



UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO

ESCUELA DE POSGRADO

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN MENCIÓN EDUCACIÓN SUPERIOR

TESIS

**ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA DEL TALLER DE COCINA Y
RESTAURANTE Y LA SATISFACCIÓN DEL APRENDIZAJE EN LOS
ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO-
UNSAAC, CUSCO 2023**

**PARA OPTAR AL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRO EN
EDUCACIÓN MENCIÓN EDUCACIÓN SUPERIOR**

AUTOR:

Br. MARIANO NATIVIDAD LEVA HUAMAN

ASESOR:

Dr. EDWARDS JESUS AGUIRRE ESPINOZA

ORCID: 0000-0002-5514-6707

CUSCO-PERÚ

2023

INFORME DE ORIGINALIDAD

(Aprobado por Resolución Nro.CU-303-2020-UNSAAC)

El que suscribe, asesor del trabajo de investigación/tesis titulado: Estrategias de enseñanza del taller de Cocina y restaurante y la Satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la escuela profesional de Turismo UNSAAC, Cusco 2023 presentado por: Mariano Natividad Leva Huaman

con Nro. de DNI: 23849245, para optar el título profesional/grado académico de Maestro en Educación mención Educación Superior

Informo que el trabajo de investigación ha sido sometido a revisión por 03 veces, mediante el Software Antiplagio, conforme al Art. 6° del *Reglamento para Uso de Sistema Antiplagio de la UNSAAC* y de la evaluación de originalidad se tiene un porcentaje de 07%

Evaluación y acciones del reporte de coincidencia para trabajos de investigación conducentes a grado académico o título profesional, tesis

Porcentaje	Evaluación y Acciones	Marque con una (X)
Del 1 al 10%	No se considera plagio.	X
Del 11 al 30 %	Devolver al usuario para las correcciones.	
Mayor a 31%	El responsable de la revisión del documento emite un informe al inmediato jerárquico, quien a su vez eleva el informe a la autoridad académica para que tome las acciones correspondientes. Sin perjuicio de las sanciones administrativas que correspondan de acuerdo a Ley.	

Por tanto, en mi condición de asesor, firmo el presente informe en señal de conformidad y adjunto la primera hoja del reporte del Sistema Antiplagio.

Cusco, 14 de Diciembre de 2023



Firma

Post firma Dr. Edwardo Jesús Aguirre Espinoza

Nro. de DNI 23854868

ORCID del Asesor 0000-0002-5514-6707

Se adjunta:

1. Reporte generado por el Sistema Antiplagio.
2. Enlace del Reporte Generado por el Sistema Antiplagio: oid:27259:295626372



Identificación de reporte de similitud. oid:27259:295626372

NOMBRE DEL TRABAJO

ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA DEL TALLER DE COCINA Y RESTAURANTE Y LA SATISFACCIÓN DEL APRENDIZAJE EN LOS

AUTOR

Mariano Natividad Leva Huaman

RECUENTO DE PALABRAS

29363 Words

RECUENTO DE CARACTERES

165587 Characters

RECUENTO DE PÁGINAS

140 Pages

TAMAÑO DEL ARCHIVO

5.5MB

FECHA DE ENTREGA

Dec 14, 2023 10:14 AM GMT-5

FECHA DEL INFORME

Dec 14, 2023 10:16 AM GMT-5**● 7% de similitud general**

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base de datos

- 7% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 1% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Crossref

● Excluir del Reporte de Similitud

- Base de datos de trabajos entregados
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 10 palabras)
- Material bibliográfico
- Material citado

DEDICATORIA

En estas breves líneas, deseo agradecer a mis padres Víctor y Martina, principalmente a mis hijos Carmen Rosa, Lizbeth, Luis Alberto y Kelma Ivonne, quienes me dieron su apoyo en todo trayecto, a mi esposa Sabina y compañera de la vida que durante este tiempo me acompañó incondicionalmente a transitar en este camino de mi profesión como docente universitario.

Mariano Leva

AGRADECIMIENTO

Mi sincero agradecimiento a la Universidad en pleno, a los docentes de la Facultad de Educación, quienes me brindaron las herramientas para mi futuro profesional como maestro en Educación Superior y para el desarrollo del presente estudio de investigación.

A mis compañeros de la maestría de la Facultad de Educación en estos dos años de estudios.

A los docentes de la Escuela Profesional de Turismo, quienes me formaron en el transcurso de configuración de trabajo partió la idea de trabajar las Estrategias de Enseñanza, para apoyar en la formación de los estudiantes.

Finalmente, al Colegio de Licenciados en Turismo, como ente deontológico a la que pertenezco.

Mariano Leva

ÍNDICE GENERAL

Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice General.....	vi
Indice de tablas.....	ix
Indice de figuras.....	x
Resumen.....	xi
Abstract.....	xii
INTRODUCCION.....	xiii
Capítulo I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
1.1. Situación problemática.....	1
1.2. Formulación del problema.....	5
1.2.1. Problema general.....	5
1.2.2. Problemas específicos.....	5
1.3. Justificación de la investigación.....	6
1.3.1. Justificación teórica.....	6
1.3.2. Justificación metodológica.....	6
1.3.3. Justificación práctica.....	7
1.4. Objetivos de la investigación.....	7
1.4.1. Objetivo general.....	7
1.4.2. Objetivos específicos.....	8
Capítulo II. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL.....	9
2.1. Bases teóricas.....	9
2.2.1. Teorías de estrategias de enseñanza.....	9
2.2.2. Dimensiones de las estrategias de enseñanza.....	16
2.2.3. Teorías de satisfacción.....	17
2.2.4. Teorías del aprendizaje.....	22

2.2.5. Dimensiones de la satisfacción del aprendizaje	26
2.2.6. Taller de cocina y restaurante.....	27
2.2.7. Platos típicos.....	27
2.2.6. Comida peruana.....	27
2.2.7. Comida Novoandina	28
2.2.8. Insumos andinos	28
2.2.9. Chefs peruanos reconocidos.....	29
2.2.10. Influencia de la gastronomía peruana	30
2.2. Marco conceptual	31
2.3. Antecedentes empíricos de la investigación.....	34
2.3.1. Antecedentes Internacionales	34
2.3.2. Antecedentes nacionales	35
2.3.3. Antecedentes locales.....	37
Capítulo III. HIPÓTESIS Y VARIABLES	40
3.1. Hipótesis	40
3.2. Hipótesis general.....	40
3.3. Hipótesis específicas	40
3.4. Identificación de variables e indicadores	40
3.5. Operacionalización de variables	42
Capítulo IV. METODOLOGÍA	45
4.1. Ámbito de estudio: localización política y geográfica	45
4.3. Unidad de análisis	49
4.4. Población de estudio.....	49
4.5. Tamaño de muestra	49
4.6. Técnicas de selección de muestra	50
4.7. Técnicas de recolección de información	50

4.8. Técnicas de análisis e interpretación de la información.....	52
4.9. Técnicas para demostrarla verdad o falsedad de las hipótesis planteadas	53
Capítulo V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	54
5.1. Resultados descriptivos de la variable estrategias de enseñanza y sus dimensiones	54
5.2. Resultados descriptivos de la variable satisfacción del aprendizaje y sus dimensiones	58
5.3. Resultados de tablas cruzadas entre las dimensiones de las estrategias de enseñanza y la variable satisfacción del aprendizaje	62
5.4. Prueba de hipótesis.....	66
5.5. Presentación de la propuesta.....	71
Conclusiones	82
Recomendaciones.....	84
Bibliografía	85
ANEXOS.....	92
a. Matriz de consistencia.....	0
b. Matriz de operacionalización	2
c. Instrumentos de investigación	5
d. Validación y confiabilidad de los instrumentos	9
e. Silabo de la propuesta de investigación	21
f. Reporte de Turnitin.....	¡Error! Marcador no definido.
g. Evidencias fotográficas	32

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Población de estudio	49
Tabla 2 Tamaño de muestra	50
Tabla 3 Alfa de Cronbach para la prueba piloto	52
Tabla 4 Baremos de las variables y sus dimensiones	52
Tabla 4 Estrategias preinstruccionales.....	54
Tabla 5 Estrategias coinstruccionales.....	55
Tabla 6 Estrategias postinstruccionales	56
Tabla 7 Nivel de aplicación de estrategias de enseñanza	57
Tabla 8 Satisfacción general de los estudiantes	58
Tabla 9 Calidad percibida del servicio docente	59
Tabla 10 Involucramiento del estudiante.....	60
Tabla 11 Nivel de satisfacción del aprendizaje.....	61
Tabla 12 Estrategias preinstruccionales en la satisfacción del aprendizaje.....	62
Tabla 13 Estrategias coinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje	63
Tabla 14 Estrategias postinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje	64
Tabla 15 Estrategias de enseñanza con la satisfacción del aprendizaje.....	65
Tabla 16 Prueba de normalidad.....	66
Tabla 17 Informe de ajuste del modelo de la hipótesis general	67
Tabla 18 Pseudo R cuadrado de la hipótesis general.....	67

INDICE DE FIGURAS

Figura 1 Ciclo motivacional para la satisfacción	20
Figura 2 Pirámide motivacional de Maslow	20
Figura 3 Mapa de la ubicación del departamento del Cusco	46
Figura 4 Mapa de la ubicación de la Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco	46
Figura 5 Estrategias preinstruccionales	54
Figura 6 Estrategias coinstruccionales	55
Figura 7 Estrategias postinstruccionales.....	56
Figura 8 Nivel de aplicación de estrategias de enseñanza.....	57
Figura 9 Satisfacción general de los estudiantes.....	58
Figura 10 Calidad percibida del servicio docente	59
Figura 11 Involucramiento del estudiante	60
Figura 12 Nivel de satisfacción del aprendizaje	61
Figura 13 Estrategias preinstruccionales en la satisfacción del aprendizaje	62
Figura 14 Estrategias coinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje.....	63
Figura 15 Estrategias postinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje.....	64
Figura 16 Estrategias de enseñanza con la satisfacción del aprendizaje	65
Figura 17 Contrastación de la hipótesis específica 1	68
Figura 18 Contrastación de la hipótesis específica 2	69
Figura 19 Contrastación de la hipótesis específica 3.....	70

RESUMEN

El estudio que se da a conocer tiene como objetivo principal explicar de qué manera la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023. Así mismo, la metodología de estudio empleada es de tipo aplicado desde un nivel explicativo acompañado de un diseño no experimental, con una técnica hipotético-deductivo, con enfoque cuantitativo. De esta manera, la población para la presente investigación, fue de 594 alumnos; con una muestra de 131 estudiantes que pertenecen al de noveno y décimo semestre que hayan llevado la asignatura taller de cocina y restaurante; basado en un muestreo no probabilístico por conveniencia y por criterios de exclusión e inclusión. Los instrumentos que se aplicó fue el cuestionario desde la técnica de encuesta. En razón a los hallazgos de acuerdo a la aplicación de la regresión logística ordinal, la significancia dio un valor de 0,013, y de Cox y Snell; y Nagelkerke 86,4 % y 87,6 % respectivamente. A partir de esto se concluye que la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera niveles significativos de satisfacción del aprendizaje en los alumnos.

Palabras clave: Estrategia de enseñanza, satisfacción del aprendizaje, preinstruccionales, coinstruccionales, postinstruccionales.

ABSTRACT

The main objective of this study is to explain how the application of the teaching strategies of the cooking and restaurant workshop generates learning satisfaction in the students of the Professional School of Tourism-UNSAAC, Cusco 2023. Likewise, the study methodology employed is of an applied type from an explanatory level accompanied by a non-experimental design, with a hypothetical-deductive technique, with a quantitative approach. Thus, the population for the present research was 594 students; with a sample of 131 students belonging to the ninth and tenth semesters who have taken the cooking and restaurant workshop course; based on a non-probabilistic sampling by convenience and by exclusion and inclusion criteria. The instruments applied were the questionnaire from the survey technique. According to the findings from the application of the ordinal logistic regression, the significance gave a value of 0.013, and Cox and Snell; and Nagelkerke 86.4% and 87.6% respectively. From this it is concluded that the application of the teaching strategies of the cooking and restaurant workshop generates significant levels of learning satisfaction in the students.

Keywords: Teaching strategy, learning satisfaction, pre-instructional, co-instructional, post-instructional.

INTRODUCCION

El siguiente trabajo presentó como propósito explicar de qué manera el empleo de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023. Basado en problemáticas percibidas en el centro de estudio universitario es cómo surgió la concepción de este proyecto, con este se pretende mejorar la calidad de aprendizaje de los alumnos de la carrera, así como también observar cuál es el grado de aplicación de estrategias de enseñanza, el nivel de satisfacción de los estudiantes, y a partir de estos mejorar la satisfacción estudiantil como proponer nuevas estrategias para una adecuada enseñanza. A continuación, se da a conocer los capítulos y como estos están compuestos.

Capítulo I: En este se planteó el problema que se basa el estudio, también se dio a conocer la situación problemática, y a partir de estos se formuló el problema general como los específicos, como también, se desarrollaron las justificaciones correspondientes, como también se planteó el objetivo general, como también los específicos.

Capítulo II: En este apartado se desarrolló el marco teórico conceptual, tomando en cuenta en este las bases teóricas, palabras clave y también se estructuraron antecedentes a nivel mundial, nacional y local.

Capítulo III: En esta se plantearon las hipótesis específicas y general y las variables se identificaron, como también se realizó la operacionalización de variables, donde se consideraron las dimensiones e indicadores correspondientes, también se tomó en Ceuta sus ítems y la escala que se realizó para los instrumentos.

Capítulo IV: En este se realizó la metodología, tomando en cuenta el ámbito de estudio, como es su localización, geografía ay política de estudio, también se dieron a conocer de qué tipo y nivel es la investigación, así mismo, se dio a conocer la población, muestra y muestreo utilizado,

como también las técnicas para obtener data, las técnicas del análisis de los resultados y las tácticas para dar a conocer la falsedad o verdad de las hipótesis.

Capítulo V: En este apartado se dio a conocer los resultados del trabajo con la interpretación que requieren, así como mostrar las tablas y figuras estadísticas que se halló, también en este se desarrolló la discusión, comparando los datos obtenidos con los hallazgos de otras investigaciones.

Una vez terminado todos los capítulos, se desarrolló la propuesta que se basó en mejorar la satisfacción de los estudiantes de la asignatura Taller de Cocina y Restaurante, mediante la propuesta de un nuevo sílabo considerando las estrategias de enseñanza del docente. Seguido se desarrollaron las conclusiones y las sugerencias más competentes.

CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1. Situación problemática

El curso de taller de cocina y restaurante en la UNSAAC enfrenta múltiples problemas que afectan su eficacia. La metodología y técnicas de enseñanza son ineficaces, faltan recursos didácticos como manuales, resúmenes y videos. La infraestructura es inadecuada, con espacios de aprendizaje insuficientes para el número de estudiantes. Además, los estudiantes deben financiar los insumos necesarios, lo que es problemático para aquellos con limitaciones económicas. La biblioteca carece de libros relevantes, y no se utilizan medios multimedia en la enseñanza. Las horas asignadas al curso son insuficientes para una educación adecuada.

Desde la perspectiva universal, los países latinoamericanos están interesados en mejorar, garantizar y preservar el nivel de la enseñanza superior. Para evaluar las instituciones y las profesiones y luego acreditarlas, es común recurrir a organismos nacionales y/o internacionales. Esto garantiza el desarrollo continuo y la inversión sin riesgos en la formación profesional, lo que mejora la satisfacción de los alumnos de nivel universitario. En México, la mayoría de los encuestados evalúan la satisfacción del cliente de forma individual, sin seguir un conjunto único de criterios estructurados. Esto proporciona datos sobre la satisfacción del usuario para cada uno de los servicios de manera casi aislada y dificulta la consolidación institucional debido a varias características y variaciones en las consideraciones de evaluación (OCDE , 2019).

En Colombia, se logró identificar que el índice de satisfacción institucional se encuentra en un 75 % para los estudiantes de pregrado, en esto se determinó que las facultades con bajo nivel de satisfacción fueron Administración de empresas y Finanzas y comercio exterior, con 67, 86 % y 68, 65 %, respectivamente. La carrera de Comunicación Social y Periodismo es el que tiene el mayor puntaje de satisfacción de los graduados, seguido por la carrera de Contabilidad. Cabe destacar que la estimación de la población del programa de Contaduría Pública tiene el intervalo

más alto, lo que aumenta el grado de incertidumbre al tratar de analizar el valor real de la satisfacción de los alumnos para todos y cada uno de sus participantes. No obstante, el índice de satisfacción para el conjunto de los estudiantes de postgrado oscila entre el (77,37% y el 81,23%), sin embargo, un análisis general reveló que el nivel de satisfacción estudiantil de todos los estudiantes se encuentra en un nivel medio, dando lugar a un estudio del motivo de este resultado (Sánchez , 2018).

Se realizaron varias investigaciones sobre la satisfacción de los estudiantes en Perú, y uno de ellos reveló que, en 2014, el grado de insatisfechos fue del 73,4%. El grado de satisfacción para la habilidad de respuesta y los componentes concretos fueron el mayor y el menor, respectivamente. Los resultados de la Universidad Peruana Unión son contradictorios. Una mayoría relativa de 42 alumnos (25,6%) de la sede de Lima se declararon "muy satisfechos" con el servicio educativo; 27 alumnos (26,5%) de la sede de Juliaca tuvieron las mismas respuestas; 24 alumnos (32,9%) de la sede de Tarapoto se localizaron en un nivel de "insatisfechos". En el segundo semestre de 2015, en otra universidad se encontró que había una influencia débil ($r = 0,23$) entre la práctica del maestro y la satisfacción de los alumnos. La correlación más fuerte ($r = 0,305$) se encontró entre la presencia personal y el placer de aprender. Los estudiantes clasificaron el enfoque de la enseñanza con un nivel bajo (58%), seguido de la actitud personal (68%), la actitud hacia el estudiante (64%) y la competencia temática (75%) (Cabrera et al, 2019).

En una institución de estudios de educación superior de Lima, se realizó una investigación sobre el grado de satisfacción estudiantil, donde en cuanto a la técnica didáctica empleada en las sesiones de clase, el 71,15% de los alumnos que respondieron a la encuesta indicaron un nivel alto, seguidos de un 19,76% que indicaron un nivel medio y un 9,09% que indicaron un nivel bajo. De igual manera, la satisfacción de los alumnos está fuertemente correlacionada con la eficacia de la enseñanza, sobre todo cuando se utilizan nuevas tecnologías y diversos recursos. En cuanto a los

modernos avances tecnológicos y los diversos recursos utilizados en clase, el 59,29% de los estudiantes que respondieron a la encuesta identificaron un nivel alto de satisfacción, el 30,43% que indicaron un nivel medio y el 10,28% que indicaron un nivel bajo. El grado de satisfacción de los alumnos está sustancialmente correlacionado con la eficacia de la instrucción en la estructura de las condiciones. En cuanto a la disposición de las condiciones, el 75,10% de los estudiantes que respondieron se encuentran muy satisfechos, seguido de (15,81%) de una satisfacción media y un nivel bajo de (9,09%) (Garrido, 2021).

En el ámbito local, más en específico en la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, un trabajo que realizó Negrón y Huallpamayta (2020) identificaron que la satisfacción de los alumnos de enfermería es de 36% del servicio educativo que ofrece dicha casa de estudios, el cual significó un nivel bajo. En esa misma línea, Contreras (2021) en su investigación sobre satisfacción de los estudiantes y la calidad de servicio percibido en una facultad de ingeniería de la UNSAAC, identificaron que el 51 % de los estudiantes se encontraron en un nivel medio de satisfacción, además el 7 % señalaron como insatisfechos. Por otro lado, Arroyo, (2019), en su estudio doctoral, determinó la existencia de una asociación entre el proceso enseñanza y el aprendizaje y la satisfacción del alumnado en la Facultad de Administración de la UNSAAC ($p < 0,05$), y concluyendo que el grado de satisfacción en gran porcentaje es media y baja.

En lo que respecta al diagnóstico basado en la observación directa, el curso de taller de cocina y restaurante que es brindada a los estudiantes de la UNSAAC no cumple las expectativas debido a la ineficacia de la metodología de enseñanza y a las técnicas no bien establecidas para mejorar la adquisición de conocimientos. Se logró observar que las estrategias de enseñanza no son las adecuadas, no se imparten manuales, resúmenes, videos, etc., en las sesiones de clase. Por otro lado, la infraestructura del taller de cocina y restaurante no es la más eficiente, dado que existe una gran cantidad de estudiantes que asisten a las sesiones de clase y los espacios de aprendizaje no

abastecen a la cantidad de participantes, la enseñanza se limita únicamente a aquellos que están próximos al salón de aprendizaje, mientras que quienes se encuentran más alejados no reciben una educación adecuada. De la misma manera se pudo observar que los insumos que se utilizan en las prácticas, son financiados por los mismos estudiantes, este es un problema que no debe pasar desapercibido, dado que muchos estudiantes no tienen un buen sustento económico y no tiene la capacidad de compra los insumos que son requeridos para el curso. Otro aspecto que se observó fue que en la biblioteca no existen libros que ayuden a adquirir más conocimientos del curso, taller de cocina y restaurante, como también no se utiliza un equipo multimedia para impartir la enseñanza, así mismo, se pudo observar que las horas de trabajo del curso son muy cortas, esto produce que la enseñanza no sea la más adecuada. Finalmente, es necesario señalar que el perfil del docente no es la más adecuada, dado que no presentan las capacidades, la especialidad, la capacitación correspondiente para enseñar el curso de taller de cocina y restaurante.

Según las previsiones, existe la posibilidad de que numerosos estudiantes de la Facultad de Turismo de la Universidad no logren sus metas académicas ni adquieran conocimientos suficientes en la asignatura, lo cual podría dañar la reputación de la facultad, especialmente en el área de cocina y restaurante. Este problema afecta principalmente a los estudiantes, quienes, debido a diversos inconvenientes, podrían enfrentar una comprensión deficiente del curso, una calidad educativa baja y un alto riesgo de reprobación. Es crucial destacar que la satisfacción de los estudiantes con el curso taller de cocina y restaurante no se alcanzará si no se abordan y resuelven estas dificultades.

Es necesario realizar un control de todos los problemas mencionados, lo que se debería realizar es que los docentes deben desarrollar otras estrategias, habilidades, mecanismos de enseñanza, que sean rápidas de aprender, fácil de comprender, didácticas y dinámicas, de esta manera los estudiantes tendrán la opción de aprender de mejor manera la asignatura, así mismo, es necesario ampliar el local del curso taller de cocina, para que todos y cada uno de los alumnos se

sientan en un grado de satisfacción con el aprendizaje impartido por el docente. De igual manera, la Universidad debería proveer más utensilios, insumos y libros que puedan colaborar a los alumnos a facilitar su aprendizaje.

Para lo cual, es pertinente preguntarse sobre la influencia que existe entre las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante en la satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023. Del cual, se desprende el objetivo establecido de determinar dicha relación, y con base a la descripción de la situación de las variables, plantear una propuesta que permita mejorar la satisfacción estudiantil, mejorando estrategias de enseñanza, métodos y talleres dentro de la asignatura.

1.2. Formulación del problema

1.2.2. Problema general

¿De qué manera la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera satisfacción en el aprendizaje de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?

1.2.2. Problemas específicos

- ¿Cuál es el nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?
- ¿Cuál es el nivel de satisfacción del aprendizaje de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?
- ¿Cómo es el nivel de aplicación de estrategias de enseñanza en el taller de cocina y restaurante para la satisfacción en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?

- ¿Cómo mejorar el nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante para la satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?

1.3. Justificación de la investigación

1.3.1. Justificación teórica

El trabajo se justifica teóricamente debido a que aporta valiosos conocimientos sobre los constructos, estrategia de enseñanza y satisfacción de los estudiantes. Sobre esto, se desarrolló un registro de la literatura científica a partir de diferentes enfoques, modelos y fundamentos teóricos. Esta base servirá como referencia teórica para posteriores investigaciones que aborden estos constructos. Así mismo, se tomó en cuenta dos autores que conceptualizan y dimensionan las variables de estudio, considerados estos como autores principales. Se tiene a Díaz y Hernández (2002), quien señala que las estrategias de enseñanza son técnicas que el agente docente utiliza de forma flexible y reflexiva para animar a los alumnos a lograr un aprendizaje sustancial. Son herramientas o recursos que pueden ayudar en la pedagogía. Por otro lado, se tomó en cuenta a Palominos et al. (2016), quien indica que la satisfacción de aprender puede considerarse como la satisfacción que los estudiantes creen obtener de sus aspiraciones académicas como consecuencia de los esfuerzos de la institución por satisfacer sus requisitos educativos.

1.3.2. Justificación metodológica

En relación con el enfoque metodológico, el trabajo se justifica porque se diseñaron instrumentos que midieron las variables planteadas, de este modo estos cuestionarios podrán ser utilizados en futuras investigaciones, es decir, se podrá replicar, estandarizar o adaptar a contextos o instituciones de educación superior del ámbito local o nacional. Además, se justifica porque la tesis sigue la investigación científica de enfoque con énfasis cuantitativo. El proceso que sigue está conformado por los procedimientos o pasos recomendados por investigadores reconocidos o libros

de metodología de investigación de gran aceptación. También se aplicaron instrumentos a la muestra en el estudio, este permitió recoger datos e información, y a partir de estos se contrastó lo planteado y permitió dar a conocer el análisis correspondiente, como también permitió plantear la mejor opción de propuesta, con la intención de generar mejores destrezas de los mentores, para finalmente brindar las inferencias oportunas y las sugerencias más pertinentes.

1.3.3. Justificación práctica

En cuanto a lo práctico, la justificación radica en que el estudio plantea una propuesta de acuerdo al análisis de resultados del estudio, es decir, con base al diagnóstico situacional de las estrategias de enseñanza de la asignatura, taller de cocina y restaurante; y verificación de la relación entre las variables, plasmando un plan de propuesta para mejorar el nivel de satisfacción académica. Además de pretender que esta propuesta pueda llegar a las manos de las autoridades de la institución para la consideración. Los mayores beneficiados serán los altos mandos de la universidad, dado que, gracias al estudio, podrán tomar mejores decisiones para fortalecer el talento de los instructores, como también serán beneficiados los docentes que deseen buscar mejor alternativas de habilidades para enseñar a sus alumnos. Del mismo modo, la investigación es relevante, pertinente u original.

1.4. Objetivos de la investigación

1.4.1. Objetivo general

Explicar de qué manera la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera satisfacción en el aprendizaje de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

1.4.2. Objetivos específicos

- Identificar el nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.
- Identificar el nivel de satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.
- Determinar el nivel de aplicación de estrategias de enseñanza en el taller de cocina y restaurante para la satisfacción en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.
- Proponer estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante para mejorar el nivel de aplicación de estrategias para la satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

2.1. Bases teóricas

2.2.1. Teorías de estrategias de enseñanza

Camacho et al. (2019) indicó que actualmente las tensiones y amenazas que rodean a la escuela son múltiples, por lo tanto, es un momento crucial en la historia de la escuela y los maestros, que requiere un repensar la manera en la que se configuran y transcurren los modelos de formación docente de nuestros alumnos de ciencias de la educación.

Además, en el ámbito universitario, el modelo de enseñanza-aprendizaje ha cambiado o está en vías de cambio, basta con observar los cambios introducidos a través del Plan de Bolonia para darse cuenta de que el modelo tradicional de docente está desfasado, y la tradición asociada a la figura del profesorado como figura poseedora de conocimientos y alumnado como pizarra en blanco está cada vez más alejada de la realidad en las aulas. Ante esto, desde el ámbito universitario cabe plantearnos preguntas como ¿Cómo podemos formar a los docentes del futuro? ¿Qué herramientas van a necesitar? ¿Qué tan importante va a ser el modelo que utilicemos en esta formación para su desarrollo profesional? ¿Cómo podemos enriquecer su práctica profesional con dinámicas de reflexión, de innovación y colaboración? (Camacho et al., 2019).

Por su parte, Oviedo (2015) indicó que es obvio que proyectar, dirigir y orientar estas experiencias concretas de la actividad reflexiva de los alumnos sobre los datos del tema constituye un aprendizaje auténtico, dado que se trata de una recopilación de experiencias del mundo real que reflexionan sobre la información del tema académico.

Características de las estrategias de enseñanza

Fundamentalmente, enseñar consiste en brindar a los alumnos la oportunidad de poseer conocimientos específicos de una disciplina de forma directa e inteligente, al tiempo que planifican, supervisan y gestionan experiencias de actividades reflexivas constructivas. En resumen, enseñar

es el acto de dirigir el aprendizaje de los alumnos en un tema mediante el uso de métodos eficaces. Donde se debe fomentar sus verdaderos hábitos de aprendizaje, que los acompañarán durante toda su vida. Es obvio que enseñar tiene un significado real, ya que la enseñanza, en su comprensión más genuina y contemporánea, es la guía técnica del proceso del aprendizaje. Se describen algunas características:

- a) Prever y organizar la progresión de este proceso, organizando el calendario de trabajo de forma práctica y eficaz, y reuniendo los materiales de referencia y las herramientas auxiliares necesarias para investigar y presentar el tema.
- b) Implicar a los alumnos en el estudio del tema motivándoles, dándoles la información que necesitan, dirigiendo su pensamiento, respondiendo a sus preguntas y mejorando su comprensión evolutiva y su dominio de la materia.
- c) Guiar a los estudiantes en acciones prácticas, útiles y productivas que les ayuden a lograr una comprensión experiencial cada vez más introspectiva del tema, sus problemas y sus vínculos.
- d) Determinar las razones profundas de cualquier problema o fracaso que los estudiantes puedan tener al aprender el material, y ayudarles a superar estos problemas, solucionándolos con prontitud.
- e) Ayudar a los alumnos a practicar lo que han podido aprender para cambiar sus actitudes y comportamientos en la vida cotidiana.
- f) Por último, pero no por ello menos importante, confirmar y evaluar imparcialmente los resultados del aprendizaje, así como la probabilidad de que se utilicen en la vida real.

Esta serie de ejercicios dirigidos, realizados por el instructor con normas y sensación de realismo, constituye la metodología de enseñanza. El ámbito en el que se desarrollan estas tareas no hace más que sistematizarse como tema. Es uno de los muchos factores que componen el

escenario, uno muy significativo, pero no el único ni siquiera el principal. En este sentido, algunos supuestos de estas ideas de enseñanza y aprendizaje que guían nuestro planteamiento son los siguientes:

La enseñanza efectiva de acuerdo a Oviedo (2015) requiere que los profesores se centren en sus alumnos, motivándolos y guiándolos a través de un proceso de aprendizaje interactivo y personalizado. En lugar de limitarse a exponer contenidos, los docentes deben adoptar roles de mentores y facilitadores, adaptando sus métodos para responder a las necesidades individuales de los estudiantes y a los desafíos que surjan durante el aprendizaje, eliminando prácticas anticuadas y aplicando un enfoque práctico y flexible. Aunque no es la única influencia en el aprendizaje, la enseñanza juega un papel crucial en la formación de los estudiantes. Debe ser un proceso consciente y bien dirigido, que no solo promueve el desarrollo de los alumnos en función de sus intereses y los de la sociedad, sino que también conduce a resultados predecibles y fiables dentro de un marco de principios sociales y morales. Así, la enseñanza y el aprendizaje se convierten en actividades correlativas que avanzan hacia un objetivo común (Oviedo, 2015).

En conclusión, así como el paciente es el personaje más significativo de un hospital, cuya enfermedad debe ser tratada con todos los recursos disponibles, del mismo modo, el alumno es el personaje más significativo de una escuela o aula, cuyas limitaciones e ignorancia deben ser superadas con todas las herramientas y métodos a nuestro alcance. Está justificado que la administración, los profesores, las instalaciones, los planes y los programas existan para servirle, satisfacer sus necesidades y ayudarlo a superar sus carencias. Todos los métodos de instrucción del profesor deben ser humanos y constructivos, con el objetivo de ayudar al alumno a crecer intelectualmente y a desarrollar su carácter y personalidad, teniendo en cuenta el contexto histórico y sociocultural en el que va a vivir (Camacho et al., 2019).

Definiciones de las estrategia de enseñanza

De acuerdo a Díaz y Hernández (2002) las distintas habilidades y estrategias que se aplica para enseñar son técnicas que el maestro usa de manera flexible y reflexiva para animar a los alumnos a lograr un aprendizaje sustancial. Son herramientas o recursos que pueden ayudar en la pedagogía. Los métodos o conceptos de trabajo motivador y cooperativo descritos en capítulos anteriores pueden utilizarse junto con estas tácticas educativas para fortalecer el procedimiento de enseñar y lo que es aprender por parte del alumno.

Las estrategias dinámicas siempre se han entendido como el conglomerado de decisiones educativas que un profesor debe tomar para favorecer el desarrollo individual de los estudiantes y, desde una perspectiva educativa, esto repercutiría especialmente en el desarrollo de enseñar y aprender. Se trata, en sí, de un proceso delicado y de gran alcance. Adoptar estrategias útiles y versátiles en la enseñanza contribuye decisivamente a la calidad del aprendizaje (Gómez et al., 2016).

Las estrategias de enseñanza son la culminación del proceso educativo, lo que nos permite alcanzar los objetivos y hace que el alumno obtenga las capacidades y competencias necesarias. Todos los demás elementos clave de la educación (política educativa, colaboración e implicación de las familias, formación del profesorado, etc.) podrían fracasar si el trabajo en el aula no es el adecuado. Incluso los métodos de enseñanza más innovadores, y pensemos por ejemplo en los actuales procesos de e-learning, en los que el profesor se convierte en un entrenador más que en un transmisor de contenidos, las dinámicas didácticas que persiguen el aprendizaje deben adaptarse siempre a las necesidades del alumno, cuya implicación debe ser plenamente activa; no obstante, el diseño, creación y puesta en práctica de las estrategias didácticas pertinentes debe ser labor de los profesionales de la educación (independientemente de la posterior participación de los alumnos

en la enseñanza-aprendizaje, que está cobrando mucha más importancia en la actualidad que en los modelos tradicionales con los nuevos medios tecnológicos) (Gómez et al., 2016).

El instructor aplica técnicas de enseñanza, como también de aprendizaje, como herramientas de apoyo a la práctica y crecimiento de las habilidades de los alumnos. Es conveniente emplear estas técnicas de manera consistente, tomando en consideración las habilidades particulares a cuyo desarrollo deseamos contribuir, en razón en una sucesión dinámica que comprende inicios, procesos y desenlace. Existen métodos para organizar o estructurar el material, así como para recopilar conocimientos previos. El uso adecuado de estas técnicas puede ayudar a la memoria. Las actividades de una secuencia didáctica pueden iniciarse utilizando estrategias para formular preguntas sobre conocimientos previos. Son significativas porque sirven como herramienta para la organización visual del material estudiado, lo que resulta muy útil para los alumnos que deben tomar apuntes (Pimienta, 2012).

Las conexiones cognitivas entre lo que el sujeto sabe actualmente y lo que requiere conocer para integrar la nueva asesoría de manera significativa son favorables para un aprendizaje significativo. Los organizadores precedentes, o conceptos, ideas iniciales e información introductoria, están representados por estos puentes y se utilizan como ámbito de referencia para las modernas definiciones y conexiones. Establecer conexiones entre la nueva información y los conceptos ya presentes en el marco cognitivo del alumno es el secreto de un aprendizaje eficaz. Por eso, la eficacia de ese aprendizaje depende de su significado más que de los métodos de aprendizaje memorísticos (Pimienta, 2012).

Las tendencias teóricas actuales sobre la enseñanza que promueve el aprendizaje se fundamentan en la noción de que lo aprendido debe ser interiorizado y con potencial de transferencia, lo que desde una visión pragmática busca resolver problemas similares tanto dentro como fuera del aula. Por esta razón, se sugiere tener como base para el aprendizaje permanente e

integral, propósitos que desde hace mucho tiempo han sido considerados como los objetivos principales en las instituciones educativas de diversos niveles. Es necesario e indispensable considerar las dificultades que presenta cada alumno, de este modo poder desarrollar las mejores destrezas y habilidades por parte del instructor, garantizando de esta manera una retroalimentación eficiente (Méndez & Gutiérrez, 2016).

En contraste con los recursos para la evaluación del aprendizaje, existen muchos más materiales impresos y digitales accesibles a los instructores sobre enfoques didácticos. La evaluación de y para el aprendizaje, una herramienta poderosa en los entornos educativos, logra proporcionar inducción sobre el mejor desenlace de los alumnos y, cuando se usa para fomentar y animar el aprendizaje en el camino de un plan de estudios, tiene el potencial de tener un impacto positivo. Esta información, recopilada a través de la evaluación, sirve para retroalimentar oportunamente a los estudiantes, reconocer cómo evaluar la práctica docente y la capacidad de los profesores para valorar el progreso de sus alumnos (Sánchez & Martínez, 2020).

Las herramientas de evaluación son métodos de medición y recopilación de datos con diversas formas para registrar la adquisición de nueva información, capacidades y destrezas por parte de los alumnos. Cada formato tiene sus propias ventajas e inconvenientes. Dependiendo del modelo educativo que se utilice, de las normas institucionales y de los factores específicos del contexto, corresponde al instructor y a la institución educativa elegir las técnicas más adecuadas para el proceso de evaluación (Sánchez & Martínez, 2020).

Aprender y desaprender a través del ensayo y error, la experimentación, la contextualización de los conocimientos pertinentes, la observación, la socialización de las pruebas y las experiencias en el aula han sido los principales focos del proceso de aprendizaje para tener el perfil de mentor. El instructor cumple dos funciones. Para llevar a cabo una autoformación bien dirigida o liderada y visible en la sociedad, primero hay que averiguar cómo despertar y mejorar

en los alumnos aquellos talentos que son necesarios. Para desarrollar en el profesorado la capacidad de abordar nuevas metodologías, el diseño de estrategias y formas de aprendizaje observables en los contextos donde los alumnos demostrarán su formación sin complejos, así como el descubrimiento y puesta en práctica de la formación práctica necesaria, primero hay que trastocar los viejos modelos (Blanco, 2016).

Cualidades de las estrategias de enseñanza

De acuerdo a Parra (2003), la formación estratégica interactiva y de elevada calidad es el resultado del empleo adecuado y deliberada de estrategias. El alumno debe considerar al formador en estrategias como un mediador sincero. La actuación del profesor debe centrarse en la influencia en el desarrollo de aprender de los interesados, en este entender los alumnos. Las siguientes cualidades deben estar presentes en las tácticas adoptadas:

- Deben ser prácticos y significativos, y dar lugar a una mejora del rendimiento en actividades anteriores, con una inversión justa de la duración del tiempo y energía.
- Durante el adoctrinamiento se debe mostrar cómo utilizar una estrategia, cuándo emplearla y por qué. Saber cuándo, por qué y dónde utilizar las técnicas, así como adaptarlas a las distintas circunstancias.
- Los alumnos deben sentir que las técnicas son importantes y valiosas.
- Debe existir un vínculo entre el enfoque enseñado y la forma en que el alumno comprende el contexto de la tarea.
- Las creencias de confianza y autoeficacia se producen gracias a una educación exitosa y eficaz.
- Una educación exitosa y eficaz aumenta la confianza en uno mismo y las actitudes de autoeficacia.

- Las instrucciones deben ser concisas, claras e ilustrativas.
- El alumno asume la responsabilidad de desarrollar, utilizar y gestionar con éxito tácticas que antes eran responsabilidad del instructor.
- El material didáctico debe ser comprensible, estar bien elaborado y ser entretenido.

2.2.2. Dimensiones de las estrategias de enseñanza.

Díaz y Hernández (2002) dan conocer las siguientes dimensiones:

Estrategias preinstruccionales. - A menudo se esfuerzan por incidir en la activación o creación de información y experiencias pasadas relevantes, alertando y preparando al alumno sobre qué y cómo va a aprender. Además, ayudan a desarrollar expectativas adecuadas y a situar al alumno en el entorno conceptual apropiado. Los objetivos y los organizadores previos son dos de las técnicas preinstruccionales más utilizadas.

Estrategias coinstruccionales. - A lo largo del proceso real de enseñanza y aprendizaje, sirven de apoyo a los materiales del curso. Incluyen elementos que ayudan al alumno a centrarse con mayor claridad y a identificar la información clave, aumentan la codificación y conceptualización de los materiales de aprendizaje y ordenan, estructuran y conectan los conceptos clave.

Estrategias postinstruccionales. - Se proporcionan hacia el final del episodio instructivo y consentir al estudiante desarrollar una comprensión crítico e integradora de la asignatura. En determinadas circunstancias, permiten incluso que los niños evalúen su propio aprendizaje. Los resúmenes finales, los organizadores visuales (cuadros sinópticos a una o dos columnas), las redes y los mapas de ideas son algunas de las técnicas post-instruccionales más conocidas.

2.2.3. Teorías de satisfacción

La alegría que siente un cliente tras utilizar un determinado producto o servicio puede caracterizarse como satisfacción desde una perspectiva comercial. En el ámbito de la pedagogía, la satisfacción del alumno es un proceso por el que pasan los alumnos para comprender y evaluar una experiencia de aprendizaje. La reacción emocional de un cliente a su evaluación del desfase percibido entre sus experiencias o expectativas previas del servicio y el rendimiento real experimentado por él. Esto tras establecer contacto con la empresa o utilizar el servicio o producto se denomina satisfacción (Vavra, 2002).

La sociedad presenta la situación de vivir en mejores circunstancias si tienen acceso a la enseñanza superior. La comunidad docente sirve de base y modelo para el alumnado, ayudándole a desarrollar todo su potencial y utilizando diversas tácticas para fomentar unas relaciones armoniosas en la escuela y fortalecer la felicidad de los alumnos. La satisfacción está vinculada con el conjunto de características que sirven de modelo de operatividad mientras se realizan las tareas reales. Es una reacción relacionada con la emoción provocada por un bien fijo. También considera el comportamiento humano como un conjunto y examina cómo las personas o determinados individuos afectan a las empresas. Por otro lado, sugiere que es la sensación de bienestar que tienen las personas cuando se desarrolla algún proceso (Vázquez & García, 2022).

La felicidad de los estudiantes está estrechamente relacionada con la felicidad personal, en la que influyen la valoración subjetiva y objetiva de diversos aspectos de la propia vida. Entre ellos se encuentran las relaciones sociales, la actualidad, el propio desarrollo psicológico y las relaciones sociales, o simplemente una sensación general de bienestar. Puesto que el aprendizaje depende de la motivación, existe la posibilidad de que los estudiantes que están muy motivados obtengan mejores resultados y experimenten mayores niveles de realización personal. La autoestima puede

revelar las interacciones de una persona con su entorno y cómo la motivación afecta a estas interacciones (Vázquez & García, 2022).

Enfoques teóricos de satisfacción:

Desde una perspectiva de calidad se tiene 2 enfoques distintos de satisfacción:

Enfoques teóricos de la satisfacción	
El enfoque basado en la conformidad	Denominado también como perspectiva del ingeniero. Según este punto de vista, un producto se considera satisfactorio si cumple los requisitos para los que fue diseñado (si estos requisitos tienen en cuenta la totalidad de las exigencias del usuario, cabe inferir que la conformidad también involucra el segundo tipo de satisfacción) (Vavra, 2002).
El enfoque basado en la expectativa	Según este punto de vista, un producto se considera aceptable si cumple las normas establecidas por el consumidor. En este escenario, la dificultad estriba en estar a la altura de las exigencias siempre cambiantes de la clientela (Vavra, 2002).

Satisfacción dentro de los fundamentos teóricos de motivación

De acuerdo a Chiavenato, la motivación y el sistema cognitivo de una persona están conectados. Según Krech, Crutchfield y Ballachey, la cognición humana -es decir, lo que la gente piensa, cree y anticipa, dirige su comportamiento. Sin embargo, la cuestión del motivo se plantea

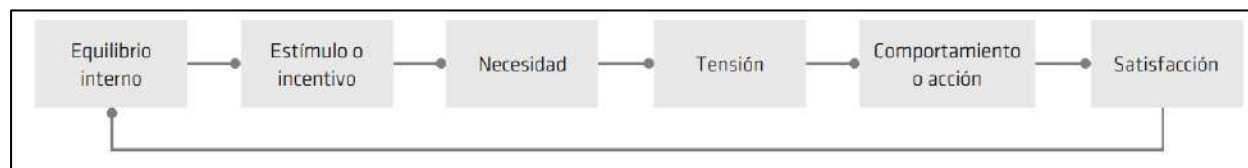
al preguntarse por qué se comporta de determinada manera. Cuando se trata de factores activos e impulsores, pueden utilizarse adjetivos como deseo y sospecha para describir la motivación (miedo, desconfianza y recelo). El individuo ansía prestigio y poder, teme el rechazo de los demás y le preocupa perder el sentido de sí mismo. Además, la motivación pretende alcanzar un determinado objetivo que requiere energía por parte del individuo.

El desarrollo de una necesidad, factor dinámico y duradero que motiva la acción, inicia el ciclo motivacional. En cuanto se desarrolla una necesidad, esta altera el estado de equilibrio del organismo y provoca tensión, descontento, malestar y desequilibrio. Esta mentalidad promueve al individuo a actuar o comportarse de un modo que pueda aliviar la tensión o liberar el desequilibrio y el malestar. Si la conducta tiene éxito, la persona verá satisfecho su deseo y, en consecuencia, se liberará la tensión que provocó. Cuando se satisface la demanda, el organismo vuelve a su equilibrio original y a su condición adaptada al entorno. La exigencia se satisface a lo largo de este ciclo de motivación. A medida que el ciclo continúa, los comportamientos mejoran en su capacidad para satisfacer determinadas demandas como resultado del aprendizaje y la repetición (refuerzo). En cuanto se satisface la necesidad, la acción deja de estar motivada por ella, puesto que ya no hay tensión ni dolor (Chiavenato, 2011).

Sin embargo, el ciclo motivador no siempre satisface la demanda. Además, puede compensarse o agravarse. La tensión incitada por el desarrollo de la necesidad no puede liberarse cuando esta se frustra en el ciclo motivador. Al carecer de una salida natural, la tensión acumulada en el cuerpo busca una forma encubierta de salir, ya sea mentalmente o físicamente (en forma de síntomas físicos) (Chiavenato, 2011).

Figura 1

Ciclo motivacional para la satisfacción



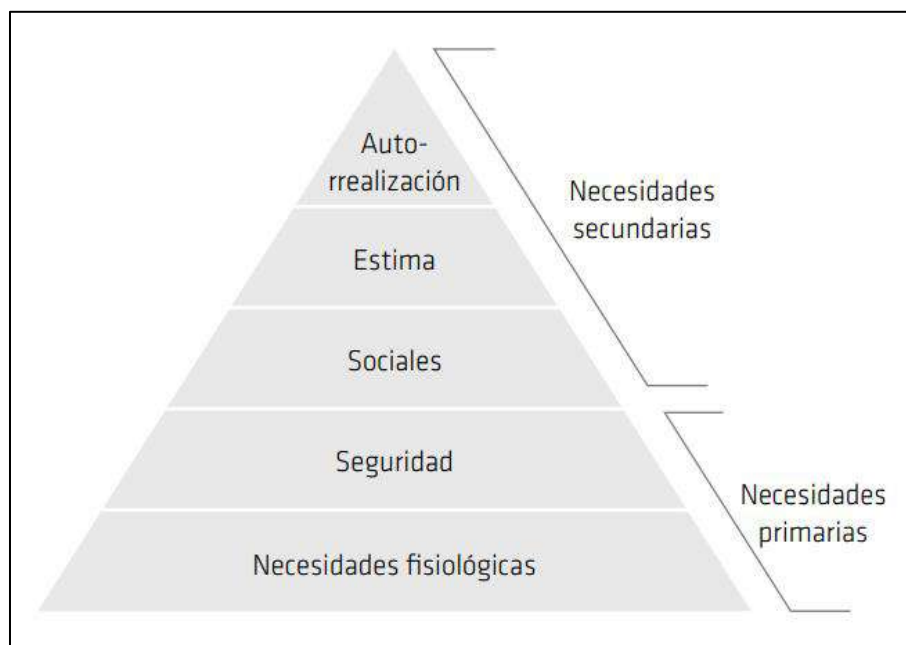
Nota: Fuente obtenida de Chiavenato (2011).

Jerarquía de las necesidades según Maslow

La teoría de la motivación de Maslow es la más conocida y está basada en la jerarquía de necesidades de los seres humanos. De acuerdo al autor, en cuanto a las carencias de las personas se ordenan en una pirámide en función de su importancia para la conducta humana. Las necesidades más bajas y frecuentes se sitúan en la base, y las más complejas e intelectuales se sitúan en la cúspide (necesidades secundarias), esta apreciación se aprecia en la figura que se da a conocer a seguidamente:

Figura 2

Pirámide motivacional de Maslow



Nota: Fuente obtenida de Chiavenato (2011).

1. **Necesidades fisiológicas:** comprenden las necesidades más básicas del ser humano. La carencia de alimento, sueño y descanso, cobijo o deseo sexual son ejemplos de necesidades naturales. Desde el momento del nacimiento, dirigen la vida humana. En consecuencia, los primeros años de la existencia de una persona se pasan constantemente intentando satisfacer sus deseos más básicos. Estas demandas dominan la conducta de un bebe que recién nació y, cuando se hace maduro, tienen prioridad sobre las otras necesidades mientras no se satisfagan. Están vinculadas con la supervivencia y la existencia de una persona. A un que son universales para todas las personas, exigen distintos niveles de placer de forma individual. Su rasgo principal es la urgencia, que determina cómo se orienta el comportamiento cuando no se satisface una de estas necesidades (Chiavenato, 2011).
2. **Necesidades de seguridad:** son lo que los seres humanos requieren en un segundo nivel. Inspiran a los individuos a tomar precauciones contra cualquier amenaza, ya sea concreta o abstracta, real o imaginaria. La necesidad de seguridad frente a una amenaza o privación, la necesidad de escapar del peligro y el deseo de un mundo previsible y ordenado son expresiones típicas de estos deseos (Chiavenato, 2011).
3. **Necesidades sociales:** se originan en las interacciones sociales de una persona con otras. Son los requisitos previos para la amistad, el amor, el afecto, la implicación y la aceptación por parte de los compañeros. Si las necesidades con mayor necesidad (físicas y de seguridad) están mayoritariamente satisfechas, se manifiestan en el comportamiento (Chiavenato, 2011).
4. **Necesidades de aprecio:** Algunos ejemplos de deseos relacionados con la manera en que un individuo piensa y se valora a sí misma son la autoestima, la confianza en sí misma, el deseo de ser aprobado y ser reconocido socialmente, el estatus, la reputación

y el estar orgulloso de uno mismo. La satisfacción de estas demandas se traduce en sentimientos de valía, fuerza, prestigio, poder, capacidad y utilidad (Chiavenato, 2011).

5. **Necesidades de autorrealización:** Se refieren a las necesidades de la persona más importantes y ocupan el primer lugar en la jerarquía. Animam al individuo a utilizar su propia capacidad y a seguir creciendo a lo largo de su vida. El deseo de tener éxito y de crecer hasta alcanzar el máximo potencial es una expresión de esta propensión. La autonomía, la independencia, el autocontrol, la confrontación y la plena manifestación del potencial y las virtudes de cada humano, así como el uso eficaz de sus capacidades, son aspectos de las demandas de autorrealización (Chiavenato, 2011).

En esa misma línea, según Palominos et al. (2016), puede considerarse como la satisfacción que los estudiantes creen obtener de sus aspiraciones académicas como consecuencia de los esfuerzos de la institución por satisfacer sus requisitos educativos.

2.2.4. Teorías del aprendizaje

Estas teorías se relacionan con las estrategias de aprendizaje que comprenden métodos para captar y procesar información desde el entorno hasta la memoria a largo plazo, técnicas enfocadas en la atención y destacado de contenido clave, métodos de codificación para mejorar la memorización, organización para gestionar el conocimiento, procedimientos para recuperar información almacenada y estrategias de apoyo para optimizar el aprendizaje (Camizán et al., 2021). Esta a su vez se relaciona con las estrategias de enseñanza:

- Estrategias de adquisición de información, como atender y procesar la información desde el ambiente hasta la memoria de largo plazo.
- Estrategias atencionales como el subrayado y el epigrafiado, que ayudan a destacar información importante.

- Estrategias de codificación de información para facilitar el recuerdo, como técnicas de memorización y elaboración, que involucran la asociación y la integración del nuevo conocimiento con el previo.
- Estrategias de organización, que incluyen el uso de resúmenes, esquemas, y mapas conceptuales para hacer la información más manejable.
- Estrategias de recuperación de información, que facilitan la búsqueda de conocimientos almacenados en la memoria.
- Estrategias de apoyo al procesamiento, que incluyen el control metacognitivo y socioafectivo para un aprendizaje efectivo.

El aprendizaje es un complejo proceso cognitivo que implica la adquisición, procesamiento y retención de información, y se rige por varias teorías fundamentales, según Sáez (2018). El conductismo se centra en aspectos observables del aprendizaje, interpretando la educación como una serie de respuestas a estímulos específicos, evidenciado por teorías como las de Thorndike, Pavlov y Skinner que examinan la asociación entre estímulos y respuestas conductuales. Por otro lado, el cognitivismo se sumerge en la comprensión interna y los procesos mentales, como la memoria y la percepción, y es representado por la psicología de la Gestalt y teorías que destacan la importancia de la intención y el entendimiento en el aprendizaje. Finalmente, el constructivismo ve el aprendizaje como una actividad en la que los alumnos forman activamente nuevas ideas o conceptos basados en sus experiencias, enfatizando cómo los individuos construyen significado y conocimiento de su entorno, promoviendo la exploración y la verificación personal de ideas en la interacción con el mundo que les rodea.

Concretando las mencionadas teorías se destaca:

Según la **teoría del aprendizaje de ensayo y error de Thorndike** (1874-1949), hay que esforzarse mucho y tal vez cometer muchos errores antes de aprender accidentalmente el comportamiento correcto. Adquirimos conocimientos cometiendo errores.

Podemos aprender a evitar errores, practicar los movimientos correctos y, en última instancia, dominar la forma correcta mediante futuros intentos. Thorndike también promovió una serie de reglas cruciales para el aprendizaje, como los reglamentos de la preparación, el ejercicio y el efecto. Las leyes de la organización, los ejercicios y los efectos establecen que el aprendizaje requiere repetición o ejercicio (es decir, el efecto o la consecuencia decide el destino de tu aprendizaje). Para aprender cualquier cosa, primero hay que prepararse para comprender completamente el significado del proceso. El educador debe esforzarse por guiar al alumno mediante el proceso de motivación. Antes de aprender o enseñar, se debe elegir qué detalles deben retenerse y cuáles pueden pasarse por alto. Mediante la repetición, el entrenamiento y el refuerzo, podemos trabajar para que las vinculaciones entre los estímulos y las reacciones de las cosas que hay que recordar sean más fuertes. El alumno debe esforzarse por reconocer las similitudes y diferencias entre las diversas reacciones relacionadas con los estímulos e intentar aplicar lo que ha aprendido de un contexto a otro comparable mediante la comparación y el contraste. Es importante animar a los alumnos a que hagan sus tareas por su cuenta. Antes de elegir el mejor enfoque, deben probar varias opciones. Este enfoque se centra en el papel de la motivación y hace que el aprendizaje tenga un propósito y esté dirigido a un objetivo. Se ha prestado más atención al ejercicio y la práctica, y se ha insistido en el valor de los elogios y los incentivos para el aprendizaje (Sáez, 2018).

Pavlov (1849-1936) utilizó un experimento para ilustrar el **condicionamiento clásico** entrenando a un perro a estornudar cuando oía una campana. Mediante este experimento, Pavlov pudo demostrar eficazmente que el estímulo artificial (campana) puede provocar salivación incluso

en ausencia de un estímulo natural (comida). Lo describió como "adiestrar" al perro, enseñándole a asociar el sonido de la campana con la obtención de comida. La mayoría de nuestras acciones son en realidad el resultado del condicionamiento. Cualquiera que tenga fobia a las serpientes estará sin duda aterrorizado ante cualquier cosa que se parezca a una serpiente. Reaccionar a los estímulos de esta manera se conoce como generalización del estímulo. El polo opuesto de la generalización del estímulo. La discriminación es el reverso de la generalización. Mediante este enfoque, podemos entrenar a nuestro cuerpo para que reaccione sólo ante un determinado estímulo, bloqueando todos los demás impulsos (Sáez, 2018).

Cuando una persona aprende a suprimir sus respuestas condicionadas, por ejemplo, comprendiendo que la comida no siempre está ahí cuando suena el timbre se produce este fenómeno conocido como extinción. El fenómeno se conoce como recuperación espontánea cuando las reacciones parecen volver abruptamente por sí solas.

Un profesor puede infundir en un alumno aversión e incluso odio hacia uno mismo, el punto que enseña e incluso el entorno escolar a través de sus métodos de enseñanza ineficaces o su conducta inadecuada. En cambio, se puede condicionar a un joven para que responda positivamente a una actitud cariñosa y a un trato empático, ya provenga de sus padres en casa o de un profesor en la escuela.

Según la **teoría del condicionamiento operante** de Skinner, el aprendizaje va a depender de sus resultados. Los comportamientos reforzados tienen más probabilidades de repetirse, mientras que los comportamientos no reforzados tienen menos probabilidades de repetirse. Para que el condicionamiento operante tenga éxito, la selección de un programa de refuerzo debe hacerse cuidadosamente. Los campos de la modificación de conducta, el aprendizaje programado y la educación asistida por ordenador han descubierto el valor de los enfoques del condicionamiento operante (Sáez, 2018).

Según la teoría de conocimiento operante, el aprendizaje tiene más éxito cuando hay menos posibilidades de fracasar y mayores opciones de llegar a la victoria, cuando el estudiante obtiene una veloz retroacción en base a la necesidad de su aprender y cuando puede proceder a su propio ritmo. Los programas de enseñanza y aprendizaje se han visto completamente transformados por las ideas originadas en el condicionamiento operante (Sáez, 2018).

Se atribuye a Kohler, psicólogo de la Gestalt que subrayó que el aprendizaje de la persona es comúnmente intencional y dirigido a un objetivo, y que se basa en gran medida en el cognitivismo, el origen del aprendizaje perspicaz. Kohler llegó a concluir que el estudiante ve constantemente el problema en su conjunto, evalúa todas las conexiones y componentes presentes y, en última instancia, encuentra una respuesta inteligente.

La Teoría social de aprendizaje de Bandura, esta idea teoría de relieve la eficacia del aprendizaje por observación. Sostiene que la mayor parte de lo que aprendemos procede de la simple observación e imitación de la conducta de quienes nos sirven de modelo. Por lo tanto, además de su aprendizaje mediante la experiencia de primera mano y la participación activa en los efectos ambientales del aprendizaje, el aprendizaje por observación puede ofrecer a los alumnos otras perspectivas y posibilidades (Sáez, 2018).

2.2.5. Dimensiones de la satisfacción del aprendizaje

Palominos et al (2016) da conocer las siguientes dimensiones:

Satisfacción general de los estudiantes. - La satisfacción con el servicio es el nivel general de satisfacción o descontento con la empresa basado en todas las interacciones y experiencias con esa empresa concreta a lo largo del tiempo.

Calidad percibida del servicio docente. - Percepción global del consumidor de la empresa y sus servicios en términos de excelencia o inferioridad.

Involucramiento del estudiante. - La creación y el consumo simultáneos del servicio se conoce como "servucción", e indica que los consumidores deben desempeñar un "papel" en su producción y que un fallo podría poner en riesgo tanto su propio servicio como el servicio obtenido por otros clientes.

2.2.6. Taller de cocina y restaurante

El taller estaría diseñado para proporcionar a los estudiantes conocimientos prácticos y teóricos en cocina y gestión de restaurantes. Esto incluiría técnicas culinarias, manejo de alimentos, normas de higiene y seguridad, así como aspectos de administración y operación de restaurantes.

2.2.7. Platos típicos

Son aquellos platos con características especiales y únicas que suelen elaborarse con frecuencia en un lugar. Además, la mayoría de las materias primas son típicas de la región en la que se elabora; alternativamente, podría pensarse que es un plato típico que ha pasado de generación en generación manteniendo su técnica de elaboración (Bermeo & Elizalde, 2020).

Un plato típico es una receta culinaria que se identifica con la cultura y las tradiciones de una región o país específico, destacando por su uso de ingredientes locales y métodos de preparación heredados a través de generaciones. Estos platos, arraigados en la historia y las prácticas culturales de la comunidad, no solo reflejan las preferencias gastronómicas y los recursos disponibles de la región, sino que también simbolizan la identidad y el patrimonio cultural de sus habitantes, siendo a menudo un elemento de orgullo local y un atractivo para los visitantes interesados en experimentar la cocina autóctona (Melendez & Cañez, 2010).

2.2.6. Comida peruana

La vasta y distinguida cocina peruana es el fruto de un rico legado de más de cinco milenios, donde la mezcla de tradiciones autóctonas y las aportaciones de distintas olas de inmigrantes han dado lugar a una gastronomía excepcional y diversa. La comida peruana, conocida por su

diversidad, es el resultado de la amalgama entre las costumbres ancestrales y los gustos contemporáneos, que se refleja en la extensa variedad de platos únicos como la emblemática Ocopa arequipeña, una síntesis del sabor prehispánico y las influencias españolas (Comidaperuana.info, 2022).

De acuerdo a CENFOTUR (2023) la cocina peruana es mundialmente renombrada por su vasta gama de sabores y su herencia de mezcla cultural. Se caracteriza por su colección de gustos que datan de tiempos ancestrales y la influencia de continentes diversos, destacando platos tradicionales como el cebiche y el lomo saltado. Promovida por iniciativas gubernamentales y eventos culinarios como Mistura, ha ganado prominencia internacional, celebrada en premiaciones como los World Travel Awards y en el reconocimiento a restaurantes prestigiosos en ciudades como Londres. Además, instituciones formativas peruanas juegan un papel crucial al nutrir a futuros chefs que mantendrán y elevarán la estatura de su rica tradición culinaria globalmente.

2.2.7. Comida Novoandina

La comida novoandina es una expresión culinaria moderna que destaca por incorporar elementos tradicionales de la gastronomía peruana, revitalizando y dándoles un nuevo valor en el contexto de la cocina internacional. Esta tendencia, que se ha convertido en un emblema de la identidad gastronómica de Perú en el ámbito global, fue impulsada en los años 80 por el innovador chef peruano Bernardo Roca Rey Miró Quesada. La novoandina combina ingredientes indígenas con las últimas técnicas de cocina para crear platos únicos que fusionan lo local con lo global (Mori et al., 2018).

2.2.8. Insumos andinos

De acuerdo a Mori et al. (2018), entre los insumos andinos utilizados en la cocina novoandina se encuentran varios tubérculos y frutos nativos de Perú que son ricos en nutrientes y beneficiosos para una dieta saludable. Algunos de estos ingredientes incluyen:

- Tarwi: También conocido como chocho, es una legumbre alta en proteínas.
- Kiwicha: Amaranth, un grano pequeño y nutritivo.
- Maca: Una raíz conocida por sus propiedades energéticas y nutritivas.
- Quinua: Un grano andino muy versátil y rico en proteínas.
- Kañihua: Un grano similar a la quinua, pero más pequeño.
- Aguaymanto: Un fruto dorado también conocido como uchuva o physalis.
- Tomate de árbol: Una fruta con sabor único que se utiliza en jugos y salsas.
- Camu Camu: Fruto conocido por su alto contenido de vitamina C.
- Tumbo: También conocido como maracuyá banana.
- Papaya de olor: Una variedad de papaya con un aroma distintivo

2.2.9. Chefs peruanos reconocidos

El prestigio internacional de la gastronomía peruana se debe en gran parte al talento y la creatividad de sus chefs, quienes han difundido la rica paleta de sabores peruanos por todo el mundo. Los chefs peruanos han logrado cautivar a los paladares más sofisticados a través de una oferta culinaria única y distintiva (UPN, 2022).

Entre los chefs más notables se encuentran:

Gastón Acurio: Ha sido un pilar en la promoción de la cocina peruana globalmente y ha sido honrado con varios premios. No solo ha creado una red de restaurantes de éxito como "Astrid y Gastón", sino que también ha contribuido al desarrollo social y culinario a través de iniciativas educativas y ferias gastronómicas (UPN, 2022).

Pía León: Su excelencia en la cocina fue reconocida al ser nombrada la Mejor Cocinera del Mundo en 2021. León ha sido fundamental en la documentación de la herencia culinaria peruana

y ha destacado por su labor en restaurantes de renombre, además de abrir su propio restaurante donde explora ingredientes locales (UPN, 2022).

Virgilio Martínez: Como dueño del reconocido restaurante Central, ha sido aplaudido por su cocina que explora la diversidad de Perú con ingredientes autóctonos, lo que le ha valido reconocimiento como uno de los mejores restaurantes a nivel global (UPN, 2022).

Mitsuharu Tsumura: Su restaurante Maido es una celebración de sus raíces peruanas y japonesas, y se ha consolidado como uno de los mejores en Latinoamérica, gracias a su interpretación de la cocina Nikkei (UPN, 2022).

José del Castillo: Con un enfoque en la cocina tradicional peruana, ha ganado reconocimiento por su restaurante Isolina y ha liderado esfuerzos para abordar los retos del sector alimentario en Perú a través de su asociación PUCA (UPN, 2022).

2.2.10. Influencia de la gastronomía peruana

La cocina peruana ha ascendido a un estatus prominente en la esfera global, convirtiéndose en una influencia económica significativa, particularmente en el ámbito del turismo culinario que aporta sustancialmente a la economía del país. La gastronomía peruana no solo ha incrementado el empleo en el sector de servicios y hospitalidad, sino que también ha fortalecido la marca país en el extranjero, acentuando su presencia mediante la expansión de restaurantes peruanos y la participación en prestigiosos eventos gastronómicos internacionales. Con una colección de 491 platos típicos y una extensa selección de postres y sopas, la cocina peruana se ha ganado un lugar en el libro de Récord Guinness, consolidando su posición como una de las más diversas del planeta. Además, esta expansión culinaria ha fomentado el crecimiento de sectores relacionados como la agricultura y la pesca, y ha estimulado la demanda de educación especializada en instituciones gastronómicas, contribuyendo al desarrollo del turismo y la imagen internacional de Perú (Guzman, 2019).

2.2. Marco conceptual

Aprendizaje

El aprendizaje son experiencias; y lo demás es la formación. Es el proceso de integración de conocimientos con el consiguiente cambio de comportamiento, es decir, es un cambio de conducta generalmente permanente que resulta de la práctica o la experiencia (Sáez, 2018).

Enseñanza

Proyectar, liderar y dirigir experiencias del mundo real forman parte de ello. También implica guiar los procesos de aprendizaje de los alumnos utilizando los métodos adecuados y ayudarles a desarrollar hábitos de aprendizaje permanente (Oviedo, 2015).

Resolución de problemas

Para salvar la distancia entre el problema y su solución, se utilizan los conocimientos, habilidades y talentos de una disciplina concreta (Oviedo, 2015).

La estrategia

Implica decidir las metas y objetivos a largo plazo de una organización, los pasos a seguir y la asignación de recursos necesaria para alcanzarlos (Oviedo, 2015).

Las estrategias de incorporación

Abarcan todas las acciones que realiza el individuo para almacenar todos los conocimientos en su memoria a corto plazo (Condori, 2010).

Las estrategias de procesamiento

Incluyen todas las acciones que realiza una persona para incorporar nuevos conocimientos, desarrollar su nueva comprensión y cimentarla en su memoria a largo plazo (Condori, 2010).

Las estrategias de ejecución

Incluyen todo lo que el individuo hace para recopilar datos, crear una respuesta, generalizarla, identificar problemas y encontrar soluciones innovadoras (Condori, 2010).

Estrategia de Aprendizaje

Métodos o actividades que se seleccionan en un orden determinado para facilitar la recopilación, el almacenamiento y la aplicación de información o conocimientos (Sáez, 2018).

Aprendizaje multimedia

Se produce cuando alguien aprende conocimientos utilizando señales tanto auditivas como visuales (Sáez, 2018).

Aprendizaje memorístico

Este método hace hincapié en la memorización por encima de la comprensión de los entresijos e inferencias internas del alumno; es un aprendizaje basado en la repetición (Sáez, 2018).

Aprendizaje significativo

Es la idea de que la información recién adquirida se capta completamente en relación con los conocimientos previos; indica una familiaridad completa con las circunstancias que rodean los hechos recién adquiridos (Sáez, 2018).

Aprendizaje informal

Tiene lugar como resultado del encuentro con las circunstancias cotidianas. Es aprender lecciones de la vida (Sáez, 2018).

Aprendizaje formal

El aprendizaje se produce cuando un profesor y un alumno mantienen una conexión, por ejemplo, en un entorno escolar (Sáez, 2018).

Satisfacción estudiantil

Cuando los estudiantes creen que sus expectativas académicas se ven satisfechas como consecuencia de las medidas adoptadas por la institución para satisfacer sus necesidades educativas, sienten bienestar (García, 2022).

Eficiencia y eficacia

De acuerdo a Sánchez (2018) la eficiencia es un fenómeno ampliamente estudiado en el ámbito económico. Hace referencia a la necesidad de menores asignaciones de factores para la producción de un determinado nivel de bienes y servicios. Por otro lado, la eficacia es la capacidad de una organización para cumplir objetivos predefinidos en condiciones preestablecidas. Es pues la asunción de retos de producción y su cumplimiento bajo los propios parámetros propios (Sánchez J. , 2020).

Tradición culinaria

Se refiere al conjunto de prácticas, técnicas, ingredientes y recetas que caracterizan la cocina de una cultura o región específica, transmitidas de generación en generación. Estas tradiciones reflejan la historia, geografía, y las influencias culturales y sociales de una comunidad (Segrado, 2007).

Cocina culinaria

Es una receta culinaria que se identifica con la cultura y las tradiciones de una región o país específico, destacando por su uso de ingredientes locales y métodos de preparación heredados a través de generaciones (Inacap, 2015).

Restaurante

Es un establecimiento comercial dedicado a la preparación y venta de alimentos y bebidas para ser consumidos en el mismo lugar. Los restaurantes pueden variar ampliamente en términos de estilo, ambiente, tipo de cocina, y rango de precios, y juegan un papel importante en la vida social y cultural, siendo puntos de encuentro, celebración y disfrute culinario (Inacap, 2015).

Producto de cocina

Se refiere al resultado final de la actividad culinaria, es decir, el plato o la comida preparada que se presenta para el consumo. Este producto es el reflejo de la combinación de ingredientes,

técnicas de preparación y cocción, presentación estética y valores nutricionales, todo ello influenciado por la creatividad y habilidad del cocinero (Segrado, 2007).

Ingrediente

Un ingrediente es una sustancia que se utiliza en la preparación de alimentos y bebidas, y es fundamental en la cocina para crear diversos platos y recetas. Estos pueden ser naturales o procesados y abarcan una amplia gama de elementos como frutas, verduras, carnes, pescados, especias, hierbas, granos, y productos lácteos, entre otros (Inacap, 2015).

2.3. Antecedentes empíricos de la investigación

2.3.1. Antecedentes Internacionales

Carranza y Caldera (2018), en su artículo denominado “Percepción de los estudiantes sobre el aprendizaje significativo y estrategias de enseñanza en el Blended Learning”, se planteó como fin, conocer la apreciación que presentan los estudiantes de la enseñanza significativa que logran y estrategias estudiantiles. El estudio estuvo compuesto por 110 alumnos, el trabajo se basó a nivel cuantitativo, no experimental, como también fue descriptivo, de relación y transversal. Los hallazgos dieron a conocer que los alumnos se ubican en un nivel significativo de aprendizaje combinando con las estrategias de enseñanza que usan sus docentes. Los resultados del análisis factorial fueron $KMO= 0,782$, y la prueba de esfericidad de Barlett ($p=000$) demostró que no había ni esfericidad ni un modelo adecuado. Llegaron a la conclusión de que los resultados demostraban que los alumnos tenían una visión del aprendizaje significativo que se ajustaba a la norma.

Mendoza (2018), en su estudio sobre “Las estrategias de enseñanza y su efectividad en los procesos de aprendizaje en los procesos de aprendizaje en los estudiantes de turismo de la Universidad Iberoamericana de Ecuador” presentó como meta determinar las estrategias de enseñanza y su efectividad en el proceso de aprendizaje de estudiantes, la investigación se basó en

un enfoque cuantitativo, descriptivo, no experimental, para recolectar datos se usó la encuesta; la muestra se basó en 49 estudiantes. En sus hallazgos pudieron demostrar que 67,4 % de los alumnos señalaron que algunas veces los docentes desarrollan planificaciones para realizar un tema planteado en su sílabo, el 22,4 % indicaron que casi nunca es reflejada en sus actividades, el 10,2 % dieron a conocer que casi siempre perciben una planificación que corresponde a las necesidades. Finalmente, concluyeron que no se ejecuta debidamente y de manera permanente la planificación de temas analíticos, y los alumnos no cuentan con estilos de aprendizaje cónsonos en su desarrollo académico.

2.3.2. Antecedentes nacionales

Torres (2018), en su trabajo sobre “Las estrategias de enseñanza y satisfacción académica de las estudiantes del quinto ciclo de estudios de la facultad de educación inicial de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle”, se planteó como propósito “determinar el nivel de relación que existe entre las estrategias de enseñanza y la satisfacción académica de estudiantes”. El trabajo se fundamentó en base a un método cuantitativo, de correlación, hipotético-deductivo, puro, no experimental, y transeccional. Presentó 80 alumnos como muestra, a quienes se les realizó encuestas. El Rho de Spearman, dio un valor de 0,723, que representan un vínculo positivo medio. Así mismo, se determinó que el 16,3 % de los estudiantes ubicaron como muy buenas las estrategias que se dan para enseñar, el 18,8 % consideran buenas las estrategias, el 13,8 % indicó que está en un nivel regular y el 15 % localizaron como malas las estrategias. Finalmente, concluyó que existe relación entre sus dos variables.

Carrillo (2020), en su trabajo sobre “Las estrategias de enseñanza y nivel de satisfacción académica de estudiantes de la escuela profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad Católica de Santa María, Arequipa”, tuvo como propósito analizar la relación entre sus dos variables. El estudio estuvo conformado por 157 estudiantes, el método que se aplicó fue no

experimental, correlacional, transversal, explicativo, básico, cuantitativo. Se aplicaron cuestionarios para recabar información. En los resultados pudo demostrar que las tácticas más usadas por los profesores son las dadas en la emisión de la información con un 37,6 % y la satisfacción escolar se vincula con el grado de autorrealización de alumnos con 51 %, así mismo, el 62.4 % de los alumnos señalaron que los profesores se localizan en un nivel medio habilidades concentradas en la trasmisión de información, el 37,6 % lo ubicaron en un nivel alto, el 60 % presentó una percepción positiva. La Sig. dio un valor $< a 0.05$, y la tau b de Kendall resultó $\pi=0.51$. De este modo, pudo concluir que existe relación significativa entre sus dos supuestos propuestos.

Brenis (2018) en su trabajo sobre el “Programa Tutorial con Uso de la Plataforma E-Learning para Mejorar el Proceso de Enseñanza Aprendizaje de todas las Asignaturas de los Estudiantes del III Ciclo de la Escuela de Administración Hotelera Turística y Gastronómica de la Universidad Privada Antenor Guillermo Urrelo - UPAGU. Cajamarca-Perú”, tuvo como meta diseñar y aplicar un programa tutorial para el uso adecuado de la plataforma e-learning para mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje. El método de investigación fue Propositivo – Descriptivo con un enfoque exploratorio y descriptivo. La población y muestra consistieron en los alumnos del III Ciclo 2016-I de la carrera profesional mencionada, utilizando la técnica de muestreo intencional. Los resultados más destacados indicaron que el 100% de los alumnos no recibió inducción para el uso del aula virtual. Además, se observó que un 82% afirmó que sí hubo publicación de la asignatura en la plataforma virtual, lo que era de ayuda para los alumnos. Sin embargo, un 48.5% de los encuestados no estaban satisfechos con el servicio proporcionado por la plataforma e-learning, reflejando una falta de preparación adecuada en el empleo de esta tecnología tanto por parte de los profesores como de los alumnos. La conclusión resalta ciertas limitaciones en el uso del entorno virtual, como la subutilización de herramientas por parte de las docentes y la falta de

promoción de la interacción cooperativa, lo que podría reflejar tanto un desconocimiento de las potencialidades de estas herramientas como la aplicación de metodologías tradicionales por parte de los docentes a pesar de su competencia tecnológica.

Vivanco (2022), en su estudio sobre “La calidad educativa y la satisfacción de los estudiantes del ciclo de las especialidades de administración y contabilidad, del Instituto Superior Tecnológico Privado Antonio Raimondi de Pucallpa” tuvo como meta determinar el vínculo entre las variables. El estudio fue correlacional y básico, y fue no experimental, la muestra se conformó de 42 estudiantes. En su desenlace señaló que 81 % de los participantes presentaron un nivel medio de satisfacción, el 19 % indicaron que es de nivel alto; mientras que la prueba de Rho de Spearman dio una Sig. de 0,000 y un coeficiente de 0,569. Concluyó que hay una relación positiva y moderada entre sus dos constructos.

2.3.3. Antecedentes locales

Montesinos (2019), en su análisis sobre “El aprendizaje estratégico y su incidencia en el rendimiento académico de los estudiantes de la asignatura de formulación de estados financieros de la Universidad Andina del Cusco”. La meta del estudio fue evaluar el nivel de influencia entre la productividad educativa de los alumnos en el curso de Formulación de Estados Financieros y su aprendizaje estratégico. La población se constituyó de 30 alumnos, y la técnica fue una investigación correlacional que utilizó un diseño transversal, no experimental. Los resultados incluyeron las siguientes conclusiones. No presenta vínculo entre las técnicas metacognitivas y el rendimiento de los alumnos, sin embargo, sí la hay entre las tácticas cognitivas y el rendimiento con un nivel de significación de 0,049, inferior a ($p < 0,05$). El rendimiento académico y los métodos socioafectivos están relacionados, la significación es menor que ($p < 0,05$) con 0,002. No presenta vínculo entre el grado de rendimiento académico y los distintos procesos de enseñanza. Existe una conexión entre el rendimiento académico de los infantes y la planificación contextual de su

contexto académico. No existe conexión entre el éxito académico y su práctica reflexiva. Finalmente, pudieron inferir que, si se presenta un vínculo entre el rendimiento pedagógico de los alumnos y el uso por parte de estos del aprendizaje estratégico, ya que comprobaron que no había asociación entre las destrezas de enseñar y el rendimiento escolar de los alumnos.

Ortega (2020), en su tesis titulada “Estrategia de aprendizaje y rendimiento académico en los estudiantes de la carrera profesional de administración pública del Instituto Superior Tecnológico Americana del Cusco”. El fin de este trabajo fue “analizar la conexión entre los estilos de aprendizaje de los estudiantes y su rendimiento escolar general”. La técnica que se empleó para este estudio fue descriptiva-correlacional por naturaleza, de carácter no experimental y de alcance interdisciplinar. Las conclusiones más pertinentes sugieren que existe una influencia significativa entre las tácticas de enseñar y el grado de rendimiento escolar. En consecuencia, entre los elementos de la del constructo, se logra poner gran importancia en el aspecto de habilidades de apoyo al desarrollo. Esto se debe a que recibió el gran porcentaje de opiniones de los estudiantes, con un 69,2% de ellos que la consideraron normal con base en la escala que se describió anteriormente. Por el contrario, se puso de manifiesto que el 3,5% de los alumnos opinaba que la dimensión técnica de codificación de la información era realmente insatisfactoria. Es satisfactorio en términos de rendimiento académico para el primer, tercer y cuarto semestres si todas las calificaciones se sitúan entre 13 y 17 en la escala definida.

Sancho (2022) en su tesis titulada “Enseñanza Virtual y Nivel de Satisfacción en Estudiantes de Farmacia en una Universidad Nacional del Cusco, 2021”. Tuvo como meta determinar cómo se da la relación entre la enseñanza virtual y el nivel de satisfacción de los estudiantes de farmacia en el año 2021. Como metodología empleo el método hipotético-deductivo, con un nivel correlacional – descriptivo y un diseño no experimental, como técnica de recolección de datos empleo la encuesta. Los resultados obtenidos se lograron por medio de la prueba de Rho

de Spearman, con una correlación alta de 0.778, la cual se respaldó con un nivel bajo del 7.5 % de calidad de enseñanza virtual, el 78,8 % regular y solo el 13,8 % alta. Concluyendo que los recursos de aprendizaje y enseñanza virtual tienen un coeficiente de relación de 0,590, con ello se estableció la existencia de una relación positiva entre sus constructos, generando así la enseñanza virtual repercute en la satisfacción de los estudiantes de enfermería.

CAPÍTULO III. HIPÓTESIS Y VARIABLES

3.1. Hipótesis

3.2. Hipótesis general

La aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera niveles significativos de satisfacción en el aprendizaje de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

3.3. Hipótesis específicas

- El nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante es significativo en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.
- El nivel de satisfacción del aprendizaje es significativo en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.
- El nivel de aplicación de estrategias de enseñanza en el taller de cocina y restaurante son significativos para la satisfacción en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

3.4. Identificación de variables e indicadores

Variable I:

Estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante

Variable II:

Satisfacción del aprendizaje

Dimensiones

Variable I:

- Estrategias preinstruccionales

- Estrategias Coinstruccionales
- Estrategias postinstruccionales

Variable II:

- Satisfacción general de los estudiantes
- Calidad percibida del servicio docente
- Involucramiento del estudiante
- Resultados del servicio.
- Reputación de la institución

3.5. Operacionalización de variables

Estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante y la satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la escuela profesional de turismo-UNSAAC, Cusco 2022.

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala de medición	Niveles o escalas
V1: Estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante	Son técnicas que el agente docente utiliza de forma flexible y reflexiva para animar a los alumnos a lograr un aprendizaje sustancial. Son herramientas o recursos que pueden ayudar en la pedagogía (Díaz & Hernández, 2002).	Se utilizará un método para evaluar la variable estrategia de enseñanza mediante una metodología de encuesta y un instrumento de cuestionario. Las preguntas se elaborarán con una secuencia sistemática basada en una escala ordinal de tipo de Likert.	<ul style="list-style-type: none"> Estrategias preinstruccionales 	<ul style="list-style-type: none"> Conocimientos Motivación Expectativas Preparación Información Objetivos Organizadores previos Manuales 	1 2 3 4 5 6 7 8	Escala de Likert Siempre (S)= 5 Casi siempre (CS) = 4 A veces (AV)= 3 Casi Nunca (CN) = 2 Nunca (N)= 1	Bueno Regular Malo
			<ul style="list-style-type: none"> Estrategias Coinstruccionales 	<ul style="list-style-type: none"> Claridad Información clave Preguntas intercaladas Precisión Estimulación Repasos Estrategias digitales Metodología de enseñanza 	9 10 11 12 13 14 15 16		

			<ul style="list-style-type: none"> • Estrategias postinstruccionales 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagramas • Guías de practica • Resúmenes • Organigramas • Ilustraciones • Videos • Practicas • Estrategias diversas 	17 18 19 20 21 22 23 24		
V2: Satisfacción del aprendizaje	Puede considerarse como la satisfacción que los estudiantes creen obtener de sus aspiraciones académicas como consecuencia de los esfuerzos de la institución por satisfacer sus requisitos educativos (Palominos et al.,2016).	A través del método de encuesta y el instrumento de cuestionario, se evaluará la variable Satisfacción del aprendizaje. Las preguntas se ordenarán sistemáticamente según sus dimensiones; utilizando una escala de Likert.	<ul style="list-style-type: none"> • Satisfacción general de los estudiantes 	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencias • Interacciones • Organización • Conocimiento • Calidad • Paciencia • Dinámica • Habilidad 	1 2 3 4 5 6 7 8	Escala de Likert Muy satisfecho (MS)= 5 Satisfecho (S)= 4 Neutral (N)= 3 Insatisfecho (I) = 2 Muy insatisfecho (MI)= 1	Alta Media Baja
			<ul style="list-style-type: none"> • Calidad percibida del servicio docente 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación verbal • Comunicación no verbal • Enseñanza • Ambiente confortable • Tecnologías aplicadas • Trabajo en equipo • Sistemas de evaluación • Actualización del docente 	9 10 11 12 13 14 15 16		

			<ul style="list-style-type: none"> • Involucramiento del estudiante 	<ul style="list-style-type: none"> • Desempeño • Rendimiento • Capacidades • Satisfacción • Crecimiento personal • Nivel de aprendizaje • Calificaciones • Habilidades 	<ul style="list-style-type: none"> 17 18 19 20 21 22 23 24 		
--	--	--	--	--	--	--	--

CAPÍTULO IV. METODOLOGÍA

4.1. **Ámbito de estudio: localización política y geográfica**

Ámbito de estudio

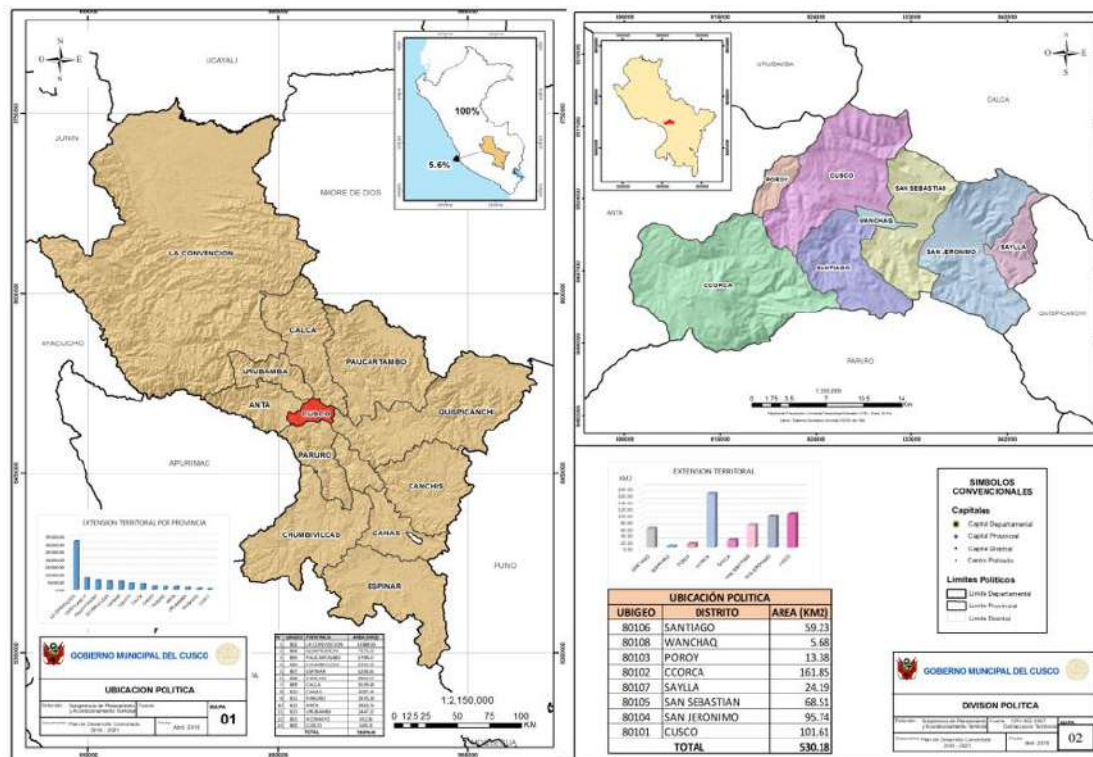
La escuela profesional de Turismo-UNSAAC se ubica en la ciudad universitaria de Perayoc es en la Av. De La Cultura N° 733, y cubre un área total de terreno de 165,809.57 m² (16.58 hectáreas). De esta superficie, un total de 50.708,40 m² (5,07 ha.) están ocupados por diversos pabellones, mientras que los 55.771,24 m² restantes están constituidos por espacios verdes (5,57ha.) (UNSAAC, 2019).

- Ubicación: Ciudad de Perayoc
- Provincia: Se ubica en Cusco
- Distrito: De Cusco
- Departamento: De Cusco
- Perímetro: 1,6775.69 ml
- Área: 172,739.05 m²

Con una superficie de 72.104,41 Km² (el 5,6% de la superficie del país), la región de Cusco alberga al 4,5% de la población nacional. Su extensión es lo que caracteriza a la Convención, este cuenta con una superficie de 30.061,82 Km², en segundo lugar, se encuentra Paucartambo y Quispicanchi. La provincia de Cusco es la más pequeña, con una superficie de 617,00 Km². La capital de la provincia de La Convención, Quillabamba, es la más baja con 1.047 m.s.n.m., mientras que la capital de Espinar, Yauri, es la más alta con 3.915 m.s.n.m. A 3.399 m.s.n.m. se encuentra la capital de la región, Cusco (DirCetur, 2019).

Figura 3

Mapa de la ubicación del departamento del Cusco



Nota: Fuente obtenida de (Gobierno Municipal del Cusco , 2016).

Figura 4

Mapa de la ubicación de la Universidad Nacional San Antonio Abad del Cusco



Nota: Fuente obtenida de Google Maps

4.2. Tipo y nivel de investigación

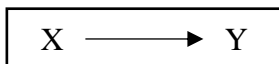
Tipo de investigación

El siguiente trabajo fue de tipo aplicado. Dado que a partir de esta se podrá identificar la causa-efecto entre la variable estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante y la satisfacción del aprendizaje. De acuerdo a Ñaupas et al. (2017) la investigación aplicada tiene como objetivo abordar y encontrar soluciones a desafíos específicos en sectores como la manufactura, distribución, comercialización y el uso de bienes y servicios. Este enfoque se sustenta en los hallazgos de la investigación básica para desarrollar y validar hipótesis que enfrenten problemas sociales. Se distingue por emplear variables independientes, diseñadas o alteradas por el investigador, para influir en circunstancias problemáticas que tienen la capacidad de ser modificadas.

Diseño de investigación

El siguiente estudio tiene un diseño no experimental, puesto que no se cambiaron ni modificaron las variables, el trabajo analizó como se encuentra actualmente las variables estrategias de enseñanza y taller de cocina y restaurante. De igual forma, Carrasco, (2019) indica que en las investigaciones solo se observarán sucesos en su entorno natural, que no manipularán intencionadamente ningún factor, y luego serán examinados.

Según Hernández- Sampieri & Mendoza (2018), da a conocer el esquema de modelo transeccional causal con un diseño no experimental de la siguiente manera:



Debido a:

X = Estrategias de enseñanza

Y = Satisfacción del aprendizaje

—> = Influencia

El gráfico establece cómo la variable X tiene influencia sobre la variable Y.

Nivel de investigación

El nivel tuvo un nivel explicativo, porque se pretendió explicar el comportamiento de la variable estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante en función de la satisfacción del aprendizaje. Según Valderrama (2020) sostiene que la causa o causas que subyacen a la aparición o restricciones de la existencia y el carácter del hecho o fenómeno investigado se revelan mediante esta investigación. Del mismo modo, indaga en las relaciones recíprocas y concatenadas entre todos los hechos de la realidad en un esfuerzo por ofrecer una explicación verdadera, precisa y científica.

Enfoque de investigación

El estudio fue cuantitativo porque el desarrollo del estudio incluyó demostrar las hipótesis con pruebas estadísticas, del mismo modo se empleó la recolección de data a partir de un cuestionario mediado a partir de una escala Likert. Sobre esto, Hernández & Mendoza (2018), se centra en la medición de variables e instrumentos de investigación, con el uso de estadísticas descriptivas e inferenciales, y emplea la recopilación y el análisis de datos para responder a preguntas de investigación y evaluar hipótesis previamente formadas.

Método de investigación

Se empleó la técnica hipotético-deductiva porque genera hipótesis sobre las variables de investigación las cuales fueron evaluadas experimentalmente después de analizar la realidad problemática y analizar las teorías pertinentes de investigación. Asimismo, el ciclo inducción/deducción, aparece cuando se formulan hipótesis a través del razonamiento deductivo en un esfuerzo por validarlas empíricamente. Según Valderrama (2020), afirma que el método hipotético-deductivo inicia del análisis directo de los hechos concretos que permiten plantear un

problema; donde estos mismos pueden ser denominados teorías a través de un proceso de inducción.

4.3. Unidad de análisis

La unidad de análisis fueron los estudiantes que hayan cursado la asignatura del taller de cocina y restaurante de la Escuela de Turismo de la UNSAAC. Por otro lado, docentes especialistas de la asignatura mencionada.

4.4. Población de estudio

La población del presente estudio se conformó por el total de estudiantes matriculados, el cual fue **594 alumnos** en la Escuela Profesional de Turismo, de acuerdo a la Unidad de Centro de Computo de la UNSAAC.

Tabla 1
Población de estudio

Semestre	1er	2do	3er	4to	5to	6to	7mo	8vo	9no	10mo	Total
Mujeres	33	36	30	34	30	28	24	27	36	34	312
Varones	28	23	34	32	28	24	23	29	30	31	282
Total	61	59	64	66	58	52	47	56	66	65	594

Nota: Adaptado del centro de cómputo de la UNSAAC

4.5. Tamaño de muestra

Muestra de Población 1: Se conformó por **131 estudiantes** de noveno y décimo ciclo que hayan llevado la asignatura taller de cocina y restaurante de la facultad de turismo.

Tabla 2*Tamaño de muestra*

Semestre	9no	10mo	Total
Mujeres	36	34	70
Varones	30	31	61
Total	66	65	131

Nota: Adaptado del centro de cómputo de la UNSAAC

4.6. Técnicas de selección de muestra

Para la elección de la muestra de la población, se desarrolló un muestreo no probabilístico por conveniencia y por criterios de exclusión e inclusión:

Criterio de exclusión: Aquellos estudiantes que pertenezcan al primer, segundo, tercero, cuarto, quinto, sexto, séptimo y octavo semestre de la Escuela Profesional de Turismo de la UNSAAC. Estudiantes no matriculados en los semestres del 2023. Estudiantes de otras Escuelas Profesionales de la UNSAAC.

Criterio de inclusión: Solo aquellos estudiantes de noveno y décimo ciclo matriculados en 2023 y que hayan llevado el curso taller de cocina y restaurante de la Escuela Profesional de Turismo de la UNSAAC.

4.7. Técnicas de recolección de información

Técnicas

Se desarrolló, la encuesta como una de las técnicas empleadas en esta investigación ya que se utilizó para realizar preguntas sobre las estrategias de enseñanza y satisfacción del aprendizaje; de esta manera se recaba datos de la muestra de estudio. Es indispensable resaltar que el método de encuesta consiste en una colección de interrogantes sistematizadas y planificadas para ser respondidas por una representativa muestra del público. Esto permitió a los investigadores conocer

la opinión de la gente sobre determinados hechos o fenómenos que deben estudiarse e investigarse (Ñaupas et al., 2017).

Instrumentos

El cuestionario se empleó en este estudio para la recaudación de datos; los cuales incluyen preguntas relativas a los parámetros de las variables. Cabe mencionar que Carrasco (2019) indicó que una herramienta es el cuestionario puesto que agrupa preguntas relacionadas con una determinada circunstancia y permite al investigador obtener datos adicionales para realizar un análisis y una interpretación.

Validez

Para que los instrumentos tengan validez se realizó a juicio de expertos. Igualmente, esto implica que un experto evalúe los ítems creados; el procedimiento sólo pretende servir de juez y comprobar la adecuación, aplicabilidad y claridad de las preguntas o ítems del cuestionario o instrumento (Supo, 2013).

Confiabilidad

En razón a la confiabilidad, se desarrolló la prueba Alfa de Cronbach respecto a la aplicación de la prueba piloto a una cantidad del 20% de la muestra donde los resultados son empleados para esta misma. Ñaupas et al. (2017) afirma que mientras no se modifiquen los cálculos y las respuestas de los participantes, los instrumentos son fiables y precisos; de igual manera, el coeficiente de fiabilidad, que considera aceptables los valores entre 0,66 y 0,71, es otra forma de representar y evaluar la fiabilidad, siendo 0,66 el coeficiente de fiabilidad más bajo aceptable.

Tabla 3
Alfa de Cronbach para la prueba piloto

Estadísticas de fiabilidad	
Alfa de Cronbach	N de elementos
,890	24

Así mismo, los resultados del Alfa de Cronbach indican un valor de ,890; el cual se ubica en un rango entre 0,72 a 0,99 dentro de una confiabilidad excelente; por lo cual se infiere que los instrumentos son confiables en canto a la recolección de datos.

Tabla 4
Baremos de las variables y sus dimensiones

Variable independiente	Malo	Regular	Bueno
Estrategias de enseñanza	24-56	57-88	89-120
D1: Estrategias preinstruccionales	8-19	20-30	31-40
D2: Estrategias Coinstruccionales	8-19	20-30	31-40
D3: Estrategias postinstruccionales	8-19	20-30	31-40
Variable dependiente	Bajo	Medio	Alto
Satisfacción del aprendizaje	24-56	57-88	89-120
D1: Satisfacción general de los estudiantes	8-19	20-30	31-40
D2: Calidad percibida del servicio docente	8-19	20-30	31-40
D3: Involucramiento del estudiante	8-19	20-30	31-40

En la tabla 4, se estableció niveles Malo, Regular y Bueno, de acuerdo a una baremación de valores con la escala Likert de la variable estrategias de aprendizaje, de igual manera se estableció los niveles Bajo, Medio y Alto para la variable satisfacción de aprendizaje. Esto nos ayuda a obtener una medida más precisa y dar una mejor interpretación de los resultados obtenidos.

4.8. Técnicas de análisis e interpretación de la información

La recogida de base de datos producto de los cuestionarios resueltos por los participantes, fueron evaluados para luego ser utilizados en la aplicación estadística SPSS 25. Para ayudar a crear una explicación de cada uno de los puntos, se elaboraron tablas y estadísticas con sus frecuencias.

Por otro lado, los resultados de las entrevistas fueron transcritos textualmente, luego de ser grabadas y sus resultados analizados con base a los objetivos planteados.

4.9. Técnicas para demostrarla verdad o falsedad de las hipótesis planteadas

Las hipótesis propuestas se examinaron mediante evaluaciones paramétricas o no paramétricas, en función del grado de normalidad de la información, y de esta manera exponer su veracidad o falsedad. Posteriormente, se estableció comparaciones entre los hallazgos de la investigación y los de estudios conexos de ámbito mundial, nacional y regional.

CAPÍTULO V. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

5.1. Resultados descriptivos de la variable estrategias de enseñanza y sus dimensiones

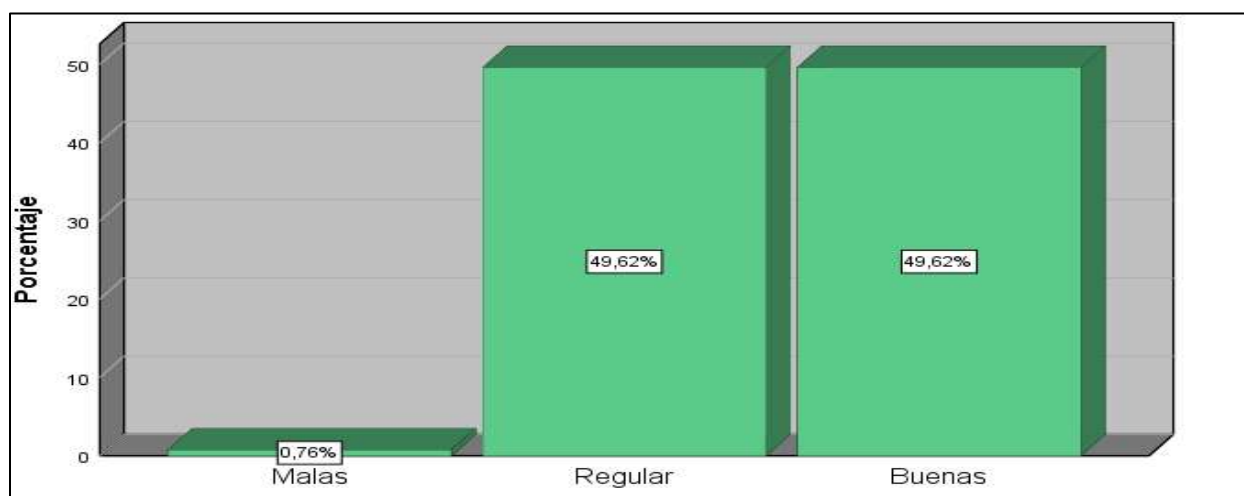
Tabla 5

Estrategias preinstruccionales

	Frecuencia	Porcentaje
Malas	1	,8
Regular	65	49,6
Buenas	65	49,6
Total	131	100,0

Figura 5

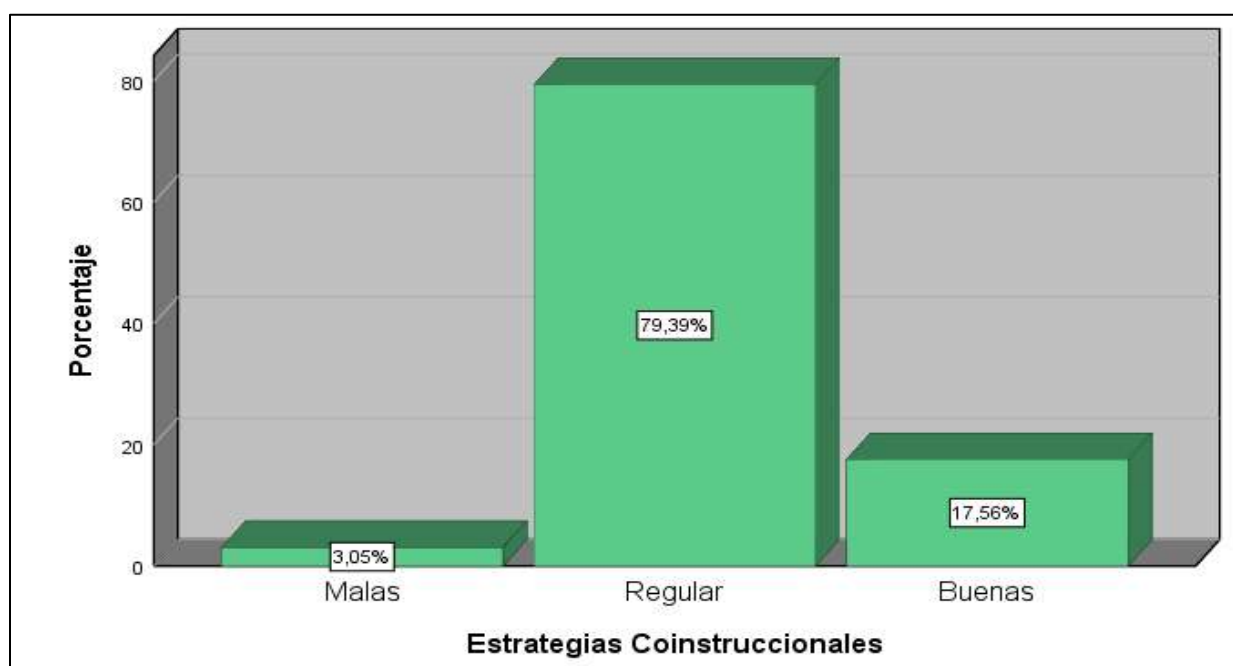
Estrategias preinstruccionales



De acuerdo a la tabla y figura anterior, se llega a analizar que el 49.62% de los estudiantes mencionaron que las estrategias preinstruccionales se encuentran en nivel bueno, del mismo modo el 49.62% indicaron que se encuentra en un nivel regular, y solamente el 0.76% manifestaron que las estrategias preinstruccionales están en un nivel malo. Entonces se logra determinar que la mayor parte de los encuestados consideran que las estrategias preinstruccionales están a un nivel regular-bueno, esto quiere decir que falta mejorar las estrategias preinstruccionales en el desarrollo de la asignatura Taller de cocina y restaurante.

Tabla 6*Estrategias coinstruccionales*

	Frecuencia	Porcentaje
Malas	4	3,1
Regular	104	79,4
Buenas	23	17,6
Total	131	100,0

Figura 6*Estrategias coinstruccionales*

Según la figura y tabla anterior se demuestra que el 79.39 % de los participantes de la muestra, dieron a conocer que el nivel de estrategias coinstruccionales es regular, por otro lado, el 17.56 % manifestaron que el nivel es bueno y únicamente un 3.05 % mencionaron que el nivel es malo. Por lo tanto, la gran parte de los encuestados coinciden que el nivel de la estrategia coinstruccionales está a nivel regular, esto se entiende que hace falta mejorar la claridad, estimulación, repasos, estrategias y metodología de enseñanza en la asignatura Taller de cocina y restaurante.

Tabla 7*Estrategias postinstruccionales*

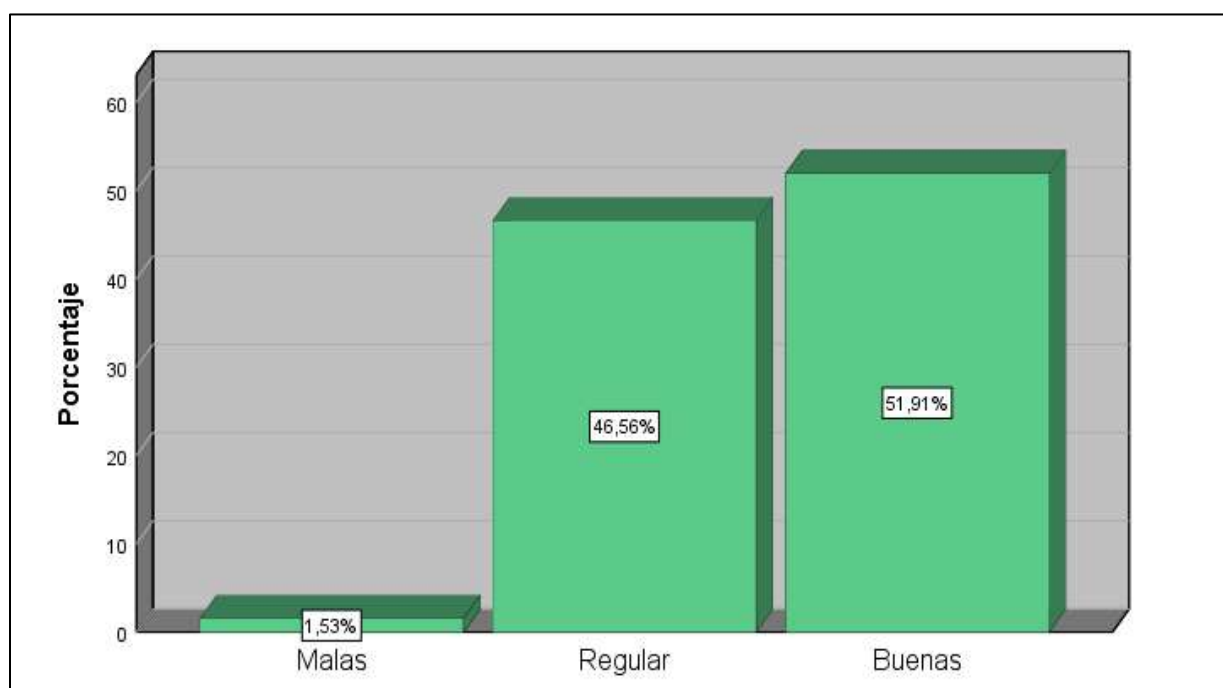
	Frecuencia	Porcentaje
Malas	6	4,6
Regular	92	70,2
Buenas	33	25,2
Total	131	100,0

Figura 7*Estrategias postinstruccionales*

Observando la tabla y figura dada anteriormente, se puede percibir que el 70.23 % de los estudiantes indicaron que el nivel de estrategias postinstruccionales es regular, por el contrario, el 25.19 % mencionaron que el nivel es bueno y solamente el 4.58 % manifestaron que el nivel es malo. Entonces se logró deducir que la gran parte de los encuestados están de acuerdo que el nivel de estrategias postinstruccionales es regular, por lo tanto, hace falta una mejora del uso de diagramas, guías de práctica, resúmenes, organigramas, video, prácticas entre otros aspectos para incrementar el nivel de uso de estrategias postinstruccionales de la asignatura Taller de cocina y restaurante.

Tabla 8*Nivel de aplicación de estrategias de enseñanza*

	Frecuencia	Porcentaje
Malas	2	1,5
Regular	61	46,6
Buenas	68	51,9
Total	131	100,0

Figura 8*Nivel de aplicación de estrategias de enseñanza*

Según la tabla y figura anterior se demuestra que el 51.91 % de los alumnos declararon que el nivel de aplicación de estrategias de enseñanza es bueno, por otro lado, el 46.56 % de los participantes localizaron que el nivel de aplicación es regular y solo el 1.53 % señalaron que es malo. Entonces, se infiere que si bien gran parte de la muestra dicen que el nivel aplicación de estrategias de enseñanza es bueno y otro buen porcentaje indica que es regular, esto quiere decir que es importante hacer cambios para mejorar las estrategias preinstruccionales, las estrategias coinstruccionales y postinstruccionales en la asignatura Taller de cocina y restaurante.

5.2. Resultados descriptivos de la variable satisfacción del aprendizaje y sus dimensiones

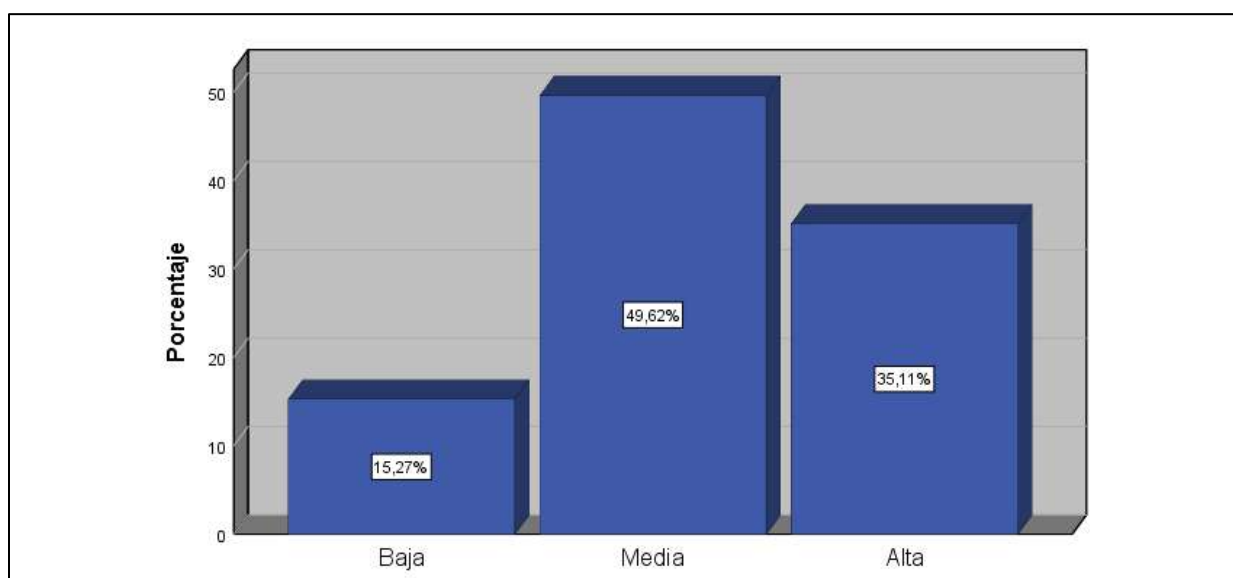
Tabla 9

Satisfacción general de los estudiantes

	Frecuencia	Porcentaje
Baja	20	15,3
Media	65	49,6
Alta	46	35,1
Total	131	100,0

Figura 9

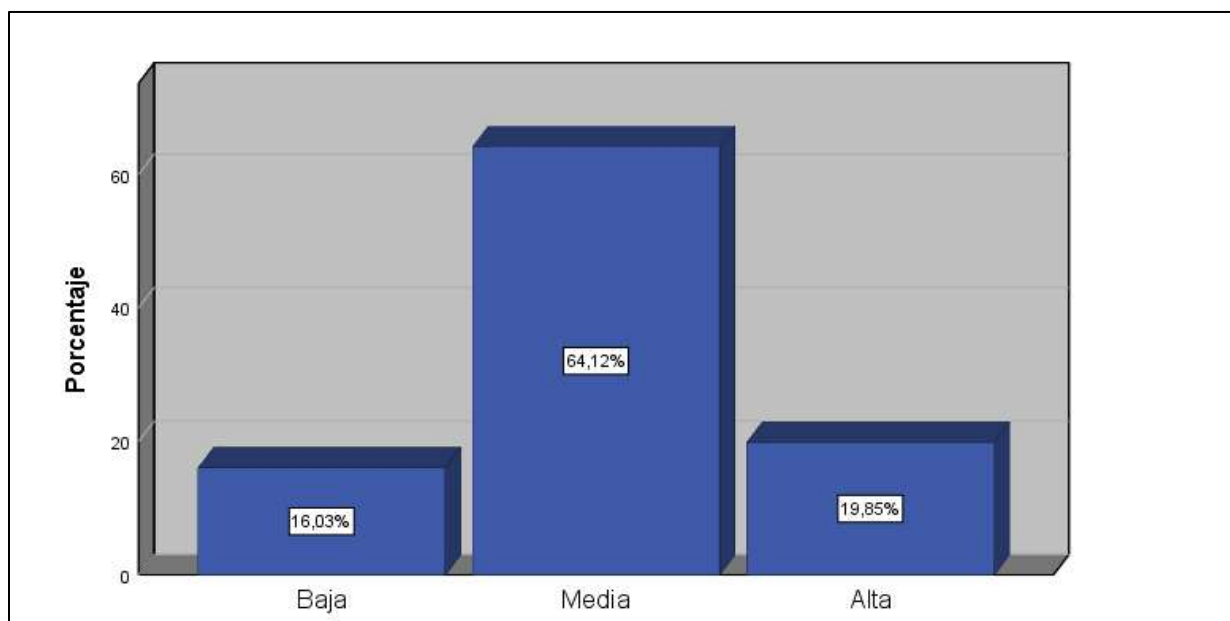
Satisfacción general de los estudiantes



Según la tabla y la figura anterior se da a conocer que 49,62 % de los participantes mencionaron tener una satisfacción de nivel medio, el 35,11 % indicaron que su satisfacción está en un nivel alto y solo el 15,27 % manifestaron que su satisfacción es baja. Por ende, se infiere que la mayor parte de la muestra se centra en nivel de satisfacción media, esto quiere decir que las experiencias en clases, las interacciones, la organización, la calidad, paciencia y dinámica realizadas en clases deben enfocarse en lograr una mejora considerable en la asignatura Taller de cocina y restaurante.

Tabla 10*Calidad percibida del servicio docente*

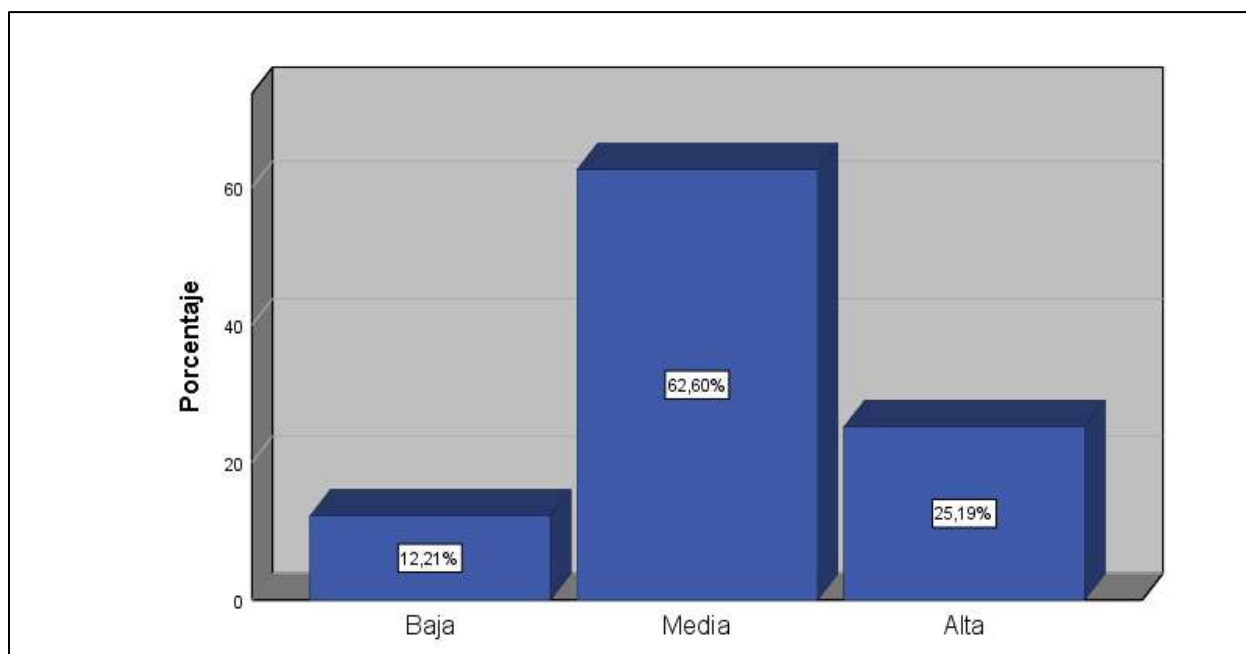
	Frecuencia	Porcentaje
Baja	21	16,0
Media	84	64,1
Alta	26	19,8
Total	131	100,0

Figura 10*Calidad percibida del servicio docente*

De acuerdo a la figura y tabla anterior se percibe que el 64.12 % de la muestra dijeron que la calidad del servicio docente está en un nivel medio, por otra parte, el 19.85 % de los participantes indicaron que la calidad del servicio docente está en un nivel alto y únicamente el 16.03 % de los participantes mencionaron que está en un nivel bajo. Por lo tanto, gran parte de los estudiantes consideran que la calidad del servicio docente se encuentra en un nivel medio, esto se entiende que hace falta mejorar la comunicación verbal y no verbal, la enseñanza, las tecnologías aplicadas, el trabajo en equipo y los sistemas de evaluación en la asignatura Taller de cocina y restaurante.

Tabla 11*Involucramiento del estudiante*

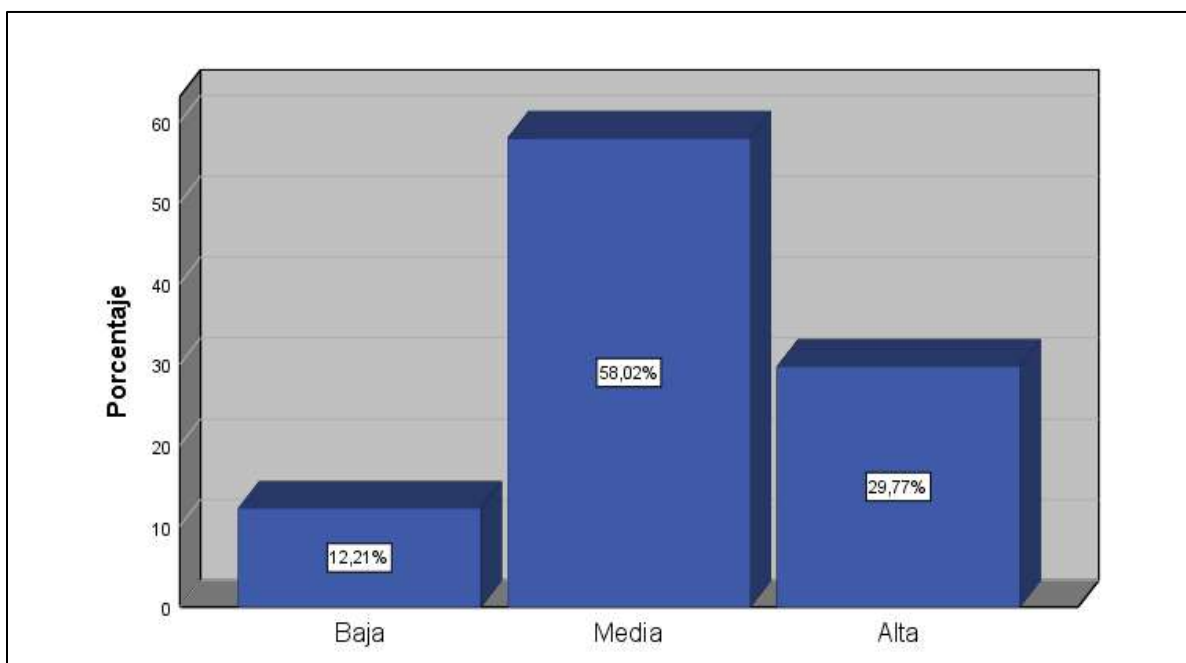
	Frecuencia	Porcentaje
Baja	16	12,2
Media	82	62,6
Alta	33	25,2
Total	131	100,0

Figura 11*Involucramiento del estudiante*

Según la tabla y figura presentada se evidencia que el 62.60 % de los participantes tienen un involucramiento a nivel medio, en sentido distinto el 25.19 %, mencionaron que su involucramiento se sitúa en un nivel alto, únicamente el 12.21 % tienen un involucramiento a nivel bajo. Entonces, gran parte de los participantes tienen un nivel de involucramiento de nivel medio, esto permite comprender que hace falta un mejor desempeño, rendimiento, capacidades, nivel de aprendizaje y mejores calificaciones por parte de los estudiantes en la asignatura Taller de cocina y restaurante.

Tabla 12*Nivel de satisfacción del aprendizaje*

	Frecuencia	Porcentaje
Baja	16	12,2
Media	76	58,0
Alta	39	29,8
Total	131	100,0

Figura 12*Nivel de satisfacción del aprendizaje*

En la figura y tabla anterior, se contempla que el 58.02 % de los que participaron estima que el nivel de satisfacción del aprendizaje es de nivel medio, el 29.77 % de los participantes dijeron que el nivel es alto y tan solo el 12.21 % de los mismos manifestaron que el nivel es bajo. Entonces es preciso inferir que gran parte de los estudiantes consideran que el nivel de satisfacción de aprendizaje se localiza en un nivel medio, estos resultados ameritan que se tomen decisiones pertinentes para poder incrementar la satisfacción general de estudiantes, la calidad percibida del servicio docente y también mejorar el involucramiento del estudiante en el transcurso de las sesiones de aprendizaje de la asignatura Taller de cocina y restaurante.

5.3. Resultados de tablas cruzadas entre las dimensiones de las estrategias de enseñanza y la variable satisfacción del aprendizaje

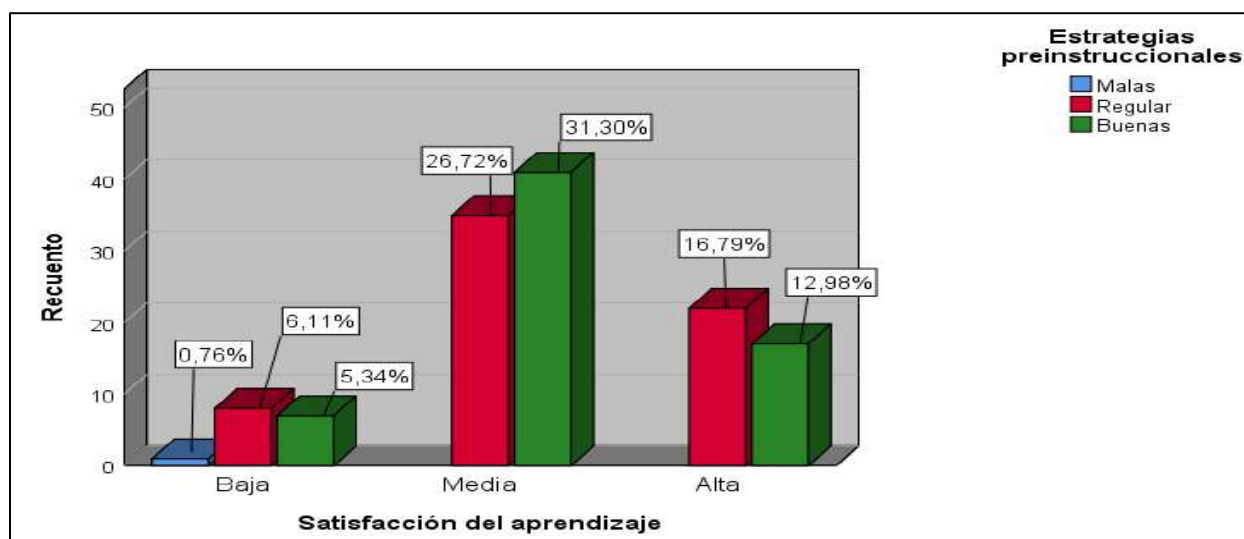
Tabla 13

Estrategias preinstruccionales en la satisfacción del aprendizaje

			Estrategias preinstruccionales			Total
			Malas	Regular	Buenas	
Satisfacción del aprendizaje	Baja	Recuento	1	8	7	16
		% del total	0,8%	6,1%	5,3%	12,2%
	Media	Recuento	0	35	41	76
		% del total	0,0%	26,7%	31,3%	58,0%
	Alta	Recuento	0	22	17	39
		% del total	0,0%	16,8%	13,0%	29,8%
Total		Recuento	1	65	65	131
		% del total	0,8%	49,6%	49,6%	100,0%

Figura 13

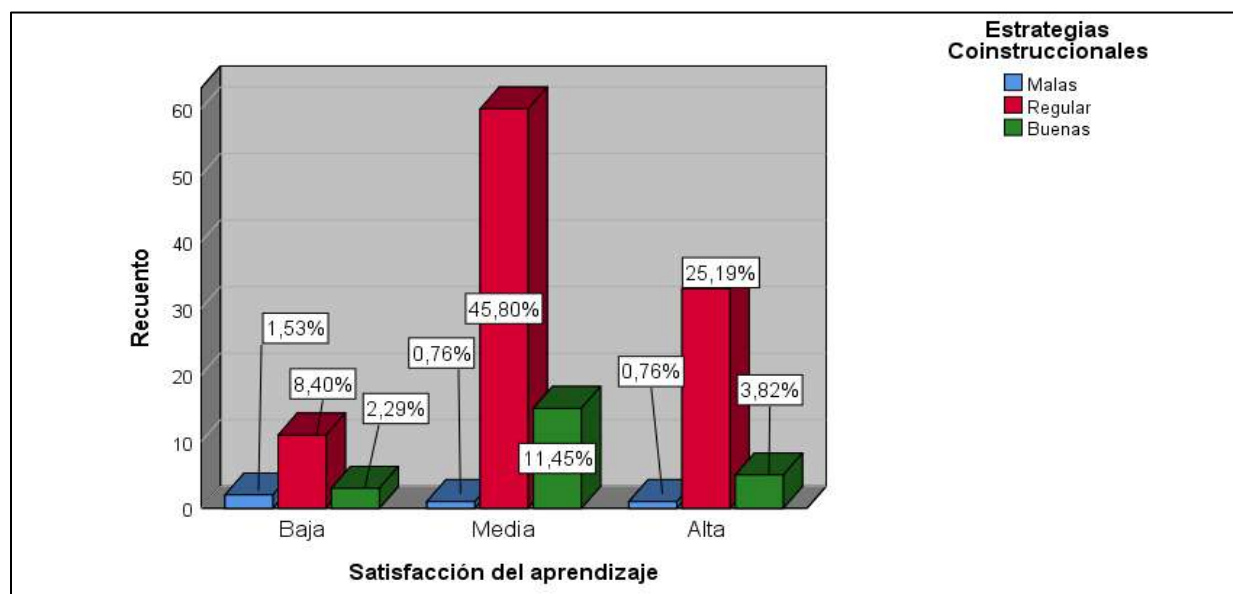
Estrategias preinstruccionales en la satisfacción del aprendizaje



Según la tabla cruzada y figura anterior, el 58,0 % de los alumnos consideraron que el nivel de satisfacción del aprendizaje es medio, de los cuales el 31,30 % representan a las estrategias preinstruccionales con un nivel bueno, por otro lado, el 29,8 % de la muestra consideran la satisfacción de aprendizaje como alto, del cual el 16,8 % señalaron que las estrategias preinstruccionales son de nivel regular. Por último, el 12,2 % indicaron que la satisfacción del aprendizaje es baja, de estos mismos, el 6,11% señaló que las estrategias preinstruccionales es regular, el 5,34 % dijo que es bueno y solo el 0,76 % lo halló como malo.

Tabla 14*Estrategias coinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje*

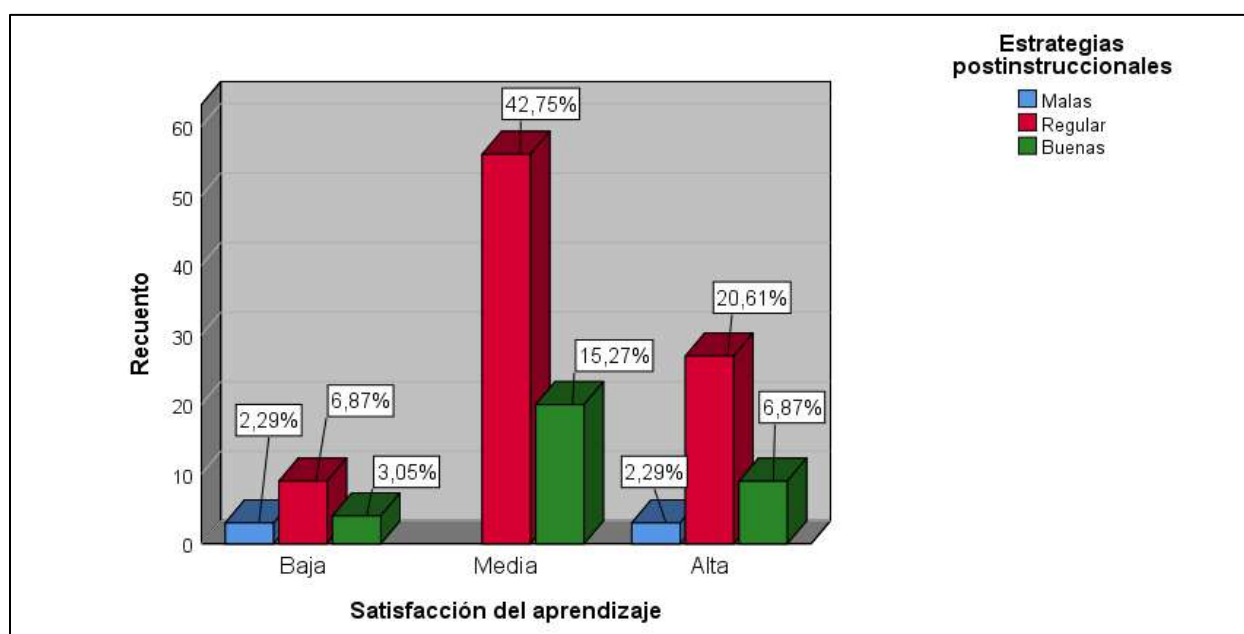
			Estrategias Coinstruccionales			Total
			Malas	Regular	Buenas	
Satisfacción del aprendizaje	Baja	Recuento	2	11	3	16
		% del total	1,5%	8,4%	2,3%	12,2%
	Media	Recuento	1	60	15	76
		% del total	0,8%	45,8%	11,5%	58,0%
	Alta	Recuento	1	33	5	39
		% del total	0,8%	25,2%	3,8%	29,8%
Total		Recuento	4	104	23	131
		% del total	3,1%	79,4%	17,6%	100,0%

Figura 14*Estrategias coinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje*

En razón a la tabla y figura presentada, se demuestra que el 58,0 % de los alumnos consideraron que el nivel de satisfacción del aprendizaje es medio, del cual el 45,8 % consideran las estrategias coinstruccionales de nivel regular, 11,45 % en un nivel bueno y 0,8 % como malo, por otro lado, el 29,8 % de los que participaron dieron a conocer que el nivel de satisfacción de aprendizaje es alto, del cual el 25,19 % está representado por las estrategias coinstruccionales de nivel regular y solo el 0,76 % como alto. Finalmente, el 12,2% indicaron que la variable está en un nivel bajo, de estos el 8,40 % posicionaron a las estrategias en un nivel regular, el 2,29 % indicó que es bueno y el 1,53 % manifestaron que es bajo.

Tabla 15*Estrategias postinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje*

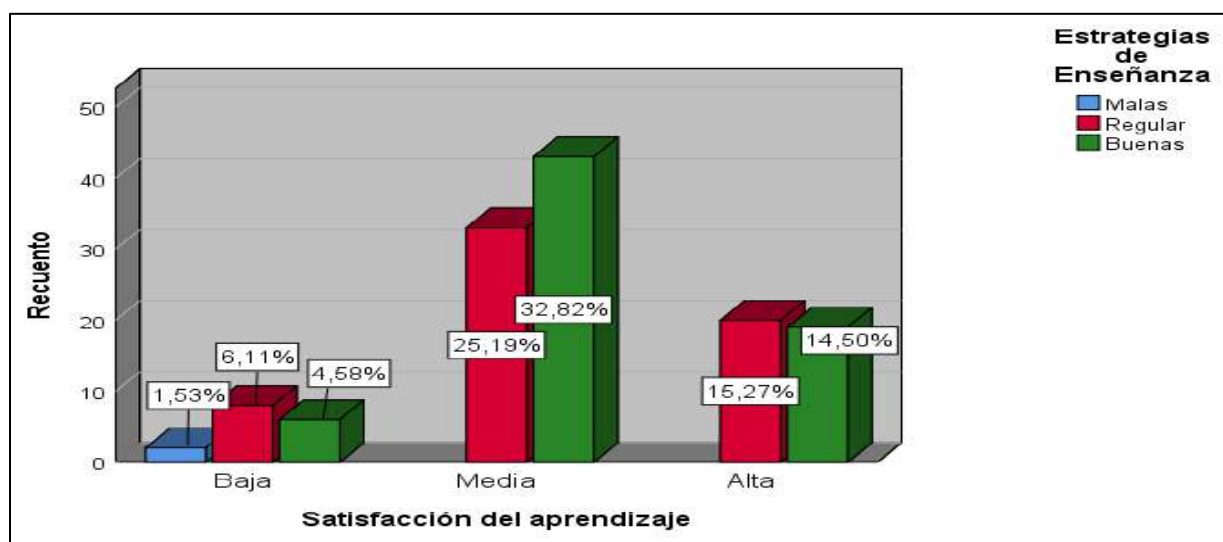
		Estrategias postinstruccionales			Total	
		Malas	Regular	Buenas		
Satisfacción del aprendizaje	Baja	Recuento	3	9	4	16
		% del total	2,3%	6,9%	3,1%	12,2%
	Media	Recuento	0	56	20	76
		% del total	0,0%	42,7%	15,3%	58,0%
	Alta	Recuento	3	27	9	39
		% del total	2,3%	20,6%	6,9%	29,8%
Total		Recuento	6	92	33	131
		% del total	4,6%	70,2%	25,2%	100,0%

Figura 15*Estrategias postinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje*

Acorde a la tabla y figura presentada, se demuestra que el 58,0 % de los que participaron consideraron que el nivel de satisfacción del aprendizaje es medio, del cual el 42,75 % indicaron que las estrategias postinstruccionales es de nivel regular y el 15,27 % manifestó que es bueno. Por otro lado, el 29,8 % señalaron que el nivel de satisfacción de aprendizaje es alto, del cual el 20,61 % consideró a las estrategias postinstruccionales en un nivel regular, el 6,87 % dijo que es buena y solo el 2,29 % es bajo. Finalmente, el 12,2 % indicó que el constructo es bajo, el 6,87 % señaló que las estrategias postinstruccionales es regular y el 3,05 % manifestó que es bueno y el 2,29 % lo localizó como bajo.

Tabla 16*Estrategias de enseñanza con la satisfacción del aprendizaje*

			Estrategias de Enseñanza			Total
			Malas	Regular	Buenas	
Satisfacción del aprendizaje	Baja	Recuento	2	8	6	16
		% del total	1,5%	6,1%	4,6%	12,2%
	Media	Recuento	0	33	43	76
		% del total	0,0%	25,2%	32,8%	58,0%
	Alta	Recuento	0	20	19	39
		% del total	0,0%	15,3%	14,5%	29,8%
Total		Recuento	2	61	68	131
		% del total	1,5%	46,6%	51,9%	100,0%

Figura 16*Estrategias de enseñanza con la satisfacción del aprendizaje*

De acuerdo a la figura y tabla mostrada, se evidencia que el 58,0 % de los participantes manifestaron que el nivel de satisfacción del aprendizaje es medio, del cual el 32,82 % señalan que las estrategias de enseñanza son de nivel bueno y el 25,19 % indicaron que es regular. Por otro lado, el 29,8 % de la muestra localiza que el nivel de satisfacción de aprendizaje es alto, del cual el 15,27 % está representado por las estrategias de enseñanza de nivel regular y el 14,50 % como bueno. Por último, el 12,2 % señaló que la satisfacción del aprendizaje es baja, de estos, el 6,11 % posicionaron a las estrategias de enseñanza en un nivel regular, el 4,58 % indicó que es bueno y solo el 1,53 % es malo.

5.4. Prueba de hipótesis

Antes de contratar las hipótesis fue necesario realizar la prueba de normalidad, para que a partir de este se pueda precisar que prueba paramétrica que se debería a utilizar.

A continuación, se da a conocer las supuestas hipótesis para corroborar si se aceptan o no.

Ho: Las estrategias de enseñanza, la satisfacción del aprendizaje y sus dimensiones sigue una distribución normal.

Ha: Las estrategias de enseñanza, la satisfacción del aprendizaje y sus dimensiones no sigue una distribución normal.

En este entender, se usó el P-valor para evaluar si se niega o se acepta las hipótesis, considerando lo siguiente:

Si $\alpha \leq 0.05$, se rechaza la Ho,

y Si $\alpha > 0.05$, no se rechaza la Ho,

Tabla 17

Prueba de normalidad

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.	Estadístico	gl	Sig.
D1V1	,120	131	,000	,935	131	,000
D2V1	,204	131	,000	,849	131	,000
D3V1	,138	131	,000	,953	131	,000
V1	,151	131	,000	,914	131	,000
D1V2	,127	131	,000	,939	131	,000
D2V2	,134	131	,000	,960	131	,001
D3V2	,103	131	,002	,945	131	,000
V2	,123	131	,000	,937	131	,000

La siguiente tabla da a conocer la prueba de normalidad del estudio, de este se tomará en cuenta la prueba de Kolmogorov-Smirnov, dado que la muestra fue mayor a 50 individuos, donde se pudo observar que la significancia dio datos menores al margen de error, que es 0.05, en este entender permitió usar una prueba no paramétrica, es decir, se tomó en cuenta la regresión logística ordinal. Por lo cual, se rechazó la hipótesis nula y se aceptó la alterna, en este entender, las

estrategias de enseñanza, la satisfacción del aprendizaje y sus dimensiones no sigue una distribución normal.

Prueba de hipótesis general

Ho: La aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante NO genera niveles significativos de satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Ha: La aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera niveles significativos de satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Tabla 18

Informe de ajuste del modelo de la hipótesis general

Modelo	Logaritmo de la verosimilitud -2	Chi-cuadrado	gl	Sig.
Sólo intersección	26,052			
Final	17,389	8,663	2	,013

De acuerdo a la tabla anterior, se da a conocer los hallazgos del logaritmo de la verosimilitud donde se arrojó un resultado significancia de 0,013 el cual es menor a 0,05, entonces se logra señalar que se acepta la hipótesis alterna y se niega la hipótesis nula, es decir la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera niveles significativos de satisfacción del aprendizaje en los alumnos.

Tabla 19

Pseudo R cuadrado de la hipótesis general

	Pseudo R cuadrado
Cox y Snell	,864
Nagelkerke	,876
McFadden	,735

De acuerdo a la tabla anterior, se observa que los hallazgos de Cox y Snell posee un valor igual a 0,864 y el resultado de Nagelkerke igual a 0,876, estos datos señalan que la satisfacción

del aprendizaje es explicada por las estrategias de enseñanza en un 86.4 % y un 87.6%. Por lo tanto, se infiere que la satisfacción del aprendizaje tiene la capacidad de explicar a las estrategias del aprendizaje, debido a que los resultados tienden a aproximarse a la unidad.

Prueba de hipótesis específicas

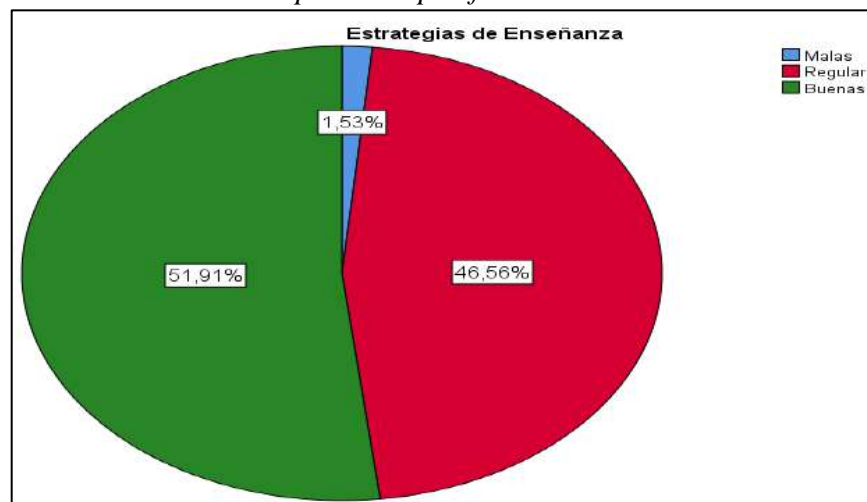
Hipótesis específica 1

Ho: El nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante NO es significativo en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Ha: El nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante es significativo en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Figura 17

Contrastación de la hipótesis específica 1



Analizando la figura anterior se percibe que el 51.91 % de los que participaron indicaron que el nivel de aplicación de estrategias de enseñanza es bueno, por otro lado, el 46.56 % de los implicados indicaron que el nivel de aplicación es regular y solo el 1.53 % mencionaron que es malo. Entonces se acepta la hipótesis alterna, es decir, el nivel aplicación de estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante es significativo. Sin embargo, un % significativo señalaron que es regular, lo cual es necesario fortalecer el nivel de aplicación de estrategias.

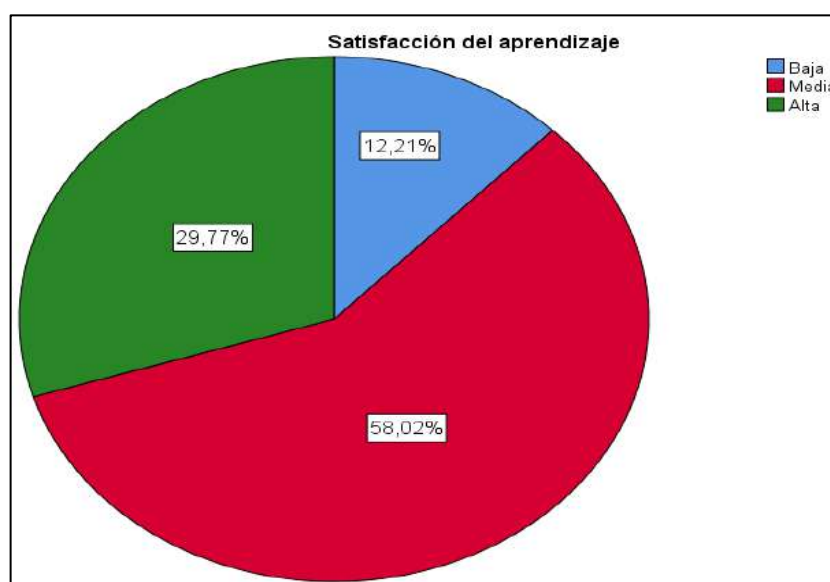
Hipótesis específica 2

Ho: El nivel de satisfacción del aprendizaje NO es significativo en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Ha: El nivel de satisfacción del aprendizaje es significativo en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Figura 18

Contrastación de la hipótesis específica 2



Según la figura presentada, se demuestra que el 58.02 % de los involucrados señalan que el nivel de satisfacción del aprendizaje es de nivel medio, el 29.77 % de la muestra dijeron que el nivel es alto y tan solo el 12.21 % de los mismos manifestaron que el nivel es bajo. Entonces, de este modo de comprueba la hipótesis, aceptando la hipótesis nula, se contrasta que el nivel de satisfacción del aprendizaje NO es significativo en los estudiantes. Estos resultados motivan que se tomen decisiones pertinentes para poder incrementar la satisfacción general de estudiantes, la calidad percibida del servicio docente y también mejorar el involucramiento del estudiante durante las sesiones de aprendizaje de la asignatura Taller de cocina y restaurante.

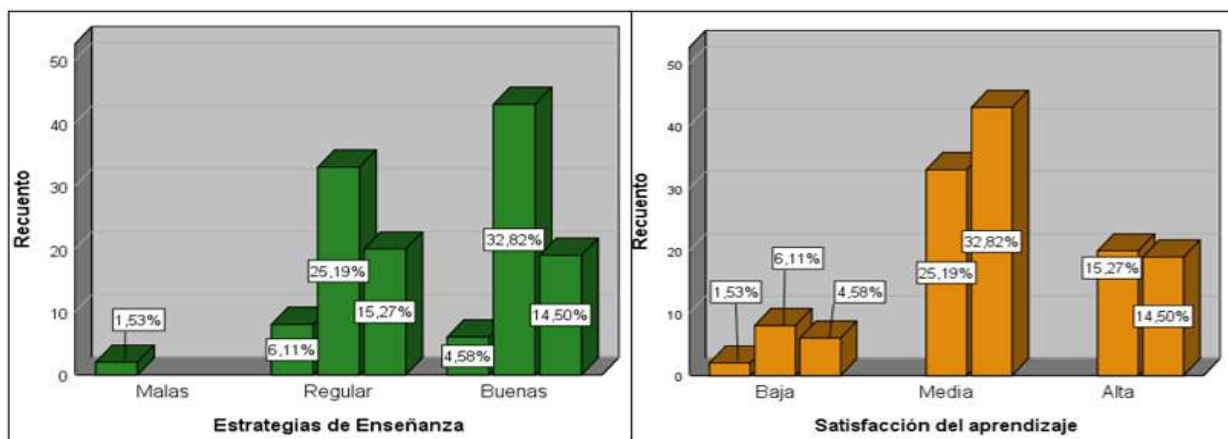
Hipótesis específica 3

Ho: El nivel de estrategias de enseñanza que se aplican en el taller de cocina y restaurante no son significativos para la satisfacción en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Ha: El nivel de estrategias de enseñanza que se aplican en el taller de cocina y restaurante son significativos para la satisfacción en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Figura 19

Contrastación de la hipótesis específica 3



Analizando la figura anterior, se logra contrastar que gran parte de los encuestados ubican en un nivel bueno a las estrategias de enseñanza con un total de 51,9 %, otro grupo de estudiantes indicaron que es regular en un 46,6 % y mala en un 1,53 %. En lo que respecta a la satisfacción del aprendizaje, se ubicó en un nivel medio en gran proporción con un 58,0 %, el 29,8 % señaló que es alto, y el 12,2 % que es baja. A partir de estos resultados se puede aceptar la hipótesis alterna, es decir, el nivel de estrategias de enseñanza que se aplican en el taller de cocina y restaurante son significativos para la satisfacción en los estudiantes. A pesar de existir estrategias de nivel bueno, se pudo observar que la satisfacción es media, por lo que es necesario mejorar o producir nuevas estrategias de enseñanza para poder mejorar la satisfacción de los estudiantes.

5.5. Presentación de la propuesta

PROPUESTA DE SILABO CON ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

Fundamentación

La propuesta se fundamenta en los resultados obtenidos, donde se pudo comprobar que la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera niveles significativos de satisfacción del aprendizaje en los alumnos. A partir de esto, la propuesta de un sílabo mejorando y fortaleciendo las estrategias de enseñanza van a permitir mejorar considerablemente la satisfacción de los estudiantes, dado que la información descriptiva se pudo percibir que las dimensiones estratégicas fueron situadas en mayor porcentaje en un nivel regular, dando a entender que es necesario desarrollar y estructurar nuevas estrategias.

Así también, la fundamentación teórica refiere que las estrategias de enseñanza pueden agruparse en preinstruccionales, coinstruccionales y postinstruccionales. De estos tres, se logró observar en los resultados del presente estudio que las estrategias que más porcentaje de percepción regular en la satisfacción de los estudiantes fueron los coinstruccionales, compuesta por claridad, información clave, preguntas intercaladas, precisión, estimulación, repasos, estrategias digitales y metodología de enseñanza. Sin embargo, esto no significa que no se deban considerar las otras estrategias, sino complementar con cada una para un mejor proceso de aprendizaje-enseñanza que permita mejorar la satisfacción de los estudiantes.

Descripción de la propuesta

La propuesta se basó en el diseño de un nuevo sílabo estándar de la asignatura Taller de Cocina y Restaurante, considerando y enfocando en las estrategias coinstruccionales.

Justificación de la propuesta

La justificación radica en que el 35,11 % de la muestra de los estudiantes encuestados de la UNSAAC, indicaron que su satisfacción de aprendizaje está en un nivel medio y el 15,27 %

manifestaron que su satisfacción es baja. Este hallazgo, permite reflexionar y afirmar que existen oportunidades de mejora o brechas por cerrar. Del mismo modo, la mayoría o el 64.12 % de los participantes dijeron que la calidad del servicio docente está en un nivel medio, por otra parte, el 16.03 % de los participantes mencionaron que la calidad está en un nivel bajo. Esto se entiende que hace falta mejorar la comunicación verbal y no verbal, la enseñanza, las tecnologías aplicadas, el trabajo en equipo y los sistemas de evaluación en la asignatura Taller de cocina y restaurante.

Objetivo de la propuesta

El objetivo de la propuesta es mejorar la satisfacción de los estudiantes de la asignatura Taller de Cocina y Restaurante de la Escuela Profesional de Turismo de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, mediante la propuesta de un nuevo silabo considerando las estrategias de enseñanza del docente.

Diseño de la propuesta

En este apartado se presenta el nuevo diseño del sílabo de la asignatura Taller de Cocina y Restaurante. Cabe precisar que la base del sílabo es la que se empleó en el semestre 2022-II, para la presente propuesta se realiza una adaptación y mejora del mismo.

Para observar a más detalle la propuesta del silabo ver en (ANEXO E).

Sesión de clases del taller de cocina y restaurante (Ejemplo)

TALLER DE COCINA Y RESTAURANTE

I.- DATOS INFORMATIVOS	
1.1 Nombre de la asignatura	TALLER DE COCINA Y RESTAURANTE
1.2 Código de la asignatura	TU221ATU
1.3 Numero de créditos	OEEP
1.4 Fecha de inicio	
1.5 Fecha de conclusión	
1.6 Número de horas	68 horas
1.7 Aula y horario	
1.8. Modo	Presencial
1.9 Semestre académico	2022-II
1.10 Docente	
1.11 Email docente	

TEMA: Origen, insumos y procesos de preparación para el plato típico de Lomo Saltado	
Logro de aprendizaje:	Proporcionar a los estudiantes universitarios un conocimiento integral sobre el origen y la evolución histórica del lomo saltado, un plato tradicional peruano, reconociendo su integración de influencias culinarias tanto peruanas como asiáticas, y cómo este plato refleja la fusión cultural en la cocina peruana a lo largo del tiempo. Así como también los insumos y preparación de esta.
Duración:	1 hora teórica y 2 horas practicas
PARTE TEÓRICA	CONTENIDO
Introducción al Lomo Saltado (15 minutos)	<ul style="list-style-type: none"> • Orígenes históricos del plato. • Influencia de la inmigración china en Perú. • Evolución del plato en la cocina moderna peruana.
Ingredientes y Variantes (15 minutos)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes tradicionales • Variantes regionales y adaptaciones modernas.
Importancia Cultural (15 minutos)	<ul style="list-style-type: none"> • El lomo saltado como símbolo de fusión cultural. • Su papel en la identidad culinaria del Perú. • Representación en la gastronomía internacional.
Discusión y Preguntas (15 minutos)	<ul style="list-style-type: none"> • Espacio para preguntas de los estudiantes. • Discusión sobre la importancia de la gastronomía en la cultura.
PARTE PRÁCTICA	CONTENIDO
Preparación del Espacio y Equipos (15 minutos):	<ul style="list-style-type: none"> • Organización de estaciones de trabajo. • Revisión de utensilios y seguridad en la cocina.
Listado de materiales e insumos a usar para la preparación (15 minutos)	<ul style="list-style-type: none"> • Ingredientes • Utensilios • Equipos
Demostración de la Preparación (30 minutos)	<ul style="list-style-type: none"> • Demostración del proceso de preparación. • Técnicas clave: corte de ingredientes, salteado, manejo del wok.
Práctica de los Estudiantes (30 minutos)	<ul style="list-style-type: none"> • Los estudiantes replican la receta. • Evaluación individualizada
Degustación y Retroalimentación (15 minutos)	<ul style="list-style-type: none"> • Los estudiantes prueban sus platos. • Discusión sobre las técnicas aprendidas y sabores logrados.

<p>Incorporación de la estrategia posinstruccionales (15 minutos)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Brindar a los estudiantes diagramas del proceso de técnicas de cocción, y presentación del plato. • Síntesis y resumen de la sesión de aprendizaje. • Brindar ilustraciones de presentación del plato. • Presentación de videos de técnicas culinarias. • Practica de la sesión en grupos
<p>Descripción detallada de la parte práctica</p>	<p>LOMO SALTADO</p>  <p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 kilos de carne de res • 2 cucharadas de ajo molido • 1 cebollas picadas • ½ taza de aceite • ½ taza de vino tinto • 2 tazas de caldo o agua • 2.50 gr tomate pelado y cortado • 1/2 kilo de papa blanca cortadas • Sal, pimienta, sillao • 3 cucharas de perejil picado • Vinagre • 200 g taza de arroz <p>Preparación</p> <p>Cortar la carne de res de tiras medianas, luego sazonarlas con sal, pimienta, ajos y sillao, dejarla reposar para que absorba los ingredientes.</p> <p>Cortar las papas en tiras y freírlas en aceite bien caliente, cortar la cebolla y el tomate en tiras largas. Mantenerlas hasta el siguiente paso.</p> <p>Calentar aceite en la sartén a fuego alto, luego añadir la carne y dejarla cocer unos minutos. Una vez cocida añadir la cebolla y tomate, moviéndolos constantemente para evitar que se quemen. Agregar con cuidado un chorrito de vinagre donde se producirá un flameado y separar la sartén del fuego.</p> <p>Se prepara el arroz y se sirve en el plato con los demás ingredientes, agregar el perejil al plato.</p>

DISCUSIÓN DE RESULTADOS

En razón objetivo general, de acuerdo a la aplicación de la regresión logística ordinal de Cox y Snell; y Nagelkerke, se logró determinar que la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera niveles significativos de satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco, esto contrastado por el resultado de significancia fue de 0,013, también sostenido por la prueba de Cox y Snell que dio 0,864 y Nagelkerke que dio 0,876, estos datos señalan que la satisfacción del aprendizaje es explicada por las estrategias de enseñanza en un 86.4 % y un 87.6%. Por lo tanto, se infiere que la satisfacción del aprendizaje tiene la capacidad de explicar a las estrategias del aprendizaje, debido a que los resultados tienden a aproximarse a la unidad. Estos datos son sostenidos también por los resultados descriptivos, donde el 51.91 % de los alumnos declararon que el nivel de aplicación de estrategias de enseñanza es bueno, por otro lado, el 46.56 % de los participantes localizaron que el nivel de aplicación es regular y solo el 1.53 % señalaron que es malo.

Este hallazgo guarda relación con los estudios de Torres (2018), quien tuvo como meta principal “determinar el nivel de influencia que puede existir entre las estrategias de enseñanza y la satisfacción escolar de estudiantes”. En ese sentido, logró en su prueba de Rho de Spearman que presentó un valor de 0,723, que representó un vínculo positivo y medio. Asimismo, presenta vínculo con Carrillo (2020), en su trabajo sobre “Las estrategias de enseñanza y nivel de satisfacción académica de estudiantes de la escuela profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad Católica de Santa María, Arequipa”, tuvo como propósito analizar la relación entre sus dos variables. Sus hallazgos se relacionan debido a que la significancia de la prueba dio un valor < 0.05 , y la tau b de Kendall resultó $\pi=0.51$. De este modo, pudo concluir que existe relación significativa entre sus dos constructos. También presentaron un nivel de similitud con el trabajo de Ortega (2020), donde el fin de este trabajo fue “analizar la conexión entre los estilos de aprendizaje

de los estudiantes y su rendimiento escolar general". Las conclusiones más pertinentes sugieren que existe una influencia significativa entre las tácticas de enseñar y el grado de rendimiento escolar. En consecuencia, entre los elementos de la del constructo, se logra poner gran importancia en el aspecto de habilidades de apoyo al desarrollo. Esto se debe a que recibió el gran porcentaje de opiniones de los estudiantes, con un 69,2% de ellos que la consideraron normal con base en la escala que se describió anteriormente. Por el contrario, se puso de manifiesto que el 3,5% de los alumnos opinaba que la dimensión técnica de codificación de la información era realmente insatisfactoria.

En comparación con los fundamentos teóricos, considerando a Díaz & Hernández (2002) las tácticas de enseñanza son técnicas que el docente usa de forma flexible y reflexiva para animar a los alumnos a lograr un aprendizaje sustancial. Son herramientas o recursos que pueden ayudar en la pedagogía. Los métodos o conceptos de trabajo motivador y cooperativo descritos en capítulos anteriores pueden utilizarse junto con estas tácticas pedagógicas para mejorar el desarrollo de enseñanza-aprendizaje. Por otro lado, En esa misma línea, según Palominos et al. (2016), puede considerarse como la satisfacción que los estudiantes creen obtener de sus aspiraciones académicas como consecuencia de los esfuerzos de la institución por satisfacer sus requisitos educativos. Para Sáez (2018) de acuerdo a la teoría de conocimiento operante, el aprendizaje tiene más éxito cuando hay menos posibilidades de fracaso y más oportunidades de éxito, cuando el alumno recibe una rápida retroalimentación sobre la precisión de su aprendizaje y cuando puede proceder a su propio ritmo. Los programas de enseñanza y aprendizaje se han visto completamente transformados por las ideas originadas en el condicionamiento operante. De igual forma, Brenis (2018), señaló en su investigación que las enseñanzas tecnológicas y en entornos virtuales limita al docente, y la falta de interacción cooperativa en los estudiantes es mayor, con ello ve que los docentes deben fomentar mayor sus conocimientos en la búsqueda de mejorar sus

estrategias de enseñanza, ya que al final las nuevas tecnologías surgen constantemente, dando así la posibilidad a que proyectar mejores alternativas de enseñanza en los métodos tradicionales.

En referencia al objetivo específico uno, que fue identificar el nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante en los estudiantes de turismo, Cusco 2023. Se demostró que el 51.91 % de los que participaron indicaron que el nivel de aplicación de estrategias de enseñanza es bueno, por otro lado, el 46.56 % de los implicados indicaron que el nivel de aplicación es regular y solo el 1.53 % mencionaron que es malo. Entonces se aceptó la hipótesis alterna, es decir, el nivel aplicación de estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante es significativo. Sin embargo, un % significativo señalaron que es regular, lo cual es necesario fortalecer el nivel de aplicación de estrategias.

Esto se sustenta también con los datos descriptivos de las dimensiones de las estrategias de enseñanza, donde el 49.62% de los estudiantes mencionaron que las estrategias preinstruccionales se encuentran en nivel bueno, del mismo modo el 49.62% indicaron que se encuentra en un nivel regular, y solamente el 0.76% manifestaron que las estrategias preinstruccionales están en un nivel malo. En cuanto las estrategias coinstruccionales, el 79.39 % de los participantes de la muestra, dieron a conocer que el nivel de estrategias coinstruccionales es regular, por otro lado, el 17.56 % manifestaron que el nivel es bueno y únicamente un 3.05 % mencionaron que el nivel es malo. Y lo que es postinstruccionales, el 70.23 % de los estudiantes indicaron que el nivel de estrategias postinstruccionales es regular, por el contrario, el 25.19 % mencionaron que el nivel es bueno y solamente el 4.58 % manifestaron que el nivel es malo.

Los hallazgos descritos en los dos párrafos anteriores se contrastan con el estudio de Mendoza (2018), quien presentó como meta determinar las estrategias de enseñanza y su efectividad en el proceso de aprendizaje de estudiantes. En sus hallazgos pudieron demostrar que 67,4 % de los alumnos señalaron que algunas veces los docentes desarrollan planificaciones para

realizar un tema planteado en su sílabo, el 22,4 % indicaron que casi nunca es reflejada en sus actividades, el 10,2 % manifestaron que casi siempre se observa una planificación adecuada. Finalmente, concluyó que no se ejecuta debidamente y de manera permanente la planificación de temas analíticos, y los alumnos no cuentan con habilidades de enseñanza cónsonos en el procedimiento académico. De la misma manera, se puede contrastar con los resultados de Torres (2018), quien determinó que el 16,3 % de los estudiantes ubicaron como muy buenas las habilidades de enseñanza, el 18,8 % consideran buenas las estrategias, el 13,8 % indicó que está en un nivel regular y el 15 % localizaron como malas las estrategias.

Sobre lo anterior, la teoría de Camacho et al. (2019) converge cuando afirma que es un momento crucial en la historia de la escuela y los maestros, que requiere un repensar la manera en la que se configuran y transcurren los modelos de formación docente de nuestros alumnos de ciencias de la educación. Del mismo modo, la teoría afirmada por Oviedo (2015), señala que no es posible que el método del profesor consista únicamente en una mecánica inflexible que nunca cambie. Por el contrario, debe ser una técnica adaptable que esté atenta y responda a todas las sorpresas, éxitos y fracasos, vacilaciones y errores, impulsos y entusiasmos, y depresiones que los alumnos den a conocer a lo largo del proceso de aprendizaje. Esto implica la eliminación de los enfoques anticuados, restrictivos y estereotipados. Un profesor hábil guiará el aprendizaje de los alumnos utilizando métodos prácticos, al tiempo que comprende y controla con pericia la gama de herramientas, variables y fuerzas psicológicas que pueden y deben estar en juego. Enseñar (por consideración del maestro) y aprender (a manos de los estudiantes) no son solo actividades concurrentes que se excluyen mutuamente. Son frases complementarias y correlativas que representan interacciones humanas estrechamente relacionadas que tienen un objetivo compartido.

En razón al segundo objetivo específico, se logró identificar el nivel de estrategias de enseñanza que se aplican en el taller de cocina y restaurante para la satisfacción en los estudiantes

de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, donde el 58.02 % de los involucrados señalan que el nivel de satisfacción del aprendizaje es de nivel medio, el 29.77 % de la muestra dijeron que el nivel es alto y tan solo el 12.21 % de los mismos manifestaron que el nivel es bajo. Entonces, de este modo de comprueba la hipótesis, aceptando la hipótesis nula, se contrasta que el nivel de satisfacción del aprendizaje NO es significativo en los estudiantes. Estos resultados motivan que se tomen decisiones pertinentes para poder incrementar la satisfacción general de estudiantes, la calidad percibida del servicio docente y también mejorar el involucramiento del estudiante durante las sesiones de aprendizaje de la asignatura Taller de cocina y restaurante.

Estos datos se sostienen de la información descriptiva de las dimensiones de la satisfacción del aprendizaje, donde la satisfacción general de los estudiantes fue de 49.62 % en un nivel medio, el 35,11 % indicaron que su satisfacción está en un nivel alto y solo el 15,27 % manifestaron que su satisfacción es baja. El 64.12 % de la muestra dijeron que la calidad del servicio docente está en un nivel medio, por otra parte, el 19.85 % de los participantes indicaron que la calidad del servicio docente está en un nivel alto y únicamente el 16.03 % de los participantes mencionaron que está en un nivel bajo. El 62.60 % de los participantes tienen un involucramiento a nivel medio, en sentido distinto, el 25.19 %, mencionaron que su involucramiento se sitúa en un nivel alto, únicamente el 12.21 % tienen un involucramiento a nivel bajo.

Los anteriores hallazgos guardan relación con las conclusiones de, Carranza y Caldera (2018), en su artículo denominado “Percepción de los estudiantes sobre el aprendizaje significativo y estrategias de enseñanza en el Blended Learning”, Los hallazgos dieron a conocer que los alumnos se ubican en un nivel significativo de aprendizaje combinando con las estrategias de enseñanza que usan sus docentes. Los resultados del análisis factorial fueron $KMO= 0,782$, y la prueba de esfericidad de Barlett ($p=000$) demostró que no había ni esfericidad ni un modelo adecuado. Llegaron a la conclusión de que los resultados demostraban que los alumnos tenían una

visión del aprendizaje significativo que se ajustaba a la norma. Pero en la investigación de Sancho (2022) la enseñanza virtual influye en la satisfacción de los estudiantes, esto sin duda da entender que la pandemia condujo a que los estudiantes reduzcan los niveles de aprendizaje, al ser estudiantes de enfermería, se percibe más la interacción práctica que la teórica, por ello mismo esa satisfacción se limita, siendo en su mayoría que perciben la enseñanza virtual como regular.

Contrastando con las bases teóricas, el enfoque basado en la expectativa converge con el presente estudio, debido a que un producto se considera aceptable si cumple las normas establecidas por el consumidor. En este escenario, la dificultad estriba en estar a la altura de las exigencias siempre cambiantes de la clientela. Obviamente, esto se puede aplicar al contexto de la enseñanza de educación superior como un producto y la satisfacción de los estudiantes como clientes. Tal como indicó Vavra, (2002) la alegría que siente un cliente tras utilizar un determinado producto o servicio puede caracterizarse como satisfacción desde una perspectiva comercial. En el ámbito de la pedagogía, la satisfacción escolar es un proceso por el que pasan los alumnos para comprender y evaluar una experiencia de aprendizaje. La reacción emocional de un cliente a su evaluación del desfase percibido entre sus experiencias o expectativas previas del servicio y el rendimiento real experimentado por él, esto tras establecer contacto con la empresa o utilizar el servicio o producto se denomina satisfacción.

Finalmente, de acuerdo al tercer objetivo específico, que fue determinar el nivel de estrategias de enseñanza que se aplican en el taller de cocina y restaurante para la satisfacción en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC. Donde los encuestados ubicaron en un nivel bueno a las estrategias de enseñanza con un total de 51,9 %, otro grupo de estudiantes indicaron que es regular en un 46,6 % y mala en un 1,53 %. En lo que respecta a la satisfacción del aprendizaje, se ubicó en un nivel medio en gran proporción con un 58,0 %, por otro lado, el 29,8 % señaló que es de nivel alto, y solo el 12,2 % manifestó que es baja. A partir de estos resultados

se puede aceptar la hipótesis alterna, es decir, el nivel de estrategias de enseñanza que se aplican en el taller de cocina y restaurante son significativos para la satisfacción en los estudiantes. A pesar de existir estrategias de nivel bueno, se pudo observar que la satisfacción es media, por lo que es necesario mejorar o producir nuevas estrategias de enseñanza para poder mejorar la satisfacción de los estudiantes.

Estos hallazgos son similares a los de Montesinos (2019), en su análisis sobre “El aprendizaje estratégico y su incidencia en el rendimiento académico de los estudiantes de la asignatura de formulación de estados financieros de la Universidad Andina del Cusco”. Los resultados demostraron que no presenta vínculo entre las técnicas metacognitivas y el rendimiento de los alumnos, sin embargo, sí la hay entre las tácticas cognitivas y el rendimiento con un nivel de significación de 0,049, inferior a ($p < 0,05$). El rendimiento académico y los métodos socioafectivos están relacionados, la significación es menor que ($p < 0,05$) con 0,002. No presenta vínculo entre el grado de rendimiento académico y los distintos procesos de enseñanza. Existe una conexión entre el rendimiento académico de los infantes y la planificación contextual de su contexto académico.

Contrastando el último objetivo específico, que fue proponer estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante para mejorar el nivel de aplicación de estrategias para la satisfacción del aprendizaje en los estudiantes. La mejor propuesta planteada para la tesis fue, una propuesta de sílabo con estrategias de enseñanza, que tuvo como objetivo mejorar la satisfacción de los estudiantes de la asignatura Taller de Cocina y Restaurante de la Escuela Profesional de Turismo de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, mediante la propuesta de un nuevo sílabo considerando las estrategias de enseñanza del docente.

CONCLUSIONES

Primera: Se logró determinar que la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera niveles significativos de satisfacción del aprendizaje en los alumnos. Esto sustentado por la prueba de regresión logística ordinal que dio una significancia de 0.013 y de Cox y Snell; y Nagelkerke, que indicaron que la satisfacción del aprendizaje es explicada por las estrategias de enseñanza en un 86.4 % y un 87.6%. Donde la implementación de estrategias de enseñanza en el taller de cocina y restaurante ha demostrado ser efectiva, aumentando significativamente los niveles de satisfacción en el aprendizaje.

Segunda: Se pudo demostrar que el nivel aplicación de estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante es significativo en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023, esto debido a que el 51.91 % de los que participaron indicaron que el nivel de aplicación de estrategias de enseñanza es bueno, por otro lado, el 46.56 % de los implicados indicaron que el nivel de aplicación es regular y solo el 1.53 % mencionaron que es malo, Donde se percibe generalmente adecuada a la metodología educativa utilizada.

Tercera: Se logró inferir que el nivel de satisfacción del aprendizaje NO es significativo en los estudiantes. Esto contrastado porque el 58.02 % de los involucrados señalan que el nivel de satisfacción del aprendizaje es de nivel medio, el 29.77 % de la muestra indicaron que el nivel es alto y tan solo el 12.21 % de los mismos manifestaron que el nivel es bajo. Estos resultados sugieren que, aunque las estrategias de enseñanza son bien recibidas, aún hay áreas de mejora para elevar la satisfacción general con el aprendizaje.

Cuarta: Se llegó a determinar que el nivel de estrategias de enseñanza que se aplican en el taller de cocina y restaurante son significativos para la satisfacción en los estudiantes de la

Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023. Esto contrastado debido a que ubican en un nivel bueno a las estrategias de enseñanza con un total de 51,9 %, otro grupo de estudiantes indicaron que es regular en un 46,6 % y mala en un 1,53 %. En lo que respecta a la satisfacción del aprendizaje, se ubicó en un nivel medio en gran proporción con un 58,0 %, por otro lado, el 29,8 % señaló que es de nivel alto, y solo el 12,2 % manifestó que es baja.

Quinta: La propuesta de un nuevo sílabo para el curso Taller de Cocina y Restaurante en la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco ha sido formulada con una orientación estratégica hacia métodos coinstruccionales, preinstruccionales y postinstruccionales. Esta decisión está fundamentada en los resultados obtenidos, los cuales indican que estas estrategias presentan oportunidades de mejora y ajustes para optimizar la calidad del aprendizaje.

RECOMENDACIONES

Primera: Al director de la Escuela de Turismo de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, planificar, diseñar y proponer nuevas estrategias de enseñanza para los docentes que permitan mejorar la satisfacción de los estudiantes de la asignatura Taller de Cocina y Restaurante.

Segunda: A los docentes de la asignatura Taller de Cocina y Restaurante, considerar la propuesta del diseño del nuevo sílabo presentado en este estudio, debido a que considera a detalle las estrategias de enseñanza que deben priorizarse para mejorar la calidad de aprendizaje y satisfacción en los estudiantes.

Tercera: A los encargados de monitorear la calidad académica y grado de satisfacción de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo de la UNSAAC, realizar estudios constantes aplicando cuestionarios de satisfacción y opiniones de los estudiantes para la retroalimentación de los docentes en el método, modo y estrategias de enseñanza.

Cuarta: A los docentes de la de la asignatura Taller de Cocina y Restaurante, priorizar las estrategias de enseñanza coinstruccionales, considerando que se encuentra a nivel regular en un lado porcentaje, esto se entiende que hace falta mejorar la claridad, estimulación, repasos, estrategias y metodología de enseñanza en la asignatura.

Quinta: A investigadores futuros, ahondar en los estudios de estrategias de enseñanza, previo, durante y después de las sesiones de aprendizaje en los talleres, para poder contribuir a la mejora de satisfacción de los estudiantes y con ello mejorar los índices de la ansiada calidad académica universitaria.

BIBLIOGRAFÍA

- Arroyo, J. (2019). *Desempeño docente y satisfacción estudiantil en la escuela profesional de ciencias administrativas de la UNSAAC-AÑO 2016*. [Tesis doctoral, Universidad Andina del Cusco]. Repositorio Digital Universidad Andina del Cusco. <https://repositorio.uandina.edu.pe/handle/20.500.12557/3345>
- Bermeo, P., & Elizalde, J. C. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 16(2), 175-185. <https://www.scielo.cl/pdf/riat/v16n2/0718-235X-riat-16-02-175.pdf>
- Blanco, C. (2016). *Cómo desarrollar procesos de aprendizaje para estuaintes: Desarrollo para estudiantes*. Bogotá: Omnia Publisher. https://www.google.com.pe/books/edition/C%C3%B3mo_desarrollar_procesos_de_aprendizaj/25jCDAAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq=estrategias+de+ense%C3%B1anza+pdf&printsec=frontcover
- Brenis, J. (2018). *Programa tutorial con uso de la plataforma E-Learning para mejorar el proceso de enseñanza aprendizaje de todas las asignaturas de los estuaintes del III ciclo de la escuela de administración hotelera, turística y gastronómica, URRELO-UPAGU. Cajamarca*. [Tesis de maestría] Universidad Nacional Pedro Ruiz Gallo. <https://repositorio.unprg.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12893/6373/BC-1098%20BRENIS%20GARCIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Cabrera, A., Ríos, C., Haro, C., & Cabrera, W. S. (2019). Satisfacción estudiantil en la Universidad Nacional de Frontera Sullana-Perú, 2018-1. *Clake Educación*, 1(1), 1-13. <https://docplayer.es/210205973-Satisfaccion-estudiantil-en-la-universidad-nacional-de-frontera-sullana-peru-2018-i.html>
- Camacho, P., Vega, J., Guerrero, M. G., & Alias, A. (2019). *Estrategias de enseñanza innovadoras para nuevos escenarios de aprendizaje*. Dykinson. <https://doi.org/https://web.s.ebscohost.com/ehost/ebookviewer/ebook/ZTAwMHh3d19fMjQzNTM1Ni9fQU41?sid=1254d9a1-a313-4ce7-9f8a-23cff32861e0@redis&vid=0&format=EB&rid=1>
- Camizán, H., Benites, L., & Damián, F. (2021). Estrategias de aprendizaje. *Tecno Humanismo*, 1-20. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8179006>

- Díaz, F., & Hernández, G. (2002). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo, una interpretación constructivista*. McGraw-Hill Interamericana. <https://buo.mx/assets/diaz-barriga%2C---estrategias-docentes-para-un-aprendizaje-significativo.pdf>
- DirCetur. (2019). *DirCetur*. Plan estratégico regional de turismo Cusco : <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2425090/PERTUR%20Cusco.pdf>
- García, J. (2022). *De la satisfacción y evaluación a la mejora continua en la calidad educativa*. Copyright. https://books.google.com.pe/books?id=qqBwEAAAQBAJ&pg=PT54&dq=que+es+satisfacci%C3%B3n+pdf&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjUkoic4b_8AhW3qpUCHUubEBkEQ6AF6BAgGEAI#v=onepage&q=que%20es%20satisfacci%C3%B3n%20pdf&f=false
- Garrido, S. (2021). Análisis de la calidad de la enseñanza y el grado de satisfacción de los estudiantes en la universidad Jaime Bausate y Meza. *Digital Publisher*, 6(4), 37-44. https://www.593dp.com/index.php/593_Digital_Publisher/article/view/552
- Gobierno Municipal del Cusco . (2016). *Prevención y reducción del riesgo de desastres del Cusco* . Gobierno Municipal del Cusco, Oficina de defensa civil : <https://www.cusco.gob.pe/wp-content/uploads/2017/10/PPRRD-CUSCO-FINAL-V20.pdf>
- Gómez, J., López, E., & Molina, L. (2016). *Intructional strategies in teacher training*. San Juan: UMET. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/libro/700084.pdf>
- Guzman, M. (2019). *Influencia de la gastronomía peruana a nivel mundial*. [Tesis de grado] Universidad Santo Tomas. <https://repository.usta.edu.co/bitstream/handle/11634/17685/2019marlonguzm%c3%a1n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Hernández- Sampieri, R., & Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativas, cualitativas y mixta*. Mc Graw Hill. https://books.google.com.pe/books?id=5A2QDwAAQBAJ&dq=hernandez+y+mendoza&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwjUkoic4b_8AhW3qpUCHUubEBkEQ6AF6BAgEEAI
- Inacap. (2015). *Manual de apoyo: Taller de técnicas Básicas de Cocina* . Escuela de Hotelería, Turismo y Gastronomía : <https://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/alumno/Gastronomia/Manual/Manual-Taller-de-Tecnicas-Basicas-de-Cocina.pdf>

- Melendez, J., & Cañez, G. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro. *Estudios Sociales*(1), 182-204. <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>
- Méndez, A., & Gutiérrez, D. (2016). *Estrategias de enseñanza y aprendizaje, una mirada desde diferentes niveles educativos*. Redie. <https://www.redie.mx/librosyrevistas/libros/actoyproc9.pdf>
- Mendoza, D. (2018). Estrategias de enseñanza y su efectividad en los procesos de aprendizaje en los estudiantes de turismo de la Universidad Iberoamericana de Ecuador. *Revista Espacios*, 39(43), 25-38. https://www.researchgate.net/profile/Derling-Velazco/publication/337367552_Estrategias_de_ensenanza_y_su_efectividad_en_los_procesos_de_aprendizaje_en_los_estudiantes_de_turismo_de_la_Universidad_Iberoamericana_de_Ecuador/links/5dd4630aa6fdcc37897a4db8/Es
- Montesinos, S. (2019). *Aprendisaje estratégico y su incidencia en el rendimiento académico de los estudiantes de la asignatura de formulación de estados financieros*. [Tesis de Maestría, Universidad Andina del Cusco]. <https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/2986/RESUMEN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Mori, M., Rojas, A., & Contreras, A. (2018). The native products of the province of huánuco as an alternative for the development of novo andina 2018. *Journal of Tourism and Heritage Research: JTHR*, 213-226. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7426372>
- Negrón, G., & Huallpamayta, Y. (2020). *Nivel de satisfacción con los servicios educativos que ofrece la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco en estudiantes del 2° al 9° semestre de la Escuela Profesional de Enfermería, Cusco – Perú, 2019*. [Tesis de titulación, Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco]. Repositorio institucional de la UNSAAC. https://repositorio.unsaac.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12918/5264/253T20200103_TC.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., & Villagomez, A. (2017). *Metodología de la investigación: Cuantitativa, Cualitativa y Redacción de tesis*. De la U. <https://n9.cl/ug1hx>

- OCDE . (2019). *Educación Superior en México, resultados y relevancia para el mercado laboral* . Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico : https://www.oecd.org/centrodemexico/medios/educacion_superior_en_mexico.pdf
- OCDE. (2016). *Teaching Strategies for introctional quality*. Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos. https://www.oecd.org/education/school/TALIS-PISA-LINK-teaching_strategies_brochure.pdf
- Ortega, J. L. (2020). *Estrategia de aprendizaje y rendimiento académico en los estudiantes de la carrera profesional de administración pública del instituto superior tecnológico americana del Cusco, 2019-II*. [Tesis de Maestría, Universidad Andina del Cusco]. Repositorio de la Universidad Andina del Cusco. <https://repositorio.uandina.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12557/3573/RESUMEN.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Oviedo, P. (2015). *Estrategias para la enseñanza y el aprendizaje en la educación superior*. ECOE y la Universidad de la Salle. <https://doi.org/https://www.digitaliapublishing.com/viewepub/?id=65641>
- Palominos, P., Quezada, L., Osorio, C., Torres, J., & Lippi, L. (2016). Calidad de los servicios educativos según los estudiantes de una universidad pública en Chile. *Universia*, 7(18), 130-142. <https://www.ries.universia.unam.mx/index.php/ries/article/view/180/714>
- Parra, D. (2003). *Manual de estrategias de enseñanza/aprendizaje*. SENA. <https://www.uaem.mx/sites/default/files/facultad-de-medicina/descargas/manual-de-estrategias-de-ense%C3%B1anza-aprendizaje.pdf>
- Pimienta, J. (2012). *Estrategias de enseñanza-aprendizaje*. México: Pearson Educación de México. http://prepajocotepec.sems.udg.mx/sites/default/files/estrategias_pimienta_0.pdf
- Pimienta, J., & De la Orden, A. (2012). *Metodología de la investigación: Competencias + aprendizaje + vida*. Editorial Pearson. <https://issuu.com/maiquim.floresm./docs/259310380-metodologia-de-la-investi>
- Sáez, J. M. (2018). *Estilos de aprendisaje y métodos de enseñanza*. UNED. https://books.google.com.pe/books?id=fGVgDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=caracteristica+del+aprendizaje+pdf&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiF9bnWiO_6AhVJrpUCHXoVATgQ6AF6BAGLEAI#v=onepage&q&f=false

- Sánchez, J. (05 de diciembre de 2018). *Economipedia*. Eficiencia:
<https://economipedia.com/definiciones/eficiencia.html>
- Sánchez, J. (2018). *Satisfacción Estudiantil en educación superior validez de su medición*. Universidad Sergio Arboleda.
<https://repository.usergioarboleda.edu.co/bitstream/handle/11232/1027/SATISFACCI%C3%93N%20ESTUDIANTIL.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Sánchez, J. (01 de febrero de 2020). *Economipedia*.
<https://economipedia.com/definiciones/eficacia.html>
- Sánchez, M., & Martínez, A. (2020). *Evaluación del y para el aprendizaje: instrumentos y estrategias*. México: UNAM.
https://www.google.com.pe/books/edition/EVALUACI%C3%93N_del_y_para_EL_APRENDIZAJE_in/SYXZDwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq=estrategias+de+ense%C3%B1anza+pdf&printsec=frontcover
- Sancho, C. (2022). *Enseñanza Virtual y Nivel de Satisfacción en Estudiantes de Farmacia en una Universidad Nacional del Cusco, 2021*. [Tesis de Maestría] Universidad Cèsar Vallejo.
https://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/79765/Sancho_HCL-SD.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Segrado, R. (2007). *Principios de Cocina II*. Universidad de Quintana Roo, Unidad Cozumel.
<http://www.teoriaypraxis.uqroo.mx/doctos/publicaciones/Principios-de-cocina-II.pdf>
- Supo, J. (2013). *Cómo validar un instrumento*.
https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1cs8elORAN_4L14vh_brhPfvHm8Xq_Rp3
- Torres, J. (2018). *Las estrategias de enseñanza y satisfacción académica de las estudiantes del quinto ciclo de estudios de la Facultad de Educación Inicial de la Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle, durante el Ciclo Académico, 2017-I*. [Tesis de Maestría, Universidad Nacional de Educación Enrique Guzmán y Valle]. Repositorio institucional de la Universidad Nacional de Educación.
<https://repositorio.une.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14039/1973/TM%20CE-Du%203717%20T1%20-%20Torres%20Guzman.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- UNSAAC. (30 de Abril de 2019). *Informe de resultados 2019, Plan Estratégico Institucional 2018-2020*. Transparencia de la Universidad San Antonio Abad del Cusco :

<http://transparencia.unsaac.edu.pe/links/planeamiento/documentos/Informe%20de%20Evaluacion%20de%20Resultados%20del%20PEI%20UNSAAC.pdf>

UPN. (10 de noviembre de 2022). *Conoce a los chefs peruanos reconocidos mundialmente.*

<https://blogs.upn.edu.pe/negocios/2022/11/10/chefs-peruanos-reconocidos-mundialmente/>

Valderrama, S. (2020). *Pasos para elaborar proyectos de investigación científica*. Lima: San Marcos.

Vavra, T. (2002). *Cómo medir la satisfacción del cliente según la ISO 9001:2000*. FC Editorial.

https://books.google.com.pe/books?id=HGy1eJxZVJkC&printsec=frontcover&dq=la+satisfacci%C3%B3n+clientes&hl=es-419&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false

Vázquez, M., & García, J. (2022). Satisfacción estudiantil en universitarios: una revisión sistemática de la literatura. *Revista Educación*, 46(22), 1-16.

<https://www.redalyc.org/journal/440/44070055025/44070055025.pdf>

Vivanco, R. (2022). *La calidad educativa y la satisfacción de los estudiantes del I ciclo de las especialidades de administración y contabilidad, del Instituto Superior Tecnológico Privado Antonio Raimondi de Pucallpa*. [Maestría, Universidad Nacional de Ucayali, Repositorio UNU].

http://repositorio.unu.edu.pe/bitstream/handle/UNU/5643/B8_2022_UNU_MAESTRIA_2022_TM_ROSA_VIVANCO_V1.pdf?sequence=1&isAllowed=y

ANEXOS

a. Matriz de consistencia

Estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante y la satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la escuela profesional de turismo-UNSAAC, Cusco 2022.

Problema General	Objetivo General	Hipótesis General	Variable	Metodología
<p>¿De qué manera la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera satisfacción en el aprendizaje de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?</p>	<p>Explicar de qué manera la aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera satisfacción en el aprendizaje de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.</p>	<p>La aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante genera niveles significativos de satisfacción en el aprendizaje de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Variable 1: Estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante • Variable 2: Satisfacción del aprendizaje 	<p>Enfoque: Cuantitativo Nivel de estudio: Explicativo Unidad de Investigación: -Estudiantes de la escuela profesional de Turismo-UNSAAC Población: -594 estudiantes de la E.P Turismo Muestra: -131 estudiantes Técnicas de recolección de datos: -Encuestas Técnicas de recolección de datos: -Cuestionarios</p>
<p>Problemas Específicos</p> <p>¿Cuál es el nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?</p> <p>¿Cuál es el nivel de satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?</p>	<p>Objetivos Específicos</p> <p>Identificar el nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.</p> <p>Identificar el nivel de satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.</p>	<p>Hipótesis Específicas</p> <p>El nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante es significativo en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.</p> <p>El nivel de satisfacción del aprendizaje es significativo en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.</p>	<p>DIMENSIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • Variable I: ✓ Estrategias preinstruccionales ✓ Estrategias Coinstruccionales ✓ Estrategias postinstruccionales 	

<p>¿Cómo es el nivel de aplicación de estrategias de enseñanza en el taller de cocina y restaurante para la satisfacción en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?</p>	<p>Determinar el nivel de aplicación de estrategias de enseñanza en el taller de cocina y restaurante para la satisfacción en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.</p>	<p>El nivel de aplicación de estrategias de enseñanza en el taller de cocina y restaurante son significativos para la satisfacción en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Variable II: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Satisfacción general de los estudiantes ✓ Calidad percibida del servicio docente ✓ Involucramiento del estudiante
<p>¿Cómo mejorar el nivel de aplicación de las estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante para la satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023?</p>	<p>Proponer estrategias de enseñanza del taller de cocina y restaurante para mejorar el nivel de aplicación de estrategias para la satisfacción del aprendizaje en los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-</p>		

b. Matriz de operacionalización

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala de medición	Niveles o escalas
V1: Estrategias de enseñanza	Son técnicas que el agente docente utiliza de forma flexible y reflexiva para animar a los alumnos a lograr un aprendizaje sustancial. Son herramientas o recursos que pueden ayudar en la pedagogía (Díaz & Hernández, 2002).	Empelando un método la variable estrategia de enseñanza será medida a través de la técnica de la encuesta y el instrumento del cuestionario; donde se formulará preguntas con un orden sistemático en base a una escala Likert.	• Estrategias preinstruccionales	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos • Motivación • Expectativas • Preparación • Información • Objetivos • Organizadores previos • Manuales 	1 2 3 4 5 6 7 8	Escala de Likert Siempre (S)= 5 Casi siempre (CS) = 4 A veces (AV)= 3 Casi Nunca (CN) = 2 Nunca (N)= 1	Bueno Regular Malo
			• Estrategias Coinstruccionales	<ul style="list-style-type: none"> • Claridad • Información clave • Preguntas intercaladas • Precisión • Estimulación • Repasos • Estrategias digitales • Metodología de enseñanza 	9 10 11 12 13 14 15 16		
			• Estrategias postinstruccionales	<ul style="list-style-type: none"> • Diagramas • Guías de practica • Resúmenes • Organigramas • Ilustraciones • Videos • Practicas 	17 18 19 20 21 22		

				<ul style="list-style-type: none"> Estrategias diversas 	23 24		
V2: Satisfacción del aprendizaje	Puede considerarse como la satisfacción que los estudiantes creen obtener de sus aspiraciones académicas como consecuencia de los esfuerzos de la institución por satisfacer sus requisitos educativos (Palominos et al.,2016).	A través del método de encuesta y el instrumento de cuestionario, se evaluará la variable Satisfacción del aprendizaje. Las preguntas se ordenarán sistemáticamente según sus dimensiones; utilizando una escala de Likert.	<ul style="list-style-type: none"> Satisfacción general de los estudiantes 	<ul style="list-style-type: none"> Experiencias Interacciones Organización Conocimiento Calidad Paciencia Dinámica Habilidad 	1 2 3 4 5 6 7 8	Escala de Likert Muy satisfecho (MS)= 5 Satisfecho (S)= 4 Neutral (N)= 3 Insatisfecho (I) = 2 Muy insatisfecho (MI)= 1	Alta Media Baja
			<ul style="list-style-type: none"> Calidad percibida del servicio docente 	<ul style="list-style-type: none"> Comunicación verbal Comunicación no verbal Enseñanza Ambiente confortable Tecnologías aplicadas Trabajo en equipo Sistemas de evaluación Actualización del docente 	9 10 11 12 13 14 15 16		
			<ul style="list-style-type: none"> Involucramiento del estudiante 	<ul style="list-style-type: none"> Desempeño Rendimiento Capacidades Satisfacción Crecimiento personal 	17 18 19 20 21 22 23		

				<ul style="list-style-type: none">• Nivel de aprendizaje• Calificaciones• Habilidades	24		
--	--	--	--	---	----	--	--

c. Instrumentos de investigación

CUESTIONARIO QUE MIDE LA VARIABLE ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

Es muy grato presentarme ante usted, el suscrito Mariano Natividad Leva Huamán, con Nro. DNI. 23849245, de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco. La presente encuesta constituye parte de una investigación de título: “ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA DEL TALLER DE COCINA Y RESTAURANTE Y LA SATISFACCIÓN DEL APRENDIZAJE EN LOS ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO-UNSAAC, CUSCO 2023.”, el cual tiene fines únicamente académicos manteniendo completa absoluta discreción.

Agradecemos su colaboración por las respuestas brindadas de la siguiente encuesta:

Instrucciones: Lea detenidamente las preguntas formuladas y responda con seriedad, marcando con un aspa en la alternativa correspondiente.

Variable 1: Estrategias de Enseñanza

Escala auto valorativa

Siempre (S) = 5

Casi siempre (CS) = 4

A veces (AV) = 3

Casi Nunca (CN) = 2

Nunca (N) = 1

Ítems o preguntas	1	2	3	4	5
V1. Estrategias de Enseñanza	N	CN	AV	C S	S
Dimensión 1: Estrategias preinstruccionales					
1) ¿El docente muestra dominio en los temas desarrollados en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?					
2) ¿El docente ofrece una motivación positiva a los estudiantes para seguir aprendiendo?					
3) ¿Al terminar una sesión de aprendizaje, el docente deja una buena experiencia de lo aprendido?					
4) ¿El docente se encuentra preparado para responder las preguntas de los estudiantes en las sesiones de aprendizaje?					
5) ¿El docente ofrece información actualizada en las sesiones de aprendizaje?					
6) ¿El docente presenta objetivos claros al momento de iniciar la asignatura?					
7) ¿El docente utiliza organizadores previos para facilitar el aprendizaje?					

8) ¿El docente utiliza manuales de cocina al enseñar un tema de la asignatura?					
Dimensión 2: Estrategias Coinstruccionales					
9) ¿El docente se expresan de manera clara al explicar un tema durante las sesiones de aprendizaje?					
10) ¿El docente presenta información clave en cada sesión de aprendizaje?					
11) ¿El docente realiza preguntas intercaladas del tema expuesto en cada sesión de aprendizaje?					
12) ¿El docente es preciso al explicar un tema durante las sesiones de aprendizaje?					
13) ¿El docente tienen la capacidad de estimular la participación de los estudiantes en cada sesión de aprendizaje?					
14) ¿El docente promueve el repaso en cada sesión de aprendizaje?					
15) ¿El docente utiliza estrategias digitales en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?					
16) ¿El docente utiliza distintas metodologías de enseñanza en las sesiones de aprendizaje, para que los estudiantes aprendan eficientemente?					
Dimensión 3: Estrategias postinstruccionales					
17) ¿El docente desarrolla diagramas luego de presentar un tema de la asignatura?					
18) ¿El docente utiliza guías de práctica luego de enseñar un tema de la asignatura?					
19) ¿El docente brinda resúmenes después de cada sesión de aprendizaje?					
20) ¿El docente utiliza organigramas luego de presentar el tema para facilitar el aprendizaje de los estudiantes?					
21) ¿El docente utiliza ilustraciones gráficas para mantener la atención en las sesiones de aprendizaje?					
22) ¿El docente recomienda videos educativos para retroalimentar el tema desarrollado?					
23) ¿El docente realiza sesiones de práctica del Taller de cocina y restaurante para complementar la teoría?					
24) ¿El docente emplea distintas estrategias de retroalimentación sobre el tema desarrollado?					

Muchas gracias

CUESTIONARIO QUE MIDE LA VARIABLE SATISFACCIÓN DEL APRENDIZAJE

Es muy grato presentarme ante usted, el suscrito Mariano Natividad Leva Huamán, con Nro. DNI. 23849245, de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco. La presente encuesta constituye parte de una investigación de título: “ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA DEL TALLER DE COCINA Y RESTAURANTE Y LA SATISFACCIÓN DEL APRENDIZAJE EN LOS ESTUDIANTES DE LA ESCUELA PROFESIONAL DE TURISMO-UNSAAC, CUSCO 2023.”, el cual tiene fines únicamente académicos manteniendo completa absoluta discreción.

Agradecemos su colaboración por las respuestas brindadas de la siguiente encuesta:

Instrucciones: Lea detenidamente las preguntas formuladas y responda con seriedad, marcando con un aspa en la alternativa correspondiente.

Variable 2: Satisfacción del aprendizaje

Escala auto valorativa

Muy satisfecho (MS) = 5

Satisfecho (S) = 4

Neutral (N) = 3

Insatisfecho (I) = 2

Muy insatisfecho (MI) = 1

Ítems o preguntas	1	2	3	4	5
V2. Satisfacción del aprendizaje	MI	I	N	S	MS
Dimensión 1: Satisfacción general de los estudiantes					
1) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted luego de llevar la asignatura Taller de cocina y restaurante?					
2) ¿Qué tan satisfecho está usted con las interacciones que realizó en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?					
3) ¿Qué tan satisfecho está usted con la organización de la asignatura?					
4) ¿Qué tan satisfecho está usted con el dominio de la asignatura por parte del docente?					
5) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la calidad de la asignatura?					
6) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la paciencia demostrada por el docente?					
7) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la dinámica presentada por el docente al enseñar un tema de la asignatura?					
8) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con las habilidades pedagógicas que presentó el docente?					

Dimensión 2: Calidad percibida del servicio docente					
9) ¿Qué tan satisfecho está usted con la comunicación verbal que mantiene el docente con sus estudiantes?					
10) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la comunicación no verbal que utiliza el docente al interactuar con los estudiantes?					
11) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la enseñanza que impartió el docente en la asignatura?					
12) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con el ambiente de enseñanza que brindó el docente en cada sesión de aprendizaje?					
13) ¿Qué tan satisfecho está usted con el uso de tecnologías de información y comunicación que empleó el docente en la asignatura?					
14) ¿Qué tan satisfecho está usted con el trabajo en equipo que estimuló el docente en la asignatura?					
15) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con el sistema de evaluación del docente?					
16) ¿Qué tan satisfecho está usted con los temas actualizados que desarrolló el docente en la asignatura?					
Dimensión 3: Involucramiento del estudiante					
17) ¿Qué tan satisfecho está usted con su desempeño obtenido durante las sesiones de aprendizaje?					
18) ¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con su rendimiento académico de la asignatura de Taller de cocina y restaurante?					
19) ¿Qué tan satisfecho está usted con las distintas capacidades que desarrolló al llevar la asignatura?					
20) ¿Cuál es el nivel de satisfacción que obtuvo al llevar la asignatura?					
21) ¿Qué tan satisfecho está usted con su crecimiento personal, luego de llevar la asignatura Taller de cocina y restaurante?					
22) ¿Qué tan satisfecho está usted con el nivel de aprendizaje que obtuvo en la asignatura?					
23) ¿Qué tan satisfecho está usted con sus calificaciones obtenidas en la asignatura Taller de cocina y restaurante?					
24) ¿Qué tan satisfecho está usted con las nuevas habilidades que desarrolló en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?					

Muchas gracias

d. Validación y confiabilidad de los instrumentos

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
1	Dimensión 1: Estrategias preinstruccionales	Si	No	Si	No	Si	No	
2	¿El docente muestra dominio en los temas desarrollados en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
3	¿El docente ofrece una motivación positiva a los estudiantes para seguir aprendiendo?	X		X		X		
4	¿Al terminar una sesión de aprendizaje, el docente deja una buena experiencia de lo aprendido?	X		X		X		
5	¿El docente se encuentra preparado para responder las preguntas de los estudiantes en las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
6	¿El docente ofrece información actualizada en las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
7	¿El docente presenta objetivos claros al momento de iniciar la asignatura?	X		X		X		
8	¿El docente utiliza organizadores previos para facilitar el aprendizaje?	X		X		X		
9	¿El docente utiliza manuales de cocina al enseñar un tema de la asignatura?	X		X		X		
10	Dimensión 2: Estrategias Coinstruccionales	Si	No	Si	No	Si	No	
11	¿El docente se expresan de manera clara al explicar un tema durante las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
12	¿El docente presenta información clave en cada sesión de aprendizaje?	X						
13	¿El docente realiza preguntas intercaladas del tema expuesto en cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
14	¿El docente es preciso al explicar un tema durante las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
15	¿El docente tienen la capacidad de estimular la participación de los estudiantes en cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
16	¿El docente promueve el repaso en cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
17	¿El docente utiliza estrategias digitales en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
18	¿El docente utiliza distintas metodologías de enseñanza en las sesiones de aprendizaje, para que los estudiantes aprendan eficientemente?	X		X		X		
19	Dimensión 3: Estrategias postinstruccionales	Si	No	Si	No	Si	No	
20	¿El docente desarrolla diagramas luego de presentar un tema de la asignatura?	X		X		X		
21	¿El docente utiliza guías de práctica luego de enseñar un tema de la asignatura?	X						
22	¿El docente brinda resúmenes después de cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
23	¿El docente utiliza organigramas luego de presentar el tema para facilitar el aprendizaje de los estudiantes?	X		X		X		
24	¿El docente utiliza ilustraciones gráficas para mantener la atención en las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Sus ítems son aplicables

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Enríquez Romero, Hugo **DNI:** 23863530

Especialidad del validador: Magister en Educación con mención en docencia e investigación en educación superior

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems



Firma del experto

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE SATISFACCIÓN DEL APRENDIZAJE

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	Dimensión 1: Satisfacción general de los estudiantes	Si	No	Si	No	Si	No	
1	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted luego de llevar la asignatura Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
2	¿Qué tan satisfecho está usted con las interacciones que realizó en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
3	¿Qué tan satisfecho está usted con la organización de la asignatura?	X		X		X		
4	¿Qué tan satisfecho está usted con el dominio de la asignatura por parte del docente?	X		X		X		
5	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la calidad de la asignatura?	X		X		X		
6	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la paciencia demostrada por el docente?	X		X		X		
7	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la dinámica presentada por el docente al enseñar un tema de la asignatura?	X		X		X		
8	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con las habilidades pedagógicas que presentó el docente?	X		X		X		
	Dimensión 2: Calidad percibida del servicio docente	Si	No	Si	No	Si	No	
9	¿Qué tan satisfecho está usted con la comunicación verbal que mantiene el docente con sus estudiantes?	X		X		X		
10	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la comunicación no verbal que utiliza el docente al interactuar con los estudiantes?	X						
11	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la enseñanza que impartió el docente en la asignatura?	X		X		X		
12	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con el ambiente de enseñanza que brindó el docente en cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
13	¿Qué tan satisfecho está usted con el uso de tecnologías de información y comunicación que empleó el docente en la asignatura?	X		X		X		

14	¿Qué tan satisfecho está usted con el trabajo en equipo que estimuló el docente en la asignatura?	X		X		X		
15	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con el sistema de evaluación del docente?	X		X		X		
16	¿Qué tan satisfecho está usted con los temas actualizados que desarrolló el docente en la asignatura?	X		X		X		
	Dimensión 3: Involucramiento del estudiante	Si	No	Si	No	Si	No	
17	¿Qué tan satisfecho está usted con su desempeño obtenido durante las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
18	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con su rendimiento académico de la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X						
19	¿Qué tan satisfecho está usted con las distintas capacidades que desarrolló al llevar la signatura?	X		X		X		
20	¿Cuál es el nivel de satisfacción que obtuvo al llevar la asignatura?	X		X		X		
21	¿Qué tan satisfecho está usted con su crecimiento personal, luego de llevar la asignatura Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
22	¿Qué tan satisfecho está usted con el nivel de aprendizaje que obtuvo en la asignatura?	X		X		X		
23	¿Qué tan satisfecho está usted con sus calificaciones obtenidas en la asignatura Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
24	¿Qué tan satisfecho está usted con las nuevas habilidades que desarrolló en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): Sus ítems son aplicables ya que cumplen con los requisitos de medición.

Opinión de aplicabilidad: **Aplicable** [X] **Aplicable después de corregir** [] **No aplicable** []

Apellidos y nombres del juez validador. Dr/ Mg: Enríquez Romero, Hugo **DNI:** 23863530

Especialidad del validador: Magister en Educación con mención en docencia e investigación en educación superior

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems



Firma del experto

**PERÚ**

Ministerio de Educación

Superintendencia Nacional de
Educación Superior UniversitariaDirección de Documentación e
Información Universitaria y
Registro de Grados y Títulos**REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES**

Graduado	Grado o Título	Institución
ENRIQUEZ ROMERO, HUGO DNI 23863530	ABOGADO Fecha de diploma: 19/11/21 Modalidad de estudios: A DISTANCIA	UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN S.A.C. PERU
ENRIQUEZ ROMERO, HUGO DNI 23863530	BACHILLER EN DERECHO Fecha de diploma: 22/10/20 Modalidad de estudios: A DISTANCIA Fecha matricula: 16/01/2013 Fecha egreso: 31/12/2018	UNIVERSIDAD SEÑOR DE SIPÁN S.A.C. PERU
ENRIQUEZ ROMERO, HUGO DNI 23863530	DOCTOR EN GESTIÓN PÚBLICA Y GOBERNABILIDAD Fecha de diploma: 20/07/20 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matricula: 04/01/2017 Fecha egreso: 16/01/2020	UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO S.A.C. PERU
ENRIQUEZ ROMERO, HUGO DNI 23863530	MAGISTER EN EDUCACION CON MENCIÓN EN DOCENCIA E INVESTIGACION EN EDUCACION SUPERIOR Fecha de diploma: 10/10/2007 Modalidad de estudios: - Fecha matricula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD PERUANA CAYETANO HEREDIA PERU
ENRIQUEZ ROMERO, HUGO DNI 23863530	BACHILLER EN TEOLOGIA Fecha de diploma: 29/12/1997 Modalidad de estudios: - Fecha matricula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA PERU
ENRIQUEZ ROMERO, HUGO DNI 23863530	LICENCIADO EN TEOLOGIA Fecha de diploma: 05/02/1998 Modalidad de estudios: -	UNIVERSIDAD CATÓLICA DE SANTA MARÍA PERU
ENRIQUEZ ROMERO, HUGO DNI 23863530	DOCTOR EN ADMINISTRACION DE LA EDUCACION Fecha de diploma: 28/05/2014 Modalidad de estudios: - Fecha matricula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD PRIVADA CÉSAR VALLEJO PERU

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE ESTRATEGIAS DE ENSEÑANZA

N°	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
1	Dimensión 1: Estrategias preinstruccionales							
2	¿El docente muestra dominio en los temas desarrollados en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
3	¿El docente ofrece una motivación positiva a los estudiantes para seguir aprendiendo?	X		X		X		
4	¿Al terminar una sesión de aprendizaje, el docente deja una buena experiencia de lo aprendido?	X		X		X		
5	¿El docente se encuentra preparado para responder las preguntas de los estudiantes en las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
6	¿El docente ofrece información actualizada en las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
7	¿El docente presenta objetivos claros al momento de iniciar la asignatura?	X		X		X		
8	¿El docente utiliza organizadores previos para facilitar el aprendizaje?	X		X		X		
9	¿El docente utiliza manuales de cocina al enseñar un tema de la asignatura?	X		X		X		
10	Dimensión 2: Estrategias Coinstruccionales							
11	¿El docente se expresan de manera clara al explicar un tema durante las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
12	¿El docente presenta información clave en cada sesión de aprendizaje?	X						
13	¿El docente realiza preguntas intercaladas del tema expuesto en cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
14	¿El docente es preciso al explicar un tema durante las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
15	¿El docente tienen la capacidad de estimular la participación de los estudiantes en cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
16	¿El docente promueve el repaso en cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
17	¿El docente utiliza estrategias digitales en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		

18	¿El docente utiliza distintas metodologías de enseñanza en las sesiones de aprendizaje, para que los estudiantes aprendan eficientemente?	X		X		X		
19	Dimensión 3: Estrategias postinstruccionales	Si	No	Si	No	Si	No	
20	¿El docente desarrolla diagramas luego de presentar un tema de la asignatura?	X		X		X		
21	¿El docente utiliza guías de práctica luego de enseñar un tema de la asignatura?	X						
22	¿El docente brinda resúmenes después de cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
23	¿El docente utiliza organigramas luego de presentar el tema para facilitar el aprendizaje de los estudiantes?	X		X		X		
24	¿El docente utiliza ilustraciones gráficas para mantener la atención en las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): El cuestionario cumple con la pertinencia, claridad y relevancia para ser aplicado.

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Mg: María Teresa Cárdenas Méndez

DNI: 24486945

Especialidad del validador: Maestra en Psicología Educativa

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



Firma del experto

CERTIFICADO DE VALIDEZ DE CONTENIDO DEL INSTRUMENTO QUE MIDE SATISFACCIÓN DEL APRENDIZAJE

Nº	DIMENSIONES / ítems	Pertinencia ¹		Relevancia ²		Claridad ³		Sugerencias
		Si	No	Si	No	Si	No	
	Dimensión 1: Satisfacción general de los estudiantes	Si	No	Si	No	Si	No	
1	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted luego de llevar la asignatura Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
2	¿Qué tan satisfecho está usted con las interacciones que realizó en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
3	¿Qué tan satisfecho está usted con la organización de la asignatura?	X		X		X		
4	¿Qué tan satisfecho está usted con el dominio de la asignatura por parte del docente?	X		X		X		
5	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la calidad de la asignatura?	X		X		X		
6	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la paciencia demostrada por el docente?	X		X		X		
7	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la dinámica presentada por el docente al enseñar un tema de la asignatura?	X		X		X		
8	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con las habilidades pedagógicas que presentó el docente?	X		X		X		
	Dimensión 2: Calidad percibida del servicio docente	Si	No	Si	No	Si	No	
9	¿Qué tan satisfecho está usted con la comunicación verbal que mantiene el docente con sus estudiantes?	X		X		X		
10	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la comunicación no verbal que utiliza el docente al interactuar con los estudiantes?	X						
11	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con la enseñanza que impartió el docente en la asignatura?	X		X		X		
12	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con el ambiente de enseñanza que brindó el docente en cada sesión de aprendizaje?	X		X		X		
13	¿Qué tan satisfecho está usted con el uso de tecnologías de información y comunicación que empleó el docente en la asignatura?	X		X		X		

14	¿Qué tan satisfecho está usted con el trabajo en equipo que estimuló el docente en la asignatura?	X		X		X		
15	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con el sistema de evaluación del docente?	X		X		X		
16	¿Qué tan satisfecho está usted con los temas actualizados que desarrolló el docente en la asignatura?	X		X		X		
	Dimensión 3: Involucramiento del estudiante	Si	No	Si	No	Si	No	
17	¿Qué tan satisfecho está usted con su desempeño obtenido durante las sesiones de aprendizaje?	X		X		X		
18	¿Qué tan satisfecho se encuentra usted con su rendimiento académico de la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X						
19	¿Qué tan satisfecho está usted con las distintas capacidades que desarrolló al llevar la signatura?	X		X		X		
20	¿Cuál es el nivel de satisfacción que obtuvo al llevar la asignatura?	X		X		X		
21	¿Qué tan satisfecho está usted con su crecimiento personal, luego de llevar la asignatura Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
22	¿Qué tan satisfecho está usted con el nivel de aprendizaje que obtuvo en la asignatura?	X		X		X		
23	¿Qué tan satisfecho está usted con sus calificaciones obtenidas en la asignatura Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		
24	¿Qué tan satisfecho está usted con las nuevas habilidades que desarrolló en la asignatura de Taller de cocina y restaurante?	X		X		X		

Observaciones (precisar si hay suficiencia): El cuestionario cumple los requisitos de aplicabilidad, claridad y pertinencia.

Opinión de aplicabilidad: Aplicable [X] Aplicable después de corregir [] No aplicable []

Apellidos y nombres del juez validador. Mg: María Teresa Cárdenas Méndez

DNI: 24486945

Especialidad del validador: Maestra en Psicología Educativa

¹**Pertinencia:** El ítem corresponde al concepto teórico formulado.

²**Relevancia:** El ítem es apropiado para representar al componente o dimensión específica del constructo

³**Claridad:** Se entiende sin dificultad alguna el enunciado del ítem, es conciso, exacto y directo

Nota: Suficiencia, se dice suficiencia cuando los ítems planteados son suficientes para medir la dimensión



Firma del experto

**PERÚ**

Ministerio de Educación

Superintendencia Nacional de
Educación Superior UniversitariaDirección de Documentación e
Información Universitaria y
Registro de Grados y Títulos**REGISTRO NACIONAL DE GRADOS ACADÉMICOS Y TÍTULOS PROFESIONALES**

Graduado	Grado o Título	Institución
CARDENAS MENDEZ, MARIA TERESA DNI 24486945	BACHILLER EN EDUCACION PROGRAMA DE COMPLEMENTACION ACADEMICA MAGISTERIAL - PROCAM Fecha de diploma: 29/12/2006 Modalidad de estudios: - Fecha matrícula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO PERU
CARDENAS MENDEZ, MARIA TERESA L.E. 24486945	SEGUNDA ESPECIALIZACION PROFESIONAL EDUCACION BILINGÜE INTERCULTURAL Fecha de diploma: 17/08/2006 Modalidad de estudios: - Fecha matrícula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD ANDINA NÉSTOR CÁCERES VELÁSQUEZ PERU
CARDENAS MENDEZ, MARIA TERESA DNI 24486945	MAGISTER EN PSICOLOGIA EDUCATIVA Fecha de diploma: 28/01/16 Modalidad de estudios: PRESENCIAL Fecha matrícula: 19/07/2014 Fecha egreso: 30/08/2015	UNIVERSIDAD PRIVADA CÉSAR VALLEJO PERU
CARDENAS MENDEZ, MARIA TERESA DNI 24486945	BACHILLER EN EDUCACION-PROCAM Fecha de diploma: 29/09/2006 Modalidad de estudios: - Fecha matrícula: Sin información (***) Fecha egreso: Sin información (***)	UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO PERU

e. Silabo de la propuesta de investigación

SILABO

I.- DATOS INFORMATIVOS	
1.1 Nombre de la asignatura	TALLER DE COCINA Y RESTAURANTE
1.2 Código de la asignatura	TU221ATU
1.3 Numero de créditos	OEEP
1.4 Fecha de inicio	
1.5 Fecha de conclusión	
1.6 Número de horas	68 horas
1.7 Aula y horario	
1.8. Modo	Presencial
1.9 Semestre académico	2022-II
1.10 Docente	
1.11 Email docente	

II.- SUMILLA

La asignatura del taller de cocina y restaurante código TU221AT área curricular, área curricular de estudios específicos y de especialidad que corresponde al área de estudios de especialidad, del sexto semestre de la escuela profesional de Turismo, tiene 3 créditos cuatro horas de practica de carácter teórico-práctico. El propósito del curso es organizar dirigir y administrar la cocina y conducir restaurantes de categoría y turísticos. El estudiante explica el proceso de elaboración de platos y su relación con la conducción de grupos, diseña cartas para restaurantes; maneja los recursos humanos; conoce el abastecimiento de alimentos; sanidad, higiene y manipulación; control y costos de alimentos, para realizar un emprendimiento turístico bajo los principios del desarrollo sostenible, cada proceso de la cocina involucra las bases de estudios científicos y tecnológicos en busca de nuevas tendencias gastronómicas.

III.- COMPETENCIA: GESTOR DE EMPRESAS TURÍSTICAS

COMPONENTES:

Planifica los procesos estratégicos y operativos de las empresas públicas y privadas del sector turismo.

Organiza los procesos estratégicos y operativos de las empresas públicas y privadas del sector turismo

Dirige empresas públicas y privadas del sector turismo con profesionalismo

El estudiante conoce, comprende y practica las técnicas culinarias

Organiza, dirige y administra la cocina y restaurantes de categoría y turísticos.

Diseña y maneja el equipamiento para los restaurantes; recursos humanos; abastecimiento de alimentos; sanidad e higiene.

Manipula; controla y elabora costos de los alimentos; diseña el menú/ carta

Gestiona los restaurantes y garantiza la calidad de atención al cliente/ turista

Elabora platillos locales, nacionales, internacionales, postres y bebidas

IV. RESULTADOS DE APRENDIZAJE

El estudiante diseña y maneja el equipamiento para los restaurantes; recursos humanos; abastecimiento de alimentos; sanidad e higiene.

El estudiante manipula; controla y elabora costos de los alimentos; mise en place; diseño de menú/carta y; gestión y atención al cliente.

El estudiante conoce y realiza la elaboración de platillos nacionales y la cocina peruana.

El estudiante conoce y realiza la elaboración de platillos nacionales y la cocina Novoandina

El desarrollo de las habilidades blandas en los estudiades

V.- PROGRAMACION DE CONTENIDOS**PRIMERA UNIDAD DIDACTICA: ORGANIZACIÓN, DIRECCIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE LA COCINA Y RESTAURANTES**

CONTENIDOS	ACTIVIDADES	TIEMPO	HERRAMIENTAS DIGITALES
<p>Conceptos de cocina</p> <p>Organización, dirección y administra la cocina y comedor turísticos.</p> <p>Diseña y maneja el equipamiento para los restaurantes; recursos humanos; abastecimiento de alimentos; sanidad e higiene.</p> <p>Desarrollar los tipos de Corte y emplatado</p> <p>Elabora los siguientes platos de la gastronomía peruana:</p> <p>Ceviche, Lomo saltado, causa Limeña, Arroz con Pollo, Chicharrón, ají de gallina, tallarines Verdes y chifa.</p>	<p>Conoce y aplica los conceptos de cocina, conoce la organización.</p> <p>Explica cómo es la dirección y administración.</p> <p>Conoce y manejo como es el equipamiento de las cocinas en los restaurantes</p> <p>Sabe sobre el abastecimiento y manipulación</p> <p>Conoce la importancia de la sanidad e higiene en la cocina</p> <p>Exposición</p> <p>Primer examen</p>	8 semanas	<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Computadora - Laptop - Celular - Tablet <p>HERRAMIENTAS</p> <p>AS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chat - Correo electrónico - WhatsApp - Classroom - Google meet - Trabajo grupal tutoriado - Clase magistral dialogada - Taller chat tutoría - Control de lectura - Discusión - Trabajos colaborativos taller de Cocina

SEGUNDA UNIDAD DIDACTICA: TECNICAS CULINARIAS

CONTENIDOS	ACTIVIDADES	TIEMPO	HERRAMIENTAS DIGITALES
<p>Manipulación; control y elaboración costos de los alimentos; mise en place; diseño de menú/carta y; gestión y atención al cliente.</p>	<p>Conoce y explica cómo es la manipulación; control y elaboración costos de los alimentos; mise</p>	9 semanas	<p>RECURSOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Computadora - Laptop - Celular

<p>Conoce y realiza la elaboración de platillos nacionales, internacionales, postres y bebidas</p> <p>Elaboración de platos locales, nacionales, postres., se elaborará los siguientes platos: Cuy al horno, Lechón, Chairó, Picarones, Torta de tres leches, pionono, panteón, Juane.</p> <p>Se realizará un viaje de estudios por las rutas gastronómicas del Sur del Perú y el norte de Chile.</p>	<p>en place; diseño de menú/carta</p> <p>Explica cómo es la gestión y atención al cliente.</p> <p>Conoce y realiza la elaboración de platillos nacionales, internacionales, postres y bebidas</p> <p>Elaboración personal de platillos locales.</p> <p>Elaboración de platos locales, nacionales, postres.</p> <p>Segunda evaluación</p>		<p>- Tablet</p> <p>HERRAMIENTAS</p> <p>- Chat</p> <p>- Correo electrónico</p> <p>- WhatsApp</p> <p>- Classroom</p> <p>- Google meet</p> <p>- Trabajo Grupal tutoriado</p> <p>- Clase magistral dialogada</p> <p>- Taller chat tutoría</p> <p>- Control de lectura</p> <p>- Discusión</p> <p>- Trabajos colaborativos taller de Cocina</p>
---	--	--	--

VI.- ESTRATEGIA METODOLÓGICA

1. Investigación formativa.

- Ensayo sobre la gastronomía Andina

2. Responsabilidad social universitaria. (Autoridad Universitaria)

- (Proyecto de capacitación a restaurantes en manipulación de alimentos)

3. Proyección Social

Organización de ferias gastronómicas

- Proyecto de capacitación a restaurantes en manipulación de alimentos

4. Esquema del Curso

Esquema del curso:	
Técnicas de cocción	6
Cocina tradicional	11
Cocina al vacío	7
Cocina Molecular	7
Presentación de platos	6

5. Componente Profesional Común (CPC) para acreditación ACBSP.

Resumen de los temas del CPC tratados en este curso:	Horas de contacto
Marketing	2
Finanzas	0.5
Administración	2
Negocios	1
Contabilidad	1
Leyes	1
Economía	1
Globalización	2
Ética	2
Estadística	0.5
Política	1
Total (estimate of contact hours)	14

Total, de Horas: 51

6. Estrategia de mediación pedagógica:

- Clases magistrales.
- Aula invertida
- Elaboración de platos en el taller

7. Estrategia de trabajo autónomo y colaborativo:

- Trabajos en equipo.
- Trabajos individuales.
- Trabajos en equipo.
- Aprendizaje Basado en Retos (ABR)

8. Estrategia de enseñanza

<ul style="list-style-type: none"> • Estrategias preinstruccionales 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos: actividad focal introductoria, discusiones guiadas, entre otros. • Motivación: Conocer a los estudiantes y su situación actual, entusiasmo del docente, aprendizaje individualizado. • Preparación: Preparar a los alumnos para el aprendizaje significativo de la asignatura. • Información: Presentar información oportuna sobre aspectos generales del curso (Ejemplo: presentación del silabo). • Objetivos: Explicar el alcance y la finalidad de la asignatura. • Organizadores previos: Con el fin de potenciar el vínculo entre conocimientos que se dan previamente y la información nueva por enseñar. • Manuales: folletos enfocados al taller de cocina y restaurante.
<ul style="list-style-type: none"> • Estrategias Coinstruccionales 	<ul style="list-style-type: none"> • Claridad de la enseñanza: El alumno capta los conceptos esenciales, mejora la codificación y conceptualiza la materia. • Información clave: La organización, el orden y relacionar conceptos clave. • Preguntas intercaladas: En el entorno instructivo, se introducen preguntas. Se mantienen centrados y dan prioridad a la repetición, la memoria y la recopilación de información pertinente. • Precisión: identificar lo que el alumno necesita aprender, la mejor forma en que puede hacerlo, así como diseñar rutas personalizadas de su proceso de aprendizaje. • Estimulación: Hacer que el alumno del taller quiera aprender en mayor medida. • Repasos: Retroalimentaciones del aprendizaje • Estrategias digitales: Estrategias basadas en las tecnologías informáticas y el dialogo.
<ul style="list-style-type: none"> • Estrategias postinstruccionales 	<ul style="list-style-type: none"> • Diagramas: Diagramas finales de los procesos de técnicas de cocción, cocina tradicional, cocina al vacío, cocina molecular y presentación de platos • Resúmenes: Síntesis y resumen de las sesiones de aprendizaje • Ilustraciones: Ilustraciones de presentación de platos, restaurantes de categoría, turísticos, entre otros. • Videos: Presentación de videos de técnicas culinarias, procesos del área de cocina tradicional, local e internacional. • Practicas: Sesiones de práctica del taller, demostración de técnicas culinarias, aprendizaje grupal y entrega de resultados.

9. Estrategias de aprendizaje

- El Aprendizaje Basado en Proyectos (ABP)
- Aprendizaje Basado en Problemas (ABPr)
- Aprendizaje Cooperativo
- Aprendizaje Servicio
- Instrucción Directa
- Aula Invertida

10. Foro de debate y argumentación.

11. Presentación de trabajo grupal asignado

12. Control de lectura.

13. Capacidad

Emprendedor de empresas turísticas

14. Evaluación final.

Elaboración de platos Novo andinos

VII.- EVALUACIÓN DE APRENDIZAJES

UNIDAD	ACTIVIDAD CON ENTORNOS VIRTUALES	EVALUACION		PORCENTAJE DE UNIDAD	PORCENTAJE DE ASIGNATURA
		TECNICAS	INSTRUMENTOS		
I	Evaluación Presencial	Talleres y elaboración de platos locales	Elaboración de platillos nacionales e internacionales	30 %	I

				30%	
				40%	
II	Evaluación presencial	Talleres y elaboración de platos locales	Elaboración de platillos nacionales e internacionales	30 % 30%	II
				40%	

TOTAL	100%
-------	------

VIII.- REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Pagalday, A. (2005). Los gremios en la Época del Antiguo Régimen. Curso de Doctorando. UNED. Departamento de Historia Medieval. Madrid.

Parra, S. (2008). Fondas, hoteles y banquetes en la Zaragoza del siglo XIX. En Cuadernos de Aragón, no 38. Institución "Fernando El Católico". Diputación de Zaragoza. Plana,

L. y Capel, J. C. (2006). El desafío de la cocina española. Tres décadas de evolución. Lunweg. Barcelona. Pollard,

J., Kirk, S. F. y Cade, J. E. (2002). "Factors affecting food choice in relation to fruit and vegetable intake: a review", Nutrition Research Reviews, vol. 15, pp. 373-387.

Quan, S. y Wang, N. (2004). "Towards a structural model of the tourist experience: an illustration from food experiences in tourism", Tourism Management, vol. 25, no. 3, pp. 297-305. R. C. E. A.

Real Club de Enganches de Andalucía (2004). Museo de Carruajes. Editorial Conjunta Consulting S. L. Coordinador Ramón Moreno. Textos de Teresa Andrada-Vanderwilde, José Tomás Carmona y Luis Rivero. Junta de Andalucía. Consejería de Cultura.

Rowley, A. (2006). Una historia mundial de la mesa. Estrategias de paladar. Ediciones TREA S. L. Gijón (Asturias). Ryder, B. (2004). Restaurantes exclusivos. Kliczkowski-Onlybook, S. L. Madrid

8.2 Bibliografía complementaria

Abad, F. (2009). Líneas maestras de la gastronomía y la culinaria españolas (siglo XX). Ediciones Trea. Gijón (Asturias).

Ab Karim, M.S. (2006). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of the destination's food image and information sources, Tesis Doctoral. Faculty of the Graduate College of the Oklahoma State University.

Altabella, J. (1978). Lhardy. Panorama histórico de un restaurante romántico. Imprenta IDEAL. Madrid.

Arenós, P. (2011). La cocina de los valientes. S.A. Ediciones B. Barcelona.

Ansón, R. (2016). La cocina de la libertad. La esfera de los libros. Madrid.

Au, L. y Law, R. (2002). "Categorical classification of tourism dining", *Annals of Tourism Research*, vol. 29, no. 3, pp. 819-833.

Barcia, M. S. (2012). Estudio de Factibilidad para la creación de un restaurante fast-casual en la ciudad de Guayaquil. Trabajo de Grado. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

Bayón, F., Gómez, E. y Ron, G. (1999) "La restauración clásica y la nueva restauración". En: 50 años del turismo español: un análisis histórico y estructural. VV.AA. Editorial Centro de Estudios

Ramón Areces S. A. Madrid. Bessière, J. (1998). "Local development and heritage: traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas", *Sociologia Ruralis*, vol. 38, pp. 21-34.

Bettónica, L. (1982). "Desde el plato único a la nueva cocina. Cuarenta años de cocina española". En Conferencias culinarias. Universidad Internacional

Menéndez y Pelayo 1981-1982. VVAA. Tusquets Editores. Barcelona.

Cánepa Koch, G., Hernández Macedo, M., Biffi Isla, V., & Zuleta García, M. (2011). *Cocina e Identidad: La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*.

Benavides, G. (2002). *Alimentación y gastronomía*. Lima: Universidad San Martín de Porres.

Guardia, S. (2002). *Una fiesta del sabor. El Perú y sus comidas*. Lima: Ausonia.

Olivas, R. (1999). *Historia y sabor de 30 siglos de la cocina peruana*. Lima: Universidad de San Martín de Porres

Zapata Acha, S. (2006). *Diccionario de gastronomía peruana tradicional*. Lima: Universidad de San Martín de Porres

8.3. Webgrafía

Apicio, A. (2006). *Recetas con historia e historia de la gastronomía* (consultado el 1 de marzo de 2016). Disponible en <http://historiasdelagastronomia.blogspot.com.es/2006/11/el-restaurante-como-tal-su-nacimiento.html>

Cazes, C. (2013). Un tour express por la historia de los viajes (consultado el 1 de marzo de 2016).
Disponible en <http://nomadistas.com/2013/12/07/la-historia-de-los-viajes>

García, R. (2011). Los paradigmas gastronómicos (consultado el 1 de marzo de 2016).
Disponible en <http://www.imatv.es/es/conferencia/los-paradigmas-gastronomicos-i-de-la-cocina-de-los-ricos-a-lacocina-del-pueblo/raimundo-garcia.../81>

Gómez, C. (2010). Antecedentes de la gastronomía francesa (consultado el 1 de marzo de 2016).
Disponible en <http://barandservice.blogspot.com.es/2010/05/antecedentes-de-la-gastronomia-francesa.html>

f. Evidencias fotográficas



Se realizó la visita al taller de cocina y restaurante, en este se observó a los estudiantes como era su satisfacción de aprendizaje.



Se visualiza las actividades que os estudiantes realizan en el salón de taller de cocina y restaurante



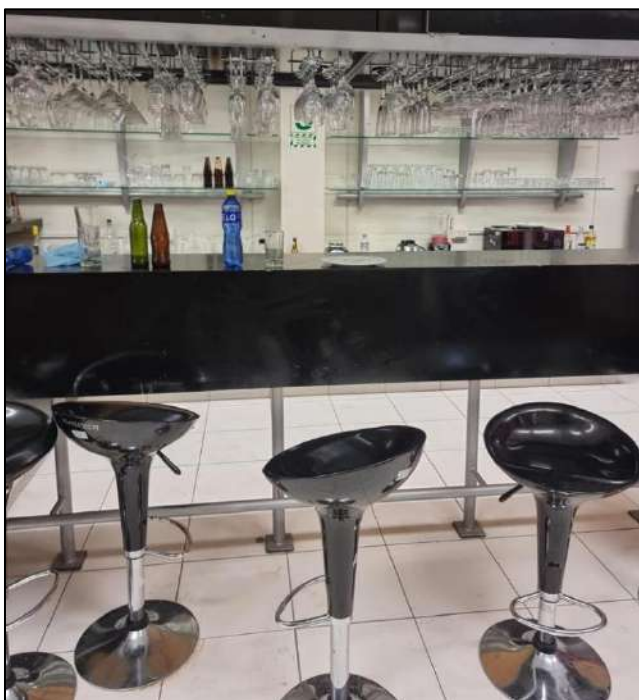
En este se analiza cómo trabajan los estudiantes con el docente en el salón de clases.



Se analizó las estrategias de enseñanza que el docente aplica en clases.



En este se observó los utensilios y equipos que se encuentra en el taller de cocina y restaurante



En este se analizó en que estados está las herramientas, equipos, servicios que se utilizan en las sesiones de aprendizaje.