

## APRENDIZAJE EN RED, HERRAMIENTA DE FORMACIÓN A NIVEL DE GASTRONOMÍA ANTE EL COVID-19

## NETWORK LEARNING, TRAINING TOOL AT THE GASTRONOMY LEVEL BEFORE COVID-19

Juan David Salazar Tibambre<sup>1</sup>, Jenny Carolina Salinas López<sup>2</sup>, Royer Yesid Gutiérrez Quecano<sup>3</sup>.

### Información del artículo

Recibido para evaluación: 26 de agosto de 2021

Aprobado para publicación: 03 de noviembre de 2021

<sup>1</sup> Ayudante de Investigación del Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, Bogotá, Colombia.

<sup>2</sup> Ayudante de Investigación del Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, Bogotá, Colombia.

<sup>3</sup> Coordinador de Investigación del Programa de Gastronomía de la Fundación Universitaria San Mateo, Bogotá, Colombia.  
<https://orcid.org/0000-0003-2353-7014>.

### Resumen

El presente artículo tiene como fin la conceptualización del trabajo realizado por la Red de Investigación de Gastronomía, Hotelería y Turismo (GHT) bajo la coordinación de la Fundación Universitaria San Mateo, permitiendo analizar el Aprendizaje en Red ante el COVID-19 como herramienta para la formación de los estudiantes en los espacios complementarios al aula de clase. Mediante una exploración cualitativa, se tomaron referentes teóricos que se sustentan la indagación de manera descriptiva, evidenciando las principales estrategias y elementos de análisis dentro de los ambientes de aprendizaje.

**Palabras clave:** Educación, formación y gastronomía.

### Abstract

The purpose of this article is to contextualize the work carried out by the Research Network of Gastronomy, Hotel and Tourism (GHT) under the coordination of the San Mateo University Foundation, allowing the analysis of Network Learning at Covid-19 as a tool for the training of students in spaces complementary to the classroom. Through a qualitative exploration, theoretical references were taken that support the inquiry in a descriptive way, evidencing the main strategies and elements of analysis within the learning environments.

**Keywords:** Education, Training, gastronomy.

## Introducción

Los ambientes de aprendizaje son espacios generados para identificar y desarrollar habilidades de acuerdo a los niveles de formación. Se da inicio con la planeación que realiza el docente sobre el conocimiento que busca contrastar de acuerdo a los fenómenos que se presentan en el campo de acción de la carrera; es por ello que en el área de gastronomía el espacio del Aprendizaje en Red es fundamental, ya que, mediante el intercambio de experiencias de diversas Instituciones de Educación Superior, fortalece la puesta en práctica del conocimiento de los profesionales en el área de la gastronomía y el turismo.

Para ello es importante precisar que para la gastronomía la tradición alimentaria está ligada al patrimonio cultural, así como la alimentación está ligada a la supervivencia humana, pues las costumbres alimentarias que conforman la tradición poseen profundas raíces en la identidad social de los individuos y las naciones. Esta tradición alimentaria forma *“parte de un sistema cultural repleto de símbolos, significados y clasificaciones, de modo que ningún alimento está libre de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye”* y eso se denomina culinaria (Braga, 200).

Las instituciones en Colombia buscan que el estudiante a través de los conocimientos que se generan dentro del aula de clase, pueda diseñar elementos que estructuren nuevas formas de pensar que fortalezcan el Patrimonio Cultural y Gastronómico, tomando como referencia investigaciones institucionales de las propias universidades, donde estudiantes y docentes realicen trabajos de campo, enfocados a enaltecer la labor empírica de los Portadoras y Portadores de Tradición.

A nivel de Instituciones de Educación Superior internacional, se analiza un modelo de enseñanza similar; ya que su metodología de aprendizaje-enseñanza para los estudiantes, radica en establecer los elementos de origen de las ofertas gastronómicas a partir de la historia y de los hechos culturales de las regiones. Permitiendo establecer la recuperación oral de las tradiciones de los pueblos nativos.

## Materiales y métodos

La indagación es cualitativa, debido a que busca una descripción de las principales herramientas de Aprendizaje, que dentro de la Red de Investigación (GHT) se realiza para el proceso de intercambio de saberes, en el área de la Hotelería, la Gastronomía y el Turismo. Según Taylor y Bogan (1996) *“la metodología cualitativa se caracteriza por inductiva y sigue un diseño de investigación flexible que*

*permite al indagador conocer al detalle a su población”* (p.22).

Dentro del trabajo realizado se estableció el tipo descriptivo, dado que permite narrar los hechos observados, mediante las diferentes actividades que ejecuta la Red, en los procesos de intercambio de saberes, dentro de los entornos nacionales. Según Milos y Cleroux (1993) los estudios descriptivos permiten la comparación de diferentes fenómenos entre si garantizando el contraste en cada una de las actividades que se evidencia dentro de un público objetivo de análisis (P.12).

La investigación establece un diseño documental, porque permite analizar las herramientas establecidas dentro de los espacios académicos de formación, a través de experiencias tanto de estudiantes como de docentes, los cuales buscan estimular la participación de la comunidad académica, entorno a reconocer las tradiciones y costumbres de los territorios nacionales.

## Resultados y discusión

### ¿QUÉ ES APRENDIZAJE EN RED?

El diseño de un aprendizaje de red depende del contexto y no posee unas características definidas ya que esto es un proceso que se ejecuta a partir de mecanismos interactivos donde lo que desea es involucrar la participación y opinión de los interesados teniendo como enfoque el desarrollo de un entorno de aprendizaje.

El aprendizaje en red es considerado como alternativa por la cual por medio del uso de herramientas TIC (Tecnologías de la información y la comunicación) se facilita la intervención de los estudiantes.

El aprendizaje en red es importante ya que es una forma más didáctica y que genera mayor estímulo y motivación para el estudiante, no obstante, es muy relativa la sugestión que se asimila por parte de los educadores al tocar el tema de una educación contemporánea, dejando atrás los aprendizajes en las aulas e implementado de nuevas herramientas para la asimilación y mejor comprensión de conceptos por los estudiantes esto fundamentado en que en las aulas de aprendizaje se ve como el almacenamiento de información pero no se domina su construcción .

De esta forma se empieza a fomentar según (UNESCO, 2002) un *“Docente animador y un estudiante investigador”* (p.138)

La educación en gastronomía no solo se fundamenta en la preparación de alimentos, o la relación que tiene el hombre con sus alimentos, la educación en gastronomía según Santich, también está conformada por “la química de los alimentos, los procesos digestivos, los elementos nutritivos y las respuestas fisiológicas del efecto de los alimentos en el organismo son tomados en cuenta, junto con las elecciones y costumbres de los comensales, y hasta la política económica” (Santich, 2004).

Para el caso de la gastronomía ya se cuenta con el uso de estas herramientas en cuanto se trata a temas de educación ya que hoy en día es muy fácil desde un computador o en su defecto un dispositivo móvil generar millones de consultas en un segundo todo esto gracias a la implementación de nuevas tecnologías.

Si bien es cierto que este año no ha sido el mejor para la mayoría de estudiantes universitarios respecto a cambio de hábitos de estudios se refiere, los cuales han golpeado de una forma su desarrollo de aprendizaje, pero no todo es malo ya que aquí es donde los estudiantes pueden descubrir y aprender mucho más de lo que un día pensaron.

Para los futuros gastrónomos este proceso de adaptarse a recibir sus clases por medio de un computador ha sido una situación un poco difícil ya que la mayoría de su aprendizaje es práctico, pero si se toman como referente aspectos importantes como la revolución que se ha desarrollado entorno a la cocina tradicional, se puede concluir que esta actúa como una gran oportunidad de aprendizajes y saberes para los futuros profesionales.

El aprendizaje en red es una oportunidad la cual se debe aprovechar al máximo en estos momentos en cuanto a tener más aprendizaje respecto a su cultura y sus tradiciones gastronómicas se refiere, que mejor que empezar a apropiarse de lo suyo, de su cultura y de sus costumbres.

Para lograr esto el estudiante, en el desarrollo de sus capacidades y valores, debe saber hacer, aprendiendo en red, que se integre en una dirección participativa con curriculum flexible y comunicación bidireccional dirigida al desarrollo de la inteligencia como meta capacidad e integración de múltiples procesos.

Por ende, el desarrollo del aprendizaje en red para la educación en gastronomía es una herramienta fundamental ya que fomenta el intercambio de saberes no solo en el ámbito de cómo preparar un alimento sino también la procedencia de sus alimentos, sus formas de cocción, sus tradiciones al consumirlas generando así un sentido de

investigación por parte del estudiante y una mejor forma de enriquecerse de conocimiento a través de la implementación de un modelo pedagógico donde su estructura vertebral está fundamentada en la investigación aplicando medios como la ciencia y la tecnología.

### ¿QUÉ ES EDUCACIÓN?

Según la versión etimológica la palabra «educación» procede del verbo latino «educio-as-are», que significa «criar», «amamantar» o «alimentar». Algunos autores han hablado de la procedencia del verbo latino «educio-is-ere», que significa «extraer de dentro hacia afuera». La preferencia por este segundo significado supone considerar la educación más como un proceso de desarrollo interior que de construcción realizada desde el exterior. Tusquets señala respecto a la posible dualidad etimológica que del verbo «educere» se ha derivado la palabra «educación», no la palabra «educación» (Tusquets, 1972).

La educación según Freire (2015 “toma como base la indeterminación del ser humano, la conciencia que tiene de su finitud, de ser inacabado, que le lleva a estar en una búsqueda constante de “ser más”, de crecer como persona” (p. 15)

Se entiende por educación, que es el medio por el cual se promueven interacciones humanas, las cuales se dirigen a transformar las construcciones intersubjetivas de las personas que interactúan en el ámbito de educación al interior de una comunidad, en la cual prevalece la racionalidad comunicativa.

Ausubel y Colbs (1990) definen el concepto de educación como el conjunto de conocimientos, órdenes y métodos por medio de los cuales se ayuda al individuo en el desarrollo y mejora de las facultades intelectuales, morales y físicas. La educación no crea facultades en el educando, sino que coopera en su desenvolvimiento y precisión (p. 197)

León (2007) define la educación como un proceso humano y cultural complejo. Para establecer su propósito y su definición es necesario considerar la condición y naturaleza del hombre y de la cultura en su conjunto, en su totalidad, para lo cual cada particularidad tiene sentido por su vinculación e interdependencia con las demás y con el conjunto (p. 596)

La educación presupone una visión del mundo y de la vida, una concepción de la mente, del conocimiento y de una forma de pensar, educar es formar sujetos y no objetos, es la transformación del hombre natural a un ser más sabio, más inteligente,

conocedor, prudente, independiente, seguro, indagador, de tal forma que fortalezca la relación del saber, el saber hacer y el ser.

Según la Revista Boletín Redipe (2018) dentro del concepto de educación también se encuentra presente teorías filosóficas, teorías prácticas e investigaciones aplicadas desde el ámbito pedagógico definiendo un concepto de educación basado en la capacidad de resolución de problemas buscando como objetivo concepto dirigidos a la validez y fiabilidad dentro del modelo pedagógico.

### **Educación en gastronomía a nivel local, nacional e internacional.**

La tradición alimentaria está ligada al patrimonio cultural, así como la alimentación está ligada a la supervivencia humana, pues las costumbres alimentarias que conforman la tradición poseen profundas raíces en la identidad social de los individuos y las naciones. Esta tradición alimentaria forma "parte de un sistema cultural repleto de símbolos, significados y clasificaciones, de modo que ningún alimento está libre de las asociaciones culturales que la sociedad le atribuye y eso se denomina culinaria (Braga, 2004; Gutiérrez-Quecano, 2019; Hamui Waysel, 2020).

La educación o formación en gastronomía en las instituciones a nivel local se hace mediante algunas estrategias pedagógicas que adoptan, las cuales permiten al estudiante tener una adecuada apropiación de los temas a tratar.

Las instituciones brindan un espacio en donde el estudiante pueda construir su propio conocimiento a partir de la resolución de problemas propios de su hacer, en un espacio controlado de enseñanza y aprendizaje.

Las instituciones en Colombia buscan que el estudiante a través de los conocimientos que se le brindan se abra un espacio para laborar en la industria gastronómica, otra de las estrategias que han desarrollado es adoptar más la enseñanza hacia el patrimonio cultural y gastronómico esto por medio de investigaciones que estas instituciones realizan con su cuerpo de docentes y sus estudiantes para que los mismos adopten los procesos de identidad cultural.

A lo que se refiere a las instituciones internacionales también aplican un modelo de enseñanza similar ya que su metodología de enseñar a los estudiantes costumbres y todo lo relaciona con el tema de patrimonio, enfocándose en la metodología de la investigación no solo abarcando cultura sino también la ciencia de los alimentos ya

que así se logra potencializar el aprendizaje de los estudiantes.

### **¿Cómo se establece a nivel de pandemia el desarrollo del aprendizaje en red?**

Es importante conocer que hoy en día la educación a partir de la situación de pandemia ha manifestado grandes impactos a nivel socio-económico y socio-educativo (García, 2020) ya que debido a esta situación sanitaria son muchos los establecimientos que se han visto obligados al cierre total de estos, entre ellos se encuentra el caso de las instituciones educativas de tal forma que las instituciones han tomado el camino de la reinversión, pasar de un espacio presencial a espacios digitales mediante sesiones sincrónicas y asincrónicas que son un gran reto para el cuerpo de docentes ya que tienen que estar en constante actualización referente al tema de la implementación de las herramientas TICs, recursos y metodologías para general el aprovechamiento de dichos recursos manteniendo una participación activa por parte de los estudiantes para así evitar las brechas de distracción que pueden afectar el aprendizaje de los estudiantes.

Además de ello para el desarrollo del aprendizaje en red en tipos de pandemia es fundamental tener claros los conceptos de educación a distancia como lo exponen autores como Brant et al (2020), y las recomendaciones pedagógicas de para la docencia remota desde el hogar, que en correlación con la modalidad de educación sincrónica que se viene desarrollando a lo largo de la situación de pandemia es mucho mayor el estudio acerca de las herramienta TICs y su forma de aplicación en cada una de estas sesiones sincrónicas teniendo en cuenta que en muchas ocasiones en el transcurso de estas sesiones se pueden llegar a presentar inconvenientes por parte del estudiante y de igual forma por parte de los docentes como: dificultades en la señal, pérdida de la conexión, video borroso, problemas con el audio, retraso, asincronicidad entre imagen y audio.

Un hecho real que ha supuesto el confinamiento respecto a los sistemas educativos ha sido el de demostrar que los cambios en educación son posibles, incluso cuando se trata de cambios absolutamente radicales (García, 2020).

En lo que respecta a las universidades, más allá de que muchas de ellas contaban en sus planes estratégicos con previsiones de futuro para la enseñanza online, la realidad es que muy pocas de ellas estaban realmente preparadas para implementar de urgencia un modelo educativo plenamente digitalizado.

Además de ser una situación que toma por sorpresa a muchas instituciones y que en su debido momento no se encontraban preparados para un cierre total y menos para manejar el tema de aprendizaje en red donde saben que muchos de los estudiantes corren con desventajas para manejar un espacio virtual y poder recibir sus clases incluso esto también sería perjudicial para las instituciones ya que tendrían que hacerse a la idea de que habría gran porcentaje de deserción escolar tanto por tema de desigualdad para recibir las clases como temas económicos.

Sin embargo, Reimers (2020) expone cómo el Programa de Evaluación Internacional de Estudiantes (PISA) de la OCDE muestra que la mayoría de los sistemas educativos que participaron en la aplicación más reciente del PISA en 2018, no están preparados para ofrecer a la mayoría de los estudiantes oportunidades para aprender en línea (p.27).

Pero esto no se consideró como obstáculo para que las instituciones educativas frenaran por completo la enseñanza de niños, jóvenes y docente ya que el tema de enseñanza virtual fue apropiado por las instituciones como una oportunidad de mejora implementado así alternativas como el uso de medios de comunicación para continuar con las clases a través de medios televisivos, radiofónicos o incluso a través de los mismos celulares esto acompañado de actividades lúdico-prácticas desde los hogares que fortalecieran el conocimiento que se les impartía a través de estos medios.

Teniendo en cuenta la situación de pandemia y la situación del cierre de las instituciones educativas es importante el tener en cuenta los desafíos que enfrentan varios sistemas educativos para depender de la educación en línea como una modalidad de enseñanza alterna, pero es esto mismo lo que impulsa a las instituciones a salir adelante y desarrollar nuevas alternativas como se han venido desarrollando en países como: Argentina, Bélgica, Australia, China, Costa Rica, Francia, Estonia, Finlandia, Georgia, Hungría, Israel, Italia, Rumania, Países bajos entre otros, que han desarrollado estrategias como material y recursos en línea para una mejor apropiación de temas y una mejor asimilación de nuevos conceptos, el uso de plataformas digitales tal como: Google Drive, Teams Microsoft, programas educativos a través de la televisión nacional, sitios web, redes sociales, alianzas con los gobiernos para facilitar los medios de aprendizaje para población vulnerable, videos-tutoriales de tal forma que logre la continuidad educativa y se cuenten con los recursos y medios suficientes para el desarrollo del proceso de aprendizaje en red (Reimers, 2020).

## Conclusiones

A partir del desarrollo de investigación de la RED GHT (gastronómica, hotelera y turística) se puede establecer que el desarrollo de la educación a lo largo de estos años, en particular en la segunda mitad del siglo XX y el inicio del siglo XXI ha provocado cambios profundos en la epistemología pedagógica y sobre todo en temas tan importante y complejo como lo es el aprendizaje, es por esta razón que los modelos de enseñanza y aprendizaje han cambiado para mejorar y es aquí donde entra el modelo de enseñanza dialógica y las herramientas TIC'S los cuales permiten a los docentes y estudiantes tener un vínculo más cercano, sin embargo para los estudiantes de gastronomía, hotelería y turismo en muchos aspectos en cuanto a clases en red se refiere ha sido un poco complicado el aprendizaje ya que la gran mayoría de sus clases requieren ser de forma presencial.

Por esta razón dicha investigación se desarrolla girando en torno a ¿cómo se desarrollan los modelos de aprendizaje en red y cómo se han logrado implementar a través de la situación de pandemia? observando que en su gran mayoría los jóvenes se han adaptado muy bien a los cambios ya que se han presentado muchas oportunidades de aprendizaje gracias herramientas tales como el internet, herramientas TIC'S de las cuales se puede analizar que muchos de los profesionales se han dado a la tarea de enseñar a través de estos medios y que por siguiente han desarrollado cambios en sus modelos de educación aplicando así nuevos modelos para gestionar los temas de aprendizaje y dar a conocer mucho más sobre el uso de estas herramientas que llegan a fortalecer el nivel de las instituciones de educación.

## Referencias bibliográficas

- Ausubel, D y Colbs. M (1990). *Psicología Educativa: Un punto de vista cognoscitivo*. México: Editorial Trillas. Segunda Edición.
- Braga, V. (2004) "Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação". *Saúde em Revista* 6(13): 37-44
- Brant, I; Polanco C y Meneike (2020) *la docencia desde el hogar. Una Alternativa necesaria a partir del COVID 19*
- Freire, P. (2015) *La educación transformadora en el pensamiento de Paulo Freire, análisis de la escuela de Oxaca México*.
- Garcia, L. (2020). *COVID-19 y educación a distancia digital: preconfinamiento, confinamiento y*

posconfinamiento. RIED. Revista Iberoamericana de Educación a Distancia.

Gutiérrez-Quecano, R. (2019). La restauración del proceso del aprendizaje-investigativo de la gastronomía colombiana, a partir de su arraigo cultural. *Sosquua*, 1(1), 82-99. <https://doi.org/10.52948/sosquua.v1i1.23>

Hamui Waysel, T. (2020). ¿Es la gastronomía un arte?. *Sosquua*, 2(1), 9-27. <https://doi.org/10.52948/sosq>

León, A. (2007) ¿Qué es la educación? Universidad de los Andes, Venezuela

Milos Jenicek. Robert Cleroux "Epidemiología, principios y técnicas" 1ª Ed.. Masson Salvat. Barcelona 1993. pag 77-96

Panza, O (2008) el Desafío de la Educación Contemporánea, Editorial Paidós. España

Reimers, F (2020) global education innovation initiative harvard graduate school of education, Editorial Enseña Perú

Revista Boletín Redipe (2018). Las comunidades de aprendizaje: Un modelo de educación dialógica en la sociedad del conocimiento. España

Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.

Taylor, S. y Bogdan, R. 1996. Introducción a los métodos cualitativos de investigación. 3ª reimpresión, Ediciones Paidós Ibérica, S. A. Barcelona, España. 20-23 p

Tusquets, J. (1972) La pedagogía Culturalista de Juan Tuquets, Revista española de Pedagogía Septiembre-noviembre de 2001

Unesco (2002) "Educación Integral" Pdf. Naciones Unidas por el fomento a la educación Nacional. Estados Unidos