



GUÍA METODOLÓGICA MEDIANTE TEP PARA LA ENSEÑANZA DE LA GESTIÓN GASTRONÓMICA

*METHODOLOGICAL GUIDE USING TEP
FOR THE TEACHING OF GASTRONOMIC
MANAGEMENT*



 **Geovanna Estefanía Ramos Cuadrado¹,**

 **Mayra Isabel Barrera Gutiérrez²**

DOI: <https://doi.org/10.37135/chk.002.25.05>

Artículo de Investigación

Recibido: (06/06/2024)

Aceptado: (04/09/2024)

¹Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Sede Ambato, Facultad de Postgrado, Ambato, Ecuador, email: geramos@pucesa.edu.ec

²Universidad Técnica de Ambato, Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación, Ambato, Ecuador, email: mayraibarrerag@uta.edu.ec

GUÍA METODOLÓGICA MEDIANTE TEP PARA LA ENSEÑANZA DE LA GESTIÓN GASTRONÓMICA

METHODOLOGICAL GUIDE USING TEP FOR THE TEACHING OF GASTRONOMIC MANAGEMENT

RESUMEN

Las Tecnologías del Empoderamiento y Participación (TEP) se conforman como herramientas y plataformas digitales que facilitan el acceso a información, la expresión de opiniones, la colaboración y la participación en decisiones educativas, políticas o sociales. Estas tecnologías pueden contribuir a que, en la enseñanza de la gestión gastronómica, se promueva un aprendizaje interactivo y colaborativo. Este artículo propone una guía metodológica que utiliza las TEP como estrategia pedagógica en la enseñanza de la gestión gastronómica. Se espera que esta guía contribuya significativamente a la formación integral de futuros profesionales de la gastronomía, al prepararlos para enfrentar los desafíos del sector con solidez y versatilidad. El estudio asumió un enfoque metodológico mixto, se aplicó una revisión bibliográfica para identificar estrategias aplicables, seguida del desarrollo de una guía metodológica. Luego, se evaluó la guía mediante el método Delphi, a través de una encuesta a un panel de 6 expertos para asegurar su pertinencia y eficacia en el contexto educativo. En los resultados, la guía integró métodos pedagógicos innovadores y tecnologías emergentes para desarrollar competencias clave en gestión gastronómica. Además, la evaluación de expertos respaldó su credibilidad y potencial para mejorar la enseñanza en este campo.

PALABRAS CLAVE: TEP, gestión gastronómica, métodos de aprendizaje, herramientas digitales, plataformas en línea

ABSTRACT

Empowerment and Participation Technologies (PET) are digital tools and platforms that facilitate access to information, the expression of opinions, collaboration, and participation in educational, political, or social decisions. These technologies can contribute to the promotion of interactive and collaborative learning in the teaching of gastronomy management. This article proposes a methodological guide that uses PET as a pedagogical strategy in teaching gastronomic management. This guide is expected to contribute significantly to the integral formation of future gastronomy professionals, preparing them to face the sector's challenges with solidity and versatility. The study assumed a mixed methodological approach; a literature review was applied to identify applicable strategies, followed by developing a methodological guide. The guide was then evaluated using the Delphi method through a survey of a panel of 6 experts to ensure its relevance and effectiveness in the educational context. The results of the guide integrated innovative pedagogical methods and emerging technologies to develop critical competencies in gastronomy management. In addition, the expert evaluation endorsed its credibility and potential to improve teaching in this field.

KEYWORDS: EPTs, gastronomic management, learning methods, digital tools, online platforms



INTRODUCCIÓN

El interés en la gastronomía ha crecido en la última década debido a factores como la presencia de programas de cocina en los medios de comunicación, la popularidad de las redes sociales que han democratizado el acceso a la información culinaria, el incremento de la conciencia sobre la procedencia y calidad de los alimentos, así como el reconocimiento global de la gastronomía como una forma de expresión cultural y socialmente relevante (De Albuquerque et al., 2019). Estos elementos han elevado el estatus de la gastronomía y sus profesionales, y generado un mayor interés y apreciación por esta disciplina en la sociedad contemporánea.

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) permiten la actualización constante de los avances gastronómicos, al mejorar la calidad de los productos y facilitar la difusión publicitaria a través de redes sociales. En ese sentido, Rivera et al. (2018) sugieren que las empresas gastronómicas deben integrar herramientas digitales en sus actividades, lo que incide en la relación entre comensales y restaurantes, al posibilitar la evaluación en línea de las experiencias gastronómicas y la creación de expectativas mediante la presencia virtual de los establecimientos.

Sin embargo, la enseñanza de la gastronomía tradicional se ha centrado en métodos presenciales, lo que ha dificultado la adopción de nuevas tecnologías y la innovación educativa.

En la actualidad, los recursos tecnológicos transforman tanto los procesos culinarios como los métodos de enseñanza en la educación superior. En consecuencia, herramientas teleinformáticas como aplicaciones móviles, simuladores y páginas web especializadas se emplean para optimizar la enseñanza y el aprendizaje en gastronomía (Tamayo et al., 2014).

Por esta razón los programas de estudio en gastronomía deben enfocarse en la creatividad, el desarrollo de servicios alimenticios, el turismo gastronómico, la difusión cultural, el uso de tecnologías emergentes, la producción de alimentos y el desarrollo de habilidades de gestión. Estos aspectos son fundamentales en la formación de los estudiantes de gastronomía, pues destacan habilidades financieras, comunicación efectiva, liderazgo, adaptabilidad y ética profesional (Reyes et al., 2017).



La gastronomía se construye como un campo de conocimiento multidisciplinario, donde contribuyen tanto las ciencias básicas como las sociales y humanas (Mejía-Rivas & Guiomar, 2020). En consecuencia, el principal objetivo del sistema educativo vocacional en esta área se relaciona con formar una fuerza laboral capacitada para cubrir las necesidades de la industria correspondiente y poseer las competencias requeridas. Dado que el sector de alimentos y bebidas depende en alto grado de la mano de obra y enfrenta una competencia intensa, resulta crucial que las instituciones educativas gastronómicas preparen individuos calificados capaces de satisfacer las demandas del sector (Seyitoğlu, 2019).

Para esto es necesario fomentar una mentalidad formativa que trascienda la mera obtención de un título académico en gastronomía, y en su lugar, impulse a los estudiantes a desarrollar un espíritu emprendedor que introduzca ideas innovadoras y atractivas para la sociedad en el ámbito culinario. Esto implica la provisión de servicios que aborden las necesidades de diversos segmentos de la comunidad desde distintos enfoques. Desde una perspectiva empresarial, los gastrónomos deben demostrar competencias de empoderamiento en la gestión efectiva de estos negocios, lo que incluye resolución de problemas, liderazgo, trabajo en equipo, comprensión de la diversidad cultural, así como la adhesión a principios y valores (Reyes et al., 2017).

El empoderamiento implica la adopción de valores emprendedores, donde las personas reconocen su responsabilidad en el mejoramiento de sus circunstancias vitales. Al involucrarse en iniciativas empresariales y recibir formación, fortalecen su capacidad de autogestión y desarrollo personal (Matta, 2021). Este proceso implica esfuerzos individuales o grupales para tomar el control sobre su propio destino, aumentar su competencia interna y ejercer influencia en su entorno. Las personas se convierten en agentes activos que actúan de acuerdo con sus valores e intereses, abordando así problemas y desafíos. “En otras palabras, los individuos empoderados actúan para resolver problemas eminentes que ellos o su comunidad enfrentan y para cambiar los componentes de los sistemas sociales que causan los problemas” (Joo et al., 2020, p. 70).

El simple acceso a las TIC no garantiza el empoderamiento del individuo, pues constituyen únicamente una herramienta con potencial para lograrlo (Gutiérrez et al., 2015). Sin embargo, estas tecnologías necesitan usarse con base en objetivos, contextos y actividades que contribuyan al desarrollo personal y profesional.

La utilización de TIC en contextos políticos o sociales para promover la participación ciudadana se denomina Tecnología para el Empoderamiento y la Participación (TEP) (Fetterman, 2019). Se emplea principalmente para comunicar información y crear contenido e influir y construir conocimiento, en línea con el conectivismo. Este enfoque fortalece la



cohesión social entre los estudiantes, mientras que el rol del docente se centra en facilitar el descubrimiento de conocimientos por parte de los estudiantes, fomentando el pensamiento crítico y ofreciendo orientación y mediación en el proceso de enseñanza y aprendizaje (Martínez-Agut & Monzó-Martínez, 2021).

La aplicación de las TEP en el ámbito educativo fortalece propuestas que promueven el trabajo colaborativo, la producción de material de enseñanza participativa y el uso de herramientas digitales en la web y en Ambientes Virtuales de Aprendizaje (EVA). Estas iniciativas fortalecen la participación y el empoderamiento de estudiantes y docentes al ofrecerles nuevas oportunidades de aprendizaje (Medina et al., 2023). Además, el enfoque facilita un aprendizaje proactivo que potencia las habilidades individuales dentro de un contexto participativo, y fomenta la exploración de la inteligencia y creatividad colectivas (Zambrano & Balladares, 2017).

Haykir y Çalışkan (2023) exploran cómo las percepciones de empoderamiento entre los chefs influyen en sus procesos creativos. Para ello, aplican una encuesta a un grupo de 502 chefs en la región de Antalya. Los resultados revelan “que el hecho de que los chefs encuentren sentido a su trabajo, valoren su trabajo, tengan autonomía y tomen sus propias decisiones contribuyen positivamente a desarrollar ideas creativas, evaluarlas y encontrar soluciones a los problemas” (p. 404). Los autores destacan que la valoración del trabajo por parte de los empleados, su disposición para asumir responsabilidades y su participación en la toma de decisiones también se asociaron positivamente con su empoderamiento laboral.

De igual manera, Eren et al. (2021) investigan cómo el empoderamiento del personal afecta la creatividad culinaria en restaurantes turcos. En un entorno competitivo como el de servicios, las empresas necesitan adoptar prácticas de marketing y gestión adecuadas para mantenerse competitivas. El empoderamiento del personal fortalece a los empleados y fomenta la innovación dentro de la empresa. Por lo que sugieren que, “para que los restaurantes sean más productivos en todo el sector de servicios, las administraciones deben centrarse más en las aplicaciones para el empoderamiento y el apoyo del personal y seguir de cerca desarrollos similares” (párr. 1).

En tanto, Foris et al. (2021) en Rumania crean un programa de gastronomía para el empoderamiento local. Mediante un estudio comparativo entre tres regiones europeas: Coimbra, Sibiu y el sur del Egeo, el programa del Premio Región de Gastronomía se enfoca en sensibilizar a los ciudadanos sobre los alimentos que consumen, el valor de los productos locales y la importancia de la innovación para preservarlos. Los autores resaltan los beneficios de estas iniciativas y su contribución al empoderamiento de las comunidades locales y a una



mejor calidad de vida.

Los estudios señalan la relevancia del empoderamiento en el ámbito gastronómico, porque fomenta el desarrollo personal y profesional de los individuos, así como impulsa la innovación y la creatividad. Gutiérrez et al. (2015) argumentan que “es necesario que, para el logro de estas condiciones favorables para las organizaciones, los individuos cuenten con las herramientas, conocimientos y habilidades que les permitan ejercer elecciones que se transformen en acciones y resultados, esto es empoderamiento” (p. 2).

Las instituciones educativas necesitan aprovechar los recursos tecnológicos para brindar a los estudiantes la oportunidad de comprender la información de manera más efectiva, así como crear y administrar nuevos entornos de aprendizaje, lo que fomentará la innovación, mejorará las competencias y permitirá la adaptación a las necesidades sociales (Bolaño-García, 2023).

En consecuencia, las instituciones de educación superior que ofrecen programas gastronómicos deben integrar estas tecnologías, debido a que la profesión requiere el uso de equipos y técnicas culinarias avanzadas (Tamayo et al., 2014).

El presente artículo propone una guía metodológica que utilice las TEP como estrategia pedagógica en la enseñanza de la gestión gastronómica, con el fin de enriquecer el proceso de aprendizaje en este campo. Esta iniciativa no solo impulsa el desarrollo de habilidades culinarias, sino que fomenta la creatividad, la innovación y el pensamiento crítico en los estudiantes. En última instancia, se espera que esta guía contribuya significativamente a la formación integral de futuros profesionales de la gastronomía, al prepararlos para enfrentar los desafíos del sector con solidez y versatilidad.

METODOLOGÍA

La investigación que dio origen al presente artículo adoptó un enfoque mixto, el cual analizó los hallazgos con base en percepciones, opiniones y experiencias del fenómeno de estudio, además de emplear datos numéricos y un análisis estadístico descriptivo (Hernández et al., 2014).

El diseño adoptado fue no experimental y transversal, lo que implicó que las variables no fueron manipuladas y que la recolección de datos tuvo lugar en un único punto en el tiempo. El estudio se clasificó como



exploratorio, pues se identificó cómo las TEP pueden utilizarse como estrategias pedagógicas en la enseñanza de la gestión gastronómica.

La investigación adoptó los siguientes pasos propuestos por Martínez (2006):

- a. Categorización: se identificaron las principales variables de estudio: TEP, estrategias pedagógicas y el aprendizaje de la gestión gastronómica;
- b. Estructuración: se analizaron e integraron las categorías identificadas;
- c. Contrastación: se ejecutó la revisión bibliográfica y la comparación con investigaciones previas;
- d. Teorización: se desarrolló una estrategia de aprendizaje mediante una guía metodológica; y
- e. Evaluación: se aplicó el método Delphi para la evaluación de la guía propuesta.

En primera instancia se identificaron las TEP, los aspectos clave para el aprendizaje de la gastronomía y los métodos de aprendizaje aplicables a esta área. Posteriormente, se diseñó una guía metodológica mediante las TEP para la enseñanza de la gestión gastronómica y se evaluó la misma a través de la opinión de expertos, considerado como “una opinión informada de personas con trayectoria en el tema, que son reconocidas por otros como expertos cualificados en éste, y que pueden dar información, evidencia, juicios y valoraciones” (Escobar-Pérez & Cuervo-Martínez, 2008, p. 26).

Inicialmente se llevó a cabo una revisión bibliográfica que consideró artículos científicos, libros e informes de investigación de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, para identificar aspectos relevantes relacionados con las TEP y la gestión gastronómica, y determinar qué tecnologías y estrategias podrían aplicarse a los procesos de aprendizaje, para ello se hizo uso de Google Académico. La búsqueda se realizó en los idiomas inglés y español; el 80 % de las citas correspondió a los últimos cinco años.

Los criterios de selección consideraron que los artículos tuvieran una estructura metodológica adecuada al objetivo de la investigación y que no presentaran conflictos de interés; para los libros se revisó que el contenido fuera claro y que hubiera sido publicado por una editorial académica e indexada. A partir de esta información, se desarrolló una guía metodológica para mejorar el aprendizaje de la gestión gastronómica, utilizando las TEP como estrategia.



Posteriormente, para la evaluación de la guía metodológica, se tomó como referencia el proceso de Freire y Guzmán (2023), que aplica el método Delphi basado en el criterio de expertos. “El propósito clave del Delphi es determinar si existe consenso sobre un conjunto de ítems” (Humphrey-Murto & De Wit, 2019, p.3). Esta técnica se destaca por su flexibilidad y poder de combinar evidencia científica y valores sociales. Así, se buscó obtener un consenso lo más fiable posible sobre algún tema o propuesta, basado en la literatura científica y las opiniones de un grupo de expertos (Cabrera & Infante, 2014).

Además, es especialmente útil para disciplinas no exactas y está diseñado para optimizar una consulta sistemática a través de cuestionarios secuenciales, basados en el *feedback* de opiniones previas. En el ámbito educativo, esta herramienta posibilita obtener información sobre un tema y sugerir mejoras basadas en las opiniones de un grupo variado (Charro, 2017). Asimismo, aclara temas con información inconclusa y aumenta la fiabilidad gracias al conocimiento del grupo consultado (Sánchez-Tarazaga & Ferrández-Berruero, 2022).

Para esta evaluación se aplicó una encuesta a un panel de seis expertos (Blanco-López et al., 2015; Fajardo-Dolci et al., 2019; Flood, 2019; Salado et al., 2020) en el área de Educación o Gastronomía con título de posgrado y con un mínimo de cinco años de experiencia, quienes manifestaron su consentimiento para participar en la investigación, así como para que se publicaran los resultados y aportaron sus conocimientos y experiencia para asegurar la pertinencia y eficacia de la guía en el contexto educativo propuesto.

Esta evaluación aumenta la precisión de los resultados, pues a través de sus niveles garantiza que los cuestionarios o propuestas registren efectivamente lo que pretenden medir o proyectar. El objetivo es asegurar que tanto el diseño como su evaluación mantengan rigurosidad científica (López & Calvo, 2019).

En la evaluación se valoró el objetivo de aprendizaje y la calidad de la propuesta, para lo cual se utilizaron 12 preguntas basadas en cuatro categorías de evaluación: métodos de aprendizaje, TEP, aprendizaje de la gestión gastronómica, y procedimiento de aplicación de la estrategia pedagógica.

En cuanto a la evaluación de la calidad de la propuesta, se utilizó un enfoque basado en cuatro criterios: suficiencia, claridad, coherencia y relevancia (Galicía et al., 2017). Los seis expertos fueron informados sobre los objetivos del instrumento y aportaron su conocimiento especializado antes de llevar a cabo dicha evaluación, para lo cual firmaron el instrumento (encuesta).

La suficiencia indica que los ítems propuestos son adecuados para evaluar la guía; la claridad asegura que los ítems se comprenden



fácilmente y son adecuados en su sintaxis y semántica; la coherencia garantiza que los ítems tienen una relación lógica con la dimensión, variable o indicador estudiado; y la relevancia asegura que todos los ítems son esenciales e importantes para ser incluidos. A través de varias rondas de cuestionarios y retroalimentación se refinó la guía hasta obtener un consenso entre los expertos sobre su calidad y aplicabilidad. En la Figura 1 se presenta el proceso metodológico asumido.

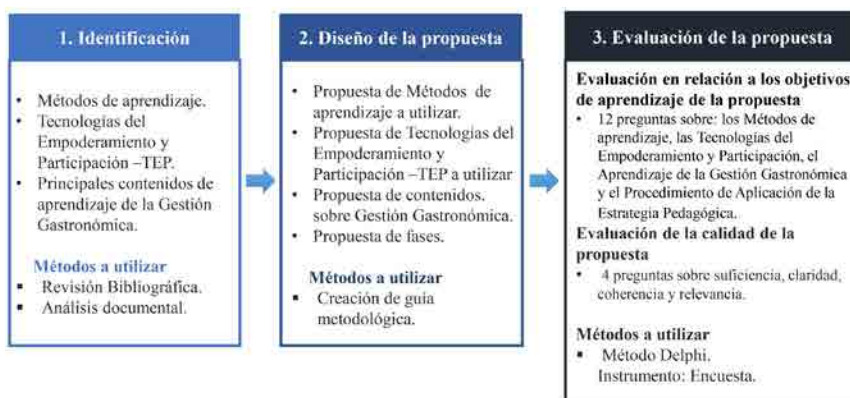


Figura 1: Metodología aplicada



RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La Tabla 1 recopila conocimientos y habilidades relacionados con la gestión gastronómica, que abarcan desde técnicas culinarias y gestión de recursos hasta tendencias de innovación y marketing gastronómico. Esta información fue obtenida desde fuentes bibliográficas sintetizadas, analizadas y estructuradas de acuerdo a los contenidos curriculares. A partir de esta recopilación, se identificaron las actividades específicas que contribuyeran de manera más efectiva a mejorar el aprendizaje y la competencia de los estudiantes en gestión gastronómica.

Tabla 1: Principales contenidos del aprendizaje de la gestión gastronómica

Contenidos curriculares	Descripción	Autores
Planificación del menú	Diseñar un menú atractivo y equilibrado que satisfaga las necesidades y preferencias de los clientes, así como que sea rentable y práctico de ejecutar en la cocina.	Cousins et al., 2019; Nebioğlu, 2020.
Gestión de la calidad	Mantener elevados estándares de calidad en todos los aspectos del negocio, desde la selección de ingredientes frescos y de alta calidad hasta la preparación y presentación de los platos. Es fundamental cumplir con las normativas y estándares de seguridad alimentaria y salud pública.	Cousins et al., 2019; Fariñas, 2022, Sharma et al., 2021.
Control de costos	Gestionar eficientemente los costos de los ingredientes, la mano de obra, el equipo y otros gastos operativos para garantizar la rentabilidad del negocio.	Cousins et al., 2019; Dopson & Hayes, 2019.
Gestión de inventario	Mantener un inventario preciso y actualizado de todos los productos y suministros, optimizando los niveles de stock para minimizar el desperdicio y maximizar la eficiencia operativa.	Tyagi & Bolia, 2021.
Gestión de personal	Contratar, capacitar, programar y motivar al personal de manera efectiva para garantizar un servicio de calidad y un ambiente de trabajo positivo.	Fariñas, 2022.
Servicio al cliente	Proporcionar un servicio excepcional al cliente, incluyendo una atención amable y profesional, tiempos de espera mínimos y una experiencia gastronómica memorable.	Cousins et al., 2019; Tyagi & Bolia, 2021.
Marketing y promoción	Desarrollar estrategias de marketing efectivas para atraer y retener clientes, incluyendo publicidad, promociones, marketing en redes sociales y relaciones públicas.	Cousins et al., 2019.
Gestión de la cadena de suministro	Gestionar la adquisición, almacenamiento y distribución de materias primas y productos terminados de manera eficiente y rentable.	Fariñas, 2022.
Análisis de datos y rendimiento	Utilizar datos y métricas clave para monitorear el rendimiento del negocio, identificar tendencias, tomar decisiones informadas y realizar ajustes según sea necesario.	Rosnan et al., 2023.
Innovación y desarrollo	Estar al tanto de las tendencias emergentes en la industria gastronómica, experimentar con nuevos productos y técnicas culinarias, y buscar continuamente formas de mejorar y diferenciar el negocio.	Božić & Milošević, 2021.



Como se observa, los principales contenidos del aprendizaje de gestión gastronómica comprenden una amplia gama de competencias esenciales para el éxito en el sector. En la literatura analizada destacan la planificación del menú, gestión de la calidad, control de costos, gestión de inventario, gestión de personal, servicio al cliente, marketing y promoción, gestión de la cadena de suministro, análisis de datos y rendimiento e innovación y desarrollo.

Dichos contenidos integrales pueden formar profesionales competentes que manejen con éxito los aspectos de la gestión gastronómica, asegurando la eficiencia operativa, la satisfacción del cliente y la sostenibilidad del negocio en un entorno competitivo.

Una vez identificados los contenidos, el siguiente paso para el desarrollo de la guía metodológica fue seleccionar los métodos de aprendizaje que mejor se alinearan con estos contenidos y que pudieran utilizar de manera adecuada las TEP. En la educación moderna, los métodos de aprendizaje activo son los más recomendados y utilizados debido a su

capacidad para fomentar la participación activa, el pensamiento crítico, y el aprendizaje significativo, pues permiten a los estudiantes involucrarse de manera más profunda en su propio proceso de aprendizaje, al facilitar la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos.

En la Tabla 2 se describen los principales métodos de aprendizaje activo obtenidos de fuentes bibliográficas, los cuales se conectan con los objetivos de la propuesta, contribuyendo de manera efectiva a la mejora tanto de la participación como el rendimiento académico de los estudiantes en el ámbito de la gestión gastronómica.

Tabla 2: Principales métodos de aprendizaje activo

Métodos de aprendizaje activo	Descripción
Aprendizaje basado en proyectos	Los estudiantes trabajarán en proyectos prácticos relacionados con cada aspecto de la gestión gastronómica. Por ejemplo, diseñarán un menú completo para un restaurante ficticio, calcularán los costos de los ingredientes y desarrollarán estrategias de marketing para promocionar el menú (González & Estrella, 2023).
Aprendizaje colaborativo	El aprendizaje colaborativo implica que los estudiantes trabajen en equipo para alcanzar objetivos comunes, promoviendo la comunicación, el intercambio de ideas y el desarrollo de habilidades sociales y cognitivas, lo que los prepara para enfrentar desafíos en el mundo real y fomenta una mayor responsabilidad compartida en el proceso de aprendizaje (Van Leeuwen & Janssen, 2019).
Aprendizaje experiencial	El aprendizaje experiencial se centra en aprender a través de la experiencia práctica y la reflexión posterior. Los estudiantes participan activamente en situaciones de la vida real, lo que les permite aplicar conceptos teóricos en contextos concretos. Los estudiantes pueden participar en experiencias prácticas, como visitas a restaurantes, entrevistas con chefs y trabajo en la cocina, para obtener una comprensión más profunda de los conceptos y procesos gastronómicos (Morris, 2020).
Design Thinking	Esta metodología puede aplicarse para el desarrollo de nuevas ideas gastronómicas, o la generación de ideas para mejorar la experiencia gastronómica. Utilizando herramientas virtuales de diseño y prototipado, la creación y prueba de soluciones innovadoras para desafíos gastronómicos (Bueno-Barreno et al., 2021).
Aula invertida	También conocida como <i>flipped classroom</i> , cambia el paradigma tradicional de enseñanza al trasladar la instrucción directa fuera del aula, para investigar y comprender conceptos y habilidades antes de la clase, seguido por actividades prácticas, discusiones y resolución de problemas durante las clases presenciales o virtuales (Morales-Alarcón et al., 2021).
Aprendizaje móvil	También conocido como <i>m-learning</i> , se refiere al proceso de aprender utilizando dispositivos móviles como teléfonos inteligentes, tabletas o dispositivos portátiles. Esta modalidad ofrece flexibilidad y accesibilidad. Los estudiantes pueden utilizar herramientas interactivas y simulaciones que les permita practicar habilidades de gestión gastronómica en cualquier momento y lugar. Además, son útiles para gestionar proyectos y aprender de manera ubicua (Mejía, 2020).



TECNOLOGÍAS DEL EMPODERAMIENTO Y PARTICIPACIÓN (TEP)

En relación con el ámbito educativo y en especial con el área gastronómica destacan las siguientes tipologías de las TEP:

- Plataformas de aprendizaje en línea: sistemas digitales que ofrecen contenido educativo, actividades interactivas y herramientas de evaluación a través de Internet. En el contexto de la gestión gastronómica proporcionan cursos especializados, tutoriales y

recursos multimedia sobre temas relevantes, como planificación de menús, gestión de costos y servicio al cliente. Los estudiantes pueden acceder a estos materiales en cualquier momento y lugar, lo que les permite aprender a su propio ritmo y reforzar su comprensión de los conceptos (Flores & Rodríguez, 2022).

- Plataformas y herramientas virtuales: proporcionan entornos virtuales donde los estudiantes pueden simular situaciones y escenarios de gestión gastronómica. Por ejemplo, pueden utilizar software de simulación de negocios (Paute, 2023). También pueden ofrecer entornos de aprendizaje colaborativo donde trabajan en equipo, como pizarras virtuales compartidas o espacios de trabajo colaborativo; los estudiantes crean planes de negocio, desarrollan estrategias de marketing conjuntas o resuelven problemas de gestión de inventario de manera colaborativa.
- Comunidades virtuales: permiten a los estudiantes conectarse con otros interesados en la gestión gastronómica para compartir conocimientos, experiencias y recursos. Pueden participar en debates, colaborar en proyectos y recibir retroalimentación de una comunidad diversa de aprendices y expertos en el campo (Kostkova & Pellesova, 2021; Nesterchuk et al., 2022; Striedinger-Meléndez, 2022).
- Aplicaciones **móviles**: proporcionan acceso rápido y conveniente a recursos educativos relacionados con la gestión gastronómica, como tutoriales, guías de estudio, herramientas de simulación, productividad, organización de tiempo, listas de verificación (Criollo et al., 2021).
- Redes sociales: se emplean como plataformas para el intercambio de información y el fomento de la colaboración entre estudiantes y profesores de gestión gastronómica. Los grupos y páginas dedicadas al tema sirven como espacios para discutir tendencias, compartir recursos y recibir orientación de profesionales de la industria. Además, pueden ser utilizados como medios de comunicación para marketing y publicidad (Striedinger-Meléndez, 2022).
- Inteligencia artificial: se aplica en el aprendizaje de la gestión gastronómica mediante sistemas de recomendación personalizados basados en el progreso y las preferencias individuales del estudiante. Los *chatbots* brindan apoyo y orientación a los estudiantes en tiempo real, al responder preguntas y ofrecer asistencia personalizada. La Realidad Virtual (RV) crea experiencias gastronómicas inmersivas (Fusté-Forné & Orea-Giner, 2023).



GUÍA METODOLÓGICA MEDIANTE LAS TEP PARA LA ENSEÑANZA DE LA GESTIÓN GASTRONÓMICA

1. Principio del formulario

A partir de la información recopilada, analizada y sintetizada de las fuentes bibliográficas de la sección previa, se estructuró la guía metodológica mediante las TEP para la enseñanza de la gestión gastronómica. La Figura 2 presentan los elementos fundamentales y las fases propuestas.



Figura 2: Estrategia pedagógica

La guía propuesta integra métodos pedagógicos innovadores y TEP para la enseñanza de la gestión gastronómica, con el objetivo de desarrollar competencias claves en administración, planificación y organización. A través de un enfoque que combinó aprendizaje basado en proyectos, colaborativo y experiencial, junto con herramientas digitales como plataformas en línea y aplicaciones móviles, se proporcionó un marco integral que facilitara una experiencia educativa enriquecedora y participativa.

Al fomentar la colaboración y el uso de tecnologías avanzadas, se contribuye significativamente a mejorar el aprendizaje y el desarrollo profesional en el ámbito de la gastronomía. En la Tabla 3 y Figura 3 se presenta la descripción de cómo se puede aplicar cada fase de la metodología y en la Tabla 4 un ejemplo práctico de su aplicación.

Tabla 3: Descripción de las fases de la estrategia pedagógica

Fases	Descripción
1. Objetivo	En esta sección se debe proporcionar una explicación clara y concisa sobre el propósito o la meta que se espera alcanzar con dicha actividad. En este caso, los objetivos podrían enfocarse en el aprendizaje de la gestión gastronómica, es decir, desarrollar competencias y habilidades relacionadas con la administración, planificación y organización en el ámbito de la gastronomía.
2. Contenido	Se debe detallar el contenido de la gestión gastronómica que será el foco del aprendizaje. Entre los contenidos a desarrollar se encuentran: Planificación del menú - Gestión de la calidad - Control de costos - Gestión de inventario - Gestión de personal - Servicio al cliente - Marketing y promoción - Gestión de la cadena de suministro - Control de calidad e higiene alimentaria - Análisis de datos y rendimiento - Innovación y Desarrollo.
3. Método	Se debe seleccionar y especificar los métodos pedagógicos que se aplicarán en la actividad. Se proponen métodos que contribuyen y fomentan la participación activa y colaborativa de los estudiantes como el Aprendizaje basado en proyectos, Aprendizaje colaborativo, Aprendizaje experiencial, <i>Design Thinking</i> , Aula invertida, Aprendizaje móvil. La selección del método debe estar acorde al contenido y objetivo de aprendizaje.
4. Herramientas TEP	En esta sección se detallarán las herramientas digitales relacionadas con las TEP que se utilizarán en la actividad. Estas herramientas pueden incluir: Plataformas de aprendizaje en línea, Plataformas y herramientas virtuales, Comunidades Virtuales, Aplicaciones Móviles, Redes Sociales, Inteligencia Artificial que contribuyan a facilitar el aprendizaje y la participación de los estudiantes.
5. Actividad	Proporcionar a los estudiantes una descripción detallada de la actividad, especificando todos los aspectos relevantes, como los pasos a seguir, los plazos establecidos, los criterios de evaluación y los métodos pedagógicos utilizados. Además, es crucial brindarles apoyo continuo durante todo el proceso de desarrollo de la actividad para asegurar su efectividad y éxito.
6. Defensa o evaluación	Realizar una actividad en donde los estudiantes expliquen su tarea detallando los procesos seguidos, los resultados obtenidos y su relevancia en el contexto de la gestión gastronómica. Esto se puede llevar a cabo a través de una presentación oral o un informe escrito, donde los estudiantes expongan las estrategias implementadas, los desafíos enfrentados y las soluciones aplicadas.
7. Retroalimentación	Los estudiantes deben compartir sus inquietudes y resolver dudas tanto entre ellos como con el docente. Esto fomentará la colaboración y el intercambio de conocimientos entre compañeros. Además, tendrán la oportunidad de exponer cómo las actividades y el uso de las TEP les han ayudado en su empoderamiento, aprendizaje y desarrollo personal y profesional.



Figura 3: Descripción de fases de la estrategia pedagógica

Tabla 4: Ejemplo de aplicación de la estrategia pedagógica

Etapa	Descripción
1. Objetivo	Aplicar las TEP en la creación y difusión de un menú gastronómico, fomentando la colaboración, la creatividad y el empoderamiento de los estudiantes en el proceso de diseño.
2. Contenido	Los estudiantes utilizarán herramientas digitales y recursos en línea para investigar, diseñar y compartir un menú gastronómico innovador y atractivo, integrando elementos de diferentes culturas y estilos culinarios.
3. Método	Se empleará un enfoque de aprendizaje basado en proyectos, donde los estudiantes trabajarán en equipos para diseñar un menú colaborativo utilizando herramientas digitales como Google Docs para la colaboración y Canva para el diseño visual del menú.
4. Herramienta Digital TEP	Se utilizarán herramientas digitales como Google Docs para la colaboración en equipo en la creación del menú, así como Canva para el diseño visual del menú y redes sociales como Instagram para la difusión y promoción del menú entre la comunidad gastronómica.
5. Actividad	Durante la semana, los estudiantes trabajarán en equipos para investigar sobre diferentes culturas culinarias y diseñar un menú colaborativo que integre elementos de varias tradiciones gastronómicas. Se establecerá un plazo de entrega al final de la semana para la presentación del menú.
6. Defensa o evaluación	Cada equipo presentará su menú diseñado en una sesión de discusión en grupo, explicando las elecciones de platos, ingredientes y la influencia cultural en el diseño del menú. Se evaluará la creatividad, la coherencia cultural y la calidad de la presentación del menú.
7. Retroalimentación	Después de las presentaciones, se facilitará una sesión de retroalimentación donde los estudiantes compartirán comentarios sobre los menús de sus compañeros, identificarán aspectos destacados y ofrecerán sugerencias para mejorar sus propios diseños en futuras colaboraciones.

EVALUACIÓN DE LA GUÍA METODOLÓGICA

Para la evaluación de la guía se aplicó el método Delphi con la contribución de seis expertos. Se utilizó una encuesta dividida en los principales aspectos que considera la guía y las variables del tema de estudio. Cada sección contuvo tres preguntas diseñadas para identificar la adecuación de la propuesta y los elementos de la guía, así como las áreas que requieren mejoras.

Las secciones incluyeron Métodos de aprendizaje, TEP, Aprendizaje de la Gestión Gastronómica y Procedimiento de Aplicación de la Estrategia Pedagógica (ver Tabla 5). Los expertos respondieron estas preguntas utilizando una escala de Likert, donde los valores se interpretaron de la siguiente manera: 1 = Totalmente en desacuerdo, 2 = En desacuerdo, 3 = Neutral, 4 = De acuerdo, 5 = Totalmente de acuerdo.



Tabla 5: Respuestas de expertos

Preguntas	E1	E2	E3	E4	E5	E6	Promedio
Métodos de aprendizaje							
1. ¿Considera que los métodos de aprendizaje propuestos son apropiados para la adquisición de habilidades en gestión gastronómica?	5	4	4	5	5	5	4.66
2. ¿Considera que los métodos de aprendizaje propuestos fomentan la participación activa y el empoderamiento de los estudiantes?	5	4	3	5	5	5	4.5
3. ¿Considera que los métodos de aprendizaje propuestos ofrecen oportunidades para la aplicación práctica de los conceptos de gestión gastronómica?	5	5	5	5	5	4	4.83
TEP							
4. ¿Considera que las herramientas digitales propuestas son adecuadas para facilitar el aprendizaje y la participación de los estudiantes?	5	5	5	5	5	5	5
5. ¿Considera que las herramientas digitales propuestas facilitan la colaboración y el intercambio de ideas entre los estudiantes de gestión gastronómica?	5	5	5	5	5	4	4.83
6. ¿Considera que las herramientas digitales propuestas son fáciles de usar y accesibles para los estudiantes?	5	5	5	5	5	4	4.83
Aprendizaje de la gestión gastronómica							
7. ¿Considera que los contenidos propuestos abarcan de manera integral los aspectos relevantes de la gestión gastronómica?	5	4	5	5	5	5	4.83
8. ¿Considera que los contenidos propuestos están organizados de manera lógica y progresiva para facilitar el aprendizaje de los estudiantes en gestión gastronómica?	5	4	5	5	5	5	4.83
9. ¿Considera que los contenidos propuestos abordan las necesidades de desarrollo profesional y personal de los estudiantes en gestión gastronómica?	5	5	5	5	5	4	4.83
Procedimiento de aplicación de la estrategia pedagógica							
10. ¿Considera que existe coherencia entre los diferentes elementos de la estrategia pedagógica y las etapas, para que las actividades se puedan desarrollar de manera efectiva?	5	5	5	5	5	5	5
11. ¿Considera que la implementación de la estrategia pedagógica puede tener un impacto positivo en el aprendizaje de los estudiantes en el área de gestión gastronómica?	5	5	5	5	5	5	5
12. ¿Considera que la estrategia pedagógica es práctica y fácil de aplicar en un entorno educativo real?	5	5	5	5	5	4	4.83

Nota. E= Experto

Los resultados de la evaluación de las propuestas educativas en gestión gastronómica muestran una percepción positiva generalizada. Los métodos de aprendizaje recibieron altas puntuaciones, con un promedio de 4.66 en adecuación para la adquisición de habilidades, 4.5 en fomento de la participación activa y empoderamiento, y 4.83 en la oferta de oportunidades prácticas. Las herramientas digitales (TEP) fueron especialmente bien valoradas, al obtener puntuaciones perfectas (5.0) en adecuación para facilitar el aprendizaje y la participación, y un promedio de 4.83 en colaboración y facilidad de uso. Los contenidos de gestión gastronómica también fueron bien recibidos, con un promedio de 4.83 en integralidad, organización lógica y abordaje de necesidades de desarrollo profesional y personal. Finalmente, la estrategia pedagógica fue valorada con un 5.0 en coherencia y potencial de impacto, y un 4.83 en practicidad y facilidad de aplicación en entornos reales (ver Figura 4). Estos resultados indican una alta satisfacción y una percepción positiva de la efectividad y aplicabilidad de las propuestas presentadas.



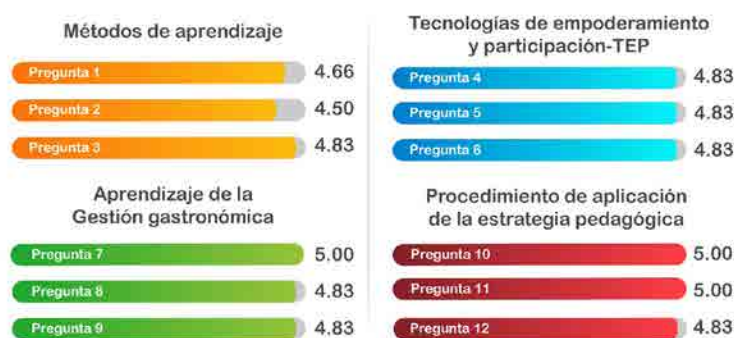


Figura 4: Resultados de la evaluación a la estrategia pedagógica propuesta

Nota. Los resultados son el promedio de las respuestas de 6 expertos sobre 5 puntos.

Además, se solicitó a los expertos la evaluación en relación con la calidad de la propuesta, a partir de cuatro criterios: suficiencia, claridad, coherencia y relevancia. Se les consultó si los ítems fueron suficientes para la medición deseada, claros y fáciles de entender, coherentes con las dimensiones, variables o indicadores estudiados, y todos esenciales e importantes para ser incluidos. En cada criterio, los expertos justificaron sus respuestas, y destacaron que los reactivos eran auto-contenidos, fácilmente comprensibles, lógicamente articulados y completos sin elementos innecesarios. Como resultado se obtuvo que el 100 % de los expertos opinó que cumple plenamente con los criterios establecidos, por lo que el instrumento fue factible para la enseñanza de la gestión gastronómica (ver Tabla 6).

Tabla 6: Respuestas a los criterios: suficiencia, claridad, coherencia y relevancia

Preguntas	E1		E2		E3		E4		E5		E6	
	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No	Si	No
1. El instrumento evaluado posee SUFICIENCIA : ¿Los ítems propuestos bastan para obtener la medición de la investigación?	X		X		X		X		X		X	
2. El instrumento evaluado posee CLARIDAD : ¿Los ítems se comprenden fácilmente, su sintaxis y semántica son adecuadas?	X		X		X		X		X		X	
3. El instrumento evaluado posee COHERENCIA : Los ítems tienen relación lógica con la dimensión, variable o indicador que se está estudiando.	X		X		X		X		X		X	
4. El instrumento evaluado posee RELEVANCIA : ¿Todos los ítems son esenciales, importantes y deben ser incluidos?	X		X		X		X		X		X	
5. EVALUACIÓN FINAL : ¿El instrumento es válido para la investigación propuesta?	X		X		X		X		X		X	

Nota. E= Experto

Estos resultados respaldaron la guía propuesta, con la mayoría de los expertos en total acuerdo con los elementos y procesos presentes en ella. En promedio, los expertos consideraron como adecuados tanto los aspectos en relación con la finalidad de la propuesta como los relacionados con la calidad. Este respaldo teórico y experto fortaleció la guía, al destacarse su potencial como una estrategia pedagógica efectiva. Mediante la utilización de las TEP, la guía puede mejorar significativamente la enseñanza de la gestión gastronómica, al ofrecer un enfoque integral y moderno que fomente el aprendizaje activo y colaborativo.

La propuesta de guía metodológica presentada se alinea con estudios previos relacionados tanto con las TEP como con la educación gastronómica actual. Como señalan Reyes et al. (2017), los programas de estudio en gastronomía deberían enfocarse en la creatividad, el desarrollo de servicios alimenticios, el turismo gastronómico, la difusión cultural, el uso de tecnologías emergentes, la producción de alimentos y el desarrollo de habilidades de gestión. Seyitoğlu (2019) también destaca que el sector gastronómico enfrenta una competencia intensa, al resaltar la importancia de que las instituciones educativas gastronómicas preparen individuos calificados capaces de satisfacer sus demandas.



En concordancia con estos planteamientos, la guía propuesta identifica los principales contenidos curriculares a abordar en el aprendizaje de la gestión gastronómica, como la planificación del menú, gestión de la calidad, control de costos, gestión de inventario, gestión de personal, servicio al cliente, marketing y promoción, gestión de la cadena de suministro, análisis de datos y rendimiento, e innovación y desarrollo.

Estos aspectos son fundamentales en la formación de los estudiantes de gastronomía, pues destacan habilidades financieras, comunicación efectiva, liderazgo, adaptabilidad y ética profesional. Desde una perspectiva empresarial, como mencionan Reyes et al. (2017), los gastrónomos también deben demostrar competencias de empoderamiento en la gestión efectiva de sus negocios, incluyendo resolución de problemas, liderazgo, trabajo en equipo, comprensión de la diversidad cultural, así como la adhesión a principios y valores; por esta razón las metodologías activas de aprendizaje resultan ideales para que los estudiantes se involucren de manera activa mediante proyectos reales.

En línea con estas perspectivas, Medina et al. (2023) destacan la importancia de las TEP y su aplicación en el ámbito educativo, a través de iniciativas que promueven el trabajo colaborativo, la producción de material de enseñanza participativo y el uso de herramientas digitales en la web y en EVA, con el objetivo de fortalecer la participación y el

empoderamiento de estudiantes y docentes. Además, las metodologías de aprendizaje y las TEP facilitan un aprendizaje proactivo que potencia las habilidades individuales dentro de un contexto participativo (Zambrano & Balladares, 2017).

Asimismo, el estudio de Haykir y Çalışkan (2023) en Turquía subraya que los estudiantes valoren su autonomía y desarrollen la capacidad de tomar decisiones, lo cual favorece el desarrollo y la evaluación de ideas creativas, así como la resolución de problemas, aspectos que se pueden potenciar con métodos de aprendizaje propuestos como el aprendizaje basado en proyectos, el aprendizaje experiencial o el *Design Thinking*. En conjunto, estos estudios y enfoques ofrecen un marco teórico y práctico integral para la implementación de estrategias educativas efectivas en el campo de la gestión gastronómica.

CONCLUSIONES

El estudio exploró cómo las TEP pueden ser integradas en la enseñanza de la gestión gastronómica, ofreciendo un enfoque innovador y colaborativo que enriquece el proceso de aprendizaje. La guía metodológica desarrollada, basada en una revisión bibliográfica y evaluada por expertos mediante el método Delphi, puede contribuir de forma eficaz a la formación de futuros profesionales en el campo de la gastronomía.

La enseñanza de la gestión gastronómica abarca varios contenidos curriculares claves, según la revisión bibliográfica, entre ellos se encuentran: la planificación del menú; la gestión de la calidad, que asegura elevados estándares; el control de costos y la gestión de inventario para optimizar recursos y garantizar rentabilidad; la gestión de personal para contratar, capacitar y motivar al equipo; el servicio al cliente para ofrecer una experiencia gastronómica excepcional; el marketing y la promoción para atraer y retener clientes; la gestión de la cadena de suministro; el análisis de datos y rendimiento para monitorear y mejorar el negocio; y la innovación y desarrollo.

En relación con los métodos de aprendizaje activo alineados con los objetivos de las TEP en la educación, se identificaron varios enfoques: el aprendizaje basado en proyectos relacionados con la gestión gastronómica, como diseñar menús y estrategias de marketing; el aprendizaje colaborativo que fomenta el trabajo en equipo; el aprendizaje experiencial centrado en la práctica y la reflexión; el *Design Thinking* que se aplica para desarrollar nuevas ideas y mejorar experiencias gastronómicas y el aula invertida que traslada la instrucción fuera de



ella, a través de actividades prácticas y discusiones en clase.

La guía metodológica propuesta constó de métodos, las TEP, el aprendizaje de la gestión gastronómica y el procedimiento de aplicación, esta última con las siguientes fases: objetivo, contenido, método, herramientas TEP, actividad, defensa o evaluación y retroalimentación. Los expertos evaluaron como adecuados tanto los aspectos relacionados con la finalidad de la propuesta como aquellos vinculados con la calidad. En particular, la evaluación positiva de los expertos resalta la pertinencia de los objetivos, la coherencia del contenido, la adecuación de los métodos pedagógicos y la utilidad de las herramientas TEP incluidas.

DECLARACIÓN DE CONFLICTOS DE INTERESES: Las autoras declaran no tener conflictos de interés.

DECLARACIÓN DE CONTRIBUCIÓN DE LOS AUTORES Y AGRADECIMIENTOS: A continuación, se menciona la contribución de cada autor, en correspondencia con su participación, utilizando la Taxonomía Crédit:

- Geovanna Estefanía Ramos Cuadrado: Autora principal, Conceptualización, Curación de datos, Análisis formal, Adquisición de fondos, Investigación, Metodología, Recursos, Software, Validación, Visualización, Redacción - borrador original, Redacción - revisión y edición.
- Mayra Isabel Barrera Gutiérrez: Conceptualización, Análisis formal, Investigación, Metodología, Administración de proyecto, Recursos, Supervisión, Validación, Visualización, Redacción - revisión y edición.

DECLARACIÓN DE APROBACIÓN DEL COMITÉ DE ÉTICA: Las autoras declaran que la investigación fue aprobada por el Comité de Ética de la institución responsable, en tanto la misma implicó a seres humanos.

DECLARACIÓN DE DISPONIBILIDAD DE DATOS: Las autoras declaran que los datos utilizados en la investigación ejecutada, se encuentran disponibles y sin restricciones de acceso para ser analizados por los interesados, en el repositorio: <https://doi.org/10.5281/zenodo.12656934>



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Blanco-López, Á., España-Ramos, E., González-García, F. J., & Franco-Mariscal, A. J. (2015). Key aspects of scientific competence for citizenship: A Delphi study of the expert community in Spain. *Journal of Research in Science Teaching*, 52(2), 164-198. <https://n9.cl/kvbm7>
- Bolaño-García, M. (2023). Empoderamiento de las tecnologías para la participación y la transformación social. *Praxis*, 18(1), 7-10. <https://n9.cl/gdpp9>
- Božić, A., & Milošević, S. (2021). Contemporary trends in the restaurant industry and gastronomy. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 45(5), 905-907. <https://n9.cl/3qojac>
- Buenaño-Barreno, P. N., González-Villavicencio, J. L., Mayorga-Orozco, E. G., & Espinoza-Tinoco, L. M. (2021). Metodologías activas aplicadas en la educación en línea. *Dominio de las Ciencias*, 7(4), 763-780. <https://n9.cl/v9y8rc>
- Cabrera, J., & Infante, A. I. (2014). Empleo del método Delphi y su empleo en la investigación en comunicación y educación. *EduTec, Revista electrónica de tecnología educativa*, (48), a272-a272. <https://n9.cl/34kde>
- Charro, E. (2017). Investigando en educación: el método Delphi. *Revista Atlante. Cuadernos de Educación y Desarrollo*. <https://n9.cl/kxzxi>
- Cousins, J., Foskett, D., Graham, D., & Hollier, A. (2019). *Food and beverage management: for the hospitality, tourism and event industries*. Goodfellow Publishers Ltd. <https://n9.cl/3hlp5>
- Criollo, S., Guerrero-Arias, A., Jaramillo-Alcázar, Á., & Luján-Mora, S. (2021). Mobile learning technologies for education: Benefits and pending issues. *Applied Sciences*, 11(9), 4111. <https://n9.cl/tfhu53>
- Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2019). *Food and beverage cost control*. John Wiley & Sons. <https://n9.cl/7u9kd>
- De Albuquerque, C. R., Mundet, L., & Aulet, S. (2019). The role of a high-quality restaurant in stimulating the creation and development of gastronomy tourism. *International Journal of Hospitality Management*, 83, 220-228. <https://n9.cl/bsbdu>
- Eren, R., Tarinc, A., & Kilinc, C. C. (2021). A Research on the Effect of Personnel Empowerment on Culinary Creativity in Restaurants. *Engines of Economic Prosperity: Creating Innovation and Economic Opportunities through*



Entrepreneurship, 267-289. <https://n9.cl/tog2e>

Escobar-Pérez, J., & Cuervo-Martínez, Á. (2008). Validez de contenido y juicio de expertos: una aproximación a su utilización. *Avances en Medición*, 6(1), 27-36. <https://n9.cl/kvr9o>

Fajardo-Dolci, G. E., Santacruz-Varela, J., Lara-Padilla, E., Martínez, E. G. L., Zermeño-Guerra, A., & Gómez, J. C. (2019). Características generales de la educación médica en México. Una mirada desde las escuelas de medicina. *Salud Pública de México*, 61(5), 648-656. <https://n9.cl/apd2a>

Fariñas, F. A. (2022). Gestión en restaurantes, basada en los prerrequisitos del sistema APPCC. *Turismo y Sociedad*, 30, 71-92. <https://n9.cl/s96amt>

Fetterman, D. (2019). Empowerment evaluation: A stakeholder involvement approach. *Health promotion journal of Australia: official journal of Australian Association of Health Promotion Professionals*, 30(2), 137-142. <https://doi.org/10.1002/hpja.243>

Flores, P. J., & Rodríguez, H. I. (2022). Educación virtual: estrategias para generar un aprendizaje significativo. *Esprint Investigación*, 1(1), 49-57. <https://doi.org/10.61347/ei.v1i1.44>

Flood, L. D. (2019). A New Way Forward for Social Justice Researchers: Development and Validation of the Social Justice Behavior Scale. *Research in Educational Administration & Leadership*, 4(2), 303-346. <https://n9.cl/43vmy0>

Foris, D., Lupu, M. I., Foris, T., & Cordero-Ahiman, O. V. (2021). The Region of Gastronomy Program—A Factor for Empowering Local Communities. *Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Series V: Economic Sciences*, 27-38. <https://n9.cl/tln0k>

Freire, N., & Guzmán, A. (2023). Guía metodológica para disminuir la deserción escolar en la Educación Superior. *Revista Cubana de Educación Superior*, 42(3). <https://n9.cl/kwx2oz>

Fusté-Forné, F., & Orea-Giner, A. (2023). Gastronomy in tourism management and marketing: an interview with ChatGPT. *Robonomics: The Journal of the Automated Economy*, 4, 42-42. <https://n9.cl/4n70e>

Galicia, L. A., Balderrama, J. A., & Edel, R. (2017). Content validity by experts judgment: Proposal for a virtual tool. *Apertura*, 9(2), 42-53. <https://doi.org/10.32870/ap.v9n2.993>

González, J. L., & Estrella, J. P. (2023). Educación del Siglo XXI, competencias, metodologías y estrategias. *Esprint Investigación*, 2(1), 5-15. <https://doi.org/10.61347/ei.v2i1.50>



- Gutiérrez, M., Reyes, J., & López C. (7 al 9 de octubre de 2015). Tecnologías y empoderamiento social en México. *XX Congreso Internacional de Contaduría, Administración e Informática*, Ciudad Universitaria, México, D. F. <https://n9.cl/okl3y>
- Haykir, M., & Çalışkan, O. (2023). Is There a Relationship between Empowering Chefs and the Culinary Creativity Process? *Journal of Culinary Science & Technology*, 21(3), 404-429. <https://n9.cl/ydgm7q>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. 6ta edición. McGraw-Hill.
- Humphrey-Murto, S., & De Wit, M. (2019). The Delphi method-more research please. *Journal of clinical epidemiology*, 106, 136-139. <https://doi.org/10.1016/j.jclinepi.2018.10.011>
- Joo, D., Woosnam, K. M., Strzelecka, M., & Boley, B. B. (2020). Knowledge, empowerment, and action: testing the empowerment theory in a tourism context. *Journal of Sustainable Tourism*, 28(1), 69-85. <https://doi.org/10.1080/09669582.2019.1675673>
- Kostkova, M., & Pellesova, P. (2021). Global Aspects of the Gastronomic Trends and Innovations. *SHS Web of Conferences* 92, 04014. EDP Sciences. <https://n9.cl/st19pv>
- López, F., & Calvo, A. (2019). Diseño y validación mediante Método Delphi de un cuestionario para conocer las características de la actividad física en personas mayores que viven en residencias. *Retos: nuevas tendencias en educación física, deporte y recreación*, (36), 515-520. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7260949>
- Martínez, M. (2006). *Ciencia y arte en la metodología cualitativa*. Trillas. <https://n9.cl/z3i9p>
- Martínez-Agut, M. P., & Monzó-Martínez, A. (2021). La Tecnología del Empoderamiento y la Participación (TEP) en la formación inicial de los profesionales de la educación desde el RD 822/2021 y los ODS. *Conferencie Proceedings EDUNOVATIC*, 814-819. <https://n9.cl/ozflr>
- Matta, R. (2021). Documenting the UNESCO feast: Stories of women's 'empowerment' and programmatic cooking. *Social Anthropology*, 29(1), 188-204. <https://n9.cl/rtydg>
- Medina, D., Llanos, J. L., Ninamango, N. J., Castillo, E. V., & Morales, D. T. (2023). Tecnologías del empoderamiento y la participación en la educación: una revisión sistemática. *Revista Universidad y*



Sociedad, 15(3), 385-394. <https://n9.cl/tvi34t>

Mejía-Rivas, M., & Guiomar, L. (2020). La gastronomía como medio para el desarrollo de innovaciones sociales. *Revista de Investigación, Desarrollo e Innovación*, 11(1), 23-33. <https://n9.cl/zw317>

Mejía, M. (2020). M-Learning: características, ventajas y desventajas, uso. *Revista Docentes 2.0*, 8(1), 50-52. <https://doi.org/10.37843/rted.v8i1.80>

Morales-Alarcón, C. H., Donoso-León, C. E., Gallardo-Donoso, L. J., Espinoza-Tinoco, L. M., & Morales-Alarcón, F. P. (2021). Metodología de formación educativa basada en entornos virtuales de aprendizaje para estudiantes de Ingeniería Civil. *Dominio de las Ciencias*, 7(2), 530-550. <https://n9.cl/vgvh4>

Morris, T. H. (2020). Experiential learning—a systematic review and revision of Kolb’s model. *Interactive learning environments*, 28(8), 1064-1077. <https://n9.cl/227cj>

Nebioğlu, O. (2020). Review of menu management process model with a case study. *Advances in Hospitality and Tourism Research (AHTTR)*, 8(2), 203-234. <https://n9.cl/y0c92>

Nesterchuk, I., Matsuka, V., Balabanyt, A., Skarha, O., Pivnova, L., & Kondratenko, I. (2022). Tools and Development Drivers for the Gastronomic Tourism. *Economic Affairs*, 67(4), 579-587. <https://n9.cl/ml3g8i>

Paute, D. F. (2023). Aprendizaje asincrónico mediante el uso de TIC aplicadas a la carrera de Gastronomía del Instituto Superior San Isidro. *Revista UTCiencia*, 10(3), 66-79. <https://n9.cl/e6tkrw>

Reyes, A. C., Guerra, E. A., & Quintero, J. M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *El Periplo Sustentable*, (32). <https://n9.cl/gv2lf>

Rivera, D., García, T., & Chaparro, R. (2018). *Análisis descriptivo de herramientas colaborativas en línea que propician la colaboración en la licenciatura de gastronomía*. <https://n9.cl/ijryg>

Rosnan, A. N., Che Ahmat, N. H., & Norfezah, M. N. (2023). An Overview of the Application of Restaurant Management Systems in the Foodservice Industry. *Journal of Tourism, Hospitality & Culinary Arts*, 15(2), 191-204. <https://n9.cl/zo0er>

Salado, J., Sáenz-López, P., Giménez-Egido, J. M., Rodríguez-Ferrán, O., & Ortega, E. (2020). Calidad de la gestión en los grados universitarios españoles de Ciencias de la Actividad Física



y el deporte. *E-motion: Revista de Educación, Motricidad e Investigación*, 14, 30-42. <https://n9.cl/ikeczv>

Sánchez-Tarazaga, L., & Ferrández-Berruero, R. (2022). Aplicación del método Delphi en el diseño de un marco para el aprendizaje por competencias. *Revista de Investigación Educativa*, 40(1), 219-235. <http://dx.doi.org/10.6018/rie.463611>

Seyitoğlu, F. (2019). Gastronomy students' internship experience: benefits, challenges, and future career. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 19(4), 285-301. <https://n9.cl/7yehy>

Sharma, B., Arora, R., & Kharub, M. (2021). Critical success factors affecting the restaurant industry: Insights from restaurant managers. *FIIIB Business Review*, 0(0). <https://n9.cl/eh75g>

Striedinger-Meléndez, M. (2022). Estrategias de mercadotecnia y marketing mix más usadas durante la pandemia para impulsar el turismo gastronómico en Bogotá. *Clío América*, 16(32), 822-832. <https://doi.org/10.21676/23897848.4977>

Tamayo, A., Castro, D., & Muñoz, I. (2014). Las Tecnologías de la Información y Comunicación: aplicaciones educativas y de vanguardia en el ámbito gastronómico. *Culinaria*, (7), 20-49. <https://n9.cl/wen5v>

Tyagi, M., & Bolia, N. B. (2021). Approaches for restaurant revenue management. *Journal of Revenue and Pricing Management*, 1-19. <https://doi.org/10.1057/s41272-021-00288-0>

Van Leeuwen, A., & Janssen, J. (2019). A systematic review of teacher guidance during collaborative learning in primary and secondary education. *Educational Research Review*, 27, 71-89. <https://doi.org/10.1016/j.edurev.2019.02.001>

Zambrano, F. J., & Balladares, K. A. (2017). Sociedad del conocimiento y las TEPs. *Innova Research Journal*, 2(10), 169-177. <https://n9.cl/mhamch>





Disponible en:

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=571781878005>

Cómo citar el artículo

Número completo

Más información del artículo

Página de la revista en redalyc.org

Sistema de Información Científica Redalyc
Red de revistas científicas de Acceso Abierto diamante
Infraestructura abierta no comercial propiedad de la
academia

Geovanna Ramos, Mayra Barrera

**GUÍA METODOLÓGICA MEDIANTE TEP PARA LA
ENSEÑANZA DE LA GESTIÓN GASTRONÓMICA
METHODOLOGICAL GUIDE USING TEP FOR THE TEACHING
OF GASTRONOMIC MANAGEMENT**

Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades
núm. 25, p. 109 - 133, 2025

Universidad Nacional de Chimborazo,

ISSN-E: 2550-6722

DOI: <https://doi.org/10.37135/chk.002.25.05>