

Academia de Gastronomía Salvadoreña Enseñamos con pasión

CAPITULO IV

DESARROLLO DEL NUEVO MÉTODO DE ENSEÑANZA GASTRONÓMICA

Como se mencionó anteriormente, la detección del problema de enseñanza se llevó a cabo en el transcurso de la carrera y en el desempeño como docente en la universidad ANGLOHISPANOMEXICANA donde se trató de evitar algunos errores que repercuten de manera significativa en la vida de estudiante y a su vez en la del profesionista, estos errores que de manera involuntaria se manifiestan en algunos de los instructores, esto llevó a la necesidad de detectarlos y plantear una propuesta de enseñanza gastronómica en la que se involucran plenamente estudiante e instructor, donde el instructor se encargará de desarrollar las capacidades gastronómicas del estudiante logrando así, que dicha persona estimule su capacidad de crear, que es uno de los fines primordiales de la enseñanza gastronómica, transformar la materia prima en alimento, pero que sea atractivo y cumpla con los requerimientos de un platillo de alta cocina, esto se logrará con la perfecta sincronización del chef instructor y el estudiante. El chef instructor se encargará de transmitir sus conocimientos gastronómicos y corrección temprana de algunos hábitos malos que perjudican la imagen de una persona capacitada para dejar de ser solo una persona que sabe preparar alimentos para convertirse en todo un chef.

Cabe hacer mención de que este método de enseñanza que se propone ha sido aplicado y ha dado resultados favorables. Ya que dicho método, se fundamenta en el método científico, además del método analítico sintético, haciendo que el estudiante no solo sea creador de alimentos sino que también satisfagan fundamentalmente al cliente, en el sentido de un montaje artístico del platillo y además de ser nutritivo.

4.1 SITUACIÓN ACTUAL EN LA ENSEÑANZA GASTRONÓMICA

En la actualidad la mayoría de las escuelas relacionadas con la gastronomía caen en el error de producir recetas ya dadas, donde se sigue al pie de la letra la receta citada y esto aunado con el conformismo de los estudiantes se incrementa este serio problema de baja estimulación en la creatividad del estudiante, que es cierto que una receta para que mantenga su originalidad se debe respetar todo lo involucrado en el proceso de preparación de dicho platillo, pero también es posible que el chef instructor muestre otras opciones de manipuleo de dicha receta, como se mencionó anteriormente, tanto en preparación como en su montaje logrando así que el educando desarrolle platillos de mejor calidad y presencia en la mesa, esto se llevará a cabo cuando el chef estimule a sus estudiantes a desarrollar estas capacidades, haciendo notar que no todos los estudiantes están dispuestos a este tipo de estímulo, pero los alumnos que se filtren en este proceso de enseñanza lograrán este objetivo.

4.1.1 Planteamiento del problema.

Todo catedrático y estudiante se enfrenta a un serio problema de interpretación de ideas donde, cada uno de ellos juega un papel muy importante (emisor y receptor) el emisor tiene la obligación de que los conocimientos que se tratan de impartir al educando, cumplan con



Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

una metodología idónea para la perfecta asimilación de los conocimientos , el receptor es el encargado de estimular al catedrático a innovar en métodos de enseñanza que satisfagan sus necesidades de aprendizaje y es ahí donde se propone un método en el cual el educando no dé cabida a duda alguna, ¿ será necesario implantar un método, que cumpla con las necesidades de aprendizaje ?

4.1.2 objetivos

Se lograra que los catedráticos hagan conciencia plana de la necesidad de implantar un método en el cual, el estudiante logre una perfecta asimilación de conocimientos. El estudiante tenga la capacidad de aplicar en su totalidad todos los conocimientos que se le fueron impartidos por parte de los catedráticos.

4.1.3 Hipótesis

Con la implantación de un método adecuado se lograra una sincronía perfecta donde el catedrático logre impartir una clase de calidad y que provoque en los alumnos la necesidad de aplicar su criterio en cada una de las decisiones que tengan que aplicar y no tengan que recurrir a un texto que marque procedimientos ya establecidos.

4.2 GRUPO PILOTO

Como se mencionó anteriormente el campo de desarrollo fue la universidad ANGLOHISPANOMEXICANA de primer semestre en la carrera de licenciado en turismo internacional, donde se impartió la materia de laboratorio de alimentos I, que fue favorable puesto que los estudiantes en su mayoría no tenían conocimiento de lo que es una cocina de altura donde se involucran diversos factores, desde la recepción de la materia prima hasta su servicio.

Se tomó un grupo como muestra de este proyecto un conjunto de estudiantes escogidos al azar, que como todo alumnado se forma de todo tipo de conductas, como los alumnos que son demasiado hiperactivos, hasta los que manifiestan interés por adquirir estos conocimientos gastronómicos, se tomó al grupo primero C con un total de 25 alumnos donde a lo largo de un semestre con 4 horas a la semana se lograron resultados favorables para sustentar dichos resultados, cabe hacer mención que la cantidad de alumnos no es del todo recomendable para impartir una cátedra culinaria, lo factible es que los grupos sean de 15 a 20 alumnos como máximo.

4.3 TÉCNICA INVOLUCRADA EN DICHO PROCESO

Siguiendo con el planteamiento de dicho proceso educativo cabe hacer una breve introducción sobre la teoría que se propone que es inducir a que el mismo educando manifieste sus posibles teorías sobre la preparación del platillo indicado por el chef instructor, manifestando el cómo y por qué de esa deducción logrando así que el educando desarrolle capacidades de razonamiento y uso de la lógica como herramienta principal en una cocina esto ayudara al desarrollo total del futuro chef, ya que un chef no es solo la persona que



Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

cocina, sino la que toma decisiones en pro del establecimiento, como segundo paso es que el chef instructor induzca al educando a realizar las teorías que se juzgaron idóneas propiciando que él por sí sólo se dé cuenta de los errores que se manifiesten en la preparación de los alimentos y que con la ayuda del chef instructor logre una sincronía exacta y una perfecta asimilación de conocimientos gastronómicos.

El chef instructor deberá cumplir con capacitar al educando mostrándole los métodos más idóneos para la preparación de alimentos, involucrando todos los conocimientos que encierran en este proceso, desde la recepción de materia prima como la presentación en una mesa.

4.4 TÉCNICAS DE RECOPIACIÓN DE DATOS

Como se mencionó anteriormente, se tuvo la oportunidad de recopilar datos que ayudaran a plantear dicha teoría en la universidad antes mencionada, donde una de las técnicas de recopilación de información fue el examen de exploración que se les aplicó a los estudiantes del grupo piloto donde manifestaron ignorancia y poco interés en aprender los conocimientos gastronómicos, en dicho examen se hacían preguntas sobre la preparación de platillos básicos y al final del curso se creó un restaurante ficticio que se tomó como evaluación final, tomando en cuenta todo lo relacionado a lo que es un restaurante y en dicho examen se obtuvieron resultados favorables. (ver anexo 1)

Otra técnica fue la aplicación de un test donde se manifiestan las inquietudes acerca del cómo les gustaría que se les impartiera una cátedra y que errores han encontrado en cátedras similares a la de gastronomía. (Ver anexo 2)

Cabe hacer mención que la prueba donde se manifiesta dicha necesidad de crear este método es en los exámenes de exploración aplicados al principio del curso puesto que se planteó el problema, que es la necesidad de un cambio en la forma de impartir una cátedra culinaria y erradicar el simple seguimiento de una receta tal y cual lo marca el procedimiento impreso de alguna receta.

GRAFICAS DEL EXAMEN DE EXPLORACIÓN

- Se muestra variación de ideas acerca del procedimiento de elaboración de una crema de champiñón.
- Se muestra que no se tiene una idea clara de lo que es alta cocina, es necesario enfatizar más acerca de este término.
- En su totalidad no todos los alumnos tienen una idea clara acerca de los términos de cocción de las carnes rojas.
- Debido a las características físicas que hay entre un caldo y una sopa no es posible definir cada uno de ellos.
- En base a los resultados se muestra que no se tiene conocimiento acerca del origen de algunos ingredientes.



Academia de Gastronomía Salvadoreña

Enseñamos con pasión

- Se tiene una conciencia más clara de la importancia que tiene la gastronomía en el turismo internacional.
- Se tiene la necesidad de enfatizar más el estudio de la administración en el área gastronómica.
- Se tiene la necesidad de eliminar la idea de que las funciones del chef es solo cocinar.
- Se tiene una ignorancia hacia las características físicas del pescado y esto a su vez crea una confusión de cómo cocinar dicho producto.
- Existe un gran interés de aprender cosas nuevas en el área gastronómica.

TEST INFORMATIVO

En su totalidad no todos los estudiantes están de acuerdo con el sistema existente, esto lleva a un conformismo ya que aún no se ha implantado un método diferente.

Se manifiesta que un porcentaje elevado no está asimilando los conocimientos que se pretenden impartir, lo que demuestra que es necesario implantar un método para disminuir este porcentaje tan significativo.

La mayoría de los estudiantes encuestados manifiestan ciertos conocimientos que sirven de base para impartir una cátedra con mayor facilidad.

Se presenta un resultado en el cual el estudiante solo funge como espectador en el proceso de transformación de los ingredientes, como consecuencia el estudiante no será capaz de aplicar su criterio en dicho proceso.

Se representa una gran confusión acerca de lo que es una clase en la que los conocimientos son debidamente explicados y comprendidos por los estudiantes.

RESULTADOS GENERALES

Es necesario crear una conciencia en nuestros catedráticos acerca de que en sus manos está que el educando asimile al máximo los conocimientos que se le imparten aplicando el método más idóneo y que sea enfocado a las necesidades del estudiante puesto que la teoría que se plantea es una teoría aplicada en la misma necesidad del estudiante, logrando que se estimulará la creatividad que cada alumno tiene, pero que sin la ayuda de una persona capacitada para desarrollarla esta capacidad será frustrada logrando con esto un profesionista mediocre.

4.5 PRUEBA DE LA HIPÓTESIS

La hipótesis anteriormente formulada ha sido afirmativa, ya que se logró un aprovechamiento significativo en los alumnos y en los catedráticos se demostró viable que puede ser este método.

