

Desafíos y oportunidades del aula técnica en gastronomía como espacio didáctico

Rixi Michelle Estrada Arteaga

Licenciatura en Gastronomía, Escuela de Arte y Diseño, Universidad Tecnológica Centroamericana, UNITEC, Tegucigalpa, Honduras

ANTECEDENTES

Los espacios didácticos han sido un recurso de interés para muchos profesionales que han planteado propuestas técnicas para desarrollar el aprendizaje del estudiante en pro de la enseñanza continua dentro de la estructura de planificación de las asignaturas académicas.

OBJETIVO

Esta investigación pretendió estudiar y describir que tipo de espacios didácticos de innovación en gastronomía pueden potenciar el aprendizaje significativo del estudiante y generar una mayor recepción de los contenidos y perfiles académicos. Para establecer una línea de aprendizaje significativo.

MÉTODO

Método
El método seleccionado fue cualitativo.

Muestra
17 estudiantes de la clase cocina Vegetariana del Q1 2023.



Análisis
El análisis de esta investigación es descriptivo.

Grupo Focal
Entrevista semi estructurada.

Figura 1. Datos generales de la investigación.

RESULTADOS

Se buscó conocer la perspectiva del estudiante sobre los espacios didácticos e innovación con los que cuentan. El 97% de ellos se enfocaron en los recursos tecnológicos con los que debe disponer un aula de cocina técnica e hicieron énfasis en el proceso para la utilización del equipo y la constante práctica para perfeccionar su uso. En la etapa final del grupo focal, los estudiantes sintieron confianza para exteriorizar recomendaciones sobre cómo mejorar las condiciones de la cocina técnica a través de taller de inducción de cómo manejar el equipo físico.

Algunas características de los resultados se pueden ver reflejado en:

- Trabajar dentro de un aula técnica de cocina como espacio de aprendizaje, con lleva a una planificación didáctica detallada.
- El aula debe estar equipada con recursos materiales físicos y tecnológicos añadan valor curricular al espacio.

Las aulas técnicas como espacio didáctico son un desafío que no se puede medir solo con recursos físicos se debe priorizar por igual la tecnología inmersa en este espacio, la clase de cocina vegetariana presenta oportunidades de mejora en la búsqueda continua de estas anteriores.

CONCLUSIONES/RECOMENDACIONES

Los espacios didácticos de innovación en gastronomía están estrictamente ligados a las nuevas tendencias educativas que contribuyen a definir la mejora en el proceso de enseñanza-aprendizaje y permite crear un ambiente estimulante para el desarrollo de las competencias de nuestros estudiantes, y favorecer la autonomía y motivación del equipo de docentes dentro de las aulas técnicas de cocina.

La experiencia en estas aulas técnicas es fundamental ya que se está enseñando habilidades cognitivas esenciales para ese perfil de estudiante técnico.

Contacto: rixie.estrada@unitec.edu.hn

Conflicto de interés: ninguno