



Percepción del Aprendizaje Práctico de Manera Virtual en la Licenciatura de Gastronomía

Perception of Practical Learning in a Virtual Manner in the Degree in Gastronomy

Pedro Huitzilihuil Ovando-Flores¹, Liliana Romero-García² y Joel Alejandro Flores-Arzaluz³



✓ Recibido: 27/abril/2023
✓ Aceptado: 28/agosto/2023
✓ Publicado: 29/noviembre/2023

📖 Páginas: 115-125



País
¹México
²México
³México



Institución
¹Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan
²Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan
³Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan



Correo Electrónico
¹pedro.ovando@huixquilucan.tecnm.mx
²liliana.r.g@huixquilucan.tecnm.mx
³joel.f.a@huixquilucan.tecnm.mx



ORCID
¹<https://orcid.org/0000-0003-1521-1946>
²<https://orcid.org/0000-0002-6711-3224>
³<https://orcid.org/0000-0003-4577-319X>

Citar así: APA / IEEE

Ovando-Flores, P., Romero-García, L. & Flores-Arzaluz, J. (2023). Percepción del Aprendizaje Práctico de Manera Virtual en la Licenciatura de Gastronomía. *Revista Tecnológica-Educativa Docentes 2.0*, 16(2), 115-125. <https://doi.org/10.37843/rted.v16i2.384>

P. Ovando-Flores, L. Romero-García y J. Flores-Arzaluz, "Percepción del Aprendizaje Práctico de Manera Virtual en la Licenciatura de Gastronomía", RTED, vol. 16, n.º 2, pp. 115-125, nov. 2023.

Resumen

El súbito confinamiento que se registró a nivel mundial, ocasiono cambios radicales en las actividades cotidianas entre ellas las educativas, los procesos de enseñanza aprendizaje migraron de inmediato a una modalidad virtual, lo cual ocasionó desconcierto e innumerables dudas. Por tanto, el objetivo de este documento fue conocer la percepción de alumnos y docentes respecto del proceso de enseñanza – aprendizaje en clases prácticas, y los retos a los que se enfrentaron. La investigación se abordó desde el método hipotético deductivo, paradigma pragmático con enfoque mixto de diseño exploratorio y de corte transversal, la población que se seleccionó fueron los docentes y estudiantes de la licenciatura de gastronomía del Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan. Los resultados obtenidos arrojaron diversas problemáticas, entre ellas: compartir espacios, invertir en equipo, falta de internet, entre otros. Los resultados muestran una complejidad mayor respecto de sólo mudar un modelo presencial a uno virtual sumando el hecho de que las sesiones prácticas se dificultaban por el espacio, en donde los niveles socioeconómicos y las disparidades entre lo urbano-rural forman parte del problema. Es necesario replantear los procesos educativos en cuanto a enseñanza aprendizaje sobre todo en las sesiones que ocupan elementos prácticos como lo son las clases de cocina, derivado de las deficiencias que se observaron al momento de regresar a las aulas.

Palabras clave: Aprendizaje virtual, clases prácticas, gastronomía.

Abstract

The sudden confinement registered worldwide caused radical changes in daily activities, including educational ones; the teaching-learning processes immediately migrated to a virtual modality, which caused confusion and innumerable doubts. Therefore, the objective of this document was to know the perception of students and teachers regarding the teaching-learning process in practical classes and the challenges they faced. The research was approached from the hypothetical deductive method, a pragmatic paradigm with a mixed approach of exploratory and cross-sectional design; the population that was selected were the teachers and students of the gastronomy degree of the Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan. The results showed various problems, including sharing spaces, investing in equipment, and lack of internet. This result shows a greater complexity than just moving from a face-to-face model to a virtual one, adding that the practical sessions were made difficult by space, where socioeconomic levels and disparities between the urban-rural are part of the problem. It is necessary to rethink the educational processes regarding teaching-learning, especially in the sessions that occupy practical elements, such as cooking classes, derived from the deficiencies observed when returning to the classroom.

Keywords: Virtual learning, practical classes, gastronomy.



Introducción

El súbito confinamiento que se registró a nivel mundial, ocasiono cambios radicales en las actividades cotidianas entre ellas las educativas, los procesos de enseñanza aprendizaje migraron de inmediato a una modalidad virtual, lo cual ocasionó desconcierto e innumerables dudas. La inesperada pandemia que se registró a nivel mundial, ocasiono un cambio radical en las actividades que se desarrollaban de manera cotidiana, entre ellas la educativa, los procesos de enseñanza aprendizaje tuvieron que migrar de manera abrupta a una enseñanza virtual, lo cual originó desconcierto e innumerables dudas, las dinámicas sociales tuvieron que adaptarse en todos los sectores (Sandoval, 2020; Valero-Cedeño et al., 2020). Profesores y alumnos de todos los niveles migraron a un modelo de enseñanza aprendizaje a distancia en donde cada vez se enfrentaban múltiples retos, entre ellos volver de la casa un espacio adecuado para el desarrollo de las labores (Castañeda-Rentería & Araújo, 2021; Valero-Cedeño et al., 2020).

En este sentido, para lograr un proceso adecuado de aprendizaje se volvía necesario contar con una capacidad amplia de organización, lo cual representaba un reto, de acuerdo con Cifuentes-Faura (2020) “la mayoría del alumnado es incapaz de elaborar un horario adecuado para el aprendizaje y el estudio” (p. 117). A esto se le suma la complejidad de que no todas las clases son de carácter teórico; existen sesiones que requieren de un componente práctico, el cual le permite al alumno conocer procesos que son necesarios en el campo laboral, por ejemplo, el caso de los médicos (Moral, et al. 2021). La problemática se debe analizar en el sentido de ¿qué sucedió con estos aprendizajes? Los que requieren un laboratorio para poder desarrollar otras habilidades (Castañeda-Rentería & Araújo, 2021; Moral et al., 2021; Sandoval, 2020).

Las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) se volvieron una herramienta valiosa para continuar con la formación de estudiantes (Bueno-Díaz, 2022; Coronel, et al., 2020; Robles, et al., 2020), sin embargo, el tema de las clases prácticas se volvió un reto, en el sentido de cómo transmitirle al estudiante la forma correcta de realizar una técnica o preparación dentro de cocina cuando se le observa por una pantalla, para

ellos se implementaron estrategias como clases en vivo, videos cortos y que el alumno pudiera describir en sus palabras los aromas, texturas, sabores y técnicas empleadas (Bravo & Vallejo, 2018; Muñoz, et al., 2012; Ortega-Sánchez, 2021).

De tal manera que para ello el objetivo es conocer la percepción de alumnos y docentes respecto del proceso de enseñanza – aprendizaje en clases prácticas, y los retos a los que se enfrentaron. En este sentido, se pudo observar que los retos a los que se enfrentaban los estudiantes y docentes, en primera instancia era la compra de insumos, así como el mantener el interés por las sesiones de cocina a distancia ya que no contaban con la misma calidad de audio y video que los videos que circulan por internet en diferentes plataformas, uno de los mayores obstáculos fue el de transmitir de manera adecuada la técnica y la conclusión de un platillo.

Metodología

Para dar respuesta al objetivo planteado, a partir de las líneas de investigación, y contar con un aporte sustancial a la generación del conocimiento, se realizó una investigación bajo un enfoque pragmático en donde se debe entender que la realidad es práctica, y esto es lo que posibilita la investigación como una forma de esclarecer problemas desde los conceptos o viceversa (Dewey, 1995; Shaffhauser, 2014; Valladares, 2011), por tanto se optó por lo que se conoce como enfoques mixtos que “representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta” (Hernández-Sampieri, et al., 2014, p. 534).

En este sentido desde un abordaje hipotético-deductivo en el cual se intenta dar respuesta a uno o varios problemas plantados a través de la postulación de conjeturas que se toman como validas sin haber certeza de estas (Hernández-Chanto, 2008), se plantearon como premisas: a) el reto principal al que se enfrentaron tanto alumnos como docentes fue sólo el hecho de contar con una conexión a internet adecuada, y b) las sesiones en línea se dificultaban debido a la calidad de la red de internet, por lo que el aprendizaje no se percibía

de manera adecuada. Para abordar dichos supuestos se realizó un estudio transversal y de carácter exploratorio secuencial el cual permite a partir de datos cualitativos construir un proceso (Canese, et al., 2020; Hernández-Sampieri, et al., 2014).

La población estudiada dadas sus características de lugar y tiempo fueron los alumnos pertenecientes a la Licenciatura de Gastronomía del Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan (TESH), para ello se usaron técnicas de recolección de datos de carácter mixto: en el entendido de que a través de este enfoque se pueden recopilar y examinar datos al realizar una triangulación de la información. Para lograr reunir la información se utilizó como herramienta un cuestionario digital exclusivo para alumnos y, platicas informales con docentes y

alumnos, esto beneficio a nutrir la información (Canales-Cerón, 2006; Canese, et al., 2020; Hernández, et al., 2014; Lee, 2013; Schmelkes, 2001).

Se diseñó un cuestionario con 20 preguntas el cual se validó por los cinco de los siete integrantes que componen la academia de gastronomía (Tabla 1) en donde se identificaron los retos a los que se enfrentaron los estudiantes, las áreas de oportunidad y si consideraron de manera general que su aprendizaje fue sustancial o deficiente, tomando como punto de partida el análisis estadístico exploratorio que permite a través de herramientas gráficas conocer algunos datos y comprenderlos a profundidad (Hernández, et al., 2014; Lee, 2013; Schmelkes, 2001).

Tabla 1
Preguntas, Escala de Medición y Categoría de Análisis.

Categoría de análisis	Pregunta	Escala de medición	Interpretación
Transición al espacio digital	Para llevar a cabo la transición a las clases en línea recibiste algún tipo de capacitación Para las clases en línea, ¿fue necesario hacer una adecuación en tú casa o lugar de trabajo? Anterior a la contingencia sanitaria, ¿contabas con servicio de internet en tú domicilio?	Nominal dicotómica	Gráfica de barras Para esta categoría se optó por una escala nominal en donde solamente hay dos respuestas, la descripción de esto dará una idea de las habilidades que los alumnos fueron aprendiendo para poder tomar sesiones en línea
Proceso de enseñanza-aprendizaje de sesiones prácticas en línea	Consideras que la transición a las clases en línea fue de manera gradual y amigable Consideras que el servicio de internet durante la contingencia sanitaria era optimo y permitía tomar clases en línea y realizar otras actividades Consideras que la comunicación con tus docentes durante la contingencia sanitaria fue adecuada Consideras que la comunicación con tu tutor durante la contingencia sanitaria fue adecuada Consideras que, con las herramientas utilizadas para las sesiones prácticas, el aprendizaje fue el adecuado Consideras que las herramientas usadas para las sesiones prácticas llevadas a cabo en línea fueron adecuadas Consideras que, con las herramientas utilizadas para las sesiones prácticas, el aprendizaje fue el adecuado Consideras que aprender técnicas de cocina y elaboración de recetas a través de sesiones virtuales, es un aprendizaje integral de las sesiones prácticas	Ordinal Likert	Gráfica radial La interpretación se realizó a partir de un gráfico radial en el cual se puede observar de manera clara la percepción de los estudiantes en cuanto al proceso de aprendizaje que llevaron en las clases prácticas

Acceso a herraman insumos para las en línea	<p>Durante la contingencia sanitaria, ¿cuántas personas usaban el servicio de internet al mismo tiempo?</p> <p>¿Qué tipo de conexión ocupabas para las clases en línea?</p> <p>¿Cuál de las siguientes plataformas conocías antes de la contingencia sanitaria? (puedes seleccionar más de una respuesta)</p> <p>¿Qué herramientas utilizaron los profesores de clases prácticas, para las sesiones de cocina?</p> <p>Selecciona el medio por el cual obtenías los insumos para las clases prácticas</p>	Opción múltiple	Gráfica de barras
Retos del proceso de enseñanza aprendizaje	<p>¿Puedes describir brevemente cuál fue esta adecuación?</p> <p>¿Cuáles fueron los principales retos que enfrentaste en las clases prácticas?</p> <p>Ahora con el regreso a clases presenciales, ¿cuáles consideras que son las áreas que se deben reforzar?</p>	Abierta	Para la interpretación se tomaron los comentarios con mayor relevancia y se retomaron como punto de partida para el análisis.

Nota. Se crearon preguntas cerradas y abiertas para cumplir con el objetivo de conocer la percepción respecto del aprendizaje, pero también para conocer las dificultades a las que se enfrentaron y de esta manera desarrollar posibles planes de contingencia, elaboración propia (2023).

El cuestionario se desarrolló en un formulario digital que se distribuyó a través de la plataforma Teams, para recolectar los resultados. Esto se hizo durante un periodo de 2 meses, junio-julio del año 2022, en los cuales sólo participaron alumnos de 4, 6 y 8vo semestre, esta actividad se hizo una vez que regresó a las clases presenciales. Esto porque las clases prácticas en línea transcurrían mientras ellos cursaron el tercero, quinto y séptimo semestre respectivamente. Para el estudio de datos las preguntas se agruparon conforme se muestra en la Tabla 1, esto se debe a que algunas preguntas se analizaron en conjunto para poder determinar la percepción del aprendizaje, el grado de interacción con los docentes y las carencias que los propios alumnos percibieron.

La carrera de gastronomía es relativamente nueva en el Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan, tiene una antigüedad de 6 años, esto hace que sea una carrera en vías de crecimiento y consolidación, por lo que la matrícula con la que se contaba al momento de realizar el estudio era de 230 alumnos, no obstante, en los grupos en los que se distribuyó el cuestionario eran un total de 110 alumnos y se obtuvieron 75 respuestas.

A su vez durante el mismo periodo de tiempo para recabar datos cualitativos se tuvieron

platicas informales con cinco de los siete docentes que imparten clases dentro de la licenciatura teniendo como pregunta detonadora para obtener información ¿cuáles fueron los retos que hubo al momento de interactuar en las clases prácticas? Los datos obtenidos se triangularon con la información que se obtuvo del cuestionario para poder contrastarla.

El cuestionario se desarrolló en un formulario digital que se distribuyó a través de la plataforma Teams, para recolectar los resultados. Esto se hizo durante un periodo de 2 meses, junio-julio del año 2022, en los cuales sólo participaron alumnos de 4, 6 y 8vo semestre, esta actividad se hizo una vez que regresó a las clases presenciales. Esto porque las clases prácticas en línea transcurrían mientras ellos cursaron el tercero, quinto y séptimo semestre respectivamente. Para el estudio de datos las preguntas se agruparon conforme se muestra en la Tabla 1, esto se debe a que algunas preguntas se analizaron en conjunto para poder determinar la percepción del aprendizaje, el grado de interacción con los docentes y las carencias que los propios alumnos percibieron.

La carrera de gastronomía es relativamente nueva en el Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan,

tiene una antigüedad de 6 años, esto hace que sea una carrera en vías de crecimiento y consolidación, por lo que la matrícula con la que se contaba al momento de realizar el estudio era de 230 alumnos, no obstante, en los grupos en los que se distribuyó el cuestionario eran un total de 110 alumnos y se obtuvieron 75 respuestas.

A su vez durante el mismo periodo de tiempo para recabar datos cualitativos se tuvieron pláticas informales con cinco de los siete docentes que imparten clases dentro de la licenciatura teniendo como pregunta detonadora para obtener información ¿cuáles fueron los retos que hubo al momento de interactuar en las clases prácticas? Los datos obtenidos se triangularon con la información que se obtuvo del cuestionario para poder contrastarla.

El análisis de datos se dio de dos maneras: los datos obtenidos a partir del formulario se descargaron en una base de datos de Excel y se procedió a realizar gráficas para su análisis y para el caso de las preguntas abiertas se hizo uso de la nube de palabras que arroja el propio formulario, los comentarios de los profesores se retomaron de manera general.

Resultados

Los resultados que se presentan a continuación corresponden al cuestionario, para ello se presentan por categorías de análisis, en el TESH el abrupto cambio a clases virtuales se remedio a través de diferentes plataformas tales como Google Classroom, Edmodo y Moodle durante el primer semestre de contingencia, para después emplear la plataforma de Microsoft Teams de forma general y unificar el acceso de alumnos y docentes a través del correo institucional para los semestres posteriores, esto con la intención de darle continuidad al proceso de enseñanza aprendizaje que tenían los alumnos por parte del área administrativa de la institución.

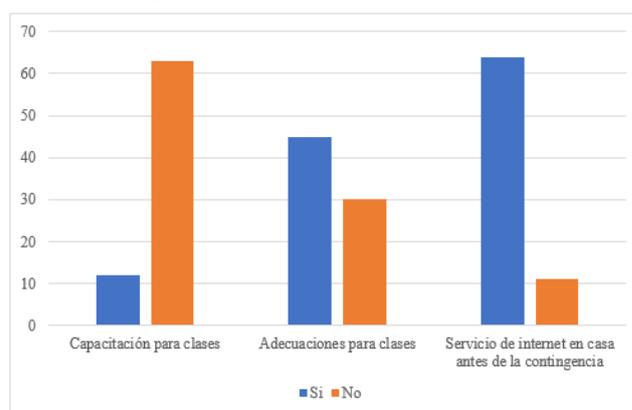
El TESH está ubicado en el Barrio, El Río de la Magdalena Chichicarpa, municipio de Huixquilucan, Estado de México, y la población estudiantil pertenece tanto al propio municipio como a los aledaños: Naucalpan, Cuajimalpa,

Tlalnepantla. En su mayoría son estudiantes con una posición económica que pertenece a la clase media y baja, al ser una institución pública les permite continuar con sus estudios.

En este sentido, migrar a un modelo digital representaba el poder otorgarles a los alumnos las herramientas necesarias para continuar con su proceso de formación, en cuanto a la transición al espacio digital (Figura 1) las respuestas muestran que el 80% de los alumnos no recibieron una capacitación para las plataformas, esto dificultó su transición a pesar de que todos los alumnos que participaron contaban con al menos un celular con acceso internet, así mismo se observó que el mismo porcentaje ya contaba con una red de conexión en casa para poder entrar a las sesiones que se impartirían en línea.

Figura 1

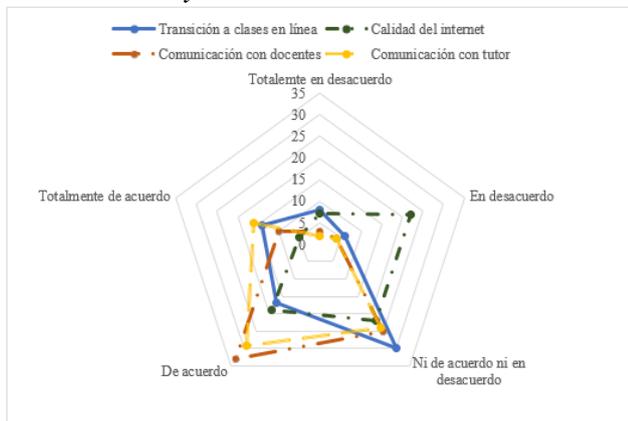
Transición al Escenario Virtual y la Calidad del Servicio de Internet.



Nota. Cuanta población estudiantil recibió capacitación para el uso de las plataformas digitales, se realizaron algunos cambios en casa o se mantuvo la infraestructura, elaboración propia (2023).

En lo que respecta a la categoría del proceso de enseñanza, las respuestas muestran que ninguna de las personas de las que respondieron el cuestionario está totalmente de acuerdo en cuanto a la transición a clases en línea, ya que se dio de manera abrupta ocasionada por la contingencia sanitaria. Es importante destacar que se muestra la misma tendencia en cuanto a la calidad del internet y la comunicación con docentes y tutores (Figura 2).

Figura 2
Transición a Clases en Línea y Comunicación con Docentes y Tutores.

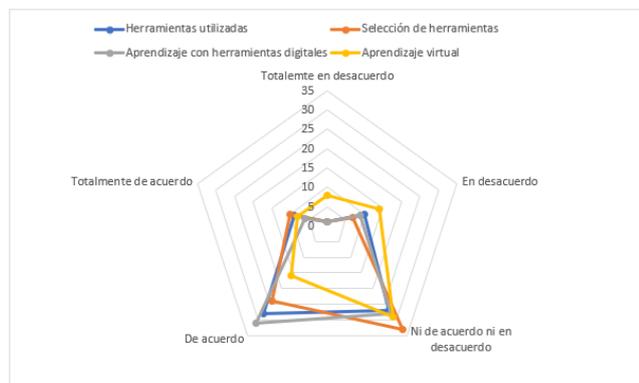


Nota. Percepción del cambio a las sesiones en línea y del proceso de enseñanza aprendizaje, con respecto a la comunicación con docentes y tutores, elaboración propia (2023)

En esta Figura (2) se observa también que las partes que se alejan del centro es en cuanto a la comunicación con los docentes y el tutor, la cual parece aceptable, sin embargo, en donde hay una mayor coincidencia hacia estar en desacuerdo es en cuanto al servicio de internet, el cual fue deficiente o no cubría las necesidades de conexión.

Un contraste similar se observa en cuanto al uso de herramientas digitales TIC para las sesiones en línea (Figura 3) y la aplicación de estas en las clases, en donde se observa una percepción similar en cuanto a resultados, predominando las respuestas: ni de acuerdo ni en desacuerdo y de acuerdo.

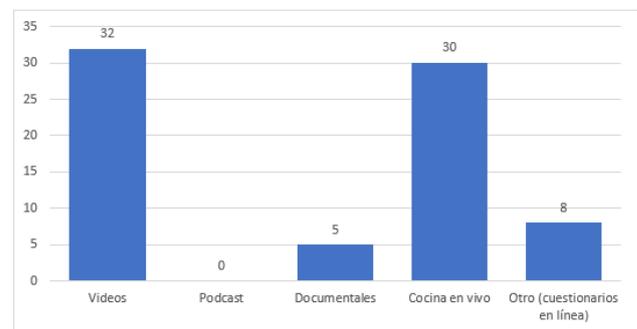
Figura 3
Herramientas Utilizadas y Aprendizaje en Sesiones Virtuales.



Nota. Como se percibieron las clases en línea de manera general, así como el uso de TIC para fortalecer los procesos, elaboración (2023).

Derivado de lo anterior, se consideró pertinente conocer que herramientas se usaron con mayor frecuencia por los profesores para las clases prácticas que se llevaban en línea, además de las presentaciones que se realizaban en PowerPoint (Figura 4), en donde un 40% de los alumnos coincidieron en que los profesores cocinaban en vivo, pero a la par está la respuesta del uso de videos con un 42%.

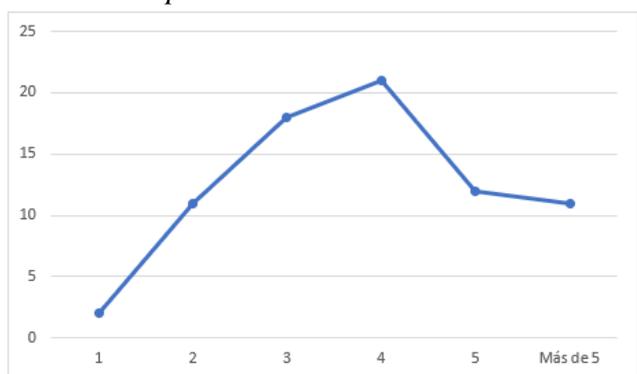
Figura 4
Herramientas Usadas por los Docentes para las Sesiones en Línea.



Nota. Gráfico donde se representan las herramientas digitales utilizadas por los docentes para las sesiones de trabajo en línea, elaboración propia (2023).

Lograr una conexión adecuada a las sesiones en línea dependía entre otros factores de la cantidad de personas que estuvieran utilizando el servicio de internet al mismo tiempo (Figura 5) en donde la mayoría de las respuestas se concentró en la cantidad de cuatro personas, lo cual implicaba que el servicio fuera lento y por lo tanto las sesiones no se apreciaban del todo.

Figura 5
Personas Conectadas a Sesiones en Línea al Mismo Tiempo.



Nota. Representación de las personas que usaban al mismo tiempo el internet dentro del hogar al momento de que el alumno estaba en sesión, elaboración propia (2023).

En este sentido, los alumnos expresaron - en su mayoría- que para poder tener un espacio adecuado y estar presente en las sesiones en línea, una de las adecuaciones que tuvieron que hacer fue el hecho de acondicionar un espacio propio en donde el ruido se redujera, pero también algunos tuvieron que invertir en comprar una computadora portátil o de escritorio, lo cual siempre significó un reto.

Este aspecto que se observa en la categoría de análisis referente a los retos del proceso de

enseñanza aprendizaje se aprecia de manera puntual al recuperar las respuestas respecto de la pregunta ¿Cuáles fueron los principales retos que enfrentaste en las clases prácticas? (Tabla 2), ya que derivado de esto se podrán tomar acciones complementarias que corrijan las clases prácticas y los alumnos cuenten con los elementos necesarios para su formación, toda vez que hubo un regreso al aprendizaje en las aulas.

Tabla 2

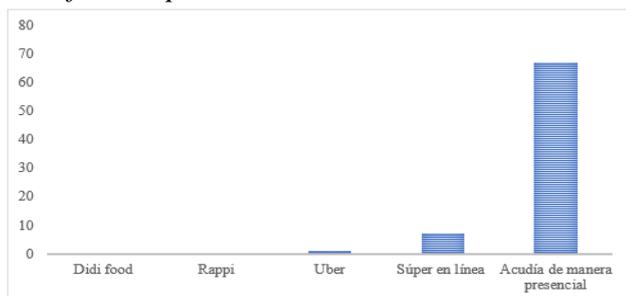
Respuestas a la Pregunta sobre los Retos que Enfrentaron en Clases Prácticas.

Que el internet es muy lento
Que luego me perdía en los procedimientos
Que no sabía si estaba realizando bien las cosas
Que no podía entrar a clases, se iba el internet
Pues fue el saber si estaba haciendo bien mi trabajo, por ejemplo, en los cortes, en la forma en la de agarra el cuchillo y en algunos cortes en vegetales.
La falta de recursos, a veces económicos, el tiempo, etc.
No ver con claridad los procedimientos
Fue los sabores. Saber específicamente cuál era el sabor que tenía que encontrar
El costo de las prácticas y que no había alguien para que me guiara o corrigiera presencialmente
Saber si los procedimientos y productos finales estaban elaborados de manera adecuada
En que no conocía cual debería ser la consistencia y el sabor si era el correcto
El ruido de los inquilinos y de los vecinos, a veces en plena reunión se iba el internet
No tenía horno, a veces no contaba con luz, prácticamente en ocasiones no contaba con los utensilios para realizarlas.
La falta de conocimiento y que el profesor no pudiera ver mis errores
A veces la cocina estaba ocupada. No podía aclarar dudas al instante.
El no poder seguir al docente por falta de señal a internet
La falta de dinero para la compra de materiales
La conexión llegaba a fallar no solo a los alumnos si no a los profesores
No saber el término correcto No tener noción del sabor No saber texturas adecuadas
Que no contaba con utensilios, equipos, adecuados y no conocer el punto óptimo de los platillos ya sea en textura, sabor, aroma
La economía
No saber si los resultados eran buenos, correcciones aparte de lo visual
Si me llegaba a equivocar en algo no tener ahí a los profesores para corregirme.
Que no se podía evaluar adecuadamente ya que no se podía a ver el trabajo físicamente
La mala conexión en ocasiones o momentos
Había veces que el tiempo o el espacio del lugar de mis prácticas no era el adecuado y hacía que me retrasara en mis prácticas.
Muchas dudas
Pues, creo que al principio eras muy diferente ya que no te ponías nervioso tenías el tiempo controlado, al entrar a la escuela es muy diferente ya que es trabajo en equipo se tienen que ayudar mutuamente, y tienes que hacer bien las cosas sin ponerte nervioso y sin estresarte

Nota. Las respuestas se tomaron del cuestionario aplicado, no obstante, se eliminaron algunas por la afinidad que tenían, por lo que de las 75 respuestas sólo se muestran 28, elaboración propia Ovando-Flores, Romero-García, Flores-Arzaluz (2023).

Así mismo aunado a los retos se les preguntó cuál era el medio por el cual adquirirían los insumos para sus clases prácticas (Figura 6), como una forma de conocer que tanto hacían uso de las plataformas digitales que tuvieron auge durante los momentos más álgidos de la contingencia.

Figura 6
Plataformas para Obtener Insumos.



Nota. Uso de servicios a domicilio para obtener materia prima para las sesiones prácticas, Ovando-Flores, Romero-García, Flores-Arzaluz (2023).

En la Figura 6 se puede observar que el 90% de los alumnos acudían de manera presencial a comprar sus insumos, esto responde a factores como el nivel socio económico, pero también al hecho de que quizá, parte de los insumos estaban dentro de las compras del hogar, en este sentido también expresaron que el gasto promedio por práctica era de 500 pesos mexicanos (aproximadamente 27 USD). Si bien los alumnos enfrentaron retos que se ven reflejados con el regreso a clases presenciales, sobre todo en el hecho de no haber adquirido el conocimiento propio para desarrollar de manera óptima las técnicas, los docentes también tuvieron que adecuarse a las maneras de enseñanza virtual.

De forma repentina quienes impartían clases prácticas tuvieron que aprender a transformar sus cursos, adaptando espacios en sus domicilios y adecuando los métodos en función de cumplir con el equipo y utensilios que generalmente se tienen en casa y no el equipo profesional al que se tenía acostumbrado. Simple en teoría, pero no en la práctica. Las instituciones educativas, en el mismo desconcierto, demandaban que las clases se impartieran con la misma calidad que un curso presencial, sin brindar a la plantilla docente de las herramientas mínimas indispensables para realizarlo; lo que

hizo más notorio que ni la escuela, ni los docentes estaban preparadas para la educación en línea.

Poniendo en segundo término lo anterior, al principio de la pandemia, se tuvo que lidiar con reclamos de padres de familia que comunicaban que no había forma en que el alumno o algún miembro de la familia saliera a cubrir los insumos necesarios para las prácticas, pues las estrategias que implementó el gobierno federal ante la situación indicaban expresamente que se limitaran las salidas a no ser que fueran de fuerza mayor para la compra de víveres. Sumado a ello y en un sentido similar, la pérdida de empleos o fallecimientos en algunos casos de los proveedores del hogar, mermaron en la estabilidad económica de las familias y restringieron también la consecución de insumos.

Más avanzada la contingencia y disminuyéndose las restricciones de movilidad fuera de casa, los retos que enfrentaron los alumnos dejó de pesar en la dificultad de adquirir su materia prima, pero cambió a un desinterés por seguir cursando los contenidos en estas plataformas. Algunos docentes, por su parte, también evolucionaron su proceso y optaron por video grabar recetas y procedimientos de manera que pudieran demostrar al alumno como realizar correctamente sus preparaciones, poniendo especial énfasis en las partes donde debían tener mayor atención y en como debían quedar los resultados; actividades que se llevaban a cabo con cámaras celulares o de computadoras portátiles propias, que muchas veces no brindaban la calidad requerida.

Está última estrategia, cabe mencionar, competía directamente con la cantidad de videos a los que se tiene acceso en diversas páginas de videos como YouTube y Vimeo, así como en las múltiples redes sociales que se tienen hoy en día. Información que muchas veces no es confiable, que omite procesos, que no explica los fenómenos que ocurre y únicamente da protagonismo al resultado final. La percepción general de los docentes ante esto fue, que sin importar la estrategia empleada siguieron sin poder ver el desarrollo y evolución del alumnado para verificar la obtención de competencias que marcaba su plan de estudios.

Por último, para el regreso a los cursos presenciales se presentaron dos nuevos retos, nada parecidos a los vividos en la migración a la

modalidad virtual. Primero, se tuvieron que adecuar las clases para dividir la mitad de los grupos y que unos asistieran un día y otros otro para que los espacios académicos mantuvieran en todo momento la sana distancia y una correcta ventilación en los mismos, lo que acortó los programas de estudio a la mitad. Segundo, lidiar con la apatía y desgano que presentaban los alumnos al volver a una rutina de la cual se habían desprendido.

Discusiones

Varios son los retos a los que se enfrentaron los alumnos y docentes al cambiar de actividades presenciales a sesiones virtuales, particularmente para llevar a cabo las sesiones que requerían un componente práctico: en un primer momento se tuvo que acondicionar un espacio idóneo para poder desarrollar las sesiones, sin embargo, este espacio se podía compartir en simultáneo con algún otro familiar que estuviera tomando clases o haciendo trabajo remoto.

A esto se le sumaba el hecho de que en su mayoría los alumnos debían comprar los insumos para sus sesiones de manera presencial, esto debido a la lejanía de algún servicio a domicilio o a no poder pagar un costo extra por el material necesario, a esto se le sumaba que durante las sesiones prácticas el costo se dividía entre los integrantes de un equipo, pero en estas condiciones el costo se absorbía en su totalidad, y si la economía no era adecuada entonces se debían tomar decisiones como: ingredientes para la práctica o para que coma la familia.

A su vez, por parte de los docentes el conflicto radicaba en cómo transmitir el conocimiento, si el alumno no había trabajado con algún ingrediente o no desarrollaba de manera adecuada la técnica, se buscaban estrategias diferentes como videos o fotos específicas del proceso, pero aun así la transmisión no era la adecuada, puesto que no se les podía corregir o mencionar si el sabor era el correcto.

Lograr que la transmisión del conocimiento se diera de manera efectiva se volvió todo un reto, ya que el espacio que se ocupaba para la relajación o la convivencia familiar se transformó en un espacio de

actividades formativas y laborales (Almonacid-Fierro et al., 2021; Ortega-Sánchez 2021; Soto-Ortiz, 2022), esto variaba por la constitución familiar y el tipo de actividad que se desempeñaba, lo cual se reflejaba en el uso de la red de internet en el hogar. La brecha digital aumentó, en el sentido de que no todos contaban con un servicio de internet en casa (Soto-Ortiz, 2022), situación que posiblemente no se ha cubierto del todo, esto en parte debido a los elevados costos que tiene el contar con un servicio de internet, aunado a la inversión que debe realizarse en cuanto a equipo de cómputo.

La percepción general es que el cambio fue abrupto y esto de cierta manera pudo haber generado un estrés considerable tanto en alumnos como docentes, puesto algunos no contaban con espacio u horario establecido derivado de la carga familiar, servicio de internet o un espacio adecuado para dicha actividad académica (Almonacid-Fierro et al., 2021; Flores-Flores & Trujillo-Pérez, 2021; Ortega-Sánchez 2021; Robles et al., 2020; Sandoval, 2020)

La coincidencias que puede tener esta investigación con otras licenciaturas que cuenten con sesiones prácticas pueden ser similares, es necesario continuar con el uso de herramientas digitales para fortalecer procesos educativos, pero es necesario buscar alternativas híbridas que permitan a los alumnos llevar a cabo el aprendizaje en dichos escenarios controlados, se debe profundizar en el tema sobre todo en el área de la gastronomía realizando estudios reflexivos que permitan conocer el estado o situación del aprendizaje post pandemia en otros entornos, quizá en lo laboral o de educación media superior.

Conclusiones

El estudio es relevante por los paralelismos que se pueden observar respecto de los retos que enfrentaron tanto los alumnos como los docentes al migrar un modelo presencial a uno virtual, conocer el grado de aprendizaje es necesario puesto que una vez que se regresó a las aulas no se sabía desde que punto partir, en las sesiones prácticas se observaba la deficiencia y eso traía como consecuencia que los docentes se retrasaran en el avance programado puesto que debían atender dicho factor.

Las afectaciones que se dieron en este periodo deben ser analizadas por las escuelas y éstas deben de considerar entre otros, factores económicos y sociales para desarrollar estrategias viables para el proceso de enseñanza-aprendizaje en modalidad virtual. No es necesario vivir una nueva contingencia para repensar las actividades. Las instituciones de educación superior, especialmente aquellas que brindan formación en áreas preponderantemente prácticas como lo es la Gastronomía, deben generar a la brevedad un plan de acción con actividades que incluyan el desarrollo de competencias desde casa, pero que permitan a los docentes verificarlas.

Por otro lado, está la labor de lograr crear espacios en casa adecuados para realizar actividades prácticas, es cierto que aquí se tocan temas que tienen que ver con una generalidad, es decir la mayoría tiene una cocina en casa, pero no está destinada para el fin de una enseñanza escolar, es un lugar donde confluye la familia; qué pasa con quien estudia para dentista o médico cirujano, quizá los retos son aún mayores.

Las conclusiones que aquí se vierten pueden generar una mayor incertidumbre, por lo que se vuelve necesario continuar con estudios similares en donde se atienda de manera particular y urgente el proceso de enseñanza aprendizaje en escenarios virtuales, sobre todo cuando existen elementos que necesitan una guía precisa, tal es el caso de las sesiones prácticas

Agradecimientos

Los agradecimientos de los autores son hacia el Tecnológico de Estudios Superiores de Huixquilucan por las facilidades otorgadas durante la realización del estudio, así como a los docentes de la licenciatura de Gastronomía y a los alumnos que participaron.

Referencias

- Almonacid-Fierro, A., Vargas Vitoria, R., Mondaca Urrutia, J., & Sepúlveda-Vallejos, S. (2021). Prácticas profesionales en tiempos de pandemia Covid-19: Desafíos para la formación inicial en profesorado de Educación Física. *Retos*, 42, 162–171. <https://doi.org/10.47197/retos.v42i0.87353>
- Bueno-Díaz, M. (2022). Las TIC como Mediadoras Didácticas en los Procesos de Aprendizaje del Área de Matemáticas. *Revista Tecnológica-Educativa Docentes*

2.0, 15(2), 36-45. <https://doi.org/10.37843/rted.v15i2.318>

- Bravo, O., & Vallejo, R. (2018). La evolución de la gastronomía en la academia a través del tiempo. *TURYDES: Revista sobre Turismo y Desarrollo local sostenible*, 11(24), 6. <https://www.eumed.net/rev/turydes/24/evolucion-gastronomia.html>
- Canales-Cerón, M. (2006). *Metodologías de investigación social*. Lom Ediciones
- Canese, M., Estigarribia, R., Ibarra, G., & Valenzuela, R. (2020). Aplicabilidad del diseño exploratorio secuencial para la medición de habilidades cognitivas: una experiencia en la Universidad Nacional de Asunción, Paraguay. *ARANDU-UTIC-Revista Científica Internacional*, 7(2), 63-75.
- Castañeda-Rentería, I., & Araújo, R. (2021). Atrapadas en casa: maternidad (es), ciencia y COVID-19. *Cadernos de Educação Tecnologia e Sociedade*, 14(1), 75-86.
- Cifuentes-Faura, J. (2020). Docencia online y Covid-19: la necesidad de reinventarse. *Revista De Estilos De Aprendizaje*, 13(Especial), 115–127. <http://revistaestilosdeaprendizaje.com/article/view/2149>
- Coronel, P., Herrera, G., Álvarez, E., & Zurita, N. (2020). Las TIC como mediadoras en el proceso enseñanza-aprendizaje durante la pandemia del COVID-19. *Revista Arbitrada Interdisciplinaria Koinonía*, 5(1), 121-142. <http://dx.doi.org/10.35381/r.k.v5i1.772>
- Dewey, J. (1995). *Democracia y educación: una introducción a la filosofía de la educación*. Ediciones Morata.
- Flores-Flores, B., & Trujillo-Pérez, J. (2021). Los retos de la educación a distancia en las prácticas educativas durante la pandemia de COVID-19. *Revista RedCA*, 4(10), 73-88. <https://doi.org/10.36677/redca.v4i10.16558>
- Hernández-Chanto, A. (2008). El método hipotético-deductivo como legado del positivismo lógico y el racionalismo crítico: su influencia en la economía. *Revista de Ciencias Económicas*, 26(2).
- Hernández-Sampieri, R., Fernández-Collado, C., & Baptista-Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6a. ed.). McGraw-Hill.
- Lee, M. (2013) *La investigación a partir de historias. Manual para periodistas de investigación*. Unesco.
- Moral, R. R., Isturiz, J. S., García-Miguel, M. J., Cerro, A., de Leonardo, C. G., Sevilla, M. D. C. T., ... & Salinas, I. (2021). Opiniones de profesores y alumnos sobre un programa integral online en medicina durante el confinamiento por COVID-19. *Educación Médica*, 22(4), 206-214. <https://doi.org/10.1016/j.edumed.2021.01.011>
- Muñoz, I., Salcedo, T., & Heredia, H. (2012). Formación profesional de la Gastronomía en instituciones públicas en México/Gastronomic professional training in Mexico's public schools. *Actualidades Investigativas en Educación*, 12(3). <https://n9.cl/dinls>
- Ortega-Sánchez, R. M. (2021). Uso de herramientas tecnológicas en tiempos de COVID-19. *Revista Docentes* 2.0, 12(1), 31-39. <https://doi.org/10.37843/rted.v1i1.223>

- Robles, P., Duarte, M., Ledón, L., & López, A. (2020). Análisis del uso de herramientas digitales en tiempos de contingencia en la Licenciatura en Turismo de la Unidad Académica de Turismo y Gastronomía, de la Universidad Autónoma de Nayarit. *KIKAME*, 10(10), 132-143.
- Sandoval, C. (2020). La Educación en Tiempo del Covid-19 Herramientas TIC: El Nuevo Rol Docente en el Fortalecimiento del Proceso Enseñanza Aprendizaje de las Prácticas Educativa Innovadoras. *Revista Tecnológica-Educativa Docentes* 2.0, 9(2), 24-31. <https://doi.org/10.37843/rted.v9i2.138>
- Schmelkes, S. (2001), La combinación de estrategias cuantitativas y cualitativas en la investigación educativa: Reflexiones a partir de tres estudios. *Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 3 (2), 2-13. <https://n9.cl/347g6>
- Valero-Cedeño, N. J., Castillo-Matute, A. L., Rodríguez-Pincay, R., Padilla-Hidalgo, M., & Cabrera-Hernández, M. (2020). Retos de la educación virtual en el proceso enseñanza aprendizaje durante la pandemia de Covid-19. *Dominio de las Ciencias*, 6(4), 1201-1220. <http://dx.doi.org/10.23857/dc.v6i4.1530>
- Valladares, L. (2011). Las competencias en la educación científica. Tensiones desde el pragmatismo epistemológico. *Perfiles educativos*, 33(132), 156-179.