



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL
ESCUELA DE POSGRADOS “ESPOG”

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
MENCIÓN: GESTIÓN DEL APRENDIZAJE MEDIADO POR TIC
Resolución: RPC-SO-10-No.189-2020

PROYECTO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL GRADO DE MAGISTER

Título del proyecto:
Entorno virtual en moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.
Línea de Investigación:
Procesos pedagógicos e innovación tecnológica en el ámbito educativo
Campo amplio de conocimiento:
Educación
Autor/a:
Chóez Chilingua Andrés Julián
Tutor /a:
Mg. Paúl Francisco Baldeón Egas

Quito – Ecuador
2023

APROBACIÓN DEL TUTOR



“Yo, Paúl Francisco Baldeón Egas con C.I: 100280781-4 en mi calidad de Tutor del proyecto de investigación titulado: Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.

Elaborado por: Choez Chilingua Andrés Julián, con C.I:1721947404, estudiante de la Maestría: Educación, mención: gestión del aprendizaje mediado por TIC de la **UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL (UISRAEL)**, como parte de los requisitos sustanciales con fines de obtener el Título de Magíster, me permito declarar que luego de haber orientado, analizado y revisado el trabajo de titulación, lo apruebo en todas sus partes.

Quito D.M., 06 de abril de 2023

Firma

DECLARACIÓN DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL ESTUDIANTE



“Yo, Choez Chilingua Andrés Julián con C.I: 1721947404, autor/a del proyecto de titulación denominado: Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana. Previo a la obtención del título de Magister en Educación, mención gestión del aprendizaje mediado por TIC.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tienen las instituciones de educación superior, de conformidad con el Artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar el respectivo trabajo de titulación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.
2. Manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Tecnológica Israel los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4, 5 y 6, en calidad de autor del trabajo de titulación, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital como parte del acervo bibliográfico de la Universidad Tecnológica Israel.
3. Autorizo a la SENESCYT a tener una copia del referido trabajo de titulación, con el propósito de generar un repositorio que democratice la información, respetando las políticas de prosperidad intelectual vigentes.

Quito D.M., 06 de abril de 2023


Firma”

Tabla de contenido

APROBACIÓN DEL TUTOR.....	2
DECLARACIÓN DE AUTORIZACIÓN POR PARTE DEL ESTUDIANTE.....	3
INFORMACIÓN GENERAL.....	8
Contextualización del tema.....	8
Problema de investigación.....	9
Objetivo general.....	10
Objetivos específicos.....	10
Vinculación con la sociedad y beneficiarios directos.....	10
CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO.....	11
1.1. Contextualización general del estado del arte.....	11
1.2. Análisis de resultados.....	19
CAPITULO II: PROPUESTA.....	32
1.3. Fundamentos teóricos aplicados.....	32
1.4. Descripción de la propuesta.....	35
1.5. Validación de la propuesta.....	53
1.6. Matriz de articulación de la propuesta.....	54
CONCLUSIONES.....	57
RECOMENDACIONES.....	58
BIBLIOGRAFIA.....	59
ANEXOS.....	62

Índice de tablas

Tabla 1. Aplicación Encuesta.....	19
Tabla 2. Aplicación encuesta estudiantes.....	21
Tabla 3. Pregunta N°1.....	22
Tabla 4. Pregunta N°2.....	23
Tabla 5. Pregunta N°3.....	24
Tabla 6. Pregunta N°4.....	25
Tabla 7. Pregunta N°5.....	26
Tabla 8. Pregunta N°6.....	27
Tabla 9. Pregunta N°7.....	28
Tabla 10. Pregunta N°8.....	29
Tabla 11. Pregunta N° 9.....	30
Tabla 12. Pregunta N°10.....	31
Tabla 13. Moodle y plataformas alternas.....	36
Tabla 14. Estructura general.....	38
Tabla 15. Matriz de Articulación.....	54

Índice de figuras

Figura 1. PACIE	14
Figura 2. Pregunta N°1.....	22
Figura 3. Pregunta N°2.....	23
Figura 4. Pregunta N°3.....	24
Figura 5. Pregunta N°4.....	25
Figura 6. Pregunta N°5.....	26
Figura 7. Pregunta N°6.....	27
Figura 8. Pregunta N°7.....	28
Figura 9. Pregunta N°8.....	29
Figura 10. Pregunta N°9.....	30
Figura 11. Pregunta N°10.....	31
Figura 12. Bloque PACIE	40
Figura 13. Bloque PACIE-GAREEC	40
Figura 14. Sección de información.....	41
Figura 15. Sección de comunicación.....	41
Figura 16. Sección de interacción	42
Figura 17. Bloque Académico.....	43
Figura 18. Contenidos y Objetivos.....	43
Figura 19. Exposición	44
Figura 20. Rebote, Construcción, Comprobación.....	45
Figura 21. Bloque Académico semana 2	46
Figura 22. Contenido y objetivos semana 2	46
Figura 23. Exposición semana 2	47
Figura 24. Rebote, Construcción, Comprobación semana 2.....	47
Figura 25. Bloque académico semana 3	48
Figura 26. Contenido, Objetivos semana3.....	49
Figura 27. Exposición semana 3	49
Figura 28. Rebote, Construcción, Comprobación semana 3.....	50
Figura 29. Bloque académico semana4	50
Figura 30. Contenido, objetivos semana 4	51
Figura 31. Exposición semana 4	51
Figura 32. Rebote, Construcción, Comprobación semana 4.....	52
Figura 33. Validación de la propuesta.....	53

Índice de anexos

Anexo 1 Entrevista de Investigación.....	62
Anexo 2 Entrevista de investigación ITI.....	63
Anexo 3. Instrumento para la validación.....	65
Anexo 4. Validación de la propuesta #1.....	67
Anexo 5 Validación de la propuesta #2.....	69
Anexo 6. validación de la propuesta #3.....	71

INFORMACIÓN GENERAL

Contextualización del tema.

La palabra gastronomía (del griego gaster, “vientre” o “estómago” y nomos “distribuir”, “gobernar” o “arreglar”) significa simplemente, en el mundo de los amantes de la buena mesa, el arte del buen comer. La gastronomía es uno de los saberes primordiales para el desarrollo de la sociedad, los componentes que favorecen en la enseñanza, es el conocimiento en varias áreas, que engloban la producción de los alimentos. Según UTPL (2020) establece que “el estudio de la cocina internacional no solo implica aprender recetas y cómo combinar los productos, sino que también incluye la comprensión de componentes culturales, instrumentos y utensilios, técnicas y sabores”.

El profesional de la Gastronomía es capaz de aplicar en sus propuestas culinarias componentes de otras culturas que le permiten maximizar su creatividad al experimentar fusiones de sabores y técnicas culinarias que dan un toque especial a los platillos.

Uno de los componentes que sigue avanzando en la gastronomía son los saberes ancestrales, su procedencia, el porqué de las combinaciones de los alimentos.

En el Ecuador la gastronomía cumple un papel importante para dinamizar y diversificar el turismo potenciando los saberes y sabores ancestrales, en el desarrollo de las comunidades. Según Torres (2017) “La gastronomía ecuatoriana se ha visto enriquecida por la pluriculturalidad, la diversidad de climas, así como la variedad de especias y productos que existen en el país”

El Tecnológico Internacional Universitario ITI, es una institución ubicada en la av. 6 de diciembre y Colón, la cual presta servicio de profesionalización en tecnología como gastronomía y varias áreas, es uno de los lugares donde forjan profesionales de élite profesional en el ámbito gastronómico, con un enfoque turístico para el realce de los alimentos que poseen las regiones del Ecuador, dando la mano así a los jóvenes emprendedores que promuevan la actividad culinaria en los distintos ámbitos.

Problema de investigación

En los estudiantes del Tecnológico Internacional Universitario ITI, sea evidenciado, después de un análisis del ámbito gastronómico ecuatoriano ya sea en los saberes y los haceres de la culinaria, que no tienen los conocimientos consolidados en el área de la gastronomía regional, los planes curriculares de la institución solo abarcan superficialmente los conceptos de dicha materia, observando la falencia en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.

La importancia del estudio con un enfoque profundo a los argumentos que trata la gastronomía regional, será de vital importancia ayudar para su desarrollo profesional, con contexto cultural, como son realmente las receta desde sus orígenes, su debida historia, leyendas, para qué fue creada o cómo fue elaborada esa receta, en dónde nacen los alimentos que producen, poder amparar una gastronomía regional sólida, construyendo profesionales de élite con conocimientos desde las aulas de la institución.

Respecto a la manifestación cultural, hay quienes consideran que una cultura, nación o etnia se la puede conocer a través de su composición gastronómica y también hay otros que tienden a crear una especie de sincretismo culinario adoptando estilos, ingredientes y recetas de varios rincones del mundo.

El Impacto en la sociedad tiene que ver con los platos típicos, lo cual constituye uno de los factores a estudiar mediante el análisis científico, antropológico, patrimonial, cultural y nutricional de los diferentes platos tradicionales de las regiones del Ecuador. Los diferentes estudios tendrán un fuerte impacto tanto el sector turístico, como en las cadenas productivas de sectores agrícolas, acuícolas, avícolas y ganaderos, entre los más destacados para recopilar la información.

Es fundamental comprender conceptos básicos de la gastronomía, seguidamente centrarse en razonar de dónde proceden dichas formulaciones para luego pasar a la práctica. Por tal motivo ante la presente problemática se ha planteado formular la siguiente pregunta de investigación. **¿Cómo consolidar el aprendizaje en el área de la gastronomía ecuatoriana en los estudiantes del ITI?**

Objetivo general

- Desarrollar un entorno virtual en moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana para el Tecnológico Internacional Universitario ITI.

Objetivos específicos

- Contextualizar los fundamentos teóricos del aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.
- Diagnosticar el uso pedagógico de los ambientes virtuales para el proceso de aprendizaje en el área de gastronomía regional ecuatoriana.
- Diseñar un entorno virtual en moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana para el Tecnológico Internacional Universitario ITI.
- Valorar a través de criterio de especialistas el entorno virtual en moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.

Vinculación con la sociedad y beneficiarios directos.

En los aspectos teóricos del objeto de estudio la problemática radica en los estudios con falencias en la gastronomía regional, sean el principal ente en esta indagación, se realiza viendo la necesidad de recabar información para expandir el conocimiento existente sobre el uso de los recursos virtuales en los ambientes digitales y visualizar como los instrumentos dan recursos a la información para las competencias de indagación científica en la educación tecnológica superior.

Los estudiantes que no tienen la información suficiente para poder acaparar todos temas de la gastronomía, el ambiente virtual, combinando diferentes diseños web, mancomunado con teorías de aprendizaje que construya al desarrollo del estudiante, el conectivismo en la nueva era digital realmente ayuda en la actualidad, ya que forma una parte fundamental del progreso en habilidades analógicas, recordando que la educación tiene vinculación directa con los avances tecnológicos.

Toda la información de la gastronomía acumula temas amplios, no se puede acaparar toda la información en ciertos periodos de clases, así mismo la tecnología puede ir de la mano con el docente, desarrollando las habilidades virtuales en los estudiantes, con un enfoque constructivista analizando cada factor que interviene en temas gastronómicos. La siguiente investigación se realiza para mejorar los ámbitos educativos en el Instituto tecnológico internacional para el reforzamiento de la materia de gastronomía para perfeccionar el diseño de la enseñanza y aprendizaje en el área de la gastronomía, en este contexto los son los estudiantes del Tecnológico Internacional Universitario ITI son los beneficiarios directos de la presente investigación.

CAPÍTULO I: DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1.1. Contextualización general del estado del arte.

Desde el tiempo de las cavernas los seres humanos han visto la necesidad de alimentarse, gracias a este fenómeno nace el concepto de alimentación, sigue pasando el tiempo y se viene formulando la gastronomía como la concepción de hoy, ésta influye directamente en el desarrollo de las culturas y sus pueblos permitiendo el florecimiento de nuevas alternativas de creación de nuevos platos en cada región, lo cual ha facilitado nuevas disyuntivas de aprendizaje en esta área, con esta investigación se plantea diseñar un entorno virtual en moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana en el ITI.

Para esto se ha visto la necesidad de implementar en este trabajo la contextualización de diferentes ámbitos teóricos de aprendizaje, teóricos, prácticos, psicológicos así mismo buscar la iniciativa que interfiera en el ámbito de la identidad cultural del individuo, buscando conceptos básicos que permitan la comprensión del tema, fortaleciendo así el pensamiento crítico.

Teoría del aprendizaje conectivismo.- Siendo innovador en la educación de los años 90 uno de los precursores de esta teoría, permite analizar el cómo la comunicación y la socialización se desarrolla de distintas maneras, las conexiones que se forman y cómo va influyendo en la sociedad actual, según Cecilia

Pérez Gómez (2022) “El conectivismo, de acuerdo con George Siemens, es una teoría del aprendizaje para la era digital, que toma como base el análisis de las limitaciones del conductismo, el cognitivismo y el constructivismo, para explicar el efecto que la tecnología ha tenido sobre la manera en que actualmente vivimos, nos comunicamos y aprendemos”.

Las redes de la información y la comunicación ayudan al desenvolvimiento en la educación, uno de los pilares para el progreso que han permitido el desarrollo en el transcurso de los años son las teorías como cognositivismo, conductismo, constructivismo, constructivismo social. El día de hoy una de las alternativas es la combinación de las teorías permitiendo que la tecnología sea un ente primordial para el desarrollo, según Irigoyen Coria A (2013) “el conectivismo propone que las decisiones están basadas en principios que cambian rápidamente. Continuamente se está adquiriendo nueva información. La habilidad de realizar distinciones entre la información importante y no importante resulta vital”.

Teoría psicológica constructivista. - La gastronomía regional tiene una amplia gama de saberes y haceres, recordando que vivimos en un país multiverso con formulaciones similares, cada individuo tiene una historia diferente en el momento de realizar o formular una preparación, creando nuevas alternativas de preparaciones que tienen los mismos insumos pero más de mil formas de realizarlas, el constructivismo nos determina que las experiencias y los conocimientos previos de cada alumno se entremezclan con las ideas y el bagaje intelectual colectivos, tanto de compañeros y profesores, según Ruíz Párraga (2021) “Se ha llevado a cabo una somera revisión del constructivismo considerando algunos de sus postulados básicos y sus implicaciones para la pedagogía”.

Así mismo una de las alternativas que nos brinda una aproximación socio cultural del ser humano partiendo de varios conceptos según Gallardo Vázquez (2016) Vygotsky sostiene que el desarrollo de las funciones psicológicas superiores se da primero en el plano social y después en el nivel individual. La transmisión y adquisición de conocimientos y patrones culturales son posibles cuando de la interacción - plano interpsicológico - se llega a la internalización – plano intrapsicológico-. pág. 33.

Pedagogía crítica identidad cultural. - La Identidad Cultural según Quiñones (2008) en el contexto educativo nos menciona lo siguiente “Queda clara la importancia de la identidad de cada uno de nosotros como sujeto, ya sea como educador o educando, en la práctica educativa”.

La gestión de la gastronomía sigue avanzando, presentando cambios que se adaptan a nuestros tiempos actuales, en la revisión realizada por el autor determina que existe limitada participación en esta investigación sea nacional o internacional en el campo del aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana, sin embargo, existen aportes que se los usa como referencia.

La investigación de la gastronomía es fundamental para el conocimiento de todos los pueblos, tomando en cuenta, de dónde nace, para qué se produce dicha identidad gastronómica. Según el Centro de investigaciones y estudios turísticos (2019) la gastronomía es el refinamiento y evolución de ese proceso, una ramificación o evolución de la culinaria, así como la culinaria es una ramificación de la alimentación.

Metodologías de enseñanza.

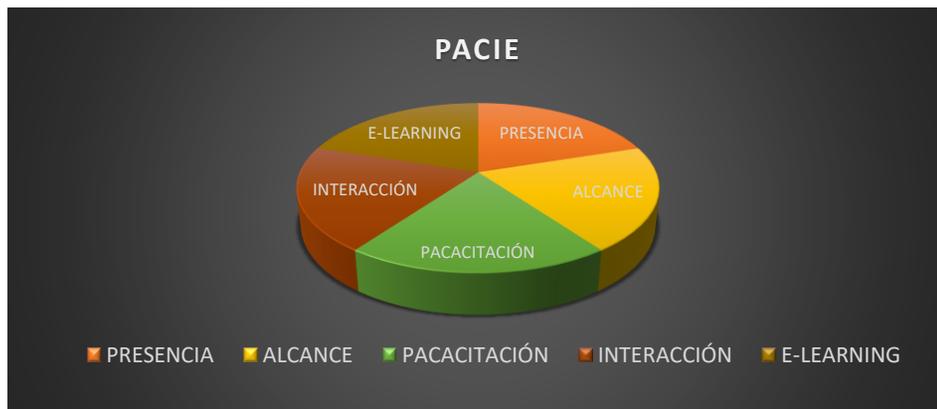
Aula invertida. – La enseñanza es uno de los precursores de la formación de los individuos en una sociedad, la misma que ayuda a fortalecer diferentes habilidades, conforme pasa el tiempo nacen nuevas alternativas de enseñanza de la mano de la pedagogía y la tecnología, según Ávalos Mariano (2021) “Es un modelo pedagógico que transfiere el trabajo de determinados procesos de aprendizaje fuera del aula y utiliza el tiempo de clase, junto con la experiencia del docente, para facilitar y potenciar otros procesos de adquisición y práctica”.

Los principales precursores de formación educativa son los estudiantes, mientras el papel del maestro continúa como un acompañante eficaz con conocimientos sólidos según los temas que se imparten, según Moya (2016) este método se ha ido transformando desde un enfoque mayoritariamente inductivo a otro dialéctico. Inicialmente, exigía al estudiante establecer claras conexiones entre la situación concreta del caso y el marco jurídico abstracto. Para ello necesitaba realizar un trabajo de preparación previa que se hacía fuera de las aulas. pág. 16.

El perfil del estudiante debe ser el principal factor que favorezca en esta metodología, ya que la disciplina, el poder interpretar cada una de las actividades que se le plantea en un (EVA), será indispensable para el progreso y la demostración en un aula de clase, así también determinando que el maestro es uno de los creadores de dicho entorno, el experto que plasmará los conocimientos para el desarrollo del individuo que interactúe en un (EVA), según Wilde (2020) a medida que avancemos, abordaremos recomendaciones, especificaciones, sitios web especializados, herramientas y aplicaciones que seguro serán de gran utilidad para quienes vemos la metodología flipped como una posibilidad de enganchar a estudiantes, docentes y directivos con sus nuevas formas de dinamizar espacios de aprendizaje tanto individual como grupal (p.34).

PACIE. – según Contreras (2020) “hace viable la transición de un currículo presencial (o la creación de nuevas ofertas académicas) hacia una modalidad online, al poner especial atención al aspecto pedagógico y en el manejo de los e-recursos”.

Figura 1.
PACIE



Estrategias didácticas. – Para el fortalecimiento de la enseñanza es necesario partir de las habilidades del presentador, formando vínculos que favorezcan la enseñanza en cualquier ámbito de la educación, buscando fortalecer las destrezas de los estudiantes, con un aprendizaje significativo y una motivación que beneficie el crecimiento de los estudiantes para eso se toma en cuenta la pedagogía que se utilizará en esta investigación, según Saza Garzón (2016) “La didáctica hace parte esencial del aula, ya que ésta nos da las pautas de cómo enseñar”.

Pedagogía. – uno de los puntos que se toma en la investigación con gran importancia, es mencionar a la pedagogía como una fuente de aprendizaje, la cual nos ayudará a comprender el comportamiento, el análisis exhaustivo, poseyendo información filosófica, su cuerpo investigativo y cómo reaccionar a varios cambios, según Mato Tamayo (2019) “Independientemente, consideramos que también es técnica por cuanto se sustenta en una serie de procedimientos, actividades y ejercicios que permiten su materialización práctica. Además, la consideramos arte, porque está estrechamente vinculada con el arte de enseñar”. pág. 127

TIC. – La forma de aprender cambia constantemente, la recepción de la información facilita el transporte del conocimiento, un cambio para la nueva era digital en el manejo adecuado de la tecnología fusionada con la educación permite que el ser humano se adecúe rápidamente a los cambios que se están viviendo.

Neuroeducación. – según Carminati de Limongelli (2017) La neuroeducación se nutre de varias disciplinas que, en la actualidad, aportan el alcance de sus investigaciones en forma permanente. Conocer la actividad cerebral es una herramienta invaluable para la tarea docente. pág. 9.

La neuroeducación viene de la mano con la neurociencia que permite establecer que el ser humano practicando sus destrezas desarrolla su cerebro para potenciar un pensamiento crítico, según Caicedo López (2016) la neurociencia ha demostrado que el aprendizaje de habilidades y destrezas cambian el cerebro, pero este cambio puede revertirse si las habilidades aprendidas no se practican. La expresión ya generalizada en relación con el funcionamiento del cerebro “úselo o piérdalo” es un principio importante del aprendizaje a lo largo de la vida. pág. 22.

Identidad cultural. – según, Estupiñán Quiñones (2008) “Por lo tanto, la identidad es ese camino, ese proceso histórico social en su marcha hacia lo humano. Es ese llegar a ser lo que eres, sin agotarlo. Este recorrido identitario se logra en el cruce entre lo natural y lo adquirido”.

Investigaciones previas. - En el año 2013, la Universidad Tecnológica Israel, a través del autor Juan Pablo Pazmiño Rey realizó una investigación abordando productos de las regiones del Ecuador llegando a una conclusión que sirve de aporte en esta investigación, según Rey (2013) “La investigación de campo permitió establecer que entre las tendencias culinarias que más se consumen dentro de la gastronomía ecuatoriana se encuentran la cocina tradicional”.

Los entornos virtuales son una de las nuevas alternativas para los profesionales, puesto que estos son de gran ayuda en el momento de compartir los conocimientos con los estudiantes, esta alternativa, retroalimenta al estudiante como guía, además ayuda al fortalecimiento de los conocimientos. En el año 2020, la Universidad Tecnológica Israel, por medio de la autora Francia Karina Rea Romero realizó una investigación que llega al siguiente desenlace, según Romero (2020) “El diseño de la guía interactiva 3.0 mediante un entorno virtual de aprendizaje logra, fortalece las destrezas gastronómicas, ya que facilita el proceso de enseñanza aprendizaje mediante estrategias dinámicas y atractivas; seleccionadas de acuerdo al estilo de aprendizaje con que se identifique el estudiante”.

La sociedad es uno de los pilares fundamentales para el crecimiento en cualquier ámbito, la educación, la cultura, la gastronomía, el progreso de los pueblos vienen encaminados de la mano con los representantes, amparando el desarrollo con leyes que ratifican el conocimiento y su ideología que las representa en los siguientes artículos, según la constitución Ecuatoriana (2008) “Art. 385.- El sistema nacional de ciencia, tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía”.

Definición de términos

Gastronomía.- Según Gastronomie (2022) “la gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado. El término nace de la unión de dos palabras griegas: gastros (estómago) y nomos (conocimiento)”.

Gastronomía regional.- Según Gastronomie (2022) “cocina que se desarrolla en una zona geográfica limitada, concreta y en la que intervienen, decisivamente, elementos culturales, diferenciados y un conjunto de ingredientes de producción local a los que se tiene un fácil acceso”

Gastronomía internacional.- Según Universidad ISU (2020) “la cocina internacional, puede entenderse como el estudio de la relación que tiene el ser humano con su alimentación y su entorno. Y lejos de lo que se piensa, este estudio abarca mucho más que sólo la comida. La gastronomía abarca varios componentes culturales, como instrumentos y utensilios, técnicas, sabores y mucho más”.

Entorno virtual.- Según Aula1 (2020) “Un entorno virtual de aprendizaje es un espacio educativo alojado en la web, un conjunto de herramientas informáticas que posibilitan la interacción didáctica de manera que el alumno pueda llevar a cabo las labores propias de la docencia como son: conversar, leer documentos, realizar ejercicios, formular preguntas al docente y trabajar en equipo”.

Aprendizaje.- Según Definición.de (2022) se considera aprendizaje “al proceso de adquisición de conocimientos, habilidades, valores y actitudes, posibilitado mediante el estudio, la enseñanza o la experiencia. Dicho proceso puede ser entendido a partir de diversas posturas, lo que implica que existen diferentes teorías vinculadas al hecho de aprender”.

Moodle.- Según Moodle (2022) “Moodle es una plataforma de aprendizaje diseñada para proporcionarle a educadores, administradores y estudiantes un sistema integrado único, robusto y seguro para crear ambientes de aprendizaje personalizados”.

Web.- Según Significados (2022) “web es una palabra inglesa que significa red o telaraña. Se designa como ‘la web’ al sistema de gestión de información más popular para la transmisión de datos a través de internet”.

Enfoque de la investigación.

En esta investigación se aplica la recolección de información a través de fuentes bibliográficas como libros e investigaciones de historiadores analizando y vinculando la investigación de tipo cualitativa según, Questionpro (2023) indica que la investigación cualitativa es un conjunto de técnicas de investigación que se utilizan para obtener una visión general del comportamiento y la percepción de las personas sobre un tema en particular. Cuantitativamente según, Questionpro (2023) la investigación cuantitativa es un método estructurado de recopilación y análisis de información que se obtiene a través de diversas fuentes. Este proceso se lleva a cabo con el uso de herramientas estadísticas y matemáticas con el propósito de cuantificar el problema de investigación., basadas en las opiniones vertidas por las personas investigadas para la retroalimentación de la información.

Tipo de investigación.

El presente trabajo de investigación está sustentado en una investigación proyectiva elaborando un plan en el área a investigarse, observando algunos puntos a fortalecer en el Instituto Tecnológico Internacional. Así también como se investigan los lugares, cultura, antropología, culinaria, es importante renombrar a la investigación como el campo que nos ayuda a profundizar los temas que se desarrollan en esta investigación.

Población y muestra

En la siguiente investigación se tomará como población según, Explorable (2008-2023) “la población de la investigación es generalmente una gran colección de individuos u objetos que son el foco principal de una investigación científica. Las investigaciones se realizan en beneficio de la población”. A los estudiantes ITI, con un total de estudiantes matriculados 450 a toda la institución educativa de nivel superior correspondiente al periodo académico ordinario (PAO) 2023. Se tomó esta encuesta porque son los beneficiarios directos de esta investigación en curso.

La muestra, son los estudiantes del primer nivel de la carrera en tecnología en gastronomía, debidamente matriculados, en la materia de gastronomía ecuatoriana, en el Instituto Tecnológico Internacional (PAO) 2023, para la cual se aplica una muestra intencional con un total de 25 estudiantes, a

los mismo que se aplicará la investigación directamente, además se tomará como precursor de la materia de gastronomía nacional a dos docentes de esta área, ya que esta se divide en dos áreas matutina y vespertina.

Métodos, técnicas e instrumentos.

Para recabar la información se procede a determinar cada una de las características que favorezcan a la investigación, los métodos a utilizarse para esta investigación serán el método inductivo deductivo, este ayuda a ver de manera global como actúa la sociedad, la investigación en situaciones específicas en este caso y deductivo cuando nos permite investigar individualmente nuestro caso de investigación para poder extraer información precisa de cada individuo.

Se realizará una recopilación de información con diferentes técnicas básicas, una de ellas es la encuesta, la misma que recopila información cualitativa vinculada a nuestro grupo estratégico en esta investigación, según Grasso (2006) “En efecto, la encuesta es un procedimiento que permite explorar cuestiones que hacen a la subjetividad y al mismo tiempo obtener esa información de un número considerable de personas. Así, por ejemplo, permite explorar la opinión pública y los valores de vigentes en una sociedad”. pág. 14.

1.2. Análisis de resultados.

De acuerdo a los métodos y técnicas utilizados nos ayuda a la recopilación de datos con dichos instrumentos que permitieron retroalimentar la investigación, reflejando los siguientes resultados donde se procesa la información a reflejar en este estudio, presentando de forma sistematizada los resultados manifestados e intentar llegar a conclusiones factibles con los datos proporcionados.

Tabla 1.

Aplicación Encuesta

Método	Técnica	Instrumento	Aplicación	Objetivo	Indicadores para valorar
Cualitativo	Entrevista	Guía de entrevista a profundidad	Rector del Instituto Tecnológico Internacional.	Diagnosticar la situación actual sobre la disponibilidad de las TIC y manejo de recursos y actividades en el EVA del ITI,	Factibilidad tecno pedagógica institucional

destinados a la
ejecución de las clases
virtuales.

Análisis de la aplicación de la entrevista.

Uno de los instrumentos que nos permite recopilar la información es la entrevista realizada al representante del ITI (ANEXO1). La situación de la institución es favorable para la realización de esta investigación, ya que cuenta con herramientas que permite analizar el alcance que tienen los estudiantes para un entorno virtual de aprendizaje el mismo que se aplica con estructuras viables para que los estudiantes tengan en cuenta la información necesaria, para el desarrollo de la plataforma a adecuarse en el proceso de enseñanza aprendizaje, una de las alternativas para el uso de ambientes virtuales es la capacitación de los docentes, la misma que hay que colocar más énfasis para el desarrollo del manejo de los ambientes virtuales de aprendizaje.

Tabla 2.*Aplicación encuesta estudiantes.*

Método	Técnica	Instrumento	Aplicación	Objetivo	Indicadores para valorar
Cuantitativo	Encuesta	Cuestionario estructurado	Estudiantes de la asignatura gastronomía ecuatoriana, de la carrera de gastronomía	Diagnosticar la situación actual sobre la disponibilidad de internet y el manejo del EVA	Disponibilidad de internet Manejo de los recursos y actividades del EVA

Uno de los datos importantes para la investigación es la aplicación del instrumento, la encuesta a los señores estudiantes de la carrera de gastronomía, de la materia gastronomía nacional (ANEXO2) la que refleja los siguientes datos, dicha encuesta fue aplicada en las instalaciones de la institución nombrada, con un porcentaje del 100% de asistencia a dicho llamado prestando toda la colaboración del caso reflejando los siguientes datos.

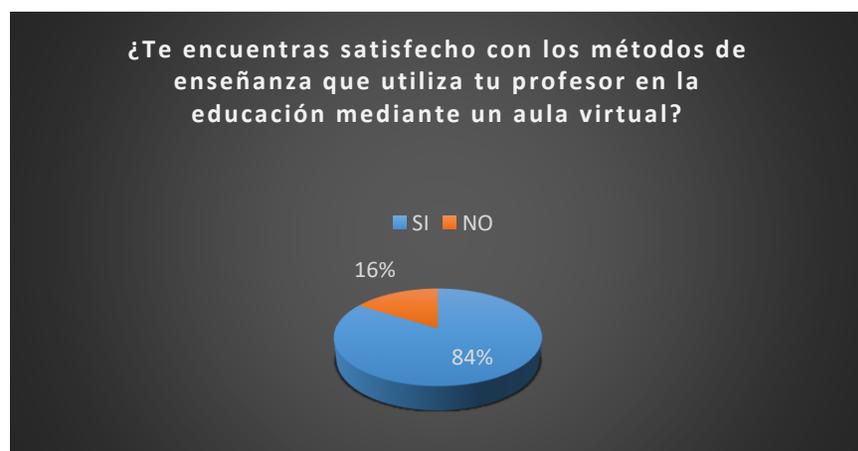
Tabla 3.
Pregunta N°1

¿Te encuentras satisfecho con los métodos de enseñanza que utiliza tu profesor en la educación mediante un aula virtual?

PREGUNTA N°1		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	21	84%
NO	4	16%
TOTAL	25	100%

Figura 2.
Pregunta N°1

¿Te encuentras satisfecho con los métodos de enseñanza que utiliza tu profesor en la educación mediante un aula virtual?



Análisis - Los estudiantes determinan, que el profesor utiliza una metodología factible para la enseñanza en un entorno virtual, en vista que utiliza herramientas que generan muy buena acogida por los estudiantes, así mismo utiliza métodos de enseñanza que son atractivos para los estudiantes, se encuentran satisfechos con la información que presta, también se determina que hace falta enfatizar en algunos métodos para cumplir con los propósitos de los estudiantes.

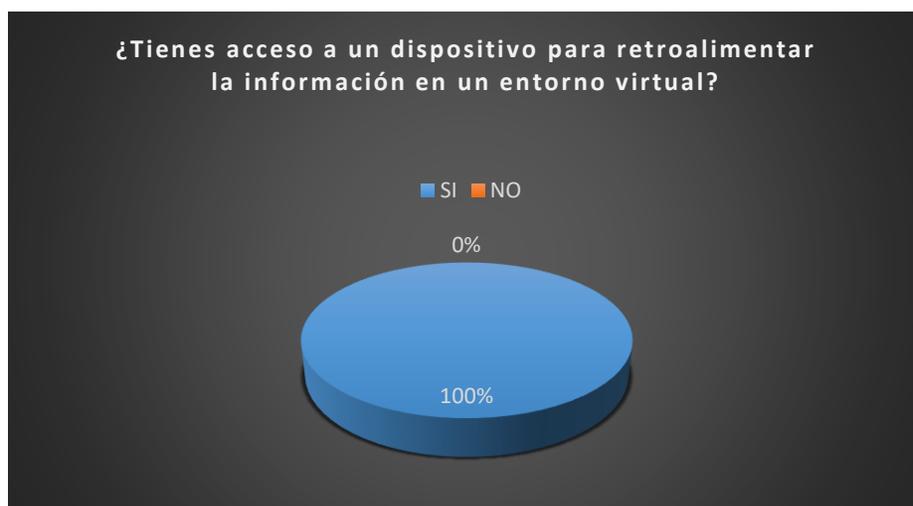
Tabla 4.
Pregunta N°2

¿Tienes acceso a un dispositivo para retroalimentar la información en un entorno virtual?

PREGUNTA N°2		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	25	100%
NO	0	0
TOTAL	25	100%

Figura 3.
Pregunta N°2

¿Tienes acceso a un dispositivo para retroalimentar la información en un entorno virtual?



Análisis. - El acceso a los dispositivos electrónicos, en este caso es factible, ya que la mayoría de estudiantes tiene acceso a más de un dispositivo electrónico para poder adquirir información de un entorno virtual y así poder elaborar las diferentes actividades que se puedan presentar en dichos entornos virtuales para el progreso educativo.

Tabla 5.
Pregunta N°3

¿Qué dispositivo utilizas para revisar los recursos virtuales en su hogar?

PREGUNTA N°3		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
C. escritorio	5	20%
C. Portátil	17	68%
Tablet	2	8%
Teléfono I.	1	0,04
Otros	0	0%
TOTAL	25	100%

Figura 4.
Pregunta N°3

¿Qué dispositivo utilizas para revisar los recursos virtuales en su hogar?



Análisis. – Para poder realizar cualquier actividad en un entorno virtual debemos saber qué dispositivos electrónicos de largo alcance poseen los estudiantes, así podemos determinar que la mayoría de los encuestados posea un dispositivo electrónico, para poder revisar o analizar cada uno de los recursos y metodologías que aplique el precursor del entorno, así también ninguno de ellos determina que no posea dichos instrumentos de trabajo, ya que es parte primordial para la realización de dichas tareas.

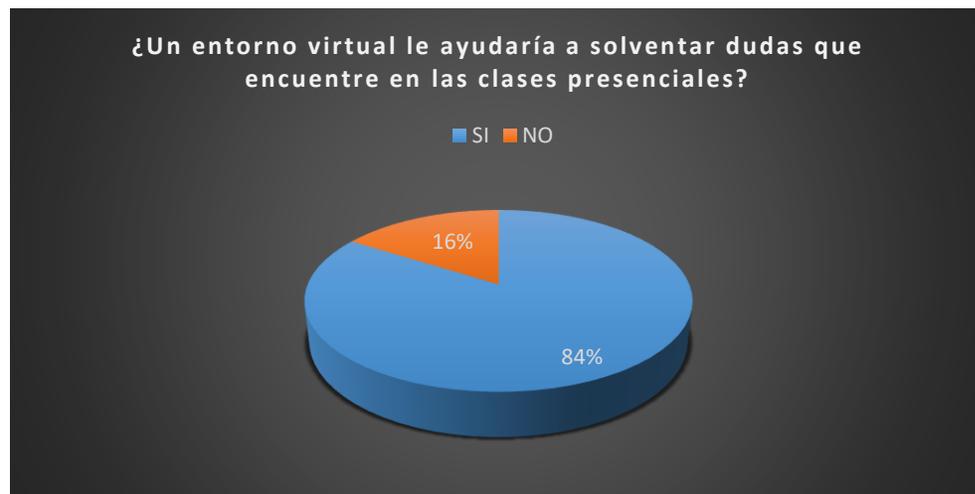
Tabla 6.
Pregunta N°4

¿Un entorno virtual le ayudaría a solventar dudas que encuentre en las clases presenciales?

PREGUNTA N°4		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	21	84%
NO	4	16%
TOTAL	25	100%

Figura 5.
Pregunta N°4

¿Un entorno virtual le ayudaría a solventar dudas que encuentre en las clases presenciales?



Análisis. – Las clases presenciales son una herramienta que va de la mano directamente con un entorno virtual de aprendizaje, así determina los señores estudiantes, solventar las dudas adquiridas en un EVA, ayuda para la retroalimentación de la información en los estudiantes, fortaleciendo el conocimiento y afianzando conceptos, para que estos sean sólidos, el momento de rendir su defensa en su materia.

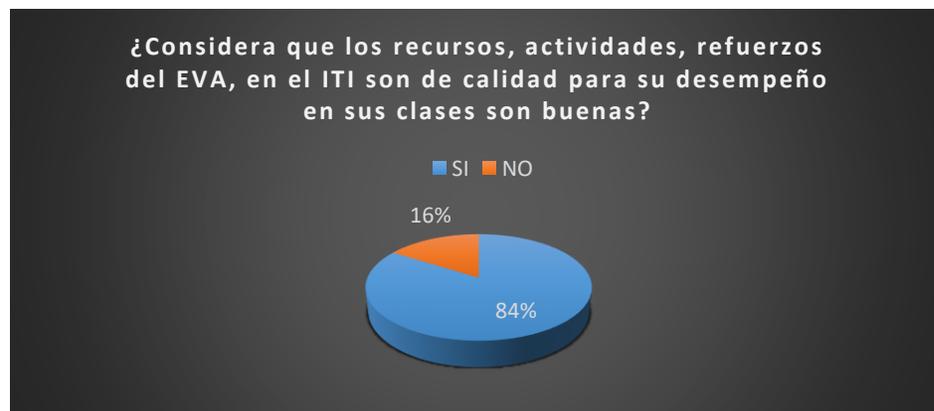
Tabla 7.
Pregunta N°5

¿Considera que los recursos, actividades, refuerzos del EVA, en el ITI son de calidad para su desempeño en sus clases son buenas?

PREGUNTA N°5		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	21	84%
NO	4	16%
TOTAL	25	100%

Figura 6.
Pregunta N°5

¿Considera que los recursos, actividades, refuerzos del EVA, en el ITI son de calidad para su desempeño en sus clases son buenas?



Análisis. – El Instituto presenta herramientas para forjar estudiantes de calidad, así lo refleja cada uno de los encuestados, las herramientas que poseen son aprobadas por los mismos estudiantes, los recursos que brinda son acordes a cada tema, también determina que falta pulir dicha información, en recursos, actividades para tener una información de calidad, para poder discernir cada una de las actividades y tener éxito en las actividades escolares.

Tabla 8.
Pregunta N°6

¿Qué tan fácil es para ti entrar a un entorno virtual?

PREGUNTA N°6		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Extremadamente fácil	21	84%
Muy fácil	2	8%
Relativamente fácil	2	8%
Nada fácil	0	0%
TOTAL	25	100%

Figura 7.
Pregunta N°6

¿Qué tan fácil es para ti entrar a un entorno virtual?



Análisis. - Un factor primordial para el desarrollo en la tecnología es el poder manejar un EVA, el mismo que va de la mano con un dispositivo digital, para los estudiantes de este siglo es más fácil poder acceder al entorno determinando así que la facilidad para ellos es absoluta, así también existen dificultades, pero con su debida inducción se desarrollara con total normalidad, el trabajo en un entorno virtual.

Tabla 9.
Pregunta N°7

En general, ¿Cómo te sientes con un entorno virtual?

PREGUNTA N°7		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Me agrada.	18	72%
Me desagrada.	5	20%
Me ayuda.	2	8%
Fortalece mi conocimiento.	0	0%
No me ayuda en nada.	0	0%
Preferiría no tener el entorno.	0	0%
TOTAL	25	100%

Figura 8.
Pregunta N°7

En general, ¿Cómo te sientes con un entorno virtual?



Análisis. – El sentido de pertenencia, en relación con la tecnología y ser nativos digitales da lugar a la aceptación y agrado de las plataformas digitales educativas, a los estudiantes siempre y cuando no existan distractores que afecten directamente a su desempeño, también así se sienten cómodos con clases dictadas presencialmente, o la fusión de las dos como un aula invertida que ayuden de maneras alternativas para su desarrollo en entornos virtuales de aprendizaje.

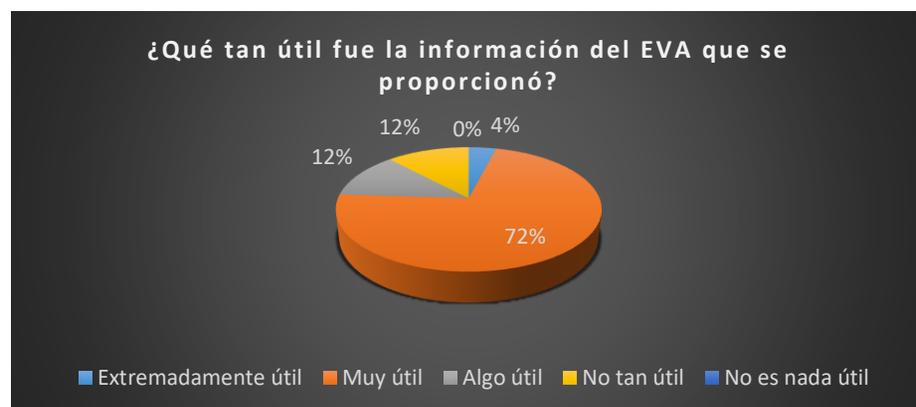
Tabla 10.
Pregunta N°8

¿Qué tan útil fue la información del EVA que se proporcionó?

PREGUNTA N°8		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
Extremadamente útil	1	4%
Muy útil	18	72%
Algo útil	3	12%
No tan útil	3	12%
No es nada útil	0	0%
TOTAL	25	100%

Figura 9.
Pregunta N°8

¿Qué tan útil fue la información del EVA que se proporcionó?



Análisis. – la utilidad del EVA es muy importante cuando se trata de acaparar información relevante para los estudiantes llenar vacíos que realmente no se pueden determinar, o el tiempo es muy determinado en varios casos, siendo así esto ayuda de gran manera a desarrollar con total amplitud la información que se distribuye directamente del EVA, tomando en cuenta también que la información debe ser precisa y entendible para que el estudiante pueda absorber, replicar y plasmar en los exámenes o tareas lo aprendido.

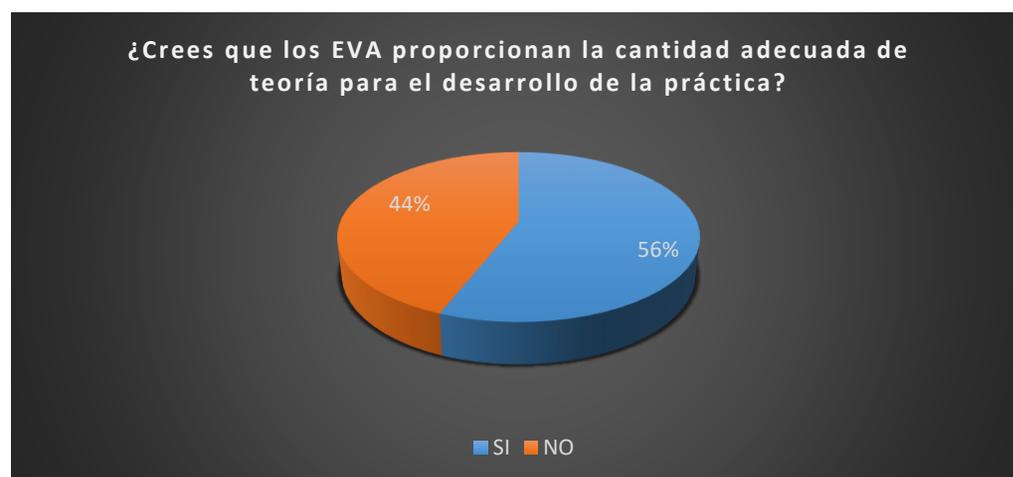
Tabla 11.
Pregunta N° 9

¿Crees que los EVA proporcionan la cantidad adecuada de teoría para el desarrollo de la práctica?

PREGUNTA N°9		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	14	56%
NO	11	44%
TOTAL	25	100%

Figura 10.
Pregunta N°9

¿Crees que los EVA proporcionan la cantidad adecuada de teoría para el desarrollo de la práctica?



Análisis. - la información que se proporciona en los ambientes virtuales debe ser verificada y precisa, tomando en cuenta que esta información debe estar distribuida acorde al programa, el exceso de información también puede perjudicar al desarrollo del estudiante, así mismo el estudiante debe poder asimilar con claridad lo planteado en el EVA. La información presentada es viable, ayuda a la gran mayoría de los estudiantes distribuyendo el tiempo en ella.

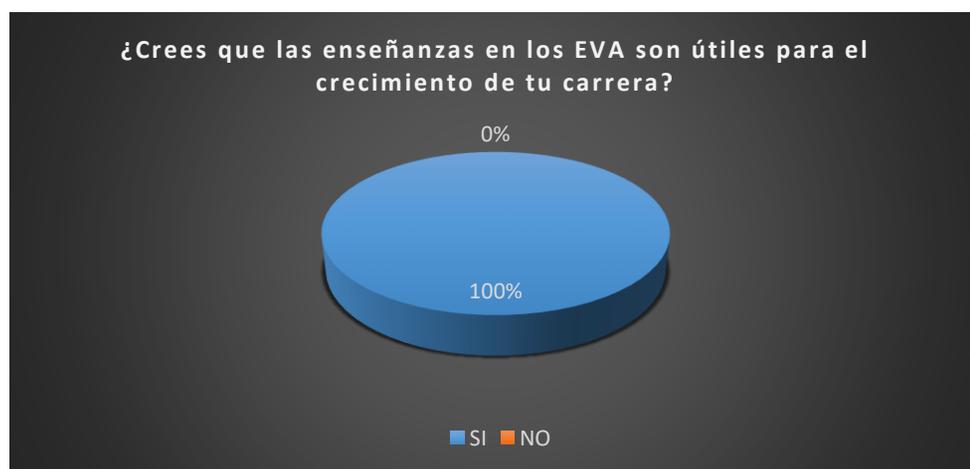
Tabla 12.
Pregunta N°10

¿Crees que las enseñanzas en los EVA son útiles para el crecimiento de tu carrera?

PREGUNTA N°10		
	FRECUENCIA ABSOLUTA	FRECUENCIA RELATIVA
SI	25	1
NO	0	0
TOTAL	25	100%

Figura 11.
Pregunta N°10

¿Crees que las enseñanzas en los EVA son útiles para el crecimiento de tu carrera?



Análisis. – la versatilidad de los ambientes virtuales en la nueva era es imprescindible para mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje así desarrollando habilidades intrapersonales, los encuestados determinan que son muy útiles para el desarrollo de su carrera, fortalece la enseñanza para ellos con calidad de aprendizaje y con motivación externas al aula presencial.

CAPITULO II: PROPUESTA.

1.3. Fundamentos teóricos aplicados.

En esta investigación de conocimiento científico, que se presenta en este ámbito dedicado para la educación tecnológica superior, enfatizando en la gastronomía regional ecuatoriana, dando conocimiento en la forma de alimentarse, que es totalmente distinta en varias regiones del Ecuador, influye directamente en el desarrollo de las culturas, los pueblos dando la mano así también a nuevas alternativas de la creación de nuevas formas de alimentarse y cómo preparar los alimentos.

Así también como en el área de aprendizaje de un entorno virtual, con estrategias para cada una de las regiones también articulando con diferentes metodologías de aprendizaje cómo por ejemplo: la teoría de aprendizaje del conectivismo, la teoría psicológica constructivista, la pedagogía crítica de identidad cultural, a las cuales se verá reflejada en esta investigación así también, la metodología PACIE como se va a manifestar previamente que se trata de una secuencia, la cual está ramificada de distinta manera con actividades, recursos, información verificada, estrictamente en el ámbito del conocimiento de la gastronomía regional ecuatoriana.

Dentro de esta plataforma encontraremos también aplicaciones, juegos, recursos que son netamente para trabajo gastronómico y podrán aplicarlo directamente en un aula presencial, se aplicará también un aula invertida dentro de eso tenemos las siguientes temáticas: gastronomía regional costa, sierra, oriente y región insular ecuatoriana.

Además también encontraremos en cada una de las regiones ejercicios y actividades que involucren tanto el profesional a dictar, como el estudiante como hacedor, tiene que preparar diferentes actividades para potenciar su conocimiento, por ejemplo vamos a tener actividades, crucigrama, sopa de letras, con respecto a la región ecuatoriana, también en la región sierra, vamos a verificar cada uno de los platos que vamos a obtener, pero enfocado a el ámbito estrictamente cultural de cada una de las regiones, como también en la región andina cuáles son los platos, cuáles son sus costumbres, directamente la información

de cómo va culturalmente transformando esta gastronomía hasta la actualidad, ésta asimismo será seleccionada dentro de un ambiente virtual de aprendizaje, la misma que tendrá características más amplias que permiten la integración de herramientas web combinado con recursos innovadores.

En esta ocasión también nosotros encontraremos la manera de cómo aprender en los tiempos actuales, es fundamental recordar que el colectivismo es una de las nuevas alternativas para la educación. Es importante entender cómo tomar ese conocimiento, cómo vamos a realizar las diferentes actividades, es menester indicar que el conocimiento está prescrito pero nosotros vamos a tomar toda esa información y transmitirla directamente al estudiante para que esos nodos de la Red que existen se fusionen, se combinen directamente con su experiencia, con su reflexión y de ahí formular nuevos conceptos. Hay que recordar que también la información y el conocimiento cambia muy rápido con respecto a lo que es gastronomía y se siga ampliando muchísimo más, los descubrimientos, la antropología e historia siguen cambiando, por ende también sigue cambiando la forma de estudiar, por eso en esta investigación con colectivismo es una de las principales teorías de aprendizaje que vamos a ocupar en esta ocasión.

También nosotros vamos a ver como se conduce el aprendizaje de esta plataforma dentro de un entorno virtual mejorado tecnológicamente, reconociendo, interpretando cada uno de los patrones con respecto a la gastronomía, es importante indicar que la gastronomía ecuatoriana está dividida en cuatro partes que representan los factores que influyen en la diversidad de la Red, los vínculos que tiene cada una de ellas en la gastronomía regional costa, sierra, oriente, región e insular, recuerden también que el rol de la memoria es muy importante porque la información está prescrita directamente en nuestra memoria y en la de nuestros antepasados con patrones que vamos adaptar al estado actual y en la que existe en las redes.

Como ocurre esta transferencia o esta transformación de esta información conectando y agregando las redes y los recursos necesarios que utilizan, hay que tener presente que el conectivismo también es una de las teorías a la cual nosotros vamos a buscar nuevas formas de conocimiento, con un aprendizaje complejo de diversas fuentes de conocimiento como son los libros, manuscritos, investigaciones,

entrevistas, las fuentes de conocimiento son amplias, pero se debe discernir, cuál es la más factible y cuál es la verificable para que los estudiantes tengan la factibilidad de que la información es verificada.

Una de las alternativas en esta investigación es poder tratar una teoría psicológica, la cual plantea que el conocimiento es el resultado de la realidad preexistente, la misma que nos expresa y está enfocada directamente en esta plataforma que puede ser un proceso dinámico e interactivo, la información externa es interpretada y reinterpretada por la mente, asimismo en la gastronomía, nosotros tenemos una receta de cualquier tipo la vamos a interpretar, pero los estudiantes la va a interpretar de manera distinta, el constructivismo también dice que resulta ser una copia, pero no es una copia, sino que va a ser un proceso dinámico para que esta persona pueda interpretar y pueda discernir, pueda formular nuevos conceptos, uno de los factores también para poder analizar.

Permitiendo de un aprendizaje más social porque recuerden que estamos hablando de una gastronomía regional ecuatoriana y nosotros vamos a socializar cada una de las regiones del Ecuador, va a estar implementado en una plataforma ya que el aprendizaje de cada uno de estos va a estar alimentado con un información recabada socialmente, para el proceso de aprendizaje de cada uno de ellos recuerden que tenemos un logro para cada estudiante, el estudiante tienen un información leve, nosotros vamos a potenciar y replantear también el alcanzar un logro y tener toda la información pertinente, para que esta persona pueda formular conceptos un poco más críticos, desarrollando así a cada uno de ellos y también fortaleciendo esa zona de desarrollo próximo y alcanzar un nivel máximo relacionado con los saberes de la gastronomía ecuatoriana.

La identidad cultural como pedagogía crítica es una de las más importantes plasmadas en esta investigación, ya que es el fortalecimiento de cada uno de los individuos para formar una identidad recuerden que la identidad cultural no se perderá si se plasma directamente con esta investigación aportando directamente a la cultura de los ecuatorianos.

1.4. Descripción de la propuesta.

Características de la audiencia.- En la ciudad de Quito en el sector norte de la ciudad capital de los Ecuatorianos ubicado en las 6 de diciembre y Colón se encuentra ubicada la población beneficiaria de este diseño institucional, los alumnos de primer año de educación tecnológica internacional de la unidad educativa Instituto tecnológico superior ITI, luego de la revisión académica de los últimos dos años y contrastarlos con las notas adquiridas por los estudiantes reflejas en el archivo de los maestros en la institución se determina que los 25 estudiantes que actualmente reciben el programa de tecnología gastronomía forman parte de la presente investigación.

Cumpliendo los objetivos de la institución es necesario presentar esta modificación del formato educativo, ya que no existe falencias en los estudiantes promovidos a otras instituciones causando un malestar en el grupo inmediato superior debido a que estos vació se mantiene, y los docentes de nuevo año lectivos o nuevos periodos permanecen de forma constante en capacitaciones, sin embargo en algunos de estos casos la preocupación de no tener información para diseñar la planificación diaria, debe realizarse en forma simultánea.

Por tal motivo este diseño institucional pretende favorecer a los estudiantes de primer año de la tecnología en gastronomía, con un aprendizaje significativo que solventará las necesidades y eliminará las falencias encontradas directamente en la materia de gastronomía nacional ecuatoriana específicamente en sus zonas divididas en Costa, Sierra, Oriente y regiones insulares a las que representa, dando lugar a la creatividad productiva para desarrollar los procesos cognitivos involucrados en el proceso de aprendizaje de la gastronomía para fortalecer el conocimiento durante su carrera en la institución.

Lo que necesita aprender la audiencia. - El uso correcto de todas las técnicas y métodos directamente en la gastronomía regional ecuatoriana así también comprende y explicar de diferente manera cómo se realizan distintas preparaciones, teniendo como ayuda la comunicación directamente con él cliente y primordialmente también el proceso de enseñanza aprendizaje que se verá reflejado indistintamente.

Presupuesto disponible y medios de discusión.- El Instituto tecnológico internacional posee, diferentes laboratorios de trabajo en el área de gastronomía en general, esta también tiene laboratorios de Internet para el manejo y el funcionamiento de todas las áreas, en lo que se refiere por lo tanto tiene una red de Internet con recepción de señal y megas disponibles para el uso de cualquier equipo tecnológico asimismo en esta ocasión, no se requiere de un presupuesto establecido, ya que toda la información se encuentra en repositos físicos, se dispone también de diferentes aulas que sean equipadas con la tecnología respectiva, con retroproyectors, con elementos de bioseguridad para el alcance de todos los estudiantes y dispensadores en cada aula.

Limitaciones. - No se observa limitaciones sin embargo se observará, éstas en la recopilación de información, otros textos desactualizados este caso la conectividad de la red nos ayudaría para la recopilación de información.

Fecha límite para entregar o implementar la introducción. -La proyección para la implementación sería en el periodo comprendido del 2023- 2024 del régimen sierra.

Propuesta entorno virtual.

La propuesta para el entorno virtual de aprendizaje en el área de gastronomía ecuatoriana haciendo un análisis comparativo de diferentes plataformas, dando un lugar para moodle como una herramienta que favorece las destrezas de los estudiantes.

Tabla 13.

Moodle y plataformas alternas.

Características	Moodle	Edmodo	Classroom
Envío de tareas en línea	✓	✓	✓
Mensajes de aprendizaje	✓	x	x
Amplia biblioteca de recursos	✓	x	x
Importar cursos	✓	✓	✓
Auto matriculación de estudiantes	✓	✓	✓
Aplicaciones para móviles	✓	✓	✓
Asistencia	✓	x	x

Pruebas automatizadas	✓	✓	✓
Calificaciones	✓	✓	✓
Herramientas de colaboración de los Maestros	✓	✓	✓
Facilidad de acceso móvil	✓	X	X
Versatilidad de compatibilidad con recursos	✓	X	X

Fase de diseño

1.-Selección de ambiente.- Se ha propuesto utilizar una plataforma virtual en la cual se va a desarrollar la gastronomía regional ecuatoriana con conceptos que sean útiles para el desarrollo del estudiante en un ambiente virtual LMS (moodle).

2.-Señalamiento de objetivos instruccionales.

Objetivo general.

- Crear un aula virtual en moodle utilizando diferentes herramientas para que aporte en el proceso de enseñanza aprendizaje en el área de gastronomía regional ecuatoriana para los estudiantes del primer año de gastronomía en el Instituto Tecnológico Internacional ITI 2023.

Objetivos específicos.

- Describir cada una de las regiones del Ecuador con sus respectivos productos zonales.
- Diferenciar las características de cada una de las regiones del Ecuador en el ámbito de la gastronomía.
- Agrupar cada una de las recetas según la zona que le pertenezca con su respectiva información.

Estructura general

Tabla 14.
Estructura general.



Componentes teóricos: teoría de aprendizaje: conectivismo, teoría psicológica: constructivismo, pedagogía crítica: identidad cultural.

Componentes metodológicos: metodología PACIE: Presencia, Alcance, Capacitación, Interacción, E-learning.

Componentes prácticos: visualización de documentos históricos, visualización de documentales, visualización de videos, reproducción de entrevistas a historiadores, visualización de realización de productos varios.

Estructura del entorno virtual de aprendizaje: se dividen en bloques.

Bloque o (bloque PACIE). -sección de información: estructura de breve información del producto, nombre de la institución, sección de comunicación: referencia de lo que va a tratar, datos del docente, horarios y sus derivaciones, sección de interacción: social y apoyo del aprendizaje colaborativo.

Bloque académico. - sección de información: enlaces y documentos, sección de rebote: actividades autocríticas y filtros del tema, sección de construcción: construcción de conocimiento, críticas análisis,

retroalimentación, discusiones, sección de comprobación: síntesis, comprobación, verificación de lo aprendido.

Bloque de cierre.- en esta sección de negociación: comunidad de aprendizaje, sección de retroalimentación: didáctica, pedagógica, y académica.

Estrategias pedagógicas.

De acuerdo con las investigaciones realizadas para formular este diseño instruccional, Vygotski entre otros también declarada como una teoría psicológica y constructivista se ha realizado desde las diversas perspectivas la importancia dentro del campo que se van a resolver los estudiantes para su vida profesional, en el ámbito de la gastronomía en su vida profesional.

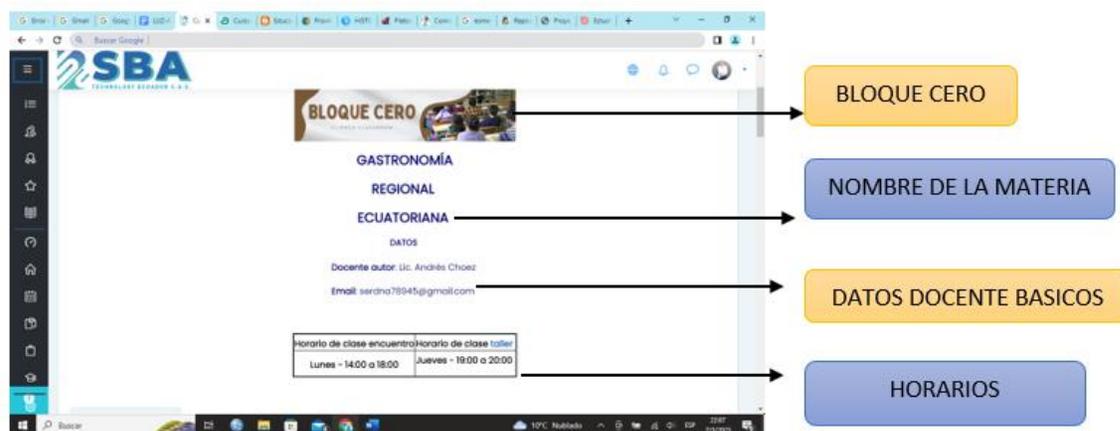
Considerando estos aportes se determina también la necesidad de crear ambientes estimulantes positivos para los jóvenes que puedan desarrollar dichas experiencias, creando así teorías de aprendizaje como el conectivismo de George Siemens, que determina el crecimiento personal de los individuos, este diseño también de acuerdo a los modelos anteriores mencionados proyecta bases del modelo ADDIE, la pedagogía crítica de Paulo Freire identidad cultural.

Es importante identificar también, cada uno de los métodos específicos en el área, con razonamiento lógico en la gastronomía se utiliza métodos complementarios para la base del crecimiento de la información de la gastronomía regional ecuatoriana, aclarando ocasionalmente el diseño instruccional, el modelo de áreas también, el trabajo del uso de los recursos tecnológicos, como videos, imágenes, organizadores gráficos, lluvia de ideas, presentaciones de libros con actualizaciones pertinentes a la gastronomía regional ecuatoriana con la conceptualización y reflexión de cada uno de los conceptos que se proporcione. Se consideró la incorporación de herramientas TIC de tipo recurso (R) y actividad sincrónica (A.S.), entre las cuales se encuentran las siguientes: Audios y videos: YouTube (R), powtoon (R), Presentaciones: prezzi (R), Slides (R), goconqr (R), Interactivas: educaplay (A.S.), Evaluación: educaplay (A.S.), lifeworksheets (A.S.), Otros: calameo (R), canva (R).

Descripción. - Gastronomía regional ecuatoriana.

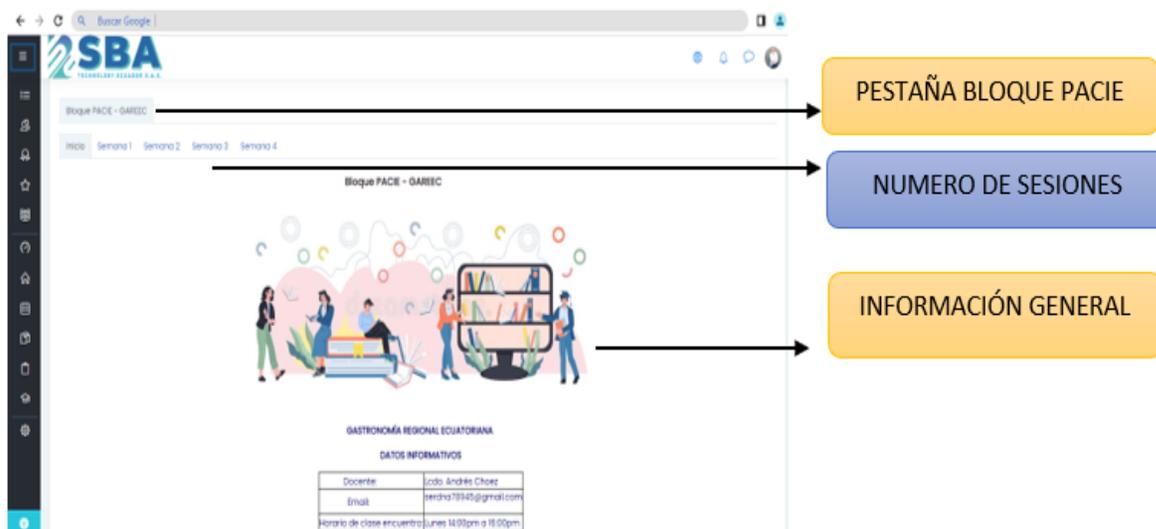
BLOQUE DE INICIO

Figura 12.
Bloque PACIE



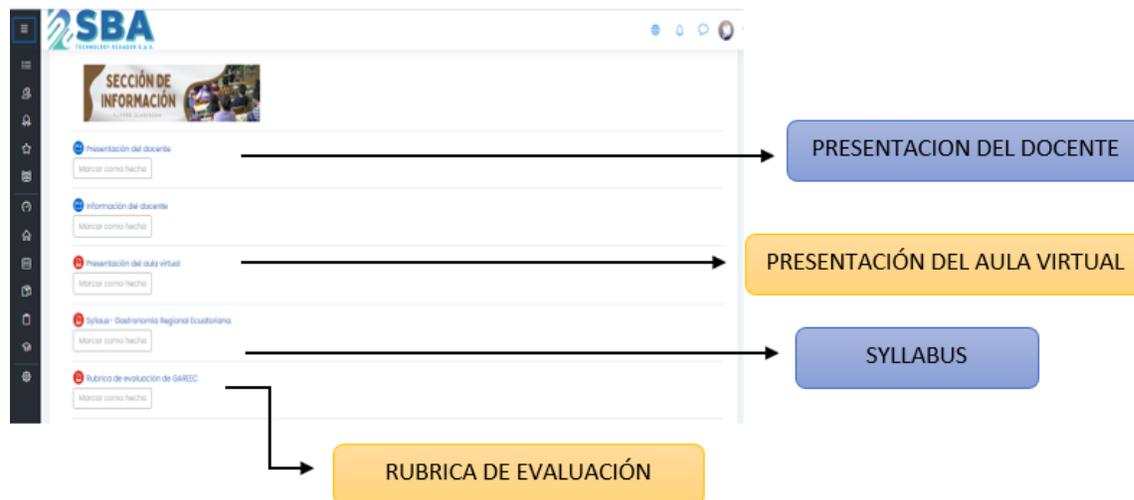
El bloque de inicio es uno de los más importantes al momento de implantar la información que necesitan los estudiantes, así mismo con información que lleva de la mano con el profesional, el nombre de la materia a asignar, el horario de los talleres y los encuentros presenciales.

Figura 13.
Bloque PACIE-GAREEC



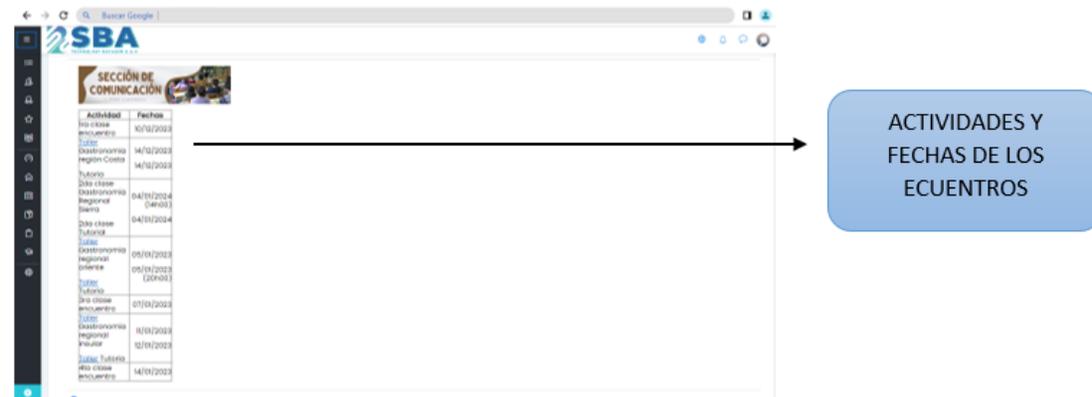
En esta sección tenemos pestañas del bloque PACIE, número de sesión, información general para que ayuden a los estudiantes a guiarse de manera organizada.

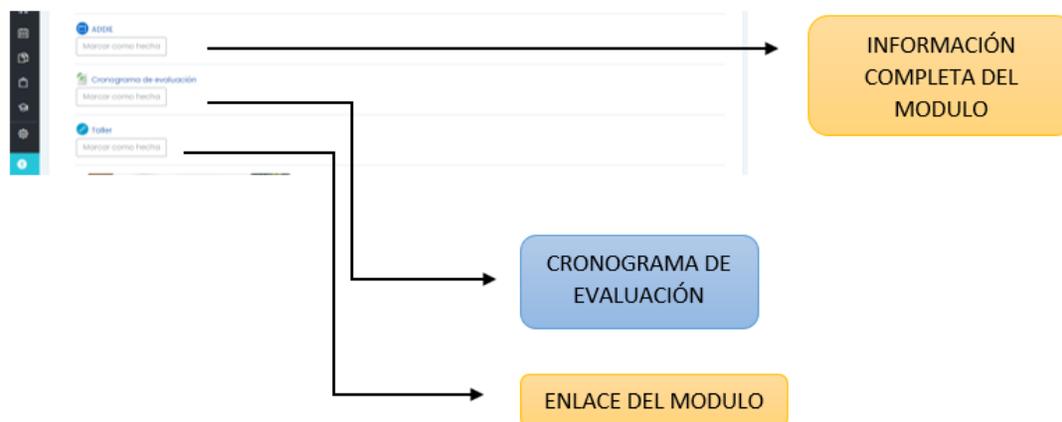
Figura 14.
Sección de información



Sección de información aquí tenemos la presentación del docente en la presentación del aula virtual, el Syllabus y la respectiva rúbrica, la cual los estudiantes van a tener toda la información con respecto al manejo de la plataforma virtual en el área de gastronomía.

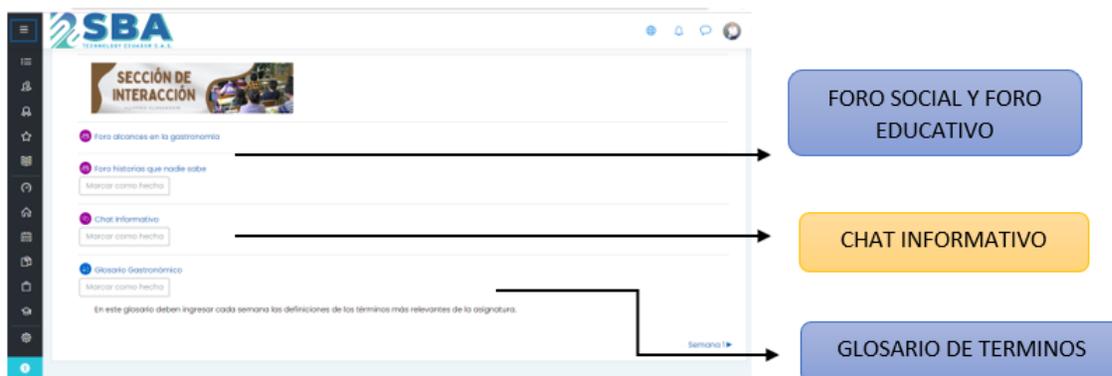
Figura 15.
Sección de comunicación





Sección de comunicación en este bloque tenemos las actividades de los encuentros, las fechas y los días, los encuentros sincrónicos y asincrónicos la información completa del módulo, el cronograma de evaluación como van a ser evaluados los estudiantes que realicen este curso, el cronograma del módulo y los enlaces que van a tener directamente en funciones sincrónicas.

Figura 16.
Sección de interacción

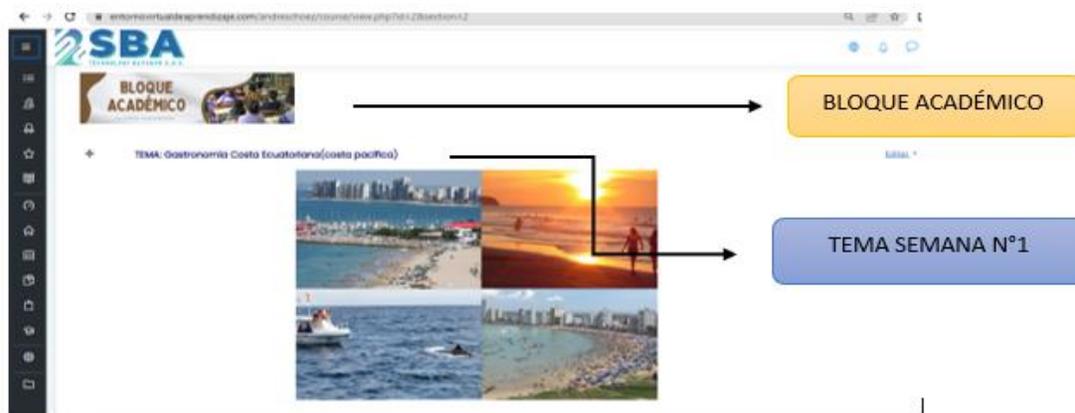


En la sección de interacción encontraremos el foro social educativo donde pueden socializar los estudiantes diferentes temas, así también el Chat informativo que tiene con el profesor y los estudiantes, el glosario de términos que ayudará a determinar qué palabras se encontrarán en el siguiente módulo dependiendo de la dificultad.

SEMANA 1

En la semana uno encontraremos el trabajo dividido en varias áreas, bloques académicos, sección de exposición, sección de rebotes, sección de construcción, sección de comprobación, en cada una de las semanas, asimismo se aplicará distintos métodos pedagógicos, tanto componentes teóricos, metodológicos, prácticos y TIC.

Figura 17.
Bloque Académico



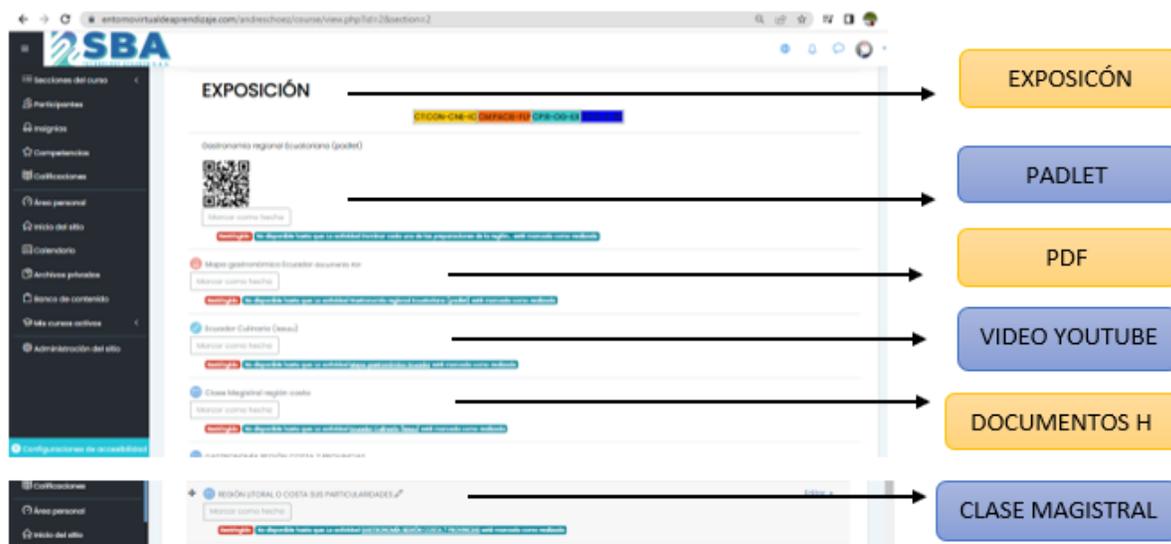
En el bloque académico tenemos como importante renombre el tema que tiene que ver secuencialmente con la sección de exposición rebote construcción y comprobación en la cual se va a venir trabajando.

Figura 18.
Contenidos y Objetivos



Continuando con el bloque académico tenemos los contenidos que se van a reflejar, el objetivo con el que se va a trabajar y con lo que se va a conseguir en la semana.

Figura 19.
Exposición



En la sección de exposición encontramos el conocimiento previo aplicando la metodología PACIE, con componentes teóricos, constructivismo, colectivismo, identidad cultural los mismos que se ven reflejados a continuación en el EVA de gastronomía regional ecuatoriana como parte y donde vamos a tener un breve conocimiento previo, tenemos: un mapa gastronómico del Ecuador en un documento PDF, ya que estamos construyendo el conocimiento partiendo de algo que ya sabemos. También tenemos Ecuador culinario mediante una plataforma Issuu, que nos permite afianzar el conocimiento mediante la construcción de la información que poseemos. Además una clase magistral de la región Costa, enriquecida con conocimiento de bibliografías externas, en el conocimiento previo tenemos gastronomía regional Costa consta de siete provincias las cuales tenemos la información para consolidar ese conocimiento, sus particularidades con un Video, tiene como referencia a la identidad cultural, que posee cada uno, junto con el constructivismo aportando esta información al entorno que no es una copia sino es reconstruir la información que se posee de acuerdo al entorno que los rodea.

Figura 20.
Rebote, Construcción, Comprobación.



En esta captura encontramos el aprendizaje individual como parte del constructivismo, mediante un cuestionario, para medir que tan satisfactoria esta la sección de exposición y determinando si el estudiante está captando toda la información requerida para el módulo.

Además, encontramos la construcción la misma que nos ayuda a alimentar información de otros individuos para poder enfocar en un ambiente colaborativo con un foro que pueden aportar conocimientos varios en el tema a tratar.

SEMANA 2

Figura 21.

Bloque Académico semana 2



Se muestra cada semana con diferentes temas determinando el desarrollo para cada trama, con su gráfico correspondiente.

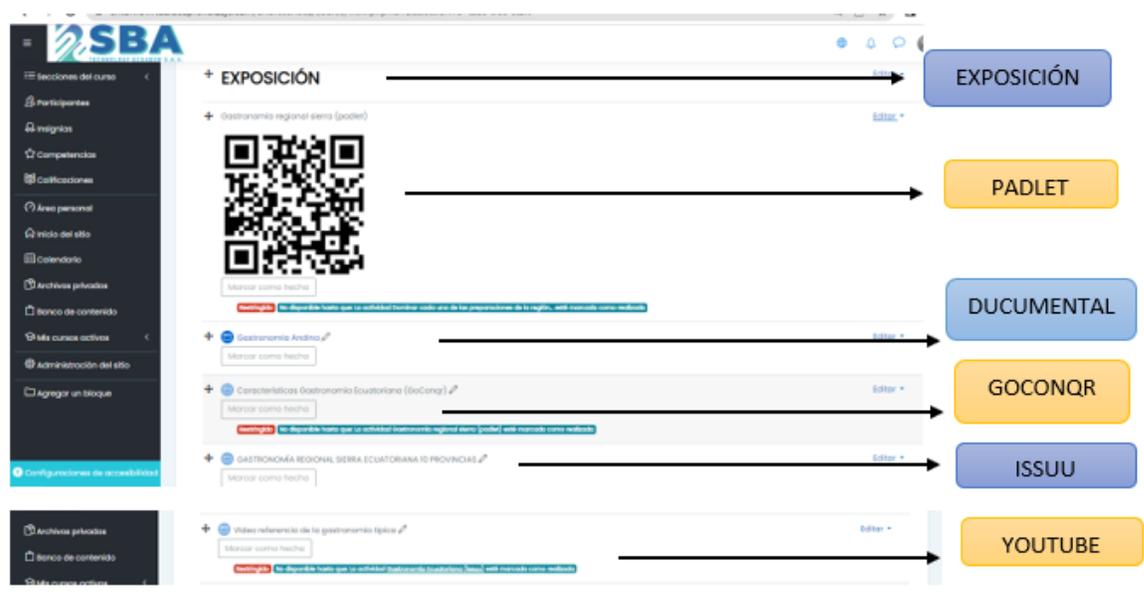
Figura 22.

Contenido y objetivos semana 2



El contenido y los objetivos van de la mano con la planeación y la estructura pedagógica que se maneja en esta área que pueda influenciar directamente en la exposición, rebote, y construcción de cada uno de los temas que se ven reflejados en la plataforma, también va de la mano con la evaluación para concatenar y enlazar todos los temas en uno solo.

Figura 23.
Exposición semana 2



En esta parte de la exposición encontraremos diferentes recursos muy distintos a los antes mencionados, concatenando la metodología existente en un padlet, que llevará la información para la retroalimentación del estudiante, así van de la mano con el documental, que refleja información importante con respecto a la sierra ecuatoriana despertando el pensamiento crítico, y la identidad cultural del estudiante, haciéndole participe de las acciones que estará pronto a plasmar en el aula de clase, de la mano con goconqr, viendo la distribución y la gran cantidad de ingredientes que el estudiante puede utilizar al momento de plasmar cualquier tipo de plato de esta zona, recordando también la gastronomía entra por los ojos y remueve hechos pasados hemos plasmado en Issuu un recetario , para que el estudiante socialice dichas preparaciones, para el momento de plasmar, concatenando las ideas, formando conexiones psicológicas, para reforzar y fortalecer su pensamiento crítico, la creatividad va de la mano así también puedan observar en la plataforma YouTube nuevas formas y nuevos reportajes que fortalezcan su identidad plasmado en diferentes ámbitos gastronómicos.

Figura 24.
Rebote, Construcción, Comprobación semana 2



El análisis que nos ayuda para la construcción de esta plataforma nos permite verificar que el estudiante este captando todos los conocimientos prestados, los mismos que se reflejan mediante un trabajo constructivista, haciendo un desarrolló próximo a la realidad que está viviendo, con diferentes herramientas, las cuales ayudan al fortalecimiento cognitivo mejorando, uniendo los nodos que permiten estables conexiones y con información verificada.

Figura 25.
Bloque académico semana 3



Bloque académico visibilizado la sección tres con su respectivo tema, para seguir construyendo un ente de estudio con carácter crítico.

Figura 26.
 Contenido, Objetivos semana3



Contenido que van de la mano y relacionados con el tema a tratar en esta sección.

Figura 27.
 Exposición semana 3



La exposición de los siguientes temas ayudan paulatinamente a fortalecer el crecimiento profesional como actúa directamente en el estudiante, una de las herramientas que favorecen al profesor es goconqr, la misma que nos permite enlazar temas de gran relevancia que permita que el estudiante se sienta a gusto con lo que está leyendo, así también esta nos facilita afianzar el conocimiento, ya es una herramienta que nos permite que sigan receptando la información que tiene los estudiantes así queda demostrado que el conectivismo tiene varias ramas para enlazar, con páginas web que ayudan a verificar la información y sobre llevar algunas dudas de los estudiantes, los archivos en cualquiera que esta sea su presentación nos permite que esta información al momento de ser seleccionada sea precisa para que ayude directamente al estudiante,

formando un estudiante con criterio dando a lugar un pensamiento crítico, que tenga relevancia ayuda en el ámbito de su carrera, demostrando así también la información que se encuentra plasmada en las misma cultura, historia, lugares relevantes, y como ha seguido avanzado en estos momento dichos temas para afianzar en la identidad cultural de cada individuo.

Figura 28.
Rebote, Construcción, Comprobación semana 3

The screenshot displays the SBA course interface for Week 3. The left sidebar shows course sections. The main content area lists activities: 'Rebote', 'Semana 3 Gastronomía regional oriente', 'Construcción', 'Taller análisis de la gastronomía amazónica', 'Comprobación', and 'Incaracato región amazónica'. To the right, a vertical stack of colored boxes labels these activities: 'REBOTE' (yellow), 'CUERTIONARIO' (blue), 'CONSTRUCCIÓN' (yellow), 'TALLER' (blue), 'COMPROBACIÓN' (yellow), and 'TAREA: RECETARIO' (blue). Arrows point from the activity titles to their respective labels.

Para afianzar ese conocimiento que adquiríamos en estructura de exposición constructivista debemos observar cómo están captando estas ideas los estudiantes mediante cuestionarios, talleres y tareas que demuestren lo aprendido, y así demostrado que esta construcción sea factible y captada a un cien por ciento.

Figura 29.
Bloque académico semana 4

The screenshot displays the SBA course interface for Week 4. The left sidebar shows course sections. The main content area shows the 'BLOQUE ACADÉMICO' and the 'TEMA Gastronomía insular (Ecuadoriana (o Galápagos))'. A large image of a sea turtle is visible. To the right, a vertical stack of colored boxes labels these elements: 'BLOQUE ACADÉMICO' (yellow) and 'TEMA SEMANA N°3' (blue). Arrows point from the 'BLOQUE ACADÉMICO' and 'TEMA' labels to their respective elements in the interface.

Bloque académico con su respectivo tema de investigación semana. Con imagen subjetiva que ayude a enlazar y fortalecer neuronalmente a donde va estar dirigido esta investigación.

Figura 30.
Contenido, objetivos semana 4



Contenidos, y objetivos que enlacen directamente con el tema y la distribución metodológica que se maneja directamente en la plataforma.

Figura 31.
Exposición semana 4



Los documentales, las historias son grandes referentes para el crecimiento de los pueblos directamente con la información que pueda mantener dicho documental, así ayuda a dar una semilla de identidad en cada estudiante, la gastronomía y la visualización de videos permite que los participantes se familiaricen directamente con platos, temas, identidades, y referencias para que estos tengan más conocimiento y sean personas críticas formando productos que tengan identidad, calidad y sean relevantes para su entorno.

Figura 32.
Rebote, Construcción, Comprobación semana 4



Terminando con unas de las partes fundamentales de este proceso un cuestionario construye y enlaza conocimientos previos, la guía plasmará la iniciativa que se construyó durante este periodo, y el recetario global ayuda a discernir todo lo aprendido en este módulo, demostrando que toda la información se enlaza de manera instantánea, ayudando al estudiante a tener un producto favorable para su desarrollo escolar, mediante la participación del estudiante, profesor, herramientas y la Flip classroom.

1.5. Validación de la propuesta.

Para la valoración de la propuesta se analizó con especialistas de diferentes ramas como, gastronomía, tecnologías de la información y educación. (Anexo4,5,6).

Figura 33.

Validación de la propuesta.



Determinando lo siguientes los entornos virtuales son una fuente de información viable para los estudiantes, teniendo pertinencia adecuada con los temas a tratar, así también es aplicable en cada ámbito de esta materia, ya que permite tener la información de forma clara, precisa y tener dos alternativas presencial y virtual conocido también como Flip classroom, facilitando la factibilidad de los productos eso en un entorno de aprendizaje determina un orden adecuado para su desarrollo.

La fundamentación teórica plasmada en cada recurso establecido con directrices que aportan a cada uno de los temas tratados con énfasis en la identidad y construcción del conocimiento. - Reflejando que la tecnología es una muy buena herramienta para la ayuda del instructor, para fortalecer temas que abarcan más tiempo, permitiendo que el profesor utilice las herramientas para su buen funcionamiento. De manera instantánea, ayudando al estudiante a tener un producto favorable para su desarrollo escolar, mediante la participación del estudiante, profesor, herramientas y la Flip classroom.

CONCLUSIONES.

Al finalizar la siguiente investigación se llega a las siguientes conclusiones pertinentes del caso estudiado.

El aporte de dichos elementos ayuda de gran forma al crecimiento del aprendizaje en el estudiante, en el ámbito de la gastronomía regional ecuatoriana, para defender, considerar, cada una de las circunstancias que se le presente, uno de los elementos a renombrar es la identidad que cada uno de estos va a tener, creando así un gran impacto en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

Finalmente, mediante el diagnóstico realizado, se puede establecer que los ambientes virtuales en el área de gastronomía son posibles, que ayuda de gran manera al desarrollo constructivo de la carrera del estudiante en el componente gastronómico ecuatoriano, con el uso adecuado de la pedagogía crítica forjando un sujeto con pensamiento crítico, con identidad cultural para verse reflejado directamente en una sociedad con valores sin perder la esencia que lo posee.

El componer un espacio de aprendizaje en el área de gastronomía regional tiene puntos favorables para el desarrollo cognitivo del estudiante, ayudando así a crear estudiantes de calidad con conciencia social e intercultural favoreciendo directamente al Instituto Tecnológico Internacional, con un profesional que puede desenvolverse en cada ámbito que impartió de forma correcta, dando lugar a ser memorable en la gastronomía ecuatoriana.

Como preámbulo final de acuerdo con el criterio de especialistas en diferentes áreas de la materia como lo es la gastronomía, educación y diferentes ámbitos determinan que un espacio de aprendizaje siempre es una excelente herramienta, si se implementa de forma correcta y se configura efectivamente con los conocimientos específicos, especializados del área a impartir, tomando en cuenta la construcción de diferentes componentes que ayuden a determinar si el estudiante está asimilando el contenido propuesto.

RECOMENDACIONES.

Seguir expandiendo los fundamentos teóricos en el ámbito de la gastronomía regional ecuatoriana para poder llegar a un desarrollo viable, seguir formando estudiantes de elite con conocimientos sólidos en la cultura ecuatoriana para fortalecer su identidad.

Implementar diferentes diagnósticos en el área de gastronomía ecuatoriana para tener una educación que sea llena de saberes y haceres favorables para el crecimiento de las carreras y formular nuevas alternativas en ambientes virtuales de diferentes áreas, con usos pedagógicos adecuados.

Motivar la creación de ambientes virtuales que contengan información pertinente en cada ámbito de la educación virtual, es de vital importancia para el crecimiento de las instituciones, tomando en cuenta un correcto manejo de cada una de las herramientas.

La aplicación de los ambientes virtuales es una muy buena herramienta de trabajo, pero se debe enfatizar muy bien al grupo que se va aplicar, para poder trabajar de manera adecuada en los individuos involucrados.

BIBLIOGRAFIA.

- Álvaro Bahls, B. C. (24 de 10 de 2019). *COMPRESIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA*. Obtenido de *COMPRESIÓN DE LOS CONCEPTOS DE CULINARIA Y GASTRONOMÍA*: <http://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V28/N02/v28n2a04.pdf>
- Aula1. (25 de 10 de 2020). *Aula1*. Obtenido de Aula1: <https://www.aula1.com/entorno-virtual-aprendizaje-eva/>
- Caicedo López, H. (2016). *Neuroeducación: una propuesta educativa en el aula de clase*. Bogotá: Ediciones de la U.
- Carminati de Limongelli, M. E.-W. (2017). *Integrando la neuroeducación al aula*. Buenos Aires : Bonum.
- Cecilia Pérez Gómez, H. J. (28 de 10 de 2022). *ENSEÑANDO Y APRENDIENDO CON LAS TIC'S*. Obtenido de educandoconelcrz.blogspot: <https://educandoconelcrz.blogspot.com/2022/10/>
- Centro de investigaciones y estudios turisticos. (2019). *Estudios y perspectivas en turismo*. Buenos Aires: Regina Schluter.
- Contreras, M. (29 de 03 de 2020). *Educapuntes*. Obtenido de Educapuntes: <https://educapuntes.blogspot.com/2020/03/pacie-un-modelo-de-pedagogia-virtual.html>
- DEFINICIÓN.DE. (25 de 10 de 2022). *DEFINICIÓN.DE*. Obtenido de DEFINICIÓN.DE: <https://definicion.de/aprendizaje/>
- Ecuador, G. d. (2008). constitución 2008. En G. d. Ecuador, *Constitución 2008* (pág. 179). Quito.
- Ecuador, G. d. (14 de 10 de 2022). *Ministerio de Educacion*. . Obtenido de Ministerio de Educacion.: <https://educacion.gob.ec/aprendamos-en-entornos-virtuales/>
- Explorable. (01 de 03 de 2008-2023). *Explorable*. Obtenido de Explorable: <https://explorable.com/es/poblacion-de-la-investigacion>
- Fabre Cavanna, J. E.-B.-R. (2021). *Conocimiento y frecuencia de uso de las TIC en docentes de la Educación Superior*. Texas. US: Editorial Tecnocientífica Americana.
- Fabre Cavanna, J. E.-B.-R. (2021). *Conocimiento y frecuencia de uso de las TIC en docentes de la Educación Superior*. Texas US: Editorial Tecnocientífica Americana.
- FREIRE, P. (1999). *IDENTIDAD CULTURAL Y EDUCACIÓN*. Op. Obtenido de [file:///C:/Users/LULUC/Downloads/icosta,+articulo+2+revista+10%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/LULUC/Downloads/icosta,+articulo+2+revista+10%20(1).pdf)
- Gallardo Vázquez, P. -C. (2016). *La motivación y el aprendizaje en educación*. Sevilla: Wanceulen.
- Gastronomia, D. d. (25 de 10 de 2022). *Diccionario de Gastronomía*. Obtenido de Diccionario de Gastronomía: <https://dicionariodegastronomia.com/word/cocina-regional/>

- GASTRONOMIE, M. (24 de 10 de 2022). *MUZEUM GASTRONOMIE*. Obtenido de MUZEUM GASTRONOMIE: <https://www.muzeumgastronomie.cz/es/node/75>
- Granja, D. O. (2015). El constructivismo como teoría. *Sophia*, 17. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4418/441846096005.pdf>
- Grasso, L. (2006). *Encuestas: elementos para su diseño y análisis*. Córdoba: Brujas.
- Irigoyen Coria A, M. L. (2013). La obra de George Siemens: una alternativa para el aprendizaje en la. *Archivo en Medicina Familiar*, 54. Obtenido de <https://www.medigraphic.com/pdfs/medfam/amf-2013/amf134c.pdf>
- Mariano, A. (2021). *Educación Semipresencial con Moodle y el Modelo de Aula Invertida*. Buenos Aires: Maipue.
- Mato Tamayo, V. T. (2019). *Introducción a la pedagogía*. Las Tunas: Academia Universitaria.
- Moodle. (25 de 01 de 2022). *Moodle*. Obtenido de Moodle: https://docs.moodle.org/all/es/Acerca_de_Moodle
- Moya, J. L. (2016). *LA docencia universitaria mediante el enfoque del aula invertida*. Barcelona: Octaedro,S.L.
- Norman Estupiñán Quiñones, N. A. (2008). IDENTIDAD CULTURAL Y EDUCACIÓN. *Rhela*, 16.
- ONU. (14 de 10 de 2020). *NACIONES UNIDADES FORJANDO EL FUTURO*. Obtenido de NACIONES UNIDADES FORJANDO EL FUTURO: <https://www.un.org/es/un75/impact-digital-technologies>
- PETRA MARICELA RUIZ PÁRRAGA, T. D. (8 de 03 de 2021). *repositorio.ug.edu.ec*. Obtenido de repositorio.ug.edu.ec: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/62150/1/%27BP%c3%81RV-PEP-2021P008.pdf>
- Questionpro. (01 de 03 de 2023). *Questionpro*. Obtenido de Questionpro : <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-investigacion-cuantitativa/>
- Quiñones, N. E. (09 de 03 de 2008). Redalyc. *Revista Historia de la Educación*. Obtenido de Redalyc: <https://www.redalyc.org/pdf/869/86901003.pdf>
- Rey, J. P. (24 de 10 de 2013). *repositorio.uisrael*. Obtenido de repositorio.uisrael: <https://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/1035/1/UISRAEL%20-%20EC-%20ADMH%20-%20378.242%20-%2015.pdf>
- Romero, F. K. (24 de 10 de 2020). *Repositorio.uisrael*. Obtenido de UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL: <https://repositorio.uisrael.edu.ec/bitstream/47000/2503/1/UISRAEL-EC-MASTER-EDU-378.242-2020-047pdf.pdf>
- Saza Garzón, I. D.-M.-S. (2016). *Estrategias didácticas apoyadas por la tecnologías*. . Bogotá: Corporación Universitaria Minuto de Dios.
- significados. (25 de 10 de 2022). *significados.com*. Obtenido de [significados.com](https://www.significados.com/web/): <https://www.significados.com/web/>

- Taipe, M. D. (2020). Metodologías activas en el proceso enseñanza - aprendizaje. *ROCA*, 10.
- Torres, J. E. (8 de 3 de 2017). *dspace.unl.edu.ec*. Obtenido de *dspace.unl.edu.ec*:
<https://dspace.unl.edu.ec/jspui/bitstream/123456789/19849/1/Jos%c3%a9%20Enrique%20Romero%20Torres.pdf>
- UCE. (14 de 10 de 2022). *La educación virtual en la Universidad Central del Ecuador*. Obtenido de UN NUEVO RETO ACADEMICO : <https://revistas.uasb.edu.ec/index.php/eg/article/view/3082/3463>
- Universidad de Colima . (2020). *Tendencias Educativas con TI*. Colima : Educación con responsabilidad social .
- Universidad, I. (25 de 10 de 2020). *ISU Universidad* . Obtenido de ISU Universidad:
<https://isu.edu.mx/que-es-la-gastronomia-internacional/>
- UTPL. (18 de 10 de 2020). *UTPL BLOG*. Obtenido de UTPL: <https://noticias.utpl.edu.ec/gastronomia-una-forma-de-conocer-el-mundo>
- Wilde, B. S. (2020). *Clase invertida: nuevas tendencias en educacion medida por tecnología*. . Bogotá: Corporación Universitaria Minuto de Dios.

ANEXOS

Anexo 1
Entrevista de Investigación



Universidad Tecnológica Israel
ESCUELA DE POSGRADOS “ESPOG”

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
MENCIÓN: GESTIÓN DEL APRENDIZAJE MEDIADO POR TIC
Resolución: RPC-SO-10-No.189-2020

Entrevista de investigación

Instrumento: Guía de entrevista a profundidad

Tema de investigación:

“Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana”.

Aplicación: Instituto Tecnológico Internacional.

Investigador: Andrés Julián Chóez Chilibingua

Tutor: Mg. Paúl Francisco Baldeón Egas

Indicaciones: la presente entrevista se orienta a dar respuesta a cierto tipo de preguntas que servirán como insumo para desarrollar la investigación para el Proyecto de Investigación como Modalidad de Titulación.

Objetivo: Diagnosticar la situación actual sobre la disponibilidad de recursos TIC en EL ITI destinados a la ejecución de las clases virtuales.

Datos del entrevistado:

Nombre: _____

Cargo: _____

1. ¿El instituto internacional cuenta con una plataforma virtual para el proceso enseñanza-aprendizaje?
 - Si
 - No

2. Si la respuesta es positiva ¿la plataforma con la que cuenta el ITI posee las características básicas para un proceso de enseñanza-aprendizaje que soporte la educación virtual?

3. ¿La plataforma cuenta con aulas virtuales implementadas con los recursos y actividades para el desarrollo del proceso enseñanza-aprendizaje?

4. ¿Los docentes del ITI están capacitados para adecuar las aulas virtuales y desarrollar las actividades sincrónicas y asincrónicas de la educación virtual?

Gracias por la valiosa información proporcionada

Anexo 2**Entrevista de investigación ITI**

Universidad Tecnológica Israel

ESCUELA DE POSGRADOS “ESPOG”

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN

MENCIÓN: GESTIÓN DEL APRENDIZAJE MEDIADO POR TIC

Resolución: RPC-SO-10-No.189-2020

Entrevista de investigación

Instrumento: Guía de entrevista a profundidad

Tema de investigación:

“Entorno virtual en moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana”.

Aplicación: Instituto tecnológico internacional.

Investigador: Andrés Julián Choez Chilibuina

Tutor: Mg. Paúl Francisco Baldeón Egas

Indicaciones: la presente entrevista se orienta a dar respuesta a cierto tipo de preguntas que servirán como insumo para desarrollar la investigación para el Proyecto de Investigación como Modalidad de Titulación.

Objetivo: Determinar la situación actual sobre los recursos TIC en el ITI destinados para el aprendizaje en entornos virtuales.

1. ¿Te encuentras satisfecho con los métodos de enseñanza que utiliza tu profesor en la educación mediante un aula virtual?
 - Si
 - No
2. ¿Tienes acceso a un dispositivo para retroalimentar la información en un entorno virtual?
 - Si
 - No
3. ¿Qué dispositivo utilizas para revisar los recursos virtuales en su hogar?
 - Computadora de escritorio
 - Computadora portátil
 - Tablet
 - Teléfono inteligente
 - Otros
4. ¿Un entorno virtual le ayudaría a solventar dudas que encuentre las clases presenciales?
 - Si
 - No
5. ¿Considera que los recursos, actividades, refuerzos del EVA, en el ITI son de calidad para su desempeño en sus clases son buenas?
 - SI
 - No
6. ¿Qué tan fácil es para ti entrar a un entorno virtual?
 - Extremadamente fácil
 - Muy fácil
 - Relativamente fácil
 - Nada fácil
7. En general, ¿Cómo te sientes con un entorno virtual?

- Me agrada.
 - Me desagrada.
 - Me ayuda.
 - Fortalece mi conocimiento.
 - No me ayuda en nada.
 - Preferiría no tener el entorno.
8. ¿Qué tan útil fue la información del EVA que se proporcionó?
- Extremadamente útil
 - Muy útil
 - Algo útil
 - No tan útil
 - No es nada útil
9. ¿Crees que los EVA proporcionan la cantidad adecuada de teoría para el desarrollo de la práctica?
- Sí
 - No
10. ¿Crees que las enseñanzas en los EVA son útiles para el crecimiento de tu carrera?
- - Sí
 - No

Gracias por la valiosa información proporcionada

Anexo 3.*Instrumento para la validación.*

Anexo 3

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL
ESCUELA DE POSGRADOS “ESPOG”**MAESTRÍA EN EDUCACIÓN**
MENCIÓN: GESTIÓN DEL APRENDIZAJE MEDIADO POR TIC**INSTRUMENTO PARA VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA**

Estimado colega:

Se solicita su valiosa cooperación para evaluar la calidad del siguiente contenido digital “Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.”. Sus criterios son de suma importancia para la realización de este trabajo, por lo que se le pide brinde su cooperación contestando las preguntas que se realizan a continuación.

Datos informativos**Validado por:****Título obtenido:****C.I.:****E-mail:****Institución de Trabajo:****Cargo:****Años de experiencia en el área:**

Instructivo:

- Responda cada criterio con la máxima sinceridad del caso.
- Revisar, observar y analizar la propuesta de la plataforma virtual, blog o sitio web.
- Coloque una X en cada indicador, tomando en cuenta que Muy adecuado equivale a 5, Bastante Adecuado equivale a 4, Adecuado equivale a 3, Poco Adecuado equivale a 2 Inadecuado equivale a 1.

Tema: “Entorno Virtual de Aprendizaje 4.0 para fortalecer las operaciones básicas de Matemática”

Indicadores	Muy adecuado	Bastante Adecuado	Adecuado	Poco adecuado	Inadecuado
Pertinencia					
Aplicabilidad					
Factibilidad					
Novedad					
Fundamentación pedagógica					
Fundamentación tecnológica					
Indicaciones para su uso					
TOTAL					

Observaciones:.....

.....

.....

.....

Recomendaciones:

.....

.....

.....

.....

Lugar, fecha de validación:

Firma del especialista

Nombre del especialista

Anexo 4.*Validación de la propuesta #1***Validación de la propuesta #1****Universidad
Israel****ESPOG** | Escuela de
Posgrados**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL****ESCUELA DE POSGRADOS "ESPOG"****MAESTRÍA EN EDUCACIÓN****MENCIÓN: GESTIÓN DEL APRENDIZAJE MEDIADO POR TIC****INSTRUMENTO PARA VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA**

Estimado colega:

Se solicita su valiosa cooperación para evaluar la calidad del siguiente contenido digital "Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.". Sus criterios son de suma importancia para la realización de este trabajo, por lo que se le pide brinde su cooperación contestando las preguntas que se realizan a continuación.

Datos Informativos**Validado por:** Edgar Andrés Flores Bastidas**Título obtenido:** Maestría en Educación Superior**C.i.:** 1723482707**E-mail:** andresfloresb@hotmail.com**Institución de Trabajo:** Institución Educativa "Vicente Rocafuerte"**Cargo:** Docente**Años de experiencia en el área:** siete (7) años


Instructivo:

- Responda cada criterio con la máxima sinceridad del caso.
- Revisar, observar y analizar la propuesta de la plataforma virtual, blog o sitio web.
- Coloque una X en cada indicador, tomando en cuenta que Muy adecuado equivale a 5, Bastante Adecuado equivale a 4, Adecuado equivale a 3, Poco Adecuado equivale a 2 e Inadecuado equivale a 1.

Tema: "Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana."

Indicadores	Muy adecuado	Bastante Adecuado	Adecuado	Poco adecuado	Inadecuado
Pertinencia	X				
Aplicabilidad	X				
Factibilidad	X				
Novedad		X			
Fundamentación pedagógica	X				
Fundamentación tecnológica	X				
Indicaciones para su uso		X			
TOTAL	25	8			

Observaciones:.....
.....

Recomendaciones:.....
.....

Lugar, fecha de validación: Quito, 10 de marzo de 2023.

Firma del especialista

MSc. Andrés Flores B.

Anexo 5*Validación de la propuesta #2***Universidad
Israel****ESPOG** | Escuela de
Posgrados**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL****ESCUELA DE POSGRADOS "ESPOG"****MAESTRÍA EN EDUCACIÓN****MENCIÓN: GESTIÓN DEL APRENDIZAJE MEDIADO POR TIC****INSTRUMENTO PARA VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA**

Estimado colega:

Se solicita su valiosa cooperación para evaluar la calidad del siguiente contenido digital "Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.". Sus criterios son de suma importancia para la realización de este trabajo, por lo que se le pide brinde su cooperación contestando las preguntas que se realizan a continuación.

Datos informativos**Validado por: RAFAEL URIBE****Título obtenido: DR. CIENCIAS QUÍMICAS****C.I.: 1757190648****E-mail: rafael.uribe@epn.edu.ec****Institución de Trabajo: ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL****Cargo: DOCENTE /INVESTIGADOR****Años de experiencia en el área: 30**



**Universidad
Israel**

ESPOG | Escuela de
Posgrados

Instructivo:

- Responda cada criterio con la máxima sinceridad del caso.
- Revisar, observar y analizar la propuesta de la plataforma virtual, blog o sitio web.
- Coloque una X en cada indicador, tomando en cuenta que Muy adecuado equivale a 5, Bastante Adecuado equivale a 4, Adecuado equivale a 3, Poco Adecuado equivale a 2 e Inadecuado equivale a 1.

Tema: "Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana."

Indicadores	Muy adecuado	Bastante Adecuado	Adecuado	Poco adecuado	Inadecuado
Pertinencia	X				
Aplicabilidad	X				
Factibilidad	X				
Novedad	X				
Fundamentación pedagógica		X			
Fundamentación tecnológica	X				
Indicaciones para su uso					
TOTAL	25	4			

Observaciones: El entorno virtual en Moodle, como espacio de aprendizaje, siempre es una excelente herramienta si se implementa de la forma correcta y se configura efectivamente con los conocimientos específicos y especializados del área a impartir.

Recomendaciones:.....
.....
.....

Lugar, fecha de validación: 10 marzo 2023

Firma del especialista

Dr. Rafael Uribe Soto

Anexo 6.
validación de la propuesta #3



**Universidad
Israel**

ESPOG | Escuela de
Posgrados

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL
ESCUELA DE POSGRADOS "ESPOG"

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN
MENCIÓN: GESTIÓN DEL APRENDIZAJE MEDIADO POR TIC

INSTRUMENTO PARA VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA

Estimado colega:

Se solicita su valiosa cooperación para evaluar la calidad del siguiente contenido digital "Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.". Sus criterios son de suma importancia para la realización de este trabajo, por lo que se le pide brinde su cooperación contestando las preguntas que se realizan a continuación.

Datos informativos

Validado por: Manuel Fernando Jaramillo Burgos

Título obtenido: Licenciado en Gestión Gastronómica

C.I.: 0603709304

E-mail: manuelj-79@hotmail.com

Institución de Trabajo: Universidad UNIANDES

Cargo: Docente

Años de experiencia en el área: 12 años



**Universidad
Israel**

ESPOG | Escuela de
Posgrados

Instructivo:

- Responda cada criterio con la máxima sinceridad del caso.
- Revisar, observar y analizar la propuesta de la plataforma virtual, blog o sitio web.
- Coloque una X en cada indicador, tomando en cuenta que Muy adecuado equivale a 5, Bastante Adecuado equivale a 4, Adecuado equivale a 3, Poco Adecuado equivale a 2 e Inadecuado equivale a 1.

Tema: "Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana."

Indicadores	Muy adecuado	Bastante Adecuado	Adecuado	Poco adecuado	Inadecuado
Pertinencia	x				
Aplicabilidad		x			
Factibilidad		x			
Novedad	x				
Fundamentación pedagógica	x				
Fundamentación tecnológica	x				
Indicaciones para su uso	x				
TOTAL					

Observaciones: Depende del grupo objetivo en cuanto al nivel de educación para el manejo del Moodle, por lo demás es un aula bastante buena e interesante con la aplicación de las herramientas virtuales.

Recomendaciones: Especificar como anteriormente se señala quienes son el grupo objetivo o destinatarios del aula virtual

Lugar, fecha de validación: Ambato, 10 de marzo de 2023


 Firma del especialista

Ldo. Manuel Jaramillo Burgos Mg.



**Universidad
Israel**

ESPOG | Escuela de
Posgrados

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

ESCUELA DE POSGRADOS "ESPOG"

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN MENCIÓN: GESTIÓN DEL APRENDIZAJE MEDIADO POR TIC

INSTRUMENTO PARA VALIDACIÓN DE LA PROPUESTA

Estimado colega:

Se solicita su valiosa cooperación para evaluar la calidad del siguiente contenido digital "Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana.". Sus criterios son de suma importancia para la realización de este trabajo, por lo que se le pide brinde su cooperación contestando las preguntas que se realizan a continuación.

Datos informativos

Validado por:

Título obtenido: Ingeniera en Gestión Turística y Hotelera

C.I.:0603790213

E-mail: m_bastidas@epoch.edu.ec

Institución de Trabajo: ESPOCH

Cargo: Docente

Años de experiencia en el área: 15 años



**Universidad
Israel**

ESPOG | Escuela de
Posgrados

Instructivo:

- Responda cada criterio con la máxima sinceridad del caso.
- Revisar, observar y analizar la propuesta de la plataforma virtual, blog o sitio web.
- Coloque una X en cada indicador, tomando en cuenta que Muy adecuado equivale a 5, Bastante Adecuado equivale a 4, Adecuado equivale a 3, Poco Adecuado equivale a 2 e Inadecuado equivale a 1.

Tema: "Entorno virtual en Moodle como espacio de aprendizaje en el área de la gastronomía regional ecuatoriana."

Indicadores	Muy adecuado	Bastante Adecuado	Adecuado	Poco adecuado	Inadecuado
Pertinencia	X				
Aplicabilidad		X			
Factibilidad	X				
Novedad		X			
Fundamentación pedagógica		X			
Fundamentación tecnológica		X			
Indicaciones para su uso		X			
TOTAL					

Observaciones:

La distribución de contenido es muy adecuada para la temática a desarrollar, posee actividades de complementación del conocimiento

Recomendaciones:

Se recomienda la utilización de recursos como el libro de calificaciones y las tareas tengan rubrica de calificación

Lugar, fecha de validación: 12-03-2023

Firma del especialista

Ing. María Belén Bastidas Aráuz Msc.
Nombre del especialista