



UNIVERSIDAD INDOÁMERICA

DIRECCIÓN DE POSGRADO

**MAESTRÍA EN EDUCACIÓN MENCIÓN INNOVACIÓN Y LIDERAZGO
EDUCATIVO**

TEMA:

**RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN
PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE
LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE.**

Trabajo de investigación previo a la obtención del título de Magíster en Educación,
mención Innovación y Liderazgo.

Autor:

Ing. Pablo David Analuisa Pichucho.

Tutor:

M. Sc. Francisco Xavier Dillon Pérez

QUITO - ECUADOR

2021

**AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA,
REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL, Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA
DEL TRABAJO DE TÍTULACIÓN**

Yo, PABLO DAVID ANALUISA PICHUCHO, declaro ser autor del Trabajo de Investigación con el nombre: “RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE”, como requisito para optar al grado de: MAESTRÍA EN EDUCACIÓN, MENCIÓN INNOVACIÓN Y LIDERAZGO EDUCATIVO y autorizo al Sistema de Bibliotecas de la Universidad Indoamérica para que, con fines netamente académicos divulgue esta obra a través del Repositorio Digital Institucional (RDI-UTI).

Los usuarios del RDI-UTI, podrán consultar el contenido de este trabajo en las redes de información del país y del exterior, con las cuales, la Universidad tenga convenios. La Universidad Tecnológica Indoamérica, no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

Del mismo modo, acepto que los Derechos de Autor, Morales y Patrimoniales, sobre esta obra, serán compartidos entre mi persona y la Universidad Indoamérica, y que no tramitaré la publicación de esta obra en ningún otro medio, sin autorización expresa de la misma. En caso de que exista el potencial de generación de beneficios económicos o patentes, producto de este trabajo, acepto que se deberán firmar convenios específicos adicionales, donde se acuerden los términos de adjudicación de dichos beneficios.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Quito, a los 28 días del mes de enero de 2021, firmo conforme:

Pablo Analuisa



C.C: 1715428403

Pichincha, Quito, Llano Grande, Barrio El Carmen.

analuisapablo@hotmail.com

0983471495

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de TUTOR del Trabajo de Titulación **RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE** presentado por: PABLO DAVID ANALUISA PICHUCHO, para optar por el Título de: “MAGÍSTER EN EDUCACIÓN, MENCIÓN INNOVACIÓN Y LIDERAZGO EDUCATIVO”.

CERTIFICO

Que dicho trabajo de investigación ha sido revisado en todas sus partes y considero que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del Tribunal Examinador que se designe.

Quito, 28 de enero de 2021



.....
Lcdo. Francisco Xavier Dillon Pérez MSc.
172008098-3

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Quien suscribe, declaro que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente trabajo de investigación, como requerimiento previo para la obtención del Título de: **MAGÍSTER EN EDUCACIÓN, MENCIÓN INNOVACIÓN Y LIDERAZGO EDUCATIVO** son absolutamente originales, auténticos y personales y de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Quito, 28 de enero de.2021



.....
Pablo David Analuisa Pichucho
1715428403

APROBACIÓN TRIBUNAL

El trabajo de Titulación, ha sido revisado, aprobado y autorizado para su impresión y empastado, sobre el Tema: RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE previo a la obtención del título de: MAGÍSTER EN EDUCACIÓN, MENCIÓN INNOVACIÓN Y LIDERAZGO EDUCATIVO reúne los requisitos de fondo y forma para que el estudiante pueda presentarse a la sustentación del trabajo de titulación.

Quito, 10 de marzo del 2021



.....

MSc. Verónica Simbaña Gallardo.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

.....

MSc. Mónica Vinueza Granda.
VOCAL



.....

MSc. Francisco Dillon Pérez.
TUTOR

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios la luz de mi camino por la salud y prosperidad que me ofrece a diario y de manera especial a mi amado hijo, mi niño valiente, fuerte y luchador; el mes que empecé este objetivo vino a este mundo con complicaciones de salud y ahora es el motor que impulsa mi vida. Todo es por él.

A mi madre Nelly y a mi padre César Mario (+) quien fue un gran ser humano, hoy desde el cielo me guía; juntos me han forjado como una persona de bien y son los gestores de mis metas, gracias padres; sobre todo con el amor con que me criaron. Siempre me han extendido su mano
Gracias por todo, los amo.

AGRADECIMIENTO

Siempre agradecido con el Señor Jesucristo, por ser el inspirador de mi vida y ofrecernos salud a toda mi familia en estos tiempos difíciles para todos; también por darme fuerzas para continuar, a pesar de las adversidades.

A mi esposa por su paciencia y comprensión, ha sido testigo de largas jornadas de ausencia y desvelos en el hogar, pero siempre ha estado para apoyarme.

A todos los Docentes de la Universidad Indoamérica que compartieron su conocimiento en estos dos años de aprendizaje, especialmente a mi Tutor de tesis M. Sc. Francisco Dillon, con su paciencia y motivación ha sido guía y apoyo para culminar este proyecto.

ÍNDICE DE CONTENIDO

AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL AUTOR	ii
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD.....	iv
APROBACIÓN TRIBUNAL	v
DEDICATORIA	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ÍNDICE DE CUADROS.....	xii
ÍNDICE DE FÍGURAS.....	xiv
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xvi
RESUMEN EJECUTIVO.....	xvii
ABSTRACT	¡Error! Marcador no definido.
INTRODUCCIÓN	1
Importancia y actualidad.....	1
Justificación.....	7
Contextualización Macro	8
Contextualización Meso.....	10
Contextualización Micro.....	11
Planteamiento del problema.....	14
Objetivos	17
Objetivo General	17
Objetivos específicos	17
CAPITULO I.....	18
MARCO TEÓRICO.....	18
Antecedentes de la investigación (estado del arte)	19
Desarrollo teórico del objeto de campo y de estudio	20
Organizador Lógico de Variables	20
VARIABLE INDEPENDIENTE	21
INNOVACIÓN	21
Tipologías de Innovación.....	22
Pasos para Innovar (en la sociedad industrial).....	23
INNOVACIÓN EDUCATIVA.....	24

Objetivos de la Innovación Educativa.....	25
Tipos de Innovación Educativa.....	26
Procesos de Innovación Educativa.....	27
INNOVACIÓN PEDAGÓGICA	28
Tipos de innovación Pedagógica.....	29
Innovar en el proceso de enseñanza aprendizaje.....	29
Proceso de enseñanza y aprendizaje en la carrera de gastronomía	31
El nacimiento de la cocina	32
Aparición de los restaurantes	32
La cocina y la academia	33
La primera escuela de cocina	33
La cocina y la Universidad.....	34
Metodología	35
Modelo Educativo en Gastronomía.....	35
VARIABLE DEPENDIENTE	36
PEDAGOGÍA	36
Tipos de pedagogía	37
CURRÍCULO.....	37
El currículo en la educación superior.....	38
PARADIGMAS Y RECURSOS EDUCATIVOS	39
Paradigmas educativos actuales	39
ESTRATEGIAS PEDAGÓGICAS Y RECURSOS DIDÁCTICOS EDUCATIVOS UTILIZADOS POR DOCENTES Y ESTUDIANTES	40
Estrategias Pedagógicas	40
Estrategias pedagógicas utilizadas por los docentes y estudiantes	41
Educación basada en competencias (EBC).....	41
Clase magistral	42
Taller de cocina.....	42
Flipped Classroom (Aula invertida).....	43
Aprendizaje basado en problemas.....	42
Aprendizaje colaborativo	43
Aprendizaje por proyectos	43
Aprendizaje por investigación	43
Gamificación.....	44
Recursos educativos	44
Clasificación de los recursos educativos.....	44
Funciones de los Recursos Didácticos	45
Recursos didácticos tecnológicos educativos	45

Recursos didácticos educativos utilizados por los docentes y estudiantes en la escuela de gastronomía	47
Recursos tecnológicos educativos tangibles	47
Computadora – Laptop.....	47
Impresora.....	48
Smartphone	48
Material audiovisual.....	49
Proyectores de video	49
Recursos tecnológicos intangibles	50
Internet	50
Correo electrónico.....	51
Recursos de almacenamiento en la nube.....	51
Google Drive.....	51
Aulas Virtuales.....	51
Video conferencias.....	52
Zoom	52
Moodle	53
Cisco Webex	53
Microsoft Teams	53
Webinars	54
Proyectores de video	54
Boxlight mimio	54
Aplicaciones móviles	54
Instagram.....	55
WhatsApp.....	55
Kahoot.....	55
Canva.....	55
H5P.....	56
Recursos Televisivos.....	56
Netflix	56
YouTube.....	56
El Blog	56
Materiales convencionales	57
Materiales impresos	57
Libros	57
Recetarios.....	58
Manuales	58
Pizarrón	59
CAPÍTULO II	60
DISEÑO METODOLÓGICO.....	60
Paradigma y tipo de investigación	60
Modalidad básica de la investigación	60

Procedimiento para la búsqueda y procesamiento de datos	61
Población y muestra	61
Cálculo de la muestra	62
Diseño de la investigación	63
Operacionalización de las variables para docentes	65
Operacionalización de las variables para estudiantes	67
PROCEDIMIENTO Y RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN	69
Método	69
Técnicas de recolección de datos	70
Instrumentos de recolección de datos	70
Validez del instrumento	71
Confiabilidad del instrumento	72
Resultados del diagnóstico de la situación actual	74
Encuesta dirigida a los docentes de la UIDE	74
ITEMS GENERALES	74
ITEMS ESPECÍFICOS	77
Encuesta dirigida a los estudiantes de la carrera de gastronomía	94
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	112
Conclusiones	112
Recomendaciones	115
CAPÍTULO III	116
La propuesta	116
Título:	116
Datos Informativos de la Institución	116
Objetivos:	116
Objetivo General	116
Objetivos Específicos	116
Planificación	117
Socialización	117
Ejecución	117
Evaluación	117
Elementos de la propuesta	119
Viabilidad	119
Premisas de investigación	119
ÍNDICE DE LA GUÍA METODOLÓGICA	122
Referencias bibliográficas	162
ANEXOS	178

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Muestra de estudiantes de la carrera de gastronomía.....	63
Cuadro 2: Muestra de docentes de la UIDE.....	63
Cuadro 3: Variable independiente: Recursos Didácticos - Variable dependiente: Innovación Pedagógica	65
Cuadro 4: Variable independiente: Recursos Didácticos - Variable dependiente: Innovación Pedagógica	67
Cuadro 5: Validación de Instrumentos.....	71
Cuadro 6: Alfa de Cron Bach Estudiantes	73
Cuadro 7: Alfa de Cron Bach Docentes	73
Cuadro 7: Género docentes	74
Cuadro 8: Edad docentes.....	75
Cuadro 9: Experiencia docentes.....	76
Cuadro 10: Pregunta 1. Docentes.....	77
Cuadro 11: Pregunta 2. Docentes.....	78
Cuadro 12: Pregunta 3. Docentes.....	79
Cuadro 13: Pregunta 4. Docentes.....	80
Cuadro 14: Pregunta 5. Docentes.....	82
Cuadro 15: Pregunta 6. Docentes.....	83
Cuadro 16: Pregunta 7. Docentes.....	84
Cuadro 17: Pregunta 8. Docentes.....	85
Cuadro 18: Pregunta 9. Docentes.....	87
Cuadro 19: Pregunta 10. Docentes.....	88
Cuadro 20: Pregunta 11. Docentes.....	89
Cuadro 21: Pregunta 12. Docentes.....	91
Cuadro 22: Pregunta 13. Docentes.....	92
Cuadro 23: Pregunta 14. Docentes.....	93
Cuadro 24: Género	94
Cuadro 25: Edad de los estudiantes	95
Cuadro 26: Pregunta 1. Estudiantes	96
Cuadro 27: Pregunta 2. Estudiantes	98

Cuadro 28: Pregunta 3. Estudiantes	99
Cuadro 29: Pregunta 4. Estudiantes	100
Cuadro 30: Pregunta 5. Estudiantes	102
Cuadro 31: Pregunta 6. Estudiantes	103
Cuadro 32: Pregunta 7. Estudiantes	104
Cuadro 33: Pregunta 8. Estudiantes	105
Cuadro 34: Pregunta 9. Estudiantes	106
Cuadro 35: Pregunta 10. Estudiantes	108
Cuadro 36: Pregunta 11. Estudiantes	109
Cuadro 37: Pregunta 12. Estudiantes	110
Cuadro 38: Pregunta 13. Estudiantes	111
Cuadro 39: Cronograma de actividades	118
Cuadro 40: Cronograma de actividades	129
Cuadro 41: Actividad 1	150
Cuadro 42: Actividad 2	152
Cuadro 43: Actividad 3	154
Cuadro 44: Actividad 3	157
Cuadro 45: Actividad 4	161

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Cuadro planteamiento de los objetivos estratégicos institucionales.....	7
Figura 2. Árbol de problemas.....	16
Figura 3. Gráfico de Mándalas.....	20
Figura 4. Gráfico Tipos de Innovación Oslo.....	22
Figura 5. Innovación Educativa	25
Figura 6. Recursos tecnológicos en los procesos de enseñanza – aprendizaje.	46
Fórmula 2. Cálculo del coeficiente de Cronbach	72
Figura 7: Pregunta 1 docentes.....	75
Figura 8: Pregunta rango de edad docentes.....	75
Figura 9: Pregunta experiencia docentes.....	76
Figura 10: Pregunta 1 docentes	77
Figura 11: Pregunta 2 docentes	78
Figura 12: Pregunta 3 docentes	79
Figura 13: Pregunta 4 docentes	81
Figura 14: Pregunta 5 docentes.....	82
Figura 15: Pregunta 6 docentes	83
Figura 16: Pregunta 7 docentes	84
Figura 17: Pregunta 8 docentes	86
Figura 18: Pregunta 9 docentes	87
Figura 19: Pregunta 10 docentes	88
Figura 20: Pregunta 11 docentes	90
Figura 21: Pregunta 12 docentes	91
Figura 22: Pregunta 13 docentes	92
Figura 23: Pregunta 14 docentes	93
Figura 24: Pregunta estudiantes género	95
Figura 25: Pregunta estudiantes rango de edad.....	96
Figura 26: Pregunta 1	96
Figura 27: Pregunta 2	98
Figura 28: Pregunta 3	99
Figura 29: Pregunta 4.....	101

Figura 30: Pregunta 5	102
Figura 31: Pregunta 6	103
Figura 32: Pregunta 7	104
Figura 33: Pregunta 8	105
Figura 34: Pregunta 9	107
Figura 35: Pregunta 10	108
Figura 36: Pregunta 11	109
Figura 37: Pregunta 12	110
Figura 38: Pregunta 13	111

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: Autorización para realizar la investigación.....	178
ANEXO 2. CONSENTIMIENTO ESTUDIANTE.....	179
ANEXO 3. CONSENTIMIENTO DOCENTE.....	180
ANEXO 4: Validación del primer experto - Instrumento Estudiante	181
ANEXO 5: Validación del primer experto – Instrumento Docentes	182
ANEXO 6: Validación del segundo experto - Instrumento Estudiantes.....	183
ANEXO 7: Validación del segundo experto - Instrumento Docente.....	184
ANEXO 8: Validación del primer experto – Ficha de valoración de la propuesta.....	185
ANEXO 9: Validación del segundo experto – Ficha de valoración de la propuesta ..	186
ANEXO 10: ENCUESTA DISEÑADA EN GOOGLE DRIVE (DOCENTES).....	187
ANEXO 11: ENCUESTA DISEÑADA EN GOOGLE DRIVE (ESTUDIANTES)..	188
ANEXO 12: CÁLCULO ALFA DE CRON BACH DOCENTES.....	189
ANEXO 13: CÁLCULO ALFA DE CRON BACH ESTUDIANTES.....	191

UNIVERSIDAD INDOAMÉRICA
DIRECCIÓN DE POSGRADO
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN, MENCIÓN INNOVACIÓN Y LIDERAZGO
EDUCATIVO

TEMA: RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE.

AUTOR: Ing. Pablo Analuisa

TUTOR: Lcdo. Francisco Dillon M. Sc.

RESUMEN EJECUTIVO

Los recursos requeridos para apoyar la enseñanza se constituyen en elementos propuestos para tratar de solucionar un problema de tipo pedagógico y didáctico que, cuando son solventados facilitan la función académica y el desempeño competitivo del estudiante; tomando en cuenta lo mencionado, este tipo de recursos en el contexto COVID-19 son muy necesarios en el proceso de formación académica de estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador. El objetivo general de esta investigación fue determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE; para esto se utilizó una metodología basada en el enfoque cuantitativo, de tipo descriptivo y exploratorio mediante un proceso de investigación bibliográfico y documental el cual permitió caracterizar las variables de estudio y analizarlas para determinar esta influencia de los recursos didácticos en la población de estudio. Esta población fue seleccionada a través de un muestreo probabilístico por conveniencia y estuvo constituida por 75 estudiantes, y de 7 docentes a los cuales se les aplicó una encuesta con su instrumento el cuestionario. Los resultados obtenidos permitieron identificar una deficiente aplicación de recursos didácticos especialmente del tipo innovadores – tecnológicos, así como de estrategias metodológicas constructivistas. Como alternativa de solución al problema de estudio se propuso la elaboración de una guía que permita aplicar de mejor manera los recursos didácticos innovadores, así como estrategias y actividades acorde a los procesos de enseñanza - aprendizaje de la carrera de gastronomía apoyados en el uso de la plataforma Moodle, la cual aplicada al contexto investigado, podría ser replicado en otras carreras y contextos para mejorar esta realidad.

DESCRIPTORES: Recursos didácticos, innovación pedagógica, enseñanza-aprendizaje.

UNIVERSIDAD INDOAMÉRICA
DIRECCIÓN DE POSGRADO
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN, MENCIÓN INNOVACIÓN Y LIDERAZGO
EDUCATIVO

THEME: TEACHING RESOURCES AS A STRATEGY FOR PEDAGOGICAL INNOVATION IN THE PROFESSIONAL TRAINING OF STUDENTS IN THE GASTRONOMY CAREER OF THE UIDE.

AUTHOR: Ing. Pablo Analuisa

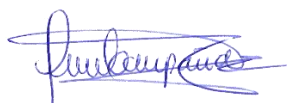
TUTOR: Lcdo. Francisco Dillon M. Sc.

ABSTRACT

The resources required to support teaching constitute elements proposed to try to solve a problem of a pedagogical and didactic type that, when they are solved, facilitate the academic function and the competitive performance of the student; Considering the above, this type of resources in the COVID-19 context are very necessary in the academic training process of students of the Gastronomy career of the International University of Ecuador. The general objective of this research was to determine the influence of didactic resources as a pedagogical innovation strategy in the professional training of students of the Gastronomy career of the UIDE; For this, a methodology based on a quantitative, descriptive and exploratory approach was used through a bibliographic and documentary research process which allowed to characterize the study variables and analyze them to determine this influence of the didactic resources in the study population. This population was selected through a probability sampling for convenience and consisted of 75 students, and 7 teachers to whom a survey was applied with their instrument the questionnaire. The results obtained allowed to identify a deficient application of didactic resources, especially of the innovative - technological type, as well as of constructivist methodological strategies. As an alternative solution to the study problem, the development of a guide was proposed that allows to better apply innovative didactic resources, as well as strategies and activities according to the teaching-learning processes of the gastronomy career supported by the use of the Moodle platform, which applied to the investigated context, could be replicated in other careers and contexts to improve this reality.

KEYWORDS: Didactic resources, pedagogical innovation, teaching-learning.

Translated by:



MSc. Lorena Espinosa F.

INTRODUCCIÓN

Importancia y actualidad

Al respecto, Balagué (2019) señala que un elemento clave para una nueva metodología de enseñanza en gastronomía ha sido la innovación; antes en la educación gastronómica tradicional bastaba enseñar una receta de cocina o pastelería de una forma empírica y el uso de recursos didácticos y metodologías era insignificante (Balagué, 2019, pág. 3). Con esta apreciación se empatizaba en que el profesional gastronómico se forme como agente de cambio y tenga herramientas para que en su entorno profesional pueda interactuar y organizarse de mejor forma.

El presente trabajo de investigación se encuentra en la línea: “Innovación” sub-línea: “Aprendizaje” aplicada a la educación superior, con la finalidad de mejorar las estrategias de enseñanza-aprendizaje y su congruencia teórico-práctica en la formación profesional de la carrera de Gastronomía. Los estudiantes, son los principales partícipes en estos cambios y los docentes están llamados a desarrollar los recursos didácticos como material; sean en físico o digitales, pero basados en la comunicación; metodologías, técnicas y herramientas que son los pilares fundamentales en el proceso de innovación pedagógica cuyo afán de adaptación es para entender y ser conscientes de esta transición en todos los escenarios a priori, a interactuar en el campo profesional.

En la actualidad, los avances tecnológicos han globalizado cambios en todas las áreas y una de ellas es la educación del nuevo siglo, dejando atrás el contexto tradicional (Cabeza, 2018, pág. 28).

Estos cambios han hecho que las instituciones de educación superior, entren en constante transformación para mejorar la calidad de enseñanza-aprendizaje y ante estos

hechos la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador, no es la acepción.

Los estudiantes del siglo XXI, disfrutan de los recursos didácticos auditivos; digitales, de imagen fija; TIC, entre otros. En especial los recursos didácticos tecnológicos que en “épocas pasadas eran consideradas una utopía para la academia y hoy se vuelve un reto, especialmente en el contexto que se vive a causa del COVID 19” (Gastronomía UIDE, 2020, pág. 21).

La Universidad Internacional del Ecuador es una institución de educación superior particular que incorpora a estudiantes en su formación profesional con sólidos conocimientos.

Los programas de pregrado se enfocan en que el estudiante tenga una participación importante en su proceso de enseñanza-aprendizaje, cuya prioridad es el desarrollo armónico de competencias disciplinarias e individuales. Adicionalmente el estudiante adquiere conocimientos científicos, tecnológicos y multiculturales con las diversas perspectivas teóricas y de saberes, que le habilitarán para graduarse con un título profesional (UIDE, 2014, pág. 32).

Así se puede determinar un panorama más general de las carreras, mostrando todos los caminos y herramientas para poder llegar al éxito. Y más adelante si se opta por un posgrado profundizar los conocimientos y las habilidades necesarias.

Con respecto a los recursos didácticos UIDE (2014) menciona que “para apoyar la enseñanza los recursos constituyen los elementos que facilitan la función académica y el desempeño del estudiante” (pág. 38). Bajo este aspecto los principales recursos que se contemplan son: infraestructura académica, talleres y laboratorios, material

bibliográfico, recursos audiovisuales, tecnológicos, infraestructura administrativa y facilidades deportivas.

El trabajo investigativo se afianza con las siguientes normativas, leyes y acuerdos:

Innovación Educativa – UNESCO

Referente al tema, UNESCO (2016) afirma que “la innovación educativa es un acto premeditado y planificado de solución de problemas que apuntala a conseguir una mejor calidad en el aprendizaje del estudiante, superando el paradigma tradicional” (pág. 3). Así se puede comprometer a extender el conocimiento académico y pasar del aprendizaje pasivo del estudiante a una noción donde el aprendizaje es interacción y se construye entre todos.

El perfil del docente y estudiante en la era digital del siglo XXI han ido evolucionando con la innovación tecnológica en la educación.

Debido a estos cambios los docentes deben estar preparados para enfrentar los nuevos retos que involucran fomentar la actitud de aprendizaje, propiciar la investigación y el pensamiento crítico; y ser flexibles de acuerdo al contexto del estudiante con su entorno de aprendizaje. Guiándose en las estrategias pedagógicas, debe integrarse la tecnología en el aula que permita construir un marco educativo que produzca estudiantes críticos y autónomos asesorados por docentes innovadores capacitados en pedagogía y tecnología (Ministerio de Educación del Ecuador, 2012, pág. 17).

Imaginar el futuro es uno de los grandes retos en cualquier profesión. En el caso de la educación gastronómica no se sabe aún cómo serán los restaurantes en 2030, pero lo que se debe hacer es preparar a los estudiantes para que sean ellos mismos quienes

busquen los recursos y las herramientas para afrontar y asimilar todos los cambios en su vida profesional.

Ley Orgánica de Educación Superior

En el caso de la LOES (2019) que menciona:

El artículo 350 de la Constitución de la República del Ecuador señala que el Sistema de Educación Superior tiene como finalidad la formación académica y profesional con visión científica y humanista; la investigación científica y tecnológica; la innovación, promoción, desarrollo y difusión de los saberes y las culturas; la construcción de soluciones para los problemas del país, en relación con los objetos del régimen de desarrollo (pág. 1).

Es importante recalcar que la educación es un derecho que tienen todas las personas, así como un deber obligatorio del estado; garantizando de esta forma el desarrollo holístico de los derechos humanos.

Ley Orgánica de Emprendimiento e Innovación

Al respecto del tema la Asamblea Nacional (2020) indica:

El Ministerio de Educación y la SENESCYT, o quien haga su veces, vigilarán que en los niveles de educación básica, secundaria y de tercer nivel, se establezcan mallas curriculares que incluyan contenidos y criterios de evaluación de la formación, orientados al desarrollo y afianzamiento del espíritu emprendedor e innovador, desarrollo de competencias para el emprendimiento basadas en el crecimiento personal del estudiante, la responsabilidad ambiental y social, la ética empresarial, autoconfianza, toma de decisiones, toma de riesgos calculados, creación de valor, liderazgo, creatividad, resolución de conflictos y demás que fueran necesarias para formar al emprendedor (pág.7).

Bajo este contexto, se entiende que desde las aulas emerge la formación del emprendedor-innovador ecuatoriano como agente del cambio; que busca mejorar las condiciones de vida de sus colaboradores, comunidad, familia, amigos, por eso la necesidad de establecer y reestructurar las mallas curriculares para potenciar la educación.

Normativa Transitoria por Emergencia Sanitaria

Respecto a las clases en línea el (Consejo de Educación Superior [CES], 2020) a través de la resolución No. RPC-SE-03-No.046-2020 quien indica:

Que en el Artículo 5.-Planificación de actividades de aprendizaje. - Las IES, en los planes de estudio aprobados por el CES, podrán adecuar las actividades de aprendizaje para que puedan ser desarrolladas e impartidas mediante el uso de tecnologías interactivas multimedia y entornos virtuales de aprendizaje, a través de plataformas digitales (pág. 4).

Así se determina que las IES implementarán las acciones que permitan garantizar la accesibilidad a los recursos de aprendizaje virtual para sus estudiantes.

Existen autores que se refieren al análisis de cifras con respecto en la educación, es el caso de Salinas, Cabrera, y Salazar (2016) que indican:

Esta declarado que el Ecuador es el país del continente que más invierte en Educación superior, cerca del 2% del PIB (Producto Interno Bruto) cuando el promedio en Latinoamérica es del 0,8% (pág. 3).

Pese a esto, subsisten problemas importantes en la formación didáctica de los docentes, la innovación pedagógica en las aulas universitarias del país está en proceso experimental por parte del educador.

Plan Estratégico de Desarrollo Institucional UIDE 2019 – 2024

Filosofía Institucional

El perfil de los objetivos de la Institución, se ha basado en sus estrategias de desarrollo y crecimiento hacia el futuro; lo cual es de conocimiento de los estudiantes desde el primer día de clases.

Visión: Ser una de las mejores universidades de América Latina para el año 2035 y participar activamente en el proceso de integración continental y la Misión: Brindar una educación de calidad para una vida exitosa (Dirección de Planeamiento Institucional UIDE, 2018, pág. 1).

Se entiende por educación de calidad la “permanente formación de profesionales críticos y autocríticos, productores de conocimiento, información, investigadores e impulsores de desarrollo nacional y regional” (Dirección de Planeamiento Institucional UIDE, 2018, pág. 3). Ahora bien, con el fin de consolidar una cultura de servicio interno y externo a partir de la calidad del capital humano, la actualización tecnológica y la optimización de los procesos debe ser impecable.

El plan estratégico de la UIDE observa los objetivos de desarrollo sostenible para el planteamiento de los objetivos estratégicos institucionales según lo evidencia la figura:

Objetivos de Desarrollo Sostenible	Objetivo estratégico UIDE
Objetivo 4: Educación de calidad , inclusiva para todos. La educación es uno de los motores más poderosos y probados para garantizar el desarrollo sostenible. También aspira a proporcionar acceso igualitario a formación técnica asequible y eliminar las disparidades de género e ingresos, además de lograr el acceso universal a educación superior de calidad.	Ámbito Enseñanza: Desarrollar una oferta académica diferenciadora con docentes de calidad, flexible, adaptada a las necesidades de la sociedad y atractiva para el mercado laboral que posicione a la UIDE dentro del sistema universitario nacional e internacional
Objetivo 17: Alianza para lograr los objetivos , la finalidad de los objetivos es mejorar la cooperación Norte-Sur y Sur-Sur.	Ámbito Investigación: Incrementar la productividad e impacto de la investigación de la UIDE en el sector público, privado y centros de investigación nacionales e internacionales
Objetivo 1: Fin de la pobreza , compromiso audaz para terminar con la pobreza en todas sus formas y dimensiones para 2030. Esto requiere centrarse en los más vulnerables, aumentar el acceso a los recursos y servicios básicos y apoyar a las comunidades afectadas por conflictos y desastres relacionados con el clima. Objetivo 12: Producción y consumo responsable , es urgente reducir la huella ecológica mediante un cambio en los métodos de producción y consumo de bienes y recursos.	Ámbito vinculación con la sociedad: Profundizar el rol de la UIDE como una institución transformadora de la comunidad, incrementando su impacto social.
Objetivo 13: Acción por el clima , el calentamiento global está provocando cambios permanentes en el sistema climático, cuyas consecuencias pueden ser irreversibles si no se toman medidas urgentes ahora.	Ámbito gestión: Incrementar la eficiencia y eficacia institucional que permita la sostenibilidad y una proyección externa de la UIDE en todos los ámbitos.

Figura 1. Cuadro planteamiento de los objetivos estratégicos institucionales.

Elaborado por: Dirección de planeamiento Institucional UIDE

Fuente: <https://www.uide.edu.ec/wp-content/uploads/2019/08/8.-PEDI-2019-2024.pdf>

El Plan Estratégico de la UIDE recoge de manera sistematizada los objetivos a mediano plazo, las estrategias y políticas previstas para alcanzarlos, así como los sistemas e instrumentos de evaluación correspondientes.

Justificación

La educación en el siglo XXI está ligada con el correcto uso de la tecnología y los recursos didácticos como motor de la innovación. Hoy más que nunca, se hace importante pensar en cuál es el uso apropiado que se le debe dar en las aulas a las nuevas herramientas digitales para que solucione los principales retos de la educación.

Uno de ellos, es el que se vive actualmente a nivel mundial por la pandemia producida por el coronavirus; lo que ha causado un desafío en la transición educativa de lo presencial a lo digital para los docentes que deben cumplir con los objetivos de los estudiantes (Observatorio de Innovación educativa del Instituto Tecnológico de Monterrey, 2020).

Contextualización Macro

En Europa se han visto avances importantes que tienen relación con repositorios de recursos educativos. El objetivo del portal denominado Open Education Europa lanzado por la Comisión Europea (2013) indica que “fue juntar todos los fondos de recursos educativos abiertos en todos los idiomas para compartir con docentes, investigadores y estudiantes” (párr. 5).

En países de Centroamérica como es el caso de Cuba, también se obtuvo algunas iniciativas en la construcción del aprendizaje virtual (Rea, 2018, pág. 2).

Basque Culinary Center ubicado en San Sebastián – España, institución académica pionera a nivel mundial en formación gastronómica en su artículo BCC Innova (2020) describe que:

Los estudiantes trabajarán en entornos digitales avanzados, dotados de herramientas para posibilitar que puedan reforzar la formación online. Así mismo, se han reacondicionado los diferentes espacios con el objetivo de reducir

aforos para potenciar la personalización de la enseñanza. Se han generado recursos didácticos y nuevos contenidos digitales de alto valor añadido como es “Gastronomy Shapers” (Aizega, 2020, pág. 6).

En particular dentro de España, las instituciones universitarias se adaptaron en el uso de recursos didácticos de enseñanza-aprendizaje abierto y digital.

En la misma Universidad, la enseñanza apoyada en el internet es una herramienta útil y complementaria a las clases presenciales al utilizar los recursos tecnológicos conocidos por los estudiantes como instrumento de participación y comunicación; los cuales los motiva en las clases virtuales (Pinto, 2010, pág. 14). Los recursos educativos didácticos según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo son denominadores genéricos que incluyen cursos y programas curriculares, videos, libros, artículos, aplicaciones móviles, podcasts y cualquier material creado para uso de la enseñanza- aprendizaje (Lozano, Zárate, & Llaven, 2018, pág. 5).

Además de adaptar las metodologías de enseñanza hacia un nuevo entorno, los docentes tienen el reto de adquirir conocimientos, actitudes y habilidades digitales que motive al estudiante a hacer críticos en el uso de la tecnología tanto en el aula como en sus hogares, en su vida social y en su entorno de ocio (Vargas G. , 2017, pág. 2). De esta forma contribuyen al desarrollo de una respuesta ilusionante y colectiva a los retos que hoy se plantea en la era digital de la educación. Los docentes, así como los estudiantes deben aprender a ser competentes digitales; pero más importante aún: re ilustrar y adaptar su competencia digital docente al mundo digitalizado (Viñals & Cuenca, 2016, pág. 9).

Según el (Banco Interamericano de Desarrollo [BID], 2020) en Latinoamérica “la innovación educativa estaba en desarrollo, pero a partir de la situación sanitaria se aceleró la integración tecnológica en la enseñanza de todos los niveles” (párr. 2).

“Tres de cuatro docentes no se sienten preparados para incorporar nuevas tecnologías digitales en las aulas de acuerdo a una consulta realizada a 800 docentes Universitarios acerca del tema” (Observatorio de innovación educativa del Instituto Tecnológico de Monterrey, 2020). Esto quiere dar a entender que la falta de recursos educativos, tecnológicos, económicos, así como planeación estratégica y capacitación fueron considerados como las principales causas para integrar estos sistemas.

Por un lado, la educación superior se ha afectado a 26 millones de estudiantes y a 1.4 millones de docentes, antes de la llegada de la pandemia únicamente el 19% de todos los programas estaba centrado en educación a distancia y el 16% lo utilizaban de una forma híbrida (plataforma Blended) (Observatorio de innovación educativa del Instituto Tecnológico de Monterrey, 2020, pág. 1).

Contextualización Meso

En el año 2018, una investigación propone que las Universidades del Ecuador tienen la tarea de potenciar el uso, reutilización y productividad de los recursos didácticos educativos para aminorar las brechas de acceso a la educación superior. De la misma forma recomienda disponer de recursos didácticos digitales impulsaría a promover las competencias, habilidades y destrezas para mejorar la calidad de vida de los estudiantes que no puedan asistir a clases presenciales (Rea, 2018).

La innovación en la educación en algunos países latinoamericanos no se ha incluido de una forma práctica y eficiente.

En Ecuador, el Gobierno y algunos Municipios han ejecutado programas para obsequiar tabletas a los estudiantes de nivel secundario; sin embargo estos proyectos no han tenido el sustento en algún aplicativo o repositorio de recursos educativos didácticos abiertos y digitales para ser aprovechados de modo que los educandos tengan acceso a material educativo de procedencia confiable y relacionados con el contenido de los programas de estudio de cada institución a

la que pertenecen, lo que generaría una mejor gestión en el uso de las tabletas y el contenido digital (Rea, 2018, pág. 16).

Con esta apreciación da a conocer que el desarrollo de la sociedad se da por el cambio en la educación superior, por ende, el mejoramiento de la habitabilidad de las personas; ya que es un medio cultural que provee el fortalecimiento, convivencia colectiva, individualidad en pro de cumplir objetivos macros.

Acerca del cambio educativo de la Universidad en el Ecuador, Ramírez (2016) dice:

Quizás uno de los principales retos que tiene la universidad ecuatoriana; no solo es transmitir conocimientos, sino tener pensamiento crítico – reflexivo; generador del conocimiento autónomo, responsable frente a los intereses comunes que tenemos como sociedad, región y mundo (pág. 47).

No obstante, en base a los cambios de las Universidades se logran los objetivos, esto para responder a los constantes cambios planteados de acuerdo al contexto mundial, regional y local en la actualidad.

Contextualización Micro

Es preciso saber que la Universidad Internacional del Ecuador, ha implementado la parte innovadora habilitando una serie de herramientas tecnológicas que en la realidad implica un proceso de cambios en actividades formativas, metodológicas, recursos didácticos innovadores, relación con los estudiantes etc.

Esto fue parte de un rediseño que se implementó en diferentes carreras y programas, por lo que la Escuela de Gastronomía de la UIDE no ha sido la excepción. Dentro del ámbito “E3: Rediseñar el modelo pedagógico en base a la filosofía institucional y a

modelos internacionales representativos” (Gastronomía POA, 2019, pág. 3). Se cumplió al 100% dentro del POA 2019.

Una de las metas que se cumplió al 50% fue la del objetivo Técnicas de pedagogía, en la que detallaba “Actualización de docentes para implementar el uso de nuevas técnicas y uso de recursos educativos para aplicar en la pedagogía culinaria” y cuyo indicador dice “Capacitación en pedagogía especializada” (Gastronomía POA, 2019, pág. 5).

Sin embargo, al finalizar el semestre octubre 2019 – febrero 2020 se evidencio este desfase en la evaluación estudiante – docente al preguntar acerca de: ¿El docente usa recursos educativos (tecnológicos o innovación) como ayuda para impartir de mejor manera sus clases? obteniendo una desfavorable calificación del 30% en la mayoría de casos (EGUIDE, 2020).

No obstante, el (Instituto Internacional para la Educación Superior n América Latina y el Caribe [IELSAC], 2020) menciona que “la academia venía advirtiendo que no solo estamos en una época de cambios, sino que estos venían a ser disruptivos y de tal magnitud que iban a propiciar una metamorfosis de época” (párr. 4). En conjunto las Universidades han seguido en la mejora de su labor docente y menos aún la parte de investigación.

Este cambio prácticamente se da a partir que la OMS declara el 11 de marzo del 2020 la pandemia del coronavirus a nivel mundial y empieza la era de la incertidumbre, el mundo es testigo de su nacimiento e inmediatamente el terreno de la educación sufre un cambio significativo de clases presenciales a clases virtuales (IESALC.UNESCO, 2020, pág. 1).

A partir del contexto COVID 19 la (Universidad Internacional del Ecuador [UIDE], 2020) ha ido desarrollando sus actividades on line al 100% y también programando las capacitaciones en ambiente virtual. Considerando las clases prácticas en laboratorios y talleres en forma presencial o a distancia (hibrida) de acuerdo a parámetros establecidos dentro de una programación preliminar (UIDE, 2020, pág. 18).

El acontecimiento abre campo a que la investigación este en su momento ideal y los beneficios serán para los docentes que necesiten capacitación en el uso de los recursos didácticos, digitales, abiertos, híbridos etc. También en nuevas metodologías y herramientas para mejorar las clases presenciales, semipresenciales o virtuales que marcarán un cambio significativo en la educación gastronómica; así los estudiantes serán actores directos en el fortalecimiento de los conocimientos hacia la innovación educativa.

“Una parte sustancial del proceso educativo es resaltar la característica que tiene de poder monitorear, retroalimentar y evaluar el cumplimiento de sus logros de aprendizaje” (UIDE, 2014, pág. 3). Cabe resaltar la importancia que al final de los cursos o materias dictadas, se evidencie el cumplimiento de sus programas analíticos a través de las competencias adquiridas por los estudiantes.

Planteamiento del problema

Durante la praxis educativa aplicada en la (Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador [EGUIDE], 2020) se evidenció que en las clases teórico - prácticas; los docentes aún utilizan los recursos y metodologías clásicas en la enseñanza conocido también como modelo pedagógico tradicional o modelo de transmisión, donde el docente juega el papel de ser el único que sabe y asume que los estudiantes son los receptores que desconocen un mundo exterior (EGUIDE, 2020, pág. 1).

Por tal razón, el aprendizaje abarca un proceso de construcción y reconstrucción; en el que un papel decisivo es el aporte de los estudiantes que atribuyen sinestesia al aprendizaje y realidad (Torres, 2010, pág. 8).

Acorde a lo anterior, Vargas (2017) afirma que “es notorio que esto ha ocasionado que los estudiantes sean indiferentes con el docente y que muestren desinterés por aprender, que las clases sean rutinarias, también desmotivación y en casos extremos el cambio de carrera, por su inconformidad” (pág. 7). “Se puede afirmar que la Gastronomía como tal se ha innovado, especialmente en las preparaciones culinarias con técnicas científicas” (Balagué, 2019, pág. 2). Tomando en cuenta que nos encontramos en un mundo cada vez más competitivo es importante innovar la educación gastronómica que, a diferencia de otras carreras no se lo ha puesto en marcha en el Ecuador (Alianza Emprendimiento e Innovación, 2018, pág. 62).

Los docentes gastronómicos son conscientes de que su formación profesional no fue la de un docente de tercer nivel que conoce de andragogía y pedagogía en la educación, sino de conocimientos administrativos y técnicos que en la actualidad no aporta lo suficiente para transmitir el conocimiento y avanzar hacia una innovación pedagógica en la carrera de Gastronomía.

Es así, que se presenta la necesidad de aplicar los recursos didácticos actuales como estrategia de innovación pedagógica en la carrera de Gastronomía, con el fin de favorecer el desarrollo del proceso de enseñanza – aprendizaje. Existen autores que se refieren al uso de estos materiales, como es el caso de Vargas (2017) tales como:

- a.- Apoyo a la presentación de los contenidos.
- b.- Mediador en el encuentro con el estudiante con la realidad.
- c.- Afianzar el aprendizaje de los conocimientos.

En particular, un factor a tomar en cuenta es que la Escuela de gastronomía de la UIDE posee las herramientas y recursos tecnológicos necesarios; también con una infraestructura de primera en todas las facultades y escuelas lo que resulta beneficioso para la aplicación del proyecto (UIDE, 2020, pág. 28). Se podría decir que actualmente la epidemia mundial causada por el COVID 19 ha cambiado de forma abrupta la metodología de enseñanza – aprendizaje de manera presencial a lo virtual en todas las áreas y niveles de educación; tomando en cuenta que en este contexto las instituciones educativas en el país se encontraban en un periodo de transición.

Hay que tomar en cuenta que el objetivo de los docentes innovadores es visionar que en un futuro muy próximo el aprendizaje se base en la propia experiencia del educando (Aizega, 2020).

Debido a lo mencionado se ha planteado la siguiente pregunta de investigación:

- ¿De qué manera los recursos didácticos favorecerán la estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE?

El siguiente árbol de problemas (Ver figura 2) analiza las causas y los efectos que derivan de este problema central:

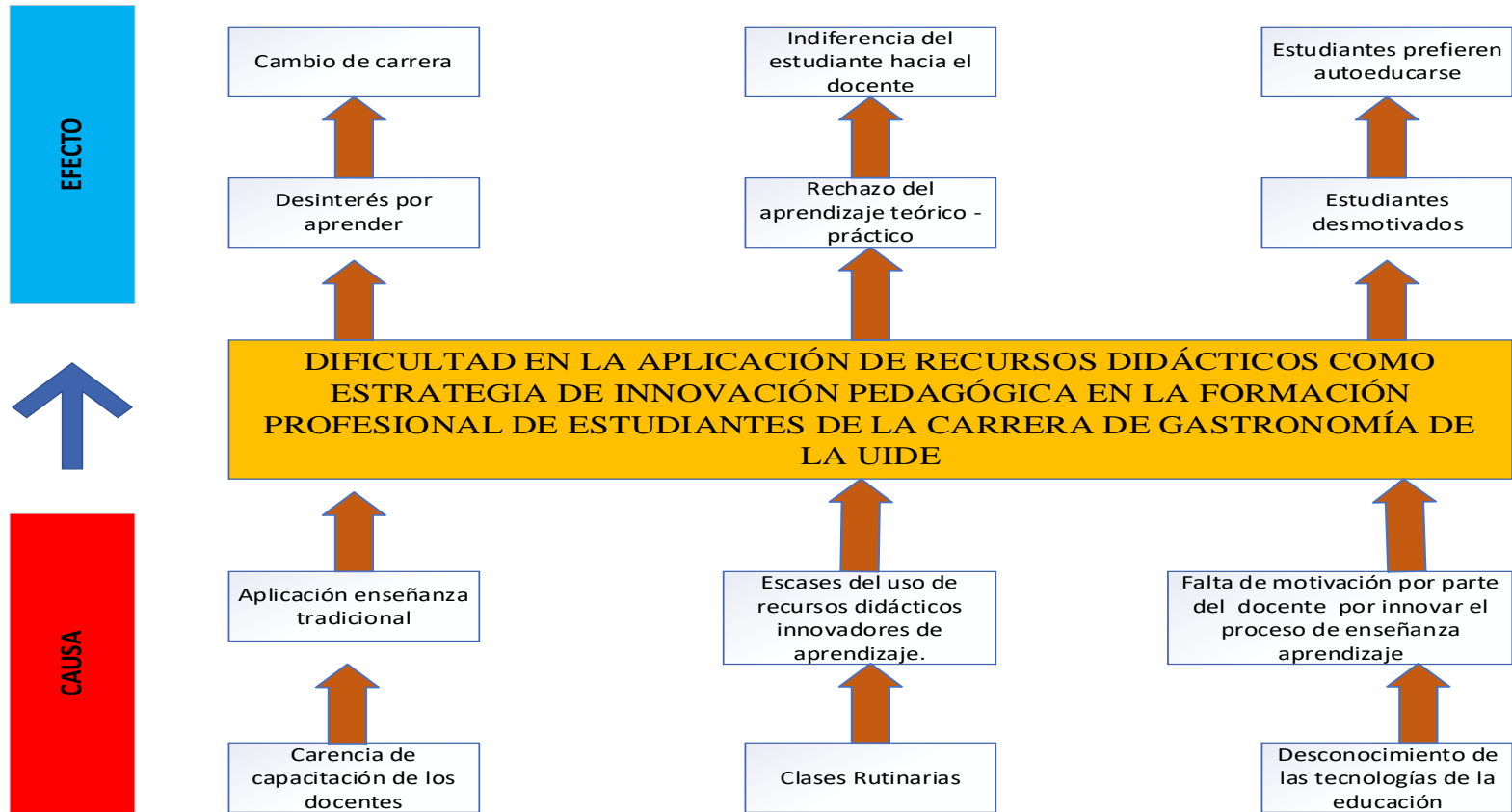


Figura 2. Árbol de problemas

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

Objetivos

Objetivo General

Determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.

Objetivos específicos

1. Identificar los recursos didácticos utilizados actualmente por los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.
2. Analizar la metodología de enseñanza utilizada en la formación académica de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.
3. Proponer una guía de recursos didácticos innovadores que se apliquen en el proceso de enseñanza de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

Se ha considerado al aula como un mundo particular, cotidiano y específico en el cual se procesa la labor de enseñanza y aprendizaje dentro de un determinado tiempo. El trabajo pedagógico ha estado pendiente en encontrar y aplicar los recursos para que la enseñanza mejore, por tal razón al momento de hacer referencia a los recursos didácticos se los considera como un material útil para el proceso pedagógico en el trabajo del docente y a la vez es un apoyo interactivo en el aprendizaje (Universidad de Palermo Facultad de Diseño y Comunicación, 2015, pág. 15).

Desde esta perspectiva los recursos didácticos se aplican para el uso específico en estrategias, herramientas de apoyo; ayudas y valor didáctico para que se ejecute de mejor forma en la trazabilidad de la enseñanza – aprendizaje con un aspecto motivacional y eficiente en los procesos educativos cuya finalidad sea que los conocimientos tengan la calidad de recepción, práctica y participación en cada clase por parte de los estudiantes (Universidad de Palermo Facultad de Diseño y Comunicación, 2015, pág. 16).

Guerrero (2009) indica que un material didáctico no tiene valor en sí mismo sino cuando se va ejecutando en los objetivos, contenidos y actividades (pág. 12). De igual forma se podría decir que “no existe un concepto unívoco de su función” (Guerrero, 2009, pág. 16). Por lo que en resumen se define como un recurso que aplicado a un contexto educativo cuyo fin didáctico, sirve de apoyo al desarrollo de las actividades formativas.

Los docentes deben tener muy claro la función que desempeñan los distintos medios (innovación, motivación, estructuración de la realidad, acción didáctica, formativa) en

el proceso de enseñanza – aprendizaje para la adaptación de los recursos didácticos, los cuales deben estar organizados de acuerdo a los criterios de referencia del currículo.

Antecedentes de la investigación (estado del arte)

Un proyecto técnico en el año 2019, en la Universidad Indoamérica afirma que el uso escaso de recursos didácticos innovadores en la comprensión lectora y expresión oral, han dado como resultado que los estudiantes se desanimen, limiten sus iniciativas, no produzcan escritos y muestren un desinterés para redactar; esta carencia se da porque se ha mantenido la cultura del aprendizaje tradicional y los educandos se han vuelto actores pasivos y aletargados. El autor concluye que el material didáctico es de suma importancia en el proceso de la educación en todas las áreas ya que estos ayudan a desarrollar el elemento sensorial de los estudiantes y lo relaciona directamente con el objeto de aprendizaje; esto repercute en el educador como transmisor del conocimiento hacia los estudiantes que a la par de aprender evalúan el nivel del docente (Ortega, 2019).

En el año 2018, en Colombia, se presenta un objeto virtual de aprendizaje de operaciones como recurso didáctico tecnológico. Las pruebas realizadas se experimentan con dos grupos, el primero con el modelo tradicional cuyos resultados son deficientes y el segundo grupo con el uso del recurso virtual de aprendizaje, la cual da como resultado una mejor calificación. En base a estos resultados el autor concluye que el uso del objeto virtual obtuvo resultados favorables en la comprensión como en el uso para dar solución en similares situaciones (García, 2018).

En el año 2016, se produce una investigación en la Universidad Central del Ecuador, se evidencio el siguiente tema: Uso de recursos didácticos como medio para mejorar el proceso de enseñanza – aprendizaje de matemáticas. Este proyecto hace un análisis sobre el deficiente uso de los recursos didácticos en las clases de matemáticas lo cual hace que la enseñanza sea irregular por ser una materia abstracta llena de formulaciones

y cálculos, por lo que se propone en su objetivo general realizar un diagnóstico para encontrar una posible solución para apoyar a los docentes. Por tanto, el autor propone una guía de recursos didácticos y concluye que la aplicación ha sido beneficiosa para los docentes y estudiantes en el proceso de enseñanza – aprendizaje (Díaz B. , 2016).

En este contexto, se deduce que existe limitada información en recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica pero escasa en la formación profesional de la carrera de Gastronomía. Si el docente tiene planificado el proceso didáctico y las actividades que empleará en la enseñanza de sus estudiantes con el fin de desarrollar sus capacidades que aplicarán en el ejercicio de su profesión, se cuestionarán que y como utilizar las herramientas o recursos didácticos como apoyo de su trabajo como educador.

Desarrollo teórico del objeto de campo y de estudio

Organizador Lógico de Variables

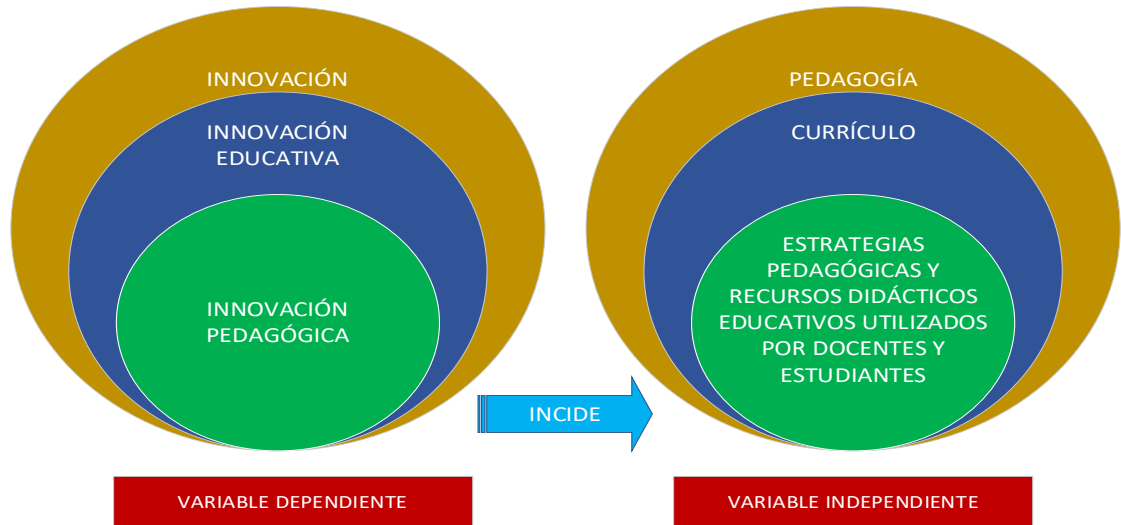


Figura 3. Gráfico de Mándalas

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

En el gráfico de Mándalas expuesto, se desarrolla el pensamiento visual y las capacidades de observación la cual; define el tema Macro del proyecto de investigación tomando en cuenta que los temas inciden en el desarrollo de este. Dentro de la variable dependiente se desprende temas como paradigma, currículo, la pedagogía; así como la segunda variable independiente se ha considerado abrir con el tema general de innovación, innovación educativa e innovación pedagógica.

VARIABLE INDEPENDIENTE

INNOVACIÓN

La innovación está relacionada con la adquisición de nuevos conocimientos y con fases de creatividad, viene del sustantivo latino “innovatio”. “Novus” es su étimo que forma la base de un amplio campo léxico: novitas, renovo, novo, novius, renovator, renovatio, innovatio e innovo. Es importante nombrar la existencia en latín del verbo “novo” (novare), sin prefijo cual significado se asemeja al de los verbos renovar e innovar (Rivas, 2000, pág. 1).

En cualquier lugar del sector económico incluido los servicios públicos como la educación, el transporte o la salud, la innovación está presente. Sin embargo, de estos sectores que no son específicamente orientados al sector empresarial se conoce poco respecto al tema de los procesos para el desarrollo de la recolección de datos para innovar estas áreas (OCDE/Eurostat, 2019, pág. 92).

Díaz y Guambi (2018) señala que “en 1934 Joseph Schumpeter definió a la innovación como la manera de introducir en el mercado un producto que aporte un elemento diferenciador (pág. 2). Dado que la innovación según el manual de Oslo es la implementación y concepción de cambios.

Especialmente en “un producto, marketing, procesos y la parte organizacional de la empresa; con el fin de obtener mejores resultados” (OCDE/Eurostat, 2019, pág. 94).

Estos cambios se efectúan con la aplicación de novedosos conocimientos y el desarrollo interno de tecnología en apoyo con ayuda externa o por la adquisición de tecnología y servicios de asesoramiento (OCDE/Eurostat, 2019, pág. 95).

Tipologías de Innovación

En particular, usualmente la innovación hace referencia con alguna labor que se conecta con el crear de un momento o con la expresión de una inspiración. Estas partes son solo unos componentes para que se produzca el proceso de innovar (Camara de comercio de España, 2020, pág. 1).

De acuerdo con el manual de Oslo la innovación se clasifica en los siguientes tipos:

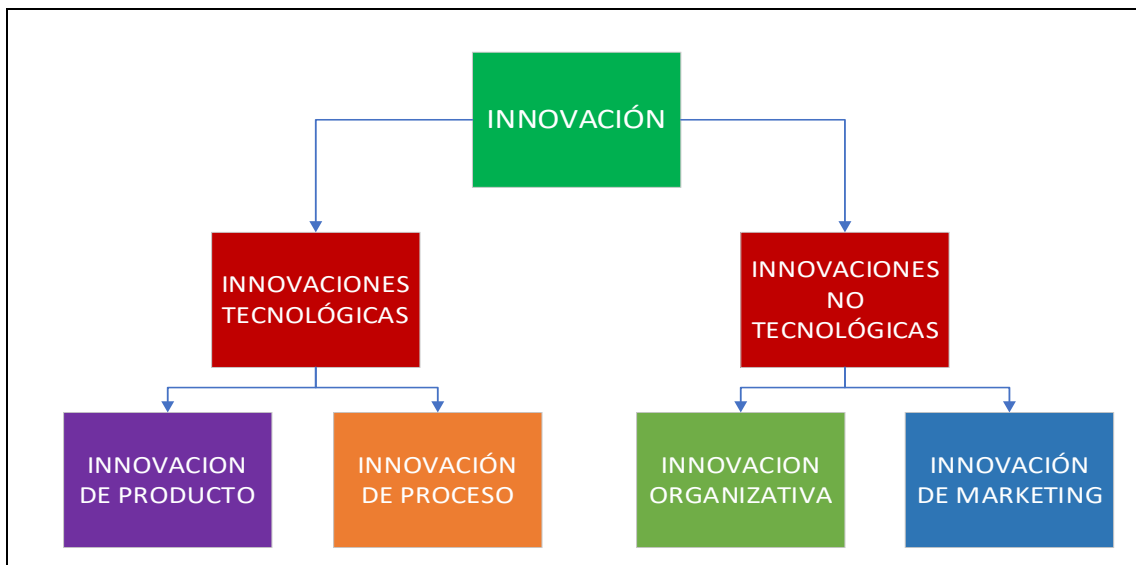


Figura 4. Gráfico Tipos de Innovación Oslo

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

Para definir los tipos de Innovación existen autores, como es el caso de OCDE (2019) que menciona cada tipología de la siguiente manera:

- De producto: Introducir al mercado un bien o servicio nuevo, que de acuerdo a sus características y usos previos; está completamente mejorado.
- De proceso: Implementación de novedosos, significativos y mejorados métodos de producción.
- De organización: Implementación de un nuevo método de organizar el entorno laboral, las prácticas de negocio en la empresa y las relaciones externas de la misma.
- De marketing: Introducción de nuevos métodos de mercadotecnia que llevan a grandes cambios en el proceso de fijación de precios, diseño del producto, emplazamiento y promociones (pág. 98).

De acuerdo a la tipología de innovación, se podría decir que son los requisitos para crear una cultura nueva en la que los docentes se transformen en los principales protagonistas.

Dentro del campo educativo, la innovación es estimada como una táctica para encaminar los logros de los objetivos institucionales y abarcar todos los campos que respectan al espacio y proceso en la educación (Macanchí, Orozco, & Encalada, 2020, pág. 7).

Pasos para Innovar (en la sociedad industrial)

Según la Sociedad de la Innovación (2015) adquirimos competitividad con los mejores liderando el sector a nivel de capacidad de innovar tomando en cuenta los siguientes pasos:

1. Plantear el problema: Definir el problema y luego plantear soluciones.

2. Desarrollar el proyecto: Formular y ejecutar la innovación como un proyecto.
3. Prototipar: Corregir primeros modelos en la etapa de prueba técnica.
4. Validar: Comprobar desde el lado comercial, la validez de la innovación.
5. Salida al mercado: Establecer una línea de producción, luego de ser validado técnica y comercialmente; con el propósito de llegar a un mercado objetivo (pág. 14).

En definitiva, la innovación supone un riesgo que nos permite aprovechar las oportunidades y dar la solución a diferentes problemas.

INNOVACIÓN EDUCATIVA

Con respecto a la innovación educativa, Cañal (2015) indica que “se comprende como una renovación en la parte de la pedagogía y se razona como un agregado de estrategias, ideas y procesos de algo nuevo” (pág. 23). Por un lado, estos aspectos están organizados pretendiendo realizar y estructurar cambios en la praxis del sistema de educación vigente en la institución superior.

Con el objetivo de ser más competentes en la formación e igualitarios a las dificultades buscando el linaje a consecuencia de la transformación y logro de los mismos (Acuña, 2016, pág. 42). Es preciso saber que la innovación educativa se refiere a diferentes semblantes como son: la didáctica, la pedagogía, la parte tecnológica y los procedimientos que implementan grandes cambios en la adaptación de la enseñanza y aprendizaje.

Se necesita anexar importantes sustituciones en los métodos, insumos y contenidos que corresponden a la enseñanza, relacionándolo con la percepción de calidad de un novedoso y mejorado elemento que refuerce significativamente la relevancia en

innovar con un aporte de alto nivel para las instituciones educativas (Murillo, 2017, pág. 3).

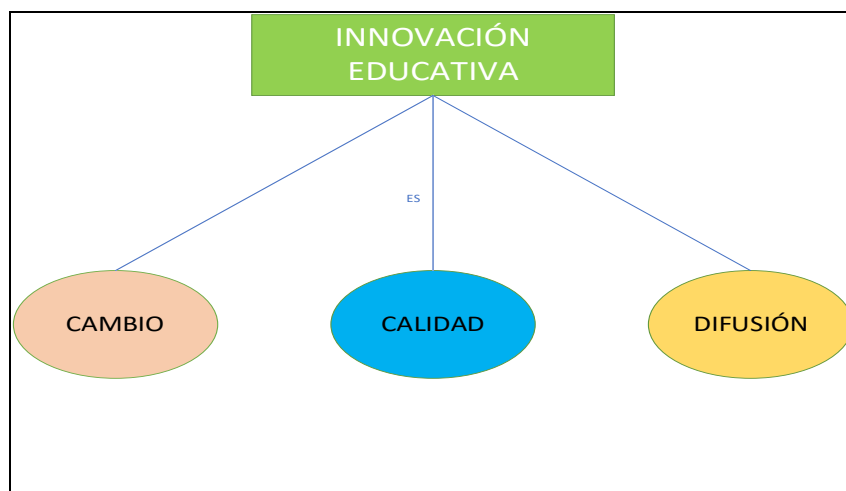


Figura 5. Innovación Educativa

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

Objetivos de la Innovación Educativa

Lo que se refiere al objetivo general de la innovación educativa como el mejorar la calidad de esta, según Rimari (2015) existen otros objetivos como son:

- a) Fomentar el gesto positivo en todas las instituciones educativas, dando apertura al cambio y lo que esto implica.
- b) Establecer instrumentos de apoyo en las instituciones educativas para solucionar problemas que estén afectando a la calidad de la educación.
- c) Incentivar la creación de propuestas educativas que estén acorde tanto a la realidad de la educación, la parte intercultural y ambiental de nuestro país.
- d) Suscitar los cambios curriculares flexibles, tomando en cuenta las necesidades de los involucrados y la calidad de la educación.

- e) Ejecutar la adaptación de los procesos, metodologías, herramientas y docentes aptos para cubrir las necesidades de la institución y de la comunidad con el propósito de ser los mejores en la índole educativa.
- f) Promover la investigación como elemento clave en las instituciones de educación, cuyo fin es mejorar la enseñanza y llevar al estudiante a conocer el mundo que lo rodea.
- g) Recolectar la experticia de los docentes.
- h) Compartir con otras instituciones las experiencias de innovación educativa.
- i) Establecer permanentemente la práctica de innovar en las instituciones educativas (pág. 19).

Con esta apreciación se da a conocer que la innovación educativa es la actitud y el proceso de indagación de nuevas ideas, propuestas y aportaciones, realizadas de manera colectiva, para la solución de problemáticas en la práctica, lo que aportará un cambio en los contextos y en la práctica institucional de la educación.

Tipos de Innovación Educativa

Al respecto, Murillo (2017) sobre la tipología de innovación educativa indica:

Innovación educativa disruptiva: Es la que, a consecuencia del impacto en el contexto educativo, su efecto permita una transformación drástica en su evolución lineal del proceso enseñanza – aprendizaje y que modifique en forma permanente la estructura educacional; dando campo abierto a nuevas alternativas como la introducción de las nuevas tecnologías (TIC).

Innovación educativa revolucionaria: Se refiere a un paradigma neófito mostrándose como una metamorfosis fundamental en el proceso de enseñanza – aprendizaje e importante en las prácticas existentes, cuyo cambio discreto pero importante de algunos elementos, no alteren de forma notable los procesos.

Innovación educativa incremental: Esta transición se edifica sobre una base de un diseño preestablecido, modificando y mejorando algunos de sus elementos como las metodologías, herramientas, estrategias y procesos que ya existen.

Innovación educativa de mejora continua: Es un proceso que involucra a todos los actores (políticos, sociedad, docentes y autoridades) analizando y cambiando su realidad en el contexto y les otorga sentido a los sistemas de gestión de calidad educativo y formativo, proyectando objetivos a mediano plazo que permitan avanzar en el desarrollo de la educación (párr. 6).

Recalcando lo más importante, es prudente destacar que no debe confundirse innovación en la educación con algo que es nuevo, ya que una innovación no es buena por el hecho de ser nueva, sino básicamente porque contribuye de manera diferente, confiable y válida a solucionar problemas educativos o a mejorar quehaceres educativos.

Procesos de Innovación Educativa

La innovación educativa, se muestra como una herramienta clave en la formación docente, por el hecho de favorecer; analizar y proponer criterios de su propia práctica en lo profesional (Acuña, 2016, pág. 20). Con el fin de mejorar la parte ética, didáctica algunos autores corporativos como es el caso del Tecnológico de Monterrey (2020) y en su labor en la educación es necesario conocer los siguientes procesos a priori a la innovación en la educación:

1. Estrategia e inteligencia: Facilita la toma de decisiones y propuestas de estrategias, generando resultados positivos a la institución.
2. Comprensión de tendencias: Analiza y valora los potenciales de la institución con las nuevas tendencias en educación, que le permitan estar a la vanguardia en los procesos de enseñanza – aprendizaje.

3. Ideación y experimentación: Genera ideas de una forma organizada mediante técnicas y métodos que dan paso a la adaptación de propuestas de valor, que se requieren estudiar y que se consideren convenientes en la institución.
4. Evaluación de experiencias y proyectos: Evalúa de forma sistemática, los proyectos de innovación educativa; obteniendo como resultado el valor de impacto en el proceso de enseñanza – aprendizaje con relación a los intereses de la institución.
5. Escalamiento y despliegue: Facilita y diseña los procesos, para dar valor de referencia en escala a los proyectos de mayor mérito innovador; que contribuyan en gran parte a la evolución y transformación en la educación.
6. Evaluación y mejora de la estrategia: Incentiva apreciar el proceso de innovación educativa, mediante el monitoreo de indicadores de cumplimiento que permite observar las metas y mejorarlas de forma cualitativa y cuantitativa acorde a la necesidad (párr. 8).

INNOVACIÓN PEDAGÓGICA

Acuña (2016) indica que la iniciativa en la innovación pedagógica la da el docente (al principio puede recibir las sugerencias de los estudiantes) y su aplicación se da a nivel del aula en el contexto de la práctica pedagógica (pág. 45). En efecto el propósito es el mejoramiento de los aprendizajes; siendo los principales actores de este proceso los estudiantes y el docente.

En otras palabras, la innovación pedagógica se enlaza a los distintos componentes de la enseñanza, que dan como resultado procesos constructivos; encaminando al avance pedagógico en la institución educativa mediante la reestructuración de la forma de enseñanza – aprendizaje tradicional de un conocimiento a un paradigma educativo que está vinculado a las nuevas metodologías en el aula (Rimari, 2005, pág. 27).

Una de sus características es la de potenciar talentos y fortalecer las habilidades de los estudiantes, así como dar soluciones a los problemas del proyecto educativo institucional (PEI) (Subsecretaría de Desarrollo Profesional Educativo del MINEDUC, 2014, pág. 2).

Tipos de innovación Pedagógica

Rodríguez, Alcocer y Denegri (2017) afirman que la innovación pedagógica está determinada por el entorno y la cultura, también implica correr riesgos ya que el camino a seguir y los resultados a obtener son desconocidos (Rodriguez et al; 2017).

Es necesario conocer algunas tipologías presentes en los procesos innovadores que podrían presentarse, por tal razón la Subsecretaría de Desarrollo Profesional Educativo del MINEDUC (2014) menciona:

- a) **Innovación pedagógica con investigación previa:** Identifica el problema pedagógico acorde a los conocimientos científicos los cuales se utilizan para ocasionar procesos de innovación. Este tipo de innovación parte de una investigación metódica o sistemática que aporta a la solución de la problemática pedagógica para luego tomar acción con lo real.
- b) **Innovación pedagógica que parte de una experiencia concreta:** Interpreta la práctica educativa cotidiana, en la que se puede palpar las deficiencias en el desarrollo del proceso pedagógico; identificándolas para potenciar las fortalezas que ameriten y mejorar las inconsistencias (pág. 16).

Innovar en el proceso de enseñanza aprendizaje

La importancia de la nueva ilustración del aprendizaje, en el contexto de la educación superior; reclama una variedad en la forma de enseñar y aprender como resultado de gestionar el conocimiento.

Esto conlleva a la creación de nuevos escenarios innovadores de enseñanza y que están centrados en el aprendizaje por parte del estudiante, teniendo como resultado la aplicación de la innovación como un gesto necesario e indispensable por parte del docente (Aguilar & Linde, 2015, pág. 8).

Ahora mismo, se necesita aplicar la innovación direccionado al propio estudiante; donde se sienta involucrado en su proceso de aprendizaje como eje primordial para que el docente trabaje de mejor forma en la práctica y todo tenga sentido.

Aguilar y Linde (2015) afirman “proponer modelos didácticos y metodologías que beneficien al mejoramiento cultural de la institución y al avance del conocimiento” (pág. 14). Así se puede tomar en cuenta los Modelos Didácticos: activo-situado, socio-comunicativo, colaborativo y socrático que son considerados los más idóneos para edificar modelos innovadores (Aguilar & Linde, 2015, pág. 17). Con esta apreciación se da a conocer los modelos didácticos consecuentes con la forma y tipos de investigación que caracteriza a las instituciones que están en continuo cambio.

En definitiva, el conocimiento de los procesos innovadores se gestiona desde que los docentes diseñan y construyen los contenidos didácticos, basados en las innovaciones educativas cuya meta es que los estudiantes aprendan mejor en todos los niveles y campos de la educación y los educadores en el proceso de enseñanza.

Aguilar y Linde (2015) consideran los siguientes puntos a tomar en cuenta en la innovación de la enseñanza – aprendizaje:

- Formar de otro modo a los docentes
- Incentivar el trabajo en equipo de docentes y estudiantes.
- Producir nuevas estrategias en el campo de la enseñanza.
- Incorporar la lectoescritura digital.

- Priorizar el espacio y tiempo de enseñanza.
- Adaptar la tecnología en el aula de clase.
- Para que las instituciones de educación cambien y no se estanquen (pág. 19).

Con esta apreciación se visualiza un cambio significativo en el proceso de enseñanza-aprendizaje modificando concepciones y actitudes según los casos.

Proceso de enseñanza y aprendizaje en la carrera de gastronomía

Acerca del proceso de enseñanza – aprendizaje, EcuRed (2016) indica:

Es el medio por el que se transfiere los conocimientos generales o específicos acerca de una asignatura; sus espacios y rendimientos en el ámbito académico en función de los submúltiplos que establecen su comportamiento y por ser complejo durante el proceso de su desarrollo existen algunos componentes (objetivos, contenidos, la forma de organización, métodos, medios y la evaluación) que deben tener una buena interrelación para que los resultados se desarrollen de forma óptima (párr. 2).

Así se puede determinar que el aprendizaje y la enseñanza son pasos que se desarrollan continuamente en la vida de todo ser humano, por tal razón no se puede hablar de uno mismo sin tomar en cuenta al otro.

Según Piaget y Vigotski (2008) indican que, “el aprendizaje es el proceso por el cual un individuo a través de la experiencia; el artefacto de objetos, la interrelación con personas forma y adquiere el conocimiento desde la interacción con el medio” (Piaget & Vigotski, 2008, pág. 17). Así mismo dentro del proceso de enseñanza gastronómico, es primordial nombrar la parte histórica de la cocina en la vida del hombre; como sustento a la sobrevivencia a la naturaleza de alimentarse.

El nacimiento de la cocina

Cuando el ser humano se dio cuenta que podía cultivar aparece la producción del maíz, trigo, cebada los cuales provenían se Asia, mientras que las uvas, habas e higueras se cultivaban en Europa (Ordoñez & Robalino, 2018, pág. 26). “La mayoría de los vegetales se los consumía crudos y luego cuando se empezó a cocer los cereales apareció el pan hecho a base de trigo que luego se introdujo a Centroamérica a partir de la conquista española” (EGUIDE, 2019, pág. 8).

Teniendo en cuenta que la cocina en la época primitiva, nace por la supervivencia del hombre que consumía todo lo que la tierra le podía proporcionar ya que su actividad primordial se centraba en la cacería; la cual se consumía cruda y luego con el descubrimiento del fuego aparece una de las primeras técnicas de cocción.

El ahumado por ejemplo “el sabor se lo descubre por el uso del agua de mar al momento de lavar frutas y carne que por efecto de la sal se obtenía nuevos sabores deleitantes, así como nuevas formas de preparar los alimentos” (Ordoñez & Robalino, 2018, pág. 29).

Aparición de los restaurantes

En el siglo XVI estaban en auge las hosterías y alojamientos, estos establecimientos no contaban con la venta de alimentos por lo que la alta demanda de los clientes obligo prácticamente a que este servicio forme parte de estos sitios.

Proponen entonces platillos simples como sopas y guisos por tal motivo nace el negocio de restaurante que deriva de la palabra francesa “restaurant” cuyo significado se da al establecimiento que ofrece el servicio de alimentación. Durante el pasar de los años los restaurantes han ido evolucionando hasta el punto de considerarse un laboratorio de cocina (Ordoñez & Robalino, 2018, pág. 32).

Se considera que la revolución gastronómica se da a partir del siglo XX, gracias a la investigación e innovación por parte de muchos profesionales culinarios que han dedicado parte de sus vidas a dar un giro significativo a esta profesión.

La cocina y la academia

Con la aparición de los restaurantes prolifera a la par el oficio del cocinero, de los cuales destaca Auguste Escoffier considerado el padre de la gastronomía cuya labor fue la de organizar la cocina de manera jerárquica (Aizega, 2020, pág. 2). Acorde a lo expuesto, en el caso de los cocineros destaca uso de uniformes, normas de sanidad, normas de trabajo y diseño de talleres.

De esta forma elevando el estatus del cocinero para que ser visto con más respeto como profesional y que tiene a su cargo la alimentación de las personas que conlleva una alta exigencia de disciplina para ejercer el cargo.

La primera escuela de cocina

Ordoñez y Robalino (2018) mencionan que “fue Marthe Distel, el fundador de la revista culinaria “La Cuisiniere Cordon Bleu” el cual utilizó este nombre por primera vez y con el objetivo de potenciar las ventas de su material se le ocurrió la idea de dictar clases de cocina a sus suscriptores” (Ordoñez & Robalino, 2018, pág. 34).

Haciendo realidad esta propuesta en el año 1895 en París justamente en el Palacio Real; dando lugar a una de las escuelas más famosas en el mundo hasta el día de hoy. Como antecedente clave los soldados de los Estados Unidos dentro de su formación militar reciben capacitación culinaria por parte de chefs especialistas de la escuela (Aizega, 2020, pág. 12).

La cocina y la Universidad

La profesión como chef que representa al jefe de todo el personal de cocina, se obtenía capacitándose en las escuelas culinarias alrededor de todo el mundo como son la Cordon Bleu, la escuela de cocina de Oxford entre las más importantes (Ordoñez & Robalino, 2018, pág. 36). El chef debe ser conocedor de las diferentes técnicas de cocina, así como administrar un restaurante y complementar todos sus conocimientos estudiando sobre nutrición, costos, contabilidad y servicio al cliente.

No obstante, para que la carrera sea considerada como terminal en las universidades especialmente en Centroamérica y Latinoamérica, ha sido un largo camino que ha tenido que recorrer las escuelas culinarias; que luego se dedicaron a repartir cursos específicos en diferentes áreas como la cocina fría, repostería entre otros (EGUIDE, 2019, pág. 19). Motivo que hasta el día de hoy resulta más económico estudiar ya que la carrera de gastronomía como tal ha alcanzado las titulaciones de tercer y cuarto nivel en las instituciones de educación superior.

Junto con la demanda del área turística a nivel mundial, se ha complementado el auge de la gastronomía como el arte del buen comer y con ello la industria de la hospitalidad.

Esto ha llevado a la necesidad de certificar a nuevos chefs, cocineros, pasteleros y personal de servicio que en conjunto con la aparición de los shows de cocina en televisión, programas culinarios y revistas han resultado fuente de inspiración de muchos jóvenes para inclinarse a estudiar la carrera de gastronomía (Aizega, 2020, pág. 20).

Se puede determinar que la institución superior ejerce la transferencia del conocimiento mediante la enseñanza – aprendizaje, transmitiendo la sinestesia en sus preparaciones con el fin de que el comensal experimente una vivencia única e inolvidable.

Metodología

Farnos (2016) indica que “la metodología basado en competencias, es una perspectiva educacional que ese enfoca en comprobar los resultados del proceso de enseñanza aprendizaje” (pág. 14). Es decir, conforme a un proceso de desarrollo progresivo del estudiante, acorde a su propio ritmo desarrolla la capacidad de crear (descubrir, diseñar, entregar), conocer y actuar.

En general la carrera de gastronomía ofrece una sólida formación, así como menciona Mondragon Uniberstsitea (2018) que indica que está sustentada en cuatro ejes que son:

- Cultura y arte (experiencias memorables).
- Ciencia y tecnología (flexibilidad).
- Cocina (chefs inspiracionales).
- Gestión del negocio (emprendimientos) (párr. 5).

Así pues, todo esto enfocado en la formación de profesionales capacitados en diseñar, implementar, gestionar y promover la creatividad sobre la base de la cocina clásica para innovar.

Modelo Educativo en Gastronomía

Se promueve a exponer la formación personal, social y profesional del estudiante lo que conlleva a que el estudiantado sea responsable con su propia formación, es decir trabaje en equipo, realice proyectos, decida de buena forma y criterio los problemas y tenga una óptima forma de comunicarse (Mondragon Unibertsitatea, 2018, pág. 2). Hay que hacer notar que es un modelo practico basado en competencias donde el principal implicado es el estudiante el cual se interrelaciona con varias áreas del conocimiento y

esto hace posible una evaluación continua; siendo su principal pilar la comunicación entre docente y estudiante.

La EGUIDE (2018) explica que los principales elementos a tomar en cuenta dentro del modelo educativo en la enseñanza – aprendizaje gastronómico son los siguientes:

- Aprender haciendo.
- Trabajar en equipo.
- Realizar y dirigir proyectos reales.
- Impulsar el aprendizaje.
- Fomentar la autonomía y la toma de decisiones.
- Desarrollar la comunicación y las habilidades humanas (pág. 13).

En definitiva, hay que tomar en cuenta que para innovar se debe partir desde este modelo para ir construyendo un modelo adaptable a la enseñanza-aprendizaje culinario ya que existe una diferencia entre la gastronomía y su aplicación práctica, y el estudio de la gastronomía. No obstante, la gastronomía, desde su aplicación práctica, requiere de conocimiento y habilidades que permiten que un insumo se procese; además, el estudio de la gastronomía está directamente relacionado con los aspectos contextuales prevaletentes en diversas épocas históricas. Es decir, la gastronomía evoluciona de acuerdo con las necesidades sociales.

VARIABLE DEPENDIENTE

PEDAGOGÍA

Etimológicamente, la pedagogía nos dice que es una palabra que proviene del griego “paidos” que significa “niño” y “ago” que quiere decir “guía” por lo que supone que estos términos se refieren a los primeros pedagogos griegos; aquellos esclavos que conducían a los niños a las escuelas (Barreno, Borja, & Jaramillo, 2020).

Mientras que la pedagogía es el conjunto de saberes que se enfocan en la educación y enseñanza de manera especial a los infantes, la Andragogía hace algo similar pero orientado a la educación de personas adultas (Raffino, 2020, pág. 1).

Acerca de la pedagogía, se define como la ciencia que se encarga del estudio de la educación; enfocándose en la instrucción de una manifestación socio – cultural la cual se apoya en el conocimiento de otras ciencias como la política, historia, psicología, sociología para comprender el concepto (Raffino, 2020, pág. 2). Se puede conceptualizar pedagogía a la transferencia de una verdad cuyo objetivo es abastecer a un individuo de actitudes, capacidades, saberes que desconocía y luego de conocerlas; cambiar la manera de ser de este sujeto dentro de un límite cultural determinado (Cossio, 2014, pág. 6).

Tipos de pedagogía

Los tipos de pedagogía varían de acuerdo al ámbito que se las emplea, Cossio (2020) indica que las más relevantes son las siguientes:

- Pedagogía Infantil: Enfoca al objeto de estudio que son los niños.
- Pedagogía crítica: Transforma el sistema tradicional e impulsando al pensamiento crítico.
- Pedagogía conceptual: Desarrolla el pensamiento y se divide en tres partes afectiva, cognitiva y expresiva.
- Pedagogía Waldorf: Educa a la persona en su autonomía y libertad.
- Psicopedagogía: Aborda los problemas del neurodesarrollo infantil y adolescente (Cossio, 2014, pág. 11).

CURRÍCULO

El currículo, es el lenguaje de un proyecto de educación elaborado por las personas de un país o nación. Al respecto el Ministerio de Educación (2016) señala que” el

objetivo de incentivar la socialización y el desarrollo de la nueva generación y de todos sus miembros, debe estar sedimentado, tecnicado con coherencias, fundamentos y que llenen las expectativas de aprendizaje” (Ministerio de educación, 2016, pág. 16). Con esta apreciación se puede garantizar un proceso de enseñanza – aprendizaje óptimo dentro de las funciones del currículo.

Se busca Involucrar a los docentes acerca de lo que se desea conseguir y orientarles sobre cómo conseguirlo, también integrar un alusivo para rendir cuentas del sistema de educación y evaluar la calidad del sistema que se entiende como su capacidad de llegar en efecto a las intenciones educativas asentadas (Ministerio de educación, 2016, pág. 22).

El currículo en la educación superior

La Universidad debe estar en constante renovación lo que sobrelleva a reestructurar las carreras y las mallas curriculares junto con sus contenidos metodológicos, epistémicos, filosóficos (Icarte, 2016, pág. 17). Además, adaptándolos a un rediseño para satisfacer las necesidades de la sociedad en la educación superior; todo esto se realiza de acuerdo a un proceso de planificación y organización.

Con el fin de potenciar y endurecer la capacidad de los estudiantes a favor del desarrollo productivo, económico y social del país; el currículo, debe ser visto desde un argot que dé respuesta a las necesidades sociales transmitidas por el trabajo de los docentes (Icarte, 2016, pág. 21). Se debe incentivar a la innovación y la vinculación que está relacionada directamente con la formación en el campo profesional y por contener información vital para la institución universitaria (Barreno, Borja, & Jaramillo, 2020, pág. 13). Así se puede determinar que su diseño debe ser visionario que a largo plazo se cultive profesionales aptos a las exigencias de la sociedad y el mundo.

PARADIGMAS Y RECURSOS EDUCATIVOS

Dentro del campo educativo los paradigmas sustentan los modelos curriculares, el tipo de recursos educativos, medios didácticos, estrategias y herramientas utilizadas para la producción del conocimiento.

En la educación, es necesario buscar una mejor forma de enseñar y aprender es por tal razón que se retoma algunos métodos que han sido referencia dentro del proceso de enseñanza aprendizaje y que permitan implementar mejores herramientas y estrategias para sumarlas a la evolución; con el objetivo de mantenernos actualizados y adaptados a la vanguardia de la educación (Sandí & Cruz, 2016, pág. 19).

Se considera que los paradigmas, desde un principio han dejado huellas imborrables en la educación y su estudio de los modelos a seguir permitirán conocer mejor al mundo.

Los principios primordiales, propuestas, contribuciones, la labor que desarrolla el docente, así como el estudiante, la tipología de evaluación que califica para encontrar un paradigma actual idóneo en la educación de hoy (Sánchez, Ramirez, & Alviso, 2009, pág. 8).

Paradigmas educativos actuales

Gutiérrez (2016) indica que la humanidad está pasando por grandes cambios en los últimos años y siendo la educación uno de los factores que influyen en el progreso y avance de las personas y en general de la sociedad no ha sido la excepción para renovarse.

1. Paradigma histórico – social. - Desarrollado por Vygotsky en la década de 1920, estudia cómo se aprende dentro de un contexto sociocultural y se

aplica en actividades interactivas y agrupadas donde el desarrollo cognitivo individual no es independiente; es decir no se puede interpretar un proceso psicológico sin tomar importancia la parte histórica, así el estudiante reconstruye conocimientos con otros individuos y desarrolla el potencial de aprendizaje con la interacción de expertos.

2. Paradigma constructivista. – Relaciona al conocimiento como una construcción propia del sujeto que aprende, es un paradigma que se refiere al desarrollo cognitivo basándose en la teoría de Jean Piaget sobre la epistemología genética o desarrollo de la inteligencia.
3. Paradigma conductista. – Define al aprendizaje como una transformación en la conducta del estudiante sin tomar importancia a los procesos internos mentales y en el caso del docente le permite innovar y transmitir la enseñanza a través de programas conductuales (estudio del comportamiento humano).
4. Paradigma cognitivo. - Estudia los procesos mentales implicados en el conocimiento, lo cognitivo tiene relación con el conocer y este se da gracias a un proceso de aprendizaje cuyas capacidades como la atención, memoria y razonamiento enfatizan en la construcción del aprendizaje es decir se aprende haciendo (*Gutiérrez, 2016, pág. 15*).

ESTRATEGIAS PEDAGÓGICAS Y RECURSOS DIDÁCTICOS EDUCATIVOS UTILIZADOS POR DOCENTES Y ESTUDIANTES

Estrategias Pedagógicas

Las estrategias pedagógicas, son las acciones que efectúa el docente cuyo objetivo es mejorar la calidad de la enseñanza y rendimiento en el aprendizaje de los educandos; de una forma significativa (Universidad Santo Tomás de Colombia, 2019, pág. 9) . En pocas palabras, es la manera de brindar los contenidos para apuntalar al éxito de los objetivos establecidos; esto se ejecuta a una lógica psicológica por la forma de

aprendizaje del estudiantado y a una lógica práctica en relación con la manera de organización de los estudiantes para aprender.

Estrategias pedagógicas utilizadas por los docentes y estudiantes de la escuela de gastronomía.

Actualmente de forma global, de acuerdo al desarrollo de la educación superior en el Ecuador se ha tomado referencia por equipamiento.

La mayoría de las instituciones educativas posee; la visión de llegar a una era de cosmovisión absoluta con tecnología de punta para mejorar la calidad educativa. Es preciso saber que las estrategias pedagógicas y educativas utilizados en el aprendizaje de la gastronomía son limitados (Barreno, Borja, & Jaramillo, 2020, pág. 24).

Esto significa que no se ha empleado de mejor forma posiblemente por el desconocimiento al uso; en el emplear de la investigación y la comprensión hacia un desarrollo de la enseñanza – aprendizaje.

Educación basada en competencias (EBC)

Andrango y Tinizaray (2016) indica que las EBC es un modelo de aprendizaje, que se focaliza en la competencia que los estudiantes desarrollan en las clases y son capaces de demostrar al finalizar el proceso de educación en la que se desarrollan los siguientes objetivos:

- 1.- Incentivar la competencia en los estudiantes para la resolución de problemas.
- 2.- Comprender los conceptos.
- 3.- Sensibilizar el desarrollo de competencias a través del aprendizaje (pág. 7).

Así se puede determinar que las EBC está orientado a que las personas adquieran habilidades, conocimientos y destrezas empleando procedimientos o actitudes necesarias para mejorar su desempeño y alcanzar los fines de la institución.

Clase magistral

El objetivo principal de la clase magistral, es que el docente expone o presenta en forma interactiva un tema específico; claro y organizado con el fin de promover la construcción del conocimiento hacia los estudiantes; los cuales generan interés y motivación por involucrarse en el aprendizaje (Del Valle & Valdivia, 2017, pág. 2).

Taller de cocina

Garza (2017) menciona que es “preciso saber que la cocina didáctica nos brinda como docentes la coyuntura de ejecutar distintas metodologías de enseñanza-aprendizaje en beneficio de los estudiantes de gastronomía” (pág. 12). Esta estrategia metodológica ayuda al estudiantado a comprender de mejor forma el campo ocupacional y en sí, su área de trabajo como profesional.

Los talleres de cocina, pastelería y panadería aportan la funcionalidad de alcanzar al cumplimiento de los contenidos curriculares de la carrera de una forma práctica e innovadora y motivante para educandos (Garza, 2017, pág. 13).

Aprendizaje basado en problemas

Esta estrategia pedagógica permite exponer un problema desafiante a los estudiantes, buscando trabajo en conjunto para dar soluciones; teniendo en cuenta la habilidad de cada uno (Andrango & Tinizaray, 2016, pág. 5).

Aprendizaje colaborativo

Esta estrategia consiste en formar grupos de trabajo para lograr intercambio de conocimientos hasta lograr construir un aprendizaje significativo (Andrango & Tinizaray, 2016, pág. 6).

Aprendizaje por proyectos

El objetivo de esta estrategia es proponer a los estudiantes elaborar un producto que responda a una necesidad o problemática, la cual permite organizar y planificar dando a cada uno responsabilidades buscando una solución (Andrango & Tinizaray, 2016, pág. 7).

Estrategias pedagógicas no utilizadas por docentes y estudiantes de gastronomía, pero que se ha socializado por parte de la Universidad.

Aprendizaje por investigación

Andrango y Tinizaray (2016) menciona que se toma un tema de interés, construyendo respuestas a las interrogantes la cual posee cinco pasos que son:

1. Identifica la pregunta.
2. Formula los supuestos.
3. Recolección de evidencias.
4. Evaluar la hipótesis.
5. Sacar conclusiones (pág. 12).

Flipped Classroom (Aula invertida)

No obstante, el Flipped Classroom se ha dotado de más popularidad por ser un modelo pedagógico invertido, donde el estudiante se prepara en base a los materiales educativos para luego trabajarlos en la clase; con el objetivo de optimizar tiempo para desarrollar y ejecutar proyectos (Andrango & Tinizaray, 2016, pág. 15).

Gamificación

Para algunos autores la gamificación viene a ser una “opción novedosa en relación a las estrategias tradicionales en clase, en sí; es una estrategia metodológica que utiliza una integración de mecánicas de juego en la clase y cada vez es más utilizada en la educación superior “ (Ortíz, Jordan, & Agreda, 2018, pág. 18). Así se puede determinar que la gamificación ha ido aportando un gran interés en términos de producción bibliográfica y su aplicación en asignaturas como: administración, arte, gastronomía, salud, ciencias exactas, ciencias jurídicas, ciencias de la ingeniería entre otros.

Recursos educativos

Los recursos educativos son todos aquellos medios empleados por el docente para ayudar, complementar, evaluar el proceso educativo que está a cargo. Al respecto Grisolia (2009) señala que “dicho de otra manera, un recurso educativo es el material que un docente decide incorporarlo en el desarrollo de su clase e interrelaciona la comunicación de ambos” (pág. 21).

Clasificación de los recursos educativos

Tomando en cuenta a los recursos educativos como un medio e instrumento que sirve en el proceso de enseñanza – aprendizaje. Al respecto Perea (2013) indica que, está diseñado para facilitar el conocimiento y se compone de cuatro tipos de recursos que son:

- Recurso humano: Docentes y estudiantes.
- Recurso material: Material didáctico, material impreso, material fungible, herramientas etc.
- Recurso tecnológico: Computadores, móviles, redes sociales, proyectores, videos etc.
- Recurso natural: Entorno, excursiones, agua, animales, tierra etc (Perea, 2013, pág. 34).

Con esta apreciación se da a conocer que el material didáctico está diseñado exclusivamente para enseñar mientras que el recurso educativo o de enseñanza es cualquier material o medio que podemos utilizar para enseñar.

Los REA (recursos educativos abiertos) son materiales didácticos de aprendizaje e investigación accesibles para todo el público es decir que están sustentados por material multimedia on line (UNESCO, s.f, pág. 2).

Funciones de los Recursos Didácticos

Raffino (2020) comenta que además de la multiplicidad de los recursos didácticos y sus funciones específicas, que pueden ser amplias; se puede extractar de forma resumida lo siguiente:

- Ofrecer Orientación: Sobre todo de forma exclusiva en temas y complicaciones referente al aprendizaje.
- Suponer situaciones o eventos: Llevar la parte experimental a un posible caso real.
- Incentivar al aprendizaje: Motivar al estudiante el interés por aprender e investigar.
- Valorar el desempeño del estudiante: Medir el trabajo que realiza y el esfuerzo por aprender acerca de un tema para como docente estar al tanto del éxito que tuvo el estudiante al aplicar el aprendizaje (pág. 32).

Recursos didácticos tecnológicos educativos

Al respecto Jama y Cornejo (2018) indican que:

El trabajo con recursos tecnológicos por parte de los docentes ha obtenido un resultado relevante, especialmente en el ámbito motivacional y de interés de los estudiantes dentro del aula. La parte tangible (Pc, impresoras, teléfonos inteligentes entre otros) y la intangible (sistemas operativos y aplicaciones) han

Fernandez, & Caicedo, 2011, pág. 23). Esta apreciación ha encaminado a la necesidad de nutrir de los conocimientos necesarios a los ciudadanos de esta realidad en el que el uso de las TIC debe basarse en dos aspectos: conocimiento y manejo adecuado.

Recursos didácticos educativos utilizados por los docentes y estudiantes en la escuela de gastronomía

Teniendo en cuenta que en la actualidad que vivimos causada por la pandemia del Covid-19, la virtualidad de la enseñanza ha incrementado la brecha digital; por tal razón es considerada un recurso en la educación y tanto comunidad docente y estudiantil se ha volcado a la aplicación de este tipo, para sacarle provecho y continuar con la tarea de enseñanza – aprendizaje.

Existen desventajas como la falta de conectividad que provocan fallos en plena clase, lo que impide se desarrolle de manera habitual la misma. (La Vanguardia, 2020, pág. 5) Los siguientes recursos didácticos que existen en la Universidad Internacional del Ecuador y que son de libre acceso a la escuela de Gastronomía son los siguientes:

Recursos tecnológicos educativos tangibles

Sierra, Bueno, & Monroy (2016) afirma que “la variedad de recursos tecnológicos en el campo educativo es amplia y con el fin de incorporar un entorno ideal para utilizar estas herramientas manipulables es crear un ambiente dirigido a los estudiantes” (pág. 23). Se han tomado en cuenta las más importantes que dispone la UIDE y que están a disposición de todas las facultades y son:

Computadora – Laptop

El computador y el uso de sus recursos son una herramienta global útil para procesar información de todo tipo; ya que los docentes pueden aplicar estas tecnologías en auxiliares didácticos (Pantoja, 2010, pág. 12). Lo primordial es tomar en cuenta que se

trata de un instrumento de apoyo que por sí misma no lleva a cabo acción alguna, pero en manos del educador; puede servir para enseñar.

Este dispositivo, también conocido como ordenador tiene la facultad de percibir; procesar y almacenar información digital de una forma útil, de tal manera que hoy en día es una herramienta fundamental en la vida del ser humano (Naranjo & Chávez, 2019, pág. 32). El uso de este recurso en el aula de clase genera eficacia en la capacidad e interés del aprendizaje y a la vez trabaja como auxiliar del docente.

Las distintas formas de aplicar el ordenador en la educación, satisface las necesidades del proceso didáctico y a la vez amplía la percepción de un buen manejo de esta herramienta en la que el docente interactuará con el grupo estudiantil y la computadora; mientras que en función al estudiante es el que debe ser un receptor indirecto del recurso (Ortega, 2019, pág. 42).

Impresora

Este dispositivo trabaja conjuntamente con un computador o teléfono inteligente mediante cable o conexión wifi/bluetooth y tiene la funcionalidad de imprimir en papel u otro material compatible los distintos textos que se producen por medio de una aplicación (EPSON , 2020, pág. 5).

Smartphone

Con respecto al Smartphone Pérez (2014) indica que:

En la actualidad es el teléfono más completo y disponible al alcance del docente y estudiantes en general; el cual tiene la facultad al darle un buen uso, de rehuir la compra de varios equipos como: una cámara fotográfica, una cámara de video, una radio, un escáner y una grabadora de voz high definition. Esta herramienta facilita al docente la producción de información o construcción de materiales

pedagógicos digitales, radiales o audiovisuales necesarios para la transmisión del conocimiento (Perez, 2014, pág. 21).

Se puede determinar que en el contexto Covid -19 el Smartphone ha sido de gran ayuda para el desarrollo de las clases virtuales, ya que han servido de base para la instalación de los recursos tecnológicos intangibles (aplicaciones móviles) usados por los docentes para desarrollar las clases.

Material audiovisual

El recurso didáctico audiovisual es un instrumento encargado de exponer la información utilizando sistemas tecnológicos, acústicos y ópticos que sirven de suplemento a los medios de comunicación clásicos de la enseñanza (Grisolía, 2009, pág. 23).

Proyectores de video

En relación con la llegada de los TIC a la educación con la integración de internet y los contenidos digitales, “las instituciones educativas y los docentes se han visto en la necesidad de aplicar el uso de proyectores visuales, los cuales facilitan el estilo de enseñanza y la eficacia de las clases” (Ortega, 2019, pág. 54).

El video proyector es un dispositivo que se lo utiliza para proyectar imágenes, programas de Tv, videos con audio, presentaciones digitales, música, entre otros. Al respecto CASIO (2010) menciona que desde una Pc cuya principal función es la de exponer todos estos materiales en aulas educativas y auditorios, las soluciones que da el uso del proyector engloban las siguientes iniciativas:

- a. Agilita la enseñanza presencial.
- b. Desarrolla los estilos pedagógicos e incentiva la participación de los estudiantes.

- c. Administra las clases con los estudiantes y fortifica la comunicación interactiva (CASIO, 2020, pág. 18).

Recursos tecnológicos intangibles

Visto que, en las aulas han sido de mucha ayuda para los docentes y estudiantes; hoy en día son herramientas necesarias para el cumplimiento de tareas y en forma global de las mismas clases dentro de la modalidad on line (La Vanguardia, 2020, pág. 3).

Para algunos autores los recursos tecnológicos intangibles “en la utilidad didáctica han servido para disminuir los errores en los procesos de enseñanza – aprendizaje, eliminar la rutina de la actuación en clase con el uso de aplicaciones que incentivan al aprender jugando (gamificación) ya que han sido fuente de ayuda para conocer nuevos elementos” (Arturo J., 2015, pág. 19).

Los programas más utilizados en la actualidad dentro del aula de clase son:

Internet

“En el año de 1969 se establece la primera conexión de computadores llamada ARPANET en los Estados Unidos, aportando la posibilidad de transferir correos electrónicos, envió de pequeños archivos y mensajes efectuando el intercambio libre de información” (Delors, 2015, pág. 22).

Hoy en día el internet se lo utiliza como acceso a las fuentes de consulta de todo el mundo, para subir y bajar información también es la base para los recursos educativos abiertos y el principal elemento para que las demás aplicaciones funcionen como es el caso de Facebook, WhatsApp y las plataformas virtuales (Ortega, 2019, pág. 58).

Correo electrónico

El correo electrónico aparece en el año de 1962 en Instituto de Massachusetts. Al respecto Ortega (2019) menciona que:

También conocido como e-mail es un servicio tecnológico que permite a los usuarios enviar y recibir correos de forma individual o grupal mediante redes, una de sus principales funciones es interactuar verbalmente de forma textual y en la actualidad es muy usado por todas las personas direccionando la comunicación tanto en la educación como en distintas sociedades del mundo (Ortega, 2019, pág. 63).

Recursos de almacenamiento en la nube

Ortega (2019) indica que es un recurso primordial en estos tiempos ya que permite acceder a información personal en cualquier parte del mundo, es como un disco de almacenamiento digital que recoge estos documentos digitales a través de un proveedor de informática y sube a la conocida nube o memoria universal (Ortega, 2019, pág. 66).

Google Drive

En el año 2012 se introduce como un servicio de alojamiento de datos cuya utilidad es la de aportar la flexibilidad de guardar datos para trabajar en dispositivos electrónicos como teléfonos y portátiles con conexión a internet, también tiene la capacidad de crear copias de seguridad de archivos personales y abrirlos en cualquier parte (Chiluiza, Fernandez, & Caicedo, 2011, pág. 26).

Aulas Virtuales

Las aulas virtuales usados de forma especial en la educación a distancia, involucran el aprendizaje de los estudiantes relacionándolos con las actividades en clase como el intercambio de ideas. Al respecto EcuRed (2016) indica que:

El cuestionar al docente comunicación con los demás involucrados y en la actualidad por el giro de 360 grados que ha pasado la educación en todo el mundo; se ha convertido en el espacio más usado por las instituciones educativas para organizar, evaluar y desarrollar las clases en las conocidas plataformas virtuales (EcuRed, 2016).

En el caso de la UIDE el campus virtual se encuentra como complemento en la página principal (www.uide.edu.ec), la cual al ingresar tiene acceso a Moodle modalidad presencial y en línea que es la herramienta que utiliza toda la comunidad docente y estudiantil para ejecutar el trabajo educativo.

Video conferencias

La video conferencia trabaja con la transmisión informal de audio y video en cualquier entorno. Al respecto Amedirh (2019) menciona que:

Cuando se aplica a la educación se debe tomar en cuenta que se debe direccionar tomando en cuenta el campo didáctico; por naturaleza el ambiente de enseñanza-aprendizaje resulta ser un poco incómodo, especialmente en la clases demostrativas o técnicas (Amedirh, 2019, pág. 12).

Cabe mencionar que no siempre se puede transmitir la información precisa por el mismo hecho de ser virtual, sin embargo, su uso apuntala al futuro de la educación.

Zoom

Fernández (2020) asevera que Zoom es una herramienta que permite ejecutar videoconferencias y facilita organizar reuniones múltiples o de teletrabajo en función a las necesidades de los usuarios (Fernández, 2020, pág. 3). Esta app tiene la capacidad de realizar, videollamadas, chats en vivo, así como grabar las sesiones si se necesita tener un registro para futuras revisiones.

Por su reciente popularidad debido a la necesidad de ejecutar las clases on line, se conoce que este medio digital es aprovechado por más de la mitad de las empresas de la lista Fortune 500 y de las mejores universidades de los Estados Unidos, así como a nivel mundial (Amedirh, 2019, pág. 16).

La compañía Zoom ha revelado que existen al menos 300 millones de sesiones o meetings diarios y que la aplicación ha sido descargada por 15 millones de usuarios hasta el mes de agosto del 2020 (Fernández, 2020, pág. 32).

Moodle

Es una herramienta que se utiliza en la educación virtual, en si es una plataforma que colabora con el docente a crear clases en línea para capacitar a los estudiantes de forma presencial o a distancia. Es una aplicación de e- learning diseñada para la creación de sitios dinámicos en línea (Ortega, 2019, pág. 57).

Cisco Webex

Es una aplicación diseñada para hacer videollamadas y dictar clases on line ya que posee un pizarrón digital, comparte archivos en vivo y por su alta resolución de video se puede utilizar para explicar clases técnicas que se lo hace en talleres (Cisco Webex , 2020, pág. 2).

Microsoft Teams

La página oficial de Microsoft Teams (2020) define que “es una plataforma de comunicación y colaboración híbrida de equipos de trabajo, la cual combina la ejecución de reuniones virtuales, chat en vivo, envío y almacenamiento de archivos, videollamadas desde cualquier lugar del mundo y además permite grabar todo el

proceso por lo que es ideal para la labor del docente en la parte administrativa” (Microsoft, 2020, pág. 2).

Webinars

Amedirh (2019) menciona que “es un recurso que ha cobrado fuerza en la actualidad ya que facilita la comunicación e interacción virtual dentro del proceso de enseñanza-aprendizaje y que se aplica con la ayuda de las herramientas virtuales como Zoom, Facebook live, Webex, etc (Amedirh, 2019, pág. 32).

Proyectores de video

La UIDE cuenta con proyectores de última tecnología como es Box light los cuales son a láser y tienen una duración de alrededor 20 mil horas de uso, una de las características es que consumen menos energía que un proyector común (UIDE, 2014, pág. 5).

Boxlight mimio

La página web Boxlight mimio menciona que es un proyector que proporciona a los docentes una solución fácil de usar ya que se proyecta como un pizarrón digital similar a una Tablet, todo en uno, muestra de forma eficiente un instructivo para tener una clase dinámica y colaborativa ya que personaliza el aprendizaje de los estudiantes (Boxlight mimio, s.f, pág. 3).

Aplicaciones móviles

Es un software creado exclusivamente para trabajar en Smartphone y Tablet con sistema Android o iOS, funciona independientemente si se instala y ejecuta la app ya que no forma parte del sistema operativo (Jama & Cornejo, 2016, pág. 10). En educación a resultado de gran ayuda y exclusivamente en el aprendizaje gastronómico para desarrollar recetas, mostrar trabajos culinarios y grabar procesos productivos en taller de cocina.

Instagram

Lavagna (2020) indica que es “una red social al mismo tiempo una aplicación móvil que permite a los usuarios subir fotografías y videos de alta calidad gracias a los efectos que ofrece esta aplicación” (Lavagna, 2020, pág. 24). Con esta apreciación da a conocer que los cocineros de hoy al igual que muchas personas lo utilizan para exponer sus trabajos y darse a conocer ya que actualmente es la red que mayor crecimiento ha tenido en los últimos años.

WhatsApp

Es una aplicación de videollamada y mensajes escritos, en la actualidad se ha vuelto muy usado por los estudiantes para mantenerse comunicados en el tema de tareas con los docentes y compañeros además para el envío de archivos y videos (Whatsaap.com, s.f, pág. 2). Se puede determinar que esta aplicación contiene estas funciones que sirven de mucho especialmente a las instituciones que no cuentan con plataformas y aulas virtuales.

Kahoot

Al respecto Kahoot Corporation (2020) indica que “facilita la interacción del estudiante con el docente al aprender jugando” (pág. 3). En la UIDE esta herramienta está disponible para todos los docentes ya que tienen licencia de uso exclusivo para evaluar de forma rápida lo aprendido a diario en las clases.

Canva

Definitivamente Canva, es una aplicación de diseño gráfico on line gratuita en su versión básica y pagada con la opción de utilizar todos sus recursos avanzados; muy fácil de usar para estudiantes de toda índole. Esta herramienta 2.0 ayuda a crear desde un fondo de pantalla hasta presentaciones virtuales muy usadas para resaltar de mejor forma tareas y proyectos (Fernández Y. , 2020, pág. 3).

H5P

Alberdi (2019) menciona que, el objetivo principal de esta plataforma es la de crear contenidos interactivos de gran ventaja para la utilidad del docente y en consecuencia aplicarla al estudiantado; ya que posee alrededor de 35 tipos de contenido interactivo y se la puede incrustar como una actividad dentro de la plataforma Moodle (Alberdi, 2019, pág. 14).

Recursos Televisivos

Netflix

Netflix (2019) explica que la aplicación es un streaming por suscripción que permite a sus usuarios ver contenido de series y películas en un dispositivo conectado a internet (pág. 2). Dentro del campo gastronómico ayuda como recurso en la observación de series culinarias como chefs table, Street food entre otros que permiten al estudiante conocer de diferentes culturas por lo que hoy en día se ha vuelto muy popular.

YouTube

Pérez y Merino (2013) indica que es un sitio web originario de los EEUU cuya función es la de compartir material visual como videos y publicidad (pág. 3). Se considera recurso ya que gracias a esta app se puede acceder a cursos rápidos y aprender mediante la visualización, también sirve para presentar videos culinarios realizados por chefs, cocineros y estudiantes de gastronomía.

El Blog gastronómico

Es un tipo de página web pero más sencilla y se vuelve muy popular, de acuerdo a los llamados post o artículos a los cuales las personas tienen acceso y pueden comentar; en la parte gastronómica sirve para dar tips de parte de la experiencia de cocineros o chef y también para hablar de comida y compartir comentarios (López, 2020, pág. 2). En la educación gastronómica algunos chefs docentes, cocineros, periodistas

gastronómicos tiene su propio blog donde comparte recetas, entrevistas y parte de sus investigaciones.

Materiales convencionales

Grisolía (2009) indica que son materiales de trabajo educacional, que se utiliza hasta la fecha ya que sirven de mucho para la transmisión del conocimiento y ayudan a desarrollar el aprendizaje (Grisolía, 2009, pág. 3). Por el momento no se los ha descartado plenamente; para nombrar algunos ejemplos están los conocidos mapas conceptuales, mentales y diagramas que se plasman en un pizarrón u hoja de papel.

Materiales impresos

Estos recursos tradicionales son los más utilizados en las instituciones de educación, ya que permiten ilustrar imágenes, textos de lectura y son de suma importancia en el proceso de aprendizaje porque permite manipular al estudiante interactuando directamente con la hoja a la que la pueden pintar o escribir sobre ella ayudando al sistema motriz (Ortega, 2019, pág. 53).

Libros

Al respecto Ortega (2019) menciona que son obras escritas a mano o impresas sobre hojas de papel o pergamino que contienen información de los autores que plasman sus pensamientos e ideas, se utiliza en el campo pedagógico porque estos contienen actividades y ejercicios que son útiles para desarrollar de mejor forma el aprendizaje (Ortega, 2019, pág. 51). Así se puede determinar que parte de los estudiantes y en los docentes promueven la investigación y la lectura; a más de ser una guía para desarrollar una trazabilidad del conocimiento son la base donde se promueve la enseñanza - aprendizaje.

Recetarios

Al respecto EcuRed (2016) menciona, que esta palabra contiene diferentes significados dependiendo del profesional que la use.

Al hablar de recetario en medicina se refiere al contenido escrito de medicina aptas para un tratamiento en específico de una enfermedad o control, pero al tratarse de un recetario de cocina es un recurso que utilizan los cocineros, chefs para determinar la preparación exacta de un alimento de acuerdo a gramajes, técnicas y temperaturas (EcuRed, 2016, pág. 3).

Manuales

Un manual en las clases es un documento que contiene los elementos claves o relevantes de una asignatura y que se aplica para desarrollar el funcionamiento de un proceso educativo. Al respecto Vivanco (2017) menciona que “la característica de este material debe ser de fácil entendimiento para el usuario y en el campo educacional se utiliza como herramienta de trabajo autónomo” (pág. 17). De acuerdo a su contenido es usual encontrarlo como consumidores, al adquirir un artefacto o producto que funcione con energía generalmente eléctrica con el título de manual de usuario.

Existen autores que se refieren a la composición de un manual, es el caso de Cabeza (2018) quien indica que está compuesto por los siguientes elementos que son:

- Título.
- Introducción.
- Organización.
- Descripción del procedimiento.
- Medidas de seguridad.
- Partes del manual de identidad corporativa.
- Presentación del manual.
- Introducción.

- Estructura visual.
- Objetivos.
- Signos de identidad.
- Muestra del material normalizado (Cabeza, 2018, pág. 28).

Pizarrón

Es un recurso tradicional de uso diario por parte de los docentes el cual les permite plasmar ideas, conceptos, dibujos, ejercicios etc. Se lo viene utilizando desde el siglo XVIII como un recurso vital desde estudiantes niños en los inicios de la enseñanza hasta en niveles superiores de la educación (Ortega, 2019, pág. 30).

En particular, la realidad de la educación en el Ecuador se muestra en procesos de cambio; algo indiscutible por que se constata en las instituciones educativas y en general en el proceso áulico más que en el administrativo.

La tecnología ha sido primordial en el uso de los recursos didácticos, sin dejar atrás los tradicionales que fueron el punto de partida en estos cambios; a pesar de todo aún falta mucho para consolidar la transición ya que existen casos en que los mismos docentes son los que prestan poca colaboración en actualizarse (Castro, s.f, pág. 18).

CAPÍTULO II

DISEÑO METODOLÓGICO

Paradigma y tipo de investigación

El paradigma en que se basó la presente investigación es positivista con enfoque cuantitativo, ya que se analizó los recursos didácticos utilizados por los docentes como estrategias de innovación pedagógicas en el uso adecuado durante las clases en los estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Esta investigación se enmarca en el tipo de investigación descriptiva. Al respecto, Muñoz (2018) señala que “en dicha investigación se observa un fenómeno o grupo en su propia naturaleza, que incluye la descripción de las características, por tanto, establece un registro y análisis de su comportamiento, interpretando los resultados que se observen, para establecer conclusiones relevantes” (pág. 36). Con esta apreciación da a conocer que la investigación descriptiva tiene como finalidad describir situaciones y acontecimientos ya que se encarga de puntualizar las características de la población que está estudiando.

Modalidad básica de la investigación

Al respecto, Álvarez (2015) expresa que la modalidad manejada en el presente trabajo de investigación es, básica, en vista de que contiene teorías y fundamentos que respaldan los contenidos que se abordaran para el desarrollo de la propuesta y además es aplicada porque permite estar integrado en el lugar de los hechos y observar claramente el movimiento de las variables objetos de estudio (pág. 28). Así se puede determinar la intención de dar una solución al problema, a través de una guía para identificar los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en el proceso de aprendizaje en los estudiantes de la carrera de Gastronomía.

Por otra parte, esta investigación se enmarca en el tipo de investigación transversal descriptivo, ya que se pretende describir cómo se contextualiza y manifiesta la problemática del objetivo de investigación. El enfoque se complementará con las dimensiones, rasgos y características más importantes del contexto especificado, para el cual se utilizará una herramienta de medición cuantitativa que es la escala de Likert diseñada para los docentes y estudiantes de la carrera de gastronomía.

Del mismo modo, es explicativa, ya que se enfoca en dar una opinión sobre los hechos que originaron el problema. Al respecto Álvarez (2015) expresa que la investigación explicativa establece una clara relación entre la causa y el efecto, que son los que determinan el por qué se produce un fenómeno (pág. 27).

Procedimiento para la búsqueda y procesamiento de datos

Población y muestra

Para llevar a cabo la investigación es necesario delimitar la población objeto de estudio, de donde se obtendrán los datos necesarios para determinar los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en el proceso de aprendizaje en los estudiantes de la carrera de gastronomía. En este sentido, Soliz (2019) expresa que la población, representa un conjunto de compendios que son parte de una totalidad y está formado por características similares o la combinación de ellas que pueden ser de tipo finito o infinito sobre la cual emergen investigaciones o estudios (pág. 16).

Por consiguiente, para la presente investigación el tipo de muestreo será de carácter probabilístico, ya que la Escuela de gastronomía cuenta con un total de 7 docentes y 75 estudiantes de la carrera, adicionalmente se seleccionarán aleatoriamente a 2 docentes que participarán como validadores de la encuesta realizada. En el cuadro 1, se muestra la cantidad de estudiantes encuestados y sobre los cuales se llevará a cabo la

investigación y en el cuadro 2 se muestra la cantidad de docentes pertenecientes a la UIDE. La muestra en el caso de los estudiantes se calculó utilizando la siguiente fórmula: (Ver fórmula 1 y cuadro 1)

Cálculo de la muestra

Fórmula 1. Cálculo de la muestra estudiantil

$$n = \frac{Z^2 * PQN}{Z^2 PQ + Ne^2}$$

$$n = \frac{3,84 * 18,75}{3,84 * 0,25 + 75 * 0,0016}$$

$$n = \frac{72}{0,96 + 0,12}$$

$$n = \frac{72}{1,08}$$

$$n = 67$$

Se tomará como población el objeto de estudio que son los 75 estudiantes, por no ser representativo y también por recomendación que se nos da en el texto de (Hernández S. , 2014, pág. 12) que nos dice que mantengamos la población y muestra por ser menor a 100.

En este caso la muestra se mantendrá en 75.

Cuadro 1: Muestra de estudiantes de la carrera de gastronomía

Total, de Estudiantes	Porcentaje
75	100%
75	100%

Nota. Recuperado de: Muestra de estudiantes de la carrera de gastronomía,

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

Cuadro 2: Muestra de docentes de la UIDE

Grupo	Carrera	Cantidad	Porcentaje
Docentes	Gastronomía	7	100%
Total		7	100%

Nota. Recuperado de: Muestra de docentes de la UIDE,

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

Según Rojas (2015) una muestra es una porción de la población o una parte del universo que representa una población, en donde se lleva a cabo la investigación, con la finalidad de determinar las conclusiones sobre el estudio de dicha muestra (Rojas, 2015, pág. 43).

Diseño de la investigación

Según los procedimientos que amerita esta investigación, el diseño de esta se enmarca dentro una investigación de campo y no experimental, tal como lo señala Muñoz (2018) donde se expresa que la investigación de campo es la que maneja las fuentes primarias, tomando los datos directos en su contexto real, y permite al investigador acudir directamente al sitio y observar el fenómeno que se presenta en el propio campo, para obtener los resultados reales (Muñoz, 2018, pág. 34). Así mismo, es no experimental, transeccional descriptivo, que es un tipo de investigación que se

encarga de recaudar los datos necesarios para dar una descripción clara y analizar la incidencia en un momento determinado.

Por tal motivo, las actividades de diagnóstico, análisis, selección y diseño que se realizarán en este trabajo de investigación, serán llevadas a cabo en docentes y estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Operacionalización de las variables para docentes

Cuadro 3: Variable independiente: Recursos Didácticos - Variable dependiente: Innovación Pedagógica

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	TÉCNICA	INSTRUMENTO	ESCALA DE RESPUESTA
<p>RECURSOS DIDÁCTICOS. - Los recursos didácticos son materiales que ayudan al docente a complementar el desarrollo de sus funciones y resultan ser el apoyo pedagógico - complementario de la actuación del docente, priorizando el proceso de enseñanza-aprendizaje; de la misma forma son importantes en cualquier paradigma educativo ya que nos permite reforzar la transmisión de conocimientos y eso nos da paso a determinar de acuerdo a los modelos, que no todo el mundo; aprende de la misma forma. (Vargas Murillo, 2017)</p>	Uso	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía que dentro de las clases dictadas utiliza recursos didácticos? (Entiéndase recursos didácticos por todos aquellos insumos que permiten complementar con actividades o acciones específicas una clase)	<p>ENCUESTA DOCENTES (Formulario en línea)</p>	<p>CUESTIONARIO</p>	<p>SIEMPRE (4), CASI SIEMPRE (3), A VECES (2), NUNCA (1)</p>
	Uso de EVA (Entorno Virtuales de Aprendizaje)	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Plataforma Moodle y sus recursos"?			
	Material físico	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Material impreso como: manuales, ¿folletos, libros o artículos"?			
	Material digital	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Videos, proyecciones de diapositivas, ¿presentaciones digitales y animadas"?			
	Aplicativos y redes sociales	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Aplicativos móviles y redes sociales"?			
	Función de los recursos	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados en el aula de clase le ofrecen al estudiante orientación y le permiten consolidar su conocimiento de la carrera de Gastronomía?			
		¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados en el aula de clase le permiten al estudiante trasladar el conocimiento teórico y convertirlo en conocimiento práctico, mejorando de esta manera sus habilidades y destrezas dentro de la carrera de Gastronomía?			

		¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados en el aula de clase incentivan constantemente el aprendizaje de los estudiantes de la carrera de Gastronomía?			
		¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase le permiten evaluar su conocimiento de la materia de una manera adecuada cumpliendo de esta manera los objetivos de aprendizaje de la carrera de Gastronomía?			
<p>INNOVACIÓN PEDAGÓGICA.- La innovación pedagógica se enlaza a los distintos componentes de la enseñanza, que dan como resultado procesos constructivos; encaminando al avance pedagógico en la institución educativa mediante la reestructuración de la forma de enseñanza – aprendizaje tradicional de un conocimiento a un paradigma educativo que está vinculado a las nuevas metodologías en el aula cuyo propósito es el mejoramiento de los aprendizajes; siendo los principales actores de este proceso los estudiantes y el docente.. (Subsecretaría de Desarrollo Profesional Educativo del MINEDUC, 2014, pág. 2)</p>	<p>Innovación de los recursos didácticos</p>	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados dentro del aula de clase le permiten al estudiante y al docente innovar el proceso de formación pedagógica y académica de la carrera de Gastronomía?			
		¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar presente en el proceso de formación académica de los estudiantes de la carrera de Gastronomía?			
		¿Considera usted que el modelo pedagógico basado en competencias utilizado en la carrera de Gastronomía desarrolla en los estudiantes destrezas para manejar los recursos didácticos usados en clase y además, les permite innovar su proceso de formación pedagógica?			
		¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar incluirse como parte del proceso de formación académica dentro de la malla curricular de la carrera de Gastronomía?			
		¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados dentro del aula de clase influyen en la innovación pedagógica de la carrera de Gastronomía?			

Nota: Matriz de operacionalización de la variable docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

Operacionalización de las variables para estudiantes

Cuadro 4: Variable independiente: Recursos Didácticos - Variable dependiente: Innovación Pedagógica

VARIABLE	DIMENSIÓN	INDICADOR	TÉCNICA	INSTRUMENTO	ESCALA DE RESPUESTA
<p>RECURSOS DIDÁCTICOS. -Los recursos didácticos son materiales que ayudan al docente a complementar el desarrollo de sus funciones y resultan ser el apoyo pedagógico - complementario de la actuación del docente, priorizando el proceso de enseñanza-aprendizaje; de la misma forma son importantes en cualquier paradigma educativo ya que nos permite reforzar la transmisión de conocimientos y eso nos da paso a determinar de acuerdo a los modelos, que no todo el mundo; aprende de la misma forma. (Vargas Murillo, 2017)</p>	Uso	En las clases dictadas por su profesor de gastronomía, ¿utiliza usted recursos didácticos? (Entiéndase recursos didácticos por todos aquellos insumos que permiten complementar con actividades o acciones específicas una clase)	ENCUESTA ESTUDIANTES (Formulario en línea)	CUESTIONARIO	SIEMPRE (4), CASI SIEMPRE (3), A VECES (2), NUNCA (1)
	Uso de EVA (Entorno Virtuales de Aprendizaje)	Su profesor de la materia de Gastronomía utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Plataforma Moodle y sus recursos"			
	Material físico	Su profesor de la materia de Gastronomía utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Material impreso como: manuales, folletos, libros o artículos"			
	Material digital	Su profesor de la materia de Gastronomía utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Videos, proyecciones de diapositivas, presentaciones digitales y animadas"			
	Aplicativos y redes sociales	Su profesor de la materia de Gastronomía utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Aplicativos móviles y redes sociales"			
	Función de los recursos	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase le ofrecen orientación y le permiten consolidar su conocimiento de la materia de Gastronomía?			
		¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase, le permite trasladar el conocimiento teórico al práctico mejorando donde posiblemente se podría mejorar sus habilidades y destrezas dentro de la carrera de Gastronomía?			

		¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase incentivan constantemente su aprendizaje?			
		¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase le permiten evaluar su conocimiento de la materia de una manera adecuada cumpliendo de esta manera los objetivos de aprendizaje de la carrera de Gastronomía?			
<p>INNOVACIÓN PEDAGÓGICA.- La innovación pedagógica se enlaza a los distintos componentes de la enseñanza, que dan como resultado procesos constructivos; encaminando al avance pedagógico en la institución educativa mediante la reestructuración de la forma de enseñanza – aprendizaje tradicional de un conocimiento a un paradigma educativo que está vinculado a las nuevas metodologías en el aula cuyo propósito es el mejoramiento de los aprendizajes; siendo los principales actores de este proceso los estudiantes y el docente.. (Subsecretaría de Desarrollo Profesional Educativo del MINEDUC, 2014, pág. 2)</p>	<p>Innovación de los recursos didácticos</p>	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente dentro del aula de clase le permiten innovar el proceso de formación pedagógica y académica de la carrera de gastronomía?			
		¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar presente en su proceso de formación académica?			
		¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar incluirse como parte del proceso de formación académica dentro de la malla curricular?			
		¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente dentro del aula de clase influyen en la innovación pedagógica de la materia de gastronomía?			

Nota: Matriz de operacionalización de la variable estudiantes

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

PROCEDIMIENTO Y RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Método

La presente investigación se enmarca en el método inductivo. Al respecto Ibañez (2015) menciona:

Dicho método se orienta a determinar los fenómenos desde una perspectiva particular y se esgrime en leyes que dan soporte a las generalizaciones observadas. Su característica principal, es que este método no se deja llevar por ninguna teoría en particular del fenómeno investigado, sino que se obtiene en la etapa final de la investigación (pág. 33).

En consecuencia, este método parte de una realidad observable, que forma generalizaciones, a través de las cuales se formulan reglas o leyes. Es decir, va de lo particular a lo general.

Por su parte la investigación, también se enfoca en el método deductivo, que según Ibañez (2015), expresa que:

Este método se caracteriza por ir de lo general a lo particular, mediante la aplicación de demostraciones, utilizando el sentido lógico para llegar a una conclusión a partir de determinadas inferencias. En tal sentido y para la presente investigación, se requiere de la combinación de ambos para llegar a un conocimiento mucho más amplio (pág. 37).

Así se puede determinar que, partiendo de la observación de la realidad, detectando los fenómenos que se repiten y estableciendo una inducción, generando un supuesto del problema observado, para luego diseñar un experimento para comprobar su veracidad, de tal manera, se puede indicar que el método utilizado en la investigación es inductivo-deductivo.

Técnicas de recolección de datos

Las técnicas de recolección de datos hacen referencia a los procedimientos necesarios para recabar información importante que sirva de apoyo al trabajo de investigación, describiendo a su vez las características de los instrumentos que se utilizarán.

Al respecto, Martínez (2014) indica que son las diferentes técnicas y procedimientos que se realizan para la obtención de los datos necesarios en un proceso de investigación, además de la selección adecuada de los instrumentos que den pie a resultados confiables en el proceso de investigación (pág. 26). De tal manera que, la recolección de datos se refiere a la utilización de una variedad de técnicas, procedimientos y herramientas para recabar información importante en el proceso de investigación.

Instrumentos de recolección de datos

En tal sentido, para los instrumentos de recolección de datos se hizo uso de la encuesta con su instrumento el cuestionario (con 14 ítems a los docentes y 13 ítems a los estudiantes), como técnica de recolección de datos, para diagnosticar los recursos didácticos que poseen los docentes como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes en la carrera de gastronomía de la UIDE al momento de impartir sus clases.

Del mismo modo, para Gil (2016) la encuesta, consiste en hacer preguntas a una persona, con la intención de obtener información relevante que ayude al proceso de investigación (pág. 32). De tal manera que, el instrumento permitió proponer una guía de recursos didácticos innovadores, para el fortalecimiento en el proceso de enseñanza de los estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Validez del instrumento

La validez de un instrumento es el análisis cuidadoso, absoluto y crítico de todas las sustancias de acuerdo con el contenido teórico manejado en la investigación.

Donde se procede a establecer la relación existente entre los instrumentos con las variables vinculadas a la investigación, basándose directamente en los postulados, teorías y objetivos de la investigación que se está realizando para que exista consistencia y coherencia técnica (Rojas, 2015, pág. 23).

En tal sentido, el instrumento utilizado para determinar los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes, ha sido validado a juicio de 2 docentes de la escuela de gastronomía basándose en un formato de validación, profesionales con ardua experiencia en docencia. Siendo éstos garantía de la veracidad y correspondencia de cada ítem con el indicador a medir, para el proceso de investigación.

Los resultados obtenidos en el proceso de validación se observan en el siguiente cuadro:

Cuadro 5: Validación de Instrumentos

Validador	Carrera	Institución	Observaciones
Validador 1	Gastronomía	UIDE	Sin Observaciones
Validador 2	Gastronomía	UIDE	Sin Observaciones

Nota. Recuperado de: Muestra de docentes de la UIDE,

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

En función a los resultados que se obtuvieron producto del análisis y validación de los expertos, se realizaron los ajustes y correcciones requeridas, para luego someter los instrumentos a las pruebas piloto para la determinación de su confiabilidad. (Ver anexo 4 y anexo 5)

Confiabilidad del instrumento

Para la determinación de la confiabilidad del instrumento, el cual se encarga de determinar los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes y utilizados por los docentes, se aplicó una prueba piloto, para determinar su confiabilidad, mediante un cuestionario que consta de 13 ítems aplicado al estudiante y 14 ítems aplicado al docente, arroja como resultado de confiabilidad de 0,972 en el caso del cuestionario aplicado al estudiante y 0,985 en el caso del instrumento aplicado a los docentes que son consideradas coeficientes aceptables dentro de los parámetros normales y así, comprobando que el instrumento es confiable. (Ver anexo 10 y anexo 11)

Además, se utilizó el cálculo del coeficiente de Alpha de Cronbach a la muestra piloto, para determinar la confiabilidad del instrumento que, de acuerdo con (Hernández, Fernández, & Baptista, 2014, pág. 34) se refiere a la aplicación de un instrumento con varias alternativas de respuesta y respectivas valoraciones, luego se aplicó la ecuación correspondiente que generó el resultado de coeficiente que determinó la confiabilidad del instrumento. Calculándose sobre la base de la siguiente fórmula. (Ver fórmula 2, y, cuadro 6 y 7.)

Fórmula 2. Cálculo del coeficiente de Cronbach

$$\alpha = \frac{k}{(k - 1)} \left(1 - \frac{\sum_{i=1}^k \sigma_i^2}{\sigma_x^2} \right)$$

Donde:

- k = número de ítems
- $(\sigma_i)^2$ = varianza de cada ítem
- $(\sigma_X)^2$ = varianza del cuestionario total

Cuadro 6: Alfa de Cron Bach Estudiantes

Alfa de Cronbach	N de elementos
0.972	13

Nota. Cuestionario a estudiantes

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

Cuadro 7: Alfa de Cron Bach Docentes

Alfa de Cronbach	N de elementos
0.985	14

Nota. Cuestionario a docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Personal

En el procedimiento para la recolección de la información, se permitió determinar el cumplimiento del objetivo general y los objetivos específicos de la investigación, de igual manera la muestra objeto de estudio, como docentes y estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE y de esa forma se logró obtener una comprensión más clara que dio respuesta al panorama planteado inicialmente, en base a las técnicas

de recolección de datos, que para el caso fue la encuesta aplicada a los docentes de la UIDE. Por otra parte, se hizo uso del método inductivo-deductivo que permitió generar conclusiones oportunas conociendo los resultados que arrojaron los instrumentos sobre las variables objeto de estudio.

Resultados del diagnóstico de la situación actual

En el diagnóstico realizado a los docentes de la UIDE, en relación al uso de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de Gastronomía, se pudo evidenciar que aunque han mantenido durante toda la carrera los recursos didácticos digitales disponibles, el docente aún no los utiliza adecuadamente ya que el suministro de estos recursos proporciona diferentes estrategias metodologías para la enseñanza de los estudiantes de la carrera de gastronomía, y que de alguna manera está vinculado a la insuficiente formación que han recibido los docentes en el manejo adecuado de estos recursos didácticos necesarios e impredecibles en el proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes.

Encuesta dirigida a los docentes de la UIDE

ITEMS GENERALES

Cuadro 7: Genero docentes

GENERO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
FEMENINO	1	14	14,3	14,3
MASCULINO	6	86	85,7	100,0
	0	0	0,0	100,0
	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

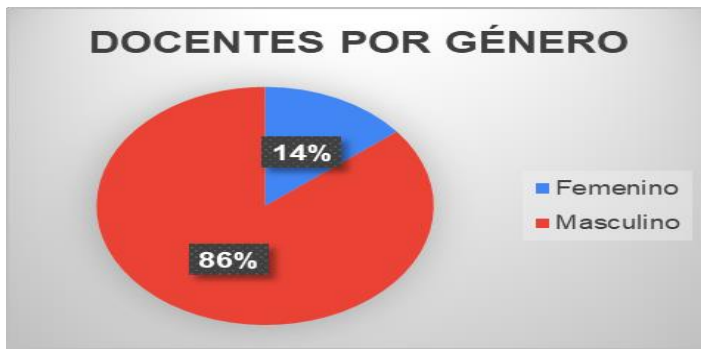


Figura 7: Pregunta 1 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

De 7 docentes que participaron en la investigación se determinó que el 86% son de género masculino y 14% son docentes de género femenino.

Cuadro 8: Edad docentes

EDAD	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
34-41 años	4	57	57,1	57,1
42-49 años	2	29	28,6	85,7
50-57 años	1	14	14,3	100,0
		0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

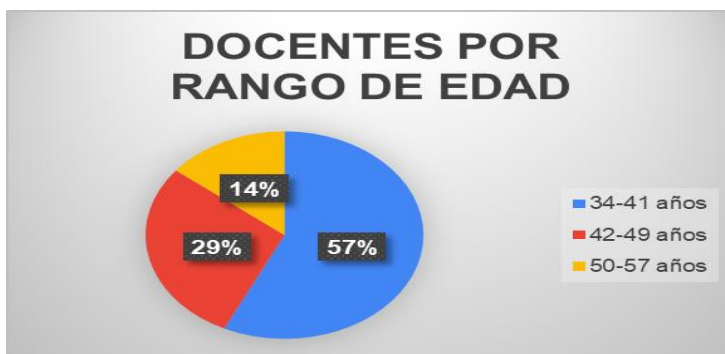


Figura 8: Pregunta rango de edad docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Las edades que oscilan los docentes a los cuales se les aplico el cuestionario, son entre 34 hasta 41 años, con un 57 %; los docentes de 42 hasta 49 años de un 29% y solamente un docente con edad de 50 a 60 años que representa el 14%, destacando que los docentes de 34 a 41 años son los que más participaron en la investigación con un 57%.

Cuadro 9: Experiencia docentes

EXPERIENCIA	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
1-3 años	1	14	14,3	14,3
4-7 años	2	29	28,6	42,9
8 a 11 años	2	29	28,6	71,4
más de 11 años	2	29	28,6	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

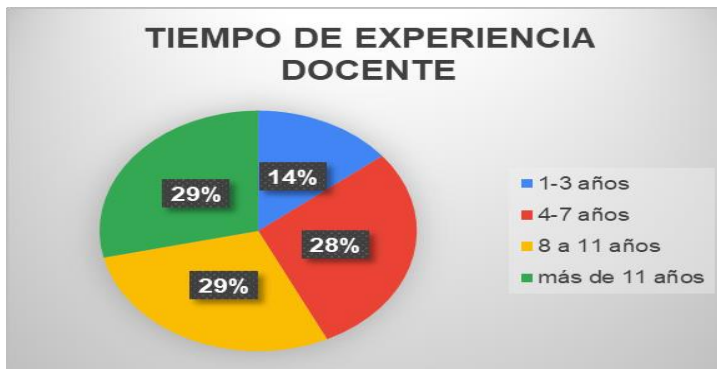


Figura 9: Pregunta experiencia docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

La experiencia profesional de los docentes encuestados con un 29% más de 11 años de servicio docente, 29% en el rango de 8 a 11 años, 28% en el rango de 4 a 7 años, 14% en el rango de 1 a 3 años.

Acorde a los datos obtenidos se determinó que la mayoría de los docentes que se encuentran en la escuela de gastronomía tienen más de 11 años de experiencia en su labor educativa.

ITEMS ESPECÍFICOS

Pregunta 1. ¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía que dentro de las clases dictadas utiliza recursos didácticos? (Entiéndase recursos didácticos por todos aquellos insumos que permiten complementar con actividades o acciones específicas una clase)

Cuadro 10: Pregunta 1. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	5	71	71,4	71,4
CASI SIEMPRE	2	29	28,6	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes



Figura 10: Pregunta 1 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

El 71% de los docentes de la carrera de Gastronomía que fueron encuestados, determinaron que siempre utilizan recursos didácticos dentro de las clases en el proceso de formación pedagógica de los estudiantes de la carrera de gastronomía. Mientras que el 29% indicó que casi siempre utilizan recursos didácticos. De tal manera, que al evidenciarse un alto porcentaje de docentes que utilizan recursos didácticos para el proceso en la formación pedagógica de los estudiantes de la carrera de Gastronomía, esto trae como consecuencia que los estudiantes en sus clases se sientan motivados y dispuestos al aprendizaje.

Pregunta 2. ¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Plataforma Moodle y sus recursos"?

Cuadro 11: Pregunta 2. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	7	100	100,0	100
CASI SIEMPRE	0	0	0,0	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

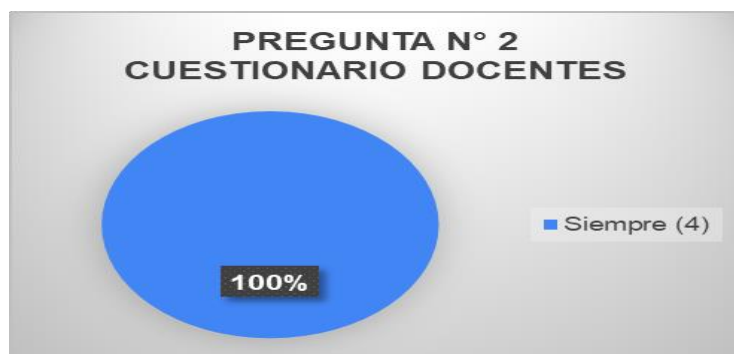


Figura 11: Pregunta 2 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos del ítem, se pudo evidenciar que el 100% de los docentes encuestados siempre utiliza en la planificación y ejecución de sus clases la plataforma Moodle y sus recursos, lo que demuestra un claro y adecuado uso de este recurso didáctico para el proceso de formación pedagógica de los estudiantes de la carrera de gastronomía, de tal manera que se evidencia un adecuado y correcto uso de esta plataforma al momento de impartir sus clases y así desarrollar en sus estudiantes competencias didácticas digitales.

Pregunta 3. ¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Material impreso como: manuales, folletos, libros o artículos"?

Cuadro 12: Pregunta 3. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	4	57	57,1	57,1
CASI SIEMPRE	2	29	28,6	85,7
A VECES	1	14	14,3	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

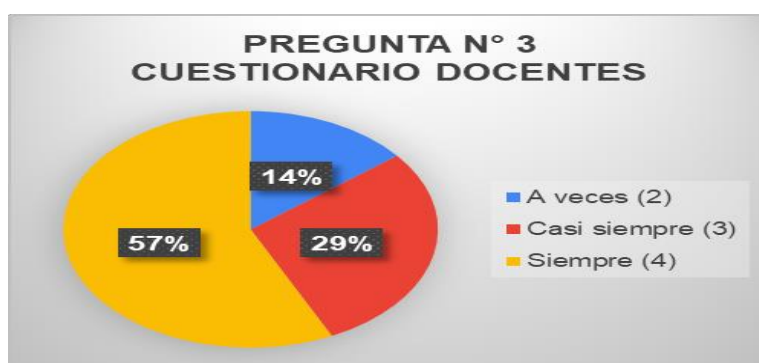


Figura 12: Pregunta 3 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos del ítem, se pudo evidenciar que el 57% de los docentes encuestados, siempre utiliza en la planificación y ejecución de sus clases material impreso como: manuales, folletos, libros o artículos, por su parte el 29% de los encuestados, expresó que casi siempre utiliza material impreso como recurso didáctico en la planificación y ejecución de sus clases y por su parte solo un 14% expresó que a veces utiliza materiales impresos. Lo que permite expresar que los docentes, están conscientes de la importancia que tiene el uso adecuado de material impreso en la planificación y ejecución de sus clases, pero que sin embargo un porcentaje medio-alto de docentes los usa para impartir sus clases de una manera óptima.

Pregunta 4. ¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Videos, proyecciones de diapositivas, ¿presentaciones digitales y animadas"?

Cuadro 13: Pregunta 4. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	4	57	57,1	57,1
CASI SIEMPRE	3	43	42,9	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

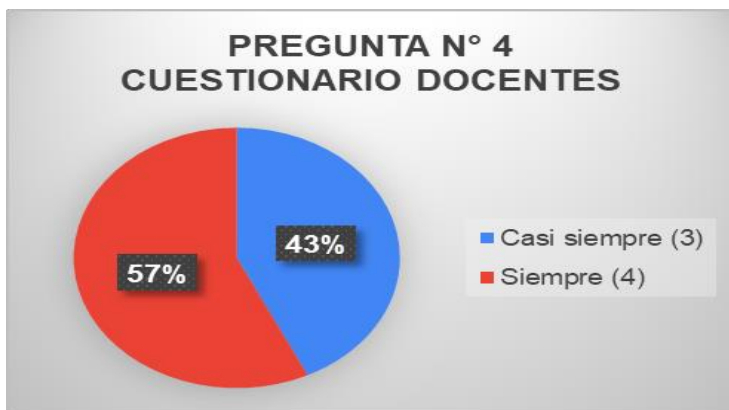


Figura 13: Pregunta 4 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos del ítem, se pudo evidenciar que el 57% de los docentes encuestados siempre utiliza en la planificación y ejecución de sus clases, videos, proyecciones de diapositivas y presentaciones digitales y animadas con el objetivo de que sus clases sean animadas y didácticas, mientras que el 43% de los encuestados indicó que casi siempre realiza lo indicado anteriormente. Lo que permite determinar que el docente en su mayoría utiliza estos recursos didácticos para el fortalecimiento de los estudiantes en su proceso de formación pedagógica de los estudiantes de la carrera de Gastronomía y además proporciona un ambiente de calidad en sus estudiantes.

Pregunta 5. ¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Aplicativos móviles y redes sociales"?

Cuadro 14: Pregunta 5. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	3	43	42,9	42,9
CASI SIEMPRE	1	14	14,3	57,2
A VECES	3	43	42,8	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

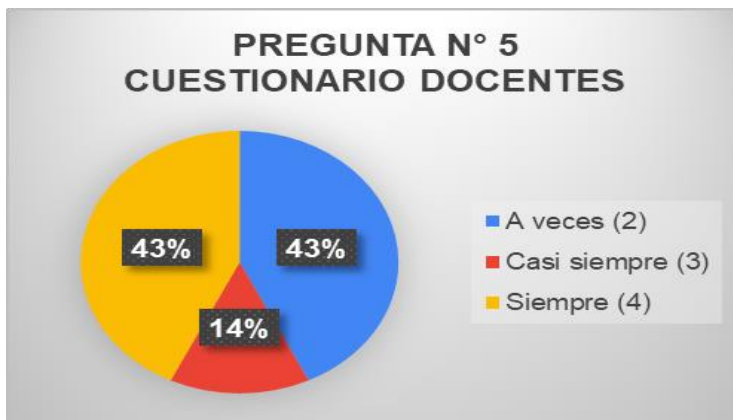


Figura 14: Pregunta 5 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

El 43% de los docentes encuestados, expresaron que siempre y a veces utilizan en la planificación y ejecución de sus clases aplicativos móviles y recursos sociales como recursos didácticos al momento de impartir sus clases. Mientras que el 14% de los encuestados manifiestan que casi siempre utilizan estos recursos didácticos. Esto se genera en vista de que la metodología que se maneja no es la más adecuada para lograr que el estudiante desarrolle el pensamiento y logre asociar el contenido con la vida real.

Pregunta 6. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados en el aula de clase le ofrecen al estudiante orientación y le permiten consolidar su conocimiento de la carrera de Gastronomía?

Cuadro 15: Pregunta 6. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	4	57	57,1	57,1
CASI SIEMPRE	3	43	42,9	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

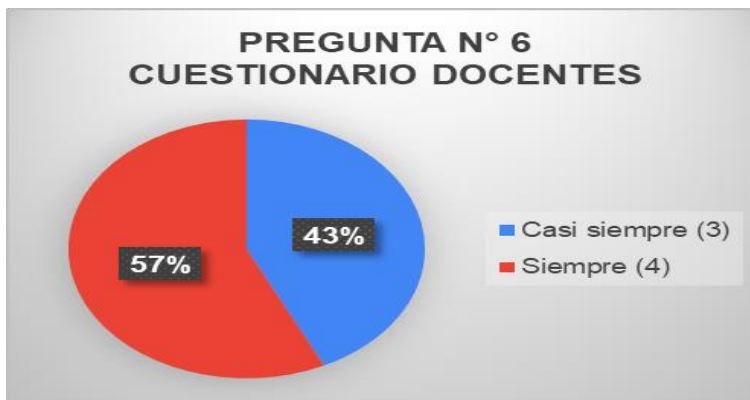


Figura 15: Pregunta 6 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

El 57% de los docentes encuestados, expresaron que siempre el uso adecuado de recursos didácticos en el aula de clase le ofrece al estudiante una orientación más clara del tema en estudio y le permite consolidar su conocimiento. Mientras que el 43% de los encuestados manifiestan que casi siempre lo logran. De tal manera que, es evidente este hecho al notar los avances del estudiante en su proceso de aprendizaje, situación

que es solventada por los docentes al aplicar de forma adecuada la metodología y utilización de los recursos didácticos en el proceso de formación pedagógica de los estudiantes de la carrera de Gastronomía.

Pregunta 7. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados en el aula de clase le permiten al estudiante trasladar el conocimiento teórico y convertirlo en conocimiento práctico, mejorando de esta manera sus habilidades y destrezas dentro de la carrera de Gastronomía?

Cuadro 16: Pregunta 7. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	5	71	71,4	71,4
CASI SIEMPRE	2	29	28,6	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

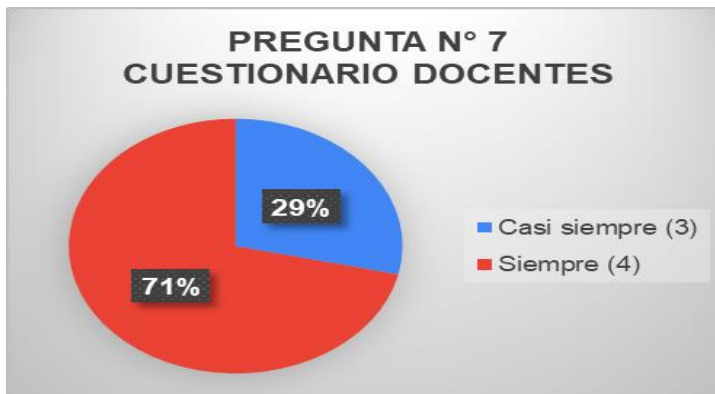


Figura 16: Pregunta 7

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

El 71% de los docentes de la carrera de Gastronomía que fueron encuestados, determinaron que siempre el uso adecuado de los recursos didácticos en el aula de clase, le permiten al estudiante trasladar el conocimiento teórico y convertirlo en conocimiento práctico, mejorando de esta manera sus habilidades y destrezas dentro de la carrera de Gastronomía. Mientras que el 29% indicó que casi siempre el uso de los recursos didácticos le permite al estudiante trasladar el conocimiento teórico y convertirlo en práctico. De tal manera, que al evidenciarse un alto porcentaje de docentes que utilizan recursos didácticos para el proceso de formación pedagógica de los estudiantes de la carrera de gastronomía, esto trae como consecuencia que los estudiantes mejoren sus habilidades y destrezas, por tanto, se sientan motivados y dispuestos a alcanzar sus objetivos.

Pregunta 8. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados en el aula de clase, incentivan constantemente el aprendizaje de los estudiantes de la carrera de Gastronomía?

Cuadro 17: Pregunta 8. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	4	57	57,1	57,1
CASI SIEMPRE	3	43	42,9	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

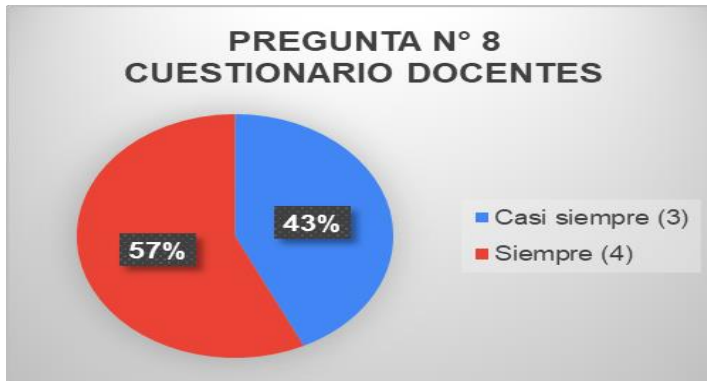


Figura 17: Pregunta 8 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos del ítem, se pudo evidenciar que el 57% de los docentes encuestados siempre utiliza en el aula de clase recursos didácticos que incentivan y motivan constantemente el aprendizaje de los estudiantes de la carrera de Gastronomía. Mientras que el 43% de los encuestados indicó que casi siempre realiza lo indicado anteriormente. Lo que permite determinar que el docente en su mayoría utiliza estos recursos didácticos para el fortalecimiento, incentivo, motivación y entendimiento de los estudiantes en su proceso de formación pedagógica de la carrera de gastronomía y además de proporcionar un ambiente de idóneo en sus estudiantes.

Pregunta 9. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase le permiten evaluar su conocimiento de la materia de una manera adecuada cumpliendo de esta manera los objetivos de aprendizaje de la materia de Gastronomía?

Cuadro 18: Pregunta 9. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	5	71	71,4	71,4
CASI SIEMPRE	2	29	28,6	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

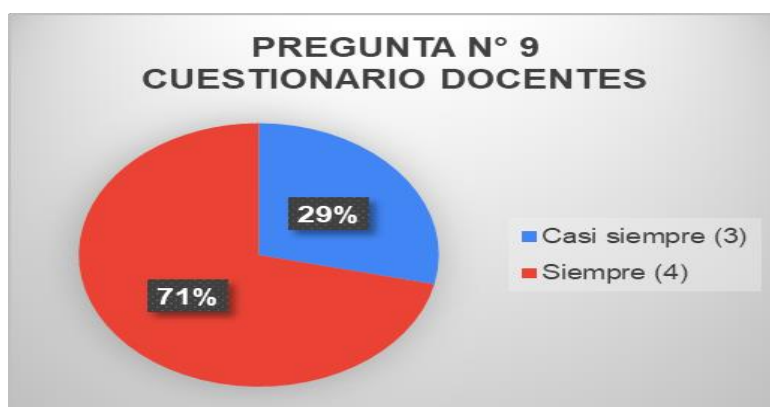


Figura 18: Pregunta 9 docente

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

El 71% de los docentes de la carrera de Gastronomía que fueron encuestados, determinaron que siempre los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase le permiten evaluar su conocimiento de la materia de una manera adecuada cumpliendo con los objetivos de aprendizaje de la materia de Gastronomía, mientras que el 29% indicó que casi siempre los recursos didácticos le permiten evaluar su conocimiento de la materia de una manera adecuada para así cumplir con sus objetivos. De tal manera, que al evidenciarse un alto porcentaje de docentes que utilizan recursos didácticos para el proceso de formación pedagógica de los estudiantes de la carrera de Gastronomía, esto trae como consecuencia que los estudiantes adquieran

conocimientos significativos de la materia en estudio y de esta manera logren los aprendizajes requeridos.

Pregunta 10. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados dentro del aula de clase le permiten al estudiante y al docente innovar el proceso de formación pedagógica y académica de la carrera de Gastronomía?

Cuadro 19: Pregunta 10. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	4	57	57,1	57,1
CASI SIEMPRE	3	43	42,9	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

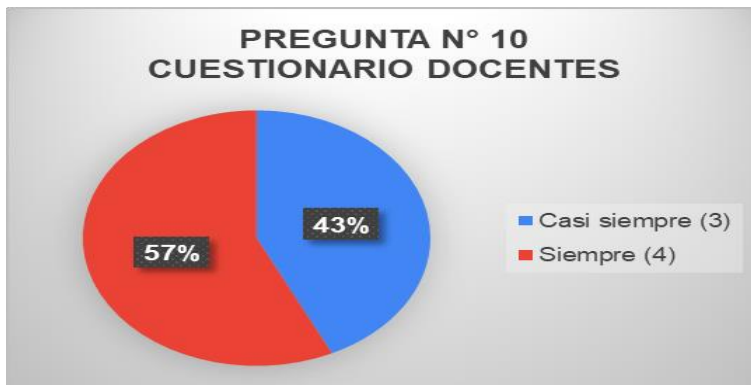


Figura 19: Pregunta 10 docentes
Elaborado por: Autor
Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos del ítem, se pudo evidenciar que el 57% de los docentes encuestados manifiestan que siempre los recursos didácticos utilizados dentro del aula de clase le permiten al estudiante y al docente innovar y mejorar el proceso de formación pedagógica y académica de la carrera de Gastronomía, mientras que el 43% de los encuestados indicó que casi siempre los recursos didácticos utilizados dentro del aula, permiten al estudiante y al docente innovar el proceso de formación pedagógica y académica. Lo que permite determinar que el docente en su mayoría utiliza estos recursos didácticos para innovar sus clases y que los estudiantes logran alcanzar las destrezas y habilidades necesarias.

Pregunta 11. ¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar presente en el proceso de formación académica de los estudiantes de la carrera de Gastronomía?

Cuadro 20: Pregunta 11. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	6	86	85,7	85,7
CASI SIEMPRE	1	14	14,3	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes



Figura 20: Pregunta 11 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

El 86% de los docentes de la carrera de Gastronomía que fueron encuestados, determinaron que siempre la innovación pedagógica debe estar presente en el proceso de formación académica y de esta manera garantizar el proceso enseñanza-aprendizaje de los estudiantes. Mientras que el 14% indicó que casi siempre la innovación pedagógica debe estar presente en el proceso de formación académica de los estudiantes. De tal manera, que al evidenciarse un alto porcentaje de docentes que indicaron que la innovación pedagógica debe estar presente en el proceso de formación académica, esto trae como consecuencia que los estudiantes en sus clases se sientan atraídos por la innovación y mejora continua en su aprendizaje.

Pregunta 12. ¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar incluirse como parte del proceso de formación académica dentro de la malla curricular de la carrera de Gastronomía?

Cuadro 21: Pregunta 12. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	4	57	57,1	57,1
CASI SIEMPRE	3	43	42,9	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

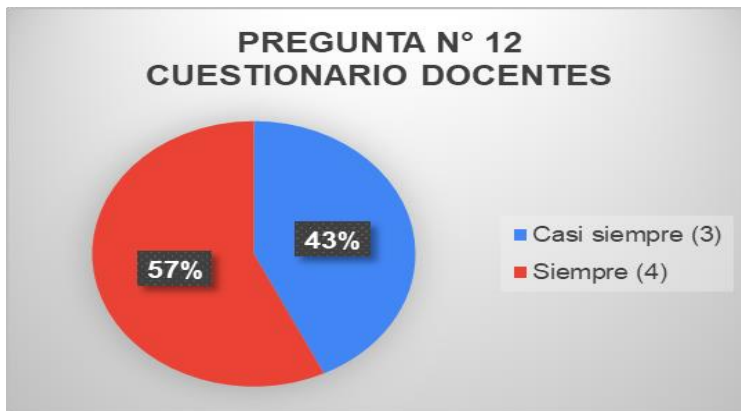


Figura 21: Pregunta 12 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos del ítem, se pudo evidenciar que el 57% de los docentes encuestados manifiesta que siempre la innovación pedagógica debe incluirse como parte del proceso de formación académica dentro de la malla curricular de la carrera de Gastronomía, mientras que el 43% de los encuestados indicó que casi siempre la innovación pedagógica debe incluirse como parte del proceso de formación académica. Lo que permite determinar que el docente en su mayoría está de acuerdo que se debe incluirse la innovación pedagógica como parte del proceso de formación

académica, cuya finalidad es alcanzar los aprendizajes requeridos dentro de la malla curricular de la carrera de gastronomía.

Pregunta 13. ¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar incluirse como parte del proceso de formación académica dentro de la malla curricular de la carrera de Gastronomía?

Cuadro 22: Pregunta 13. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	4	57	57,1	57,1
CASI SIEMPRE	3	43	42,9	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

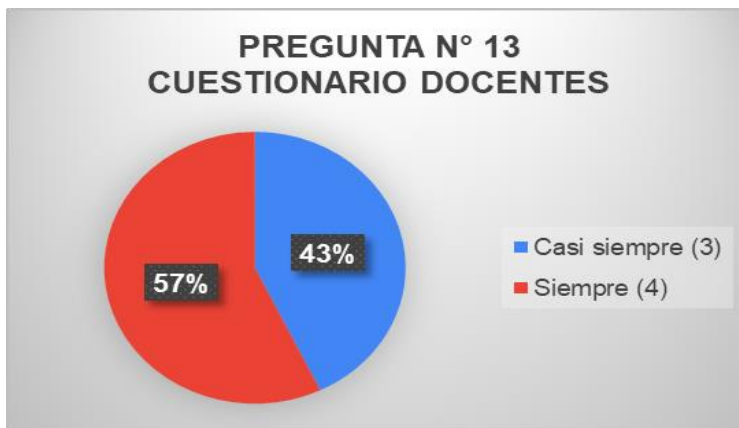


Figura 22: Pregunta 13 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos del ítem, se pudo evidenciar que el 57% de los docentes encuestados manifiesta que siempre la innovación pedagógica debe incluirse como parte del proceso de formación académica dentro de la malla curricular de la carrera de Gastronomía, mientras que el 43% de los encuestados indicó que casi siempre la innovación pedagógica debe incluirse como parte del proceso de formación académica. Lo que permite determinar que el docente en su mayoría está de acuerdo que se debe incluir la innovación pedagógica como parte del proceso de formación académica, cuya finalidad es alcanzar los aprendizajes requeridos dentro de la malla curricular de la carrera de gastronomía.

Pregunta 14. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados dentro del aula de clase influyen en la innovación pedagógica de la carrera de Gastronomía?

Cuadro 23: Pregunta 14. Docentes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	6	86	85,7	85,7
CASI SIEMPRE	1	14	14,3	100,0
A VECES	0	0	0,0	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100,0
TOTAL	7	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

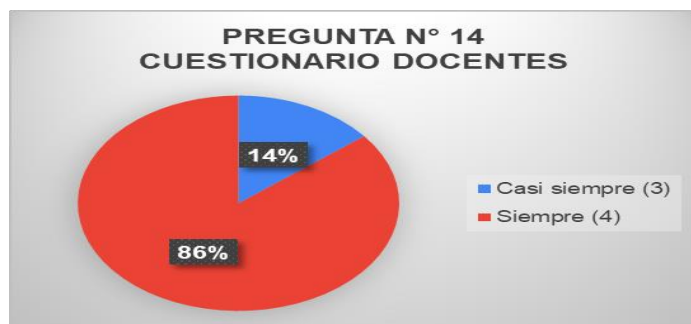


Figura 23: Pregunta 14 docentes

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a docentes

Análisis e interpretación de los resultados

El 86% de los docentes de la carrera de Gastronomía que fueron encuestados, determinaron que siempre los recursos didácticos utilizados dentro del aula de clase influyen de manera óptima y significativa en la innovación pedagógica de la carrera de Gastronomía. Mientras que el 14% indicó que casi siempre los recursos didácticos utilizados dentro del aula de clase influyen en la innovación pedagógica de los estudiantes de la carrera de gastronomía. De tal manera, que al evidenciarse un alto porcentaje de docentes que utilizan recursos didácticos dentro del aula de clase en la innovación pedagógica de la carrera de gastronomía, esto trae como consecuencia que los estudiantes se sientan motivados y atraídos por la innovación, por consiguiente, a una mejora continua en su aprendizaje.

Encuesta dirigida a los estudiantes de la carrera de gastronomía

Cuadro 24: Genero

GENERO	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
femenino	32	43	42,7	42,7
masculino	43	57	57,3	100,0
		0	0,0	100,0
		0	0,0	100
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

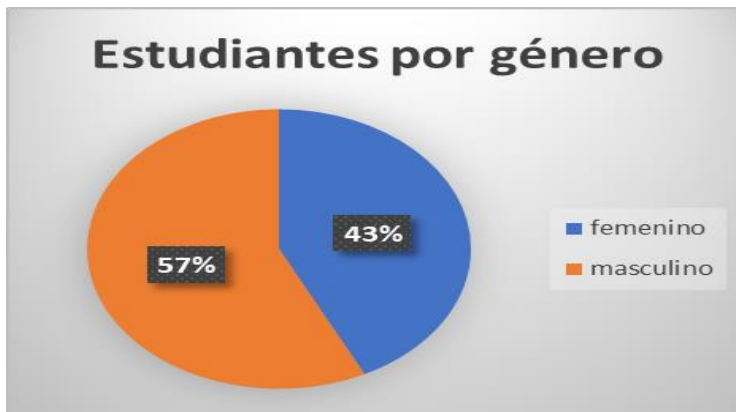


Figura 24: Pregunta estudiantes genero

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

De 75 estudiantes que participaron en la investigación se determinó que 57% son estudiantes de género masculino y 43% son estudiantes de género femenino.

Cuadro 25: Edad de los estudiantes

EDAD	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
18-25	71	95	94,7	94,7
26-33	4	5	5,3	100,0
34-41	0	0	0,0	100,0
		0	0,0	100,0
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes



Figura 25: Pregunta estudiantes rango de edad

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Las edades que oscilan los estudiantes a los cuales se les aplico el cuestionario son entre 18 hasta 25 años, con un 95%, los estudiantes de 26 a 33 años 5% destacando que los estudiantes de 18 a 25 años son los estudiantes que más participaron en la investigación con un 95%.

Pregunta 1. En las clases dictadas por su profesor de gastronomía, ¿utiliza usted recursos didácticos? (Entiéndase recursos didácticos por todos aquellos insumos que permiten complementar con actividades o acciones específicas una clase)

Cuadro 26: Pregunta 1. Estudiante

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	4	5	5,3	5,3
CASI SIEMPRE	27	36	36,0	41,3
A VECES	36	48	48,0	89,3
NUNCA	8	11	10,7	100
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

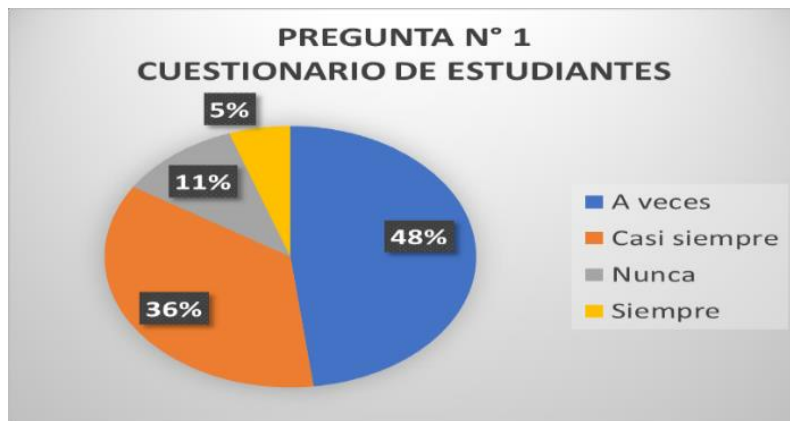


Figura 26: Pregunta 1

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

El 48% de los datos obtenidos en la encuesta, demostraron que los estudiantes a veces utilizan recursos didácticos para trabajar dentro del aula de clases, mientras que el 36%, casi siempre lo hace, el 11%, nunca lo hace y el 5%, siempre los utiliza.

Esto implica que, es menester del docente buscar los recursos didácticos necesarias a través de una adecuada metodología, para que los estudiantes se encuentren motivados y a su vez utilicen los recursos didácticos necesarios para alcanzar los aprendizajes y logren posicionarse académicamente en los dominios de la materia de gastronomía.

Pregunta 2. Su profesor de la materia de Gastronomía, utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Plataforma Moodle y sus recursos"

Cuadro 27: Pregunta 2. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	3	4	4,0	4
CASI SIEMPRE	35	47	46,7	50,7
A VECES	35	47	46,7	97,3
NUNCA	2	3	2,7	100
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

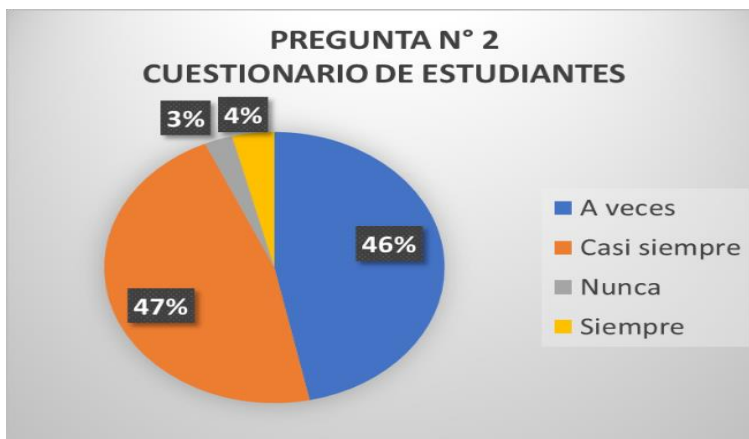


Figura 27: Pregunta 2

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

En los datos obtenidos de la encuesta realizada a los estudiantes, el 47% supo indicar que casi siempre el docente utiliza en la planificación y ejecución de clase la plataforma Moodle y sus recursos, el 46% indicó que a veces lo hace, el 4% indicó que siempre lo hace y el 3%, indicó que nunca los utiliza. Esto permite expresar, que los estudiantes requieren que el docente en su mayoría utilice en la planificación y ejecución de clase la plataforma Moodle y sus recursos para el proceso de formación pedagógica de los estudiantes de la carrera de gastronomía, por lo tanto, le permita desarrollar sus habilidades, competencias y destrezas, para que ellos además de asimilar la

información logren adaptarla a la vida cotidiana y esto se logra a través de la aplicación adecuada de metodologías apoyadas por las tecnologías de información y comunicación.

Pregunta 3. Su profesor de la materia de Gastronomía utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Material impreso como: manuales, folletos, libros o artículos"

Cuadro 28: Pregunta 3. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	13	17	17,3	17,3
CASI SIEMPRE	32	43	42,7	60,0
A VECES	27	36	36,0	96,0
NUNCA	3	4	4,0	100
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes



Figura 28: Pregunta 3

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

De acuerdo con los resultados obtenidos del ítem, se pudo evidenciar que el 43% de los estudiantes encuestados, indico que su profesor casi siempre utiliza en la planificación y ejecución de sus clases material impreso como: manuales, folletos, libros o artículos, por su parte el 37% de los encuestados indico que a veces los usa, el 16% expresó que siempre utiliza material impreso como recurso didáctico en la planificación y ejecución de sus clases y solo un 4% expresó que nunca lo hace. Lo que permite expresar que los estudiantes requieren que sus profesores utilicen en la planificación y ejecución de sus clases material impreso, pero que sin embargo se puede evidenciar que un porcentaje considerable de docentes los usa para impartir sus clases de una manera óptima, por lo tanto, logren en sus estudiantes una mejor comprensión de la materia.

Pregunta 4. Su profesor de la materia de Gastronomía, utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Videos, proyecciones de diapositivas, ´presentaciones digitales y animadas"

Cuadro 29: Pregunta 4. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	2	3	2,7	2,7
CASI SIEMPRE	30	40	40,0	42,7
A VECES	37	49	49,3	92,0
NUNCA	6	8	8,0	100,0
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

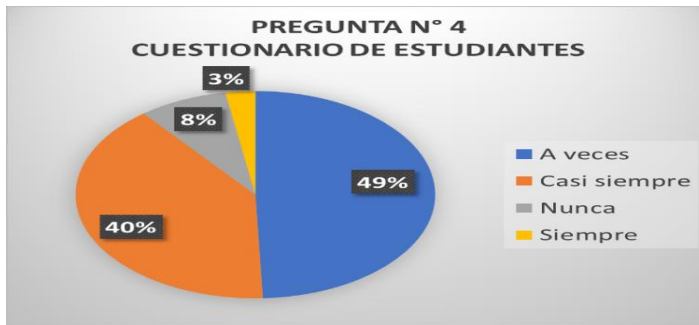


Figura 29: Pregunta 4

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

En los datos obtenidos de la encuesta realizada a los docentes, el 49% de los estudiantes indicaron que a veces su profesor de la materia de Gastronomía utiliza en la planificación y ejecución de clase recurso didáctico como: videos, proyecciones de diapositivas, presentaciones digitales y animadas, el 40% indico que casi siempre lo hace, el 8% nunca lo hace y el 3% indico que siempre los utiliza.

Esto permite expresar, que los estudiantes requieren ser parte de un proceso de aprendizaje que le permita desarrollar sus competencias en la carrera de gastronomía, para que ellos además de asimilar la información logren adaptarla a la vida cotidiana y esto se logra a través de la aplicación adecuada de metodologías apoyadas por las tecnologías de información y comunicación.

Pregunta 5. Su profesor de la materia de Gastronomía utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Aplicativos móviles y redes sociales"

Cuadro 30: Pregunta 5. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	6	8	8,0	8
CASI SIEMPRE	14	19	18,7	26,7
A VECES	36	48	48,0	74,7
NUNCA	19	25	25,3	100,0
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

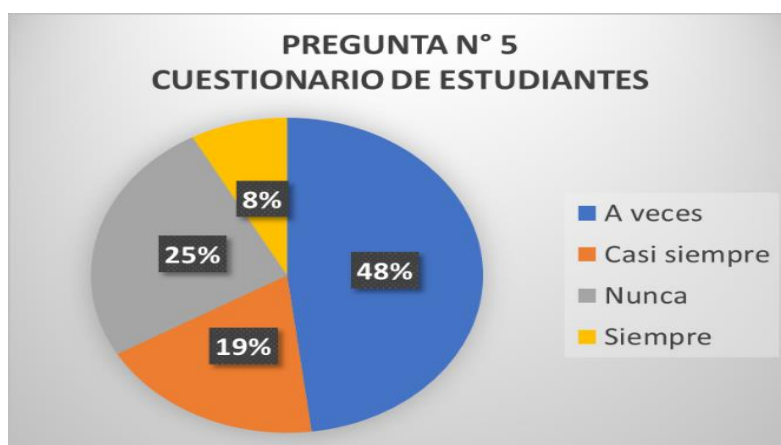


Figura 30: Pregunta 5

Elaborado por: Auto

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

En los datos obtenidos de la encuesta realizada a los estudiantes de la carrera de gastronomía, el 48%, indicaron que a veces su profesor de la materia de Gastronomía utiliza en la planificación y ejecución de clase aplicativos móviles y redes sociales, el 25%, nunca hace, el 19%, casi siempre lo hace y 8% siempre los utiliza. Esto implica que, es compromiso del docente tomar en cuenta estos resultados y buscar nuevos recursos didácticos para la formación pedagógica de los estudiantes de gastronomía y usar metodologías idóneas para el proceso de aprendizaje de los estudiantes en la carrera anteriormente mencionada.

Pregunta 6. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase le ofrecen orientación y le permiten consolidar su conocimiento de la materia de Gastronomía?

Cuadro 31: Pregunta 6. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	0	0	0,0	0,0
CASI SIEMPRE	39	52	52,0	52,0
A VECES	32	43	42,7	94,7
NUNCA	4	5	5,3	100,0
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

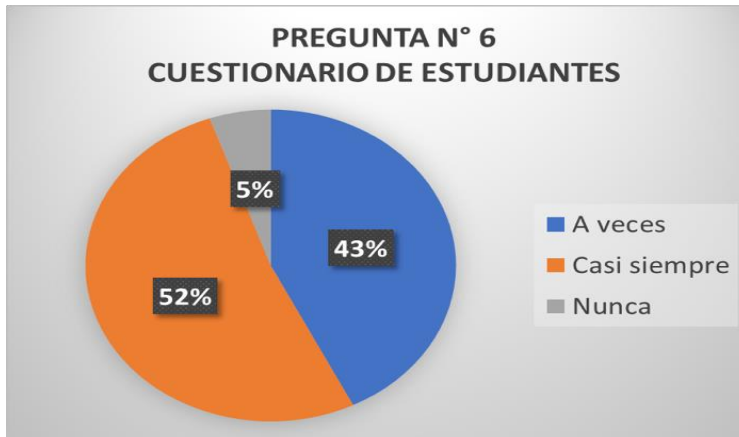


Figura 31: Pregunta 6

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

En la encuesta realizada a los estudiantes y mediante los datos obtenidos, el 52% de los estudiantes casi siempre los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase le ofrecen orientación y le permiten consolidar su conocimiento de la

materia de Gastronomía, mientras que el 43%, a veces lo considera y el 5%, nunca lo considera. Por su parte, es indispensable que los docentes apliquen más recursos didácticos y metodologías innovadoras que generen el aprendizaje significativo en los estudiantes, es necesario que previamente éstos sean capacitados en el manejo adecuado de estos recursos didácticos que están vinculadas a las tecnologías de información y comunicación, donde el estudiante pueda desarrollar sus capacidades en la carrera de Gastronomía.

Pregunta 7. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase, le permite trasladar el conocimiento teórico al práctico mejorando donde posiblemente se podría mejorar sus habilidades y destrezas dentro de la materia de Gastronomía?

Cuadro 32: Pregunta 7. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	0	0	0,0	0,0
CASI SIEMPRE	42	56	56,0	56,0
A VECES	32	43	42,7	98,7
NUNCA	1	1	1,3	100
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

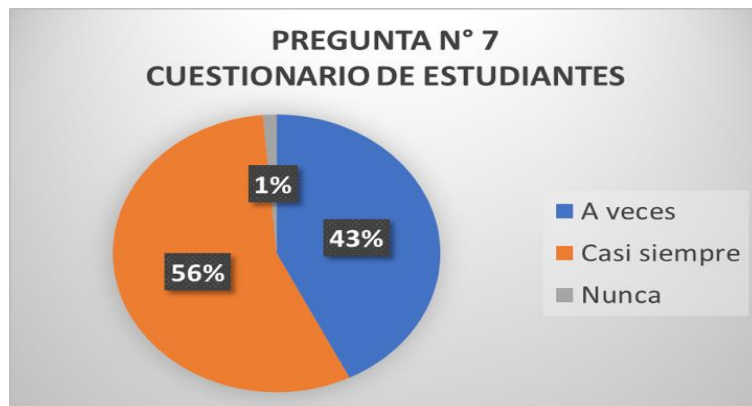


Figura 32: Pregunta 7

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

El 56% de los estudiantes encuestados casi siempre considera que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase, le permite trasladar el conocimiento teórico al práctico mejorando sus habilidades y destrezas dentro de la materia de Gastronomía, el 43% de los estudiantes a veces lo considera y el 1%, nunca lo considera. De tal manera, que, aplicando los recursos didácticos y metodologías adecuadas, se podría llegar a que el conocimiento teórico se traslade al práctico. Siempre que los recursos didácticos y metodologías aplicadas sean apoyadas por las tecnologías de información y comunicación.

Pregunta 8. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase incentivan constantemente su aprendizaje?

Cuadro 33: Pregunta 8. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	5	7	6,7	6,7
CASI SIEMPRE	36	48	48,0	54,7
A VECES	31	41	41,3	96,0
NUNCA	3	4	4,0	100
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

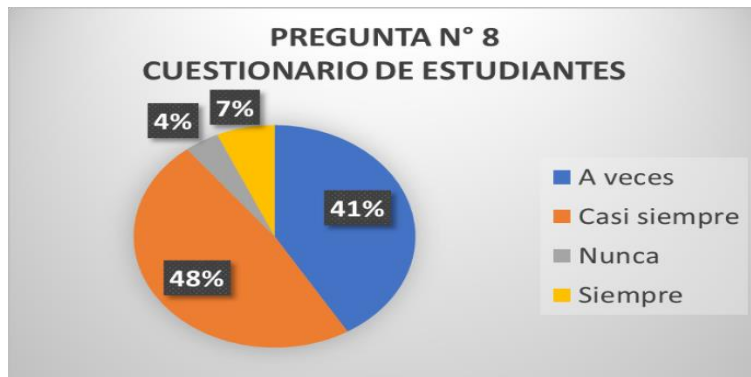


Figura 33: Pregunta 8

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

En los datos obtenidos el 48% de los estudiantes casi siempre considera que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase incentivan constantemente su aprendizaje, mientras que el otro 41% a veces lo considera, el 7% siempre lo considera y tan solo el 4% nunca lo considera. Lo anterior, permite expresar que los estudiantes requieren que los docentes apliquen recursos didácticos acordes, para lograr aprendizajes significativos, por consiguiente, mejorarán sus aportes y se mantendrán motivados al aprendizaje.

Pregunta 9. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase le permiten evaluar su conocimiento de la materia de una manera adecuada cumpliendo de esta manera los objetivos de aprendizaje de la materia de Gastronomía?

Cuadro 34: Pregunta 9. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	12	16	16,0	16
CASI SIEMPRE	53	71	70,7	86,7
A VECES	10	13	13,3	100,0
NUNCA	0	0	0,0	100
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

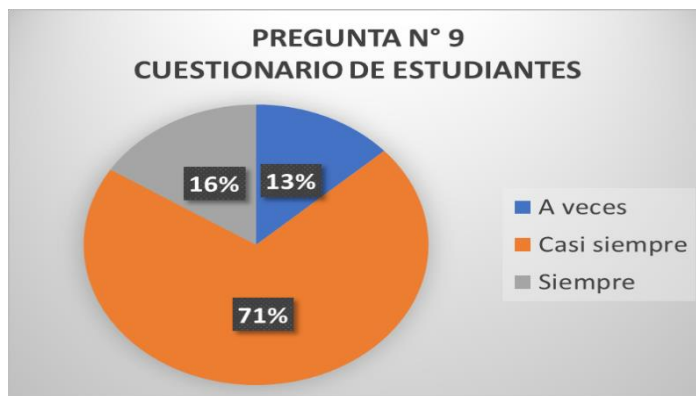


Figura 34: Pregunta 9

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

El 71% de los datos obtenidos en la encuesta realizada a los estudiantes casi siempre consideran que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase le permiten evaluar su conocimiento, cumpliendo de esta manera los objetivos de aprendizaje de la materia de gastronomía, 16% siempre lo considera, y el 13% a veces lo considera. Esto implica, que para que los docentes logren evaluar su conocimiento en el tema planteado, es necesario que se apliquen los recursos didácticos ideales, por consiguiente, los docentes están bajo el compromiso de asociarse con una metodología que le ofrezca la oportunidad de manejar varias herramientas basadas en las TIC, para la enseñanza de la carrera de Gastronomía.

Pregunta 10. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente dentro del aula de clase le permiten innovar el proceso de formación pedagógica y académica de la materia de gastronomía?

Cuadro 35: Pregunta 10. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	4	5	5,3	5,3
CASI SIEMPRE	14	19	18,7	24,0
A VECES	48	64	64,0	88,0
NUNCA	9	12	12,0	100
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

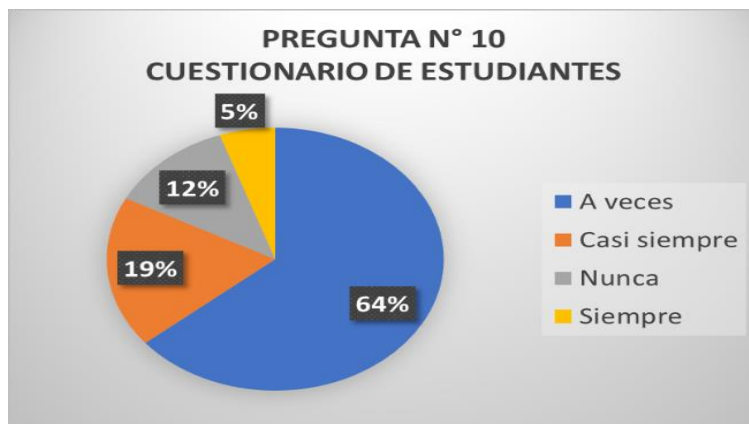


Figura 35: Pregunta 10

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

El 64% de los datos obtenidos a veces los estudiantes consideran que los recursos didácticos utilizados por el docente dentro del aula de clase le permiten innovar el proceso de formación pedagógica y académica de la materia de, por su parte el 19% casi siempre lo considera, el 12% nunca lo considera, y el 5% de los estudiantes siempre los considera. En este sentido, es imprescindible que los docentes identifiquen estrategias innovadoras que le permitan adaptarse a las necesidades de los estudiantes, y para ello es necesario que los docentes conozcan los diferentes recursos didácticos para el proceso de formación pedagógica y académica de los estudiantes de la carrera

de Gastronomía, y sobre todo que su adecuada aplicación garantice el aprendizaje de los estudiantes y los mantenga motivados y predispuestos positivamente al aprendizaje.

Pregunta 11. ¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar presente en su proceso de formación académica?

Cuadro 36: Pregunta 11. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	52	69	69,3	69,3
CASI SIEMPRE	20	27	26,7	96,0
A VECES	2	3	2,7	98,6
NUNCA	1	1	1,3	100,0
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

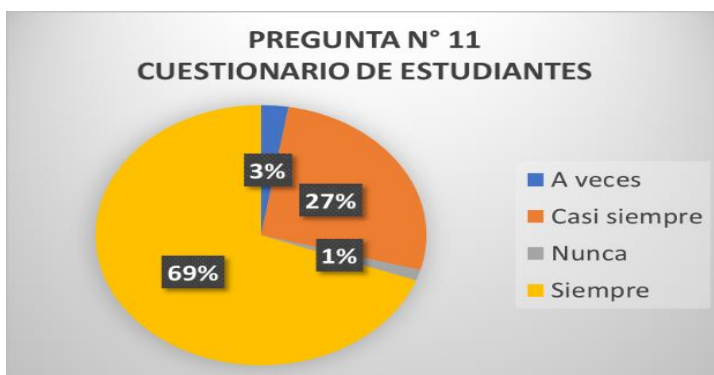


Figura 36: Pregunta 11

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

El 69% de los datos obtenidos en la encuesta realizada a los estudiantes consideran que siempre la innovación pedagógica debe estar presente en el proceso de formación académica, asimismo el 27% casi siempre lo considera, el 3% a veces lo considera, y

el 1% nunca lo considera. Lo anterior permite asegurar que, si se aplica la innovación pedagógica, la mayoría de estudiantes llegarían a dominar las destrezas y habilidades en la carrera de gastronomía. En tal sentido, es menester del docente tener estrategias de innovación pedagógica, para que la incidencia sobre los estudiantes sea positiva y motive en su proceso formativo.

Pregunta 12. ¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar incluirse como parte del proceso de formación académica dentro de la malla curricular?

Cuadro 37: Pregunta 12. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	37	50	50,0	49,3
CASI SIEMPRE	33	44	44,0	93,3
A VECES	4	5	5,3	98,6
NUNCA	1	1	1,3	100,0
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

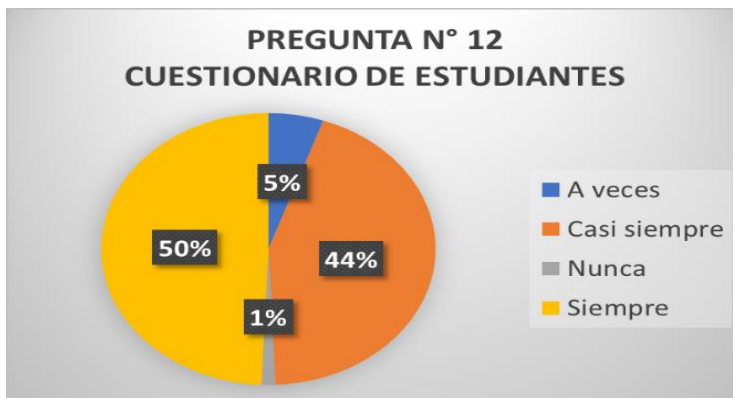


Figura 37: Pregunta 12

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

En el siguiente análisis el 50% de los estudiantes considera siempre que la innovación pedagógica debe incluirse como parte del proceso de formación académica dentro de la malla curricular de la carrera de gastronomía, mientras que el otro 44% casi siempre lo considera, el 5% a veces lo considera y tan solo el 1% nunca lo considera. Lo anterior, permite expresar que los estudiantes requieren que la innovación pedagógica debe estar incluida en el proceso de formación académica dentro de la malla curricular, para lograr aprendizajes significativos, por consiguiente, mejorarán sus competencias y se mantendrán motivados constantemente al aprendizaje.

Pregunta 13. ¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente dentro del aula de clase influyen en la innovación pedagógica de la materia de gastronomía?

Cuadro 38: Pregunta 13. Estudiantes

	FRECUENCIA	PORCENTAJE	PORCENTAJE VALIDO	PORCENTAJE ACUMULADO
SIEMPRE	2	3	2,7	2,7
CASI SIEMPRE	17	23	22,7	25,4
A VECES	37	49	49,3	74,7
NUNCA	19	25	25,3	100,0
TOTAL	75	100	100,0	

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

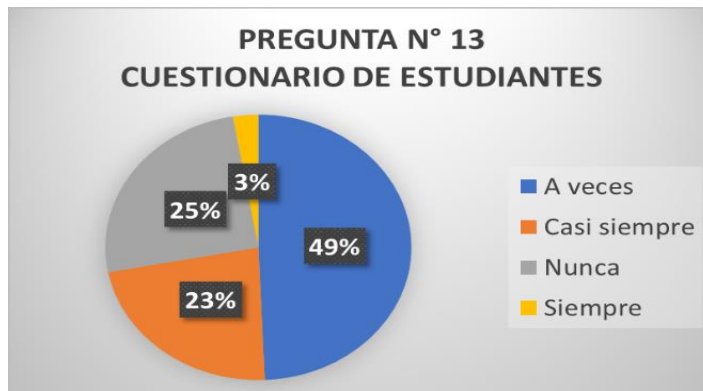


Figura 38: Pregunta 13

Elaborado por: Autor

Fuente: Cuestionario dirigido a estudiantes

Análisis e interpretación de los resultados

Dentro de los datos obtenidos el 49% de los estudiantes a veces considera que los recursos didácticos utilizados por el docente dentro del aula de clase influyen en la innovación pedagógica de la materia de gastronomía, por su parte el 25% nunca lo considera el 23% casi siempre lo considera, y el 3% siempre los considera. En este sentido, es imprescindible que los docentes identifiquen los recursos didácticos idóneos que le permitan al estudiante adaptarse a sus requerimientos y para ello es necesario que aplique estrategias metodológicas para el proceso de formación profesional de los estudiantes de la carrera de gastronomía y que su adecuada aplicación garantice el aprendizaje de los estudiantes y los mantenga motivados y predispuestos positivamente al aprendizaje.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusiones

En relación al objetivo general que menciona: *“Determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE”*, se pudo identificar en un primer momento que los recursos didácticos utilizados por los docentes al impartir la clases en la carrera de Gastronomía de manera tradicional son: proyectores de video, diapositivas, materiales impresos (libros, fotocopias y manuales), impresora, correo electrónico clásico y pizarrón. Por consiguiente, los recursos didácticos al momento de realizar la investigación no evidencian una significativa influencia como parte de una estrategia de innovación pedagógica; este hallazgo se tiene relación directa con el hecho de que los docentes de la carrera de Gastronomía al momento continúan utilizando en su clase utilizando el mismo método de enseñanza para el proceso de aprendizaje de sus estudiantes lo único que ha sido modificado debido a la pandemia de COVID-19 es el uso de la plataforma Moodle para el diseño curricular de las clases y materias. Se concluye además que, el uso de recursos

didácticos como estrategia de innovación pedagógica; según lo mencionan los autores Jaramillo, Cobos y Vinueza (2019) le permiten al docente desarrollar aptitudes como mejorar las competencias estudiantiles y, mejorar su perfeccionamiento docente y sus competencias digitales.

Debido a que la carrera de gastronomía al ser una carrera técnica (donde se utilizan insumos y herramientas) se ha visto inmersa en un cambio de paradigma educativo donde las actividades prácticas, de taller y experimentales, han tenido que ser adaptadas para cumplir con los objetivos educativos propuestos en esta carrera. Para los docentes justamente, esta particularidad ha significado el impartir de manera adecuada las clases de forma virtual aquellos contenidos pragmáticos que necesitan del apoyo de insumos y herramientas que muchas veces los estudiantes no poseen en su casa, por ende, la capacidad de innovación y el establecimiento de estrategias y recursos didácticos es sumamente necesario para como ya se mencionó, cumplir los objetivos de aprendizaje planteados en esta carrera. Los recursos didácticos usados al momento a través de la plataforma Moodle y de otras plataformas para complementar el proceso de enseñanza y aprendizaje se han centrado principalmente en: videos tutoriales en YouTube, uso de Instagram, Netflix, smartphone, Kahoot y Canva. Se espera que el planteamiento de una Guía como alternativa de solución al problema de estudio permita a los docentes innovar sus procesos de enseñanza y aprendizaje y mejorar la planificación curricular (principalmente lo relacionado a los contenidos prácticos) que deben ser dictados en la carrera de Gastronomía de la UIDE (Observatorio de Innovación educativa del Instituto Tecnológico de Monterrey, 2020).

Con respecto al primer objetivo específico que señala: “**Identificar los recursos utilizados actualmente por los estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE**” se llegó a la conclusión de que de manera general, los estudiantes utilizan debido a la pandemia, recursos de la plataforma Moodle y otros recursos de plataformas complementarias como: Cisco Webex, WhatsApp y zoom, mismos que coadyuban a

los recursos y proceso de aprendizaje que ofrece la institución dentro de la carrera de gastronomía.

Además, como parte del proceso de investigación de este trabajo se pudo determinar que el aprendizaje de los estudiantes continua bajo un enfoque tradicional, esto debido a que muchos docentes no cuentan con las competencias digitales necesarias para mejorar su proceso de enseñanza; sin embargo, los recursos de la plataforma Moodle con los cuenta la UIDE le han permitido al estudiante disponer de la información necesaria para complementar su proceso de aprendizaje en las diferentes asignaturas (Martínez I. , 2017). El aplicativo Kahoot utilizado actualmente por los estudiantes de gastronomía de la UIDE les permiten aprender y repasar los conocimientos adquiridos mediante juegos; de la misma manera la plataforma YouTube, también utilizada por los estudiantes les permite aprender por su cuenta e incorporar nuevos conocimientos mediante la visualización de video tutoriales.

La herramienta H5P, también utilizada por docentes y estudiantes en el proceso de enseñanza-aprendizaje, les permite interactuar con los contenidos programáticos, realizar actividades de forma lúdica; mientras que, la plataforma “Cisco Webex” le permiten al docente o al estudiante, organizar como recibir clases de manera virtual. Se puede mencionar también que se identificó también el uso de los siguientes recursos didácticos y plataformas dentro del proceso de enseñanza y aprendizaje de los estudiantes de gastronomía: Instagram, La receta estándar digital, Netflix, Canva, su smartphone, entre otros.

Con referencia al segundo objetivo indica: “***Analizar la metodología de enseñanza utilizada en la formación académica de los estudiantes de gastronomía de la UIDE***” se concluye que, históricamente en la carrera de gastronomía han aplicado un proceso de formación conductista o tradicional; en la cual los recursos planificados en el Moodle son utilizados de manera común pero que, debido al COVID-19 han debido

ser modificados, principalmente el paradigma educativo vigente con el que se impartían clases lo que ha determinado la necesidad de que los docentes mejoren sus competencias digitales modifiquen su metodología de enseñanza y utilicen recursos tecnológicos como los planteados en las anteriores conclusiones de investigación.

En base al tercer objetivo que establece:” ***Proponer una guía de recursos didácticos innovadores que se apliquen en el proceso de enseñanza de los estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE*** “, se planteó la elaboración de una guía para que los estudiantes y docentes, a través del uso de recursos didácticos junto con las plataformas digitales pueden mejorar los contenidos y recursos de aprendizaje dentro de la carrera de Gastronomía (Amedirh, 2019, pág. 13).

Recomendaciones

- Los docentes deberían identificar los posibles desfases en el proceso de formación académica en el uso de herramientas y recursos didácticos digitales, ya que esto les permitiría perfeccionar, mejorar los procesos de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes en la carrera de gastronomía de la UIDE.
- La identificación de estos recursos, herramientas y plataformas digitales les permitirá a los estudiantes potenciar sus competencias, destrezas, habilidades, además, les permitirá a los docentes, identificar que tan didáctica e innovadora es su clase dentro de la carrera de gastronomía.
- Se sugiere también que los procesos de enseñanza (uso de plataforma Moodle de la UIDE, entre otros), sean socializados adecuadamente ya que debido a la falta de capacitación complementaria en estas herramientas digitales los docentes no han podido implementar de manera adecuada estos recursos dentro de su planificación curricular de clase.

CAPÍTULO III

LA PROPUESTA

Título:

Guía de recursos didácticos innovadores para el desarrollo de enseñanza de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.

Datos Informativos de la Institución

Nombre de la institución: Universidad Internacional del Ecuador.

Ubicación: Av. Jorge Fernández s/n y Av. Simón Bolívar, Quito

Provincia: Pichincha

Cantón: Rumiñahui

Parroquia: Puengasí

Barrio: Collacoto

Web: www.uide.edu.ec

Los beneficiarios: Docentes y estudiantes de la Escuela de Gastronomía de la UIDE.

Objetivos:**Objetivo General**

- Proponer una guía de recursos didácticos innovadores que se apliquen en el proceso de enseñanza de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.

Objetivos Específicos

- Diseñar una guía educativa de recursos didácticos innovadores basadas en el silabo de competencias; para el desarrollo del proceso de enseñanza de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.

- Definir recursos didácticos innovadores, estrategias y actividades didácticas adecuadas, en el proceso de enseñanza de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.
- Validar la guía de recursos didácticos innovadores para mejorar el proceso de enseñanza de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.

Planificación

La aplicación de la propuesta se desarrollará en base a una adecuada elaboración y seguimiento que se dará a cada uno de los contenidos que se desarrollen en el aula de clases, por lo tanto; la aplicación por parte de los docentes avalará el éxito del desarrollo de enseñanza de los estudiantes de gastronomía de la UIDE.

Socialización

A través de esta fase, se pondrá en detalle cada una de los puntos de la propuesta y su desarrollo, el objetivo es dar a conocer a los directivos y personal docente de la carrera de Gastronomía de la UIDE, cada una de los recursos y actividades que se proponen en las clases; para que se tome en consideración en la ejecución de la propuesta.

Ejecución

Esta fase es muy importante dentro del proceso de la puesta en marcha de la propuesta, mediante la aplicación se desarrollará y ejecutará cada uno de los componentes de la asignatura, se trabajará a la par con Docentes y estudiantes, a quienes se les detallará paso a paso los recursos, actividades, su estrategia y sus beneficios.

Evaluación

Es necesario realizar un seguimiento a la propuesta a ejecutarse, con el objetivo de comprobar si los docentes están poniendo en práctica la guía para desarrollo de

enseñanza de los estudiantes, aparte en cada unidad se evaluará los logros alcanzados de acuerdo al reglamento del sistema de evaluación estudiantil que dispone la UIDE.

Cuadro 39: Cronograma de actividades

No.	Actividades	Objetivo	Recursos	Responsable	Tiempo
1. <i>Planificación</i>	Búsqueda y recopilación de información para la realización de la guía de recursos didácticos innovadores. Elaboración del cronograma de actividades para la aplicación de la propuesta.	Organizar y planificar la información que se implementara en la guía de recursos didácticos innovadores y organizar un cronograma de actividades.	Computador, internet	Autor	2 semanas
2. <i>Socialización</i>	Socialización con los docentes de la escuela de gastronomía sobre su uso.	Socializar sobre los beneficios de la utilización de la guía de recursos didácticos innovadores.	Computador, internet, proyector.	Autor	2 semanas
3. <i>Ejecución</i>	Realizar la implementación de la guía de recursos didácticos innovadores.	Ejecutar las fases según el cronograma establecido.	Computador, internet, proyector.	Autor, Docentes de la escuela de gastronomía.	4 semanas
4. <i>Evaluación</i>	Elaborar una encuesta para verificar los resultados de la implementación de la guía de recursos didácticos innovadores	Evaluar los resultados que se obtengan con la implementación de la guía recursos didácticos innovadores.	Cuestionario.	Autora, Docentes de la escuela de gastronomía.	2 semanas

Elaborado por: Autor

Fuente: Manual de estilo de Universidad Indoamérica

Elementos de la propuesta

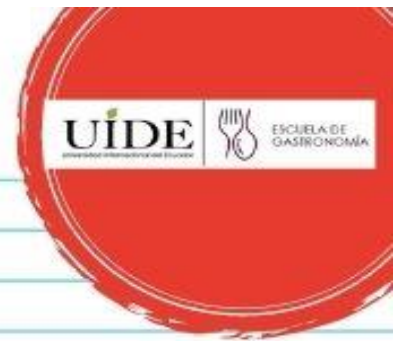
Viabilidad

En la Escuela de Gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador ubicado en Quito, calle Jorge Fernández s/n y Av. Simón Bolívar a través de la descripción y análisis del problema, se propone alternativas como es la elaboración de una guía de recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica para el desarrollo de la enseñanza aprendizaje de los estudiantes de gastronomía, mediante el uso de material tecnológico y herramientas tangibles e intangibles aplicadas en el aula de clase. En este sentido, se busca contribuir a un aprendizaje significativo, sostenible y perdurable impartido con el modelo educativo basado en el desarrollo de competencias para los estudiantes de la carrera de gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador.

Premisas de investigación

A continuación, se presenta cada premisa que se ejecutará en la propuesta de recursos didácticos innovadores para el desarrollo de la enseñanza aprendizaje.

- Recursos humanos: en esta propuesta participarán docentes y estudiantes la carrera de gastronomía de la Universidad Internacional del Ecuador.
- Recursos tecnológicos: se utilizará la plataforma Moodle institucional, así como fuentes y medios bibliográficos físicos y digitales, computador, smartphone, internet.
- Recursos didácticos: se elaborará el material didáctico propuesto por el autor, chef especialista en el arte dulce de la escuela de gastronomía; en la asignatura de pastelería.
- Se validará la propuesta de la guía de recursos didácticos innovadores para el desarrollo de enseñanza de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE, semestre agosto – diciembre 2020. Esta actividad se logrará mediante el juicio de expertos, docentes especialistas en la temática de la propuesta.



GUÍA DE RECURSOS DIDÁCTICOS INNOVADORES PARA EL DESARROLLO DE ENSEÑANZA DE LOS ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA



Autor: Ing. Pablo Analuisa

**GUÍA METODOLÓGICA DE RECURSOS DIDACTICOS
APOYADO EN PLATAFORMA MOODLE**

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

**ASIGNATURA DE FUNDAMENTOS DE
PASTELERÍA**



**ESCUELA DE
GASTRONOMÍA**

AUTOR: Ing. Pablo Analuisa

Quito – Ecuador

2021

INDICE DE LA GUIA METODOLÓGICA

INTRODUCCIÓN	125
OBJETIVOS DE LA PROPUESTA.....	126
Objetivo General:	126
Objetivos específicos:	126
METODOLOGÍA DE LA PROPUESTA.....	126
DOCUMENTO CURRICULAR VIGENTE PARA LA PLANIFICACIÓN	127
SÍLABO POR COMPETENCIAS	128
GESTIÓN DE ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	130
TIPOS DE ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS	131
Figura 40: Tipos de estrategias didácticas	131
ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PROPUESTAS	131
Figura 41: Estrategias didácticas propuestas	131
TÉCNICAS DIDÁCTICAS	131
TÉCNICAS DIDÁCTICAS PROPUESTAS.....	132
AUDIOVISUAL	132
ESCRITA	132
VERBAL.....	132
HERRAMIENTAS PROPUESTAS PARA ABORDAR ENTORNOS VIRTUALES DE APRENDIZAJE (EVA).....	133
MOODLE.....	133
USO DE LA PLATAFORMA MOODLE INSTITUCIONAL	134
Figura 41: Manual de ingreso a moodle institucional.....	134
Figura 42: Manual de ingreso a moodle institucional Nro.2	135
YOUTUBE.....	136
Figura 43: Aplicación YouTube	136
INSTAGRAM.....	137
Figura 44: Aplicación Instagram	137
RECURSOS DIDÁCTICOS	137
RECURSOS DIDÁCTICOS INNOVADORES PROPUESTOS.....	138
CANVA	138

Figura 45: Logo Canva.....	138
RECETA ESTÁNDAR.....	139
Figura 46: Receta estandar de costos.....	139
NETFLIX	140
Figura 48: Pantalla de Netflix, programa chefs table	140
CISCO WEBEX.....	141
Figura 49: Aplicación Cisco Webex.....	141
KAHOOT	141
Figura 50: Aplicación Kahoot	141
EXCEL - WORD	142
Figura 51: Recursos de office	142
COMPUTADORA.....	143
Figura 52: Computadora en la cocina.....	143
INTERNET	143
Figura 53: Internet mundial	143
SMARTPHONE.....	144
Figura 54: Smartphone en la cocina	144
OBJETIVO Y PLANIFICACIÓN DE LA CLASE.....	145
OBJETIVO DE LA ASIGNATURA	145
Figura 55: Alumnos de pastelería UIDE	145
PLANIFICACIÓN PROPUESTA DE LA CLASE.....	146
Figura 56: Silabo fundamentos de pastelería contenidos.....	146
Figura 57: Sílabo contenidos fundamentos de pastelería.....	147
ACTIVIDADES	148
Figura 58: Mapa mental Introducción a la pastelería	149
Figura 59: Video Tutorial YouTube atemperado del chocolate	151
Figura 60: Receta Estándar de Atemperado del chocolate	152
Figura 61: Captura de pantalla de fotos de Instagram UIDE.....	154
Figura 62: Video tutorial pan brioche.....	156
Figura 63: Documental Cooked - Aire	157
Figura 64: Ensayo en word.....	157
Figura 65: Clase en vivo batidos pesados.....	159

Figura 66: Cuestionario Kahoot docente	160
Elaborado por: Autor	160
Figura 67: Código para entrar al juego Kahhot	160
Figura 68: Modelo cuestionario juego Kahoot	161
EVALUACIÓN	161
Figura 69: Cuadro de evaluación estudiantil UIDE.....	161

INTRODUCCIÓN

El presente documento, es una propuesta que está basada en identificar los recursos didácticos innovadores y estrategias para trabajar la asignatura de fundamentos de pastelería de la carrera de Gastronomía como un sistema en el desarrollo y construcción del conocimiento en el estudiantado. La guía metodológica ha sido elaborada en base a los requerimientos vigentes del semestre agosto - diciembre 2020; en esta guía el docente podrá encontrar una lista variada de estrategias didácticas y recursos con sus respectivas actividades.

La guía didáctica abarca estas actividades que aportarán calidad a la aplicación de las estrategias metodológicas y recursos didácticos tecnológicos aplicados al área gastronómica ya que resulta un apoyo para las clases presenciales de manera virtual. Se debe recordar que la actual crisis sanitaria, ha cambiado la forma de educar, pero también ha plasmado importantes aprendizajes para un futuro cercano; con esta acotación, se pretende que los docentes de la carrera de gastronomía puedan emplear estas estrategias y recursos de manera didáctica para motivar a los estudiantes.

Ahora mismo el sistema de educación va evolucionando acorde a las necesidades globales que se presentan, lo acontecido ha generado situaciones preocupantes en la comunidad educativa; una de ellas es la brecha de aprendizaje especialmente con los estudiantes que no cuentan con condiciones óptimas en sus hogares; es por esta razón que, los recursos y estrategias educativas tienen que articularse a la realidad y al contexto de los educandos; sin embargo, la propuesta planteada no debe sustituir el trabajo investigativo del docente por el contrario puede servir como motivación a los desafíos que se presentan en la actualidad.

OBJETIVOS DE LA PROPUESTA

Objetivo General:

Proponer una guía de recursos didácticos innovadores que se apliquen en el proceso de enseñanza de los estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE.

Objetivos específicos:

1. Utilizar la plataforma Moodle como herramienta facilitadora del aprendizaje colaborativo entre los docentes y estudiantes.
2. Diseñar una clase en función de la planificación y el objetivo de aprendizaje
3. Crear actividades centradas en el contenido del silabo, que permitan al estudiante: practicar, profundizar la investigación, participar y desarrollar su aprendizaje.
4. Socializar el diseño de una clase en la plataforma Moodle institucional como modelo para su ejecución.

METODOLOGÍA DE LA PROPUESTA

Simultáneamente el perfil del docente y estudiante ha ido en constante evolución con las innovaciones tecnológicas del siglo XXI. Al respecto Scoggin, Wills y Zambrano (2012) señala que el docente de gastronomía actual tiene que estar capacitado para enfrentar los nuevos retos que se presentan en la educación en respuesta a estos cambios; los cuales fomentan el pensamiento crítico, desarrollan una actitud de aprendizaje de calidad, promueven la motivación por la investigación y a ser flexibles de acuerdo con el contexto del estudiante y con su entorno de aprendizaje (Scoggin et al; 2012, pág. 12).

En definitiva, la propuesta se aplica bajo la metodología constructivista con aprendizaje basado en competencias la cual permite que el estudiante se centre en la

capacidad de dominar distintas temáticas y demostrar su comprensión de estas; de esta forma poseen la capacidad de administrar sus estudios a su propio ritmo, trabajando en proyectos para evidenciar el dominio de cada tema y al final obtener los resultados positivos que le permitan avanzar en su carrera.

DOCUMENTO CURRICULAR VIGENTE PARA LA PLANIFICACIÓN

A través del sílabo La Universidad Internacional del Ecuador.

Establece los lineamientos para la planificación de las actividades de aprendizaje a través de una asignatura, curso o su equivalente; entendiendo la planificación como una herramienta que orienta el proceso de enseñanza – aprendizaje en correspondencia con el modelo pedagógico Institucional y constituye un documento legal que respalda el desarrollo y cumplimiento de las actividades programadas (UIDE, 2020, pág. 21).

Se puede determinar, qué el documento curricular es el proceso de previsión de las acciones que deberán realizarse en la institución educativa; con la finalidad de vivir y construir experiencias de aprendizaje deseables para los estudiantes, en el caso de UIDE se habla del sílabo académico que a continuación se lo explica de manera general.

SÍLABO POR COMPETENCIAS

Este documento será aplicado por los docentes de todas las modalidades de estudios y sedes de la UIDE.

Consideraciones para la elaboración.

Para la correcta elaboración de sílabo los docentes deben tomar en cuenta las siguientes recomendaciones:

1.- Encabezado y pie de página

Verificar la codificación correspondiente **UIDE-GAS-SIL-20-xxxx**, número de sílabo dando continuidad al último sílabo registrado en el último periodo y en el pie de página control de firmas y sellos en todas las páginas.

2.- Datos informativos

Código y Nombre de la Asignatura: (Código y nombre de la asignatura según la malla académica vigente)

Número de horas componente docencia: (# Según la malla académica vigente)

Número de horas componente de prácticas de aplicación y experimentación de los aprendizajes: (# Según la malla académica vigente)

Número de horas de aprendizaje autónomo: (# Según la malla académica vigente)

Período académico: (Periodo académico vigente en que se dictará la asignatura. Formato mes año a mes año)

Estructura curricular: (Marcar con una X la unidad curricular a la que corresponda la asignatura según la malla académica vigente)

Prerrequisito(s) código y nombre de la Asignatura: (Verificar según malla académica vigente)

Correquisito(s) código y nombre de la Asignatura: (Verificar según malla académica vigente)

Número de sesiones en el semestre: (Colocar el número de horas del componente de docencia multiplicado por las 16 semanas de clases del semestre)

Horario de Clases Presencial: (Verificar según distributivo docente. Formato hh:mm)

Horario de atención de tutorías: (Verificar según distributivo docente. Formato hh:mm)

3.-Datos generales del docente

Nombre del Profesor:

Grado Académico: (Título académico registrado en la Senescyt)

e-mail: (correo @uide)

Teléfono fijo:

Teléfono móvil:

Lugar donde se emite el documento:

Nombre del Coordinador Académico:

Ubicación / Dirección del establecimiento educativo: (Lugar donde se imparte la asignatura)

Teléfono del establecimiento educativo:

4.- Contenidos de la asignatura

Unidad y Tema: el contenido de la materia se presenta desglosada por unidades, temas o capítulos, estos contenidos son acordados con el Coordinador Académico de la unidad.

Semana: Número ordinal de acuerdo a la planificación del semestre.

No. Horas clase teórica: Se refiere al número de créditos de teoría, por semana o unidad.

No. Horas de clase práctica: Se refiere al número de créditos de laboratorio/taller/práctica, por semana o unidad; esta casilla deberá ser llenada únicamente cuando la asignatura haya sido programada como tal en la malla curricular.

Resultado de aprendizaje: Son declaraciones que muestran lo que se espera que el estudiante sea capaz de hacer, comprender y/o sea capaz de demostrar una vez terminado el proceso de aprendizaje.

Componente de docencia: Resultado de aprendizaje a desarrollar en aula asistido por el profesor.

Componente de práctica de aplicación y experimentación de los aprendizajes: Resultado de aprendizaje a desarrollar en escenarios experimentales asistido por el profesor.

Componente de aprendizaje autónomo: Resultado de aprendizaje a desarrollar de forma independiente e individual, planificado y orientado por el profesor.

Cuadro 40: Cronograma de actividades

Elaborado por: Autor

Fuente: Manual usuario elaboración del silabo UIDE

UNIDAD	TEMA	SEMANA	No. Horas			Resultado de aprendizaje		
			TEÓRICA	PRÁCTICA	AUTÓNOMO	Componente de docencia	Componente de práctica de aplicación y experimentación de los aprendizajes	Componente de aprendizaje autónomo
DIFICULTADES ENCONTRADAS								
Datos incompletos	Datos incompletos		Incoherencia en el número de horas por semana respecto a la malla académica vigente.	Incoherencia a número de horas por semana respecto a malla académica vigente.	Incoherencia a número de horas por semana frente a malla académica vigente.	No se utiliza taxonomía recomendada en el procedimiento para elaboración de sílabos, con verbos activos y en infinitivo.	Existe una descripción en la columna del componente al que le corresponden cero horas asignadas.	En el detalle de los RDA, se colocan actividades en lugar de las competencias a desarrollar.
SE RECOMIENDA:								
Detalle de las unidades del sílabo en relación con las competencias	Detalle del temario de acuerdo con las unidades y competencias.	1 a 16	Verificar malla académica vigente.	Verificar malla académica vigente	Verificar malla académica vigente	Los RDA deben estar escritos de manera correcta (verbos taxonomía de Bloom) en los ámbitos de docencia, práctica y experimentación y trabajo autónomo.	Verificar número de componentes, 0 horas en un componente, significa que este componente debería quedar vacío.	Los RDA deben estar escritos de manera correcta (verbos taxonomía de Bloom) en los ámbitos de docencia, práctica y experimentación y trabajo autónomo.

Figura 39: Formato Silabo UIDE

Elaborado por: Autor

Fuente: Manual de usuario elaboración de sílabo UIDE.

GESTIÓN DE ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

Son aquellas que demuestran claridad en la forma de llevar un proceso didáctico y que el docente lo planifica para lograr la obtención de los objetivos de aprendizaje específicos.

TIPOS DE ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS

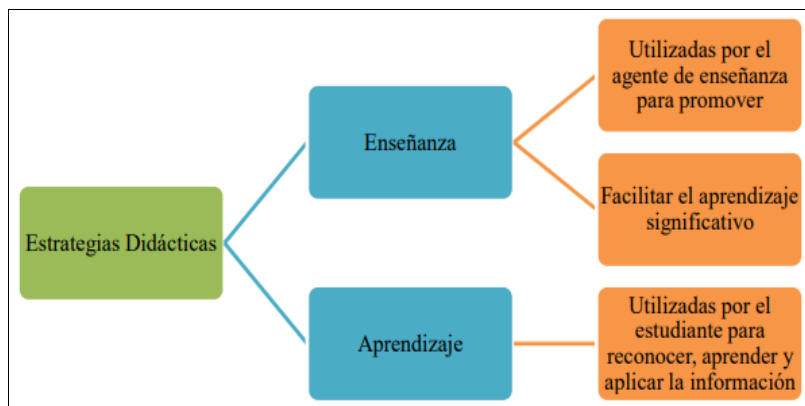


Figura 40: Tipos de estrategias didácticas

Elaborado por: Autor

Fuente: Alonzo – Tapia 1997

ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PROPUESTAS



Figura 41: Estrategias didácticas propuestas

Elaborado por: Autor

Fuente: ninguna

TÉCNICAS DIDÁCTICAS

Según Campusano, Cataldo y Díaz Olivos (2017) menciona que las técnicas didácticas son pasos de menor trayectoria que las estrategias para el aprendizaje del estudiante ya que estas herramientas tienen un periodo de uso determinado (contenidos,

unidades etc.) su objetivo es orientar parte del aprendizaje aportando así al desarrollo de competencias.

TÉCNICAS DIDÁCTICAS PROPUESTAS

AUDIOVISUAL

- ✓ Documental
- ✓ Video conferencia (Práctica de Laboratorio)
- ✓ Fotografía
- ✓ Juegos virtuales didácticos
- ✓ Organizadores gráficos
- ✓ Tic

ESCRITA

- ✓ Film-ensayo
- ✓ Receta
- ✓ Formulación de preguntas

VERBAL

- ✓ Clase Magistral
- ✓ Discusión

HERRAMIENTAS PROPUESTAS PARA ABORDAR ENTORNOS VIRTUALES DE APRENDIZAJE (EVA)

- ✓ Moodle
- ✓ YouTube
- ✓ Redes sociales (Instagram)

MOODLE



Es una herramienta que se utiliza en la educación virtual, en si es una plataforma que colabora con el docente a crear clases en línea para capacitar a los estudiantes de forma presencial o a distancia. Es una aplicación de e- learning diseñada para la creación de sitios dinámicos en línea (Ortega, 2019, pág. 4).


USO DE LA PLATAFORMA MOODLE INSTITUCIONAL

	UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR MANUAL DE INGRESO A LA PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE	FECHA: agosto 2020 VERSION: 1
<p>1.- Ingreso a la página de la Universidad Internacional del Ecuador. https://uide.edu.ec</p>		
<p>2.- Una vez dentro de la página, se puede ingresar al Campus Virtual Moodle en el ícono de dibujo de un birrete, tal como muestra la imagen siguiente.</p>		
		
<p>3.- Dentro de la página del Campus Virtual Moodle, se encuentra tres opciones de ingreso, dependiendo a la modalidad al que pertenece cada estudiante, como nos muestra a continuación la siguiente imagen.</p>		
		

Figura 41: Manual de ingreso a moodle institucional

Elaborado por: Autor

Fuente: Departamento de sistemas UIDE

	<p align="center">UNIVERSIDAD INTERNACIONAL DEL ECUADOR MANUAL DE INGRESO A LA PLATAFORMA VIRTUAL MOODLE</p>	<p>FECHA: agosto 2020 VERSION: 1</p>
---	---	---

4.- Modalidad Presencial. Al dar click en esta opción, nos aparece ya la página principal del campus virtual Moodle <https://moodle.uide.edu.ec/moodle>, tal como muestra la siguiente imagen.



5.-Colocar el nombre de usuario y la contraseña. (docentes/estudiantes). Al dar click en esta opción, nos aparece ya la página principal del campus virtual Moodle. Tal como muestra la siguiente imagen .

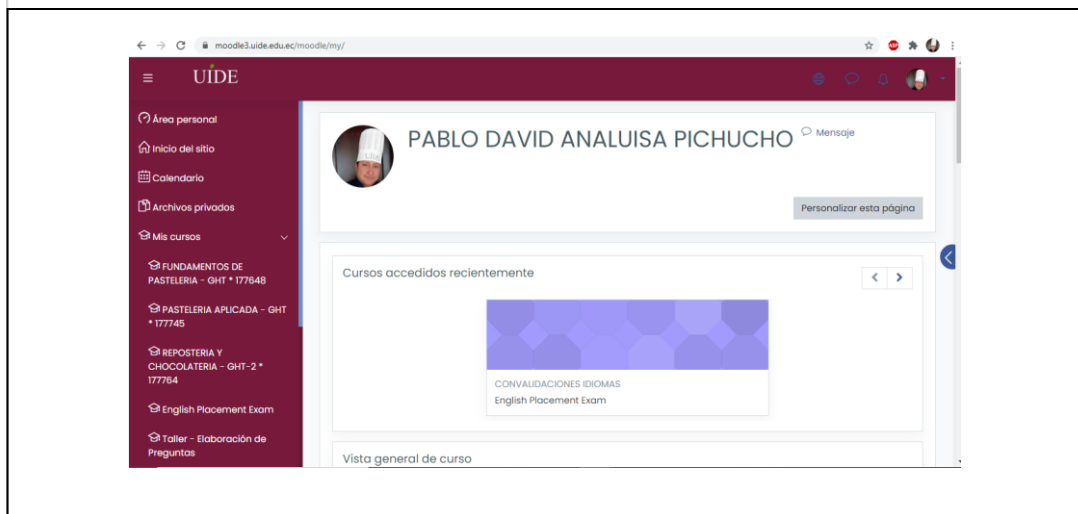


Figura 42: Manual de ingreso a moodle institucional Nro.2

Elaborado por: Autor

Fuente: Departamento de sistemas UIDE

YOUTUBE

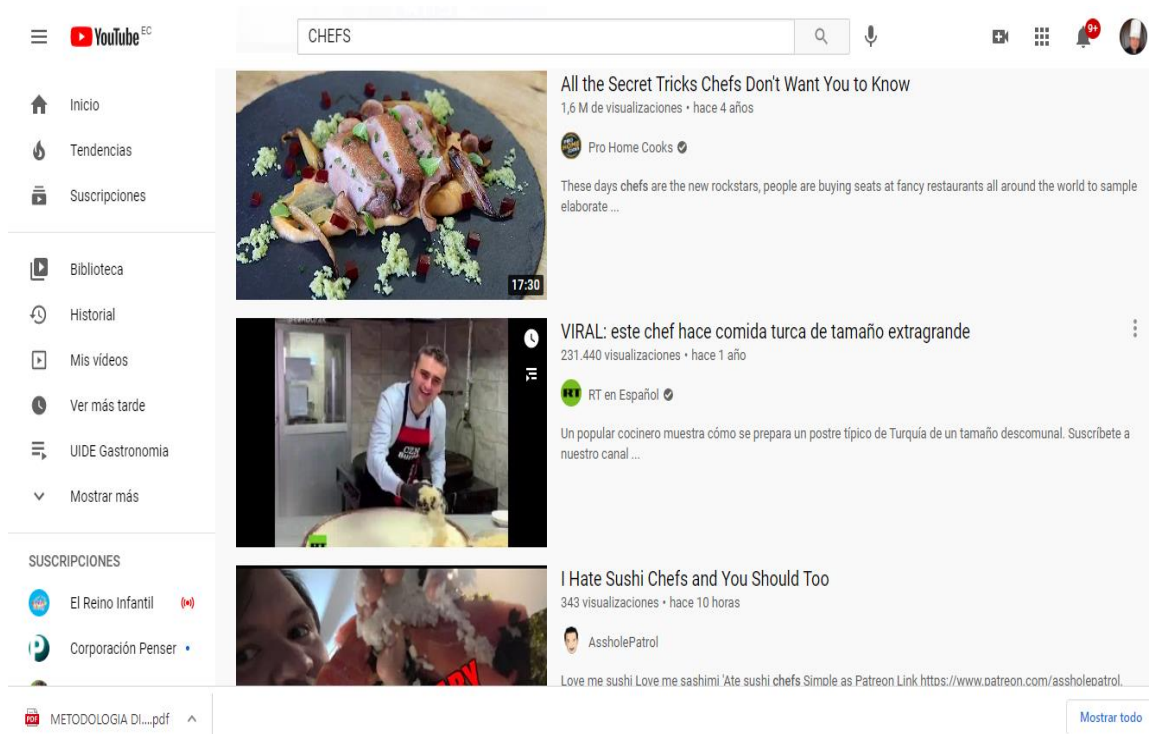


Figura 43: Aplicación YouTube

Elaborado por: Autor

Fuente: www.youtube.com

Pérez y Merino (2013) mencionan que es un sitio web originario de los EEUU cuya función es la de compartir material visual como videos y publicidad, se considera recurso ya que gracias a esta app se puede acceder a cursos rápidos y aprender mediante la visualización, también sirve para presentar videos culinarios realizados por chefs, cocineros y estudiantes de gastronomía (párr. 3).

INSTAGRAM

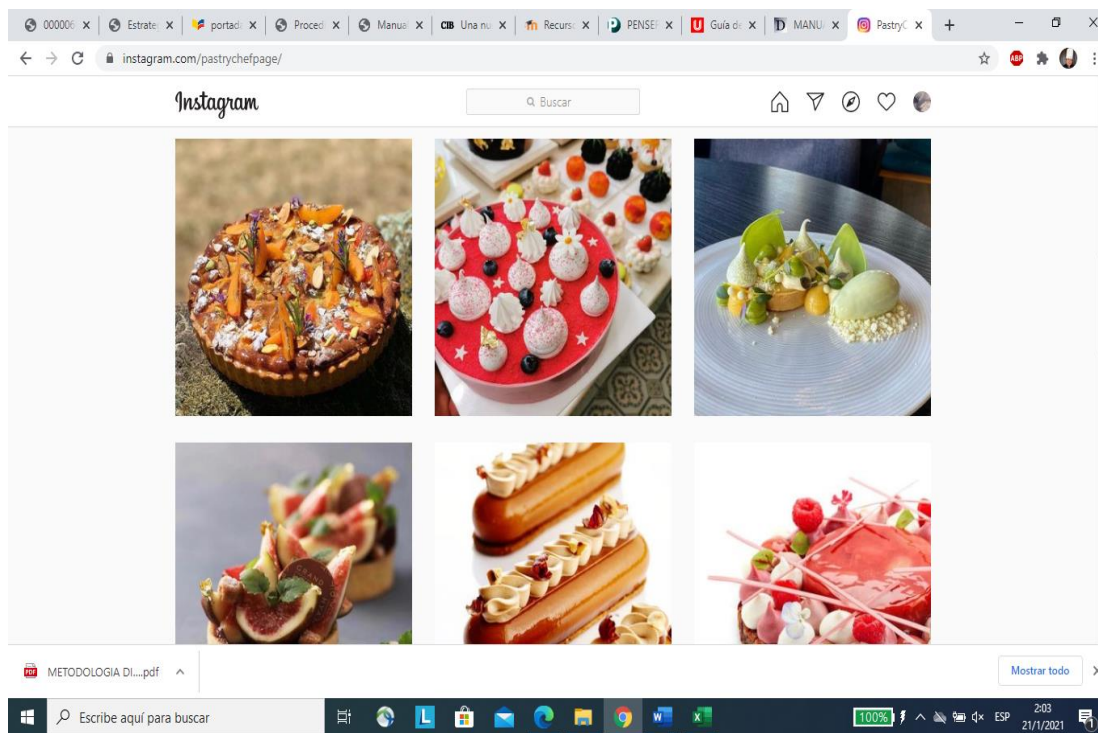


Figura 44: Aplicación Instagram

Elaborado por: Autor

Fuente: <https://www.instagram.com/pastrychefpage/>

Es una red social al mismo tiempo una aplicación móvil que permite a los usuarios subir fotografías y videos de alta calidad gracias a los efectos que ofrece esta aplicación. Los cocineros de hoy al igual que muchas personas lo utilizan para exponer sus trabajos y darse a conocer ya que actualmente es la red que mayor crecimiento ha tenido en los últimos años (Lavagna, 2020, pág. 1).

RECURSOS DIDÁCTICOS

Grisolía (2009) afirma que los recursos educativos son todos aquellos medios empleados por el docente para ayudar, complementar, evaluar el proceso educativo que

está a cargo. Dicho de otra manera, un recurso educativo es el material que un docente decide incorporar en el desarrollo de su clase e interrelaciona la comunicación de ambos (párr. 2).

RECURSOS DIDÁCTICOS INNOVADORES PROPUESTOS

- Canva
- Receta estándar
- Netflix
- Cisco Webex
- Kahoot
- Tic's (Excel, Word)
- Computadora
- Internet
- Smartphone

CANVA



Figura 45: Logo Canva

Elaborado por: Autor

Fuente: www.google.com

Definitivamente Canva, es una aplicación de diseño gráfico on line gratuita en su versión básica y pagada con la opción de utilizar todos sus recursos avanzados; muy fácil de usar para estudiantes de toda índole. Esta herramienta 2.0 ayuda a crear desde

un fondo de pantalla hasta presentaciones virtuales muy usadas para resaltar de mejor forma tareas y proyectos (Fernández Y. , 2020, pág. 2).

RECETA ESTÁNDAR

Nombre de la receta: **PALTA RELLENA**
 Tipo: Entrada
 Cantidad (Pax): **6**



INGREDIENTES	M	R	F	EQUIV.	EQUIV. FINAL	UNIDAD	PRECIO	COSTO
3 paltas grandes	0%	100%	1.000	0.750	0.750	KG	5.00	3.75
1 papa grande sancochada en cubos	0%	100%	1.000	0.200	0.200	KG	2.20	0.44
3 huevos duros	0%	100%	1.000	0.188	0.188	KG	5.66	1.06
1/2 taza zanahoria cocida	22%	78%	1.282	0.125	0.160	KG	1.50	0.24
1/2 taza de apio picado	38%	62%	1.613	0.125	0.202	KG	1.00	0.20
1/2 taza de arvejas	62%	38%	2.632	0.125	0.329	KG	4.50	1.48
3/4 taza de mayonesa	0%	100%	1.000	0.188	0.188	KG	4.29	0.80
jugo de 2 limones	0%	100%	1.000	0.083	0.083	KG	2.50	0.21
sal al gusto	0%	100%	1.000	0.005	0.005	KG	1.00	0.01
pimienta al gusto	0%	100%	1.000	0.005	0.005	KG	24.00	0.12
COSTO TOTAL								8.31
COSTO UNITARIO								1.39

Preparación:
 Cortar las paltas por la mitad, retirar las pepas, pelarlas y echarles el jugo de limón (1 cucharadita por mitad de palta). Mezclar el resto de los ingredientes (papa, arvejas, apio, zanahoria) y agregar sal y pimienta. Rellenar las paltas con esta preparación. Decorar con mayonesa y huevo duro.

Costo Unitario	35%	1.39
Margen de contribuc	65%	2.57
Valor de Venta	100%	3.96
IVA (IGV)	18%	0.71
Recargo al Consumo	10%	0.40
Precio de Venta	128%	5.07
PRECIO EN CARTA		6

Figura 46: Receta estándar de costos

Elaborado por: Autor

Fuente: www.google.com

EcuRed (2016) menciona, que esta palabra contiene diferentes significados dependiendo del profesional que la use. Al hablar de recetario en medicina se refiere al contenido escrito de medicina aptas para un tratamiento en específico de una enfermedad o control, pero al tratarse de un recetario de cocina es un recurso que utilizan los cocineros, chefs para determinar la preparación exacta de un alimento de acuerdo a gramajes, técnicas y temperaturas (párr. 3).

NETFLIX



Figura 48: Pantalla de Netflix, programa chefs table

Elaborado por: Autor

Fuente: www.google.com

Netflix (2019) explica que es un streaming por suscripción que permite a sus usuarios ver contenido de series y películas en un dispositivo conectado a internet. Dentro del campo gastronómico ayuda como recurso en la observación de series culinarias como chefs table, Street food entre otros que permiten al estudiante conocer de diferentes culturas por lo que hoy en día se ha vuelto muy popular.

Además, una de las ventajas es que la calidad del contenido audiovisual es de alta definición y muchos de los documentales se dividen por capítulos que se actualizan por temporadas.

CISCO WEBEX

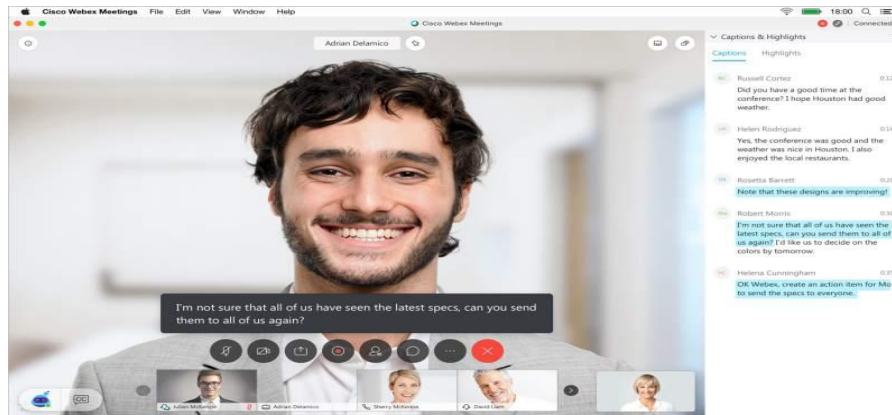


Figura 49: Aplicación Cisco Webex

Elaborado por: Autor

Fuente: www.google.com

Es una aplicación diseñada para hacer videollamadas y dictar clases on line ya que posee un pizarrón digital, comparte archivos en vivo y por su alta resolución de video se puede utilizar para explicar clases técnicas que se lo hace en talleres. (Cisco Webex , 2020, pág. 1)

KAHOOT



Figura 50: Aplicación Kahoot

Elaborado por: Autor

Fuente: www.google.com

Kahoot (2020) define que es una plataforma hibrida que se combina como método de aprendizaje y un juego, es aplicable para la metodología de gamificación como herramienta ya que facilita la interacción del estudiante con el docente al aprender jugando. En la UIDE esta herramienta está disponible para todos los docentes ya que tienen licencia de uso exclusivo para evaluar de forma rápida lo aprendido a diario en las clases. También se puede descargar la aplicación gratuita con los servicios primarios desde Google play, Apple store. (Kahoot corporation, 2020, pág. 1)

EXCEL - WORD



Figura 51: Recursos de office

Elaborado por: Autor

Fuente: www.google.com

Las hojas de cálculo en Excel y de texto en Word resultan ser herramienta didáctica desde hace tiempos atrás, se podría decir que es una de las primeros en estar en ejecución, hasta el día de hoy representa un recurso de mucha utilidad para analizar características de tipo lógico (Excel) en el pensamiento del estudiante, y de redacción (Word) ya que le ofrece facilidad para organizar los datos. (Guerrero, 2009, pág. 2)

COMPUTADORA



Figura 52: Computadora en la cocina

Elaborado por: Autor

Fuente: www.google.com

El computador y el uso de sus recursos son una herramienta global útil para procesar información de todo tipo; ya que los docentes pueden aplicar estas tecnologías en auxiliares didácticos. “Lo primordial es tomar en cuenta que se trata de un instrumento de apoyo que por sí misma no lleva a cabo acción alguna, pero en manos del educador; puede servir para enseñar” (Ortega, 2019, pág. 14).

INTERNET



Figura 53: Internet mundial

Elaborado por: Autor

Fuente: www.google.com

En el año de 1969 se establece la primera conexión de computadores llamada ARPANET en los Estados Unidos, aportando la posibilidad de transferir correos electrónicos, envió de pequeños archivos y mensajes efectuando el intercambio libre de información. Hoy en día se lo utiliza como acceso a las fuentes de consulta de todo el mundo, para subir y bajar información también es la base para los recursos educativos abiertos y el principal elemento para que las demás aplicaciones funcionen como es el caso de Facebook, WhatsApp y las plataformas virtuales (Ortega, 2019, pág. 16).

SMARTPHONE



Figura 54: Smartphone en la cocina

Elaborado por: Autor

Fuente: www.google.com

Con respecto al Smartphone Pérez (2014) indica que, en la actualidad es el teléfono más completo y disponible al alcance del docente y estudiantes en general; el cual tiene la facultad al darle un buen uso, de rehuir la compra de varios equipos como: una cámara fotográfica, una cámara de video, una radio, un escáner y una grabadora de voz high definition. Esta herramienta facilita al docente la producción de información o construcción de materiales pedagógicos digitales, radiales o audiovisuales necesarios para la transmisión del conocimiento. (Perez, 2014, pág. 4)

OBJETIVO Y PLANIFICACIÓN DE LA CLASE

OBJETIVO DE LA ASIGNATURA



Figura 55: Alumnos de pastelería UIDE

Elaborado por: Autor

Fuente: Autor

La presente asignatura tiene como objetivo dar a conocer a los estudiantes, técnicas y aplicaciones para la elaboración de productos como semifríos, cremas, glaseados, suaves, conocer el tipo de cocciones que se puede aplicar en las distintas preparaciones respetando sus tiempos y temperaturas correctas, aprender diferentes métodos adecuados de preparación para diversos tipos de batidos livianos y pesados y aplicar los conocimientos en la elaboración y decoración de recetas clásicas.

PLANIFICACIÓN PROPUESTA DE CLASE CON RECURSOS INNOVADORES.

UNIDAD	TEMA	No. DE HORAS				RESULTADO DE APRENDIZAJE		
		SEMANA	TEÓRICA	PRÁCTICA	AUTÓNOMO	COMPONENTES DE DOCENCIA	COMPONENTES DE PRÁCTICA DE APLICACIÓN Y EXPERIMENTACION DE LOS APRENDIZAJES	COMPONENTE DE APRENDIZAJE AUTONOMO
1.- INTRODUCCIÓN	1.1-¿Qué aprenderas en esta asignatura? 2.2- Conoce a tu docente. 3.3- Formato de receta estandar 3.4.- Conceptos. 3.4.-Herramientas utilizadas en pastelería. 3.6.- Pricipales Técnicas a utilizar. 3.5.- Unidades de medida y equivalencias utilizados.	1	3	1	2	Determinar los principales temas relacionados con la pastelería, conceptualizando técnicas básicas, Instrumentos y espacio de trabajo.	Trabajo en clase	Realizar un mapa mental en Canva que abarque todos los temas tratados, en clase y evidenciar en la plataforma moodle institucional.
2.- ATEMPERADO DEL CHOCOLATE	2.1.- ¿Qué es chocolate? 2.2.-Tipos de chocolate. 2.3.-¿Qué es el atemperado del chocolate? 2.4.- Tipos de atemperado. 2.5.- Material complementario.	2	4	0	2	Determinar los principales temas relacionados con la chocolatería.	- Trabajo técnico instrumental en taller didáctico de pastelería. - Trabajo técnico en casa	- Realizar receta estandar de la clase. - Subir fotografía del trabajo en casa en Instagram : #uide #hechosdesentidos

Figura 56: Silabo fundamentos de pastelería contenidos

Elaborado por: Autor

Fuente: Autor

3.-BRIOCHE	3.1.-¿Qué es el pan Brioche? 3.2.- Historia del pan Brioche. 3.3.- Tipos de Harina 3.4.- Elaboración del pan Brioche. (youtube) 3.5.- Material complementario.	3	4	0	2	Reconocer puntos y texturas de la masa de pan Brioche así como su elaboración	- Trabajo técnico instrumental en taller didáctico de pastelería. - Trabajo técnico en casa	-Realizar receta estandar de la clase. - Mirar en Netflix la temporada 1 capitulo Aire del documental COOKED y realizar un ensayo del mismo.
4.- BATIDOS PESADOS	4.1.-¿Qué son los batidos pesados? 4.2.-Tipos e batidos pesados. 4.3.- Elaboración Torta Selva negra (clase magisral on line) 4.4.-Material complementario	4	4	0	2	Jerarquizar y reconocer puntos de cocción de masas batidas pesadas, cremas básicas y derivadas utilizadas como relleno o cobertura de las preparaciones y aplicar decoraciones y terminado de tortas.	- Trabajo técnico on line.	Evaluación rápida en kahoot ingresar al link: https://kahoot.it/?_ga=2.141017905.2048146670.1610762786-12758580.1609925929&deviceId=d6f6df13-50a5-4678-be3d-31dd68f5e3f5R&sessionId=1610762786085 smartphone: App Kahoot
5.- EVALUACIÓN SUMATIVA	Indicaciones generales	5	0	4	2	Utilizar un instrumento de evaluación para medir el proceso de enseñanza - aprendizaje de los estudiantes de gastronomía.	Cuestionario en plataforma	Reparar la parte teórica y analizar la parte práctica de los productos elaborados en clase.


Figura 57: Sílabo contenidos fundamentos de pastelería

Elaborado por: Autor

Fuente: Autor

ACTIVIDADES

A continuación, se detalla algunas actividades que permitirán fortalecer el desarrollo del aprendizaje del estudiante de gastronomía.


	FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA Componente de Aprendizaje Unidad No. 1		
<p>Tema: Introducción a la pastelería</p> <p>Determinar los principales temas relacionados con la pastelería, conceptualizando técnicas básicas, Instrumentos y espacio de trabajo.</p> <p>Recurso: CANVA</p> <p>Estrategia: Organizador Gráfico</p> <p>Es una estrategia didáctica en el aula de aprendizaje mediante una técnica visual que ayuda a los estudiantes a representar de una forma gráfica la información permitiendo el desarrollo cognitivo y consolidando el aprendizaje. (Romero P. , 2016, pág. 3)</p>			
<p>Actividad: Realizar un mapa mental en Canva, que abarque todos los temas tratados en clase.</p>			
<p>Tiempo: 1h</p>	<p>Metodología: Individual</p>	<p>Participantes: Estudiantes</p>	
<p>Objetivo: Brindar al estudiante herramientas que ayudan a sintetizar la información asistiendo a la memorización de los contenidos y la creatividad para transmitirlos.</p>			
<p>Medio logístico de apoyo: Evidenciar actividad en plataforma Moodle.</p>			
<p>Descripción: Esta actividad busca ordenar la información de una forma visual, facilitando el aprendizaje del estudiante ya que ayuda a mejorar la comprensión de una manera más lúdica.</p>			

Evaluación: Autoevaluación (Cualitativa)

Recomendación: En pocas palabras, podemos emplear algunos organizadores gráficos como es el mapa mental, mapa conceptual, cuadro sinóptico, rueda de atributos, entre otros los cuales permiten mejorar la comprensión del tema de estudio.

Cuadro 41: Actividad 1

Elaborado por: Autor

	FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA Componente de Aprendizaje Unidad No. 2		
<p>Tema: Atemperado del chocolate</p> <p>Determinar los principales temas relacionados con la chocolatería.</p> <p>Recurso: Receta</p> <p>Recursos complementarios: Excel, hoja, lápiz</p> <p>Estrategia: Comprensión de lectura</p> <p>Las estrategias de comprensión de lectura son técnicas que se pueden conocer y enseñar; son actividades mentales de alta categoría cuyo objetivo es claro, comprender bien lo que se lee. (Liceo, 2013)</p>			
<p>Actividad: De acuerdo al video sobre atemperado del chocolate. Realizar la receta</p>			
Tiempo: 1h	Metodología: Individual	Participantes: Estudiantes	
<p>Objetivo: Crear un documento de lectura digital que permita al estudiante; plasmar los procedimientos de un alimento para utilizarlos en la producción del mismo.</p>			
<p>Medio logístico de apoyo:</p>			

YouTube

Evidenciar actividad en plataforma Moodle.

Descripción: Esta actividad permite organizar la información de una forma textual y digital, facilitando el proceso de producción de un producto.

Desarrollo:

- Presentación y saludo
- Explicación del tema, objetivo a tratar y desarrollar en clase.
- Exposición del video tutorial en YouTube



Figura 59: Video Tutorial YouTube atemperado del chocolate

Elaborado por: Autor

Fuente: www.youtube.com

- Presentación de la actividad.

Indicaciones para el estudiante

1. *Mirar el video tutorial de atemperado del chocolate*
2. *Tomar nota en una hoja de los puntos relevantes (ingredientes, técnicas, etc)*
3. *Descargar el formato de receta de la plataforma moodle.*
4. *Llenar detalladamente la información siguiente:*

5. Ficha nro.
6. Nombre del plato:
7. Fecha:
8. Porciones:
9. Argumentación técnica:
10. Forma Original:
11. Fotografía:
12. Ingredientes:
13. Cantidad:
14. Unidad:
15. Porcentaje:
16. Mise en place:
17. Proceso de preparación
18. Puntos críticos:
19. Métodos:
20. Técnicas
21. Bibliografía:

EJERCICIO

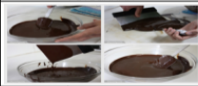
FICHA Nº	SEMANA	NOMBRE	PORCIONES		
1	2	Templado de cobertura negra, con leche y blanca			
ARGUMENTACION TECNICA		FOTOGRAFIA			
El templado es una tecnica, que consiste en pasar el chocolate por 3 temperaturas, así se obtendra una consistencia optima y buena cristalización					
FORMA ORIGINAL					
La forma puede variar dependiendo de su molde que puede ser de policarbonato o acetato					
INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	PORCENTAJE	MISE EN PLACE	PROCESO DE PREPARACION
Cobertura chocolate negro					
Chocolate semi amargo	100	g			Chocolate negro 1. Realizar templado por sembrado 2. Fundir el chocolate a baño maria o microondas hasta llegar a 50°C 3. Bajar la T° a 28°C (pre cristalización) 4. Subir la T° a 30°C (cristalización)
Cobertura chocolate con leche					
Chocolate negro	40	g			Chocolate con leche 1. Realizar templado por sembrado 2. Fundir el chocolate a baño maria o microondas hasta llegar a 45°C 3. Bajar la T° a 27°C (pre cristalización) 4. Subir la T° a 28°C (cristalización)
Chocolate blanco	60	g			
Cobertura blanca					
Chocolate blanco	100	g			Chocolate negro 1. Realizar templado por sembrado 2. Fundir el chocolate a baño maria o microondas hasta llegar a 40°C 3. Bajar la T° a 26°C (pre cristalización)

Figura 60: Receta Estándar de Atemperado del chocolate

Elaborado por: Autor


Fuente: Autor

Evaluación: Autoevaluación (Cualitativa)

Recomendación: El uso de la receta debe ser constante para estandarizar los ingredientes, pesos y procedimientos de un producto.

Cuadro 42: Actividad 2

Elaborado por: Autor

	FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA Componente de Aprendizaje Unidad No. 2		Part.II
<p>Tema: Atemperado del chocolate</p> <p>Determinar los principales temas relacionados con la chocolatería.</p> <p>Recurso: Instagram</p> <p>Recursos complementarios: Smartphone</p> <p>Estrategia: Fotografía</p> <p>En el campo didáctico e investigativo como ampliación, la fotografía se manifiesta si lo relacionamos con otras técnicas; como un recurso ilustrativo y estético, lo cual viene a ser una manifestación compleja que influye en muchos valores. Lo que le convierte en un recurso y estrategia didáctica para la gastronomía si lo utilizamos con fines educativos. (Pantoja, 2010)</p>			
<p>Actividad: De acuerdo al video sobre atemperado del chocolate, trabajar el producto en casa, tomar una fotografía del producto final y subirlo a Instagram para evidenciar el trabajo.</p>			
<p>Tiempo: 1h</p>	<p>Metodología: Individual</p>	<p>Participantes: Estudiantes</p>	
<p>Objetivo: Crear un documento visual que motive al estudiante a plasmar el aprendizaje de la materia de pastelería, la cual será partícipe del Instagram institucional y evidenciará la actividad realizada.</p>			
<p>Medio logístico de apoyo: Evidenciar actividad en plataforma Moodle.</p>			
<p>Descripción: Esta actividad busca fomentar el uso de la fotografía como estrategia de aprendizaje y a la vez despertar la motivación del trabajo o actividad realizado por el estudiante.</p>			

Desarrollo:

- Presentación y saludo
- Explicación del tema, objetivo a tratar y desarrollar en clase.
- Exposición del video tutorial en YouTube
- Presentación de la actividad.

Indicaciones para el estudiante

1. *Trabajar el producto en casa*
2. *Utilizando el smartphone, capturar una fotografía del producto final; con buen enfoque.*
3. *Compartir la fotografía en redes sociales: Instagram*
4. *Utilizar el hashtag #uide, #hechosdesentidos*

EJERCICIO

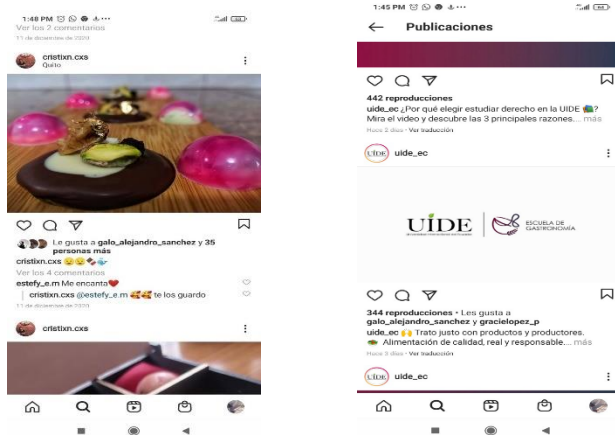


Figura 61: Captura de pantalla de fotos de Instagram UIDE

Elaborado por: Autor


Fuente: InstagramUIDE

Evaluación: Autoevaluación (Cualitativa)

Recomendación: Se podría crear un Instagram personal para integrar el trabajo en grupos de acuerdo a la asignatura.

Cuadro 43: Actividad 3

Elaborado por: Autor

	FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA Componente de Aprendizaje Unidad No. 3		
<p>Tema: Brioche aireación de las masas</p> <p>Reconocer puntos y texturas de la masa de pan Brioche, así como su elaboración y su técnica de aireación.</p> <p>Recurso: Netflix</p> <p>Recursos complementarios: YouTube, Ensayo, Word</p> <p>Estrategia: Documental didáctico</p> <p>Hoy más que nunca, se hace importante pensar en cuál es el uso apropiado que se le debe dar en las aulas a las nuevas herramientas digitales para que solucione los principales retos de la educación un ejemplo es el documental didáctico que se lo utiliza como estrategia para llamar la atención del estudiante del siglo XXI, ya que en muchos casos no se puede explicar un tema de manera completa con libros o los diferentes recursos educativos. Hay que destacar que los documentales suelen mostrar en muchas ocasiones problemáticas que reales, desde un punto de vista crítico nos enfrenta a la realidad. (Oyanguren, Traperó, & Vallejo, 2017)</p>			
<p>Actividad: Mirar en Netflix la temporada 1 capítulo Aire del documental COOKED y realizar un ensayo del mismo.</p>			
<p>Tiempo: 1h</p>	<p>Metodología: Individual</p>	<p>Participantes: Estudiantes</p>	
<p>Objetivo: Crear un documento de lectura digital que permita al estudiante; plasmar en síntesis la prueba o experiencia que se hace de una actividad visual para perfeccionar su ejecución y para comprobar una hipótesis.</p>			
<p>Medio logístico de apoyo:</p> <p>Evidenciar actividad en plataforma Moodle.</p>			
<p>Descripción: Esta actividad está relacionada con el video tutorial del docente y mediante la visualización del documental, el estudiante entenderá de mejor forma los sucesos que se</p>			

manifiestan en la aireación de las masas y su reacción con las levaduras de una forma química y natural

Desarrollo:

- Presentación y saludo
- Explicación del tema, objetivo a tratar y desarrollar en clase.
- Exposición del video de preparación del pan Brioche por parte del docente en YouTube.



Figura 62: Video tutorial pan brioche

Elaborado por: Autor

Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=NWIs23lOsy0&t=34s>

- Presentación de la actividad.

Indicaciones para el estudiante

1. *Observar las técnicas que utiliza el chef docente en el video.*
2. *Con el fin de comprobar la hipótesis sobre la aireación de las masas:*
3. *Entrar en Netflix*
4. *Buscar el documental COOKED temporada 1 capítulo AIRE*
5. *Rentra a la plataforma moodle y bajar de la unidad 3 el formato de ensayo*
6. *Realizar un film ensayo con la siguiente estructura:*
 - ✓ *Introducción*
 - ✓ *Desarrollo*
 - ✓ *Conclusión*
 - ✓ *Bibliografía*

EJERCICIO



Figura 63: Documental Cooked - Aire
 Elaborado por: Autor
 Fuente: netflix

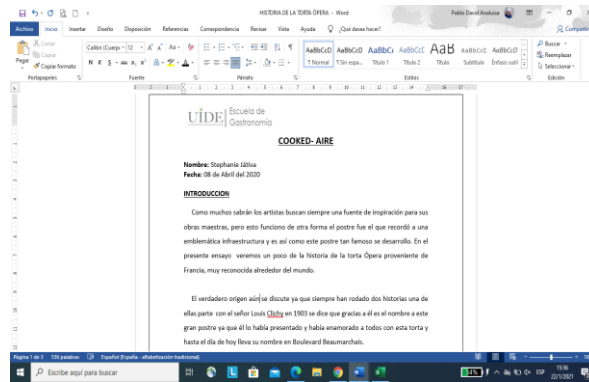



Figura 64: Ensayo en word
 Elaborado por: Autor
 Fuente: Autor

Evaluación: Autoevaluación (Cualitativa)

Recomendación: El análisis de documentales debería ser constante para auto educarse.

Cuadro 44: Actividad 3

Elaborado por: Autor

	FUNDAMENTOS DE PASTELERÍA Componente de Aprendizaje Unidad No. 4		
<p>Tema: Batidos pesados</p> <p>Jerarquizar y reconocer puntos de cocción de masas batidas pesadas, cremas básicas y derivadas utilizadas como relleno o cobertura de las preparaciones y aplicar decoraciones y terminado de tortas.</p> <p>Recurso: Kahoot</p> <p>Recursos complementarios: Cisco Webex, smartphone</p> <p>Estrategia: Clase Magistral y Juegos Digitales</p> <p>Clase magistral El objetivo principal de la clase magistral, es que el docente expone o presenta en forma interactiva un tema específico, claro y organizado con el fin de promover la construcción del conocimiento hacia los estudiantes; los cuales generan interés y motivación por involucrarse en el aprendizaje. (Del Valle & Valdivia, 2017)</p> <p>Juegos Digitales Por otro lado, el juego digital en los tiempos actuales dentro del contexto educativo ha resultado ser una estrategia de enseñanza que ha servido a niños y adultos; permitiendo el logro de objetivos, además de motivar a un aprendizaje significativo. (Romero H. , 2018)</p>			
<p>Actividad: Evaluar rápidamente los conocimientos adquiridos en la clase magistral, mediante el juego en la aplicación Kahoot.</p>			
<p>Tiempo: 5min</p>	<p>Metodología: Gamificación</p>	<p>Participantes: Estudiantes</p>	
<p>Objetivo: Reforzar conceptos vistos en clase.</p>			
<p>Medio logístico de apoyo:</p> <p>Plataforma Moodle.</p>			
<p>Descripción: Es un recurso didáctico tecnológico que utiliza una integración de mecánicas de juego en la clase y cada vez es más utilizada en la educación superior (ES</p>			

Desarrollo:

- Presentación y saludo
- Explicación del tema, objetivo a tratar y desarrollar en clase.
- Exposición de la clase magistral Batidos Pesados por Cisco Webex.



Figura 65: Clase en vivo batidos pesados

Elaborado por: Autor

Fuente: Autor

- Presentación de la actividad.

Indicaciones para el estudiante

1. *Observar atentamente la explicación magistral del chef docente.*
2. *Se pueden hacer preguntas dentro del chat de la plataforma.*
3. *Al finalizar la clase desde su smartphone dirigirse a la aplicación Kahoot (sin salirse de la sesión)*
4. *El docente enviara un código Kahoot*
5. *Interactuar en la actividad*
6. *Revisar tu puntaje*

EJERCICIO

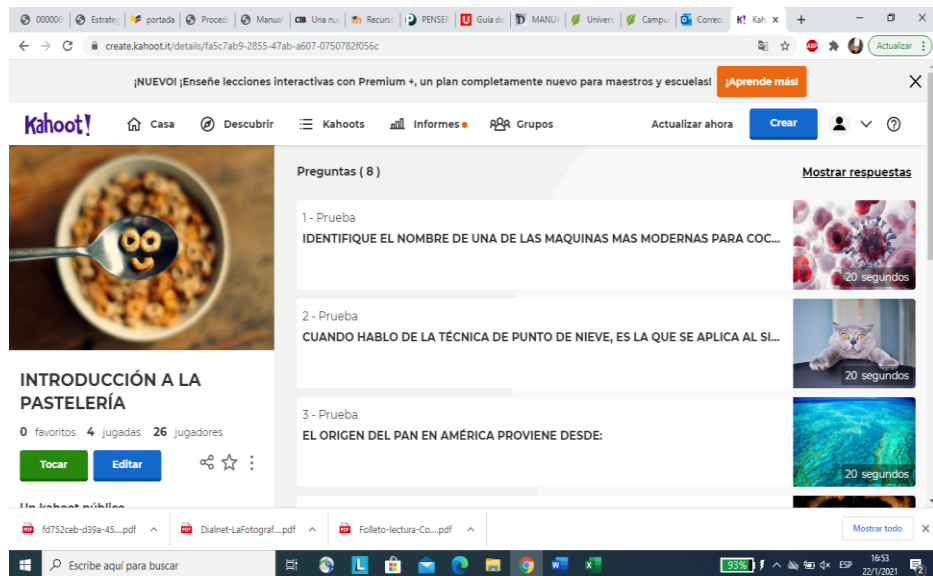


Figura 66: Cuestionario Kahoot docente

Elaborado por: Autor

Fuente: www.kahoot.com

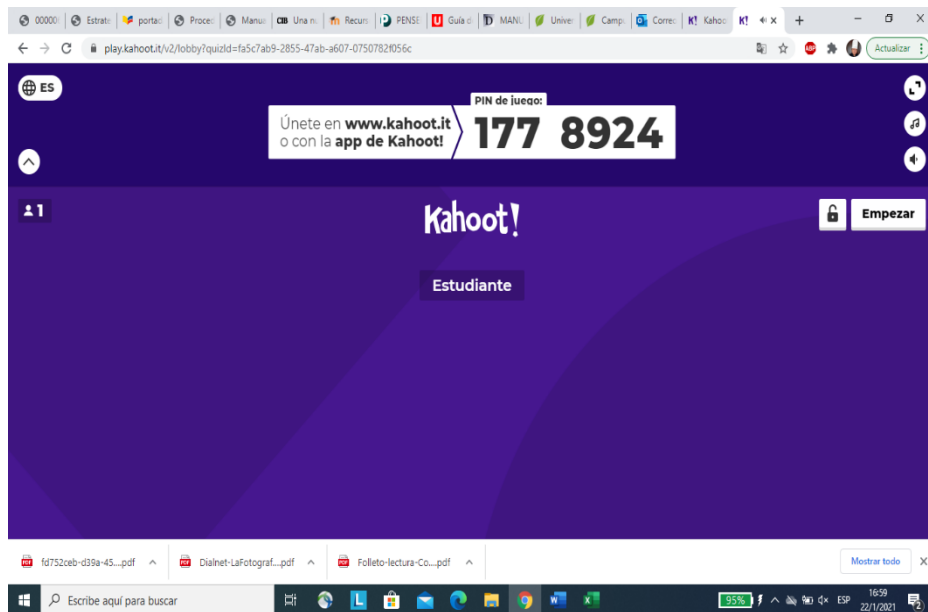


Figura 67: Código para entrar al juego Kahoot

Elaborado por: Autor

Fuente: www.kahoot.com

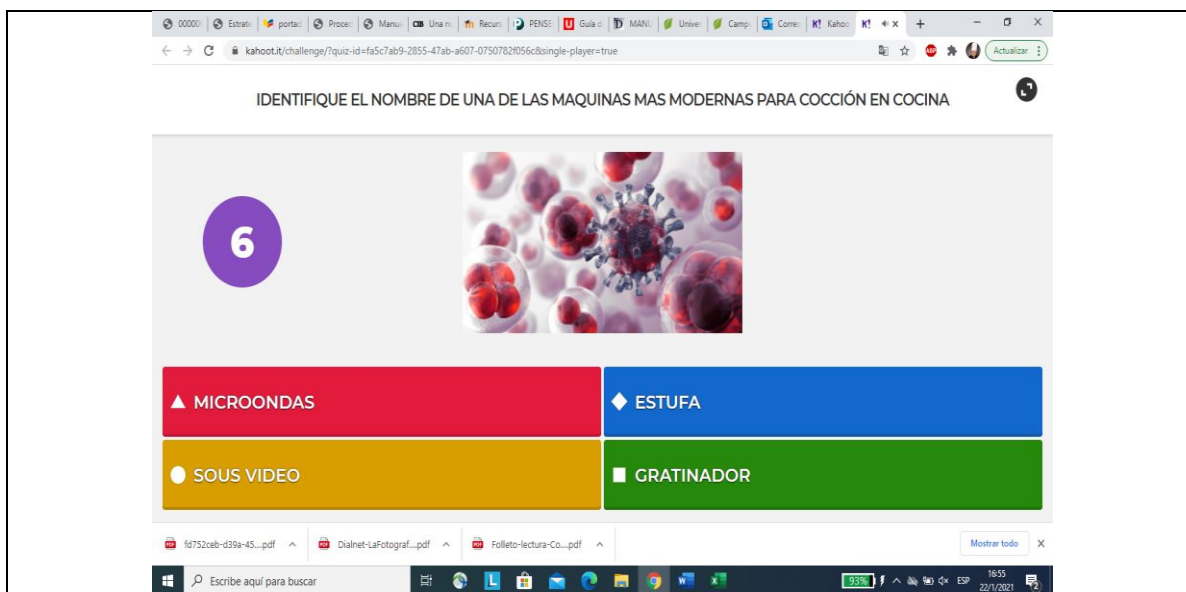


Figura 68: Modelo cuestionario juego Kahoot
 Elaborado por: Autor
 Fuente: <https://create.kahoot.it/kahoots/my-kahoots>

Evaluación: Autoevaluación (Cualitativa)

Recomendación: Se debe incentivar al estudiante como un desafío a practicar lo aprendido, tener constancia.

Cuadro 45: Actividad 4

Elaborado por: Autor

EVALUACIÓN

La evaluación de los componentes de aprendizaje responde a la normativa para la aplicación del reglamento del sistema de evaluación estudiantil que dispone la UIDE.

	Gestión del Aprendizaje	Gestión de la Práctica y Experimentación	Gestión del Trabajo Autónomo	Total
Evaluación Diagnóstica	12 pts	9 pts	9 pts	30 pts
Evaluación Formativa	12 pts	9 pts	9 pts	30 pts
Evaluación Sumativa	16 pts	12 pts	12 pts	40 pts

Figura 69: Cuadro de evaluación estudiantil UIDE

Elaborado por: Autor

Fuente: manual del silabo UIDE

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Acuña, E. (2016). Los proyectos de innovación en el area de comunicación y las capacidades comunicativas de los estudiantes de la institución educativa La Imaculada (tesis de especialidad).Universidad Nacional San Agustín. Arequipa, Peru.
- Aguado, A., & Verdugo, M. (1995-1998). Personas con Discapacidad. Madrid: Siglo XXI.
- Aguilar, M. d., & Linde, V. T. (2015). Innovación en el aula: creación de espacios de aprendizaje. Revista educativa Hekademos, 93-103.
- Alberdi, L. (2 de mayo de 2019). CEDEC. Obtenido de ¿Qué puedo hacer con h5p por mis alumnos?: <https://cedec.intef.es/que-puede-hacer-h5p-por-mis-alumnos/>
- Álvarez, N. (2015). Modalidad, tipos diseño de investigación. Obtenido de <https://es.slideshare.net/novahia/modalidad-tipos-y-diseos-de-investigación>
- Amedirh. (enero de 2019). Utiliza los webinar en capacitación. Obtenido de Recursos humanos: www.amedirh.com.mx
- Andrango, M., & Tinizaray, V. (2016). Ciencias Exáctas: Diseño Curricular. Obtenido de <https://sites.google.com/site/cienciasexactasespe/modelo-pedagogico-basado-en-competencias>
- Arturo J., G. (2015). Problemes I Corrents Contemporanis en Educació. Obtenido de <https://neurofilosofia.com/wp-content/uploads/2012/12/Resumen-de-LA-EDUCACION-ENCIERRA-UN-TESORO.pdf>
- Asamblea Nacional . (28 de febrero de 2020). registro oficial No151. LEY ORGÁNICA DE EMPRENDIMIENTO E INNOVACIÓN . Quito, Ecuador. Recuperado el 2 de agosto de 2020, de <file:///C:/Users/loren/Downloads/Ley%20Org%C3%A1nica%20de%20Emprendimiento%20e%20Innovaci%C3%B3n.pdf>
- Ausubel, N. y. (1983). Psicología Educativa: Un punto de vista cognoscitivo 2°. México: Ed. TRILLAS.

- Balagué, F. (25 de febrero de 2019). Building Talent. Educación y cultura. Obtenido de <https://www.il3.ub.edu/blog/la-innovacion-y-la-creatividad-elementos-clave-de-una-nueva-metodologia-de-ensenanza-para-la-gastronomia/>
- Balancas, L. (2015). Enseñanza de Ciencias Naturales en Educación Básica Retos y Perspectivas. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/274638748_Ensenanza_de_ciencias_naturales_en_educacion_basica_Retos_y_perspectivas
- Barreno, S., Borja, G., & Jaramillo, C. (2020). Los rediseños curriculares en las carreras: un diálogo abierto en la Facultad de Filosofía, Letras y Ciencias de la Educación. *Cátedra*, 104 -124. Obtenido de <http://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/CATEDRA/article/view/1683>
- Boxlight mimio. (s.f). Proyectores de rendimiento. Obtenido de http://mimio.boxlight-latam.com/descargas/recursos/brochures/brochure_proyector_de_rendimiento_lineas_p12_n12_esp.pdf
- Busquest, S. L. (2016). Reflexiones sobre el aprendizaje de las Ciencias Naturales. Nuevas aproximaciones y desafíos. *Estudios Pedagógicos*, Número Especial 40 años.
- Bustamante, A. (2019). Desafíos del Ecuador para una educación del futuro. Ecuador: FLACSO.
- Cabeza, M. (diciembre de 2018). ARTE-LIER- Estrategias lúdico pedagógicas basadas en el arte, experiencias sensoriales y expresión para el aprendizaje en primera infancia. *Revista REDIPE*, 7(12), 106-115. Recuperado el 2020, de dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6728825.pdf
- Camara de comercio de España. (2020). Innovación y competitividad. Recuperado el 1 de Octubre de 2020, de <https://www.camara.es/innovacion-y-competitividad/como-innovar/tipos>
- CASIO. (2020). CASIO proyectors educacion. Obtenido de <https://www.casio-projectors.eu/es/educacion/>

- Castro Apolo, J., & Ramírez Gutiérrez, C. (2011). Los recursos informáticos en el proceso de enseñanza aprendizaje de computación. Universidad Estatal de Milagro. Milagro, Ecuador. Obtenido de <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/1880/1/Los%20recursos%20inform%C3%A1ticos%20en%20el%20proceso%20de%20ense%C3%B1anza%20aprendizaje%20de%20computaci%C3%B3n..pdf>
- Castro, A. J. (s.f). La educación superior en el Ecuador. Ecuador. Recuperado el 28 de octubre de 2020, de https://www.pedagogia.edu.ec/public/docs/Comision_11/La_educacion_superior_en_el_ecuador.pdf
- CES. (25 de marzo de 2020). RPC-SE-03-No.046-2020. Normativa transitoria para el desarrollo de actividades académicas en las instituciones de educación superior, debido al estado de excepción decretado por. Quito, Ecuador. Recuperado el 5 de agosto de 2020, de https://www.epn.edu.ec/wp-content/uploads/2020/04/normativa_transitoria__rpc-se-03-no.046-2020.pdf
- Chiluiza, K., Fernandez, E., & Caicedo, B. (2011). Introducción a las TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y COMUNICACIÓN. Programa de formación continua del magisterio fiscal. Ecuador: Centro grafico del Ministerio de Educación - DINSE. Recuperado el 28 de octubre de 2020, de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/03/SiProfe-TIC-intro.pdf>
- Cisco Webex . (2020). Conferencing. Obtenido de <https://www.webex.com/es/video-conferencing.html>
- Código de la Niñez y Adolescencia. (2003). Quito: Asamblea Nacional.
- CONADIS. Consejo Nacional para la Igualdad de Discapacidades. (2020). Objetivos estratégicos. Obtenido de CONADIS: <https://www.consejodiscapacidades.gob.ec/objetivos/>

- Constitución de la República del Ecuador. (20 de octubre de 2008). Montecristi: Asamblea Nacional.
- Cossio, J. A. (2014). Pedagogía y calidad de la educación: una mirada a la formación del maestro rural. *Sophia*, 14-23.
- Del Valle, J. C., & Valdivia, S. (2017). *La Clase Magistral Activa*. Colección Materiales de apoyo a la Docencia Nro 1. (Vol. 1). (M. Acha, & Y. Peralta, Edits.) Lima: Acha Peralta.
- Delors, J. (2015). La educación encierra un tesoro. Obtenido de <https://neurofilosofia.com/wp-content/uploads/2012/12/Resumen-de-LA-EDUCACION-ENCIERRA-UN-TESORO.pdf>
- Díaz, C. B. (julio de 2012). Uso de recursos didácticos como medio para mejorar el proceso enseñanza - aprendizaje de matemática para los estudiantes del primero de bachillerato " C " del colegio menor de la UCE en el año lectivo 2011 - 2012. Quito, Ecuador. Recuperado el 24 de agosto de 2020, de <http://www.dspace.uce.edu.ec/handle/25000/1875>
- Díaz, G., & Guambi, D. (2018). La innovación: Baluarte fundamental para las organizaciones. *INNOVA Research journal*.
- Dirección de Planeamiento Institucional UIDE. (Diciembre de 2018). PEDI 2019 - 2024. PLAN ESTRATÉGICO DE DESARROLLO INSTITUCIONAL UIDE, 19. Quito, Ecuador. Recuperado el 5 de agosto de 2020, de <https://www.uide.edu.ec/wp-content/uploads/2019/08/8.-PEDI-2019-2024.pdf>
- EcuRed. (2016). Proceso de enseñanza - aprendizaje . Obtenido de https://www.ecured.cu/Proceso_de_ense%C3%B1anza-aprendizaje
- EGUIDE . (2019). Evaluación Docente Escuela de Gastronomía. Quito.
- EPSON . (2020). Manual del usuario L3150. Obtenido de <https://files.support.epson.com/docid/cpd5/cpd55465.pdf>
- Escuela de Gastronomía UIDE. (2019). Innovación culinaria. Obtenido de www.uide.edu.ec

- Estevez, I., Garcés, N., Toala, V., & Poveda, E. (2018). La importancia del uso del material didáctico para la construcción de aprendizajes significativos en la Educación Inicial. *INNOVA Research Journal*, 3(6), 168-176. Recuperado el 2020, de dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/6777534.pdf
- Farnos, J. D. (18 de abril de 2016). Juandom. Innovación y Conocimiento. Obtenido de ¿Qué es el aprendizaje basado en competencias?: <https://juandomingofarnos.wordpress.com/2016/04/18/que-es-el-aprendizaje-basado-en-competencias/#:~:text=El%20aprendizaje%20basado%20en%20competencias%20es%20un%20enfoco%20de%20la,proceso%20de%20aprendizaje%20de%20estudiante.&text=Como%20han%20demostrad>
- Federación de enseñanza de CC.OO de Andalucía. (2009). Temas para la educación. Revista digital para profesionales de la enseñanza, 1-6. Recuperado el 28 de octubre de 2020, de <https://www.feandalucia.ccoo.es/docu/p5sd5407.pdf>
- Fernández, H. (agosto de 2020). Que es Zoom y como funciona. Obtenido de Economiatic: <https://economiatic.com/que-es-zoom-como-funciona/>
- Fernández, Y. (25 de mayo de 2020). Xataka. Obtenido de Qué es Canva, cómo funciona y cómo usarlo para crear un diseño.: <https://www.xataka.com/basics/que-canva-como-funciona-como-usarlo-para-crear-diseno>
- Figueredo. (2016). Obtenido de Obtenido de Análisis documental de dos proyectos curriculares para la: repositorio.pedagogica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12209/1001/TO-19263.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Fuentes, F. (2006). Diseño de imágenes para ciegos, material didáctico para niños con discapacidad visual. Valencia, España: Universidad Politécnica de Valencia .

- García, S. (2015). Metodologías Didácticas para la enseñanza y aprendizaje de las Ciencias Naturales en zonas rurales del Municipio de Obando-Valle del Cauca. Obtenido de <http://www.bdigital.unal.edu.co/48142/1/Tesis%20Sair.pdf>
- Garza, M. (2 de octubre de 2017). Cinco razones para utilizar la cocina dentro del aula escolar. Obtenido de AIKA educacion: <http://www.aikaeducacion.com/consejos/cinco-razones-utilizar-la-cocina-dentro-del-aula-escolar/>
- Gastronomía POA. (2019). EGUIDE POA 2019. Quito. Obtenido de https://app.smartsheet.com/b/home?lang=es_ES
- Gastronomía UIDE. (Marzo de 2020). Modelo Pedagógico de escuela . Quito, Ecuador.
- Gil, J. (2016). Técnicas e instrumentos para la recogida de información. Madrid, España. Universidad Nacional de Educación a Distancia.
- Gobierno de España. Ministerio de Educación y Formación Profesional. (2010). Red Intergubernamental Iberoamericana de Cooperación para la Educación de Personas con Necesidades Educativas Especiales (RIINEE). Obtenido de <http://www.educacionyfp.gob.es/contenidos/ba/actividad-internacional/cooperacion-educativa/riinee.html>
- Grisolía, M. (2009). Recursos educativos. Obtenido de <http://webdelprofesor.ula.ve/humanidades/marygri/recursos.php>
- Guerrero & Idrovo. (2010). Material Didáctico para Niños y Niñas etapa inicial.
- Guerrero, A. A. (Noviembre de 2009). Los Materiales Didácticos en el aula. Temas para la Educación, 1-7. Recuperado el 24 de agosto de 2020, de <https://www.feandalucia.ccoo.es/docu/p5sd6415.pdf>
- Gutierrez, A. (25 de abril de 2016). Psicología Educativa-AGA. Obtenido de <https://sites.google.com/site/psicologiaeducativaaga/paradigmas-educativos-actuales>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). Metodología de la Investigación (6 ed.). Mexico D.F., México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA

- EDITORES, S.A. DE C.V. Obtenido de <http://observatorio.epacartagena.gov.co/wp-content/uploads/2017/08/metodologia-de-la-investigacion-sexta-edicion.compressed.pdf>
- Hernández, S. (2014). Metodología de la investigación. 6ta edición.
- Ibañez, J. (2015). Métodos, técnicas e instrumentos de investigación criminológica. Madrid, España: Dykinson S.L.
- IESALC.UNESCO. (20 de mayo de 2020). LA GRAN EXPANSIÓN EN TIEMPOS DE PANDEMIA. Obtenido de <https://www.iesalc.unesco.org/2020/05/20/la-gran-expansion-en-tiempos-de-pandemia/>
- Imprenta Braille. (19 de Agosto de 2020). Federación Nacional de Ciegos del Ecuador. Obtenido de <http://fenceecuador.org/>
- Jama, V., & Cornejo, J. (2016). Los recursos tecnológicos y su influencia en el desempeño de los docentes. Revista Científica Dominio de las Ciencias, 201-219. Obtenido de file:///C:/Users/loren/Downloads/316-1164-1-PB.pdf
- Jaramillo, E. E. (9 de noviembre de 2014). Edificando nuestra cultura gastronómica. Obtenido de <https://www.chefeloyenrique.com/2014/11/09/gastronom%C3%ADa-una-ciencia/>
- Kahoot corporation. (2020). Kahoot. Obtenido de www.kahoot.com
- La Vanguardia. (2020). Recursos tecnológicos para 36.000 alumnos que no pueden seguir la docencia virtual. Obtenido de <https://www.lavanguardia.com/tecnologia/20200530/481443584235/recursos-tecnologicos-36000-alumnos-seguir-docencia-virtual-brl.html>
- Lavagna, E. (23 de julio de 2020). Social media. Obtenido de www.webescuela.com/que-es-instagram-para-que-sirve/
- LOES. (6 de junio de 2019). Registro Oficial suplemento 503. Ecuador.

- López, B. (2 de mayo de 2020). Que es un blog y que lo diferencia de una pagina web. Obtenido de Ciudadano 2.0: <https://www.ciudadano2cero.com/que-es-un-blog/>
- Lozano Rodríguez, A. Z. (2018). Uso de Recursos Educativos en Línea en el nivel medio superior: Desarrollo de competencias didácticas del docente. CPU-e ,Revista de Investigación Educativa, 26. Recuperado el 4 de agosto de 2020, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-53082018000100114&lng=es&tlng=es.
- Luria, A. R. (1981). Sensación y Percepción. Madrid, España: Fontanella.
- Macanchí, M., Orozco, B., & Encalada, M. (2020). Innovación educativa, pedagógica y didáctica. Concepciones para la práctica en la educación superior. . Universidad y Sociedad, 396-403.
- Mari Aizega, J. (29 de julio de 2020). Basque Culinary Center innova en su modelo educativo y rediseña el nuevo curso. Origen la revista del sabor rural, 1-6. Obtenido de <https://www.origenonline.es/index.php/2020/07/30/basque-culinary-center-innova-en-su-modelo-educativo-y-redisena-el-nuevo-curso/>
- Martínez, C. (2014). Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos. Madrid, España: Universidad Nacional de educación a distancia.
- Microsoft. (2020). Microsoft Teams. Obtenido de <https://www.microsoft.com/es-ww/microsoft-365/microsoft-teams/group-chat-software>
- Ministerio de educación. (2016). Currículo de los niveles de educación obligación. Ecuador. Obtenido de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/03/Curriculo1.pdf>
- Ministerio de Educación. (2020). Plan Educativo Covid -19. Recursos Educativos Digitales Ministerio de Educación - Plan Educativo Covid-19 Teleducación Ecuador. Quito, Pichincha, Ecuador.
- Ministerio de Educación del Ecuador. (2012). Tecnologías de la información y comunicación aplicadas a la educación. Quito: Ecuador 3.0 by NC ND.

- Ministerio del Poder Ciudadano para la Educación. Dirección de Educación Especial. (18 de marzo de 2017). Normativa para la atención del estudiantado con necesidades educativas en el marco de la necesidad Nicaraguense. Obtenido de ley.exam-10.com: <https://ley.exam-10.com/pravo/44788/index.html>
- Mondragon Unibertsitatea. (2018). Proceso de enseñanza - aprendizaje. Obtenido de <https://www.mondragon.edu/es/grado-gastronomia-artes-culinarias/proceso-ensenanza-aprendizaje>
- Montessori, M. (s.f.). Pedagogía Montessori. Obtenido de <https://www.ludiko.cl/article/pedagogia-montessori#:~:text=%E2%80%9CEl%20ni%C3%B1o%20que%20tiene%20libertad,%2C%20desarrolla%20una%20fuerte%20personalidad%E2%80%9D.&text=El%20m%C3%A9todo%20Montessori%20es%20un,XIX%20y%20principios%20del%20XX.>
- Moraima, I. (2016). Conceptualización y Política de Educación Especial para la Atención educativa integral de la Población con Necesidades Especiales. Recuperado el agosto de 2020, de Slide: www.slideshare.net/alfredollamoza/conceptualizacion-de-educ-especial
- Moreno J. y Juárez M. (2000). Una Nueva Propuesta para la Educación en Valores. Guía Teórica. Caracas, Venezuela: Colección Valores para Vivir.
- Muñoz, C. (2018). Metodología de la investigación. Distrito Federal, México: Oxford.
- Murillo, A. (3 de Octubre de 2017). Observatorio de innovación educativa Tecnológico de Monterrey. Recuperado el 1 de Octubre de 2020, de <https://observatorio.tec.mx/edu-news/innovacion-educativa>
- Nande., E. (2017). Las prácticas de enseñanza de las Ciencias Naturales en Educación. Obtenido de <https://bibliotrcas.ort.edu.uy/bibid/85818/file/4224>
- Naranjo, B., & Chávez, K. (21 de marzo de 2019). TIC para la inclusión educativa universitaria en la UPS Sede Guayaquil. Quito: Universidad Politécnica

Salesiana. Recuperado el 2020, de TIC para la inclusión educativa universitaria en la UPS Sede Guayaquil

Netflix. (2019). ¿Qué es Netflix? Obtenido de <https://help.netflix.com/es/node/412>

Observatorio de innovación educativa del Instituto Tecnológico de Monterrey. (29 de junio de 2020). Cómo perciben los docentes la preparación digital de la Educación Superior en América Latina. Recuperado el 4 de agosto de 2020, de <https://observatorio.tec.mx/edu-news/encuesta-preparacion-digital-docentes-universitarios-america-latina>

Observatorio de Innovación educativa del Instituto Tecnológico de Monterrey. (julio de 2020). Covid 19 Recursos educativos y Buenas Prácticas. Obtenido de <https://observatorio.tec.mx/covid19-recursos-educativos>

OKDE/Eurostat. (2019). Manual de Oslo 2018: Directrices para recopilar, informar y utilizar datos sobre innovación (Cuarta ed.). Publicaciones de la OCDE, París/Eurostat, Luxemburgo. Recuperado el 24 de septiembre de 2020, de <https://doi.org/10.1787/9789264304604-en>

ONCE. (19 de Agosto de 2020). Organización Nacional de Ciegos Españoles. Obtenido de www.once.es

ONU. Organización de las Naciones Unidas. (25 de septiembre de 2015). Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible: Objetivo 4: Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje durante toda la vida para todos. Recuperado el agosto de 2020, de Objetivos de desarrollo sostenible: <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/2015/09/la-asamblea-general-adopta-la-agenda-2030-para-el-desarrollo-sostenible/>

ONU. Organización de Naciones Unidas. (30 de marzo de 2007). Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad. Obtenido de <https://www.un.org/esa/socdev/enable/documents/tccconvs.pdf>

ONU. Organización de Naciones Unidas. (01 de abril de 2014). Convención sobre los Derechos de las Personas con Discapacidad. Obtenido de Naciones Unidas:

<https://www.un.org/disabilities/documents/COP/COP7/CRPD.CSP.2014.2.S.pdf>

Ordoñez, E., & Robalino, J. (junio de 2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. Riobamba, Ecuador.

Ortega, G. M. (2019). Creación de Recursos Didácticos como estrategia innovadora de enseñanza aprendizaje para el desarrollo de la comprensión lectora y expresión oral en los estudiantes del primer semestre del instituto superior tecnológico de turismo y patrimonio YAVIRAC . Quito, Ecuador.

Ortíz, A., Jordan, J., & Agreda, M. (2018). Gamificación en educación: una panorámica sobre el estado de la cuestión. Sao Paulo, Brasil. Obtenido de <https://www.scielo.br/pdf/ep/v44/1517-9702-ep-44-e173773.pdf>

Paez, G., & Martínez, G. (2019). Innovación educativa y su incidencia en el profesorado. Catedra, 2(3), 83-103. Recuperado el 11 de agosto de 2020, de <http://revistadigital.uce.edu.ec/index.php/CATEDRA/article/view/1803/1744>

Perea, T. (2013). Diseño y desarrollo de recursos tecnológicos educativos. Clasificación de recursos educativos.

Perez, C. A. (2014). EL SMARTPHONE COMO HERRAMIENTA PEDAGÓGICA EN LA PRODUCCIÓN IMPRESO, RADIAL Y AUDIOVISUAL DE LA COORDINACIÓN DE RECURSOS PARA EL APRENDIZAJE. Heurística, 145-155. Obtenido de <http://revencyt.ula.ve/storage/repo/ArchivoDocumento/heuristica/n17/art11.pdf>

Pérez, J., & Merino, M. (2013). Definición de youtube. Obtenido de <https://definicion.de/youtube/>

Piajet, J., & Vigotski, L. (2008). Teorías del aprendizaje. El niño: Desarrollo y Proceso de. Obtenido de https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/56641056/piaget-y-vigotsky.pdf?1527118390=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3DTEORIAS_DEL_APRENDIZAJE.pdf

&Expires=1602474926&Signature=aagiD6Hm92M9esTDQVU5Vv-
MFZXWZqFplC8llajpu4WOnXq~-891Ru~mafBiuMmk-gE

Pinto, M. (2010). Evaluación y mejora de la calidad de los recursos educativos electrónicos en el ámbito universitario español desde un enfoque documental. *Ibersid*, 105-116.

Programa Sectorial Derivado del Plan Nacional de Desarrollo: 2020-2024. (2018). Obtenido de SEGOB. Secretaría de Cultura de México: http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5596142&fecha=03/07/2020

Raffino, M. E. (23 de septiembre de 2020). Concepto.de. Obtenido de Pedagogía: <https://concepto.de/pedagogia/>

Raffino, M. E. (11 de septiembre de 2020). Recursos Didácticos. Obtenido de <https://concepto.de/recursos-didacticos/>

Rea, M. S. (2018). Los recursos educativos abiertos para la educación a distancia en las Universidades del Ecuador. *Espacios*, 39(46), 16. Recuperado el 5 de agosto de 2020, de <https://revistaespacios.com/a18v39n46/a18v39n46p16.pdf>

Reglamento General de la Ley Orgánica de Educación Intercultural. (31 de marzo de 2011). Quito, Ecuador: Asamblea Nacional. Recuperado el 2020, de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/05/Ley-Organica-Educacion-Intercultural-Codificado.pdf>

Rimari, W. (2005). *La Innovación Educativa. Un instrumento de desarrollo*. Universidad Autónoma de Aguas Calientes. Aguas Calientes, México.

Rius, M. (03 de febrero de 2015). ¿La escuela mata la creatividad? *Lavanguardia*. Recuperado el agosto de 2020, de *Lavanguardia*: <https://www.lavanguardia.com/estilos-de-vida/20120203/54247867713/la-escuela-mata-la-creatividad.html>

- Rivas, M. (2000). INNOVACIÓN EDUCATIVA teoría, procesos y estrategias. (primera ed.). España, España: Editorial Síntesis, S.A. Recuperado el 24 de septiembre de 2020, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=167395>
- Rodriguez, W., Alcocer, M., & Denegri, J. (octubre de 2017). Innovación pedagógica: Una oportunidad para la comunidad universitaria en donde todos ganan. Mesa de Reflexión en Innovación Pedagógica y Didáctica. Bogota, Colombia. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/321492664_Innovacion_pedagogica_Una_oportunidad_para_la_comunidad_universitaria_en_donde_todos_ganan_Mesa_de_Reflexion_en_Innovacion_Pedagogica_y_Didactica
- Rojas, J. (2015). Ambiente virtual de aprendizaje para el fortalecimiento de la lógica de programación en los estudiantes de la UNEFM. Universidad Nacional Experimental "Francisco de Miranda"(Tesis maestría). Falcón, Venezuela.
- Salinas, Q., Cabrera, G., & Salazar, A. (Diciembre de 2016). La innovación educativa en la Educación Superior ecuatoriana y el portafolio docente: instrumentos de desarrollo. Revista Cubana de Reumatología (Internet), 18(3). Recuperado el 2 de agosto de 2020, de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1817-59962016000300011
- Sánchez, M., Ramirez, L., & Alviso, G. (Mayo de 2009). Cuadro comparativo-Paradigmas Educativos. Mexico.
- Sandí, J. C., & Cruz, M. (2016). Propuesta metodológica de enseñanza y aprendizaje para innovar la educación superior. InterSedes, 17. doi:10.15517/isucr.v17i36.27100
- Semplades. (2017). Ecuador 2030. Plan nacional de Desarrollo 2017-2021.Toda una vida, 30.
- Sierra, J., Bueno, I., & Monroy, S. (2016). Analysis of TIC Technologies Use by Teachers of Pedagogical Institutes of Riohacha City. Omnia. Recuperado el 29

de octubre de 2020, de
<https://www.redalyc.org/jatsRepo/737/73749821005/html/index.html>

Sociedad de la innovación. (2015). El futuro esta en la innovación. Obtenido de Cuida tu futuro: <https://cuidatufuturo.com/futuro-esta-la-innovacion-conoce-los-pasos-innovar-empresa/>

Soliz, D. (2019). Cómo hacer un perfil de proyecto de investigación científica. Indiana, Bloomington: Palibro.

Spiegel, A. (2006). Recursos didácticos y formación profesional por competencias (Primera ed.). (A. M. Sampaolesi, Ed.) Buenos Aires. Recuperado el 27 de agosto de 2020

Subsecretaría de Desarrollo Profesional Educativo del MINEDUC. (7 de abril de 2014). Instructivo para la presentación de informes de Resultados de Innovaciones pedagógicas. Ecuador. Obtenido de <https://educacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/04/Proyectos-de-innovacion-pedagogica.pdf>

Tecnológico de Monterrey. (2020). Proceso de Innovación educativa. México. Obtenido de <https://innovacioneducativa.tec.mx/iniciativas/proceso/>

Texas, U. A. (2017). Importance of Science Education in Schools,. Obtenido de Obtenido de <https://academicpartnerships.uta.edu/articles/education/importance-of-science-education.aspx>

Torres, S. M. (1 de enero de 2010). La enseñanza tradicional de las ciencias versus las nuevas tendencias educativas. *Educare*, XIV, 131- 142. Recuperado el 11 de agosto de 2020

UIDE. (2014). Modelo Educativo-Pedagógico. Quito. Recuperado el 5 de agosto de 2020, de <https://www.uide.edu.ec/wp-content/uploads/uide/transparencia/modelo-educativo-pedagogico.pdf>

- UIDE. (2020). Desde la Rectoría: Una apuesta a la calidad educativa. Quito. Recuperado el 8 de agosto de 2020, de http://www.uide.edu.ec/wp-content/uploads/2020/03/desde-la-recotria_compressed.pdf
- Unesco. (2016). Aportes para la Enseñanza de las Ciencias Naturales. Obtenido de <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000180275https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000180275>
- UNESCO. (2016). Innovacion Educativa. Serie: Herramientas de apoyo para el trabajo docente (Primera ed., Vol. I). Lima, Perú: Editora y Comercializadora CARTOLAN E.I.R.L. Recuperado el 5 de agosto de 2020, de <https://repasopcmasumet.files.wordpress.com/2018/09/art-unesco-innovaciones-educativas-e-metodologc3ada-4-innov-educ.pdf>
- UNESCO. (s.f). Recursos educativos abiertos. Obtenido de <https://es.unesco.org/themes/tic-educacion/rea>
- Universidad de Palermo Facultad de Diseño y Comunicación. (agosto de 2015). Reflexión Pedagógica. Edición III. Ensayos de estudiantes de la Facultad de Diseño y Comunicación. (F. Knop, Ed.) Escritos en la facultad, III(109), 1 - 106. Recuperado el 21 de agosto de 2020, de https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/publicacionesdc/archivos/571_libro.pdf
- Universidad Santo Tomás de Colombia. (2019). ¿Que son las estrategias pedagógicas? Obtenido de http://soda.ustadistancia.edu.co/enlinea/mariachaleladidacticasyestrategiasenelaula_mariachalela/qu_son_las_estrategias_pedaggicas.html
- Vargas Murillo, G. (2017). Recursos educativos didácticos en el proceso enseñanza aprendizaje. Cuadernos Hospital de Clínicas, 68-74. Obtenido de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S1652-67762017000100011&script=sci_arttext

Vargas, G. (2017). Recursos educativos didácticos en el proceso enseñanza aprendizaje. Cuadernos Hospital de Clínicas, 68 - 74. Recuperado el 5 de agosto de 2020, de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?pid=S1652-67762017000100011&script=sci_arttext#:~:text=Los%20recursos%20did%C3%A1cticos%20como%20ayuda,el%20aprendizaje%20de%20los%20conocimientos.


Viñals y Cuenca. (2016). El rol del docente en la era digital. Revista Interuniversitaria de formación de profesorado, 30, 15.

Vivanco, E. (2017). Los Manuales de procedimiento como herramientas de control interno. Revista científica de la Universidad de Cienfuegos, 24. Obtenido de <http://scielo.sld.cu/pdf/rus/v9n3/rus38317.pdf>.

Whatsaap.com. (s.f). Features. Obtenido de <https://www.whatsapp.com/features/?lang=es>

ANEXOS

ANEXO 1: AUTORIZACIÓN PARA REALIZAR LA INVESTIGACIÓN.


UNIVERSIDAD INDOAMÉRICA

UNIVERSIDAD INDOAMÉRICA
DIRECCIÓN DE PUNGRADO
UNIVERSIDAD INDOAMÉRICA

Quito, 5 de agosto del 2020

Ms. Galo Sánchez

DIRECTOR DE ESCUELA DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE

Presente

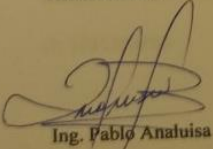
De mi consideración:


Yo Pablo David Analuisa Pichucho con CI. 1715428403 solicito muy comedidamente se sirva poder autorizarme realizar mi trabajo de investigación como maestrante de la Maestría en Educación mención Innovación y Liderazgo Educativo.

El proyecto se llama RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE, este proyecto se realizará en el semestre actual agosto – diciembre 2020, el mismo que constará con su autorización firmada y sello institucional para poder recabar los datos necesarios para cumplir con los objetivos propuestos; además adjunto la encuesta aplicar vía on line para su conocimiento.

En espera de su gentil aprobación adelanto mis agradecimientos deseándole éxitos en sus funciones.

Atentamente;


Ing. Pablo Analuisa
CI.1715428403



ANEXO 2. CONSENTIMIENTO ESTUDIANTE



UNIVERSIDAD INDOÁMERICA

DIRECCIÓN DE POSGRADO

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN MENCIÓN INNOVACIÓN Y LIDERAZGO EDUCATIVO

Quito, 25 de agosto de 2020

Consentimiento para participar del proceso de investigación

Yo, Josué Aaron Sánchez Ayala estudiante de la carrera de Gastronomía del quinto semestre de la UIDE, de manera libre y voluntaria he dado mi consentimiento para poder participar del proceso de investigación del tema titulado: ***“RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE”***. Por medio de la presente certifico además que la información obtenida como parte del proceso de investigación puede ser utilizada de manera anónima y únicamente con fines de investigación del tema antes propuesta. Para constancia firmo la presente a los veinte y cinco días del mes de agosto de dos mil veinte.

Atentamente

Josué Aaron Sánchez Ayala

CI: 1725265894

ANEXO 3. CONSENTIMIENTO DOCENTE



UNIVERSIDAD INDOÁMERICA
DIRECCIÓN DE POSGRADO
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN MENCIÓN INNOVACIÓN Y LIDERAZGO EDUCATIVO

Quito, 25 de agosto de 2020

Consentimiento para participar del proceso de investigación

Yo, Eddy Javier Aguirre Cárdenas docente de la carrera de Gastronomía de la UIDE, de manera libre y voluntaria he dado mi consentimiento para poder participar del proceso de investigación del tema titulado: ***“RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE”***. Por medio de la presente certifico además que la información obtenida como parte del proceso de investigación puede ser utilizada de manera anónima y únicamente con fines de investigación del tema antes propuesta. Para constancia firmo la presente a los veinte y cinco días del mes de agosto de dos mil veinte.

Atentamente,

Eddy Javier Aguirre Cárdenas

Materia que dicta: Eventos

CI:1719258426

ANEXO 4: VALIDACIÓN DEL PRIMER EXPERTO - INSTRUMENTO ESTUDIANTE



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE

Autor: Ing. Pablo David Analuisa Pichucho

FICHA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO: Cuestionario dirigido a estudiantes, destinado a determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Nombre del validador /a: MSc. Galo A. Sánchez N

Fecha: 9 julio 2020

Objetivo: El presente cuestionario tiene como objetivo determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Instrucciones: Luego de revisar con detenimiento el instrumento encuesta con escala de Likert. Llene la matriz siguiente de acuerdo con su criterio de experto. Su aporte es muy valioso en el contexto de la investigación que se lleve a cabo.

Ítem	Criterios a evaluar											
	Claridad en la redacción		Presenta coherencia interna		Libre de inducción a respuestas		Lenguaje culturalmente pertinente		Mide la variable de estudio		Se recomienda eliminar o modificar el ítem	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	X		X		X		X		X			X
2	X		X		X		X		X			X
3	X		X		X		X		X			X
4	X		X		X		X		X			X
5	X		X		X		X		X			X
6	X		X		X		X		X			X
7	X		X		X		X		X			X
8	X		X		X		X		X			X
9	X		X		X		X		X			X
10	X		X		X		X		X			X
11	X		X		X		X		X			X
12	X		X		X		X		X			X
13	X		X		X		X		X			X
Criterios generales										SI	NO	Observaciones
1. El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para su llenado										X		
2. La escala propuesta para medición es clara y pertinente										X		
3. Los ítems permiten el logro de los objetivos de investigación										X		
4. Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencial										X		
5. El número de ítems es suficiente para la investigación										X		
Validez (marque con una X en el casillero correspondiente a su criterio)												
Aplicable		X		No aplicable				Aplicable atendiendo a las observaciones				
Validado por	MSc. Galo Sánchez			Cédula	1715542823			Fecha	9 julio 2020			
Firma				Teléfono	0995323787			Mail	gsanchez@uide.edu.ec			

ANEXO 5: VALIDACIÓN DEL PRIMER EXPERTO – INSTRUMENTO DOCENTES



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE

Autor: Ing. Pablo David Analuisa Pichucho

FICHA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO: Cuestionario dirigido a docentes, destinado a determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Nombre del validador /a: MSc.Galo A. Sánchez N.

Fecha: 9 julio 2020

Objetivo: El presente cuestionario tiene como objetivo determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Instrucciones: Luego de revisar con detenimiento el instrumento encuesta con escala de Likert. Llene la matriz siguiente de acuerdo con su criterio de experto. Su aporte es muy valioso en el contexto de la investigación que se lleve a cabo.

Ítem	Criterios a evaluar												
	Claridad en la redacción		Presenta coherencia interna		Libre de inducción a respuestas		Lenguaje culturalmente pertinente		Mide la variable de estudio		Se recomienda eliminar o modificar el ítem		
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	X		X		X		X		X				X
2	X		X		X		X		X				X
3	X		X		X		X		X				X
4	X		X		X		X		X				X
5	X		X		X		X		X				X
6	X		X		X		X		X				X
7	X		X		X		X		X				X
8	X		X		X		X		X				X
9	X		X		X		X		X				X
10	X		X		X		X		X				X
11	X		X		X		X		X				X
12	X		X		X		X		X				X
13	X		X		X		X		X				X
14	X		X		X		X		X				X
Criterios generales										SI	NO	Observaciones	
1. El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para su llenado										X			
2. La escala propuesta para medición es clara y pertinente										X			
3. Los ítems permiten el logro de los objetivos de investigación										X			
4. Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencial										X			
5. El número de ítems es suficiente para la investigación										X			
Validez (marque con una X en el casillero correspondiente a su criterio)													
Aplicable			X	No aplicable			Aplicable atendiendo a las observaciones						
Validado por	<u>MSc. Galo A. Sánchez</u>				Cédula	1715542823			Fecha	9 julio 2020			
Firma					Teléfono	0995323787			Mail	gsanchez@uide.edu.ec			

ANEXO 6: VALIDACIÓN DEL SEGUNDO EXPERTO - INSTRUMENTO ESTUDIANTES



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE

Autor: Ing. Pablo David Analuisa Pichucho


FICHA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO: Cuestionario dirigido a estudiantes, destinado a determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Nombre del validador /a: MSc. Edwin Antamba

Fecha: 9 julio 2020

Objetivo: El presente cuestionario tiene como objetivo determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Instrucciones: Luego de revisar con detenimiento el instrumento encuesta con escala de Likert. Llene la matriz siguiente de acuerdo con su criterio de experto. Su aporte es muy valioso en el contexto de la investigación que se lleve a cabo.

Ítem	Criterios a evaluar											
	Claridad en la redacción		Presenta coherencia interna		Libre de inducción a respuestas		Lenguaje culturalmente pertinente		Mide la variable de estudio		Se recomienda eliminar o modificar el ítem	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
1	X		X		X		X		X			X
2	X		X		X		X		X			X
3	X		X		X		X		X			X
4	X		X		X		X		X			X
5	X		X		X		X		X			X
6	X		X		X		X		X			X
7	X		X		X		X		X			X
8	X		X		X		X		X			X
9	X		X		X		X		X			X
10	X		X		X		X		X			X
11	X		X		X		X		X			X
12	X		X		X		X		X			X
13	X		X		X		X		X			X
Criterios generales										SI	NO	Observaciones
1. El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para su llenado										X		
2. La escala propuesta para medición es clara y pertinente										X		
3. Los ítems permiten el logro de los objetivos de investigación										X		
4. Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencial										X		
5. El número de ítems es suficiente para la investigación										X		
Validez (marque con una X en el casillero correspondiente a su criterio)												
Aplicable			X	No aplicable			Aplicable atendiendo a las observaciones					
Validado por	MSc. Edwin Antamba				Cédula	1712286234			Fecha	9 julio 2020		
Firma					Teléfono	0983045703			Mail	edantambaan@uide.edu.ec		

ANEXO 7: VALIDACIÓN DEL SEGUNDO EXPERTO - INSTRUMENTO DOCENTE



PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE

Autor: Ing. Pablo David Analuisa Pichucho


FICHA PARA VALIDACION DEL INSTRUMENTO: Cuestionario dirigido a docentes, destinado a determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Nombre del validador /a: MSc. Edwin Antamba

Fecha: 9 julio 2020

Objetivo: El presente cuestionario tiene como objetivo determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE.

Instrucciones: Luego de revisar con detenimiento el instrumento encuesta con escala de Likert. Llene la matriz siguiente de acuerdo con su criterio de experto. Su aporte es muy valioso en el contexto de la investigación que se lleve a cabo.

Ítem	Criterios a evaluar											Se recomienda eliminar o modificar el ítem	
	Claridad en la redacción		Presenta coherencia interna		Libre de inducción a respuestas		Lenguaje culturalmente pertinente		Mide la variable de estudio				
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	X		X		X		X		X				X
2	X		X		X		X		X				X
3	X		X		X		X		X				X
4	X		X		X		X		X				X
5	X		X		X		X		X				X
6	X		X		X		X		X				X
7	X		X		X		X		X				X
8	X		X		X		X		X				X
9	X		X		X		X		X				X
10	X		X		X		X		X				X
11	X		X		X		X		X				X
12	X		X		X		X		X				X
13	X		X		X		X		X				X
14	X		X		X		X		X				X
Criterios generales										SI	NO	Observaciones	
1.	El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para su llenado									X			
2.	La escala propuesta para medición es clara y pertinente									X			
3.	Los ítems permiten el logro de los objetivos de investigación									X			
4.	Los ítems están distribuidos en forma lógica y secuencial									X			
5.	El número de ítems es suficiente para la investigación									X			
Validez (marque con una X en el casillero correspondiente a su criterio)													
Aplicable		X		No aplicable				Aplicable atendiendo a las observaciones					
Validado por	MSc. Edwin Antamba			Cédula	1712286234			Fecha	9 julio 2020				
Firma				Teléfono	0983045703			Mail	edantambaan@uide.edu.ec				

ANEXO 8: VALIDACIÓN DEL PRIMER EXPERTO – FICHA DE VALORACIÓN DE LA PROPUESTA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE.

Autor: Pablo Analuisa; Tutor: Francisco Dillon

FICHA DE VALORACIÓN DE EXPERTOS

1. Datos Personales del Especialista

Nombres y apellidos: MSc. Edwin Antamba

Grado académico (área): Magister en Educación Superior

Experiencia en el área: Educación Superior

2. Autovaloración del especialista

Marcar con un "x"

Fuentes de argumentación de los conocimientos sobre el tema	Alto	Medio	Bajo
Conocimientos teóricos sobre la propuesta.	x		
Experiencias en el trabajo profesional relacionadas la propuesta.	x		
Referencias de propuestas similares en otros contextos	x		
(Otros que se requiera de acuerdo a la particularidad de cada trabajo)			
Total	3		
Observaciones:			

3. Valoración de la propuesta

Marcar con "x"

Criterio	MA	BA	A	PA	I
Estructura de la propuesta	X				
Claridad de la redacción (leguaje sencillo)	X				
Pertinencia del contenido de la propuesta	X				
Coherencia entre el objetivo planteado e indicadores para medir resultados esperados	X				
Otros que quieran ser puestos a consideración del especialista					
Observaciones:					

MA: Muy aceptable; BA: Bastante aceptable; A: Aceptable; PA: Poco Aceptable; I: Inaceptable

Validado por	MSc. Edwin Antamba	Cédula	1712286234	Fecha	09-01-2021
Firma		Teléfono	0983045703	Mail	edantambaan@uide.edu.ec

ANEXO 9: VALIDACIÓN DEL SEGUNDO EXPERTO – FICHA DE VALORACIÓN DE LA PROPUESTA

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN: RECURSOS DIDÁCTICOS COMO ESTRATEGIA DE INNOVACIÓN PEDAGÓGICA EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ESTUDIANTES DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA DE LA UIDE.

Autor: Pablo Analuisa; Tutor: Francisco Dillon

FICHA DE VALORACIÓN DE EXPERTOS

3. Datos Personales del Especialista

Nombres y apellidos: MSc. Galo Sánchez Negrete

Grado académico (área): Magister en Gestión Empresarial

Experiencia en el área: 12 años en educación gastronómica superior

4. Autovaloración del especialista

Marcar con un "x"


Fuentes de argumentación de los conocimientos sobre el tema	Alto	Medio	Bajo
Conocimientos teóricos sobre la propuesta.	x		
Experiencias en el trabajo profesional relacionadas la propuesta.	x		
Referencias de propuestas similares en otros contextos	x		
(Otros que se requiera de acuerdo a la particularidad de cada trabajo)			
Total	3		
Observaciones:			

4. Valoración de la propuesta

Marcar con "x"

Criterio	MA	BA	A	PA	I
Estructura de la propuesta	X				
Claridad de la redacción (leguaje sencillo)	X				
Pertinencia del contenido de la propuesta	X				
Coherencia entre el objetivo planteado e indicadores para medir resultados esperados	X				
Otros que quieran ser puestos a consideración del especialista					
Observaciones:					

MA: Muy aceptable; BA: Bastante aceptable; A: Aceptable; PA: Poco Aceptable; I: Inaceptable

Validado por	MSc. Galo Sánchez	Cédula	1715542823	Fecha	09-01-2021
Firma		Teléfono	0995323787	Mail	gsanchez@uide.edu.ec

ANEXO 10: ENCUESTA DISEÑADA EN GOOGLE DRIVE (DOCENTES)

LINK:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdW2Zf1AwMSeKDr5SkSBHHd7ew8yNw9CgOLLBkF_omchSea4w/viewform

The image shows two screenshots of a Google Forms survey. The top screenshot displays the title 'CUESTIONARIO DE DOCENTES' and an introductory paragraph explaining the survey's purpose: to determine the influence of didactic resources on pedagogical innovation in the gastronomy career at the Universidad Internacional del Ecuador (UIDE). It requests respondents to select the option that best fits their criteria, noting that responses are anonymous and used for statistical analysis. A red asterisk indicates that the gender question is mandatory. Below the text is a radio button question: 'Seleccione su género: *' with options 'Masculino' and 'Femenino'. The bottom screenshot shows the next question: 'Seleccione el tiempo de su experiencia docente: *' with radio button options: '26-33 años', '34-41 años', '42-49 años', and '50-57 años'. Below this is another radio button question: 'Seleccione el tiempo de su experiencia docente: *' with options: '1-3 años', '4-7 años', '8 a 11 años', and 'más de 11 años'. The final question is a Likert scale: 'Seleccione la opción de respuesta que más se asemeje a su criterio: *' with options: 'Siempre (4)', 'Casi siempre (3)', 'A veces (2)', and 'Nunca (1)'. The question text is partially visible: '¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía que...'. The browser interface shows the URL 'docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdW2Zf1AwMSeKDr5SkSBHHd7ew8yNw9CgOLLBkF_omchSea4w/viewform' and the system tray shows the date '9/1/2021'.

ANEXO 11: ENCUESTA DISEÑADA EN GOOGLE DRIVE (ESTUDIANTES)

LINK:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScGIPq3VBmg5lhT6bDOc95LKymc1N9Y2mNwcS30V_NByM8Oeg/viewform

The image shows a screenshot of a Google Forms survey titled "CUESTIONARIO DE ESTUDIANTES". The survey is displayed in a browser window with the URL https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScGIPq3VBmg5lhT6bDOc95LKymc1N9Y2mNwcS30V_NByM8Oeg/viewform. The survey content includes a header image of pancakes, a title, an objective statement, and several questions with radio button options.

CUESTIONARIO DE ESTUDIANTES

El presente cuestionario tiene como objetivo determinar la influencia de los recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de gastronomía de la UIDE. Le solicitamos seleccione la opción de respuesta que más se ajuste a su criterio, recuerde que sus respuestas son anónimas y las mismas se utilizarán solamente para analizar estadísticamente los resultados obtenidos. Al terminar el cuestionario no se olvide de dar clic en el botón "ENVIAR".

*Obligatorio

Seleccione su género: *

Masculino

Femenino

Seleccione su rango de edad: *

18-25 años

26-33 años

34-41 años

Seleccione la opción de respuesta que más se asemeje a su criterio: *

Siempre (4) Casi siempre (3) A veces (2) Nunca (1)

En las clases dictadas por su profesor de gastronomía, ¿utiliza usted recursos didácticos? (Entiéndase recursos didácticos por todos aquellos insumos que permiten complementar con actividades o

ANEXO 12: CALCULO ALFA DE CRON BACH DOCENTES

DATOS TRANSFORMADOS - CUESTIONARIO REALIZADO A DOCENTES															
Preguntas	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía que dentro de las clases dictadas utiliza recursos didácticos? (Entiéndase recursos didácticos por todos aquellos insumos que permiten complementar con actividades o acciones específicas una clase	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Plataforma Moodle y sus recursos"?	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Material impreso como: manuales, folletos, libros o artículos"?	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Videos, proyecciones de diapositivas, presentaciones digitales y animadas"?	¿Considera usted como docente de la carrera de Gastronomía, que utiliza en la planificación y ejecución de sus clases el siguiente recurso didáctico: "Aplicativos móviles y redes sociales"?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados en el aula de clase, le ofrecen al estudiante orientación y le permiten consolidar su conocimiento de la carrera de Gastronomía?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados en el aula de clase, le permiten al estudiante trasladar el conocimiento teórico y convertirlo en conocimiento práctico, mejorando de esta manera sus habilidades y destrezas dentro de la carrera de Gastronomía?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados en el aula de clase, incentivan constantemente el aprendizaje de los estudiantes de la carrera de Gastronomía?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase, le permiten evaluar su conocimiento de la materia de una manera adecuada cumpliendo de esta manera los objetivos de aprendizaje de la materia de Gastronomía?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados dentro del aula de clase le permiten al estudiante y al docente innovar el proceso de formación pedagógica y académica de la carrera de Gastronomía?	¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar presente en el proceso de formación académica de los estudiantes de la carrera de Gastronomía?	¿Considera usted que el modelo pedagógico basado en competencias utilizado en la carrera de Gastronomía, desarrolla en los estudiantes destrezas para manejar los recursos didácticos usados en clase y además, les permite innovar su proceso de formación pedagógica?	¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar incluíse como parte del proceso de de formación académica dentro de la malla curricular de la carrera de Gastronomía?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados dentro del aula de clase influyen en la innovación pedagógica de la carrera de Gastronomía?	
1	D_1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	D_2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	D_3	3	4	3	3	2	3	3	4	3	4	4	3	3	4
4	D_4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	D_5	4	4	4	3	2	3	4	3	4	3	4	4	4	4
6	D_6	3	4	4	2	3	3	4	3	4	3	4	3	3	4
7	D_7	4	4	3	4	2	3	4	3	3	3	3	3	3	3
VARIANZA		0,204081633	0	0,530612245	0,244897959	0,857142857	0,244897959	0,204081633	0,244897959	0,204081633	0,244897959	0,12244898	0,244897959	0,244897959	0,12244898
ΣV_i		2,979591837													
Σ Item		40	40	40	40	40	36	32	28	24	20	16	12	8	4
V_T		35													

$k =$	14		$k =$ número de items
$\alpha =$	$\frac{k}{k - 1}$	$\left[\begin{array}{c} 1- \\ \end{array} \right]$	$\frac{\sum V_i}{V_T}$
$\alpha =$	$\frac{14}{13}$	$\left[\begin{array}{c} 1- \\ \end{array} \right]$	$\frac{2,980}{35,000}$
$\alpha =$	0,985		

ANEXO 13: CALCULO ALFA DE CRON BACH ESTUDIANTES

DATOS TRANSFORMADOS - CUESTIONARIO REALIZADO A ESTUDIANTES														
	Preguntas	En las clases dictadas por su profesor de gastronomía, ¿utiliza usted recursos didácticos? (Entiéndase recursos didácticos por todos aquellos insumos que permiten complementar con actividades o acciones específicas una clase)	Su profesor de la materia de Gastronomía, utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Plataforma Moodle y sus recursos"	Su profesor de la materia de Gastronomía, utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Material impreso como: manuales, folletos, libros o artículos"	Su profesor de la materia de Gastronomía, utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Videos, proyecciones de diapositivas, presentaciones digitales y animadas"	Su profesor de la materia de Gastronomía, utiliza en la planificación y ejecución de clase el siguiente recurso didáctico: "Aplicativos móviles y redes sociales"	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase, le ofrecen orientación y le permiten consolidar su conocimiento de la materia de Gastronomía?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase, le permite trasladar el conocimiento teórico al práctico mejorando donde posiblemente se podría mejorar sus habilidades y destrezas dentro de la materia de Gastronomía?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase, incentivan constantemente su aprendizaje?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente en el aula de clase, le permiten evaluar su conocimiento de la materia de una manera adecuada cumpliendo de esta manera los objetivos de aprendizaje de la materia de Gastronomía?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente dentro del aula de clase le permiten innovar el proceso de formación pedagógica y académica de la materia de gastronomía?	¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar presente en su proceso de formación académica?	¿Considera usted que la innovación pedagógica debe estar incluírse como parte del proceso de de formación académica dentro de la malla curricular?	¿Considera usted que los recursos didácticos utilizados por el docente dentro del aula de clase influyen en la innovación pedagógica de la materia de gastronomía?
1	D_1	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	D_2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
3	D_3	3	4	3	3	2	3	3	4	3	4	4	3	3
4	D_4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	D_5	4	4	4	3	2	3	4	3	4	3	4	4	4
6	D_6	3	4	2	3	3	4	3	3	4	3	4	3	3
7	D_7	4	4	3	4	2	3	4	3	3	3	3	3	3
8	D_8	4	4	3	4	2	3	4	3	3	3	3	3	3
VARIANZA		0,204081633	0	0,530612245	0,244897959	0,857142857	0,244897959	0,204081633	0,244897959	0,204081633	0,244897959	0,12244898	0,244897959	0,244897959
ΣVi		2,979591837												
Σ Item		40	40	40	40	36	32	28	24	20	16	12	8	4
Vr		29												

k =	13		k = número de items
$\alpha =$	$\frac{k}{k-1}$	[1-	$\frac{\sum V_i}{V_T}$]
$\alpha =$	$\frac{13}{12}$	[1-	$\frac{2,980}{29,000}$]
$\alpha =$	0,972		