

# EL DESAFÍO DE ENSEÑAR Y APRENDER GASTRONOMÍA EN TIEMPOS DE COVID - 19

LIDA MARIAM GOMEZ R.

Las series de documentos de trabajo de la Fundación Universitaria del Área Andina se crearon para divulgar procesos académicos e investigativos en curso, pero que no implican un resultado final. Se plantean como una línea rápida de publicación que permite reportar avances de conocimiento generados por la comunidad de la institución.



# EL DESAFÍO DE ENSEÑAR Y APRENDER GASTRONOMÍA EN TIEMPOS DE COVID - 19

Lida Mariam Gómez R.

Magíster en Administración, campo Finanzas. Docente agregado programas de Gastronomía de la Fundación Universitaria del Área Andina, sede Bogotá. Correo electrónico: ligomez2@areandina.edu.co

## **Cómo citar este documento:**

Gómez R., L. M. (2020). El desafío de enseñar y aprender gastronomía en tiempos de COVID-19 (Documentos de trabajo Areandina, 2020-2). Bogotá: Fundación Universitaria del Área Andina. <https://doi.org/10.33132/26654644.1736>

## Resumen

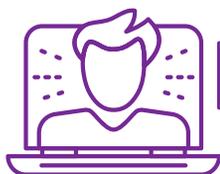
En el siguiente escrito, se expone lo realizado para diseñar una estrategia pedagógica orientada a mejorar los procesos de enseñanza- aprendizaje en los estudiantes de la asignatura de conservación y procesamiento de alimentos de primer semestre del programa de gastronomía de la Fundación Universitaria del Área Andina, debido al cambio de modalidad presencial a educación remota, por el confinamiento obligatorio a causa de la pandemia del COVID – 19. Se expone el concepto de gastronomía, la relevancia de la asignatura y de las clases prácticas, se hace una breve descripción de las metodologías: Enseñanza para la comprensión y aprendizaje basado en problemas y cómo soportan la práctica académica, para finalizar una corta exposición de las actividades y procedimientos llevados a cabo. Se evidenció que, a pesar de no estar preparados para el cambio a la virtualidad, se culminó el semestre de manera fructífera tanto en lo académico como en lo personal.

**Palabras clave:** gastronomía, práctica, virtualidad, enseñanza, aprendizaje.

## Introducción

Antes de iniciar la explicación de la práctica pedagógica, es necesario diferenciar dos conceptos: gastronomía y el arte culinario, mientras el primero “se refiere a la relación del hombre con su entorno, tomando como fundamento la alimentación” (Brillat, Savarin, 2014, p. 51) el segundo es una forma de expresión artística, creativa, novedosa, recursiva e inventiva de preparar los alimentos, cabe aclarar que todo gastrónomo debe tener competencias para las artes culinarias, mientras que no todo cocinero es un gastrónomo profesional necesariamente (Gómez, 2016, p. 29).

Siendo las artes culinarias un factor determinante y motivacional en los estudiantes de gastronomía, por lo que se concibe que su enseñanza y aprendizaje requiere de la presencialidad, ya que es una profesión que está vista como un acto de convivencia, de comunicación, más que preparar y consumir alimentos es donde se ponen a prueba todos los sentidos, pues se experimentan los procesos propios de una cocina en el que se observa, se huele, se prueba y se conocen las texturas. A lo anterior, en los programas de gastronomía de la Fundación Universitaria del Área Andina (Técnico profesional en culinaria, tecnología en gestión gastronómica y el profesional en gastronomía y culinaria) el componente práctico es alto (19 de 56 asignaturas se llevan a cabo en los talleres de cocina de la institución) y se oferta en modalidad presencial.



En cuanto a al ejercicio pedagógico intervinieron 16 estudiantes de primer semestre en la asignatura de conservación y procesamiento de alimentos, quienes se sintieron frustrados

Pero debido a la pandemia del COVID-19 la cual tomó literalmente al mundo por sorpresa, obligó a realizar las clases en ambientes virtuales, situación en la que tanto estudiantes como docentes no estaban preparados, y lo que inicialmente se pensó que sería una medida temporal, hoy día es incierto cuando se retornará a la presencialidad.

En cuanto a al ejercicio pedagógico intervinieron 16 estudiantes de primer semestre en la asignatura de conservación y procesamiento de alimentos, quienes se sintieron frustrados pues esperaban volver a los talleres prácticos en el mes de mayo, por lo que surge el reto para los estudiantes que querían y tenían la necesidad de aprender, y para la docente pues necesitaba dar respuesta oportuna y asertiva a los siguientes interrogantes ¿Cómo enseñar a procesar alimentos si no se tienen los equipos y utensilios de una cocina profesional? Pero sobre todo ¿Cómo mantener el interés de los estudiantes?

Se establece una estrategia en colectivo, en la cual se plantea que la docente realizara un vídeo explicando las técnicas y los estudiantes lo replicarían en la medida de sus recursos, ya que algunos viven en municipios o en ciudades intermedias y no era fácil salir a comprar ingredientes, además de no contar con elementos básicos como gramera, termómetro, molino para carnes, procesador de alimentos, horno, etc. Al final del tercer corte y para realizar una evaluación, los estudiantes debían entregar un documento en el que se plasmaran las técnicas de conservación y procesamiento de alimentos, se incluyera la historia del producto elaborado, procedimientos y el uso gastronómico, empleando un lenguaje sencillo, haciendo uso de elementos gráficos, simulando que el documento estuviera en capacidad de ser comprendido por cualquier persona.

De acuerdo con lo mencionado anteriormente, se toma como referentes las prácticas: Enseñanza para la comprensión y aprendizaje basado en problemas, iniciando con un proceso de sensibilización en los estudiantes, al recordar que los métodos de conservación de alimentos surgen a la par con la evolución del hombre, por lo que no es necesario tener tecnología de punta para el procesamiento de los alimentos, además la gran mayoría de los procesos de transformación de alimentos son resultado de la necesidad de conservarlos, de ahí que es ineludible conocer la historia del producto a elaborar. Otro argumento es que buena parte de los establecimientos gastronómicos tanto a nivel nacional como a nivel internacional, fabrican sus propios productos (salsas, confituras, embutidos, etc.) con el fin de tener identidad y diferenciarse de la competencia, como lo hace la cadena de restaurantes colombiana “Crepes & Waffles”, el reconocido chef Alejandro Gutiérrez en su restaurante “Salvo Patria, Harry Sasson” quien en su momento hizo una alianza con Carulla para comercializar sus reconocidas salsas y aderezos, entre otros.



## Marco teórico

### Pertinencia de la asignatura conservación y procesamiento de alimentos en los programas de gastronomía de la Fundación Universitaria del Área Andina.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), desde la Cumbre Mundial de la Alimentación (CMA) de 1996, la Seguridad Alimentaria:

[...] a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana" (p.1) [

En esa misma Cumbre, dirigentes de 185 países y de la Comunidad Europea reafirmaron, en la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, "el derecho de toda persona a tener acceso a alimentos sanos y nutritivos, en consonancia con el derecho a una alimentación apropiada y con el derecho fundamental de toda persona a no padecer hambre" (p. 2). Complementando lo anterior, la seguridad alimentaria se fundamenta en cuatro pilares: 1. Disponibilidad de alimentos. 2. Accesibilidad a los alimentos. 3. Alimentos seguros (inocuidad de alimentos). 4. Alimentos con valor nutricional. Por lo tanto, es necesario que los gastrónomos Areandinos, reconozcan su papel como transformadores de alimentos y realicen prácticas en pro de garantizar la inocuidad y el valor nutritivo de los ingredientes y preparaciones empleando métodos de conservación efectivos, respondiendo así a las necesidades y exigencias del sector gastronómico.

Además, la industria gastronómica tiene necesidades específicas en la conservación de ingredientes, productos en proceso y terminados, por lo que es conveniente conocer cual se

adapta a cada alimento, al mismo tiempo al entender los diferentes procesos tecnológicos a los que se someten frutas, hortalizas, carnes y leches se evidencia que hay una aplicación de un método de conservación de alimentos, por ejemplo al elaborar confituras como salsas, mermeladas o pastas de fruta, lo que se pretendía en su momento era aumentar la vida útil de los productos al adicionar azúcar o miel y someterlos al calor, esa técnica lo que hace es reducir el agua libre disponible para el desarrollo de microorganismos los cuales también son eliminados por el empleo de altas temperaturas. En la actualidad la elaboración de conservas no es vista como método de conservación sino como resultado de operaciones de procesamiento de alimentos, por lo que es importante conocer el contexto histórico en el que se originó tanto el producto como la técnica como tal, porque permite:

[...] Poner en evidencia que en la alimentación se reflejan diferentes aspectos de una sociedad y la cultura alimentaria, entendida como el conjunto de representaciones, tradiciones y creencias compartidas, construye la identidad alimentaria de un pueblo. Y es a partir de esta identidad que estamos en condiciones de diferenciarnos de otras culturas y sistemas alimentarios. (Díaz y otros, 2014, p. 24)

Por ejemplo, la mermelada hoy es una conserva, resultado del procesamiento de la fruta y adición de azúcar, en el siglo XIX era la manera de conservar las frutas en épocas de cosecha y en 1561 era empleada como remedio para disminuir el mareo de María Estuardo, Reina de Francia, suministrado por su médico inglés, quien mezclaba frutas con azúcar y decía marmalade derivación de la expresión francesa, Marie est malade que quiere decir; María está enferma". En la actualidad existe gran variedad de métodos de conservación aplicables a las frutas y se ha dejado la mermelada como aderezo de productos de panadería, como ingrediente en pastelería, el principio de conservación pasó a un segundo plano.



## Enseñanza para la comprensión

La Enseñanza para la Comprensión implica para los docentes la posibilidad de reflexión acerca de la práctica docente y su resignificación y para los alumnos la posibilidad de:

“[...] despertar un interés reflexivo hacia las materias que están aprendiendo y... ayudarlos a establecer relaciones entre su vida y la asignatura, entre los principios y la práctica, entre el pasado y el presente y entre el presente y el futuro”. (Blythe, 2002 p.36).

Blythe y Perkins, citados por (Torres y Clavel, 2010, p.3) sostienen que:

La comprensión incumbe a la capacidad de hacer con un tópico una variedad de cosas que estimulan el pensamiento, tales como explicar, demostrar y dar ejemplos, generalizar, establecer analogías y volver a presentar el tópico de una nueva manera. De esta forma el aprendizaje puede estar al nivel de la comprensión y no al nivel de la memorización.

Para que la comprensión se realice de manera efectiva, Blythe citado por Otálora (2009, pp. 123-124) plantea cuatro aspectos:



**1. Tópicos generativos:** temas que combinan hechos, conceptos, generalizaciones y relaciones entre ellos, responde a la pregunta ¿Qué se debe enseñar?

Por lo que desde el propósito de incluir la asignatura Conservación y procesamiento de alimentos en el primer semestre en el plan de estudios de Gastronomía y en la construcción del microcurrículo se plantean la siguiente pregunta orientadora:

¿Qué son los alimentos y cómo se clasifican? la justificación de esta pregunta está basada en que es importante para los estudiantes conocer los diferentes conceptos existentes alrededor de los alimentos, cómo se clasifican y cómo se comportan una vez son obtenidos en la producción primaria, ya que en el ámbito laboral son transformadores de alimentos y deben conocer la correcta forma de manipularlos manteniendo sus características bromatológicas. Además, la normatividad colombiana exige que los manipuladores de alimentos cuenten con este tipo de formación. (Capítulo III de Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud).



**2. Metas de comprensión:** enunciados o preguntas que indican cuáles son los conceptos o temas más importantes que deben comprender los estudiantes en una unidad de aprendizaje. Responde al cuestionamiento ¿Qué vale la pena comprender?

En este aspecto, se plantea la siguiente pregunta orientadora:

¿Qué son los métodos de conservación de alimentos y cuál es su fundamento? Es útil para los estudiantes conocer los diferentes métodos de conservación y su principio, ya que le permite determinar cuál es el método más conveniente para cada tipo de alimento y que a la vez se ajusta a la necesidad del establecimiento gastronómico.

**3. Desempeños de comprensión:** actividades que desarrollan y a la vez reflejan la comprensión del estudiante en lo referente a las metas de comprensión ya que se les pide aplicar lo que han aprendido y saben. Con lo anterior se puede responder ¿Cómo se debe enseñar para comprender? Lo cual se corrobora en este caso en particular “con las clases prácticas en los talleres de cocina de Areandina” ya que el futuro profesional debe responder a las necesidades específicas de la industria gastronómica en temas de conservación de ingredientes, productos en proceso y terminados, por lo que es conveniente conocer cual se adapta a cada alimento, al mismo tiempo al entender los diferentes procesos tecnológicos a los que se someten frutas, hortalizas, carnes y leches se evidencia que hay una aplicación de un método de conservación de alimentos. En las dos primeras clases prácticas, la docente y los estudiantes contaron con materias primas, equipos y utensilios para su proceso de enseñanza – aprendizaje, tal como se tenía planteado y planeado, pero la exigencia de la situación conlleva a realizar los cambios necesarios porque no se puede hacer un alto ante un escenario incierto.

**4. Evaluación diagnóstica continua:** fase en la cual los estudiantes obtienen retroalimentación continua acerca de sus competencias de comprensión con el fin de mejorarlos, aquí se plantea la siguiente reflexión para los dos actores del proceso: ¿Cómo pueden saber los docentes y estudiantes lo que comprenden y cómo pueden desarrollar una comprensión más profunda?

Aunque hubo un momento de evaluación con la entrega del documento final, es de aclarar que se evaluó el proceso, cuando en los encuentros sincrónicos se aclaraban las dudas y se comentaban las diferentes experiencias en la elaboración de sus productos se pudo evidenciar las temáticas que no habían sido entendidas y a través de la experiencia propia y de sus compañeros se puede afirmar que contribuyó a un mayor discernimiento en los estudiantes y para la docente hacer una revisión para la mejora en su orientación.

» Aprendizaje basado en problemas

De acuerdo con Bernabeu y Cónsul (Año, s/p), el Aprendizaje Basado en Problemas – ABP sustentada en el constructivismo, tiene como propósito “que el estudiante construya su conocimiento sobre la base de problemas y situaciones de la vida real y que, además, lo haga con el mismo proceso de razonamiento que utilizará cuando sea profesional”. Se habla de la gestión del conocimiento porque es el estudiante el que diseña la estrategia y desarrolla las técnicas que le permitan aprender por sí mismo, lo que conlleva a que asimile, reflexione e interiorice el conocimiento y lo pueda aplicar en una situación real de su quehacer profesional.

Uno de los aspectos más relevantes es establecer el problema a resolver, el cual se basa en el proceso de aprendizaje, por lo que Restrepo (2005, p.12) se plantea el siguiente interrogante ¿Cómo acertar en la construcción de problemas que se parezcan a los de la realidad, y que por lo tanto, den lugar a transferencia metodológica para el ejercicio profesional?, en este caso en particular y como consecuencia de la pandemia, el problema ya estaba planteado: ¿cómo elaborar productos sin tener la totalidad de los ingredientes, equipos y utensilios de una cocina profesional?, el problema se convirtió en un reto que afortunadamente mantuvo interesado a los estudiantes y también permitió comprobar las ventajas del ABP, evidenciar la vocación hacia su profesión y mejorar las destrezas del estudio independiente.



Además, Restrepo (2005,) menciona las características que debe tener el tutor (docente):

- a. Conocer al estudiante y sus potencialidades, lo que efectivamente sucedió al ser un grupo pequeño de estudiantes y compartir 6 semanas de clase teóricas y prácticas.
- b. Disponer de tiempo para atender inquietudes y necesidades de los estudiantes, individualmente o en pequeños grupos: factor que también se cumplió en los encuentros sincrónicos y al hacer uso de WhatsApp.
- c. Ser especialista en métodos y temas del programa: la trayectoria docente desde 2007 con el programa académico. (p.16)

## Objetivos y materiales

### Objetivo general

Diseñar una estrategia pedagógica orientada a mejorar los procesos de enseñanza–aprendizaje aplicada a los estudiantes de la asignatura de Conservación y procesamiento de alimentos de I semestre del programa de Gastronomía de Areandina, por cambio de modalidad presencial a virtual.

### Objetivos específicos

- » Identificar las metodologías de aprendizaje que pueden ser empleadas en el diseño de la propuesta pedagógica.
- » Establecer los recursos y actividades que ayudan a promover el aprendizaje de la asignatura al pasar de modalidad presencial a virtual.

## Materiales

- » Teléfono celular para la elaboración de los videos o fotografías.
- » Programa para la edición de videos: Wondershare Filmora nueve (empleado por la docente).
- » Computador
- » Servicio de internet
  
- » Elementos básicos de cocina: gramera, jarra medidora, bandejas, cuchillos, cucharas, licuadora, molino para carnes, termómetro, estufa y horno. Materias primas: frutas, hortalizas, carne de res, cerdo, pollo, azúcar, sal, especias, entre otros. Otros insumos: frascos de vidrio con tapa metálica, papel aluminio, bolsas plásticas.



## Descripción de actividades y procedimientos de la práctica

1. Sensibilizar a los estudiantes: debido que no era posible realizar las clases prácticas en los talleres de cocina de la Universidad los cuales cuentan con todos los equipos y elementos necesarios, y con el propósito de elaborar los productos que se tenían propuestos al inicio de la asignatura, se plantea la posibilidad de preparar dichos productos en las cocinas de sus casas con los ingredientes y elementos allí existentes. Argumentando que los métodos de conservación de alimentos surgen a la par con la evolución del hombre, además que la gran mayoría de los procesos de transformación de alimentos son resultado de la necesidad de conservarlos.

2. Establecer acuerdos sobre el desarrollo de las clases y evaluación para el tercer corte: se planteó que la docente



realizaba un video en el que se explicara con detalle el proceso de elaboración del producto, los estudiantes en el momento en el que contaran con la disponibilidad de la cocina de sus casas, las materias primas y los otros insumos replicarían el proceso y lo iban documentando en la denominada “Guía de conservación y procesamiento de alimentos”, en la que se plasmara el proceso (entregado por el docente), el contexto histórico de la preparación (consultada por el estudiante), el método de conservación aplicado (explicado en las primeras sesiones teóricas las cuales fueron presenciales y reforzados en los encuentros sincrónicos), el uso gastronómico del producto (deducción hecha por el estudiante con base a lo aprendido en la asignatura y en técnicas básicas de cocina) y la inclusión de referencias bibliográficas. Además, debía cumplir con la característica de un elemento de fácil lectura, manejando un lenguaje técnico, ilustrativo-gráfico, con el propósito que cualquier persona pudiera entenderlo y elaborar la preparación.

3. Elaborar videos de las preparaciones: se da inicio con la elaboración de productos a partir de frutas (conservas), enumerando los ingredientes, explicando las operaciones básicas, desde la limpieza y desinfección hasta la conservación de estos, igual con los productos cárnicos (Nuggets, hamburguesas, pollo relleno, lomo de cerdo).

Algunos estudiantes no contaban con gramera, por lo que se hicieron las equivalencias a cucharadas y cucharaditas. Fue determinante la colaboración de mi hijo de 12 años quien ayudó con la grabación haciendo uso del celular, para luego continuar con el proceso de edición de los videos con el programa Wondershare Filmora 9, y subirlos a YouTube para que los estudiantes los pudieran consultar en cualquier momento.



El vídeo se convirtió en una herramienta didáctica, “debido al impacto audiovisual que tiene, teniendo en cuenta que las generaciones actuales están creciendo en un ambiente de mucho color y dinamismo en la transmisión de información” (Morales y Guzmán, 2014). No fue una tarea sencilla, pero sí muy gratificante; ya que se hallaron herramientas para enseñar y los estudiantes buscaron herramientas para aprender.

4. Encuentros sincrónicos: se realizaron exposiciones sobre los productos a elaborar, se explicaba con detalle la cantidad de ingredientes, el proceso para profundizar el tema, a la vez los estudiantes comentaban su experiencia al elaborar los productos, mencionaban las modificaciones que hacían respecto a los ingredientes; porque no los consiguieron, por salud, por gusto o simplemente por experimentar. Más que unas clases, se convirtieron en conversatorios en los que los estudiantes comentaban sus experiencias, se aclaraban dudas, se comparaban aplicaciones para la edición de videos, curiosidades sobre la información encontrada, etc. Cabe aclarar que también se realizaron consultas a través de WhatsApp en el momento de hacer las preparaciones, prácticamente los estudiantes contaron con un docente 24/7, sin miedo de preguntar con plena libertad con el propósito de afianzar su proceso y seguir con la motivación.

5. Entrega del documento para evaluación final: en el acuerdo se fijó la fecha del entregable (La guía de conservación de alimentos), se debía subir a la plataforma en el tiempo acordado (evaluar puntualidad), se hizo la verificación de los aspectos técnicos como los ingredientes y preparación, reseña histórica y uso gastronómico de los productos propuestos - diez en total, (evaluación de los aspectos técnicos), debía ser ilustrada - fotos (evaluar creatividad) y referencias bibliográficas (evaluar la consulta de libros, artículos, páginas web). De los 16 estudiantes, 14 realizaron la entrega del documento, las dos personas que no cumplieron con lo acordado argumentaron que no se habían adaptado al modo virtual y que preferían aplazar sus estudios, corroborando que, a pesar de la coyuntura, de pasar de la presencialidad a la virtualidad, de no contar con buena parte de los



elementos de una cocina profesional, los estudiantes estaban comprometidos con la asignatura y con su formación académica.

6. Resultados obtenidos: los documentos entregados por los estudiantes superaron las expectativas, se pudo evidenciar que, a través de los videos realizados como herramienta didáctica, se había hecho una explicación clara, los encuentros sincrónicos fueron un compartir de experiencias. Los entregables de calidad (para ser estudiantes de primer semestre) reflejaron que aprendieron y dieron sentido a su proceso, pues no solo aplicaron lo visto en la asignatura, sino que a través de sus videos noté que mejoraron su lenguaje técnico, además fueron muy cuidadosos con su expresión corporal y manejaron muy bien la edición de videos. Demostraron el compromiso con su formación, al mismo tiempo el amor y la pasión que tienen por su carrera.

En las figuras 1 y 3 se muestran parte de los documentos entregados por los estudiantes, las imágenes corresponden a fotografías del proceso de elaboración.

En la figura 2 se muestra imagen del video del estudiante Sergio Díaz, quien utilizó la plataforma YouTube para subir sus videos, los enlaces de ingreso aparecen en el documento.

**IMAGEN 1. PROCESO DE ELABORACIÓN DE SALSA DE FRUTOS ROJOS EN EL TRABAJO ENTREGADO POR LA ESTUDIANTE SOFÍA VIDAL.**



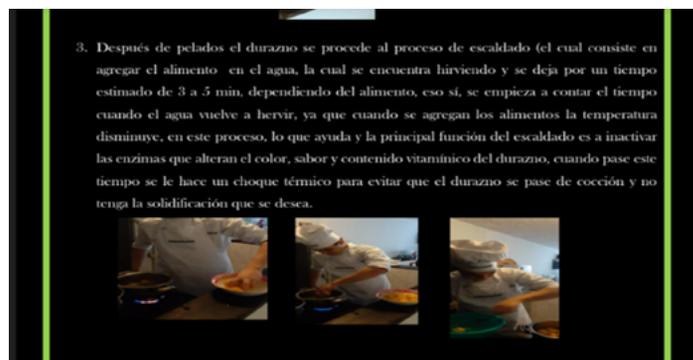
Fuente: Elaboración propia.

**IMAGEN 2. VIDEO DE LA SALSA DE FRUTOS ROJOS EN EL TRABAJO ENTREGADO POR EL ESTUDIANTE SERGIO DAVID DÍAZ.**



Fuente: Elaboración propia.

**IMAGEN 3. APARTE DEL DOCUMENTO DEL ESTUDIANTE MIGUEL CORREA.**



Fuente: Elaboración propia.

## Conclusión

1. El desafío de enseñar en tiempos de COVID-19, fue una experiencia que permitió encontrar alternativas de enseñanza y mejorar la práctica pedagógica, además se ha logrado romper el paradigma que los procesos de enseñanza de la práctica culinaria y en este caso conservación y procesamiento de alimentos solo se puede hacer desde la presencialidad, pero esta experiencia pudo demostrar que gracias a las TIC, el interés de los estudiantes y el compromiso docente se puede lograr este tipo de procesos académicos.
2. Ante la situación presentada por la pandemia, se identificaron las metodologías: Enseñanza para la comprensión y el aprendizaje basado en problemas, los cuales permitieron cumplir con el propósito de la asignatura conservación y procesamiento de alimentos en el programa de gastronomía de Fundación Universitaria del Área Andina, la cual presentó resultados gratificantes tanto para los estudiantes como para la docente, ya que se evidenció su vocación y compromiso con su proceso de aprendizaje, desarrollaron competencias propias de su quehacer profesional, aprendieron expresión corporal, edición de videos, fueron recursivos al elaborar productos con los elementos mínimos, pero sobre todo fueron capaces de superar adversidades.
3. El paso de modalidad presencial a modalidad virtual en una asignatura y en un programa en el que la práctica culinaria y vivencial es esencial no fue tan traumática como se pensaba en un inicio, gracias a que los actores lograron adaptarse a los cambios, se comprobó que no se trata de memorizar conceptos, sino lo

importante es desarrollar la capacidad de aplicar y de aprehender lo que cada uno necesita para resolver problemas y situaciones de la vida real, lo que muy seguramente conllevará a afrontar exitosamente nuevas situaciones.

4. Se pudo comprobar la importancia de los encuentros sincrónicos como espacio de participación en las discusiones de grupo, ya que les permitió manifestar sus dudas sin pena ni temor, se habló siempre en positivo conduciéndolos a aceptar sus oportunidades de mejora al no verlas como debilidades, expresaron sus puntos de vista manteniendo el respeto, lo que da a entender que también mejoraron sus habilidades de comunicación.

## Referencias

Bernabeu, M. D., y Cónsul, M. (s.f.). Educrea. Obtenido de <https://educra.cl/aprendizaje-basado-en-problemas-el-metodo-abp/>

Blythe, T. (2002). La enseñanza para la comprensión. Guía para el docente. Buenos Aires: Paidós.

Díaz, L., Tarifa, P., Olivera, S., Gerje, F., Benítez, M., y Ercoli, P. (2014). Alimentos: historia, presente y futuro. Buenos Aires: Educación en ciencias. Obtenido de <http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL005266.pdf>

Gómez, M. M. (30 de 09 de 2016). Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano y colombiano: Retos y posibilidades. Espiral, Revista de Docencia e Investigación, 27-60. Obtenido de [https://www.google.com/search?q=importancia+pedagog%C3%B3gica+de+los+talleres+pr%C3%A1cticos+en+gastronom%C3%ADa&rlz=1C1CHBF\\_esCO-860CO860&oq=importancia+pedagog%C3%B3gica+de+los+talleres+pr%C3%A1cticos+en+gastronom%C3%ADa&aqs=chrome..69i57j17730j1j7&sourceid=chrome&ie=](https://www.google.com/search?q=importancia+pedagog%C3%B3gica+de+los+talleres+pr%C3%A1cticos+en+gastronom%C3%ADa&rlz=1C1CHBF_esCO-860CO860&oq=importancia+pedagog%C3%B3gica+de+los+talleres+pr%C3%A1cticos+en+gastronom%C3%ADa&aqs=chrome..69i57j17730j1j7&sourceid=chrome&ie=)

- Morales, L. A., y Guzmán, T. (2014). El vídeo como recurso didáctico para reforzar el conocimiento. Encuentro Internacional de Educación a Distancia. Guadalajara. Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/282034087\\_el\\_video\\_como\\_recurso\\_didactico\\_para\\_reforzar\\_el\\_conocimiento](https://www.researchgate.net/publication/282034087_el_video_como_recurso_didactico_para_reforzar_el_conocimiento)
- Otálora, S. (2009). La Enseñanza para la Comprensión como estrategia pedagógica en la formación de docentes. *Revista Temas*, 121-130. Obtenido de <http://revistas.ustabuca.edu.co/index.php/TEMAS/article/viewFile/678/525>
- Restrepo, B. (2005). Aprendizaje Basado en Problemas ABP: una innovación didáctica para la enseñanza universitaria. *Educación y educadores*, 8, 9 - 19. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=83400803>
- Torres, J. E., y Clavel, M. S. (2010). La Enseñanza para la Comprensión como Marco Conceptual para el Mejoramiento de la Calidad. Congreso Iberoamericano de Educación: Metas 2021, (págs. 1-30). Buenos Aires. Obtenido de [https://www.chubut.edu.ar/descargas/secundaria/congreso/ACCESO/R1857\\_Torres.pdf](https://www.chubut.edu.ar/descargas/secundaria/congreso/ACCESO/R1857_Torres.pdf)

