



Investigación formativa para mejorar el conocimiento de historia y evolución de la gastronomía en estudiantes del II Ciclo de Hotelería, Universidad Católica Chiclayo, 2016

**TESIS PARA OBTENER EL GRADO ACADÉMICO DE
Maestro en Educación**

AUTOR

Br. Juana Elizabeth Zelada Cortéz

ASESOR

Dr. Roger Fernando Chanduví Calderón

SECCIÓN

Educación e Idiomas

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

Innovaciones Pedagógicas

PERÚ - 2018



DICTAMEN DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

El Jurado evaluador de la Tesis titulada:

Investigación formativa para mejorar el conocimiento de historia
y evolución de la Gastronomía en estudiantes del 1º ciclo de
Hotelería, Universidad Católica Chiclayo, 2016'

Que ha sustentado don (doña):

Juana Elizabeth Zelada Cortiz

Nombres y Apellidos

Acuerda:

Aprobar por Unanimidad

Recomienda:

Pimentel, 05 de Octubre de 20 18

MIEMBRO DEL JURADO:

PRESIDENTE: Dr. Luis Montenegro Lamacho

SECRETARIO: Dr. Oscar López Regalado

VOCAL: Mg. Roger Fernando Chanderi Calderon

DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD

Yo, **Zelada Cortéz Juana Elizabeth**, egresada del Programa de Maestría en Educación de la Universidad César Vallejo SAC. Chiclayo, identificada con DNI N° 16454225.

DECLARO BAJO JURAMENTO QUE:

1. Soy autora de la tesis titulada: **INVESTIGACIÓN FORMATIVA PARA MEJORAR EL CONOCIMIENTO DE HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN ESTUDIANTES DEL II CICLO DE HOTELERÍA, UNIVERSIDAD CATÓLICA CHICLAYO, 2016**
2. La misma que presento para optar el grado de: Maestría en Educación.
3. La tesis presentada es auténtica, siguiendo un adecuado proceso de investigación, para la cual se han respetado las normas internacionales de citas y referencias para las fuentes consultadas.
4. La tesis presentada no atenta contra derechos de terceros.
5. La tesis no ha sido publicada ni presentada anteriormente para obtener algún grado académico previo o título profesional.
6. Los datos presentados en los resultados son reales, no han sido falsificados, ni duplicados, ni copiados.

Por lo expuesto, mediante la presente asumo frente a LA UNIVERSIDAD cualquier responsabilidad que pudiera derivarse por la autoría, originalidad y veracidad del contenido de la tesis así como por los derechos sobre la obra y/o invención presentada. En consecuencia, me hago responsable frente a LA UNIVERSIDAD y frente a terceros, de cualquier daño que pudiera ocasionar a LA UNIVERSIDAD o a terceros, por el incumplimiento de lo declarado o que pudiera encontrar causa en la tesis presentada, asumiendo todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse de ello. Así mismo, por la presente me comprometo a asumir además todas las cargas pecuniarias que pudieran derivarse para LA UNIVERSIDAD en favor de terceros con motivo de acciones, reclamaciones o conflictos derivados del incumplimiento de lo declarado o las que encontraren causa en el contenido de la tesis.

De identificarse algún tipo de falsificación o que el trabajo de investigación haya sido publicado anteriormente; asumo las consecuencias y sanciones que de mi acción se deriven, sometiéndome a la normatividad vigente de la Universidad César Vallejo S.A.C. Chiclayo; por lo que, LA UNIVERSIDAD podrá suspender el grado y denunciar tal hecho ante las autoridades competentes, ello conforme a la Ley 27444 del Procedimiento Administrativo General.

Chiclayo, 05 de octubre del 2018

Firma : 
Nombres y apellidos : **Juana Elizabeth Zelada Cortéz**
DNI : 16454225

DEDICATORIA

A Dios, quien me acompaña, ilumina en todo momento, y me otorga sabiduría para hacer siempre el bien a mi prójimo, y es quien me ha motivado y regalado la fortaleza para culminar este trabajo.

A mi amado esposo Manuel Bulnes, y a mis hijos Nathalie y David, quienes siempre permanecemos unidos para lograr nuestros anhelos como familia.

Juana Elizabeth

AGRADECIMIENTO

A la Universidad César Vallejo por el lanzamiento oportuno de la Maestría en Educación que constituye un estímulo para permanentemente actualizar mis conocimientos en materia de Educación, y también a los docentes por ser verdaderos facilitadores de conocimientos, además de su dedicación y aporte de experiencias propias para seguir adelante como profesional.

A mi asesor de tesis, Mg. Roger Fernando Chanduví Calderón por ser mi guía y brindarme la oportunidad de recurrir a su conocimiento científico durante todo el desarrollo de la presente tesis.

La autora

PRESENTACIÓN

A los integrantes del Jurado:

En concordancia con la normatividad que normaliza la obtención del Grado de Magister en Educación en la Universidad César Vallejo, presento a ustedes la Tesis que lleva por título: **“INVESTIGACIÓN FORMATIVA PARA MEJORAR EL CONOCIMIENTO DE HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN ESTUDIANTES DEL II CICLO DE HOTELERÍA, UNIVERSIDAD CATÓLICA CHICLAYO, 2016.**

La autora

Índice

DICTAMEN DE SUSTENTACIÓN	ii
DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD	iii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
PRESENTACIÓN	vi
ÍNDICE DE TABLAS	ix
ÍNDICE DE FIGURAS	x
RESUMEN	xi
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN	13
Capítulo I. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	17
1.1. Planteamiento del problema	17
1.2. Formulación del problema	18
1.3. Justificación.....	18
1.4. Antecedentes	20
1.5. Objetivos	23
Capítulo II. MARCO TEÓRICO	25
2.1. Marco teórico	25
2.1.1 Investigación formativa	25
2.1.2 Aprendizaje cognitivo	27
2.1.3 Historia de la gastronomía	29
2.2. Marco conceptual	37
Capítulo III. MARCO METODOLÓGICO	41
3.1. Hipótesis	41
3.2. Variables	41
3.2.1. Definición conceptual	41
3.2.2. Definición operacional.....	42
3.2.3. Operacionalización de las variables	42
3.3. Metodología.....	43
3.3.1. Tipos de estudio	43
3.3.2. Diseño de estudio	44

3.4. Población y muestra	44
3.5. Método de investigación	44
3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos	45
3.6.1. Técnicas	45
3.6.2. Instrumentos	45
3.6.3. Confiabilidad	45
3.6.4. Validación	45
3.7. Método de análisis de datos	46
Capítulo IV. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	49
4.1. Resultados	49
4.2. Discusión de resultados	60
CONCLUSIONES	63
REFERENCIAS	66
ANEXOS	70
- Encuesta dirigida a los estudiantes	
- Contenido temático de la asignatura	
- Sesión de Aprendizaje	
- Validación de Encuesta por Juicio de Expertos	
** ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS	
** AURORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE TESIS	
** REPORTE TURNITIN	

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: Rendimiento en el Conocimiento de Historia y Evolución de la gastronomía en los estudiantes del II ciclo de Hotelería.	49
Tabla 2: Medidas descriptivas de las puntuaciones de la evaluación antes y después de la estrategia didáctica.	50
Tabla 3: Prueba de bondad de ajuste a la curva normal de Shapiro Wilk del pre y post test.	52
Tabla 4: Prueba rangos con signo de Wilcoxon: datos apareados	52
Tabla 5: Descriptivos obtenidos en las sesiones de aprendizaje.	53
Tabla 6: Investigación formativa según la dimensión Competencias Transversales.	55
Tabla 7: Investigación formativa según la dimensión Estrategias de Enseñanza /Aprendizaje.	56
Tabla 8: Investigación formativa según la dimensión Método orientado al trabajo de investigación.	57
Tabla 9: Investigación formativa según la dimensión Rol del profesorado.	58
Tabla 10: Investigación formativa según la dimensión satisfacción del alumnado.	59

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Rendimiento en el Conocimiento de Historia y Evolución de la gastronomía en los estudiantes del II ciclo de Hotelería.	49
Figura 2: Puntuación de la Evaluación antes y después de la estrategia didáctica.	51
Figura 3: Sesiones de aprendizaje aplicando la estrategia didáctica investigación formativa en la asignatura de Historia y Evolución de la gastronomía.	54
Figura 4: Investigación formativa según la dimensión Competencias Transversales.	55
Figura 5: Investigación formativa según la dimensión Estrategias de Enseñanza /Aprendizaje.	56
Figura 6: Investigación formativa según la dimensión Método orientado al trabajo de investigación.	57
Figura 7: Investigación formativa según la dimensión Rol del profesorado.	58
Figura 8: Investigación formativa según la dimensión Satisfacción del alumnado.	59

RESUMEN

Este estudio presentó como objetivo: Determinar la efectividad didáctica de la investigación formativa para mejorar el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía en los estudiantes del II Ciclo de Hotelería y Servicios Turísticos de una Universidad Católica de Chiclayo.

Se trabajó con un diseño pre experimental de un solo grupo, con una metodología de encuesta a través de un cuestionario. Se consideró una población de 20 estudiantes de la Escuela de Administración Hotelera del curso de Historia y Evolución de la Gastronomía y la muestra es igual a la población para una mejor precisión de los resultados.

Los resultados demuestran que la variable investigación formativa incide en la mejora de la variable conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía. Se evidencia que al aplicar la metodología de investigación formativa en la asignatura de Historia y Evolución de la Gastronomía, los estudiantes obtuvieron una mejor nota promedio en el post test (17.20 ± 1.005) con respecto al obtenido en el pre test (14.25 ± 0.716).

De esta manera se concluye que la aplicación de la metodología de la investigación formativa como una herramienta didáctica, mejora el aprendizaje de los estudiantes del curso de Historia y Evolución de la Gastronomía.

Palabras clave: *Estrategias de enseñanza-aprendizaje, historia y evolución de la gastronomía, Investigación formativa.*

ABSTRACT

This thesis presented as objective: Determine the didactics effectiveness of the formative research to improve the knowledge of the History and Evolution of the Gastronomy in students of the second cycle of Hospitality and Tourist Services of a Catholic University of Chiclayo.

It worked with a pre-experimental design of a single group, with a survey methodology using a questionnaire. Considered a population of 20 students of the School of Hospitality and Tourist Services of the subject of History and Evolution of Gastronomy, and the sample is equal to population that was used for a better precision of results.

The results show us that the variable formative research influences the improvement of the variable knowledge of the history and evolution of gastronomy. It is evident that when applying the methodology of formative research in the gastronomy course, the students obtain a better average score in post test (17.20 ± 1.005) with respect to that obtained in the pre test (14.25 ± 0.716).

In this way it is concluded that the application of the methodology of the formative research as a didactic tool improves the learning of the students of the subject of History and Evolution of Gastronomy.

Key words: Teaching and learning strategies, history and evolution of gastronomy, formative research.

INTRODUCCIÓN

Al reflexionar sobre el crecimiento turístico en el Perú, es evidente que se ha incrementado las actividades en el sector hostelería, por lo que hay necesidad de educar, capacitar y formar profesionales integrales en este sector, por ello esta investigación es importante debido a que nos ha permitido conocer la efectividad didáctica del método de investigación formativa para mejorar el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía en los estudiantes de hotelería y servicios turísticos de la Universidad Católica de Chiclayo; asimismo para proponer estrategias encaminadas a trabajar en equipo mediante una planeación de actividades académicas y aplicarlas en otras asignaturas.

Difundir el saber y promover la investigación de alto nivel científico es misión fundamental de una universidad, específicamente en el proceso de enseñanza aprendizaje en el nivel de pregrado, pero poco se fomenta la investigación. El propósito, no es abordar la problemática de la investigación en su sentido estricto, sino mejorar el proceso de enseñanza usando la metodología de la investigación formativa que ofrece un reto a los profesores universitarios de formar en investigación a jóvenes que vienen de una educación básica que difícilmente les ha ofrecido un acercamiento significativo con la investigación científica, la innovación de ideas, la autocrítica y otras competencias transversales.

La aplicación del método de investigación formativa ha incidido en forma favorable para mejorar el conocimiento académico de la asignatura denominada Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes de hotelería y servicios turísticos de la Universidad Católica de Chiclayo.

Para el desarrollo de este estudio se elaboró un cuestionario estructurado y se aplicó a 20 estudiantes de la Escuela de Administración Hotelera y Servicios Turísticos matriculados en el curso de Historia y Evolución de la Gastronomía del II ciclo 2016 de la Universidad Católica de Chiclayo.

La investigación formativa puede denominarse la enseñanza a través de la investigación o formación para la investigación, que facilita el desarrollo de las competencias y habilidades de aprendizaje necesarias para el ejercicio profesional y en el proceso enseñanza-aprendizaje de este método han resultado especialmente útiles, según el alumnado, las actividades de aprendizaje autónomo, desarrollo crítico, clasificación y análisis de la información, orden y disciplina, pensamiento analítico y relacional, el trabajo en equipo y actividades colaborativas en proyectos. El nivel de autonomía que alcancen los estudiantes en el proceso de la investigación es el aspecto que más valora al culminar una asignatura. Al final la metodología usada por el profesor en el proceso de enseñanza- aprendizaje será el determinante para que el alumno adopte un rol más activo y el profesor resulte un guía que ofrezca un *feedback* del conocimiento.

Podemos afirmar que promover el aprendizaje a través de la enseñanza por descubrimiento y construcción del conocimiento, centrada en el estudiante está demostrando efectos positivos en el fomento de la investigación, en la medida que el estudiante se involucre en un proceso más dinámico e interactivo de aprendizaje, con un enfoque constructivista donde serán guiados por el profesor para su perfeccionamiento mediante una planeación de actividades académicas.

Restrepo (como se cita en Osorio, 2008) afirma que la diferencia entre la investigación propiamente con la investigación formativa está en el aprendizaje autónomo y la generación de un nuevo conocimiento plasmado en proyectos. Osorio apoya este argumento afirmando que “la relevancia de la investigación formativa está en que se forma la investigación o a través de ésta con el objetivo de “aprender a investigar investigando” (p. 60).

La investigación formativa debería ser parte de una estrategia pedagógica y responsabilidad de todos los docentes de todas las áreas, donde los estudiantes en formación son los agentes investigadores.

El presente estudio tuvo como objetivo: Determinar la efectividad didáctica de la investigación formativa para mejorar el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía en los estudiantes del II Ciclo de hotelería y servicios turísticos de la Universidad de Católica de Chiclayo.

CAPITULO I denominado PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN, comprende el planteamiento del problema y la formulación del problema expresados en una interrogante. Además incluye las razones que justifican la investigación, los antecedentes de determinados autores sobre los cuales se apoya el estudio y los objetivos planteados, tanto el general como los específicos.

CAPITULO II denominado MARCO TEÓRICO, que es la base que sustenta la presente investigación incluye las teorías y dimensiones tanto de la investigación formativa como del conocimiento de Historia y Evolución de la Gastronomía. También incluye el Marco Conceptual respectivo.

CAPÍTULO III denominado MARCO METODOLÓGICO, consigna las hipótesis y variables planteadas en el presente estudio, también la metodología empleada, la población y la muestra respectiva y por último el proceso de obtención y metodología para analizar los datos.

CAPÍTULO IV denominado Análisis e Interpretación de Resultados, se analizan los resultados obtenidos así como la discusión de los mismos.

Se presentan Conclusiones y Sugerencias, culminando el informe con las Referencias y Anexos.

CAPÍTULO I
PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

Capítulo I. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema

Es alarmante la falta de investigación en las universidades siendo un aspecto prioritario e ineludible para el bienestar y el desarrollo de una sociedad.

La ciudad de Chiclayo tiene alto potencial turístico y se necesita profesionales especializados en administración de empresas de restauración, hoteleras y turísticas, pero hay una deficiente capacitación técnica innovadora para estas labores, es por ello resulta necesaria la formación de calidad óptima enfocada en el proceso de enseñanza de los futuros profesionales fomentando la investigación y el conocimiento.

La investigación es una función fundamental de la universidad; y constituye en un elemento dinamizador e importantísimo en el proceso educativo porque con ella se genera conocimiento y se propicia el aprendizaje, razón suficiente para que se desarrollen capacidades para la investigación en los estudiantes y la incorporen como estrategia de enseñanza aprendizaje en el currículo.

El aporte más grande de la gastronomía peruana no se cimienta en el aspecto económico, sino el cultural. Se ha convertido en un arte y un factor de reafirmación de nuestra identidad, de revaloración de comidas regionales y de nuestros productos agropecuarios e hidrobiológicos. Lo novedoso pasa también por la múltiple difusión que en Lima alcanza la comida regional (Valderrama, 2010).

Si consideramos el crecimiento turístico en el Perú, es evidente que se han incrementado las actividades en el sector hostelería, por lo que hay necesidad de capacitar y formar profesionales que crecen al mismo ritmo en este sector. En el año 2008, “más de 97 mil personas llegaron al Perú atraídos por su gastronomía, a manera general, sólo en Estados Unidos hay 40 restaurantes peruanos y el 90% de las franquicias en el exterior pertenecen al rubro gastronómico” (Apega, citado en Mucha, 2014). Asimismo, el desarrollo de la gastronomía a nivel nacional e internacional permite promover la valorización de nuestra biodiversidad y nuestra cultura aumentando así el orgullo por lo nuestro y nuestra identidad de país (Apega, 2010).

La investigación formativa también puede denominarse como “la enseñanza a través de la investigación” y como “docencia investigativa”. Y cada una de estas expresiones tienen una matiz propia, el primero resalta la investigación como una *técnica didáctica*; mientras que la segunda expresión hace referencia a una característica de la docencia. Pero ambas presentan un denominador común: cumplen una función pedagógica. En conclusión, la investigación formativa constituye una estrategia pedagógica propiamente del docente para el desarrollo del currículo (Parra, 2004).

La investigación formativa es establecida como tal cuando está orientada en la formación académica y profesional insertada en los planes de estudios (marco curricular). Este modelo de investigación se diferencia por su finalidad de “tipo pedagógico: mejorar los procesos de enseñanza-aprendizaje; en segundo término, porque se desarrolla dentro de un programa curricular específico: los objetos de estudio están previamente determinados, y finalmente, porque se puede situar dentro de la función docente del profesor universitario” (Parra, 2004, p. 71).

1.2. Formulación del problema

En consecuencia, el problema de investigación se formuló en los siguientes términos: ¿Cómo incide la investigación formativa en el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía en estudiantes del II ciclo de hotelería de la Universidad Católica de Chiclayo, 2016?

1.3. Justificación

El propósito de la investigación formativa es contribuir a la finalidad propia de la docencia. En otras palabras, la investigación formativa debe servir para ayudar a que el estudiante adquiera un conjunto de actitudes, habilidades y competencias, suficientes para apropiarse los conocimientos teóricos, prácticos y técnicos necesarios para el ejercicio calificado de una actividad profesional o académica. (Barreto, Gutiérrez, Pinilla y Díaz, 2006).

La investigación formativa tiene como finalidad difundir información existente y favorecer que el estudiante la incorpore como conocimiento, desarrollando capacidades necesarias para el aprendizaje permanente, preciso para la actualización del conocimiento y habilidades de los profesionales, por otra parte se pretende incentivar el despertar de la creatividad y motivar la opinión favorable respecto a la metodología empleada e indicar que se puede ampliar para otras áreas.

Si consideramos el crecimiento turístico en el Perú, es evidente que se ha incrementado las actividades en el sector hostelería, por lo que hay necesidad de capacitar y formar profesionales integrales en este sector; es por ello que se requiere detectar las fortalezas y las debilidades en la formación del estudiante para mejorar su competitividad y empleabilidad en el mercado de trabajo actual y aportar información a los responsables de la Escuela de Hotelería para el cumplimiento de la calidad y excelencia universitaria.

Asimismo, en el Perú no existe un equipo de investigación para evidenciar insumos y recetas que se están perdiendo y que son parte del patrimonio cuyo aporte será esencial para fortalecer la gastronomía peruana.

La educación universitaria es demasiado conservadora con mucha resistencia a la adaptación de los cambios tecnológicos, está muy arraigada en la enseñanza, en las clases magistrales con desmedro de talleres, prácticas, aprendizaje dirigido, por ello se puede hablar de una desarticulación del sistema educativo que obviamente afecta a la calidad de la educación y sus fines.

El Perú todavía no tiene una gastronomía, la gastronomía es una ciencia que estudia la relación del hombre con su alimentación y su entorno natural; es una ciencia social, disciplina cultural, que tiene como eje la comida y su alimentación (...) se necesitan más estudios, más investigación, recopilación de fuentes, de insumos, hay que hacer catálogos, o sea, hay que hacer una masa crítica que sirva de base para sustentar una gastronomía (Del Río, 2013).

No existe una política que promueva alguna infraestructura pública para la enseñanza de la gastronomía peruana, ni metodología de nivel universitario para desarrollo en el ámbito de las ciencias gastronómicas (Mucha, 2014).

Además, según estudio general del Instituto Peruano de Gastronomía (IPG), existe un vacío en el mercado de profesores de gastronomía ya que son pocos los que realmente están capacitados para la docencia, mientras que la mayoría suele carecer de conocimientos y métodos pedagógicos. No hay una institución base que pueda brindar una capacitación profunda a los docentes (Apega, 2010).

Uno de los objetivos más valorados y perseguidos dentro de la educación a través de la historia, es enseñar a los estudiantes a que se vuelvan aprendices autónomos, independientes, autorregulados e investigativos, y capaces de aprender a aprender. El propósito fundamental del proceso de investigación en la Carrera de Alimentos de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, implica poner al servicio de los comprometidos académicos un instrumento de identificación de los parámetros básicos de calidad, adoptando medidas que mejoren la investigación formativa de la carrera, mediante la valoración de los planes y programas que aseguren la capacidad investigativa de los docentes y estudiantes (Llerena, 2013).

1.4. Antecedentes

En contexto internacional

Varios estudios teóricos y experimentales se han realizado con el objetivo de determinar la importancia de la investigación formativa en la educación superior.

Osorio (2008), presentó en Colombia su investigación titulada “La investigación formativa o la posibilidad de generar cultura investigativa en la educación superior”. Esta investigación pretende responder a la pregunta ¿cómo se está desarrollando la investigación formativa (IF) en la práctica pedagógica del Programa de Lengua Castellana de la Universidad de Antioquia? Asimismo, se presenta una propuesta sustentada en las relaciones currículo-práctica pedagógico. Desde allí, se postula un currículo problematizador transversalizado

por la IF que constituya un modelo de docencia y estimule procesos investigativos en el aula con miras a la formación de un/a maestro/a investigador/a que jalone cambios a nivel educativo y social.

También se ha identificado otro estudio de la investigación formativa aplicado para proyectos en la educación superior. Así tenemos a Vilá, Rubio y Berlanga (2014) que en su estudio “La investigación formativa a través del aprendizaje orientado a proyectos: una propuesta de innovación en el grado de pedagogía publicada en Barcelona, España”, nos indica que la investigación formativa sitúa al alumnado como protagonista activo de su propio proceso de aprendizaje. El rol del profesorado es acompañar a los estudiantes hacia el aprendizaje independiente, motivándolos a trabajar de forma autónoma. El alumnado adopta un rol activo, trabaja en equipo, busca información, y planifica el trabajo, tomando sus propias decisiones, integrando conocimientos, y desarrollando competencias diversas. El ABP favorece la adquisición e integración de los nuevos conocimientos, destacamos especialmente, el desarrollo de dos competencias básicas como son el trabajo colaborativo y la capacidad de reflexión.

Otro autor que profundiza en la investigación formativa es Restrepo (2003) que en su publicación titulada “Investigación formativa e investigación productiva de conocimiento en la universidad” discute sobre los objetivos principales que tiene la universidad frente a la investigación, como es enseñar a investigar y hacer investigación. Además, presenta diversos conceptos del constructo Investigación Formativa, así como formas de implementación de ésta. Finalmente, distingue entre investigación formativa e investigación en sentido estricto.

También Restrepo (2003), ha conceptualizado ampliamente la cultura investigativa en la educación superior, en su publicación “Conceptos y aplicaciones de la investigación formativa, y criterios para evaluar la investigación científica en sentido estricto” define varios aspectos de la investigación e investigación formativa con el fin de esclarecer los aspectos relacionados con ambos procesos que comúnmente son tratados como similares.

En “Investigación e investigación formativa” Hernández (2003), aborda la diferencia entre la investigación en el sentido estricto y la investigación formativa, además que señala el problema de confundir ambas acepciones, es más nos indica que ambas deben de llevarse a cabo de manera simultánea en las aulas, porque no sólo se trata de adaptar las informaciones sino de crear conocimiento.

En “Apuntes sobre la investigación formativa” Parra (2004), nos presenta el panorama de la investigación en la actividad universitaria, para mostrarla como un rasgo esencial y definitorio de la identidad de la universidad contemporánea. Resalta la investigación como una función propia del docente, que contribuye al logro de los fines institucionales, para el cultivo del saber superior, la formación académica y profesional misma del profesor y de los estudiantes, y la respuesta a las demandas de la sociedad. Finalmente, propone la elaboración de monografías investigativas, como el camino más adecuado para hacer operativos los procesos de investigación formativa.

En contexto nacional

A nivel nacional se han presentado una variedad de artículos y disertaciones sobre la formación investigativa desde diversos aspectos, pero no orientadas hacia la gastronomía, a continuación se describen:

Tenemos una tesis que nos presenta la evolución de la gastronomía, Mucha (2014), que con la finalidad de proyectar un Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas, nos ofrece la problemática de los estudiantes en la cocina peruana y el marco histórico de la gastronomía en el Perú y el mundo.

Rodríguez (2013), afirma en su publicación “Docencia e Investigación: Hacia el desarrollo de una cultura de investigación formativa” que en la actualidad, la investigación indagatoria se ha convertido en un método de búsqueda e investigación, además, de una potente herramienta didáctica; superando así su antigua acepción como fase preliminar de todo proceso de investigación científica. La investigación indagatoria se ha incorporado extensa e intensamente en todo los programas curriculares de los sistemas educativos contemporáneos a nivel mundial, resaltándose su importancia en la formación científica de los estudiantes (p.69).

Otro estudio de la gastronomía desde el enfoque del desarrollo turístico es la Tesis de Morcia (2013), titulado “La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico”, en la que describe la importancia de fomentar la cocina peruana mediante una ruta gastronómica a fin de incentivar el desarrollo turístico de la zona.

Miyahira (2009), en su estudio “La investigación formativa y la formación para la investigación en el pregrado” proporciona algunas ideas sobre la aplicación de la investigación formativa desde las aulas y concluye que este aspecto es fundamental para la formación de investigadores en el país, no sólo profesionales con pensamiento crítico sino con aprendizaje permanente que busquen resolver los problemas y dar soluciones.

1.5. Objetivos

1.5.1. General

Determinar la efectividad didáctica de la investigación formativa para mejorar el conocimiento de la Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes del II Ciclo de Hotelería y Servicios Turísticos de la Universidad Católica de Chiclayo.

1.5.2. Específicos

1. Analizar el nivel de rendimiento académico aplicando como estrategia didáctica la investigación formativa en el conocimiento de la Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes.
2. Comparar y analizar los resultados del pre test y del pos test aplicando la estrategia didáctica de investigación formativa.
3. Determinar las características de la investigación formativa en la asignatura de Historia y Evolución de la Gastronomía.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

Capítulo II. MARCO TEÓRICO

2.1. Marco teórico

2.1.1. Investigación formativa

Para el desarrollo de estas competencias, han resultado especialmente útiles, según el alumnado, las actividades de aprendizaje autónomo, las actividades colaborativas y las del proyecto de investigación. El aspecto con el que el alumnado se siente más satisfecho es el nivel de autonomía alcanzado tras cursar la asignatura. Este resultado evidencia los beneficios de la metodología docente no directiva, donde el alumnado adopta un rol activo y el profesorado ofrece feedback, guía el proceso de aprendizaje y evalúa. Por todo concluimos que alentar el aprendizaje a través de proyectos está demostrando efectos positivos en el fomento de la investigación, en la medida que el alumnado se involucra en un proceso dinámico e interactivo de aprendizaje.

Según Miyahira (2009), la investigación formativa es la “herramienta del proceso enseñanza aprendizaje, es decir su finalidad es difundir información existente y favorecer que el estudiante la incorpore como conocimiento (aprendizaje)” (p. 119).

La investigación formativa también es denominada como la enseñanza a través de la investigación, o enseñar usando el método de investigación. Aplicar el método de investigación formativa centrado en la enseñanza aprendizaje, con un enfoque constructivista donde el estudiante será guiado por el docente para su perfeccionamiento mediante una planeación de actividades académicas.

Labatut (2005), manifiesta que: La característica constructiva del conocimiento presentada por Piaget es una cuestión que interesa para la realización de este trabajo con estudiantes universitarios, pues señala el aprendizaje académico como un proceso en constante construcción, que no tiene límites en el tiempo.

La investigación formativa tiene dos características adicionales fundamentales: es una investigación dirigida y orientada por un profesor, como parte de su función docente y los agentes investigadores son estudiantes en formación. Entonces, resulta obvio que tanto profesores como estudiantes posean una formación básica en metodología de investigación.

El principal problema para incorporar la investigación formativa, en mi opinión, es que las universidades no disponen de un número suficiente de profesores con las capacidades para su implementación. La investigación formativa exige al profesor universitario adoptar una postura diferente frente al objeto de enseñanza y frente a los estudiantes; en la primera resaltar el carácter complejo, dinámico y progresivo del conocimiento y en la segunda, reconocer y aceptar las potencialidades de los estudiantes para asumir la responsabilidad de ser protagonistas de su aprendizaje.

Existen varias formas de clasificar la investigación, pero en general podemos dividirla en tres tipos: documental, básica o pura y aplicada; sin embargo, la investigación básica y la aplicada tienen una etapa de investigación documental.

Luna (2006), expresa que: Es indudable que para ser buen profesor se requiere vocación y conocimientos, sin embargo, estos dos elementos no garantizan por sí mismos el que podamos realmente enseñar, es decir, lograr que se realice el aprendizaje en los alumnos. El problema de la enseñanza no es sólo cuestión de conocimientos, sino de comunicación eficiente de los mismos, y aunque la comunicación eficiente no garantiza el aprendizaje, sí lo hace más predecible, que en última instancia es a lo más que puede aspirar cualquier método de enseñanza.

Según Restrepo (2006), la investigación formativa y la formación investigativa tienen como objetivo formar para la investigación, la diferencia entre ambas está en que la investigación formativa implica formar en y para la investigación desde propuestas y acciones investigativas pero que no implican necesariamente el desarrollo de proyectos completos ni el hallazgo de conocimiento nuevo y universal; la formación investigativa, por el contrario, no

implica siempre actividad investigativa porque la formación puede darse a través de otras actividades no propiamente investigativas, como cursos de investigación y lectura y discusión de informes de investigación, entre otras. La relevancia de la investigación formativa está en que se forma la investigación o a través de ésta con el objetivo de “aprender a investigar investigando”.

Llerena (2013), en su tesis “*Sistema de acciones para potenciar la investigación formativa en la carrera de alimentos de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo*” aborda la enseñanza a los estudiantes a través de la investigación formativa, se tornan autónomos, independientes, autorregulados e investigativos, y capaces de aprender a aprender.

Vilá, Rubio y Berlanga (2014), enfatizan que la investigación formativa es la modalidad de investigación “que favorece el paradigma metodológico actual (...) que sitúa al alumnado como protagonista activo de su propio proceso de aprendizaje basado en competencias” (p. 243).

Martínez y Viader (2008), consideran que un factor de cambio de la cultura docente es generar un espacio para el análisis de las cuestiones relacionadas con las necesidades de la universidad en la sociedad actual y para una planificación docente compartida. Asimismo, proponen procurar planificar dos objetivos: “mejorar la calidad de la docencia y el aprendizaje de los estudiantes y ser un factor de cambio de la cultura laboral del profesorado y del personal al servicio de la docencia” (p. 213).

2.1.2. Aprendizaje cognitivo

Luna (2006), afirma que para mostrar *realismo* en su materia un profesor debe planear su curso pensando en los siguientes lineamientos: Las necesidades sociales que resuelve la carrera a la que pertenece su materia, la problemática profesional que su materia enseña a resolver con cada tema, el papel formativo de su materia dentro del plan de estudios de la carrera y la actividad de aprendizaje que va a realizar con los alumnos.

Barreto et al. (2006), resaltan que el constructivismo es la base de la teoría de conocimiento para explicar el aprendizaje, en ese sentido no pretende “argumentar, ni fundamentar, la realidad trascendente del hombre, sino más bien ofrecer una explicación del proceso de conocimiento, con supuestos e implicaciones en la comprensión de la persona humana, incompletos e inconsistentes en algunos de sus términos” (p. 27)

Peralta (2015), describe: el diagnóstico de necesidades de superación permite determinar las potencialidades y limitaciones de los profesores en relación con la competencia didáctica en el contexto relacionada con la pedagogía como vía para perfeccionar la competencia universitaria. Las potencialidades se ubican fundamentalmente en reconocer la necesidad de la superación profesional didáctica. Las limitaciones están dadas por la concepción con que ha sido asumida la superación pedagógica de los profesores la cual no ha facilitado verdaderos procesos de aprendizajes en los mismos; y las insuficiencias en el desempeño didáctico del profesor que no corresponde con las exigencias de la educación superior contemporánea (p. 114).

En síntesis, se reitera que debido a cuestiones como la ausencia de uniformidad en los criterios para definir lo que es en sí la postura constructivista, la carencia de unas bases sólidas que asistan los procesos de enseñanza y la poca claridad en torno a los problemas que intenta resolver, no puede hablarse en propiedad de una teoría que reúna las condiciones necesarias para dar cuenta sobre la práctica educativa considerada en conjunto.

Por tales razones, se hace necesario enfatizar en algunas de estas objeciones, en los autores antes mencionados, dando inicio con Piaget, para quien la importancia otorgada a factores metodológicos y didácticos no permite establecer ni definir el campo de lo pedagógico. Por su parte, en Ausubel, uno de los inconvenientes que se plantean al modelo, por ser en exceso de corte racional y tener las características propias de una instrucción con marcado énfasis en particularidades receptivas y estáticas, corresponde al hecho de que cuando se

intenta desarrollar actividades bajo contextos culturales alejados, y en condiciones remotas del panorama escolar habitual, la intervención educativa se ve seriamente lesionada, debido no solo a problemas manifestados por el reducido nivel conceptual, sino también a la escasa inclusión de aspectos que tienen que ver con las diversas gamas del saber. Por último, en la teoría de Vigotsky referida al aprendizaje, no se satisfacen las expectativas de una adecuada explicación del desarrollo de los sujetos, ya que sus planteamientos se limitan a las explicaciones que demuestran cómo el alumno llega a ser parecido al profesor, circunstancia que hace evidente un desarrollo socialmente dirigido, puesto que no considera aquellas acciones experimentales que puede el educando realizar por sí solo.

Habilidades técnicas de la enseñanza

Luna (2006), comenta que un maestro que toma en cuenta el principio didáctico del realismo debe contestar afirmativamente las siguientes preguntas: a) ¿Tiene usted pleno conocimiento del papel formativo que desempeña su materia dentro de la carrera a cuyo plan de estudios pertenece? b) ¿Sabe usted qué problemas prácticos de la profesión enseña a resolver cada asunto o tema del programa de su materia? c) ¿Está usted convencido de que cada asunto programático que usted desarrolla deja en los alumnos conocimientos operantes para la vida profesional? d) ¿Si algún asunto de su programa aparece muy teórico, sabe usted darle funcionalidad, conectándolo con posibles aplicaciones prácticas, o poniendo ejemplos de su utilidad como base o antecedente para ulteriores conocimientos? e) ¿Tiene el cuidado de convencer a sus alumnos de las aplicaciones que profesionalmente tiene cada asunto tratado en clase? Si un maestro puede contestar afirmativamente estas preguntas, puede considerarse realista desde el punto de vista didáctico.

2.1.3. Historia de la gastronomía

Historia y evolución de la gastronomía en el mundo

Antes de introducirnos en la gastronomía hay que hacer una semblanza de la historia de la cocina y de la alimentación desde sus inicios, cuando los primeros hombres se nutrían a base de alimentos que obtenían de la caza o cogían de las

plantas. En el periodo Neolítico el hombre pasa a convertirse de cazador nómada a agricultor sedentario, que le permitió modificar sus gustos alimentarios y domesticar animales.

León (2013), explica que en el inicio el fuego permitió a los primeros “homínidos cocer los alimentos y en varios casos hacerlos digeribles, lo que garantizaba la subsistencia en épocas tan remotas” (p. 23). Desde su perspectiva, la cocina tuvo una importancia principal que no sólo permitió cocer sus alimentos sino condujo al estado de *humanización por antonomasia*. Introdujeron técnicas para mejorar la preparación y conservación de alimentos: deshidratación, la fermentación, el precocido, los aderezos, entre otros.

Las primeras civilizaciones quisieron poner las recetas por escrito como los mesopotámicos o los egipcios y dejaron huellas de su cocina en los grabados de algunas tumbas. Generalmente el arte de la cocina fue expuesto en los grandes banquetes reales o que eran servidas en los tiempos de los dioses. Algunos alimentos y bebidas fueron indispensables en los festines mesopotámicos. En estas culturas antiguas el arte de la cocina estaba sujeta a un estricto protocolo y etiqueta (Flandrin y Montanari, 2004).

En la cultura egipcia el contraste de la alimentación entre la clase noble y el pueblo era evidente, mientras la clase privilegiada disfrutaba de grandes festines donde abundaban los panes, las hierbas, el vino; los hombres del pueblo pasaban hambre y la escasez de alimentos, por lo que su dieta era muchísimo más pobre. Gutiérrez (2012), comenta que el pueblo egipcio “se alimentaba básicamente de diversas variedades de pan y de cerveza, productos que ellos mismos elaboraban en su casa, y rara vez podía consumir carne (...) Solo en determinadas fiestas religiosas podían acceder a una dieta mejor” (p. 21).

Otra cultura que destacó su arte culinario fue la hebrea, al igual que las otras civilizaciones obtenía sus alimentos de la agricultura, la bebida más importante era la leche de cabra y de oveja, debido a la escasez del agua. También era de vital importancia el pan, el vino y los vegetales. Las técnicas de cocción o preparación de los alimentos estaban ligadas a su cultura y fe, por ejemplo la prohibición de hervir el cabrito en leche o comer aves determinadas (Gutiérrez, 2012).

En la época de la antigua Grecia y Roma los festines eran el acontecimiento propicio para deleitarse con los mejores potajes y vinos que producían. El pueblo griego se alimentaba a base de gachas de harina y pescado salado y hacían 3 comidas al día. En Grecia la profesión del cocinero alcanzó mucha importancia tanto que ofrendaban los alimentos a dioses como Démeter, Bacco o Artemisa, a quien le ofrecían grandes cantidades de comidas. El protocolo en la mesa fue un aspecto muy importante en la cultura griega, Gutiérrez (2012) y Flandrin y Montanari (2004), sostienen que dentro de sus costumbres los invitados comían estirados, apoyados sobre el brazo izquierdo, pudiendo utilizar los dedos de la mano derecha, para tomar los alimentos de la mesa o de las bandejas que ofrecían los esclavos.

Gutiérrez (2012), menciona que la cocina griega tuvo siete legendarios cocineros que se caracterizaban por sus respectivas especialidades:

1. Egis, de Rodas, el único que supo cocer perfectamente el pescado
2. Nereo, de Chíos, inventó el caldo de congrio.
3. Chariades, de Atenas, nadie lo sobrepaso en ciencia culinaria.
4. Lampria, invento la salsa negra a base de sangre.
5. Apctonete, inventó el embutido.
6. Euthyno, gran cocinero de las lentejas, legumbre base de la cocina griega
7. Ariston, maestro por excelencia, inventó infinidad de guisados y la cocina de evaporación.

Uno de los aspectos más conocidos de los romanos es la comida, algunos productos que insertan a la gastronomía era la levadura, el vino, la miel. Un rasgo de su gastronomía es el uso de sal, las salsas y la condimentación con especias (Martínez, 2011). La cocina romana destacó por la presentación de mesas y los espectáculos que se ofrecían en el transcurso de las cenas, por la riqueza de las vajillas y por la suntuosidad de las flores, en especial de las rosas, que era la flor para estas fiestas. Se reconoce al ahumado y la panificación como técnicas culinarias de la cultura romana.

La gastronomía empieza a difundirse en Europa, exactamente en la cocina de la realeza o de la monarquía, y es en los grandes banquetes reales que los cocineros exponen su talento. Hacia 1578 durante el reinado de Enrique III, se creó *La orden del Espíritu Santo* convirtiendo a los banquetes en una tradición como premiación a los miembros de la orden, que era una orden de caballería de prestigio que servía a la Monarquía, estos caballeros se les conocía como “Cordon Bleu” por la banda azul que llevaban (Mucha, 2014).

La época renacentista fue crucial para la gastronomía, porque se diseñaron grandes aparatos y los profesionales son expertos en el servicio de la mesa, se destaca el refinamiento de los modales, la elegancia en la presentación de la mesa y de los platos. En la Italia renacentista los chef fueron distinguidos como los más hábiles y creativos que llevaron a la cocina italiana a un alto grado de refinamiento y prestigio, además se introduce el tenedor como parte de los utensilios y las copas de cristal. Martínez (2011), sostiene que la cocina renacentista “es sin duda una cocina de prácticas renovadas, de platos nuevos, sin pares en la Europa de la época” (p. 26). La técnica usada en esta época se centra en la preparación de las comidas y la diversificación de los potajes. Las especias era un condimento muy usado en la cocina de la Europa del siglo XIV, es así que los navegantes se embarcaban en la búsqueda de nuevas rutas para conquistar otros continentes y así comercializar este insumo culinario.

La cocina árabe también tuvo una gran influencia en la gastronomía europea, sobre todo en las regiones conquistadas por los árabes. Introdujeron nuevas especias y plantas tropicales: arroz, espinacas, berenjena, albaricoque, entre otros. En regiones conquistadas de la península ibérica y Sicilia se adaptaron muchas costumbres árabes, y esa influencia se ejerció hasta el siglo XV. La cocina y la comida árabe estaban marcada por la religión y las normas islámicas. Generalmente los sacrificios de animales se hacían sin hacerlos sufrir y tenían que estar mirando a la Meca. Fuera de la península ibérica, la mayor parte de platos introducidos en la alta cocina occidental a finales de la Edad Media se fue perdiendo progresivamente mientras la tradición continuó en las zonas que permaneció el árabe. (Flandrin y Montenari, 2004).

Con el descubrimiento del Nuevo Mundo y su posterior conquista se introdujo a la cocina nuevos insumos de gran variedad; mientras los españoles mostraban al mundo la papa, la calabaza, el tomate, el cacao, la vainilla, la palta, el maní, entre otros, los ingleses introducirían el alcohol. La colonización de los pueblos conquistados no sólo significó riquezas sino el descubrimiento de variados productos que permitió a Europa desarrollarse y asimilar esos productos como sustento de su dieta diaria. Martínez (2011), explica al respecto:

Una buena parte de las expediciones marítimas que se lanzaron a principios del siglo XV y XVI tenían como objetivo la adquisición de nuevos productos de consumo, especialmente productos alimenticios que no se daban en Europa y cuya existencia se conocía por el comercio mantenido con naciones del Oriente. (p. 28)

Asimismo, al nuevo mundo se introduce los productos como el arroz, azúcar, trigo, queso, los cítricos como la naranja, el ajo, la cebolla, la canela, el clavo de olor oriental y el olivo. El primer intercambio empieza en las Antillas se empezó a usar la caña de azúcar, el cerdo, vacas, ovejas y gallinas. El ají o chile, un producto americano se convirtió pronto en un condimento aceptado en Europa. Esta fusión de culturas y productos trajo como resultado el mestizaje culinario y surgen nuevos platos y nuevas técnicas de cocción.

Historia de la gastronomía en el Perú

La gastronomía en nuestro país ha evolucionado con el pasar del tiempo, desde el inicio de las primeras culturas que aprovecharon la diversidad de productos hasta la actualidad

Etapas precolombina

Mucha (2014), sostiene que los “antiguos peruanos supieron adaptarse a los distintos territorios y sacar provecho teniendo criterio de los recursos que encontraban” (p. 10).

Esta adaptación y futura integración de las culturas permitió converger la variedad de los diversos productos naturales que se convirtieron en insumos básicos para el inicio de nuestra gastronomía. En esa época era una costumbre que en cada provincia los terrenos que cultivara, obteniendo una mayor diversidad de alimentos a comparación de los españoles, que poco después empezaron a llegar y a descubrir estos productos.

Etapa virreinal

Desde la conquista del Incanato por los españoles (aproximadamente en el siglo XVII), se evidenció la mixtura de productos alimenticios y cultivos con el continente europeo, se empezó a cosechar esos productos en las zonas agrícolas iniciando la fusión de ambas culturas.

Los monasterios fueron las instituciones donde se empieza a difundir esta comida, son considerados como una de las primeras instituciones de la Iglesia Católica que debía ser mantenida por los ingresos de los tributos a las tierras que se entregaban por obligación por una determinada cantidad de productos. Como las mujeres españolas y criollas eran enviadas a los conventos, es ahí donde se realiza las actividades principales de la gastronomía como la elaboración de comidas, postres y otros potajes. Con el fin de elevar el prestigio de estas instituciones se mejora las técnicas culinarias. Las mujeres indias y negras son enviadas de las casas de los aristócratas y hacendados como personal del servicio que después fueron denominadas las cocineras. (Mucha, 2014)

Etapa republicana hasta la actualidad

Se tiene conocimiento que después de la independencia (siglo XVIII), la gastronomía peruana se refuerza cuando se abren al público extranjero las tabernas, fondas o cafés. Mucha (2014), comenta “que el primer Café de Lima conocido como *Santo Domingo* fue establecido por Francisco Serio en 1771, llamado después *Café de la Animas*, considerado como el establecimiento más grande, alcanzando prestigio y convirtiéndose en un foco predilecto de los republicanos” (p. 11).

Culminando el siglo XIX, los restaurantes adaptan algunos estándares apropiados. Se considera que “el primer restaurante se estableció por Giuseppe Coppola, que vino al Perú junto con el virrey Abascal en 1806, llamándola “Fonda Coppola” siendo el centro de reunión principal en Lima”. En ese mismo sentido Mucha (2014) nos indica que:

En 1829 se inaugura la Fonda Francesa del Hotel France, abriendo puertas a la instalación de más hoteles como establecimiento de difusión y desarrollo de la gastronomía del Perú, uno de los cuales fue el “Hotel de Francia e Inglaterra” y el “Hotel Americano” reconocidos por su cocina preparada a la manera francesa. En las primeras décadas del Siglo XX, se celebraron en Lima una serie de banquetes de alto nivel, el cual uno de los locales más importantes que se ofrecían era en el “Restaurante del Jardín Zoológico o el Palacio de Conciertos” ya que era de estructuras de hierro y vidrio, aparentando ser en versión pequeña uno de los palacios de cristal que estaban de moda en Europa desde la Exposición Universal de Londres, y el afrancesamiento en la sociedad peruana era evidente. Poco después, Lima tuvo una transformación, ya que crecía como ciudad de manera acelerada y a mediados del Siglo XX se dieron las primeras migraciones cambiándole el rostro a la ciudad, trayendo consigo nuevas culturas y costumbres. Mientras esto ocurría la gastronomía nacional empezaba a sobresalir, rescatando productos nativos de diferentes regiones del país, los cuales permanecían relegados en la cocina criolla. (p. 11).

Lauer y Lauer, (2006), sostienen que el boom de la gastronomía peruana inició en los años ochenta con el despliegue informativo de los medios de comunicación lo que llaman el *periodismo gastronómico*, posteriormente en los noventa la gastronomía gana un espacio dinámico cultural que se fue afianzando como un fenómeno cultural y mediático. Los empresarios empezaron a interesarse en esta nueva explosión de la gastronomía peruana.

Terminando el siglo XX, Lima tuvo un crecimiento acelerado en relación al número de centros dedicados a la gastronomía, se destaca a Le Cordon Bleu y Cenfutur. Una de las instituciones de la educación superior que fomenta la enseñanza del arte culinario es la Universidad San Ignacio de Loyola, donde se han formado los más destacados chefs que actualmente muestran y difunden en el extranjero las delicias de la cocina peruana.

Távora (2015), sostiene que la gastronomía no sólo ha tenido un reconocimiento a nivel nacional, también en el extranjero nuestra comida es considerada una de las mejores, “cada vez existen más restaurantes peruanos en todos los continentes, vendiendo la comida peruana como algo exclusivo y único” (p. 18), y este efecto ha permitido que el Perú obtenga un crecimiento económico y también que se incremente los restaurantes en todo el país.

La gastronomía peruana ha evolucionado en estos últimos años y ha sido reconocida a nivel internacional. Desde el 2008 se dio inicio a una de las más grandes ferias gastronómicas en el país, denominada I Feria Gastronómica Internacional *Perú, mucho gusto* donde se mostró la variedad de los productos nacionales y la comida peruana. La Sociedad Peruana de Gastronomía APEGA, ante el éxito de la feria, en el 2009 la denominó Mistura, como actualmente se le conoce.

En el 2012 como parte de la implementación de lineamientos para promover la gastronomía nacional el Ministerio de Comercio Exterior contrató a la empresa Future Brand para encargarse de diseñar la marca país. La marca país debe expresar lo que significa un país, una síntesis de su pasado, presente y futuro, y convertirse en un elemento que permita valorar su biodiversidad, recursos humanos, cultura y atraer inversión, turismo y apuntalar la exportación. (Centro Nacional de Planeamiento Estratégico, 2012)

En la actualidad, se puede afirmar que la gastronomía peruana es el producto de la fusión de diferentes culturas que han tenido alta influencia en nuestra cocina, destacar la gastronomía española, china e italiana.

2.2. Marco conceptual

Investigación

Para esta investigación se considera la definición realizada por Parra (2004), quien sostiene que es un “proceso de estudio riguroso y sistemático para acceder a un nuevo conocimiento con pretensión de verdad, o para perfeccionar uno ya existente” (p. 64).

Hernández, Fernández y Baptista (2014), definen a la investigación como “un conjunto de procesos sistemáticos, críticos y empíricos que se aplican al estudio de un fenómeno o problema” (p. 4). En ese sentido, la investigación aporta conocimiento a un campo disciplinar, que se originan a partir de ideas que se traducen en problemas más concretos. Lo que coinciden los especialistas es que la investigación busca contribuir en la resolución de un problema detectado o probar una teoría o aportar evidencia empírica.

Investigación formativa

Restrepo (2006), afirma de la investigación formativa que es una generación de conocimiento menos estricta, formal y menos comprometida con el desarrollo de nuevo conocimiento.

Por otro lado Parra (2004), sostiene que es “aquella formación que hace parte de la función docente, con una finalidad pedagógica y que se desarrolla dentro de un marco curricular formalmente establecido” (p. 76)

Ambas definiciones toman a la investigación formativa como una herramienta importante en el proceso de enseñanza aprendizaje enmarcado en la metodología impartida en las aulas. La investigación formativa está orientada en generar conocimiento en los estudiantes y que en este proceso usen ese conocimiento para afrontar los problemas de la realidad.

Osorio (2008), explica que inicialmente la formación investigativa se concibió como parte de un proceso de preparación teórica, metodológica y técnica para la investigación en recursos humanos, que fue llamada investigación educativa, didáctica o pedagógica. En la actualidad la investigación formativa es un concepto pedagógico de investigación que forma estudiantes en y para la investigación. Es decir, que no crea nuevo conocimiento sino que trabaja con conocimientos validados y comprobados en el ámbito educativo.

En el marco de la cultura investigativa, según Jiménez (como se citó en Arnao, 2015, p. 107) la investigación formativa representa un “conjunto de actividades y de ambientes de trabajo orientados al desarrollo de competencias para la búsqueda, análisis y sistematización del conocimiento, así como a la apropiación de técnicas, métodos y protocolos propios de la actividad investigativa”

Docencia universitaria

La docencia es concebida como un camino de perfeccionamiento personal, en el servicio a la ciencia, a la cultura y a la sociedad; es decir, comprender el quehacer educativo como una verdadera profesión. (Parra, 2011)

La labor del profesor universitario es realmente un proceso de investigación, pues se orienta a adquirir conocimientos nuevos para él.

Gastronomía

La gastronomía es el conocimiento del arte de cocina, es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a ésta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural. (Martínez, 2011)

Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento. A menudo se piensa erróneamente que el término gastronomía únicamente tiene relación con el arte de cocinar y los platillos en torno a una mesa. Sin embargo

ésta es una pequeña parte del campo de estudio de dicha disciplina: no siempre se puede afirmar que un cocinero es un gastrónomo. La gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida. De esta forma se vinculan Bellas Artes, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano. Desde el punto de vista etimológico la palabra "gastronomía" no tiene un significado del todo válido pues deriva del griego "gaster" o "gastros" que quiere decir estómago y "gnomos", conocimiento o ley. (López, 2010, p. 24)

Gutiérrez (2012), explica que no hay que confundir la gastronomía con la cocina, la gastronomía es el estudio entre la relación de la cultura y el alimento, es el conocimiento razonado del hombre y su alimentación. Su objetivo principal es todo aquello que alimenta al hombre, y para lograrlo es necesario estudiar también las actividades que realiza para obtener el alimento: la ganadería, la agricultura, el comercio, la industria de los alimentos, entre otros.

CAPÍTULO III
MARCO METODOLÓGICO

Capítulo III. MARCO METODOLÓGICO

3.1. Hipótesis

Hi = La aplicación de la investigación formativa incide en forma favorable en el conocimiento de la Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes de la Escuela de Hotelería y Servicios Turísticos.

Ho = La aplicación de la investigación formativa no incide en forma favorable en el conocimiento de la Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes de la Escuela de Hotelería y Servicios Turísticos.

3.2. Variables

Variable Independiente. (V.I.)

Investigación formativa

Variable Dependiente. (V.D.)

Conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía.

3.2.1. Definición conceptual

Investigación formativa

Es aquella formación que es parte de la función docente, con una finalidad pedagógica y que se desarrolla dentro de un marco curricular formalmente establecido” (Parra, 2004).

Es la modalidad de investigación “que favorece el paradigma metodológico actual (...) que sitúa al alumnado como protagonista activo de su propio proceso de aprendizaje basado en competencias” (Vilá, Rubio y Berlanga, 2014, p. 243)

Conocimiento de la historia de la gastronomía

Para abordar la historia de la gastronomía es necesario conocer cómo se originó la alimentación en el mundo y cómo este se ha relacionado con la humanidad. A menudo se piensa que la gastronomía implica la relación de cocinar pero Gutiérrez (2012), nos indica que su ámbito de estudio abarca

más de ello. Lo define como el “conocimiento razonado de todo lo que se relaciona con el hombre en lo que a su alimentación se refiere”, y por ello se apoya en otras disciplinas o áreas del conocimiento.

3.2.2. Definición operacional

Variable: Investigación formativa

Está determinada por los puntajes obtenidos en la evaluación de los estudiantes frente a las competencias y estrategias de aprendizaje del curso.

Variable: Conocimiento de Historia y Evolución de la gastronomía

Determinada por los conocimientos y habilidades sobre la historia y evolución de la gastronomía.

3.2.3. Operacionalización de las variables

Variable	Dimensiones	Indicador	Ítems	Escala de Medición	
Investigación Formativa	D1 Competencias transversales	Nivel de competencias transversales	Ser más autónomo/a	Totalmente en desacuerdo	
			Trabajar en equipo		
			Planificar mejor el trabajo		
			Tener más creatividad		
			Ser más consciente y expresar la vivencia del proceso de aprendizaje		
	D2 Estrategias de enseñanza/aprendizaje	Nivel en estrategias de enseñanza /aprendizaje	Las sesiones magistrales o teóricas		En desacuerdo
			Las actividades de aprendizaje autónomo (estudio y trabajo individual)		Ni acuerdo ni en desacuerdo
			El aprendizaje colaborativo (en equipo)		De acuerdo
			El aprendizaje a través de la interacción y actividad grupal		Totalmente de acuerdo
	D3 Método orientado al trabajo de investigación	Nivel en la metodología orientada al trabajo de Investigación	Aprender a aprender		
			Aprender significativamente		
			Buscar, analizar, sintetizar la información para un aprendizaje integrador (no fragmentado, global)		

	D4 Rol del profesorado	Nivel del Rol del Profesorado	Motiva y orienta para la búsqueda de información	
			Facilitadora de aprendizaje (mejora personal y/o académica)	
			Guía experto para el aprendizaje (ayuda a aprender a aprender)	
			Evaluadora del aprendizaje	
	D5 Satisfacción del alumnado	Nivel de Satisfacción del alumnado	La manera de compartir la transferencia de información	
			El proceso y el progreso de mi aprendizaje	
La autonomía para desarrollar mi aprendizaje				
Conocimiento de Historia y Evolución de la Gastronomía		Conocimientos	Adquiridos en el desarrollo de las sesiones y mediante la investigación realizada por el propio estudiante	Alto (17 - 20) Medio (14-16) Bajo (13 o menos) *
		Habilidades	En la aplicación del plan de actividades académicas en el aprendizaje autónomo y en equipo para investigar y la capacidad para la transferencia de dicha investigación	
		Actitudes	Su predisposición para el aprendizaje superior, además de considerar las actitudes axiológicas.	

3.3. Metodología

3.3.1. Tipos de estudio

Pertenece al enfoque de investigación cuantitativa debido a que hace posible mostrar resultados reales, lo cual nos posibilita datos cuantitativos respecto a las variables, para probar la influencia presente entre la variable independiente (investigación formativa) sobre la dependiente (conocimiento de la Historia y Evolución de la Gastronomía).

Esta investigación es de tipo explicativa, pues existe una relación de causa - efecto entre las variables. Nos permite estudiar las variaciones que se producen en la variable dependiente después de la intervención pedagógica. (Hernández, Fernández y Baptista, p.184).

3.3.2. Diseño de estudio

Según lo analizado en sus hipótesis y la naturaleza del estudio, el diseño es pre experimental de un solo grupo, con pre y pos test.

G: O₁-----x----- O₂

G: Grupo de estudiantes

O₁: Diagnóstico de los estudiantes.

O₂: Resultados después de la aplicación de la investigación formativa como estrategia didáctica.

x: Investigación formativa como estrategia didáctica.

3.4. Población y muestra

La población para la presente investigación estuvo conformada por los estudiantes matriculados en el II Ciclo de la carrera profesional de Administración Hotelera y Servicios Turísticos, siendo un total de 20 alumnos.

La determinación de la muestra y en mérito a lo manifestado por (Morales P., 2011, p.10-11) se realizó utilizando los mismos elementos de la población, a fin de poder encontrar resultados satisfactorios. No probabilístico por conveniencia.

3.5. Método de investigación

Método inductivo

Se empleó el método de investigación inductivo, el cual permitió identificar las oportunidades de mejora y aspectos positivos de la investigación formativa que inciden en el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía. “El método inductivo, utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válidos, y cuya aplicación sea de carácter general”. (Morán G. y Alvarado D., 2010, p.28).

3.6. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.6.1. Técnicas

Se aplicó la técnica de la encuesta, que es ampliamente utilizada como procedimiento de investigación, ya que permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz.

3.6.2. Instrumentos

Los instrumentos de recolección de información que se utilizaron fueron las intervenciones evaluadas en clase y el cuestionario de aplicación de la investigación formativa como método para generar y construir conocimiento dentro de la asignatura de Historia y Evolución de la Gastronomía, el mismo que consta de cinco dimensiones: Competencias transversales, Estrategias de enseñanza/aprendizaje, Método orientado al trabajo de investigación, Rol del profesorado y Satisfacción del alumnado. El indicado instrumento incorpora 19 preguntas con cinco alternativas de respuesta: Totalmente en desacuerdo, En desacuerdo, No acuerdo no en desacuerdo, De acuerdo y Totalmente de Acuerdo.

3.6.3. Confiabilidad

Para evaluar la confiabilidad del cuestionario de investigación formativa se aplicó la prueba Alfa de Cronbach, la cual resultó 0.95 que está dentro del análisis de confiabilidad y se considera excelentemente confiable. George y Mallery (2003, p. 231).

3.6.4. Validación

Para determinar la validez del cuestionario de Investigación Formativa se aplicó el método de validación de los siguientes expertos:

1. Dr. Julio César Fernández Alvarado. Doctor en Bienestar Social y Desarrollo Local. Magister en Historia. Docente de la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.

2. Dra. Rocío Rumiche Chavarry. Doctora en Investigación e Innovación Educativa. Docente de la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.

3. MBA. José Miguel Paolillo Tapia. Master en Administración de Empresas. Docente de la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo.

Se utilizó esta prueba para la validez de contenido, con la cual se midió el grado de concordancia entre un grupo de expertos ($K = 3$) y un conjunto de ítems (n).

La respuesta es nominal. La hipótesis nula es que no hay concordancia: $Kappa = 0.496$; y la hipótesis alterna afirma la concordancia, es decir ($Kappa > 0$). El valor resultante es:

Medidas simétricas

		Valor	Error estándar asintótico ^a	T aproximada ^b	Significación aproximada
Medida de acuerdo	Kappa	,496	,231	2,502	,012
Nº de casos válidos		19			

a. No se presupone la hipótesis nula.

b. Utilización del error estándar asintótico que presupone la hipótesis nula.

De acuerdo a los resultados obtenidos se acepta la hipótesis alterna es decir que existe fuerza moderada de concordancia entre los jueces y que este valor es significativo ($p < 0.05$). (López y Pita, 1999).

3.7. Método de análisis de datos

El análisis estadístico se realizó a través del uso de herramientas estadísticas, con la ayuda programa Microsoft Excel, donde los datos recolectados fueron tabulados y luego presentados en tablas y figuras estadísticas para una mejor comprensión y visualización de los resultados, que ayude a un eficiente análisis, con apoyo del marco teórico.

El análisis de validez se realizó con el software estadístico SPSS. Para evaluar la validez de contenido del cuestionario de la Investigación formativa se sometió a juicio de expertos y se aplicó la prueba W kendall (Escobar,P., Cuervo M., 2008) y para la confiabilidad se aplicó el coeficiente de Alfa de Cronbach (George y Mallery 2003, p. 231).

En la validación de juicio de expertos se pudo apreciar que los ítems del instrumento permitían desarrollar la autonomía, el trabajo en equipo, la creatividad, investigación; habilidades blandas indispensables en el proceso formativo. La escala utilizada de likert con cinco opciones nos permitió evitar las comparaciones midiendo las actitudes, por eso no se tomó en cuenta la recomendación que hizo uno de los expertos sobre el cambio de escala.

Para determinar el objetivo general de la investigación se evaluaron a los estudiantes al inicio de la investigación (pre-test) y después de aplicada la metodología basado en la investigación formativa del (post-test). Para evaluar la distribución de los datos se aplicó la prueba de bondad de ajuste de aplicando la pruebas de normalidad de Shapiro Wilk ($n < 30$) siendo este resultado $p < 0.05$, la cual en el estudio resultó no seguir una distribución normal por lo tanto se aplicaron pruebas no paramétricas.

Para contrastar la aplicación del método de investigación formativa si incide en forma favorable para mejorar el conocimiento académico de la Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes de la Escuela de Hotelería y Servicios Turísticos se aplicó la prueba no paramétrica de los rangos con signo o también conocida como Prueba de Wilcoxon. (Siegel, & Castellan, 1995).

CAPÍTULO IV
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Capítulo IV. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Resultados

La interpretación de la información del estudio de la investigación se presenta en tablas y figuras relacionadas con las variables operacionales. Se presenta los resultados del diagnóstico del conocimiento de historia y evolución de la gastronomía en los estudiantes del II ciclo de hotelería.

Tabla 1

Rendimiento en el Conocimiento de Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes de Hotelería.

Rendimiento (Nivel)	Pre - test		Post-test	
	n	%	n	%
Alto	0	0.0%	16	80.0%
Medio	18	90.0%	4	20.0%
Bajo	2	10.0%	0	0.0%
Total	20	100.0%	20	100.0%

Rendimiento: Alto (17-20); Medio (14-16); Bajo (13 o menos). Según Stanino.

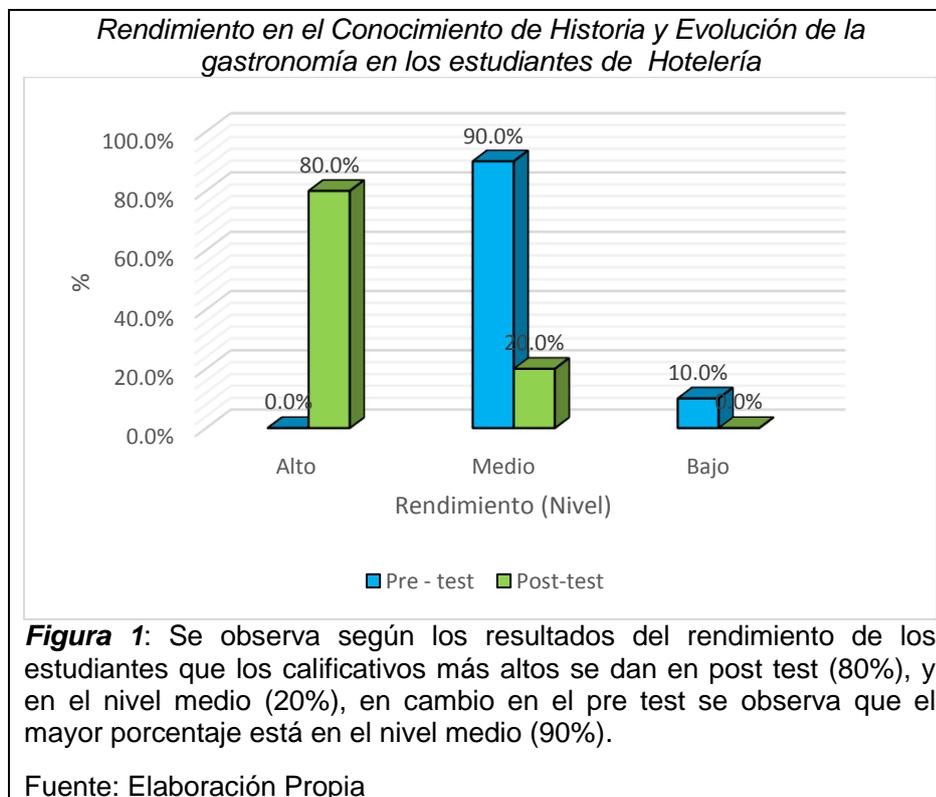


Tabla 2

Medidas descriptivas de las puntuaciones de la evaluación antes y después de la estrategia didáctica.

DESCRIPTIVOS			
		Pre-test	Post-test
Media		14.25	17.20
95% de intervalo de confianza para la media	Límite inferior	13.91	16.73
	Límite superior	14.59	17.67
Media recortada al 5%		14.22	17.22
Mediana		14.00	17.00
Varianza		0.513	1.011
Desviación estándar		0.716	1.005
Mínimo		13	15
Máximo		16	19
Rango		3	4
Rango intercuartil		1	1
Asimetría		0.537	-0.097
Curtosis		0.820	0.189

Al realizar el análisis descriptivo de las evaluaciones aplicadas a los estudiantes en conocimiento de Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes del II ciclo de Hotelería, se observa que antes de aplicada la metodología de investigación formativa la nota promedio fue de (14.25 ± 0.716) siendo la nota mínima de 13 puntos y la máxima de 16 puntos.

Después de aplicado la metodología basada en la investigación formativa la puntuación promedio fue de 17.20 ± 1.005 , teniendo como nota mínima de 15 y máxima de 19 puntos.

Puntuación de la Evaluación antes y después de la estrategia didáctica.

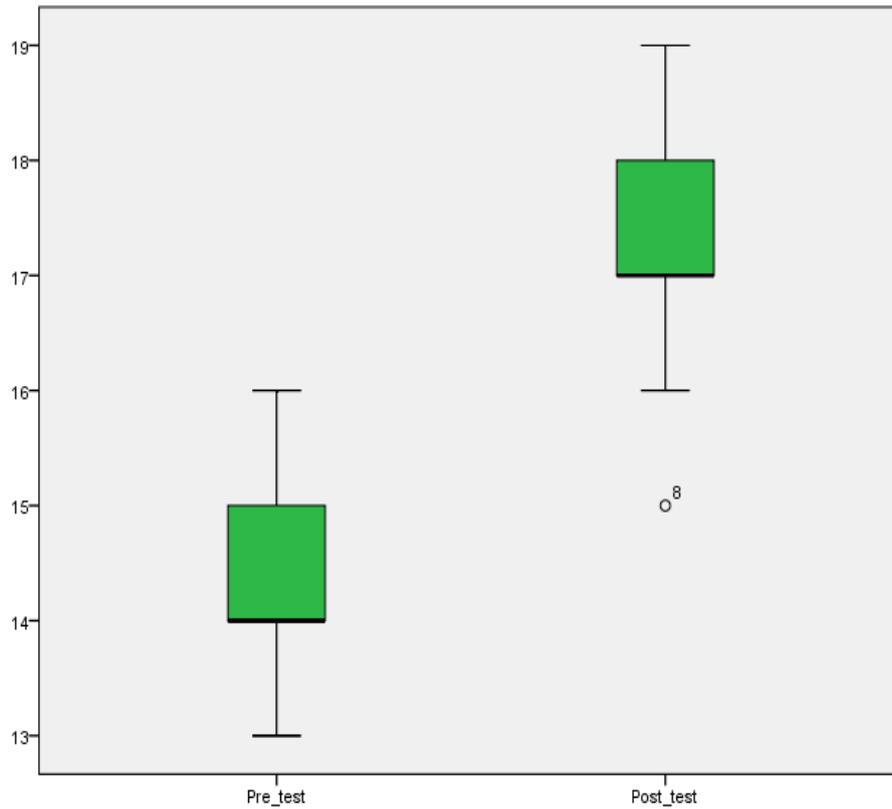


Figura 2: Observamos que el desplazamiento de las figuras de caja hacia la parte superior lo que indica que la metodología basada en la investigación formativa ha dado resultado, ya que tienen una mejor puntuación en el post test, siendo la diferencia entre la máxima puntuación (Max = 19 puntos) del post test y la mínima del pre test (Min= 15 puntos), de 4 puntos. Así como también la diferencia intercuartílico en el pre test (RIQ=1.0) y en el post test (RIQ=1.0)

Fuente: Elaboración propia

Tabla 3*Prueba de bondad de ajuste a la curva normal de Shapiro Wilk del pre y post test*

	Pruebas de normalidad		
	Shapiro-Wilk		
	Estadístico	gl	Sig.
Pre-test	0.821	20	0.002
Post –test	0.915	20	0.078

a. Corrección de significación de Lilliefors

Al aplicar la prueba de bondad de ajuste W de Shapiro-Wilks, la puntuación de las evaluaciones antes y después de la estrategia didáctica investigación formativa para mejorar el Conocimiento de Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes del II ciclo de Hotelería, Universidad Católica Chiclayo, se obtuvieron como resultados un p valor menor de 0.05 (Nivel de confianza del 95%) en el pre test y en el post test en lo cual indica que debe rechazarse la hipótesis nula. Estos resultados permitieron la selección de estadísticos no paramétricos como se observa en la siguiente tabla.

Tabla 4*Prueba rangos con signo de Wilcoxon: datos apareados*

Rangos				
		N	Rango promedio	Suma de rangos
Rangos negativos		0 ^a	0.00	0.00
Post - test	Pre - test	Rangos positivos	20 ^b	10.50
		Empates	0 ^c	210.00
		Total	20	

a. Post_test < Pre_test

b. Post_test > Pre_test

c. Post_test = Pre_test

Estadísticos de prueba ^a	
Post-test - Pre-test	
Z	-4,008 ^b
Sig. asintótica (bilateral)	0.000

a. Prueba de rangos con signo de Wilcoxon

b. Se basa en rangos negativos.

(p < 0.05)

A un 95% de confianza se estima que la estrategia didáctica investigación formativa mejora el conocimiento de Historia y Evolución de la Gastronomía en los estudiantes del II ciclo de Hotelería, Universidad Católica Chiclayo, 2016.

Tabla 5*Descriptivos obtenidos en las sesiones de aprendizaje.*

		Descriptivos			
		Promedio de trabajos presentados	Examen Parcial	Examen final	Evaluación Permanente
Media		17.35	17.45	16.65	17.40
95% de intervalo de confianza para la media	Límite inferior	17.04	16.83	16.14	16.71
	Límite superior	17.66	18.07	17.16	18.09
Media recortada al 5%		17.33	17.44	16.61	17.44
Mediana		17.00	17.00	17.00	17.00
Varianza		0.450	1.734	1.187	2.147
Desviación estándar		0.671	1.317	1.089	1.465
Mínimo		16	15	15	15
Máximo		19	20	19	19
Rango		3	5	4	4
Rango intercuartil		1	1	1	3
Asimetría		0.613	0.428	0.250	-0.339
Curtosis		0.736	-0.030	-0.263	-1.134

En las diferentes sesiones realizadas en el ciclo académico se evaluaron a los estudiantes teniendo de base el sílabo de la asignatura, obteniéndose notas de trabajos (17.35 ± 0.671), evaluación parcial (17.45 ± 1.317), examen final (16.65 ± 1.089) y así mismo la evaluación permanente (17.40 ± 1.465) mediante intervenciones en clase y prácticas.

Descriptivos obtenidos en las sesiones de aprendizaje.

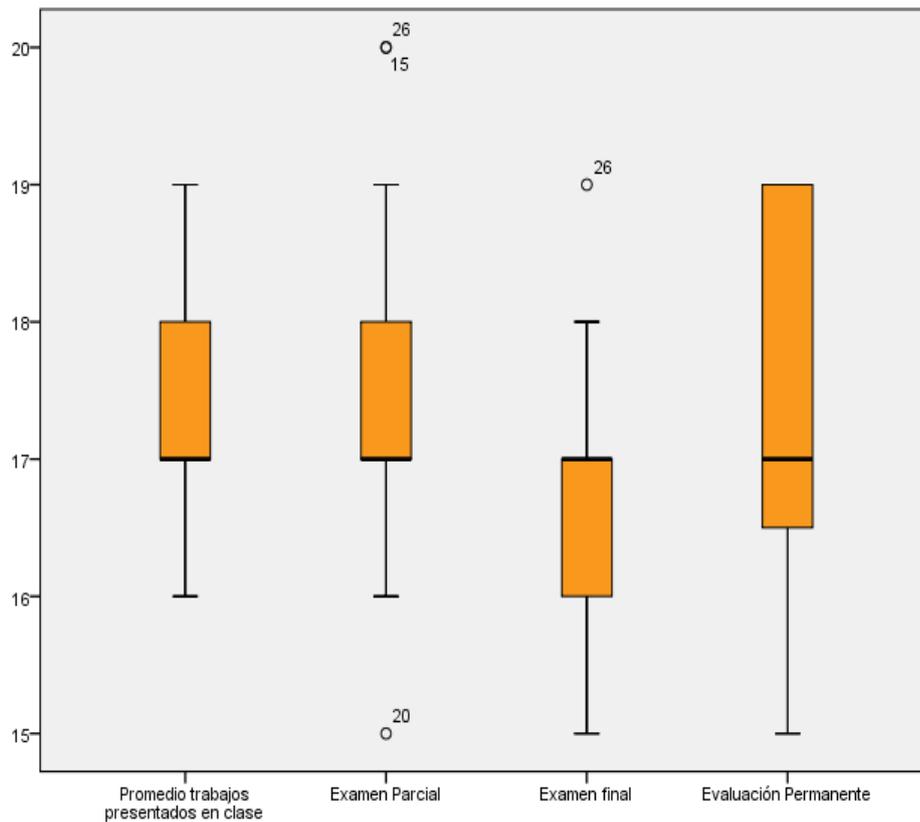


Figura 3: Observamos que en las diferentes sesiones realizadas en el ciclo académico se evaluaron a los estudiantes teniendo de base el sílabo de la asignatura, obteniéndose notas de trabajos (17.35 ± 0.671) siendo la nota mínima de 16 y la máxima de 19, evaluación parcial (17.45 ± 1.317) con una nota mínima de 15 y la máxima de 20, examen final (16.65 ± 1.089) se observó una nota mínima de 15 y la puntuación máxima de 19 y así mismo la evaluación permanente (17.40 ± 1.465) siendo la nota mínima de 15 y la máxima de 19 mediante talleres, debate, intervenciones en clase o prácticas.

Fuente: Elaboración propia

Tabla 6

Investigación formativa según la dimensión Competencias Transversales

Competencias Transversales	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
1. Ser más autónomo/a	0%	0%	0%	40%	60%
2. Trabajar en equipo	0%	0%	0%	0%	100%
3. Planificar mejor el trabajo	0%	0%	0%	40%	60%
4. Tener más creatividad	0%	0%	0%	5%	95%
5. Ser más consciente y expresar la vivencia del proceso de aprendizaje	0%	0%	0%	35%	65%

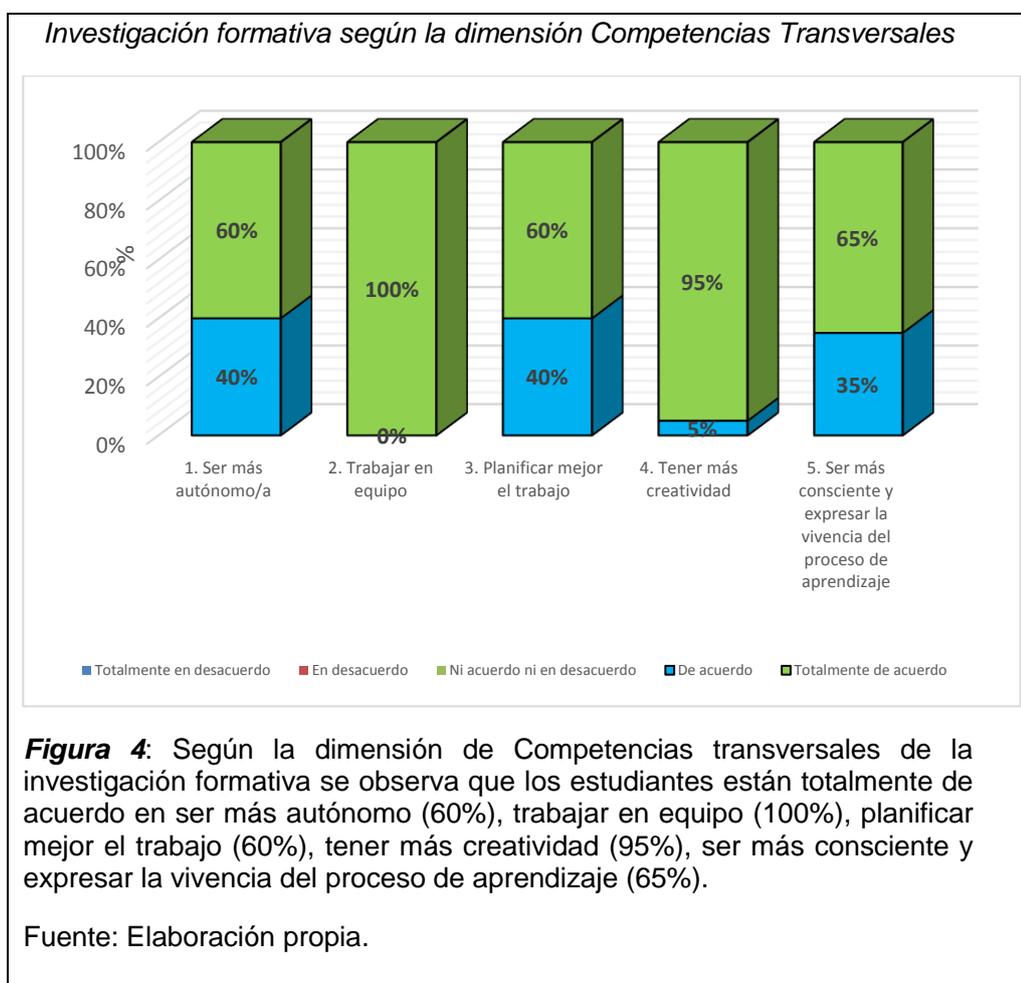


Tabla 7

Investigación formativa según la dimensión Estrategias de Enseñanza/Aprendizaje

Estrategias de enseñanza/aprendizaje	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
6. Las sesiones magistrales o teóricas	0%	0%	0%	65%	35%
7. Las actividades de aprendizaje autónomo (estudio y trabajo individual)	0%	0%	0%	10%	90%
8. El aprendizaje colaborativo (en equipo)	0%	0%	0%	0%	100%
9. El aprendizaje a través de la interacción y actividad grupal	0%	0%	0%	15%	85%

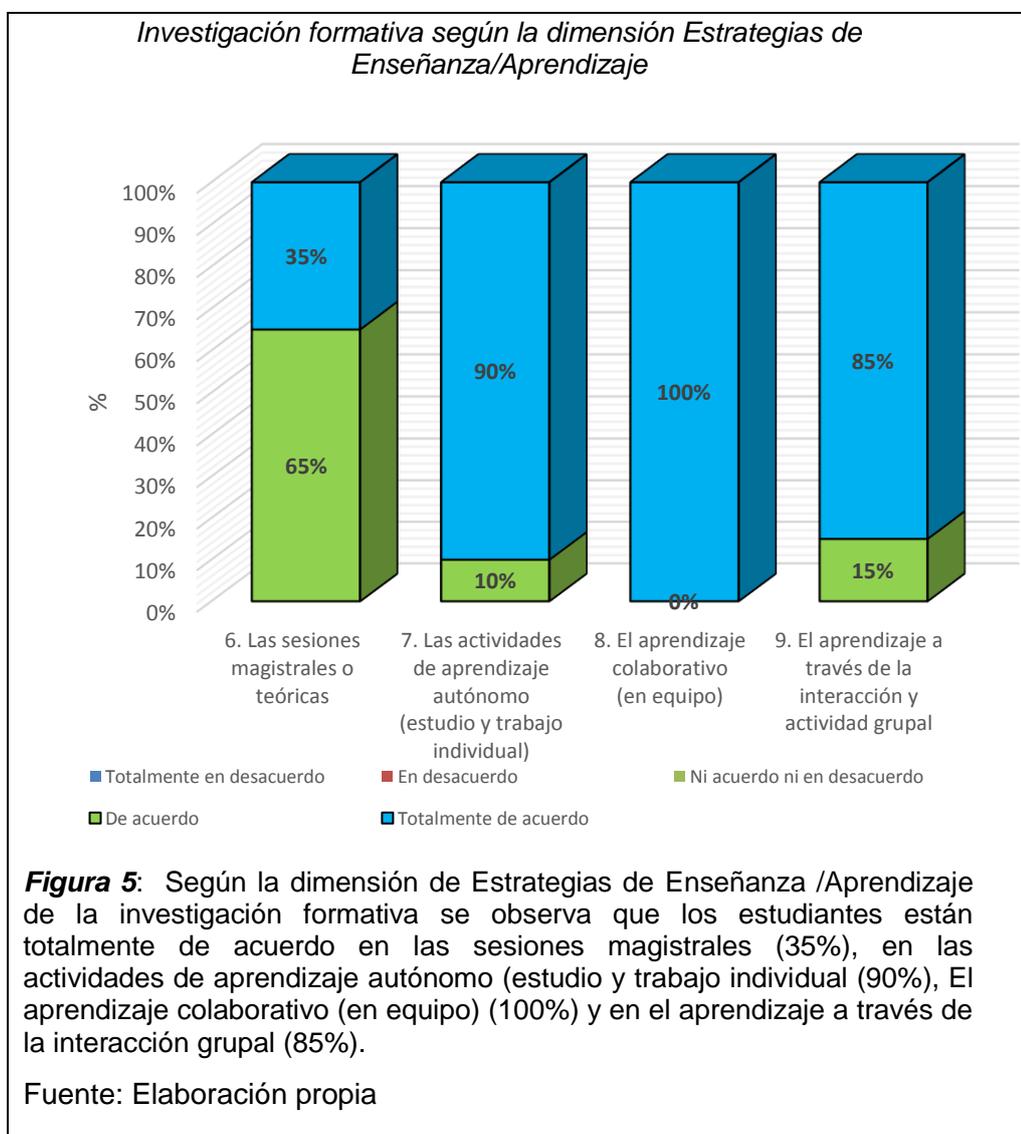


Tabla 8

Investigación formativa según la dimensión Método orientado al trabajo de investigación.

Método orientado al trabajo de investigación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
10. Aprender a aprender	0%	0%	0%	40%	60%
11. Aprender significativamente	0%	0%	0%	0%	100%
12. Buscar, analizar, sintetizar la información para un aprendizaje integrador (global)	0%	0%	0%	20%	80%

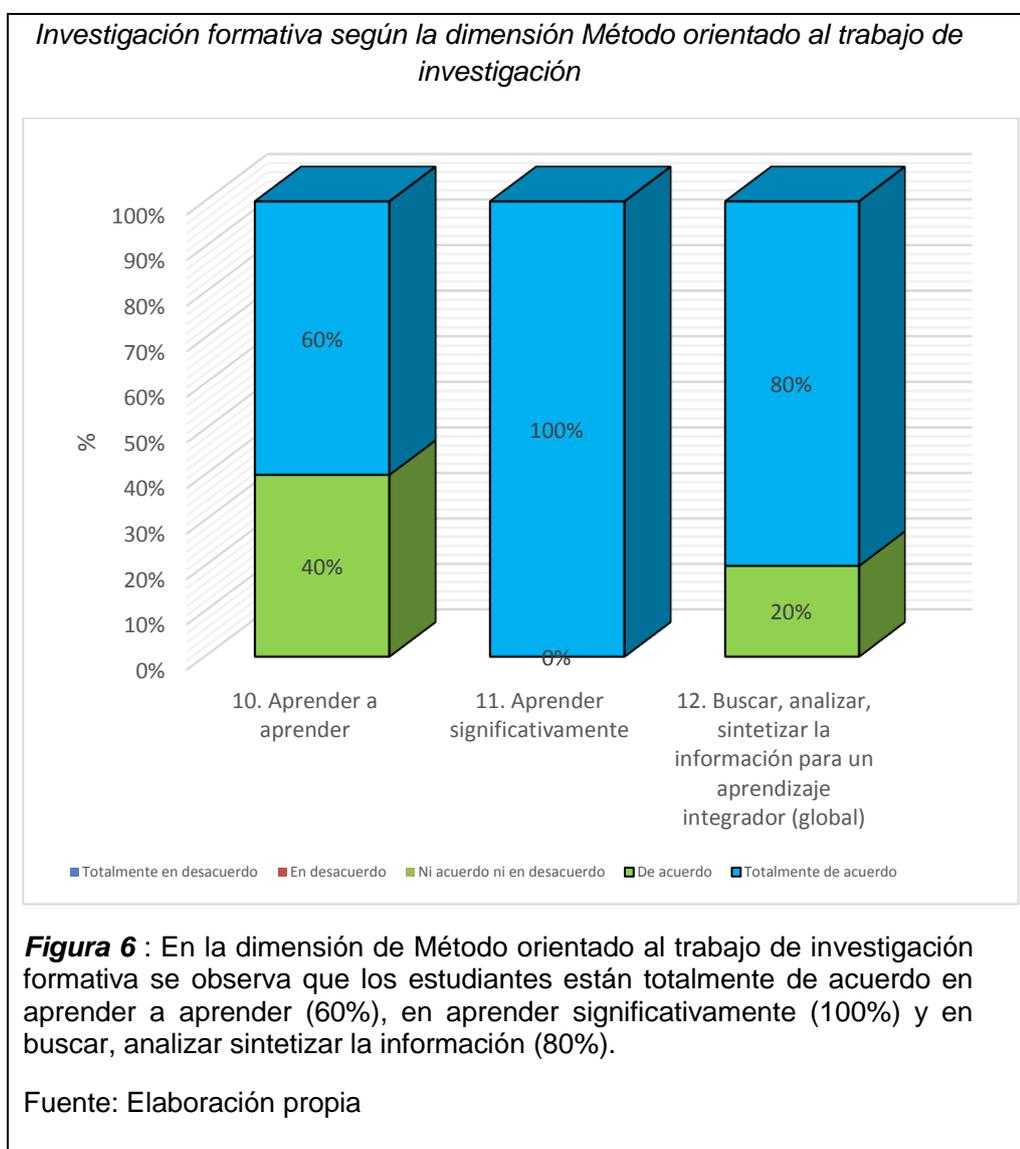


Tabla 9

Investigación formativa según la dimensión Rol del profesorado

Rol del profesorado	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
13. Motiva y orienta para la búsqueda de información	0%	0%	0%	0%	100%
14. Facilitadora de aprendizaje (mejora personal y/o académica)	0%	0%	0%	0%	100%
15. Guía experto para el aprendizaje (ayuda a aprender a aprender)	0%	0%	0%	0%	100%
16. Evaluadora del aprendizaje	0%	0%	0%	15%	85%

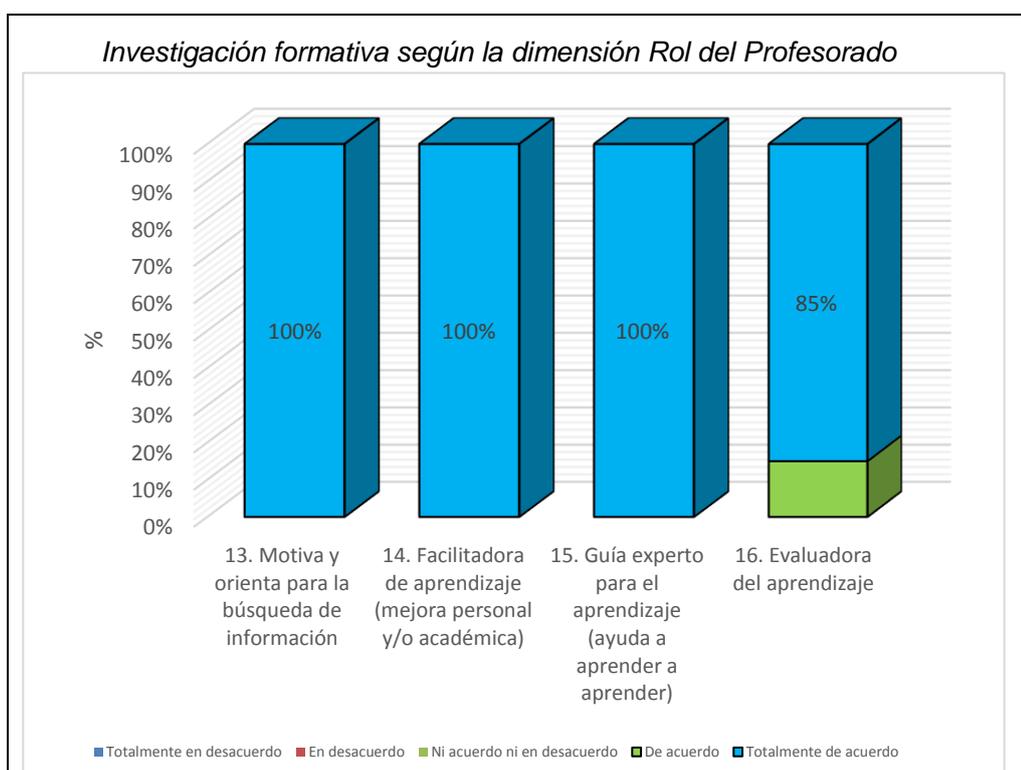


Figura 7: En la dimensión de Rol del Profesorado de la investigación formativa se observa que los estudiantes están totalmente de acuerdo en sentirse motivados y orientados en la búsqueda de la información (100%), ser facilitadores de aprendizaje (100%), el profesor del curso es un guía experto para su aprendizaje(100%), en la evaluación de su aprendizaje (85%).

Fuente: Elaboración propia

Tabla 10

Investigación formativa según la dimensión satisfacción del alumnado

Satisfacción del alumnado	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
17. La manera de compartir la transferencia de información	0%	0%	0%	25%	75%
18. El proceso y el progreso de mi aprendizaje	0%	0%	0%	10%	90%
19. La autonomía para desarrollar mi aprendizaje	0%	0%	0%	35%	65%

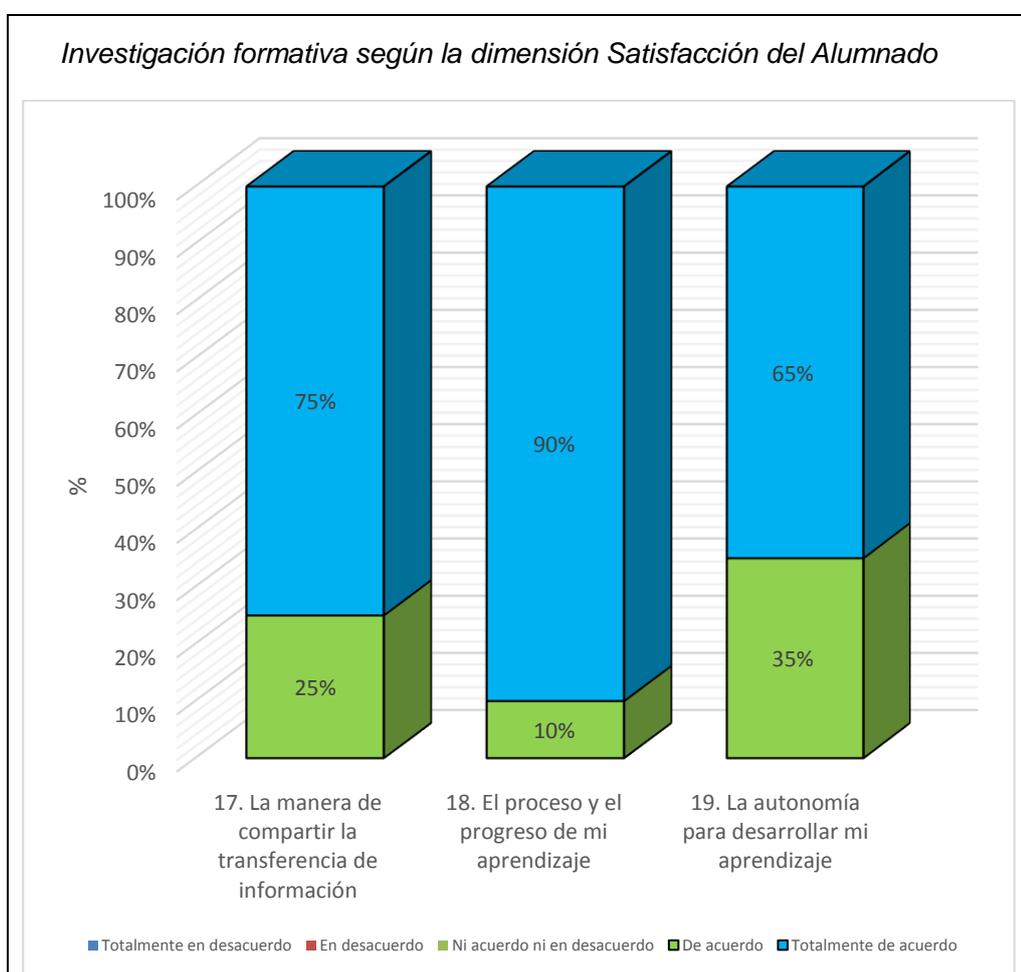


Figura 8: En la dimensión de Satisfacción del Alumnado de la investigación formativa se observa que los estudiantes están totalmente de acuerdo en la manera de compartir la transferencia de información (75%), vieron un progreso en su aprendizaje (90%), el ser autónomos para desarrollar su aprendizaje (65%).

Fuente: Elaboración propia

4.2. Discusión de resultados

Según los resultados con respecto al rendimiento en el conocimiento de historia y evolución de la gastronomía de los estudiantes mostrados en la tabla 1 y tabla 2 se demuestra que después del test los niveles de rendimiento mejoraron con respecto al pre test. La media en el pre test fue de 14.25 con respecto al post test que obtuvo 17.20. Se evidencia que después de aplicar la metodología de la investigación formativa los beneficios en los estudiantes mejoran con respecto a una metodología tradicional. Estos hechos guardan relación con los aportes de Miyahira (2009) quien refiere que la investigación formativa es la “herramienta del proceso enseñanza aprendizaje, es decir su finalidad es difundir información existente y favorecer que el estudiante la incorpore como conocimiento (aprendizaje)” (p. 119).

En las tablas 3 y 4 se aprecia que la estrategia didáctica investigación formativa mejora el Conocimiento de Historia y Evolución de la gastronomía en los estudiantes del II ciclo de Hotelería, Universidad Católica Chiclayo, 2016. Estos hechos guardan relación con el aporte de Vilá, Rubio y Berlanga (2014) quienes enfatizan que la investigación formativa es la modalidad de investigación “que favorece el paradigma metodológico actual (...) que sitúa al alumnado como protagonista activo de su propio proceso de aprendizaje basado en competencias” (p. 243).

En la tabla 5 se observa que en las diferentes sesiones realizadas en el ciclo académico se evaluaron a los estudiantes teniendo de base el silabo de la asignatura, obteniéndose notas de trabajos (17.35 ± 0.671), evaluación parcial (17.45 ± 1.317), examen final (16.65 ± 1.089) y así mismo la evaluación permanente (17.40 ± 1.465) mediante intervenciones en clase y prácticas. Estos hechos guardan coherencia con los aportes de Martínez y Viader (2008) quienes consideran que un factor de cambio de la cultura docente es generar un espacio para el análisis de las cuestiones relacionadas con las necesidades de la universidad en la sociedad actual y para una planificación docente compartida. Asimismo, proponen procurar planificar dos objetivos: “mejorar la calidad de la docencia y el aprendizaje de los estudiantes y ser un factor de cambio de la cultura laboral del profesorado y del personal al servicio de la docencia” (p. 213).

En la Tabla 6, según la dimensión de Competencias transversales de la investigación formativa, se observa que los estudiantes están totalmente de acuerdo en ser más autónomo (60%), trabajar en equipo (100%), planificar mejor el trabajo (60%), tener más creatividad (95%), ser más consciente y expresar la vivencia del proceso de aprendizaje (65%). Estos hechos guardan relación con el aporte de Vilá, Rubio y Berlanga (2014) quienes enfatizan que la investigación formativa es la modalidad de investigación “que favorece el paradigma metodológico actual (...) que sitúa al alumnado como protagonista activo de su propio proceso de aprendizaje basado en competencias” (p. 243).

En la Tabla 7, según la dimensión de Estrategias de enseñanza /Aprendizaje de la investigación formativa se observa que los estudiantes están totalmente de acuerdo en las sesiones magistrales (35%), en las actividades de aprendizaje autónomo (estudio y trabajo individual (90%), El aprendizaje colaborativo (en equipo) (100%) y en el aprendizaje a través de la interacción grupal (65%). Estos hechos guardan coherencia con el estudio de Vilá, Rubio y Berlanga (2014) titulado *La investigación formativa a través del aprendizaje orientado a proyectos: una propuesta de innovación en el grado de pedagogía* publicada en Barcelona, España, nos indica que la investigación formativa sitúa al alumnado como protagonista activo de su propio proceso de aprendizaje. El rol del profesorado es acompañar a los estudiantes hacia el aprendizaje independiente, motivándolos a trabajar de forma autónoma. El alumnado adopta un rol activo, trabaja en equipo, busca información, y planifica el trabajo, tomando sus propias decisiones, integrando conocimientos, y desarrollando competencias diversas. El ABP favorece la adquisición e integración de los nuevos conocimientos, destacamos especialmente, el desarrollo de dos competencias básicas como son el trabajo colaborativo y la capacidad de reflexión.

En la Tabla 8, según la dimensión de Método orientado al trabajo de investigación de la investigación formativa se observa que los estudiantes están totalmente de acuerdo en aprender a aprender (60%), en aprender significativamente (100%) y en buscar, analizar sintetizar la información (80%). Estos hechos guardan relación con los aportes de Miyahira (2009) quien refiere que la investigación formativa es la “herramienta del proceso enseñanza

aprendizaje, es decir su finalidad es difundir información existente y favorecer que el estudiante la incorpore como conocimiento (aprendizaje)” (p. 119)

En la Tabla 9, según la dimensión de Rol del Profesorado de la investigación formativa se observa que los estudiantes están totalmente de acuerdo en sentirse motivados y orientados en la búsqueda de la información (100%), ser facilitadores de aprendizaje (100%), el profesor del curso es un guía experto para su aprendizaje(100%), en la evaluación de su aprendizaje (85%). Estos hechos guardan relación con el estudio de Vilá, Rubio y Berlanga (2014) titulado *La investigación formativa a través del aprendizaje orientado a proyectos: una propuesta de innovación en el grado de pedagogía* publicada en Barcelona, España, nos indica que la investigación formativa sitúa al alumnado como protagonista activo de su propio proceso de aprendizaje. El rol del profesorado es acompañar a los estudiantes hacia el aprendizaje independiente, motivándolos a trabajar de forma autónoma. El alumnado adopta un rol activo, trabaja en equipo, busca información, y planifica el trabajo, tomando sus propias decisiones, integrando conocimientos, y desarrollando competencias diversas. El ABP favorece la adquisición e integración de los nuevos conocimientos, destacamos especialmente, el desarrollo de dos competencias básicas como son el trabajo colaborativo y la capacidad de reflexión. Así mismo estos hechos guardan coherencia con los aportes de Martínez y Viader (2008) quienes proponen procurar planificar dos objetivos: “mejorar la calidad de la docencia y el aprendizaje de los estudiantes y ser un factor de cambio de la cultura laboral del profesorado y del personal al servicio de la docencia” (p. 213).

En la Tabla 10, según la dimensión de Satisfacción del Alumnado de la investigación formativa se observa que los estudiantes están totalmente de acuerdo en la manera de compartir la transferencia de información (75%), vieron un progreso en su aprendizaje (90%), el ser autónomos para desarrollar su aprendizaje (65%). Estos hechos guardan relación con los aportes de Miyahira (2009) quien refiere que la investigación formativa es la “herramienta del proceso enseñanza aprendizaje, es decir su finalidad es difundir información existente y favorecer que el estudiante la incorpore como conocimiento (aprendizaje)” (p. 119)

CONCLUSIONES Y SUGERENCIAS

CONCLUSIONES

De conformidad a los resultados que se obtuvieron en el presente estudio se formulan las siguientes conclusiones:

1. Se logró determinar la efectividad didáctica de la investigación formativa la cual mejoró el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía en los estudiantes del II Ciclo de hotelería y servicios turísticos de la Universidad de Católica de Chiclayo.
2. Con la aplicación del post test de investigación formativa se logró mejorar el conocimiento en la asignatura de historia y evolución de la gastronomía, constituyendo esta la principal característica que produjo en dichos estudiantes de la USAT.
3. Al evaluar el nivel de conocimiento de historia y evolución de la gastronomía de los estudiantes del II Ciclo de hotelería y servicios turísticos de la Universidad de Católica de Chiclayo, se lograron obtener los resultados siguientes:
 - 3.1 Los estudiantes están totalmente de acuerdo en ser más autónomo, trabajar en equipo, planificar mejor el trabajo, y tener más creatividad.
 - 3.2 Se observó que los estudiantes están totalmente de acuerdo en las actividades de aprendizaje autónomo, el aprendizaje colaborativo y en el aprendizaje a través de la interacción grupal.
 - 3.3 Los estudiantes están totalmente de acuerdo en aprender significativamente y en buscar, analizar y sintetizar la información.
 - 3.4 Se observó que los estudiantes están totalmente de acuerdo en sentirse motivados y orientados en la búsqueda de la información, ser facilitadores de aprendizaje, el profesor del curso es un guía experto para su aprendizaje, y en la evaluación de su aprendizaje.
 - 3.5 Los estudiantes están totalmente de acuerdo en la manera de compartir la transferencia de información, vieron un progreso en su aprendizaje y el ser autónomos para desarrollar su aprendizaje.

SUGERENCIAS

Al respecto, después de observar los resultados que se obtuvieron en este estudio, conviene sugerir:

1. A partir de la obtención de los resultados del presente estudio se sugiere a los docentes de la carrera de hotelería y servicios turísticos de la Universidad Católica de Chiclayo, la aplicación de la investigación formativa toda vez que su aplicación adecuada producirá mejoras en los conocimientos de los alumnos.
2. Los docentes de las diferentes escuelas profesionales de la organización educativa bajo estudio podrán hacer uso de la investigación formativa como alternativa pedagógica que genera aprendizajes tanto en el nivel personal como de equipo y además sinergias entre facilitadores y estudiantes de tal modo que dicha interacción mejorará el rendimiento académico.

REFERENCIAS

- Barreto, C., Gutiérrez, L., Pinilla, B. y Parra, C. (2006). Límites del constructivismo pedagógico. *Educación y Educadores*, 9(1), 11-31. Recuperado de <http://www.scielo.org.co/pdf/eded/v9n1/v9n1a02.pdf>
- Flandrin, J. y Montanari, M. (2004). *Historia de la alimentación*. Asturias: Trea. Ediciones.
- Gutiérrez, C. (2012). *Historia de la gastronomía*. México: Red Tercer Milenio.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. (6ª ed.). México D.F.: McGraw-Hill Interamericana Editores.
- Labatut, P. (2005). *Aprendizaje universitario: un enfoque metacognitivo*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid. Recuperado de <http://www.ebrary.com>
- Lauer, M. y Lauer, V. (2006). *La revolución gastronómica peruana*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- León, E. (2013). *14,000 años de alimentación en el Perú*. Lima: Universidad de San Martín de Porres.
- Llerena, T. (2013). *Sistema de acciones para potenciar la investigación formativa en la carrera de alimentos de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo*. (Tesis de Maestría). Universidad Autónoma Regional de los Andes. Ecuador. Recuperada de <http://dspace.uniandes.edu.ec/bitstream/123456789/2944/1/>
- López, A. (2010). *La gastronomía y su impacto turístico en la ciudad de Ambato provincia de Tungurahua en el periodo noviembre 2009 febrero 2010* (Tesis de pregrado). Universidad Técnica de Ambato, Ambato, Ecuador. Recuperada de <http://repositorio.uta.edu.ec/jspui/handle/123456789/1663>

- López, I. y Pita, S. (1999). Unidad de Epidemiología Clínica y Bioestadística. Complejo Hospitalario Universitario de A Coruña (España) CAD ATEN Primaria; 6: 169-171.
- Luna, V. (2006). El docente presencial: técnicas de enseñanza para enriquecer su desempeño académico. México: Plaza y Valdés, S.A. de C.V. Recuperado de <http://www.ebrary.com>
- Martínez, J. (2011). *Gastronomía y nutrición*. Madrid: Síntesis.
- Martínez, M. y Viader, M. (2008). Reflexiones sobre el aprendizaje y docencia en el actual contexto universitario. La promoción de equipos docentes. *Revista de educación*, 213-234. Recuperado de http://www.mecd.gob.es/revista-de-educacion/numeros-revista-de-educacion/numeros-antteriores/2008/re2008/re2008_09.html
- Miyahira, J. M. (2009). La investigación formativa y la formación para la investigación en el pregrado. *Revista Médica Herediana*, 20(3), 119-122. Recuperado de <http://www.researchgate.net/publication/262442184>
- Morán, G. y Alvarado, D. (2010). *Métodos de investigación* (1° Ed.). México: Pearson. Recuperado de <http://mitrabajodegrado.files.wordpress.com/2014/11/moran-y-alvarado-metodos-de-investigacion-1ra.pdf>
- Morcía, F. L. (2013). *La cocina de Pozuzo como eje central de una ruta gastronómica para su desarrollo turístico*. (Tesis de Maestría). Universidad de San Martín de Porres. Perú. Recuperado de: http://www.repositorioacademico.usmp.edu.pe/bitstream/usmp/1464/3/morcia_rf.pdf

- Mucha, F. (2014). Centro Nacional de Ciencias Gastronómicas. (Tesis de pregrado). Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú. Recuperada de <http://hdl.handle.net/10757/550332>
- Osorio, M. (2008). *La investigación formativa o la posibilidad de generar cultura investigativa en la educación: el caso de la práctica pedagógica de la licenciatura en educación básica con énfasis en humanidades, lengua castellana de la Universidad de Antioquia*. (Tesis de maestría). Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia. Recuperado de <http://bibliotecadigital.udea.edu.co/handle/10495/217>
- Parra, C. (2004). Apuntes sobre la investigación formativa. *Revista Educación y Educadores*, 7, 57-78. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2041050>
- Peralta, C. L. (2015). *Programa de superación profesional para potenciar la competencia didáctica del profesor universitario*. Habana, CU: Editorial Universitaria. Recuperado de <http://www.ebrary.com>
- Restrepo B. (2003). Investigación formativa e investigación productiva de conocimiento en la universidad. *Nómadas*, (18), 195-202. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3991803>
- Restrepo, B. (2006). *Formación Investigativa e Investigación Formativa: Aceptaciones y Operacionalización de esta última y Contraste con la Investigación Científica en Sentido Estricto*. Material didáctico: Diplomado en Investigación. Medellín: ESUMER.
- Rodríguez, L. (2013). Docencia e Investigación: Hacia el desarrollo de una cultura de investigación formativa. *Investigación Educativa*. 17(31). Recuperado de: <http://revistasinvestigacion.unmsm.edu.pe/index.php/educa/article/view/7765/6777>

Távora, M. (2015). *Centro gastronómico*. (Tesis de pregrado, Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, Lima, Perú). Recuperada de <http://hdl.handle.net/10757/607404>

Vilà, R., Rubio, M. y Berlanga, V. (2014). La investigación formativa a través del aprendizaje orientado a proyectos. *Revista Innovación Educativa* (24), 241-258.

ANEXOS

Anexo 1

Encuesta dirigida a los estudiantes de la escuela de administración hotelera
Curso: Historia y Evolución de la Gastronomía

Objetivo: Aplicación de la investigación formativa como método para generar y construir conocimientos dentro de la asignatura de Historia y Evolución de la Gastronomía.

Instrucciones: A continuación encuentras una serie de preguntas, según tu criterio califícalo marcando con (X) solo el ítem correspondiente.

I. Características Sociodemográficas

1. Sexo: (M) (F)

2. Edad: _____

II. Investigación formativa

2.1. EL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN EN ESTA ASIGNATURA CONSIDERO QUE ME HA PERMITIDO:

Competencias Transversales	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
	1	2	3	4	5
1. Ser más autónomo/a					
2. Trabajar en equipo					
3. Planificar mejor el trabajo					
4. Tener más creatividad					
5. Ser más consciente y expresar la vivencia del proceso de aprendizaje					

2.2. PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA, EN QUÉ MEDIDA TE HAN RESULTADO ÚTILES:

Estrategias de enseñanza/aprendizaje	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
	1	2	3	4	5
6. Las sesiones magistrales o teóricas					
7. Las actividades de aprendizaje autónomo (estudio y trabajo individual)					
8. El aprendizaje colaborativo (en equipo)					
9. El aprendizaje a través de la interacción y actividad grupal					

2.3. VALORA EN QUÉ MEDIDA CONSIDERAS QUE EL MÉTODO ORIENTADO AL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN PERMITE:

Método orientado al trabajo de investigación	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
	1	2	3	4	5
10. Aprender a aprender					
11. Aprender significativamente					
12. Buscar, analizar, sintetizar la información para un aprendizaje integrador (global)					

2.4. EN QUÉ MEDIDA LOS SIGUIENTES ASPECTOS CARACTERIZAN A LA PROFESORA DE LA ASIGNATURA:

Rol del profesorado	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
	1	2	3	4	5
13. Motiva y orienta para la búsqueda de información					
14. Facilitadora de aprendizaje (mejora personal y/o académica)					
15. Guía experto para el aprendizaje (ayuda a aprender a aprender)					
16. Evaluadora del aprendizaje					

2.5. DESPUÉS DE LA ASIGNATURA ME SIENTO SATISFECHO / A DE:

Satisfacción del alumnado	Totalmente en desacuerdo	En desacuerdo	Ni acuerdo ni en desacuerdo	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
	1	2	3	4	5
17. La manera de compartir la transferencia de información					
18. El proceso y el progreso de mi aprendizaje					
19. La autonomía para desarrollar mi aprendizaje					

Gracias por tu colaboración

Anexo 2

ASIGNATURA: HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA

CONTENIDO TEMÁTICO

SEMANA	CONTENIDOS	INDICADOR DE LOGRO
UNIDAD I : LA ALIMENTACIÓN EN LA PREHISTORIA Y LA EDAD ANTIGUA		
01	Introducción El hombre y su evolución alimenticia LA PREHISTORIA: antes y después del fuego	Logros cognoscitivos de la forma en la que ha evolucionado la gastronomía y alimentación del ser humano en la prehistoria hasta la edad antigua.
02	EDAD ANTIGUA - <u>Mesopotamia y Egipto</u> : Sus primeros cultivos. Historia de la cerveza. Historia del pan. Historia del vino. - <u>Los Hebreos. Los Persas.</u>	
03	- <u>Los Chinos</u> . Legado gastronómico. Escuelas gastronómicas. Historia del té. - <u>Los Griegos</u> .	
04	- <u>Los Romanos</u> . Costumbres alimenticias. Lúculo. Apicio. - <u>Las civilizaciones mesoamericanas</u> . Mayas - Aztecas - Incas.	
UNIDAD II : LA ALIMENTACIÓN EN LA EDAD MEDIA, EDAD MODERNA Y EDAD CONTEMPORÁNEA		
05	TALLER FEEDBACK UNIDAD I - EDAD MEDIA : Características gastronómicas. Historia del tenedor.	Analiza la estrecha relación de la evolución con el proceso de civilización del hombre.
06	- EDAD MODERNA : Renacimiento. Catalina de Médicis. Historia del Café. Historia del hojaldre. - <u>Siglo XVII y XVIII</u> . Historia del Champagne. Parmentier. Talleyrand.	
07	- DESCUBRIMIENTO DE NUEVAS TIERRAS : América y Asia. Historia del maíz. Historia del Arroz. - EDAD CONTEMPORÁNEA . Escoffier.	Conoce la enorme importancia y potencial de la gastronomía como desarrollo empresarial en la edad media, moderna y contemporánea.
08	TALLER FEEDBACK UNIDAD II EVALUACIÓN PARCIAL ...	
UNIDAD III : GASTRONOMÍA MUNDIAL		
09	- <u>ESPAÑA</u> : Cocina molecular o tecnoemocional. Ferrán Adriá - <u>FRANCIA</u> : Grandes chefs franceses. Antoine Carême. Brillat Savarin.	Identifica y debate sobre los principales estilos gastronómicos a nivel mundial.
10	- <u>ITALIA</u> : Historia de las pastas. - <u>MÉXICO</u> : Aportes y costumbres	
11	- <u>JAPÓN</u> - <u>CHINA</u>	
12	- <u>NOUVELLE CUISINE</u> . Paul Bocuse. - <u>COMIDA RÁPIDA</u> . Inicios, características y éxito mundial. Industrialización de los alimentos.	

UNIDAD IV : GASTRONOMÍA PERUANA		
13	TALLER FEEDBACK UNIDAD III - <u>ÉPOCA PREINCAICA - INCAICA</u> : aportes culinarios, ritos. Historia de la papa. Historia de la chicha.	- Reconoce que la gastronomía revela aspectos fundamentales de la vida de un pueblo, como la cultura, identidad, costumbres, historia, etc. - Identifica y reconoce que la Cocina Peruana es producto del mestizaje culinario debido a la fusión de cocinas, mezcla de razas y costumbres.
14	- <u>ÉPOCA COLONIAL</u> (Virreinato): Inicio del mestizaje culinario. - <u>ÉPOCA REPUBLICANA</u> (Independencia): Historia de la pachamanca., historia del turrón de doña pepa.	
15	EXPOSICIÓN PROYECTO FINAL <u>ÉPOCA ACTUAL</u> : Cocinas Regionales - COCINA COSTA NORTE - COCINA COSTA SUR - COCINA CRIOLLA	
16	- COCINA NOVOANDINA - COCINA AMAZÓNICA	
17	EVALUACIÓN FINAL ...	

Anexo 3

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
ESCUELA DE HOTELERÍA Y SERVICIOS TURÍSTICOS

SESIÓN DE APRENDIZAJE

TEMA: Introducción a la Historia y Evolución de la Gastronomía

I. DATOS INFORMATIVOS

- 1.1. Facultad : CIENCIAS EMPRESARIALES
- 1.2. Ciclo : II
- 1.3. Semestre : 2016 I
- 1.4. Asignatura : HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA
- 1.5. Horas : 04 horas
- 1.6. Docente : ELIZABETH ZELADA CORTEZ
- 1.7. Logro : Presentación del sílabo y motivación de la importancia del conocimiento de la historia de la gastronomía

ESQUEMA DE SESIÓN DE APRENDIZAJE

(Estrategia metodológica activa de investigación formativa)

FASES/ Tiempo	SECUENCIA DIDÁCTICA	RECURSOS DIDÁCTICOS
Inicio 30'	La docente realiza: <ul style="list-style-type: none">• Motivación sobre la importancia de la asignatura.• Búsqueda e indaga conocimientos previos del estudiante con la técnica de lluvia de ideas.• Exposición dinámica de la asignatura y el método a aplicar donde el estudiante será constructor de su aprendizaje.	<ul style="list-style-type: none">- Lluvia de ideas- Conceptualizaciones- Inductivo-deductivo- vídeos
Proceso 130'	<ul style="list-style-type: none">• Presenta el sílabo y líneas de investigación o problemáticas para que procedan a desarrollarlas y concluir las en el semestre.• Explica los objetivos para el alcance de las competencias de aprendizaje, para ello los estudiantes serán agentes de investigación, es decir, buscarán información, lo analizarán y realizarán la transferencia de conocimientos.• Imparte las pautas necesarias para que los estudiantes procedan a planificar sus investigaciones.• Explica el proceso a realizar en los trabajos de investigación en equipo. La información será precisa para cada tema específico hasta finalizar el semestre.	<ul style="list-style-type: none">- Exposición en equipo- Apoyo de material audiovisual- Participación activa- Actividades creativas- Taller <i>feed back</i> con dinámica de grupo- Debate
Cierre 20'	<ul style="list-style-type: none">• Los estudiantes consolidan el trabajo sobre el tema propuesto en diapositivas en formato PPT y/o informe en word que será entregado en cada sesión.• Se indica tema siguiente.	<ul style="list-style-type: none">- Diálogo- Comentarios

Esta estrategia exhorta a:

- Planificar a través del sílabo las sesiones según el objetivo del tema.
- Docente cumplir el rol de mediador cognitivo-afectivo y asesorar durante el semestre para el alcance de las competencias de aprendizaje utilizando la estrategia de investigación formativa, orientar, guiar y alentar en el proceso de aprendizaje, ofrecer *feed back* y evaluar.
- Fijar un cronograma de las actividades al inicio de la asignatura.
- Promover el aprendizaje por transferencia con trabajos individuales y en equipo de los estudiantes con participación activa en cada sesión o taller académico.
- Tratamiento teórico-práctico y creativo de los contenidos en los talleres, mediante exposición de sus saberes con evidencias e informes.
- Programar un viaje de carácter académico e investigativo en la región costa norte teniendo en cuenta que las vivencias y sensaciones de los estudiantes in situ es más preciso en la investigación.

Anexo 4

Validación de Encuesta por Expertos

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		DR. JULIO CÉSAR FERNÁNDEZ ALVARADO
PROFESIÓN		MAGISTER EN HISTORIA - DOCTOR EN CIENCIAS SOCIALES Y DE LA COMUNICACIÓN
ESPECIALIDAD		ARQUEOLOGÍA E HISTORIA
EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)		25 AÑOS
CARGO		DOCENTE UNIVERSITARIO - UCAT.
“INVESTIGACIÓN FORMATIVA PARA MEJORAR EL CONOCIMIENTO DE HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN ESTUDIANTES DEL II CICLO DE HOTELERÍA, UNIVERSIDAD CATÓLICA CHICLAYO, 2016”		
DATOS DEL TESISISTA		
NOMBRES	ZELADA CORTEZ Juana Elizabeth	
ESPECIALIDAD	Maestría en Educación	
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario: Encuesta Contexto: Autoadministrado	
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<p>GENERAL Determinar y analizar la efectividad didáctica del método de investigación formativa innovadora y creativa en mejorar el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía en los estudiantes de hotelería y servicios turísticos de la Universidad de Católica de Chiclayo.</p> <p>ESPECÍFICOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer la influencia de la investigación formativa para mejorar el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía e indicar que se puede aplicar a otras áreas. - Identificar la mejoría de tipo cualitativo que podría representar, más eficacia, más eficiencia, mayores niveles de calidad en el futuro profesional. - Analizar las estrategias encaminadas a mejorar el aprendizaje y el trabajo en equipo mediante una planeación de actividades académicas. 	
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN “TA” SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O “TD” SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS		
DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 19 ítems y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa de Cronbach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.	
EL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN EN ESTA ASIGNATURA CONSIDERO QUE ME HA PERMITIDO:		
1. Ser más autónomo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD ()	SUGERENCIAS: _____ _____
2. Trabajar en equipo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo	TA (X) TD ()	SUGERENCIAS: _____ _____

d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	_____
3. Planificar mejor el trabajo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
4. Tener más creatividad a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
5. Ser más consciente y expresar la vivencia del proceso de aprendizaje a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA, EN QUÉ MEDIDA TE HAN RESULTADO ÚTILES:	
6. Las clase magistrales o teóricas a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
7. Las actividades de aprendizaje autónomo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
8. El aprendizaje colaborativo (trabajo en equipo) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
9. El aprendizaje a través de la interacción y actividad grupal a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
VALORA EN QUÉ MEDIDA CONSIDERAS QUE EL MÉTODO ORIENTADO AL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN, PERMITE:	
10. Aprender a aprender a) Totalmente en desacuerdo	TA (X) TD ()

b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	SUGERENCIAS: _____ _____
11. Aprender significativamente a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
12. Buscar, usar, analizar, sintetizar la información para un aprendizaje integrador (no fragmentado, global) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
EN QUÉ MEDIDA LOS SIGUIENTES ASPECTOS CARACTERIZAN AL PROFESOR DE LA ASIGNATURA:	
13. Provedora de información a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
14. Facilitadora de aprendizaje (mejora personal y/o académica) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
15. Guía experto para el aprendizaje (ayuda a aprender a aprender) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
16. Evaluadora del aprendizaje a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
DESPUÉS DE LA ASIGNATURA ME SIENTO SATISFECHO/A DE:	
17. La manera de impartir las clases. a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
18. El proceso y el progreso de mi aprendizaje	TA (X) TD ()

a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	SUGERENCIAS: _____ _____
19. La autonomía para desarrollar mi aprendizaje a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____

1. PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA <u>19</u> N° TD _____
------------------------------	-----------------------------

2. COMENTARIO GENERAL <u>ES UN BUEN INSTRUMENTO ADECUADO PARA EL PROCESO FORMATIVO.</u> _____ _____

3. OBSERVACIONES _____ _____

Chiclayo, julio 19 del 2016


JUEZ - EXPERTO
DR. JULIO CESAR FERNÁNDEZ ALVARADO
DNI: 16655462

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		José Miguel Paolillo Tapia
	PROFESIÓN	Administrador
	ESPECIALIDAD	MBA
	EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)	24 años
	CARGO	Director de Asuntos Docentes
"INVESTIGACIÓN FORMATIVA PARA MEJORAR EL CONOCIMIENTO DE HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN ESTUDIANTES DEL II CICLO DE HOTELERÍA, UNIVERSIDAD CATÓLICA CHICLAYO, 2016"		
DATOS DEL TESISISTA		
NOMBRES	ZELADA CORTEZ Juana Elizabeth	
ESPECIALIDAD	Maestría en Educación	
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario: Encuesta Contexto: Autoadministrado	
	OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<p><u>GENERAL</u> Determinar y analizar la efectividad didáctica del método de investigación formativa innovadora y creativa en mejorar el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía en los estudiantes de hotelería y servicios turísticos de la Universidad de Católica de Chiclayo.</p> <p><u>ESPECÍFICOS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer la influencia de la investigación formativa para mejorar el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía e indicar que se puede aplicar a otras áreas. - Identificar la mejoría de tipo cualitativo que podría representar, más eficacia, más eficiencia, mayores niveles de calidad en el futuro profesional. - Analizar las estrategias encaminadas a mejorar el aprendizaje y el trabajo en equipo mediante una planeación de actividades académicas.
	EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN "TA" SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O "TD" SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS	
	DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 19 ítems y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa de Cronbach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.
EL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN EN ESTA ASIGNATURA CONSIDERO QUE ME HA PERMITIDO:		
	1. Ser más autónomo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
	2. Trabajar en equipo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____

d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	_____
3. Planificar mejor el trabajo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
4. Tener más creatividad a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
5. Ser más consciente y expresar la vivencia del proceso de aprendizaje a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA, EN QUÉ MEDIDA TE HAN RESULTADO ÚTILES:	
6. Las clase magistrales o teóricas a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
7. Las actividades de aprendizaje autónomo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
8. El aprendizaje colaborativo (trabajo en equipo) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
9. El aprendizaje a través de la interacción y actividad grupal a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
VALORA EN QUÉ MEDIDA CONSIDERAS QUE EL MÉTODO ORIENTADO AL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN, PERMITE:	
10. Aprender a aprender a) Totalmente en desacuerdo	TA (X) TD ()

b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	SUGERENCIAS: _____ _____
11. Aprender significativamente a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
12. Buscar, usar, analizar, sintetizar la información para un aprendizaje integrador (no fragmentado, global) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
EN QUÉ MEDIDA LOS SIGUIENTES ASPECTOS CARACTERIZAN AL PROFESOR DE LA ASIGNATURA:	
13. Proveedora de información a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: <u>Alinear la pregunta con el género si va dirigida a un profesor o a una profesora.</u>
14. Facilitadora de aprendizaje (mejora personal y/o académica) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
15. Guía experto para el aprendizaje (ayuda a aprender a aprender) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
16. Evaluadora del aprendizaje a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
DESPUÉS DE LA ASIGNATURA ME SIENTO SATISFECHO/A DE:	
17. La manera de impartir las clases. a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD (), SUGERENCIAS: <u>Especificar mejor a quien se dirige la preguntas.</u>
18. El proceso y el progreso de mi aprendizaje	TA (X) TD ()

a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	SUGERENCIAS: _____ _____
19. La autonomía para desarrollar mi aprendizaje a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____

1. PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA <u>19</u> N° TD _____
-----------------------	-----------------------------

2. COMENTARIO GENERAL

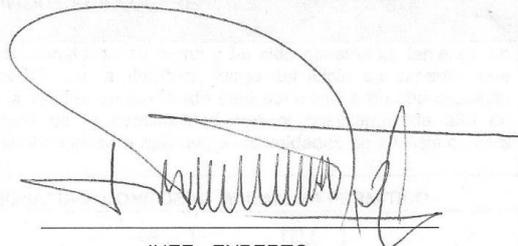
Se recomienda estructurar nuevamente los ítems con 6 opciones fin poder inducir al alumno a decidir y entrar los índices.

3. OBSERVACIONES

Se recomienda establecer para los expertos las competencias (Dimensiones que se están ^{midiendo} evaluando) y si fere para los criterios, ^{indicador} En lo concerniente a las opciones para el experto se recomienda colocar: Adecuado, Adecuado con, y Inadecuado - ajustes

Chiclayo, julio 19 del

2016



JUEZ - EXPERTO

José M. Paolillo Tapia

INSTRUMENTO DE VALIDACION POR JUICIO DE EXPERTOS

NOMBRE DEL JUEZ		Rocío Rumiache Cháverry
PROFESIÓN		Docente universitaria
ESPECIALIDAD		Investigación e Innovación Educativa
EXPERIENCIA PROFESIONAL (EN AÑOS)		14 años
CARGO		Directora Relaciones Internacionales
“INVESTIGACIÓN FORMATIVA PARA MEJORAR EL CONOCIMIENTO DE HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN ESTUDIANTES DEL II CICLO DE HOTELERÍA, UNIVERSIDAD CATÓLICA CHICLAYO, 2016”		
DATOS DEL TESISTA		
NOMBRES	ZELADA CORTEZ Juana Elizabeth	
ESPECIALIDAD	Maestría en Educación	
INSTRUMENTO EVALUADO	Cuestionario: Encuesta Contexto: Autoadministrado	
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACION	<p><u>GENERAL</u> Determinar y analizar la efectividad didáctica del método de investigación formativa innovadora y creativa en mejorar el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía en los estudiantes de hotelería y servicios turísticos de la Universidad de Católica de Chiclayo.</p> <p><u>ESPECÍFICOS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conocer la influencia de la investigación formativa para mejorar el conocimiento de la historia y evolución de la gastronomía e indicar que se puede aplicar a otras áreas. - Identificar la mejoría de tipo cualitativo que podría representar, más eficacia, más eficiencia, mayores niveles de calidad en el futuro profesional. - Analizar las estrategias encaminadas a mejorar el aprendizaje y el trabajo en equipo mediante una planeación de actividades académicas. 	
EVALÚE CADA ITEM DEL INSTRUMENTO MARCANDO CON UN ASPA EN “TA” SI ESTÁ TOTALMENTE DE ACUERDO CON EL ITEM O “TD” SI ESTÁ TOTALMENTE EN DESACUERDO, SI ESTÁ EN DESACUERDO POR FAVOR ESPECIFIQUE SUS SUGERENCIAS		
DETALLE DE LOS ITEMS DEL INSTRUMENTO	El instrumento consta de 19 ítems y ha sido construido, teniendo en cuenta la revisión de la literatura, luego del juicio de expertos que determinará la validez de contenido será sometido a prueba de piloto para el cálculo de la confiabilidad con el coeficiente de alfa de Cronbach y finalmente será aplicado a las unidades de análisis de esta investigación.	
EL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN EN ESTA ASIGNATURA CONSIDERO QUE ME HA PERMITIDO:		
1. Ser más autónomo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD ()	
	SUGERENCIAS: _____ _____	
2. Trabajar en equipo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo	TA (X) TD ()	
	SUGERENCIAS: _____ _____	

d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	_____
3. Planificar mejor el trabajo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
4. Tener más creatividad a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
5. Ser más consciente y expresar la vivencia del proceso de aprendizaje a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
PARA ALCANZAR LAS COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA, EN QUÉ MEDIDA TE HAN RESULTADO ÚTILES:	
6. Las clase magistrales o teóricas a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: <u>Actualizar la temática y ca.</u>
7. Las actividades de aprendizaje autónomo a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
8. El aprendizaje colaborativo (trabajo en equipo) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: <u>Deslindar el trabajo en equipo - trabajo colaborativo.</u>
9. El aprendizaje a través de la interacción y actividad grupal a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: <u>Ser precisos en el término de interacción</u>
VALORA EN QUÉ MEDIDA CONSIDERAS QUE EL MÉTODO ORIENTADO AL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN, PERMITE:	
10. Aprender a aprender a) Totalmente en desacuerdo	TA (X) TD ()

b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	SUGERENCIAS: _____ _____
11. Aprender significativamente a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
12. Buscar, usar, analizar, sintetizar la información para un aprendizaje integrador (no fragmentado, global) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: <u>Agregar la transparencia para lograr el aprendizaje.</u>
EN QUÉ MEDIDA LOS SIGUIENTES ASPECTOS CARACTERIZAN AL PROFESOR DE LA ASIGNATURA:	
13. Proveedora de información a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: <u>Mejorar la redacción.</u>
14. Facilitadora de aprendizaje (mejora personal y/o académica) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
15. Guía experto para el aprendizaje (ayuda a aprender a aprender) a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
16. Evaluadora del aprendizaje a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____
DESPUÉS DE LA ASIGNATURA ME SIENTO SATISFECHO/A DE:	
17. La manera de impartir las clases. a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: <u>completar por sí misma de impartir.</u>
18. El proceso y el progreso de mi aprendizaje	TA () TD ()

a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	SUGERENCIAS: _____ _____
19. La autonomía para desarrollar mi aprendizaje a) Totalmente en desacuerdo b) En desacuerdo c) Ni de acuerdo ni en desacuerdo d) De acuerdo e) Totalmente de acuerdo	TA (X) TD () SUGERENCIAS: _____ _____

1. PROMEDIO OBTENIDO:	N° TA <u>19</u> N° TD _____
2. COMENTARIO GENERAL	_____ _____
3. OBSERVACIONES	_____ _____

Chiclayo, julio 19 del 2016

2016



JUEZ EXPERTO

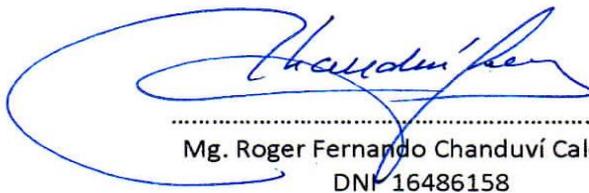
Dra. Rocío Rumiache Chavarray
DNI 16686502

ACTA DE APROBACIÓN DE ORIGINALIDAD DE TESIS

Yo, Roger Fernando Chanduví Calderón, Asesor del curso de desarrollo del trabajo de investigación y revisor de la tesis del estudiante, JUANA ELIZABETH ZELADA CORTEZ, titulada: **INVESTIGACIÓN FORMATIVA PARA MEJORAR EL CONOCIMIENTO DE HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN ESTUDIANTES DEL II CICLO DE HOTELERÍA, UNIVERSIDAD CATÓLICA CHICLAYO, 2016**, constato que la misma tiene un índice de similitud de **22 %** verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El suscrito analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Chiclayo, 16 de febrero del 2018



.....
Mg. Roger Fernando Chanduví Calderón
DNI 16486158



**AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE
TESIS EN REPOSITORIO INSTITUCIONAL
UCV**

Código : F08-PP-PR-02.02
Versión : 07
Fecha : 31-03-2017
Página : 1 de 2

Yo **Juana Elizabeth Zelada Cortéz**, identificada con DNI N° 16454225, egresado de la Escuela Profesional de Posgrado del programa de **Maestría en Educación** de la Universidad César Vallejo, autorizo (x), no autorizo () la divulgación y comunicación pública de mi trabajo de investigación titulado **"INVESTIGACIÓN FORMATIVA PARA MEJORAR EL CONOCIMIENTO DE HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA GASTRONOMÍA EN ESTUDIANTES DEL II CICLO DE HOTELERÍA, UNIVERSIDAD CATÓLICA CHICLAYO, 2016"** en el Repositorio Institucional de la UCV (<http://repositorio.ucv.edu.pe/>), según lo estipulado en el Decreto Legislativo 822, Ley sobre Derecho de Autor, Art. 23 y Art. 33

Fundamentación en caso de no autorización:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



FIRMA

DNI N° **16454225**

FECHA: **17 de octubre del 2018**

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Representante de la Dirección / Vicerrectorado de Investigación y Calidad	Aprobó	Rectorado
---------	----------------------------	--------	---	--------	-----------

INVESTIGACIÓN FORMATIVA

INFORME DE ORIGINALIDAD

22%

INDICE DE SIMILITUD

21%

FUENTES DE
INTERNET

2%

PUBLICACIONES

8%

TRABAJOS DEL
ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	slidegur.com Fuente de internet	1%
2	diposit.ub.edu Fuente de internet	1%
3	autoformacionpermanentepealadiaz.blogspot.com Fuente de internet	1%
4	www.restaurantgiratorio.cl Fuente de internet	1%
5	acertijosculturales.blogspot.com Fuente de internet	1%
6	filosofia.uani.mx:8080 Fuente de internet	1%
7	www.isepgs.edu.pe Fuente de internet	<1%
8	web.unap.edu.pe Fuente de internet	<1%
9	www.aufop.com Fuente de internet	<1%