

Educational innovation applied to teaching the Culinary Production module
Innovación educativa aplicada a la enseñanza del módulo de Producción Culinaria

Autores:

Márquez-Figueroa, Alexandra Verónica
UNIVERSIDAD BOLIVARIANA DEL ECUADOR
Maestrante en Educación Mención en Formación Técnica y Profesional
Guayaquil – Ecuador



avmarquezh@ube.edu.ec



<https://orcid.org/0009-0000-6585-0311>

Bravo-Bravo, Dayra Jasmina
UNIVERSIDAD BOLIVARIANA DEL ECUADOR
Maestrante en Educación Mención en Formación Técnica y Profesional
Guayaquil – Ecuador



djbravob@ube.edu.ec



<https://orcid.org/0009-0002-1072-198X>

Segress-García, Hevia
UNIVERSIDAD BOLIVARIANA DEL ECUADOR
PhD. en Ciencias Pedagógicas
Docente Tutor del área de Formación Técnica y Profesional
Guayaquil – Ecuador



sgarcia@ube.edu.ec



<https://orcid.org/0000-0002-6178-9872>

Fechas de recepción: 28-FEB-2025 aceptación: 28-MAR-2025 publicación: 31-MAR-2025



<https://orcid.org/0000-0002-8695-5005>

<http://mqrinvestigar.com/>



Resumen

El objetivo de este estudio es explorar cómo la innovación educativa puede ser aplicada en la enseñanza del módulo de Producción Culinaria, con el fin de mejorar el aprendizaje y la formación de los estudiantes en técnicas culinarias.

Se implementaron diversas herramientas tecnológicas y metodológicas, como el uso de plataformas digitales, videos tutoriales, y simuladores de cocina, complementados con prácticas en cocina real. Los estudiantes fueron evaluados mediante encuestas y análisis de desempeño en tareas prácticas.

Se observó una mejora significativa en la comprensión teórica y habilidades prácticas de los estudiantes, quienes mostraron un mayor interés en las clases y mejoraron su capacidad de aplicar técnicas culinarias en situaciones reales. Además, las herramientas digitales facilitaron el aprendizaje autónomo.

La integración de innovaciones educativas, como el uso de tecnología y simulación, demostró ser efectiva para fortalecer las competencias culinarias y fomentar un aprendizaje más dinámico y colaborativo entre los estudiantes.

La innovación educativa aplicada en este contexto permite que los estudiantes se enfrenten a situaciones de aprendizaje más prácticas y cercanas a la realidad laboral, mejorando su preparación para el campo profesional.

Palabras clave: Innovación Educativa; Producción Culinaria; Aprendizaje Práctico; Tecnología Educativa; Competencias Culinarias



Abstract

The objective of this study is to explore how educational innovation can be applied in the teaching of the Culinary Production module to enhance students' learning and training in culinary techniques.

Various technological and methodological tools were implemented, such as digital platforms, tutorial videos, and kitchen simulators, complemented by practical kitchen sessions. Students were evaluated through surveys and performance analysis in practical tasks.

A significant improvement in students' theoretical understanding and practical skills was observed. Students showed increased interest in the classes and enhanced their ability to apply culinary techniques in real-life situations. Additionally, digital tools facilitated autonomous learning.

The integration of educational innovations, such as the use of technology and simulation, proved effective in strengthening culinary competencies and fostering a more dynamic and collaborative learning environment.

The applied educational innovation allows students to engage in learning situations that are more practical and closer to real-world work environments, improving their preparation for the professional field.

Keywords: Educational Innovation; Culinary Production; Practical Learning; Educational Technology; Culinary Skills



Introducción

El módulo formativo de Producción Culinaria es un componente fundamental en la formación de profesionales en gastronomía y hotelería. No obstante, su enseñanza conlleva desafíos importantes para los docentes, quienes deben combinar conocimientos teóricos como la práctica al mismo tiempo que fomentan el desarrollo de habilidades y competencias específicas en los estudiantes.

Esta investigación surge como respuesta a la necesidad urgente de optimizar la enseñanza del módulo formativo de Producción Culinaria dentro de la figura profesional de Servicios Hoteleros. Este desafío es especialmente relevante en instituciones educativas de zonas rurales, donde se observa una marcada desconexión entre la teoría impartida en el aula y su aplicación práctica en la cocina. El problema central radica en la necesidad de desarrollar y aplicar estrategias pedagógicas efectivas que faciliten una comprensión integral en los estudiantes.

La enseñanza de Producción Culinaria es esencial para la formación de futuros profesionales en gastronomía. Sin embargo, es común encontrar dificultades en la comprensión y aplicación de técnicas básicas dentro de esta área. Es necesario cerrar la brecha entre la teoría y la práctica, especialmente en contextos rurales con recursos limitados. Esta desconexión no solo afecta el desarrollo de habilidades técnicas esenciales, sino que también limita la capacidad de los estudiantes para enfrentar los desafíos reales de la industria gastronómica. Por ello, es fundamental proporcionar herramientas pedagógicas que integren eficazmente los conceptos teóricos con actividades prácticas.

La investigación se orienta a maximizar el uso de los recursos disponibles por parte de los docentes, fomentando una educación más interactiva y significativa que prepare a los estudiantes para los retos del sector. Como resultado, se mejora la calidad de la enseñanza y el aprendizaje en el módulo de estudio, proporcionando a los docentes estrategias efectivas para optimizar su práctica docente, superar los desafíos inherentes a la enseñanza y mejorar los resultados de aprendizaje de los estudiantes.

Para alcanzar estos objetivos, es fundamental la implementación de nuevas estrategias y herramientas prácticas que permitan: diseñar y planificar clases efectivas, desarrollar



habilidades y competencias en los estudiantes, utilizar recursos y tecnologías para apoyar la enseñanza y evaluar y mejorar continuamente el proceso de enseñanza y aprendizaje.

La importancia de este estudio radica en su potencial para transformar la enseñanza de la Producción Culinaria, mejorando el desempeño de los estudiantes y la calidad de la educación. La industria gastronómica está en constante evolución, lo que exige que los docentes se mantengan actualizados con las últimas tendencias y tecnologías para preparar adecuadamente a sus estudiantes. Como señala García (2021), “la educación culinaria debe evolucionar para adaptarse a los rápidos cambios en la industria, asegurando que los estudiantes desarrollen habilidades técnicas, creatividad e innovación” (p.)

Además, que la enseñanza efectiva en estos contextos es crucial para reducir brechas educativas y ofrecer oportunidades equitativas a todos los estudiantes. Este estudio no solo busca mejorar la calidad de la enseñanza, sino que también promueve el desarrollo de habilidades esenciales para el éxito en el sector gastronómico, fortaleciendo la capacidad de los estudiantes para contribuir al desarrollo económico y social de sus comunidades (López, 2023).

El contexto educativo presenta desafíos adicionales, como la falta de recursos y la desconexión entre la teoría impartida en el aula y su aplicación en la cocina. Estas condiciones dificultan el desarrollo de competencias esenciales en los estudiantes, limitando su capacidad para afrontar los retos del sector gastronómico.

Para profundizar en este problema, la investigación se basa en fundamentos conceptuales que conforman el estado del arte, destacando la integración de la teoría con la práctica como un pilar esencial para el aprendizaje significativo en disciplinas técnicas. Hernández (2022) plantea que “la integración de la teoría con la práctica es esencial para el aprendizaje significativo en disciplinas técnicas, donde los estudiantes necesitan experimentar y aplicar conocimientos en contextos reales para internalizarlos efectivamente”. (p.) Además, es fundamental adoptar metodologías pedagógicas que maximicen el uso de los recursos disponibles y fomenten una enseñanza interactiva y práctica (Castillo et al., 2023).

Se analizaron también enfoques pedagógicos relevantes, como: Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP), el cual promueve la resolución de problemas reales a través de la

investigación y la creatividad (Hmelo Silver, C. E. 2020), el Aprendizaje Cooperativo, ya que este fomenta la colaboración y el trabajo en equipo para alcanzar objetivos comunes (Johnson & Johnson, 2022), así como el Aprendizaje Centrado en el Estudiante, donde este último prioriza las necesidades e intereses del estudiante en el proceso de aprendizaje (Hativa, 2020). Además, se enfatizaron tendencias actuales en la enseñanza de Producción Culinaria, tales como: la reducción del impacto ambiental en la producción culinaria (Sustainable Food Systems, 2022), la creatividad y la innovación en la producción culinaria (Food Innovation, 2020), priorizar la preparación de alimentos saludables y nutritivos (Healthy Eating, 2022).

Con base en estos fundamentos, la investigación abordó la evaluación por competencias, una estrategia que permite medir las habilidades y competencias de los estudiantes más allá del conocimiento teórico (Tuning, 2020). También se consideró la acreditación de la calidad, un proceso que evalúa la calidad de la educación y la formación en Producción Culinaria (ENQA, 2022).

Por todo lo antes expuesto esta investigación busca desarrollar y aplicar estrategias pedagógicas efectivas que faciliten la comprensión integral de los estudiantes, permitiéndoles dominar tanto los conceptos teóricos como las habilidades prácticas necesarias para ejecutar correctamente las técnicas de producción culinaria.

El objetivo principal es elaborar una propuesta que incida en la mejora de la calidad de la enseñanza y el aprendizaje en el módulo formativo de Producción Culinaria. Este objetivo se centra en el desarrollo de estrategias pedagógicas y herramientas didácticas que los docentes puedan implementar para optimizar su práctica y elevar el desempeño de los estudiantes.

Finalmente, el objeto de estudio se enfoca en mejorar la enseñanza del módulo formativo de Preparaciones Culinarias Básicas, proporcionando herramientas y estrategias que permitan a los docentes fortalecer su práctica educativa y aumentar la efectividad de su enseñanza. García (2021), Hernández (2022) y Castillo et al. (2023) proporcionan un marco conceptual que respalda la importancia de integrar la teoría con la práctica y adoptar metodologías pedagógicas adaptadas a contextos rurales para mejorar la enseñanza en Producción Culinaria.



Material y métodos

La investigación se enmarca en un enfoque metodológico de tipo cualitativo, dado que busca comprender la dinámica de la enseñanza del módulo de Producción Culinaria a través de la observación, análisis y recolección de datos, mediante entrevistas en contextos educativos rurales.

Se trata de un estudio descriptivo y explicativo, ya que no solo se documentaron las prácticas actuales en la enseñanza del módulo, sino que, también se identifican los factores que dificultan la integración de la teoría con la práctica en la formación culinaria. Para garantizar un análisis integral de la problemática, dentro del método descriptivo permitió documentar las prácticas pedagógicas actuales, los retos enfrentados por los docentes y las estrategias implementadas. Se utilizó también el método analítico para examinar la relación entre la teoría y la práctica en la formación culinaria, así como el método explicativo donde se aplicaron estrategias pedagógicas innovadoras en un grupo experimental para evaluar su impacto en el aprendizaje.

La población objeto de estudio estuvo conformada por docentes y estudiantes del módulo de Producción Culinaria en la Unidad Educativa Tabiazo. Para la selección de la muestra se utilizó un muestreo intencional, seleccionando docentes con experiencia en la enseñanza del módulo y estudiantes que hayan cursado al menos un semestre. La muestra estuvo constituida por 10 docentes con experiencia en la enseñanza de Producción Culinaria en instituciones rurales, además, de 99 estudiantes matriculados en el módulo de Producción Culinaria en instituciones seleccionadas.

Para la recolección de datos se utilizaron diversas técnicas e instrumentos, entre ellos: a) la observación no participativa en el aula y en entornos prácticos para registrar cómo se lleva a cabo la enseñanza y cuáles son los desafíos principales, b) entrevistas semiestructuradas aplicadas a docentes y estudiantes para conocer sus percepciones sobre la integración de la teoría y la práctica en el aprendizaje culinario, c) cuestionarios diseñados para evaluar la efectividad de las estrategias pedagógicas propuestas, aquí se aplicó la técnica de IADOV.,



con preguntas abiertas y cerradas, haciendo triangulaciones de las mismas, paralelamente a todo ello se realizó un análisis documental para revisar los planes de estudio, las guías didácticas y aquellos materiales utilizados en la enseñanza del módulo.

Para garantizar la validez y confiabilidad de los datos obtenidos se realizaron triangulación de fuentes: Comparación de datos obtenidos a través de diferentes técnicas (entrevistas y observaciones) para corroborar la información, también se aplicaron pruebas piloto de cuestionarios a un grupo reducido de docentes y estudiantes para ajustar y validar los instrumentos de recolección de datos. Además de lo anterior se solicitó la opinión de expertos en pedagogía y gastronomía para evaluar la pertinencia de las estrategias propuestas, las cuales se recogieron con después de haber realizado las diferentes entrevistas y cuestionarios. Con los datos obtenidos se categorizaron las respuestas de las entrevistas y observaciones para identificar patrones y tendencias en la enseñanza del módulo, se aplicaron a los resultados de los cuestionarios para medir la percepción de docentes y estudiantes sobre la efectividad de las estrategias pedagógicas, comparando los hallazgos con estudios previos y teorías pedagógicas para proponer soluciones viables que optimicen la enseñanza en Producción Culinaria.

Resultados

La eficiencia de la organización de las clases es un aspecto clave en la formación académica, ya que asegura que los estudiantes reciban un aprendizaje estructurado y equilibrado entre teoría y práctica. En este caso, los 3 docentes encuestados coinciden en calificar la organización de las clases como “eficiente” Este resultado indica que los docentes perciben que la estructura actual de las clases cumple con los requisitos básicos de enseñanza, pero aún hay margen para mejorar, como lo indica la ausencia de un 100% en la categoría de "totalmente eficiente".

Aunque la organización teórica es reconocida como adecuada, la necesidad de incorporar una mayor dinámica en la enseñanza podría mejorar la interacción entre estudiantes y docentes, lo que lleva a un aprendizaje más activo y participativo. Las clases dinámicas y adaptativas pueden estimular el interés de los estudiantes, facilitando la integración de conceptos teóricos a través de prácticas más atractivas. Además, la implementación de técnicas como el aprendizaje basado en problemas (ABP) o la gamificación podrían ser herramientas efectivas



para optimizar este proceso. La inclusión de retroalimentación constante y el uso de recursos tecnológicos también jugarían un papel crucial en el perfeccionamiento de la organización curricular.

Las respuestas a las tres preguntas revelan que los docentes perciben como “eficiente” y “útil” la estructura actual de la enseñanza, pero con áreas de mejora significativas en términos de dinamismo, efectividad y aplicabilidad de las metodologías pedagógicas. El avance hacia una enseñanza más dinámica, adaptativa e interactiva no solo mejorará la percepción de los docentes sobre la eficiencia de sus clases, sino que también potenciará el aprendizaje y las habilidades prácticas de los estudiantes. La incorporación de nuevas tecnologías y la personalización de las estrategias pedagógicas de acuerdo con las necesidades individuales de los estudiantes será clave para llevar el proceso educativo al siguiente nivel.

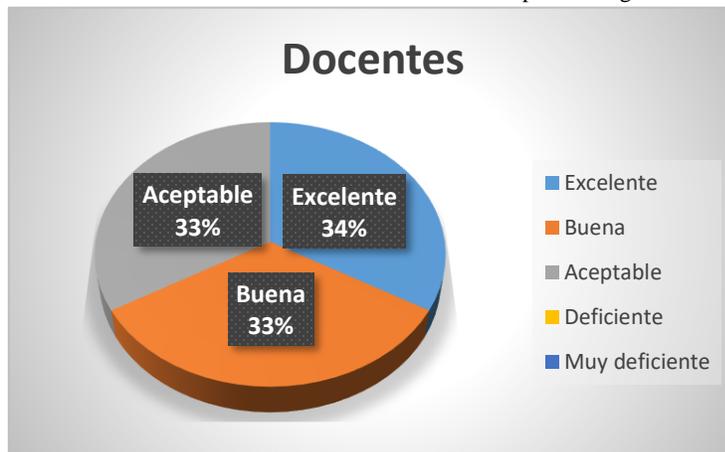
Otra de las preguntas que ayudaron al análisis era ¿Cómo los docentes calificaban la integración de la tecnología y recursos digitales en la enseñanza del módulo de Producción Culinaria?

Los resultados demuestran que la integración de la tecnología y los recursos digitales en la educación se ha convertido en un pilar fundamental en el contexto pedagógico contemporáneo, ya que ofrece nuevas herramientas para enriquecer la experiencia de aprendizaje y aumentar la interacción y el compromiso de los estudiantes. En este caso, las respuestas de los tres docentes encuestados están distribuidas equitativamente entre las categorías "Excelente", "Buena" y "Aceptable", con un 33,3% de cada una, lo que sugiere una valoración bastante equilibrada, pero, al mismo tiempo, una ausencia de un consenso claro sobre la efectividad de la tecnología y los recursos digitales empleados en la enseñanza del módulo de Producción Culinaria (Figura 1).

Figura 1

Calificación de la integración de la tecnología y recursos digitales en la enseñanza del módulo de Producción Culinaria





Esta distribución de respuestas se interpreta como una indicación de que, si bien la tecnología y los recursos digitales están siendo utilizados, su implementación aún no alcanza un nivel uniforme de efectividad o impacto entre los docentes. El hecho de que un tercio de los docentes califique la integración como "Excelente" refleja un reconocimiento positivo de las herramientas tecnológicas, mientras que otro tercio la considera "Buena", lo que demuestra que la implementación es adecuada, pero no está siendo explotada todo lo posible. Finalmente, el 33,3% restante lo califica como "Aceptable", o sea, hay áreas de oportunidad para mejorar la integración de estas tecnologías.

Dentro de las posibles áreas de mejoras se encuentra la capacitación y formación docente de forma continua, es necesario profundizar en la formación y actualización constante de los docentes en el uso de nuevas herramientas tecnológicas. El entorno digital en constante evolución requiere que los educadores se mantengan al tanto de las últimas tendencias y herramientas educativas. La implementación de programas de formación sobre el uso de plataformas digitales, aplicaciones culinarias, y software especializado podría elevar la calificación de la integración de tecnología.

De igual forma es importante la variedad y personalización de herramientas digitales, de esta forma se estaría logrando que la tecnología sea más efectiva en la enseñanza de la producción culinaria, se debe asegurar que las herramientas digitales sean adaptadas específicamente a los procesos de enseñanza-aprendizaje de la gastronomía. Plataformas de simulación culinaria, videos interactivos que demuestren técnicas de cocina o aplicaciones móviles que permitan a los estudiantes acceder a recetas, manuales y procedimientos de manera

instantánea pueden enriquecer la experiencia de aprendizaje. Además, utilizar tecnologías como la realidad aumentada o la realidad virtual para crear simulaciones prácticas en cocina podría hacer que los estudiantes se sientan más involucrados en su proceso de aprendizaje.

De manera similar existen dos áreas más como posibles áreas de mejoras la evaluación y retroalimentación digital, así como el aprovechamiento del aprendizaje colaborativo en línea. En el primer caso una integración más profunda de las tecnologías implica el uso de plataformas digitales no solo para la enseñanza, sino también para la evaluación y retroalimentación. Herramientas como aplicaciones de evaluación en tiempo real, portafolios digitales o clases virtuales interactivas permitirían un seguimiento más cercano y personalizado de los estudiantes, contribuyendo al mejoramiento de su rendimiento y el ajuste inmediato de las estrategias pedagógicas. En el segundo caso las plataformas digitales también ofrecen la posibilidad de implementar un aprendizaje colaborativo que permita a los estudiantes intercambiar conocimientos y experiencias fuera del aula. La creación de espacios virtuales para que los estudiantes colaboren en la creación de menús, resuelva problemas culinarios en equipo, o incluso compartan sus experiencias en el trabajo práctico, puede ser una vía para reforzar tanto los conocimientos teóricos como prácticos. Esto permitiría que los estudiantes no solo aprendan de los docentes, sino también entre ellos, creando una red de apoyo y aprendizaje mutuo.

Otras de las preguntas de análisis estuvieron direccionada a identificar si los recursos disponibles en la institución son suficientes para implementar metodologías innovadoras en el módulo de Producción Culinaria.

La distribución de respuestas en esta pregunta revela una percepción positiva, pero también matizada, acerca de los recursos disponibles en la institución para implementar metodologías innovadoras. De los 3 docentes encuestados, el 66,67% considera que los recursos son suficientes ("Excelente"), mientras que el 33,33% restante califica los recursos como "Buena". Este panorama indica que los recursos existentes son percibidos en su mayoría como adecuados, pero existe un área para mejorar, especialmente en lo que respecta a la optimización o ampliación de estos recursos.

Aunque la mayoría considera que los recursos son satisfactorios, algunos docentes sientan que aún se pueden agregar más herramientas digitales o equipos especializados para hacer



frente a metodologías más avanzadas o innovadoras. Un análisis más detallado sobre qué recursos específicos podrían faltar (como equipos tecnológicos, software especializado o materiales físicos) podría ayudar a identificar las brechas y potenciar la implementación de metodologías más dinámicas.

A la necesidad de contar con materiales o herramientas adicionales para mejorar la enseñanza en la Producción Culinaria, el 100% de los docentes consideran que es "Muy necesario" contar con materiales o herramientas adicionales. Este resultado resalta una necesidad clara de enriquecer el proceso educativo con más recursos, lo que puede incluir herramientas tecnológicas, utensilios de cocina de última generación, equipos especializados para prácticas culinarias o materiales audiovisuales que faciliten el aprendizaje.

La falta de materiales adecuados puede limitar la capacidad de los docentes para enseñar de manera efectiva las habilidades prácticas esenciales en la Producción Culinaria. Por lo tanto, la mejora en la infraestructura de la institución y la disponibilidad de herramientas adicionales resaltan una enseñanza más eficaz, con un impacto directo en el aprendizaje de los estudiantes.

En esta pregunta, ¿Qué tan útil considera el uso de herramientas o guías prácticas para mejorar la enseñanza del módulo? se observa que el 33,33% de los docentes considera las herramientas o guías prácticas como "Muy útiles", mientras que el 66,67% las califican como "Útiles". Este resultado pone de manifiesto la importancia de las guías prácticas como un recurso valioso para la enseñanza del módulo de Producción Culinaria. Las guías prácticas proporcionan estructura, organización y claridad en el proceso de enseñanza, lo que facilita la comprensión de conceptos y procedimientos clave.

La implementación de estas guías puede ser una estrategia eficiente para potenciar la enseñanza. Además, el desarrollo de guías más detalladas o personalizadas podría contribuir a una mayor claridad y comprensión por parte de los estudiantes.

La totalidad de los docentes (100%) considera que incluir estrategias de aprendizaje basadas en proyectos de aprendizaje experiencial es "Muy importante". Este tipo de aprendizaje, centrado en la experiencia directa, es esencial en áreas prácticas como la Producción Culinaria, ya que permite a los estudiantes aplicar lo aprendido en situaciones reales o simuladas, reforzando así tanto sus conocimientos teóricos como sus habilidades prácticas.



La alta valoración de esta estrategia refleja una tendencia creciente hacia enfoques pedagógicos activos que favorecen la participación del estudiante y el aprendizaje mediante la práctica. Para mejorar la implementación de estos proyectos, sería valioso ofrecer oportunidades de colaboración entre los estudiantes, integrar tecnología en los proyectos (por ejemplo, utilizando simuladores culinarios o videos interactivos) y asegurarse de que los proyectos sean relevantes para los desafíos y necesidades actuales de la industria culinaria. En esta pregunta, el 66,67% de los docentes consideran que la relación entre los indicadores de evaluación y las competencias necesarias es "Muy clara", mientras que el 33,33% restante considera que la relación es "Clara". Este resultado sugiere que la mayoría de los docentes tiene una comprensión sólida de cómo los indicadores de evaluación se alinean con las competencias necesarias en la Producción Culinaria.

Es fundamental que los indicadores de evaluación estén claramente vinculados a las competencias que los estudiantes deben desarrollar para asegurar una evaluación justa y precisa de su desempeño. Sin embargo, dado que un tercio de los docentes siente que la relación podría no ser completamente evidente, sería útil llevar a cabo una revisión y alineación de los indicadores de evaluación con las competencias de manera continua, garantizando que todos los docentes estén igualmente claros sobre estos aspectos.

El 66,67% de los docentes consideran que evaluar las habilidades prácticas y conocimientos teóricos es "Desafiante", mientras que el 33,33% restante lo califica como "Moderadamente desafiante". Esto indica que la evaluación en el módulo de Producción Culinaria presenta dificultades, lo cual es comprensible dado que involucra tanto competencias prácticas como teóricas.

El desafío en la evaluación de habilidades prácticas podría derivarse de la necesidad de observar el desempeño de los estudiantes en situaciones dinámicas y en tiempo real, lo que puede ser complejo de evaluar de manera objetiva. Para mejorar, se podrían implementar métodos de evaluación más diversificados, como rúbricas detalladas, evaluaciones por pares o incluso la grabación de prácticas culinarias para su posterior revisión y retroalimentación. La totalidad de los docentes (100%) consideran que el desafío de implementar innovaciones educativas en su enseñanza es "Grande". Este resultado resalta el reconocimiento de los



docentes sobre la complejidad de introducir nuevas metodologías, tecnologías y enfoques pedagógicos en la enseñanza de la Producción Culinaria.

Los desafíos asociados con la innovación educativa incluyen la necesidad de adaptarse a nuevas herramientas, capacitaciones y cambios en la estructura del aula. A pesar de los desafíos, este resultado también puede reflejar un deseo de superarlos y una disposición para incorporar nuevas estrategias que beneficien el aprendizaje de los estudiantes.

En esta pregunta, el 33,33% de los docentes considera que la mejora del diseño o implementación del módulo es "Muy necesaria", mientras que el 66,67% restante considera que es "Necesaria". Este resultado muestra que hay un consenso general en la necesidad de mejorar continuamente el diseño del módulo para garantizar que sea relevante y efectivo en la enseñanza de la Producción Culinaria.

Las mejoras podrían enfocarse en la actualización de contenidos, la incorporación de nuevas tecnologías o la optimización de las prácticas. La retroalimentación constante de los docentes y estudiantes también sería crucial para identificar las áreas de mayor necesidad de mejora.

En otro ámbito el 66,67% de los docentes consideran que sería "Muy probable" implementar un cambio significativo en su metodología de enseñanza, mientras que el 33,33% restante considera que sería "Probable". Este resultado refleja una actitud positiva hacia la adopción de nuevas metodologías, siempre que se cuente con los recursos y la formación necesaria.

Este hallazgo sugiere que los docentes están dispuestos a innovar, pero necesitan contar con un soporte adecuado, tanto en términos de capacitación como de recursos, para garantizar el éxito de estos cambios. La implementación de programas de capacitación continua y la provisión de recursos adecuados son factores clave para facilitar este proceso.

El 100% de los docentes consideran que un manual pedagógico con estrategias innovadoras sería "Muy útil". Esto refleja una fuerte necesidad y deseo de contar con una guía estructurada que brinde orientación sobre cómo implementar metodologías innovadoras en la enseñanza del módulo de Producción Culinaria.

El desarrollo de un manual pedagógico podría ayudar a estandarizar las prácticas de enseñanza, asegurando que todos los docentes utilicen enfoques similares para mejorar la

efectividad del aprendizaje. Además, podría servir como una herramienta de referencia útil para la mejora continua y el intercambio de buenas prácticas entre docentes.

En el análisis de la satisfacción de los docentes con la implementación de un modelo de enseñanza innovador en Producción Culinaria, el 33,33% de los docentes estaría "Muy satisfecho" con la implementación de un modelo de enseñanza innovador, mientras que el 66,67% restante estaría "Satisfecho". Este resultado muestra una actitud en su mayoría positiva hacia el modelo de enseñanza actual, aunque también sugiere que hay margen de mejora.

La implementación de un modelo innovador en la enseñanza de la Producción Culinaria parece haber sido bien recibida, pero el camino hacia la plena satisfacción puede requerir ajustes y perfeccionamientos adicionales. Continuar evaluando la efectividad de este modelo y ajustarlo según las necesidades de los docentes y estudiantes será clave para alcanzar una mayor satisfacción.

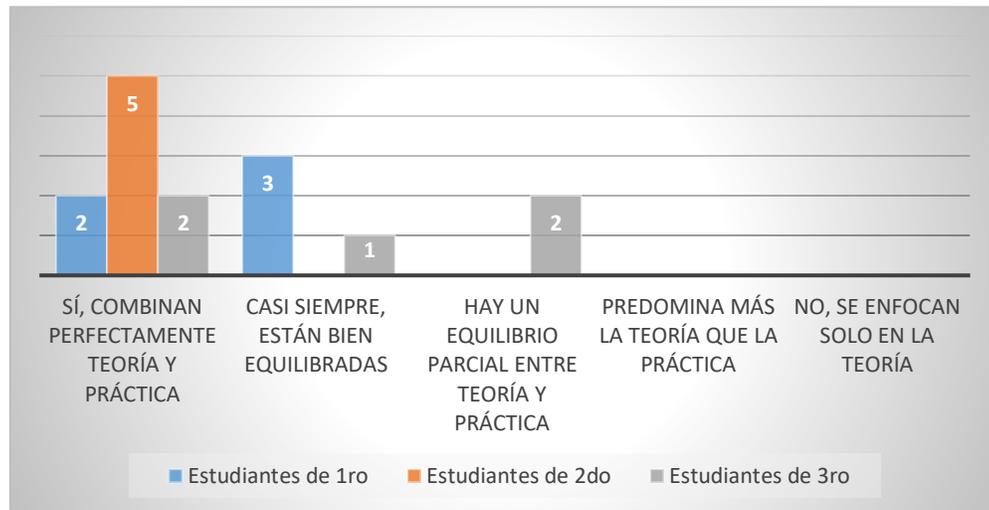
Análisis de las encuestas a los estudiantes

En relación con la integración de la teoría y la práctica en las clases de Producción Culinaria, los resultados reflejan una percepción positiva en general, aunque con áreas para mejorar. El 60% de los estudiantes considera que hay una combinación perfecta entre ambos elementos, mientras que un 26,67% opina que está casi equilibrado. Solo un 13,33% menciona que el equilibrio es parcial. Este patrón sugiere que, aunque la mayoría de los estudiantes percibe una correcta integración entre teoría y práctica, existe un margen de mejora en el enfoque práctico de las clases. La incorporación de más actividades prácticas podría enriquecer la experiencia de aprendizaje, haciendo que los estudiantes se involucren de manera más dinámica con los contenidos del curso (Figura 2). (Figura 2).

Figura 2.

Criterios de los estudiantes sobre la integración de la teoría con la práctica

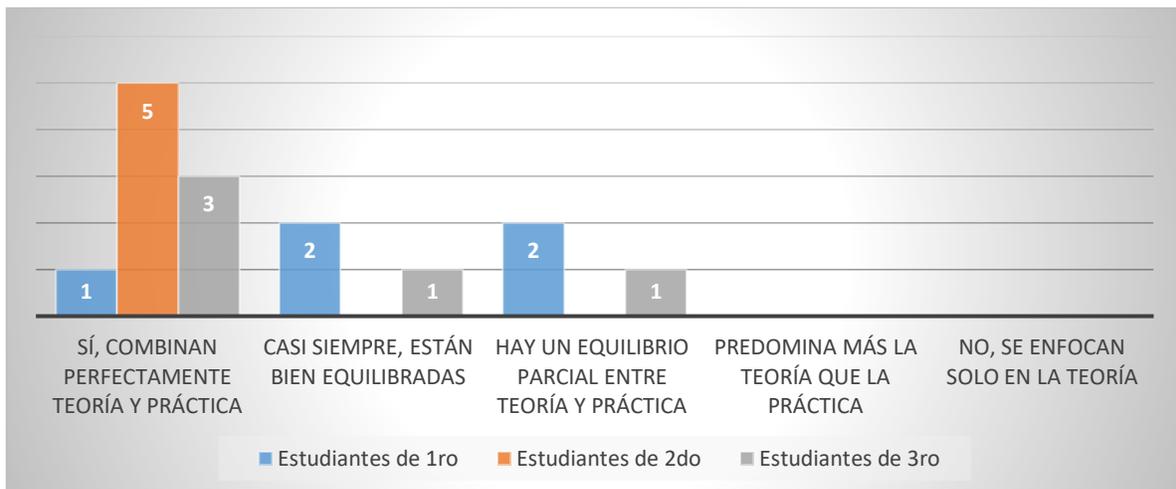




Respecto al tiempo destinado para las actividades prácticas, los estudiantes se muestran generalmente satisfechos. Un 60% considera que el tiempo es completamente suficiente, mientras que un 20% lo percibe como adecuado en la mayoría de los casos. Sin embargo, un 20% adicional siente que el tiempo es solo adecuado en algunos casos. Estos resultados indican que, si bien la mayoría de los estudiantes encuentra el tiempo asignado adecuado para aprender y aplicar los conocimientos, un segmento significativo de estudiantes podría beneficiarse de un ajuste en la distribución del tiempo para actividades prácticas, especialmente aquellas que requieren una mayor profundización (Figura 3).

Figura 3.

Criterios de los estudiantes sobre el tiempo asignado es suficiente para aprender y aplicar los conocimientos.



La claridad de las explicaciones del docente es otro aspecto clave en el proceso de enseñanza. Un 46,67% de los estudiantes considera que las explicaciones son completamente claras y fáciles de entender, mientras que otro 46,67% opina que las explicaciones son claras la mayoría de las veces. No obstante, un 6,67% menciona que las explicaciones no siempre son comprensibles. Estos resultados sugieren que, aunque la mayoría de los estudiantes entiende adecuadamente el contenido, hay un pequeño grupo que podría tener dificultades con la comprensión. Para abordar esta cuestión, se recomienda que los docentes refuercen la claridad y la concisión de sus explicaciones, adaptándolas más a las necesidades de los estudiantes con dificultades de comprensión.

La motivación y el compromiso de los estudiantes durante las clases prácticas se destacan como áreas de interés. Un 66,67% de los estudiantes afirma sentirse motivado siempre, mientras que un 20% solo en algunas ocasiones. Esto sugiere una motivación general alta, aunque es necesario explorar las razones por las cuales un pequeño porcentaje de estudiantes podría no estar completamente comprometido. Este análisis subraya la importancia de monitorear de cerca estos casos y de implementar estrategias que mantengan el interés y la motivación de todos los estudiantes durante las actividades prácticas.

En cuanto al uso de ejemplos prácticos por parte del docente, los resultados son mayoritariamente positivos. El 46,67% de los estudiantes considera que el docente siempre utiliza ejemplos claros y útiles, mientras que otro 46,67% opina que casi siempre se utilizan buenos ejemplos. Solo un 6,67% menciona que los ejemplos no siempre son útiles. Estos datos reflejan una satisfacción generalizada en cuanto a la aplicación de ejemplos prácticos en el aula, aunque siempre es posible incorporar aún más ejemplos que faciliten la comprensión de los contenidos y enriquezcan la experiencia de aprendizaje.

Respecto a los materiales y recursos utilizados en las clases, un 46,67% de los estudiantes considera que son adecuados y suficientes, mientras que un 26,67% opina que son adecuados, pero podrían mejorarse. Sin embargo, un 20% percibe que los materiales son limitados y requieren mejoras. Este dato indica que, si bien los materiales cumplen con su función, aún existen oportunidades de mejora en términos de calidad y cantidad. Optimizar los recursos disponibles podría tener un impacto significativo en el desarrollo de habilidades prácticas de los estudiantes.



El acceso a los materiales necesarios para realizar las actividades prácticas es otro aspecto importante que requiere atención. El 40% de los estudiantes tiene acceso adecuado a los materiales la mayoría de las veces, mientras que un 33,33% menciona que el acceso es parcial y a veces insuficiente. Este resultado destaca una falta de acceso consistente a los recursos esenciales, lo que podría limitar el aprendizaje práctico. Garantizar que todos los estudiantes tengan acceso pleno y equitativo a los materiales necesarios es crucial para optimizar su experiencia educativa y asegurar que puedan llevar a cabo las actividades de manera efectiva. En cuanto al ambiente físico del aula y la cocina, un 26,67% de los estudiantes considera que el ambiente es muy adecuado, mientras que el 46,67% lo califica como adecuado. Sin embargo, un 20% opina que el ambiente es regular, y un 6,67% menciona que es poco adecuado. Aunque la mayoría está satisfecha con las condiciones del espacio, es fundamental seguir trabajando en la mejora de las instalaciones para crear un entorno óptimo que favorezca el aprendizaje y la participación activa de los estudiantes.

Con respecto a las evaluaciones, un 60% de los estudiantes considera que las evaluaciones reflejan completamente lo que aprenden en clase, mientras que un 20% opina que las evaluaciones reflejan su aprendizaje en la mayoría de los casos. Este dato sugiere que las evaluaciones están bien alineadas con los contenidos del curso. No obstante, siempre es útil revisar y ajustar los métodos de evaluación para asegurar que todos los estudiantes puedan demostrar su comprensión y habilidades de manera justa y efectiva.

En cuanto a la retroalimentación proporcionada por el docente, un 46,67% de los estudiantes afirma que siempre recibe retroalimentación clara, mientras que el 33,33% menciona que la recibe casi siempre. Un 20% siente que la retroalimentación es solo ocasional. Estos resultados indican que, aunque la mayoría de los estudiantes recibe retroalimentación, es necesario fortalecer la consistencia y la calidad de la retroalimentación para asegurar que todos los estudiantes puedan beneficiarse de manera igualitaria.

El 40% de los estudiantes considera que la retroalimentación les ayuda mucho a mejorar sus habilidades culinarias, mientras que un 33,33% opina que les ayuda bastante. Sin embargo, un 20% menciona que la retroalimentación les ayuda de manera regular, y un 6,67% siente que les ayuda muy poco. Este dato indica que, aunque la retroalimentación es valorada,

podría ser útil reforzarla y hacerla más efectiva para aquellos estudiantes que no la perciben como tan útil.

La mayoría de los estudiantes, con un 53,33%, se siente completamente cómodo participando en las clases y actividades prácticas, mientras que un 33,33% se siente cómodo casi siempre. Solo un 13,33% menciona que se siente cómodo en algunas ocasiones. Este patrón refleja un ambiente mayoritariamente inclusivo y de apoyo, aunque algunos estudiantes podrían beneficiarse de un entorno más personalizado y accesible.

En cuanto a la adaptación de las clases a las necesidades de los estudiantes, un 53,33% considera que el docente adapta las clases siempre a sus necesidades, mientras que un 20% cree que lo hace casi siempre. Sin embargo, un 26,67% menciona que la adaptación es solo ocasional. Esto sugiere que, aunque la mayoría de los estudiantes percibe una atención adecuada a sus necesidades individuales, existen oportunidades para mejorar la flexibilidad y la atención personalizada en el aula.

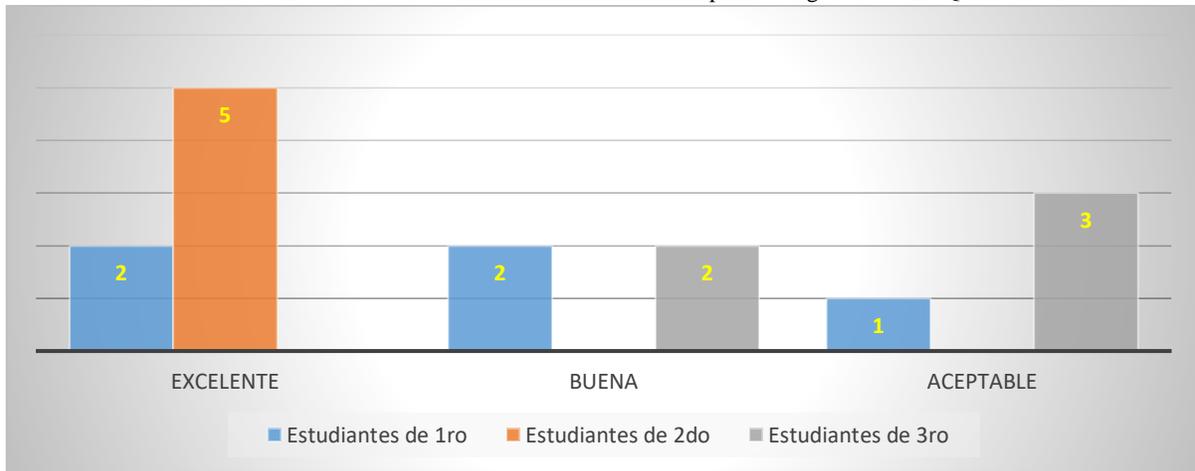
Respecto al fomento del trabajo en equipo, un 26,67% de los estudiantes considera que las actividades fomentan mucho el trabajo en equipo, mientras que un 46,67% cree que lo fomentan bastante. Un 20% opina que lo fomentan de manera regular, y un 6,67% menciona que lo fomentan muy poco. Este dato sugiere que las actividades en su mayoría favorecen el trabajo colaborativo, aunque la incorporación de más dinámicas grupales podría mejorar aún más esta habilidad en los estudiantes.

Finalmente, en cuanto a la experiencia global en el módulo de Producción Culinaria, un 46,67% de los estudiantes calificó su experiencia como excelente, mientras que un 26,67% la consideró buena. Un 26,67% también la calificó como aceptable. Este resultado indica que, en general, los estudiantes tienen una experiencia positiva en el curso, pero existe un margen para mejorar la calidad del mismo y así lograr que un mayor número de estudiantes lo califique como excelente (Figura 4).

Figura 4.

Criterios de los estudiantes sobre cómo calificarías tu experiencia.





En consecuencia a los resultados anteriores se puede afirmar que aunque la mayoría de los estudiantes percibe positivamente los aspectos clave del curso, existen áreas de oportunidad, especialmente en lo que respecta a la adecuación de materiales, el tiempo de práctica, la retroalimentación y la adaptación a las necesidades individuales de los ellos. Implementar mejoras en estos aspectos puede optimizar la experiencia de aprendizaje y fortalecer el proceso educativo en el módulo de Producción Culinaria.

Discusión

El análisis de los resultados obtenidos en el estudio sobre la innovación educativa aplicada en la enseñanza del módulo de Producción Culinaria revela aspectos clave que merecen una reflexión profunda. La percepción general de los docentes y estudiantes muestra un nivel de satisfacción positivo, pero también destaca áreas de mejora que pueden optimizar la calidad del aprendizaje.

Uno de los aspectos centrales es la organización de las clases, que ha sido calificada como "eficiente" por los docentes. Sin embargo, existe un consenso sobre la necesidad de incorporar estrategias pedagógicas más dinámicas para mejorar la interacción y el aprendizaje activo. La aplicación de metodologías como el Aprendizaje Basado en Problemas (ABP) y la gamificación podría contribuir a fortalecer el interés y participación de los estudiantes, complementando la estructura teórica con experiencias prácticas más enriquecedoras.

Propuesta Pedagógica: Innovación Educativa en la Enseñanza del Módulo de Producción Culinaria.

Objetivo General:

Mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje del módulo de Producción Culinaria mediante la implementación de innovaciones educativas que faciliten la integración de la teoría con la práctica, optimicen el uso del tiempo y los recursos, y aumenten la motivación y el compromiso de los estudiantes.

Objetivos Específicos:

- Rediseñar la planificación del curso, incorporando nuevas metodologías activas que favorezcan la aplicación práctica del conocimiento.
- Implementar el uso de tecnologías educativas para enriquecer la enseñanza y facilitar la comprensión de conceptos culinarios.
- Optimizar la gestión del tiempo destinado a las actividades prácticas, asegurando que todos los estudiantes puedan desarrollar habilidades culinarias de manera profunda.
- Mejorar la retroalimentación docente, asegurando que sea más efectiva, clara y oportuna para cada estudiante.
- Adaptar las clases a las necesidades individuales de los estudiantes, fomentando un ambiente inclusivo que favorezca la participación de todos.

Metodología:

La propuesta se basa en un enfoque pedagógico integrador y participativo. Se implementarán las siguientes estrategias:

- **Aula Invertida (Flipped Classroom):** Los estudiantes aprenderán los conceptos teóricos fuera del aula, a través de recursos digitales como videos y lecturas. El tiempo en clase se utilizará para aplicar estos conocimientos en actividades prácticas, con el apoyo del docente para resolver dudas.
- **Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP):** Los estudiantes desarrollarán proyectos culinarios que les permitirán aplicar de forma concreta los conocimientos adquiridos, promoviendo la resolución de problemas en situaciones reales de la cocina.
- **Tecnologías Educativas:** Se utilizarán simuladores culinarios y plataformas digitales para ofrecer una experiencia interactiva. Esto permitirá a los estudiantes practicar



técnicas culinarias en entornos virtuales, mejorando su comprensión de las técnicas sin necesidad de estar físicamente en la cocina.

- **Evaluación Formativa y Retroalimentación Continua:** La evaluación no se limitará solo a exámenes, sino que se llevará a cabo de manera continua, observando la participación activa de los estudiantes, su desempeño práctico y su capacidad de resolución de problemas. La retroalimentación será inmediata y personalizada, orientada a mejorar el desempeño de cada estudiante.

Estrategias de Implementación:

- **Rediseño de los contenidos del curso:** Se ajustarán los programas y los contenidos a los enfoques pedagógicos innovadores mencionados.
- **Capacitación docente:** Se impartirán talleres y cursos de formación continua para los docentes, enfocados en nuevas metodologías, el uso de tecnologías educativas y el fomento de la participación activa.
- **Desarrollo de recursos educativos:** Se crearán videos tutoriales, guías digitales, y material interactivo que faciliten la enseñanza teórica y práctica.
- **Colaboración con la industria:** Se invitarán profesionales del ámbito culinario a realizar charlas y talleres prácticos, brindando una perspectiva realista sobre el mercado laboral y las técnicas culinarias.

Recursos y Materiales:

- **Equipos y utensilios** de cocina adecuados para realizar actividades prácticas.
- **Tecnologías educativas:** plataformas de gestión de aprendizaje (como Moodle o Google Classroom), simuladores culinarios, aplicaciones móviles de recetas, etc.
- **Material didáctico digital:** videos, tutoriales en línea, guías interactivas.
- **Espacios físicos:** aulas adaptadas con tecnología, cocinas adecuadamente equipadas.

5. Cronograma:

Actividad	Fecha de Inicio	Fecha de Finalización
Rediseño de contenidos del curso	Mayo 2025	Junio 2025
Capacitación docente	Julio 2025	Julio 2025



Desarrollo de recursos educativos	Julio 2025	Agosto 2025
Implementación de nuevas metodologías	Septiembre 2025	Septiembre 2025
Evaluación y retroalimentación	Octubre 2025	Diciembre 2025

Evaluación de la Propuesta:

La evaluación del impacto de esta propuesta se llevará a cabo a través de los siguientes métodos:

- Encuestas de satisfacción estudiantil: Se recogerá retroalimentación de los estudiantes sobre las nuevas metodologías y los recursos utilizados.
- Análisis de los resultados de aprendizaje: Se evaluará el rendimiento de los estudiantes a través de actividades prácticas, proyectos y evaluaciones continuas.
- Observación en clase: Los docentes observarán y evaluarán la participación y el compromiso de los estudiantes en las actividades.
- Retroalimentación del profesorado: Los docentes evaluarán la efectividad de las nuevas metodologías y proporcionarán recomendaciones para ajustes.

Análisis de los resultados de aprendizaje:

El análisis de la técnica IADOV aplicada para evaluar la satisfacción de la propuesta revela que el 80% de los encuestados expresa una clara satisfacción con la propuesta, lo que se traduce en una alta aceptación general. Un 10% de los participantes se muestra ligeramente más satisfecho que insatisfecho, mientras que otro 10% presenta respuestas contradictorias, indicando percepciones confusas o conflictivas respecto a la propuesta. Ningún participante se mostró insatisfecho ni expresó una posición neutral, lo que refuerza la positiva recepción de la propuesta. El índice de satisfacción grupal (ISG) obtenido de 0,85 sugiere que la propuesta ha sido ampliamente bien recibida, con una satisfacción grupal destacada. Estos resultados sugieren que, si bien la mayoría de los encuestados muestra una alta satisfacción, algunos aspectos pueden requerir mayor clarificación o ajuste para minimizar percepciones

contradictorias. En conjunto, la propuesta muestra una tendencia general positiva, pero con áreas de oportunidad para perfeccionar la percepción en grupos minoritarios.

El análisis de las respuestas sobre la metodología más efectiva en la enseñanza del módulo de Producción Culinaria muestra una clara preferencia por tres enfoques pedagógicos: Aula Invertida, Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) y Evaluación Formativa con Retroalimentación Continua. Sin embargo, los datos sugieren que Aula Invertida y Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP) emergen como las metodologías más destacadas, ya que son mencionadas repetidamente de manera equitativa en las respuestas de los participantes. Esto indica que ambas metodologías son consideradas altamente efectivas en el contexto de la enseñanza culinaria, posiblemente debido a su capacidad para promover la participación activa del estudiante y el aprendizaje práctico. Además, la Evaluación Formativa y Retroalimentación Continua también se menciona de manera consistente, reflejando su importancia como herramienta para el seguimiento y mejora continua del proceso de aprendizaje. En conjunto, estos resultados manifiestan que una combinación de estos enfoques metodológicos podría ser clave para maximizar la efectividad en la enseñanza del módulo de Producción Culinaria, priorizando la interacción, el trabajo en proyectos reales y el soporte constante a través de la retroalimentación.

El análisis de las percepciones de los encuestados sobre la motivación relacionada con la propuesta muestra una evaluación predominantemente positiva, destacando diversas características que fomentan un entorno educativo estimulante. La mayoría de los participantes considera que la propuesta es interesante, motivante y cooperativa, con una alta receptividad hacia el enfoque y las actividades propuestas. Además, varios encuestados resaltan que la propuesta es actualizadora, integradora del contenido del año y hace un buen uso de las tecnologías, lo que refleja la percepción de que la propuesta se mantiene relevante y bien adaptada a las necesidades y herramientas contemporáneas.

Asimismo, se observa una integración exitosa de la teoría y la práctica, lo que indica que la propuesta logra un equilibrio entre el aprendizaje teórico y su aplicación práctica, un factor clave en la enseñanza efectiva. También se valora la capacidad de la propuesta para potenciar la investigación y fomentar el trabajo autónomo, lo que resalta su enfoque en el desarrollo de habilidades críticas y la autonomía de los estudiantes.



Figura 5.

Percepción por parte de los encuestados con relación a la propuesta



Conclusión

La implementación de esta propuesta pedagógica permitirá mejorar significativamente la enseñanza del módulo de Producción Culinaria, brindando una experiencia educativa más enriquecedora y dinámica. Las metodologías activas, el uso de tecnologías educativas y la retroalimentación continua contribuirán a una mayor integración de la teoría con la práctica, optimizando el tiempo de aprendizaje y fortaleciendo las habilidades culinarias de los estudiantes. La propuesta no solo busca mejorar los conocimientos y competencias culinarias de los estudiantes, sino también fomentar su motivación, compromiso y participación en el proceso educativo.

Referencias bibliográficas

Castillo, P., Hernández, M., & López, A. (2023). Estrategias pedagógicas en la formación culinaria: Un enfoque contemporáneo. *Revista de Educación Gastronómica*, 8(1), 45-60.

ENQA. (2022). *Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area*.

Food Innovation. (2020). Food Innovation: A Review of the Literature. *Journal of Food Science*, 85(5), S1448-S1456.



- García, L. (2021). Innovación y creatividad en la enseñanza gastronómica. *Editorial Educativa*, 12(4), 78-92.
- Hativa, N. (2020). Student-Centered Learning: A Review of the Literature. *Journal of Educational Psychology*, 112(4), 541-553.
- Hmelo-Silver, C. E. (2020). Problem-Based Learning: ¿What and How Do Students Learn? *Educational Psychology Review*, 32(2), 255-271
- Healthy Eating (2022). Preparación de alimentos saludables y nutritivos.
- Hernández, R. (2022). La pedagogía culinaria en el siglo XXI: Desafíos y oportunidades. *Revista Internacional de Educación*, 15(3), 34-50.
- Johnson, D. W., & Johnson, R. T. (2022). Cooperative Learning: A Review of the Literature. *Journal of Educational Psychology*, 114(3), 541-553.
- López, J. (2023). Tendencias y tecnologías en la formación culinaria. *Gastronomy Today*, 11(2), 102-117.
- Sustainable Food Systems (2022). Sustainable Food Systems: A Review of the Literature. *Journal of Sustainable Agriculture*, 46(2), 153-172.
- Tuning (2020). Tuning Educational Structures in Europe: A Review of the Literature. *European Journal of Education*, 55(2), 147-158.

Conflicto de intereses:

Los autores declaran que no existe conflicto de interés posible.

Financiamiento:

No existió asistencia financiera de partes externas al presente artículo.

Agradecimiento:

N/A

Nota:

El artículo no es producto de una publicación anterior.