

Congreso Internacional PBL 2006 ABP

Experiencia: Didáctica de las Artes Culinarias.



María Gabriela García C.
Departamento de Didáctica
Facultad de Ciencias y Artes
Universidad Metropolitana
Caracas- Venezuela
mggarcia@unimet.edu.ve

1. Introducción

La gastronomía se refiere al estudio de la relación entre cultura y alimentos: el arte de cocinar en los pueblos. De este modo se estudian varios componentes culturales tomando como eje central la comida, vinculando las Artes, ciencias sociales, naturales e incluso ciencias exactas, alrededor del sistema alimenticio.

La asignatura Didáctica de las Artes Culinarias corresponde a una electiva de formación básica de la Universidad Metropolitana que puede ser cursada por cualquier estudiante de la universidad, a lo largo su carrera. Esta equivale a 3 créditos de formación básica que los estudiantes deben cursar un total de 12 créditos.

La asignatura tiene como objetivo desarrollar habilidades culinarias en cuanto a la preparación de un buen plato, propiciando la comprensión de la relación existente entre la gastronomía y la nutrición, entendiendo la gastronomía en su más amplio sentido.

Para el logro de dicho objetivo, se utilizó como metodología didáctica el Aprendizaje Basado en Problemas, a través de la realización de un proyecto global para el cual los estudiantes se organizaron en grupos de trabajo.

A continuación se presenta el programa completo de la asignatura:

2. Programa de la Asignatura.

El presente programa está organizado en seis componentes principales que se presentan a continuación, en primer lugar la fundamentación resaltando la importancia de la asignatura; luego se destacará el objetivo general del curso, así como los objetivos específicos divididos según las unidades y los contenidos a trabajar en cada una; luego se presenta la metodología planteada en el programa y para finalizar el plan de evaluación programado.

Fundamentación:

La gastronomía como arte y ciencia que estudia la preparación de los alimentos a través de una serie de reglas y bajo una determinada tendencia, se ha convertido en la actualidad en un tema de gran interés no sólo entre los amantes de las artes culinarias en general, sino también entre las personas que aspiran tener un buen desenvolvimiento al momento de preparar y cocinar cualquier plato (*Cocina Express*, n.d.). De allí que, el programa de la presente asignatura “Didáctica de las Artes Culinarias” ha sido diseñado con el fin de expandir la formación integral de los estudiantes a través del entendimiento de este campo.

Esta materia busca estimular y desarrollar las habilidades culinarias de los estudiantes no sólo con el propósito de convertirlos en expertos en cuanto a la preparación de un buen plato se refiere, sino que la gastronomía está a su vez relacionada con la nutrición, y por ende con la salud también. Por tal razón, conocer un poco más a fondo esta ciencia, es entender la forma más adecuada de preparar comidas balanceadas y nutritivas, lo que contribuirá a la prevención de enfermedades alimenticias (Quebec Farmers’ Group, 1993). Igualmente, esta materia fue estructurada de tal manera que los estudiantes puedan aplicar los conocimientos adquiridos en el curso a su vida diaria,

relacionando al mismo tiempo la gastronomía con la química y física, comprendiendo los procesos físico-químicos que ocurren; estudiando parte de la historia de la gastronomía y comprendiendo incluso la importancia cultural que tiene la gastronomía.

El curso está enfocado a la enseñanza de técnicas culinarias básicas que le permitan al estudiante desenvolverse en el entendimiento de una receta y en su preparación.

Objetivo General:

Desarrollar habilidades culinarias en cuanto a la preparación de un buen plato, propiciando la comprensión de la relación existente entre la gastronomía y la nutrición, en tanto que forman parte de una buena salud. El programa está organizado en cinco unidades:

<i>Unidad 1: Conociendo los fundamentos básicos</i>
Objetivos Específicos
<ul style="list-style-type: none">- Conocer los términos básicos asociados con la gastronomía.- Comprender la importancia de la higiene en la manipulación, almacenamiento y conservación de los alimentos- Entender la importancia de cuidar la salud a través de una alimentación balanceada
Contenidos
<ul style="list-style-type: none">- Conceptos básicos- Historia de la gastronomía- Sanidad e higiene de los alimentos- Almacenamiento y conservación de alimentos- Nutrición y dietética- Química de los alimentos- Alimentación balanceada

<i>Unidad 2: Desarrollando destrezas culinarias</i>
Objetivos Específicos:
<ul style="list-style-type: none">- Conocer las reglas de etiqueta y protocolo relacionadas con la gastronomía- Adquirir destrezas en el manejo y manipulación de instrumentos de la cocina en los cortes y cocción de alimentos.
Contenidos:
<ul style="list-style-type: none">- Etiqueta y protocolo- Manipulación de instrumentos- Cortes de diferentes alimentos- Métodos de cocción

<i>Unidad 3: Practicando las artes culinarias</i>
Objetivos Específicos:
<ul style="list-style-type: none">- Aplicar los conocimientos adquiridos en las unidades anteriores para la preparación de diferentes platos.
Contenidos:
<ul style="list-style-type: none">- Fondos básicos. Caldos: sopas y cremas- Salsas principales

- Preparación de Carnes: rojas y blancas
- Preparación de Pastas
- Pastelería
- Diseño de platos

Unidad 5: Gastronomía en el mundo

Objetivos Específicos:

- Conocer las diferentes tendencias gastronómicas a nivel mundial a través de la investigación y aplicación de conocimientos básicos.

Contenidos:

- Cocina Española
- Cocina Italiana
- Cocina Asiática
- Cocina Francesa
- Cocina Mexicana
- Cocina Venezolana

Metodología:

Se empleará la metodología del Aprendizaje Basado en Problemas de forma práctica, dinámica y participativa en la cual el alumno logre resolver problemas planteados, para luego integrar los conceptos teóricos, la práctica y la investigación en la elaboración de un proyecto. Las sesiones de clases tendrán en lo posible, una parte teórica y una parte práctica con el fin de asegurar dicha integración.

Las clases se caracterizarán por:

- Planteamiento de problemas diversos
- Exposición de los alumnos
- Lecturas importantes relacionadas con los temas correspondientes
- Relación de la teoría con la práctica
- Talleres teóricos-prácticos en áreas relacionadas al desarrollo del proyecto
- Entrega periódica de registros e informes
- Aprendizaje colaborativo

En definitiva se utilizará la metodología de Aprendizaje Basado en Problemas con el fin último de (ABP) a través de problemas que se irán planteando y que al final culminan en el desarrollo de un proyecto interdisciplinario orientado por

el profesor quien cumplirá con el rol de modelo a seguir antes y durante la elaboración de los platos y del proyecto en sí.

Plan de Evaluación:

El dominio que posee el estudiante de los objetivos planteados en el presente programa se evaluará en forma continua a través de la participación, ejercicios prácticos, y examen teórico como se especifica a continuación:

Actividad	Porcentaje
• Quiz en práctica	15%
• Participación y asistencia	5%
• Avances proyecto	10%
• Examen teórico	20%
• Proyecto Final	30%
• Trabajo teoría + exposición	20%
Total	100%

Una vez mostrado el programa de la asignatura resulta importante destacar algunas de las estrategias utilizadas en a lo largo del curso.

3. Operacionalización del Curso:

El curso se dividió en sesiones prácticas y sesiones teóricas; en las sesiones prácticas se trabajaron todos aquellos contenidos referentes a manipulación de alimentos, cortes y métodos de cocción, entre otros.

Cada sesión práctica estaba comprendida por un planteamiento de problema que daba inicio a las actividades, este problema debía de tratar de ser resuelto al principio a través de hipótesis planteadas por los estudiantes. Seguidamente el profesor demostraba las distintas técnicas con el fin de ir comprobando las hipótesis planteadas a través de la práctica. Cada estudiante desarrollaba al mismo tiempo parte de la práctica acorde con la técnica que se estuviera trabajando.



Fotos: Clase Cortes de Alimentos.

Por su parte, en las clases teóricas se trabajaron contenidos como historia de la gastronomía, etiqueta y protocolo, nutrición y dietética, y otros de esta índole. Para estas clases se usaron estrategias variadas, desde exposición del profesor, invitados especiales reconocidos en el área gastronómica, exposiciones de los estudiantes, entre otras.

Seguidamente, esta operacionalización se tradujo en el planteamiento de diversos problemas que se fueron presentando a los estudiantes; con la idea de que estos pudieran a través de la búsqueda de soluciones manejar los distintos contenidos para luego adaptarlos a su proyecto o problema global.

Este proyecto o problema global, para el cual se formaron grupos interdisciplinarios de trabajo se iría realizando a lo largo del semestre; para este se les planteó una situación real a través de la cual debían dar solución a un problema que englobara todos los contenidos tanto teóricos como prácticos a través de una investigación y la solución de un problema.

Este problema consistió en plantearle a cada grupo que debía escoger un tema de su interés a través del cual pudieran presentarle a un jurado una cena completa aplicando todos los conocimientos de técnicas básicas de cocina, junto con una investigación en el área que se escogió; demostrando así sus fortalezas en el manejo tanto de los contenidos teóricos como los contenidos prácticos.

4. Ejemplos de Proyectos Globales (1era. Experiencia)

Para la primera experiencia en la cual se dictó la asignatura, los grupos manifestaron interés en plantear sus proyectos globales acerca de diferentes regiones o países; derivado de la selección del tema, a cada grupo le correspondía plantear como hemos dicho anteriormente un proyecto donde relacionaran toda la práctica y teoría estudiada en el curso a través de la realización de una cena formal a un grupo de jurados.

Se pudo observar como los temas seleccionados en esta primera experiencia fueron los siguientes:

- Comida Libanesa
- Il Caponata Ristorante. Comida Italiana
- Viaje a los Sentidos Venezolanos de Nuestra Cocina
- Cocina Thai
- Cocina Española

Cada uno de estos grupos presentó un trabajo escrito completo, el cual de forma resumida fue presentado frente a los jurados a través de una presentación junto con la cena que se iba a degustar. En dicha presentación describieron la historia de la gastronomía para cada región; dando oportuna importancia y relacionando esto con los ingredientes que luego utilizarían en la preparación de los platos.

Del mismo modo, relacionado con los ingredientes y la región que trabajaron, investigaron acerca del almacenamiento y la conservación de acuerdo a la cultura, como se ha hecho y como se hace hoy en día.

Por otra parte, los estudiantes realzaron la importancia de la nutrición y la dietética y describieron los nutrientes y calorías que tendrían los platos que iba a degustar el jurado.

Otro punto importante a destacar es que cada uno de los grupos presentó la mesa y los platos bajo estrictas normas de etiqueta y protocolo que habían estudiado en la asignatura, adaptando según cada tema o región la decoración, centros de mesa, ambiente, música, entre otros aspectos.

Incluso algunos grupos hicieron referencia a las recetas típicas más conocidas de cada una de las regiones para luego pasar a degustar la cena.



Visión Mesa Servida: Cena Thai

A continuación se presenta el menú servido por cada uno de los grupos en su presentación final:

Comida Libanesa	Il Caponata Ristorante Comida Italiana	Viaje a los Sentidos Venezolanos de Nuestra Cocina	Cocina Thai	Cocina Española
Fatush: ensalada compuesta por distintos vegetales con aderezo de aceite de oliva y polvo árabe	Capresa Sorpresa en jugo caliente de Manzana	Arepas Chips acompañado de caraota, queso y reina pepiada.	Ensalada de Cangrejo y Mango Verde	Tortilla de Papa con Chorizo
Kivi al horno, Kafta y Hommus: mezcla de carne molida, trigo, perejil y crema de garbanzos	Involtini de pollo Cascos de tomate cherry en almíbar rellenos de queso ricotta y albahaca	Polvorosa de Pollo acompañada con Ensalada Verde Granizado de Piña	Arroz frito con Camarones al Curry Ruedas de Piña Gratinadas con Coco y Almendras	Natilla clásica Española
Namura: dulce a base de sémola, melado, mantequilla y azúcar.			Jugo de Tamarindo	
Café Arabe				

Resulta importante destacar algunos elementos originales de cada uno de los proyectos que formaron parte de la creatividad y autonomía de cada grupo de estudiantes de resolver el problema de la manera mas apropiada y con su toque personal según cada caso.

Por ejemplo en el caso del proyecto Il Caponata Restaurante si observamos el menú, decidieron trabajar con 4 alimentos básicos y en éstos centraron su investigación y preparación; los mismos fueron: tomate, queso, aceite de oliva y albahaca. A lo largo de su presentación explicaron la importancia de estos ingredientes y su inmersión en la cocina italiana.



Propuesta Innovadora: Proyecto Comida Italiana

Por su parte el proyecto de Comida Thai, presentó de forma muy singular el espacio, colocaron antorchas, los manteles eran hojas de plátano, muy cálido ambiente y un colorido y sabor insuperable en sus presentaciones culinarias.



Presentación de Platos: Proyecto Comida Thai

Es importante reconocer que cada uno de los proyectos terminó planteando ideas realmente innovadoras en torno a la solución de problemas, así como mostrando a través de sus presentaciones y trabajos un alto nivel de responsabilidad, compromiso y dedicación; así como unos altos niveles de investigación y recolección de información que terminaron en algo mas que una cena.

5. Resultados Preliminares

Una vez terminado el primer curso donde se impartió esta asignatura bajo esta modalidad se aplicó un cuestionario a los estudiantes con preguntas relativas a los contenidos, los objetivos, la metodología, las actividades realizadas, entre otras. Los resultados derivados de la aplicación de este instrumento determinan algunas conclusiones preliminares sobre el uso de la metodología; así como nos permitió evaluar la estrategia a seguir para próximos cursos.

Para esta experiencia se destacarán sólo las preguntas que se consideran más importantes y que se refieren directa o indirectamente a la metodología de aprendizaje basado en problemas, utilizada en el curso.

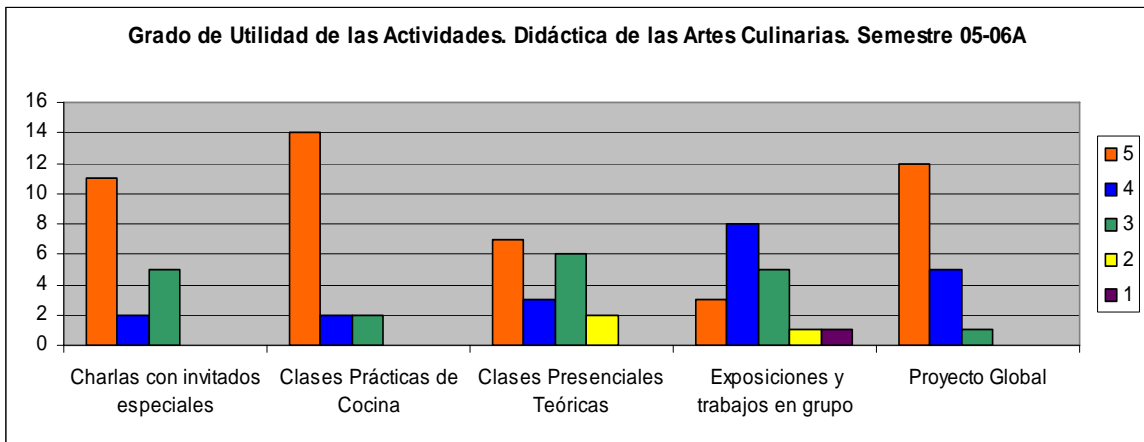
Por ejemplo, con respecto a las actividades que se llevaron a cabo a lo largo del curso, se planteó la siguiente pregunta:

Señala el grado de utilidad que tuvieron para ti, las siguientes actividades y apoyos de la asignatura. (Utiliza u número de la siguiente escala)

Muchísima utilidad Ninguna utilidad
 5 4 3 2 1 0

- Charlas con invitados especiales
- Clases Prácticas de Cocina
- Clases Presenciales teóricas
- Exposiciones y trabajo en equipo
- Visita al mercado
- Proyecto Global

A lo cual los estudiantes respondieron de la siguiente manera:



En estas respuestas, podemos observar que el 67% de los estudiantes evaluó el proyecto global con una utilidad de 5 (máxima puntuación) e incluso otro 28% lo evaluó con un nivel de utilidad de 4. Esto nos permite inferir que los estudiantes consideran que la metodología del aprendizaje basado en problemas, operacionalizada a través de un proyecto global es considerada muy positiva.

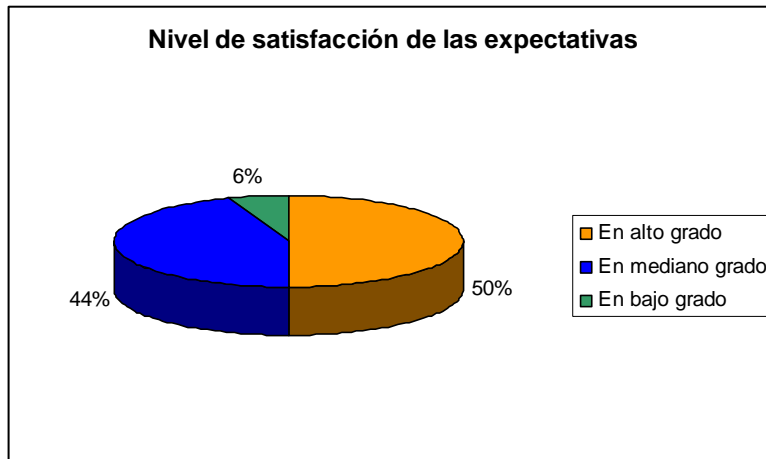
Otro de los ítems evaluados corresponde al nivel de aprendizaje que consideran obtuvieron los estudiantes a través de las diferentes actividades de evaluación, donde se obtuvieron los siguientes resultados.

Tipo de Evaluación	Grado de aprendizaje		
	Alto	Medio	Bajo
Trabajo Grupal y exposición (Teoría)	72%	28%	
Asistencia a prácticas y participación	67%	33%	
Examen Parcial	56%	39%	5%
Proyecto Final	94%	6%	

Aquí podemos observar como el proyecto final, el cual fue trabajado a través del planteamiento de problemas fue reconocido por los estudiantes como el tipo de evaluación que produjo un mayor nivel de aprendizaje, lo que refuerza la importancia que le dan los estudiantes incluso en la evaluación a la metodología.

A manera de evaluar la asignatura de forma global, se les planteó también a los estudiantes la siguiente pregunta: ¿Consideras que las expectativas que tenias

al inicio del curso han sido satisfechas?. En este sentido las respuestas fueron las siguientes:



En este sentido podemos decir que en general el grupo tuvo una buena percepción del curso y sus expectativas fueron satisfechas, a pesar que aún se considera hay aspectos evaluables de organización, logística y espacios.

Como última pregunta a analizar en el presente trabajo se considera importante mostrar algunos de los comentarios de los estudiantes cuando se les pidió que manifestaran los aprendizajes más significativos que habían tenido a lo largo del curso.

- Cosas básicas de cocina como recetas, cortes de alimentos, limpieza.
- Historia interesante de la cocina, tales como que países introdujeron algunos instrumentos.
- Aprendí a trabajar en equipo, incluso dentro de la cocina.
- Trabajar en grupo en práctica y teoría
- Realizar una cena formal con invitados
- Practicar todo lo aprendido en mi casa
- A usar los utensilios específicos para cada corte o preparación
- La cocina molecular fue un aspecto importante de cómo evoluciona la cocina
- En el proyecto final aprendí bastante de cómo preparar platos
- Las charlas fueron geniales
- Aumentó mi interés por la cocina, a la hora de investigar nuevas tendencias y probar nuevos platos
- Cocinar desde una simple vinagreta hasta un roll de sushi,
- Aprendí muchísimo de historia de la gastronomía, el arte de servir una mesa
- Conocí mas de cultura tailandesa, a través del proyecto final
- Trabajar en equipo, responsabilidad y compromiso
- Usar la creatividad al máximo
- La evolución del protocolo, la manera de presentar una mesa y la historia de la gastronomía

Como vemos, entre los aprendizajes más significativos que destacan los estudiantes encontramos varios relacionados con la metodología como el trabajo en equipo, la responsabilidad, la investigación, entre otros. Así como es de comprender que para ellos el manejo de prácticas en la cocina resultó realmente significativo.

6. Conclusión

A través de la inclusión del proyecto global, la estrategia del ABP permitió por lo tanto, que los estudiantes investigaran un área de la gastronomía, al mismo tiempo que desarrollaran destrezas y habilidades en cuanto a las técnicas básicas de cocina; girando alrededor de varios problemas que concurrieron en la elaboración de un proyecto final.

El desarrollo y resolución del problema permitió investigar bibliográficamente y a través de una experiencia práctica desarrollar destrezas en la gastronomía. Los resultados presentados corresponden en esencia a los aprendizajes logrados por los estudiantes y la presentación de las cenas o degustaciones con jurados a quienes serán presentados los distintos proyectos.

7. Bibliografía

- Academia de artes culinarias de Caracas
(<http://www.academiaculinariadecaracas.com/>)
- Instituto culinario de Caracas
(<http://homepage.mac.com/sumitoestevez/HojaMadre.html>)
- Quebec Farmers' Group. (2003). ¿Qué Cocinar? (Vol. 2). Québec: Ds-Max.
- The Culinary Institute of America (<http://www.ciachef.edu/>)
- (n.d.) *Cocina Express*. (Recetario No. 9). Caracas: El Universal.