

## Academia de Gastronomía Salvadoreña Enseñamos con pasión

### CAPITULO V

#### PROPUESTA DE UN NUEVO MÉTODO DE ENSEÑANZA

Tomando como punto de partida el lema de nuestro Instituto "POR LA EXCELENCIA EN EL SERVICIO".

Durante el proceso de formación en el cual me he visto inmerso y retomando las teorías educativas enunciadas y la semblanza histórica de la gastronomía me atrevo enfatizar que la profesión de chef debe verse sustantivamente y primordialmente en el plano estricto de profesión basada en hechos y métodos científicos. "De una profesión que bien se ama se puede hacer un arte".

Para que un estudiante logre la maravillosa metamorfosis de empezar de ceros a acumular el acervo de conocimientos, además de una filosofía que determine la identidad del ayer alumno, el hoy profesionalista; se requerirá de una constante de estudio y trabajo buscando siempre el logro de la excelencia, luego entonces tendremos que hablar de educación, dicho término es de uso habitual en la vida cotidiana porque a todos nos afecta de algún modo. Aunque existen diversas maneras de concebir a la educación y más aún llevarla a cabo, en esta carrera, se da como denominador la idea de perfeccionamiento vinculada a una visión ideal de un chef. Y la educación aparece precisamente como generadora de los ideales humanos.

Para toda profesión particularmente para la nuestra emplearemos la palabra educación para designar el resultado o producto de una acción así tendremos que hablar de una educación adaptada a las exigencias de los tiempos, de una educación progresista sustentada en valores humanos para no caer en el total materialismo ya que nuestra carrera si bien es cierto tiene un futuro económico sustentable también es cierto que serviremos al hombre.

El principio que sustenta nuestra educación se refiere al proceso que relaciona a dos o más seres humanos y los pone en situación de intercambio y de influencias recíprocas es este momento que nos hace pensar en el uso de una teoría científica para el logro de la formación de un profesionalista para que como hombre se realice en su plenitud por consecuencia sustentaré: que la educación es un proceso esencialmente dinámico entre dos personas que proporciona las metas y ayudas para alcanzar las metas del hombre especialmente la del licenciado en gastronomía, partiendo de la aceptación consiente de sujeto. Los planes y programas de estudio de nuestra institución pretenden el perfeccionamiento del individuo como persona; busca la inserción activa y consiente del individuo en el medio social.

Haciendo de este proceso un proceso permanente e inacabado a lo largo de toda la vida del chef y las metas serán consideradas como el estado resultante, aunque no definitivo, puesto que se supone una situación duradera y distinta del estado original de hombre.

#### 5.1 METODO DE ENSEÑANZA DEDUCTIVO INDUCTIVO



## Academia de Gastronomía Salvadoreña

### Enseñamos con pasión

En el siguiente capítulo se puede presentar la manera con la cual la enseñanza en la gastronomía se logra desarrollar al máximo sin dejar dudas e interrogantes del cómo se puede llevar a cabo el proceso de la transformación de los alimentos, logrando así la perfecta asimilación de la cátedra del chef, en las siguientes imágenes se puede mostrar el proceso de enseñanza por el método deductivo inductivo en el cual el educando sufre el proceso de asimilación, como el método lo propone; deduciendo las partes de un todo y mediante ellas induciendo al alcance del producto educativo haciendo que el alumno razone la forma desde su manera individual hasta la estructura general de un platillo así como el contenido nutrimental de los elementos que lo integran el método antes mencionado estimula el raciocinio del educando convirtiéndolo en un estudiante interactivo.

#### 5.2 PASOS A SEGUIR EN EL PROCESO DE ENSEÑANZA

- PRIMER PASO

##### CLASE TEORICA

FUENTE: JUAN MIGUEL ORTEGA

En este punto se puede apreciar como el chef instructor aplica el método antes mencionado (deductivo - inductivo) logrando que así el alumno deduzca el cómo procesar la información impartida por el chef y así el educando logra obtener sus propios resultados y con la ayuda del chef lograra comprobar sus hipótesis planteadas.

- SEGUNDO PASO

##### TEORÍA

FUENTE: JUAN MIGUEL ORTEGA

En este punto el chef instructor explica el proceso de producción de un alimento de acuerdo con todas las normas de sanidad e higiene correspondientes y aplicando las posibles teorías que aportaron los alumnos a la clase con esto se logra que el alumno sepa el porqué de las cosas y no caer en el error de seguir una receta al pie de la letra.

- TERCER PASO

##### PRÁCTICA

FUENTE: JUAN MIGUEL ORTEGA

Este paso es de vital importancia puesto que es el proceso de manufacturación de los ingredientes, donde el chef instructor pone la muestra del cómo se debe realizar este proceso el chef pone una muestra y después el alumno aplica el criterio de deducción personal para aplicar lo que el chef está mostrando.

- CUARTO PASO

##### PLATILLOS MONTADOS

FUENTE: JUAN MIGUEL ORTEGA

Este paso es la conclusión de todo este proceso de transformación de alimentos en donde ya los patillos ya cocinados están listos para crear un montaje a la altura de una licenciatura en



**Academia de Gastronomía Salvadoreña**  
**Enseñamos con pasión**

gastronomía balanceando todos los elementos de un platillo como son: ALMIDON, SALSA, PLATO FUERTE Y VEGETALES

Logrando así que el platillo luzca con una apariencia agradable al cliente.

Con lo antes mencionado sirve como base para explicar la aplicación del método que se plantea en el siguiente capítulo.



# AGASAL

Academia de Gastronomía Salvadoreña

