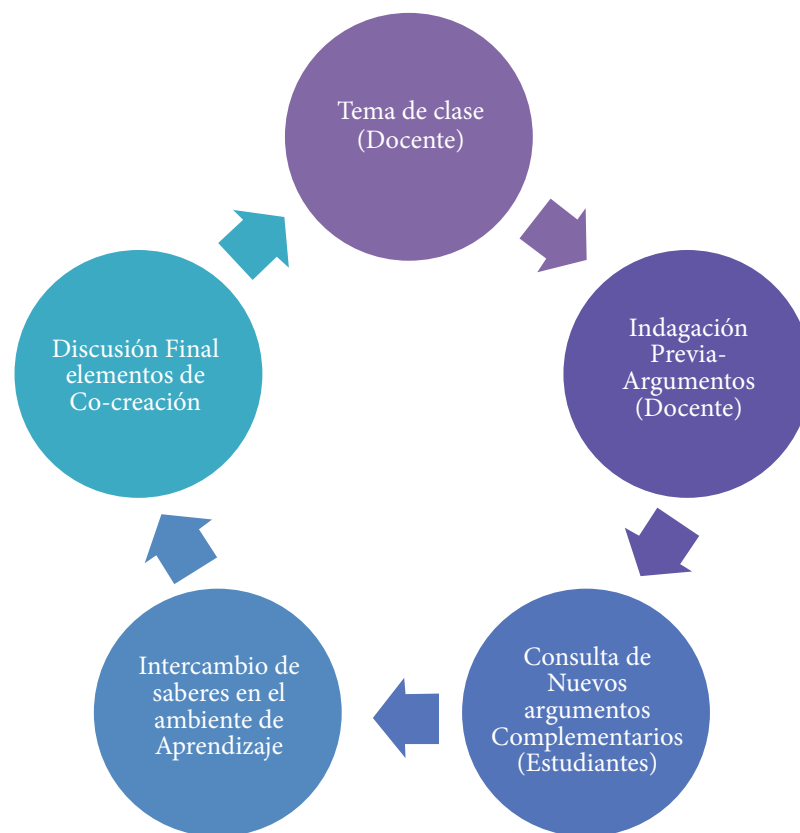
A partir de lo expuesto por Delialioğlu se puede inferir que el docente que desarrolle sus clases a nivel virtual debe establecer una relación directa, además de tener argumentos sólidos que ayuden a fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje. Estos se estructuran a partir de referentes teóricos 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

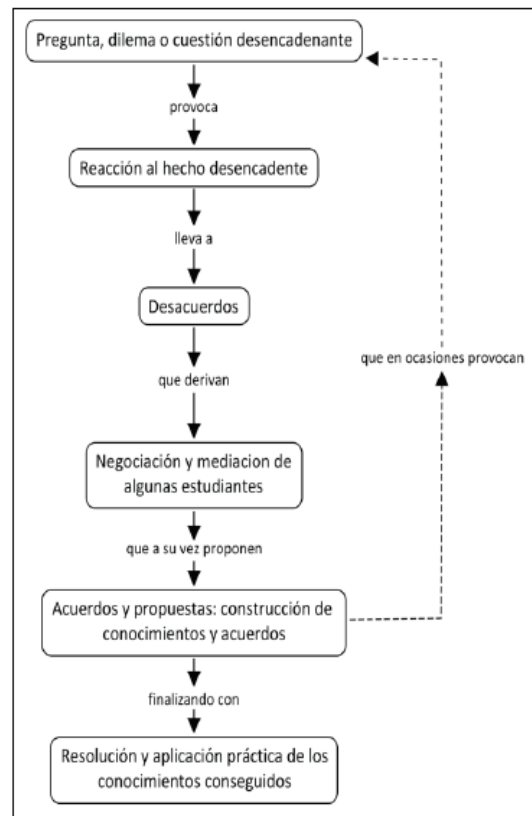
Generación de ambientes de aprendizaje virtual	1. Evidenciar objetivos claros, precisos y alcanzables.
	2. Guardar relación con los contenidos que se abordan en los entornos presenciales y en sus fuentes convencionales de información.
	3. Estimular la interacción entre los actores del proceso, a partir 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

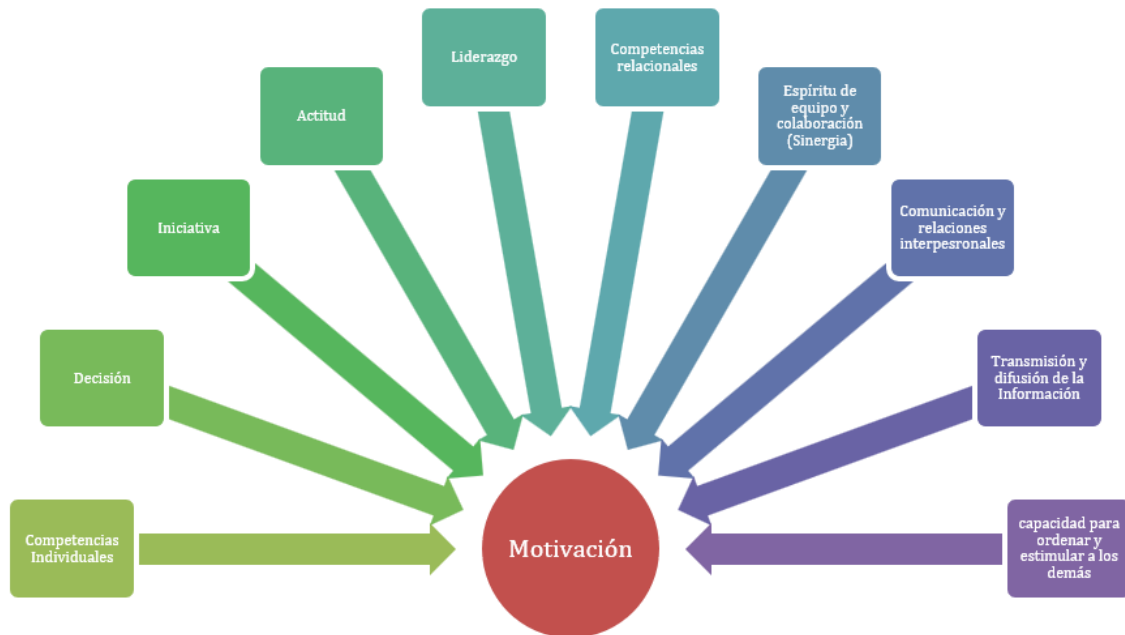
de la educación virtual lo ocupa al estudiante, sujeto activo y responsable, capaz de encargarse autónomamente de su propio aprendizaje, empleando para ello diversas estrategias, desarrolladas con el apoyo de diferentes mediaciones y medios pedagógicos” (p.50).

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 aproximarlos 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.

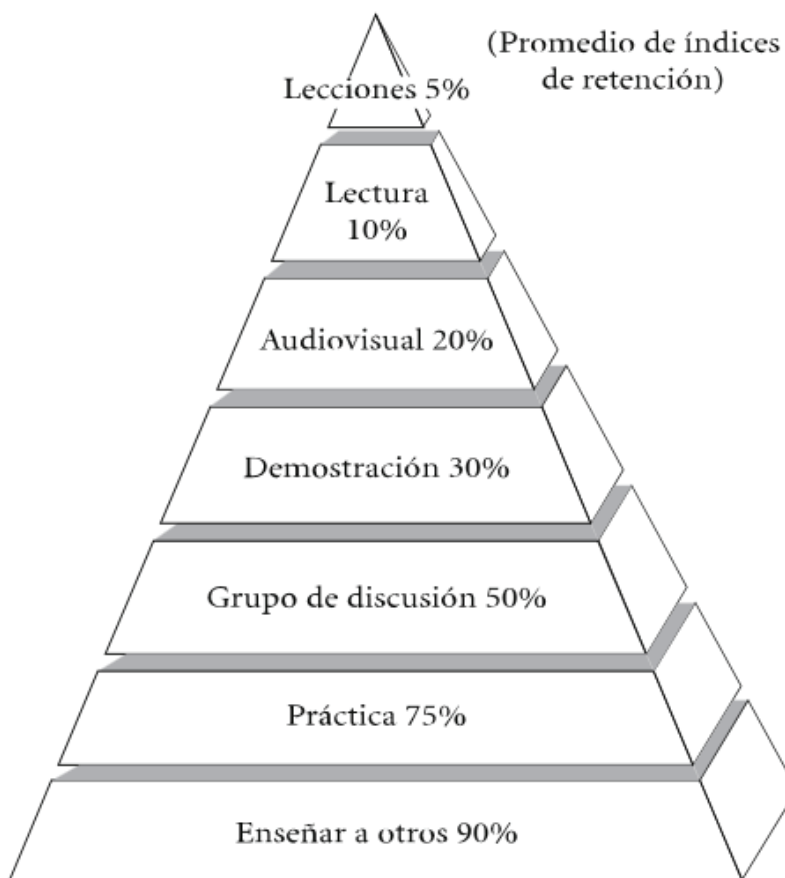
En la figura 4 se observa la importante relación que deben tener los estudiantes a la hora de alcanzar la motivación necesaria para poder estudiar a nivel virtual, estos lineamientos son tenidos en cuenta dentro del Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo. Así generando actividades 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

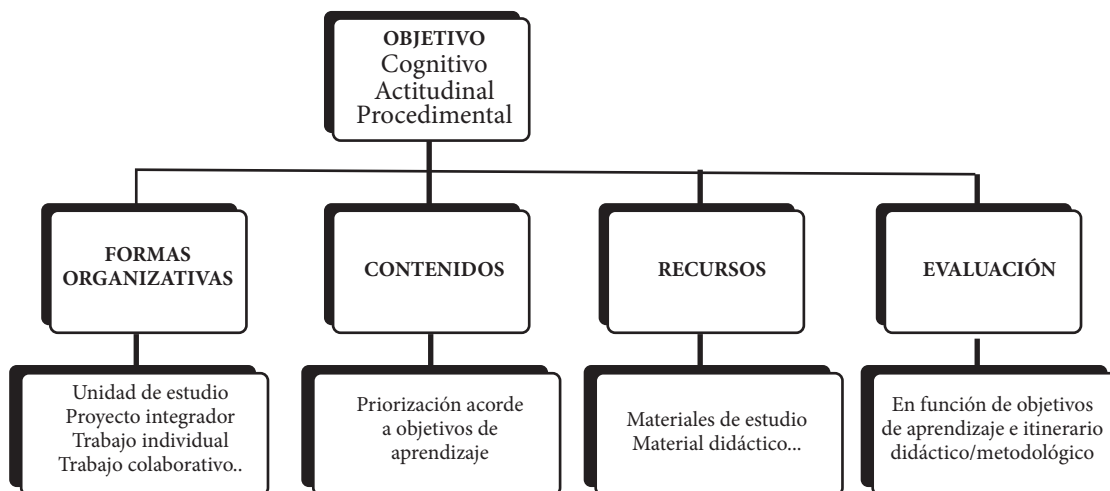


Fuente: Carrillo, Padilla y Rosero, “La motivación y el aprendizaje, Red de Revistas de América Latina”, 2009.

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/aulahospitalarias/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. *Comenius*. 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.