

ESTRATEGIA DE ENSEÑANZA APRENDIZAJE EN EVALUACIONES ALTERNATIVAS DE SERVICIO

Rixi Estrada, Andrea Velásquez

Escuela de Arte y Diseño, Universidad Tecnológica Centroamericana, Tegucigalpa, Honduras

Antecedente

La pedagogía de Freinet promueve el aprendizaje activo y la participación estudiantil a través de experiencias vinculadas a la investigación, adaptadas a sus capacidades e intereses.

En este enfoque, el trabajo colaborativo, desde la perspectiva constructivista, permite la construcción del conocimiento mediante la reflexión, la investigación y la autonomía.

El uso de herramientas como la bitácora fortalece el pensamiento crítico al conectar teoría y práctica.

Objetivo

Fomentar una evaluación práctica que integra la investigación como parte de proceso formativo dinámico para el aprendizaje creando un vínculo con los escenarios reales de la industria de la gastronomía.

Construcción de conocimientos a partir de su realidad e intereses.

Metodología

En la asignatura *Fundamentos del Servicio y Cocina*, se diseñó una bitácora como instrumento de evaluación práctica, compuesta por: información del restaurante, instrucciones de actividad y criterios de evaluación. Los estudiantes, tras estudiar estilos de restaurantes y secuencias de servicio, realizaron visitas inmersivas a establecimientos con servicio en mesa, aplicando lo aprendido mediante observación y análisis crítico del desempeño del personal.



Resultados

Los estudiantes aplicaron conceptos sobre servicio y atención al cliente mediante una evaluación tipo *mystery shopper*, evidenciando deficiencias en la formación del personal en varios establecimientos. Esta experiencia les permitió comprender la importancia del detalle y la centralidad del cliente en la industria gastronómica, destacando la necesidad de retroalimentación constante para la mejora continua.



Figura 2. Estrategia de enseñanza aprendizaje alternativa: Bitácora

Conclusiones/ Recomendaciones

- La implementación de la bitácora como estrategia de evaluación práctica fomentó la participación reflexiva e integró la investigación al proceso formativo de los estudiantes.
- Se evidenció una mejor capacidad para documentar avances y desafíos en la asignatura *Fundamentos del Servicio y Cocina*.
- El reducido número de participantes limitó el debate colectivo y el aprendizaje colaborativo.
- Se recomienda incorporar sesiones de diálogo guiado y trabajo grupal para potenciar el impacto de la herramienta a nivel colectivo.