

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**MAESTRÍA EN PEDAGOGÍA MENCIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA**



**PLAN DE GESTIÓN PEDAGÓGICA EN LA ASIGNATURA DE CONTROL DE  
COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL INSTITUTO UNIVERSITARIO  
RUMIÑAHUI**

**Trabajo de titulación previo a la obtención del título de: Magister en Pedagogía,  
mención en Educación Técnica y Tecnológica**

**Autor: Pérez Silva Ramiro Santiago**  
**Director: Dr. Querubín Patricio Flores Núñez PHD**

**Quito- Noviembre 2021**

### Declaración y autorización

Yo, Pérez Silva Ramiro Santiago, con C.I. 1715968325 autor del trabajo de graduación titulado “Plan de gestión pedagógica en la asignatura de control de costos de alimentos y bebidas en el instituto universitario Rumiñahui”, previa a la obtención del grado académico de Magister en Educación Técnica y Tecnológica en la Facultad de Ciencias de la Educación.

1. Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

2. Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través del sitio web de la biblioteca de la PUCE el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de la Universidad.

Quito, 26 de junio de 2021



Ramiro Santiago Pérez Silva

C.I. **1708905136**

## Carta de aprobación del tutor

Pontificia Universidad  
Católica del Ecuador  
Facultad de Ciencias de la Educación  
Coordinación de Posgrados



Quito, 03 de diciembre de 2021

Magíster  
Diana Calderón  
**DECANA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN**  
**PRESENTE**  
De mi consideración:

Reciba un cordial y atento saludo.

En la condición de Director-Tutor, me permito informar los resultados del trabajo titulación de posgrado: **“PLAN DE GESTIÓN PEDAGÓGICA EN LA ASIGNATURA DE CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL INSTITUTO UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI”**, presentado por el estudiante **Pérez Silva Ramiro Santiago** previo a la obtención del título de Magíster en Pedagogía en Educación Técnica y Tecnológica. De conformidad al Reglamento General de Estudiantes en la PUCE, se emite la carta de aprobación.

**Condición: APROBADO**

Particular que se informa para fines consiguientes al proceso de titulación

Atentamente,

Dr. Querubín Patricio Flores Núñez  
**Docente de la Facultad de Ciencias de la Educación**  
**Director – Tutor**

Anexos: Instrumento de Evaluación y Correo reporte TURNITIN



## TESIS DE GRADO

### INFORME DE ORIGINALIDAD

<b>5%</b>	<b>5%</b>	<b>1%</b>	<b>3%</b>
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

### FUENTES PRIMARIAS

<b>1</b>	<b>www.coursehero.com</b> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>2</b>	<b>repositorio.upn.edu.pe</b> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>3</b>	<b>www.educacion.udc.es</b> Fuente de Internet	<b>1%</b>
<b>4</b>	<b>Submitted to Universidad del Istmo de Panamá</b> Trabajo del estudiante	<b>&lt;1%</b>
<b>5</b>	<b>1library.co</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>6</b>	<b>www.slideshare.net</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>7</b>	<b>repositorio.unsaac.edu.pe</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>8</b>	<b>ri.itba.edu.ar</b> Fuente de Internet	<b>&lt;1%</b>
<b>9</b>	<b>es.scribd.com</b> Fuente de Internet	

---

		<1 %
10	<a href="http://www.redalyc.org">www.redalyc.org</a> Fuente de Internet	<1 %
11	Submitted to Fundacion Universitaria Juan de Castellanos Trabajo del estudiante	<1 %
12	<a href="http://repositorio.unfv.edu.pe">repositorio.unfv.edu.pe</a> Fuente de Internet	<1 %
13	<a href="http://www.repo-ciie.cgfie.ipn.mx">www.repo-ciie.cgfie.ipn.mx</a> Fuente de Internet	<1 %
14	<a href="http://prezi.com">prezi.com</a> Fuente de Internet	<1 %
15	<a href="http://revistas.utp.ac.pa">revistas.utp.ac.pa</a> Fuente de Internet	<1 %
16	<a href="http://mafiadoc.com">mafiadoc.com</a> Fuente de Internet	<1 %
17	<a href="http://idoc.pub">idoc.pub</a> Fuente de Internet	<1 %
18	<a href="http://www.doccity.com">www.doccity.com</a> Fuente de Internet	<1 %

---

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR**  
**DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD**

Yo, PÉREZ SILVA RAMIRO SANTIAGO, C.I. 1715968325, autor del trabajo de graduación titulado: “Plan de gestión pedagógica en la asignatura de control de costos de alimentos y bebidas en el instituto universitario Rumiñahui”, previa a la obtención del grado académico de MAGISTER EN PEDAGOGÍA MENCIÓN EDUCACIÓN TÉCNICA Y TECNOLÓGICA, en la Facultad de Ciencias de la Educación:

Declaro tener pleno conocimiento de la obligación que tiene la Pontificia Universidad Católica del Ecuador, de conformidad con el artículo 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior, de entregar a la SENESCYT en formato digital una copia del referido trabajo de graduación para que sea integrado al sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador para su difusión pública respetando los derechos de autor.

Autorizo a la Pontificia Universidad Católica del Ecuador a difundir a través de sitio web de la Biblioteca de la PUCE el referido trabajo de graduación, respetando las políticas de propiedad intelectual de Universidad.

Quito, noviembre del 2021



Atentamente,

Ramiro Santiago Pérez Silva

CI. 1715968325

## Agradecimiento

Sobre todas las cosas agradezco a Dios quien ha sido un compañero y la fuerza para continuar durante el transcurso de esta maestría y la elaboración de la tesis.

A la Pontificia Universal Católica del Ecuador (PUCE) que me dio la oportunidad para ser parte del selecto grupo de la segunda cohorte de la Maestría en Pedagogía Técnica y Tecnológica.

A todos y cada uno de los docentes, quienes aportaron con su conocimiento y gran experiencia docente, especialmente al Dr. Querubín Patricio Flores Núñez PHD, que es una guía muy importante en el proceso de guía y elaboración de la tesis

Al Instituto Universitario Rumiñahui que me abrió las puertas para poder realizar este proyecto pedagógico

A mis compañeros, quienes son un grupo bastante unido, colaborador y solidario.

---

# POSGRADOS

## Dedicatoria

A toda mi familia, en especial a mis padres: Fausto Ramiro Pérez Campaña y Marcia Josefina Silva Bravo, quienes son un gran ejemplo profesional y personal

A mi esposa Jeannina Campaña que ha estado a mi lado en este proceso educativo alentándome.

A mis hermanas Verónica Pérez, Gabriela Pérez y a mi hermano Sebastián Pérez, quien tiene todo mi apoyo para ser el mejor.

Y a Dios, ya que sin él en mi vida no hubiera tenida la serenidad, lucidez y constancia para llegar a este punto.

Ramiro Santiago Pérez Silva



## ÍNDICE

Declaración y autorización.....	ii
Carta de aprobación del tutor .....	iii
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD Y RESPONSABILIDAD.....	vi
Dedicatoria .....	viii
ÍNDICE .....	ix
Resumen.....	xiii
Palabras Claves.....	xiii
Abstract .....	1
Keywords .....	<b>¡Error! Marcador no definido.</b>
Introducción.....	1
Capítulo 1 .....	3
1.1. Planteamiento del problema.....	3
1.2. Preguntas directrices.....	6
1.2.1. Pregunta directriz general .....	6
1.2.2. Preguntas directrices específicas.....	6
1.3. Objetivos.....	7
1.3.1. Objetivo general.....	7
1.3.2. Objetivo específico.....	7
1.4. Justificación.....	7
Capítulo 2.....	9
2.1. Plan Curricular.....	9
2.1.1. Definición.....	9
2.1.2. Tipos de planificaciones curriculares.....	11
2.2. Dimensiones Pedagógicas.....	13
2.2.1. Definición.....	13
2.2.2. Alcances de las dimensiones en Educación Superior.....	15

2.2.3. Dimensiones Curriculares. ....	17
2.3. Técnicas de Enseñanza Aprendizaje.....	19
2.3.1. Métodos de aprendizaje .....	19
2.3.2. Gestión Pedagógica. ....	22
2.4. Enseñanza de la Gastronomía.....	25
2.4.1. Proceso de Enseñanza Aprendizaje en la Profesión Gastronómica.....	25
2.4.2. Profesionalización de la Gastronomía. ....	27
2.5. Gerencia Pedagógica en la Planificación de Control de Costos, Alimentos y Bebidas... 28	
2.5.1. Aspectos generales de la planificación y control de costos .....	28
2.5.2. Caracterización de la asignatura.....	29
2.5.3. Control de Recibos. ....	32
Capítulo 3.....	33
3.1. Estrategias Metodológicas. ....	33
3.1.1. Enfoque.....	33
3.2. Alcance. ....	34
3.2.1. Exploratorio.....	35
3.2.2. Descriptivo. ....	35
3.2.3. No experimental.....	36
3.3 Operacionalización de variables .....	37
3.4 Población y muestra. ....	38
3.4. Herramientas de Recolección de Datos.....	39
3.4.1. La Encuesta .....	39
3.4.2. Análisis Documental .....	40
3.5. Fases de aplicación del diagnóstico.....	41
Capítulo 4.....	43
4.1 Muestra de datos .....	44
4.1.1 Planificación.....	44

4.1.2 Implementación (pedagogía).....	49
4.1.3 Evaluación .....	54
4.2 Discusión de resultados .....	57
Capítulo 5.....	59
5.1. Planificación.....	59
5.1.1. Datos Informativos.....	59
5.1.2. Caracterización de la Asignatura. ....	59
5.1.3. Introducción a la Teoría de Costos. ....	60
5.1.4. Utilidad / Documentación Administrativa.....	62
5.2. Metodología de Aprendizaje.....	63
5.2.1. Métodos aplicados a cada unidad.....	63
5.2.2. Escenarios de aprendizaje .....	65
5.3. Sistema de Evaluación. ....	65
5.3.1. Trabajo Escrito.....	66
5.3.2. Exposición Oral.....	66
5.3.3. Talleres en Clases.....	66
5.4. Planificación de actividades .....	66
5.4.1. Tareas de aprendizaje.....	66
5.4.2. Información de apoyo. ....	68
5.4.3. Información procedimental. ....	70
5.4.4 Ejemplo de planificación mediante modelo 4CID .....	72
Conclusiones y recomendaciones.....	95
Conclusiones.....	95
Recomendaciones .....	96
Referencias Bibliográficas .....	98
Anexos .....	102

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Operacionalización de variables .....	37
Tabla 2. Datos obtenidos sobre la planificación de la asignatura .....	45
Tabla 3. Datos obtenidos sobre la implementación de contenidos en la asignatura .....	50
Tabla 4. Datos obtenidos sobre la evaluación de la asignatura .....	56
Tabla 5. Tareas de aprendizaje: Introducción a la Teoría de Costos.....	67
Tabla 6. Tareas de aprendizaje: utilidad / documentación administrativa.....	68
Tabla 7. Información de apoyo: Introducción a la Teoría de Costos. ....	69
Tabla 8. Información de apoyo: utilidad / documentación administrativa.....	70
Tabla 9. Factores de complicación.....	72
Tabla 10. Categoría de tareas.....	73
Tabla 11. Modelo de evaluación de diagnóstico.....	80
Tabla 12. Evaluación de diagnóstico (Reactivo).....	86

## **RESUMEN**

La presente investigación tiene como objetivo principal realizar un plan de gestión pedagógica en la asignatura de control de costos de alimentos y bebidas en el Instituto Universitario Rumiñahui donde se ha identificado deficiencia en la forma de transmitir los conocimientos técnicos a los estudiantes encontrando ausencia de liderazgo, competencias y de prácticas de evaluación centradas en el proceso educativo finalmente se observó que la administración adolece de controles de mejora continua en la enseñanza de sus estudiantes. El plan de gestión pedagógica en su formulación y diseño contempla varios aspectos o elementos que deben ser considerados como indispensables para su correcta integración. Al respecto, se puede determinar que la principal base pedagógica que incide en la planificación curricular de esta asignatura se sustenta en tres aspectos básicos: planificación, implementación y evaluación. En cuanto a la planificación, era evidente desde un principio existía un programa estructurado y un marco de actuación con un contenido aproximado que debía cubrir el tema tratado, sin embargo, los estudiantes parecían no saberlo o no tenían instrucciones accesibles que les permita mejorar su proceso de aprendizaje. Por lo tanto, se aplicó la técnica de recolección de información mediante la encuesta a la población estudiantil del Instituto Universitario Rumiñahui, obteniendo resultados para el manejo de formatos y el control de precios reales en el análisis de costos de la materia además se planificaron actividades de aprendizaje que mejoraron los conocimientos adquiridos por los estudiantes.

### **Palabras Claves**

Control, costos, gestión, pedagógica, aprendizaje

## **ABSTRACT**

The main objective of this research is to develop a pedagogical management plan in the subject of food and beverage cost control at the Instituto Universitario Rumiñahui, where a deficiency has been identified in the way of transmitting technical knowledge to students, finding an absence of leadership, competencies and evaluation practices focused on the educational process. Finally, it was observed that the administration lacks controls for continuous improvement in the teaching of its students. The pedagogical management plan in its formulation and design contemplates several aspects or elements that should be considered as indispensable for its correct integration. In this sense, it can be determined that the main pedagogical foundation that affects the curricular planning of this subject is based on three basic aspects: planning, implementation and evaluation. Regarding planning, it was evidenced from the beginning that there was a structured program and an action framework with an approximate content that should cover the subject, however, the students seemed to be unaware of it or did not have accessible instructions that would allow them to improve their learning process. Therefore, the information collection technique was applied through the survey to the student population of the Instituto Universitario Rumiñahui, obtaining results for the management of formats and the control of real prices in the cost analysis of the subject in addition learning activities were planned that improved the knowledge acquired by the students.

### **Key words**

Control, costs, management, pedagogical, learning.

## INTRODUCCIÓN

En el ámbito de la educación universitaria, cada vez es prioridad la planificación pedagógica hacia un enfoque didáctico demostrativo/ productivo, por ende, es pertinente abordar la pedagogía en función de una carrera técnica como es la gastronomía enfocada en la materia de control de Costos de Alimentos y Bebidas.

Es verdad que la LOES, no indica en ningún artículo que los docentes universitarios deben tener títulos, capacitaciones o capacidades para poder identificar, planificar y evaluar en función de un plan pedagógico, gracias a ello nace esta propuesta de plan de gestión pedagógica en la asignatura de control de costos de alimentos y bebidas en el Instituto Universitario Rumiñahui.

El cual va a permitir que cualquier docente que imparta la asignatura, tenga una pequeña guía de como generar una planificación en dicha asignatura.

Se obtendrá dicho plan, por medio de:

En el Capítulo 1, se expresan los sustentos de la investigación, definidos de manera general por la definición de la problemática a tratar, la justificación o el motivo de estudio de esta y los objetivos generales y específicos determinados para el desarrollo de la investigación. De manera seguida se expone el Capítulo 2, en el que se plantean las teorías, exposiciones teóricas e investigaciones que de una u otra forma contextualizan a la investigación bajo una serie de parámetro definidos por expertos y autores relativos a lo que se pretende estudiar o investigar.

Seguidamente, el Capítulo 3 plantea la metodología a utilizar para llevar a cabo la investigación, pautando la estrategia metodología, el enfoque, el alcance de la investigación, la población y muestra considerada, las herramientas de recolección de datos a utilizar y las fases de aplicación del diagnóstico.

El Capítulo 4 está definido por el análisis definitivo de la información recolectada, exponiendo tanto los datos recogidos como el análisis pertinente de los mismos. Es

imprescindible mencionar que el análisis de los datos estará relacionado de manera directa con los objetivos de la investigación, pues se pretende a través de éste darles respuesta a las interrogantes planteadas que le permitieron dar forma a la investigación desde su perspectiva teórica y metodológica.

El Capítulo 5 relata la propuesta del proyecto, la cual se basará en lo encontrado en el diagnóstico realizado y se estructurará en la planificación realizada, en la metodología de aprendizaje y en el sistema de evaluación a implementar. Finalmente, se muestra una síntesis de las conclusiones encontradas a lo largo de toda la investigación, donde se expone de forma detallada cada uno de los hallazgos determinados para cada objetivo pautado para la investigación.

## CAPÍTULO I

### El Problema

#### 1.1. Planteamiento del problema.

Para el estudio y desarrollo de este proyecto, se encuentra que la problemática, es la mala aplicación de la gestión pedagógica en la asignatura de (CCAB), que por ser una carrera técnica los docentes no tienen el manejo adecuado en las corrientes pedagógicas, es por ello, por lo que se pretende demostrar mediante el análisis investigativo las fuentes que pueden ayudar a la argumentación pertinente de la misma.

Cada uno de estos aspectos teniendo en cuenta que la pedagogía señala un cambio amplio en los recursos de técnicas didácticas para un correcto ambiente en el desarrollo de la clase y qué recursos como medios se puede utilizar para esto.

Para ello la gestión pedagógica es un puente que necesita de varios recursos, no obstante, en la caracterización de estos problemas es que no se cuenta con personal que sea pedagogo, se podrá decir que con esto no se pretende generalizar al contexto que se está analizando y estudiando.

La gestión pedagógica se puede proyectar a las cualidades institucionales con la que el docente pueda direccionar su metodología, permitiendo que la clase sea amena y con recursos variados, puesto esto en tendencia, según varios autores han estudiado estas falencias, no solo se puede dar en los institutos superiores, sino que también hay estos fallos en instituciones educativas de secundaria.

En la investigación realizada por Pino y Barbón, estudia los recursos que la planificación puede tener, los aprendizajes requeridos y con ellos se relacionará la práctica ya antes mencionada, este estudio pretende direccionar cómo es una buena gestión pedagógica y qué bases conceptuales son pertinentes al estudiarlos.

...En un sistema universitario o científico como la planificación, conducción, monitoreo y evaluación de un conjunto de acciones y decisiones para aplicar soluciones a un conjunto de

problemas asociados a la adquisición (aprendizaje), transmisión (enseñanza-comunicación), conservación, recuperación, creación (investigación), aplicación (extensión, transferencia) y difusión de datos, informaciones y conocimientos (Fernández & Barbón, 2018, pp. 51–55)

En la asignatura de (CCAB), no se encuentra un estudio globalizado y pertinente a lo establecido como gestión pedagógica, pero se puede presenciar varios estudios con este tipo de temática, claro está que, lo pertinente es entender cómo relacionar las técnicas para una buena enseñanza del aprendizaje.

Como ha quedado demostrado, dicha problemática plantea la necesidad de diseñar un Modelo de un Plan de Gestión Pedagógica que facilite la concreción en el aula de esta manera será posible alcanzar los estándares de calidad educativa superior. En el Instituto Universitario Rumiñahui, en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas existen profesionales técnicos, pero sin conocimientos básicos en la pedagogía “El plan es una estrategia general y se caracteriza por ser indicativo en relación con los planes operativos; en consecuencia, se constituye en una guía que orienta las acciones y decisiones institucionales” (Moscoso et al., 2019).

Se identifica la problemática de esta idea, que la profesionalización de los docentes no es de minimizarla, pero si se puede mejorarla, es claro intervenir en varias estrategias que, para la carrera de Gastronomía, podrá tener en cuenta que es una carrera técnica, que se orienta más al posicionamiento técnico práctico, en donde el docente imparte el concepto, pero también ejerce la praxis de lo aprendido.

Es imperante trabajar en gestión pedagógica para que los docentes adquieran técnicas al impartir su asignatura, en esta investigación nos ayuda a la clarificación de la organización institucional que es importante mencionarlo “El término organización educativa hace referencia a la gestión en las instituciones de educación (cultura, gobierno escolar, relaciones laborales, estudiantes, administrativos, etc.)” (Camargo, 2016).

El trabajo de la planificación debe ser sistemático, conforme a los cambios en la educación y en las corrientes pedagógicas, la planificación no puede ser rígida, pues, si el docente lo requiere puede modificar los tiempos y también puede alterar las técnicas pedagógicas para que haya un claro desempeño en el desarrollo de enseñanza-aprendizaje juntamente con la gestión pedagógica que el docente esté trabajando.

Independientemente de las facilidades que la planificación nos ofrece para la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, es oportuno mencionar que, aun teniendo el conocimiento pleno de la asignatura, es relevante autenticar los medios pedagógicos que el docente debe poseer para que no sea de manera conceptual todo el desarrollo del conocimiento impartido.

Para poder interpretar las acciones de la corriente que es la praxis, se argumenta que la educación superior, tiende a incentivar el liderazgo de los educandos, es factible entender que a su manera pertinente, entiende las bases consecutivas al desarrollo de la temática y su evaluación, este tipo de tendencias adquiere reafirmación de los conceptos claros, para ello es necesario fortalecer todo tipo de acciones de la asignatura estudiada, en esto se puede dimensionar que la gestión pedagógica se involucra directamente con el uso correcto de las técnicas de evaluación.

Lo que posibilita entender, que más allá del ejercicio pragmático es pertinente que exista un interés por transformar la realidad en las instituciones de educación superior y de resignificar los escenarios académicos a partir de la construcción de horizontes de sentido en los que intervengan todos los actores educativos posibles (Osorio & Prieto, 2020).

El docente aplica una nueva metodología, la gestión pedagógica ayuda a que se pueda manipular cada aspecto de dicho proceso, esto viene al caso de la actualización de los conocimientos previamente adquiridos como recurso educativo, puesto que no existe un marco donde los docentes tengan la facilidad de recibir actualizaciones con las nuevas inventivas aplicables en la rama de la gastronomía.

La pedagogía es una de las ramas que está en constante cambio, es así como se podrá entender que no es una corriente estática, sino que permite administrar varios cambios en su modo de enseñanza, para esto en la carrera de Gastronomía no se encuentra de manera pertinente formas aceptables de medios de enseñanza que desarrollen su aspecto cognitivo en los temas de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, generando problemas en el aprendizaje.

Este es uno de los defectos que tiene la comunidad educativa del Instituto Universitario Rumiñahui, y precisamente en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, que no tienen una pedagogía acorde a los estatutos establecidos por las corrientes pedagógicas del currículo institucional “La sociedad actual requiere un cambio en la educación con una visión holística que permita trascender de los problemas comunes y para esto la creación de redes colaborativas entre los docentes que permitan formación continua” (Luna, 2020, p. 128)

La responsabilidad que tiene el Instituto Universitario Rumiñahui, con los estudiantes, es conseguir un estatus en su profesión de gastrónomos, y de ello que sigan los pasos del perfil integral que en el marco educacional se ha implementado, teniendo como base la definición de los objetivos y observar cómo esto podría contribuir en el futuro profesional de los estudiantes.

## **1.2. Preguntas directrices.**

### *1.2.1. Pregunta directriz general*

¿Cuál es el Diseño para la Gestión Pedagógica en la Asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas en el Instituto Universitario Rumiñahui?

### *1.2.2. Preguntas directrices específicas*

a) ¿Cuáles son los fundamentos pedagógicos sobre la planificación curricular adecuados en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas?

b) ¿Cuáles son las metodologías, didácticas y técnicas para la gestión de interaprendizaje en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas?

c) ¿Cómo sería el sistema de evaluación más pertinente para la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas?

d) ¿Cómo diseñar un programa para la gestión pedagógica en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas?

### **1.3. Objetivos.**

#### *1.3.1. Objetivo general.*

- Diseñar un plan en Gestión Pedagógica en la Asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas en el Instituto Universitario Rumiñahui.

#### *1.3.2. Objetivo específico.*

- Identificar los Fundamentos Pedagógicos sobre la Planificación Curricular adecuados en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas

- Analizar las Metodologías, Didácticas y Técnicas para la Gestión de Interaprendizaje en la Asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas.

- Identificar las prácticas pedagógicas actuales y definir el Sistema de Evaluación más pertinente para la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas.

- Diseñar actividades didácticas para la Asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas.

### **1.4. Justificación.**

La razón de estudio de la gestión en pedagogía es usar los conceptos generadores de técnicas para el proceso de enseñanza-aprendizaje, teniendo en cuenta la praxis de los profesionales que imparten la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, en la carrera de Gastronomía.

Para el Instituto Universitario Rumiñahui es importante formar profesionales de calidad, con conocimientos precisos, en lo teórico y práctico, que adquirieron en la formación de su profesión, esto implica que los docentes de la Carrera de Gastronomía, y siendo precisos en la

asignatura de (CCAB), hayan utilizado un plan estratégico adecuado al currículo, la didáctica como técnica y recurso para la gestión pedagógica.

Para la existencia de una buena pedagogía, el profesional debe buscar medios que lo ayuden a crecer en la praxeología con conocimientos adecuados para el proceso de enseñanza-aprendizaje, por lo que en lo personal los profesionales deben seguir actualizándose en temas de gestión pedagógica y con esto realimentaría los vacíos que tienen con las corrientes pedagógicas.

La gestión pedagógica puede resolver las necesidades que tenga el desarrollo de la clase, es por ello por lo que los docentes que manejan la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas deben ser pragmáticos en la pedagogía de su asignatura y la razón es conocer las nuevas técnicas de enseñanza-aprendizaje.

La importancia de la gestión pedagógica en la carrera de Gastronomía para la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas es aplicar los conocimientos que se desarrollaron en clase, las técnicas didácticas utilizadas en la planificación y la correcta evaluación que pretende saber los conocimientos logrados para la formación académica y profesional de los estudiantes.

## CAPÍTULO II

### Marco Teórico

#### 2.1. Plan Curricular.

##### 2.1.1. Definición.

De forma general, el currículo en el contexto de la educación superior puede definirse como la transcripción en un documento o grupo de documentos de los principios organizativos, fundamentales y de ejecución dirigidos a la formación específica de un sujeto, buscando la incorporación de este a la sociedad con capacidades y competencias que le permitan desenvolverse de manera apropiada en algún ámbito productivo (Aranda & Salgado, 2005). Ahora bien, el plan o diseño curricular se refiere a la estructura o sustento bajo el cual se elaborará el desarrollo de competencias al cual se hace referencia, donde no solo se considera el plan de estudios, sino además toda la fundamentación relativa a los recursos del aprendizaje que se demandan, las bases psicológicas donde se aplicará, el contexto social y relacional en el cual se piensa establecer el mismo y el conocimiento de la cultura poblacional (Meza, 2012).

Hay que mencionar en este contexto que Meza (2012) plantea que el currículo, desde una perspectiva conceptual, no presenta una estructura objetiva o generalizada, pues su significado es dependiente en gran medida del contexto en el cual se aplique. El uso del concepto de plan curricular y currículo en sí está influenciado por diversas corrientes del conocimiento relacionadas con la filosofía, la psicología y la pedagogía, además de los avances tecnológicos derivados de la incorporación de las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) a los procesos de enseñanza y aprendizaje que han pautado grandes e importantes cambios en la evolución de las sociedades y en la movilidad cultural (Fonseca & Gamboa, 2017).

El plan curricular en su formulación y diseño contempla varios aspectos o elementos que deben ser considerados como indispensables para su correcta integración. Aunque es bastante subjetivo y difícil llegar a un consenso de los elementos que le otorgan completitud a

un plan curricular, los factores a considerar siempre en los mismos se muestran a continuación siguiendo lo expresado por Aranda y Salgado (2005):

- El análisis sectorial que posibilita la pertinencia y adaptación del plan curricular al contexto de enseñanza, esto en función de otros currículos ya existentes en el área y de las exigencias y solicitudes sociales que existan específicamente en el espacio que se planea realizar la integración de contenidos.

- Los resultados y objetivos perseguidos con la elaboración e inclusión del plan, pues estos son importantes en la definición y orientación de los fundamentos basales, de los objetivos curriculares y de los perfiles de ingreso y egreso de los estudiantes o participantes.

- La selección de contenidos apropiados según las competencias que se pretenden desarrollar, pues estos definen de forma explícita las diferentes contribuciones de las experiencias de aprendizaje a implementar para la consecución de los objetivos de aprendizaje y curriculares. Los contenidos en la generalidad de los casos se desglosan en forma de conocimientos, habilidades y actitudes. Aranda y Salgado (2005): expresan que la selección de los contenidos es uno de los primeros pasos a tomar en la conformación de los programas de los módulos de aprendizaje o asignaturas, funcionando además como guías para la elaboración de instrumentos evaluativos del proceso de enseñanza y aprendizaje.

- Estructura curricular, la cual también es denominada como mapa curricular. Esta hace referencia a las secuencias a seguir para el desarrollo y alcance de los diferentes objetivos que definen a las asignaturas. Básicamente, es el desglose estructurado y secuencial de las actividades a desarrollar o a llevar a cabo para promover las competencias definidas en los objetivos curriculares y de contenidos.

- Finalmente, se tiene la evaluación del plan curricular, el cual hace alusión a la constante readecuación de contenidos y elementos del currículo adaptándolos a las nuevas demandas o necesidades del perfil de egreso según la necesidad de ofrecer mayor alcance y mayor cobertura de necesidades sociales y de expectativas personales.

En perspectiva, el plan curricular es el resultado directo del análisis de las características y variables del contexto vivencial de los sujetos hacia los cuales irá dirigido, del individuo en sí y de los recursos disponibles para llevar a cabo el proceso de enseñanza y aprendizaje. Asimismo, se considera en esto la definición de los fines y objetivos implícitos y explícitos, la especificación de los medios y procedimientos para la asignación consistente y apropiada de los materiales informativos, temporales, financieros y organizativos y la selección del recurso humano y profesional.

### *2.1.2. Tipos de planificaciones curriculares.*

El estudio de las planificaciones curriculares ha estado siempre sometido a una serie de conceptualizaciones contradictorias y disparidades en su funcionalidad. Según Guzmán (2012), partiendo de diferentes investigaciones llevadas a cabo en torno a la temática, el plan curricular ha sido dividido en una serie de tipologías que facilitan su análisis y caracterización, entre las cuales se puede mencionar el currículo forma, el currículo real o vivido y el currículo oculto. Cada uno de los tipos mencionados en su conjunto, consideran todas las experiencias y elementos que pueden surgir durante el proceso de enseñanza y aprendizaje, no solo tomando en cuenta la transmisión de conocimientos en sí, sino todas las habilidades y actitudes que les otorgarán a los estudiantes la capacidad de desenvolverse eficientemente en sus entornos profesionales y personales.

De esta manera, el plan curricular formal puede ser definido como la planeación del proceso de enseñanza y aprendizaje tomando en cuenta las finalidades y las condiciones académicas y administrativas que provienen de la práctica educativa. La característica más importante de esta tipología es la fundamentación adecuada y completa de su estructura constitutiva académica, administrativa, económica y legal Guzmán (2012). El plan curricular formal, propone las pautas que le dan sustento y estructura a los conocimientos, destrezas y habilidades a desarrollar en el estudiante, exaltando el saber cultural y transmitiendo conocimientos con base en una intención didáctica.

El currículo real, surge a partir del currículo formal y el mismo es conceptualizado como el conjunto de tareas, acciones y actividades que tienen la finalidad inherente de generar conocimientos o aprendizajes. El plan curricular real funge como un mediador en la interacción entre alumnos y docentes, pues el mismo no solo toma en consideración las intenciones educativas del docente, sino además la naturaleza o contexto de las clases y los alumnos y las eventualidades que pudiesen surgir a lo largo del periodo educativo. Guzmán (2012) define entonces que el currículo real es “[...] la puesta en práctica del currículo formal con las consecuencias que traiga consigo su aplicación y que lógicamente requerirán en su momento de una adaptación entre el plan curricular y la realidad en el aula” (p.15). La adecuación práctica del currículo real exige que los objetivos del aprendizaje se fundamenten en corrientes educativas que desarrollen rápida y eficientemente las competencias necesarias en el educando.

De forma contraria, el currículo oculto se deriva directamente de ciertas prácticas institucionales y no de planes de estudio o normativas que existan ya en el sistema educativo (Guzmán, 2012). Su función esencial prevalece en la reproducción de actitudes y conductas que siguen un orden de comportamientos que no están explícitamente contemplados dentro del currículo formal. En este ámbito el comportamiento y actitud del docente dentro de la institución es esencial, pues de esta dependerá la generación de actitudes positivas y valores en el alumnado.

Adicionalmente a lo descrito, Barriga, (2011) menciona como tipos de planificación curricular: el currículo planificado, el currículo emergente y el currículo nulo. En lo respectivo al currículo planificado, se puede pautar que el mismo se encuentra relacionado con los programas y planes planteados por ministerios y entidades gubernamentales con la finalidad de promover algún tipo de formación adaptada a las necesidades y requerimientos específicos de una sociedad en un momento temporal determinado. El currículo emergente es una nueva modalidad educativa en la cual se toma en consideración la formación afectiva del alumno,

llegando a ser incluso más eficaz que el currículo planificado por abordar e imponer planes y metodologías a partir de las condiciones personales e individuales de cada sujeto.

Generalmente, este tipo de currículo surge de forma espontánea según los intereses y necesidades que tengan los estudiantes y de las situaciones imprevistas. Finalmente, el currículo nulo hace referencia específicamente a la enseñanza que no se da, esto es, aquellas opciones educativas que no se ofrecen.

Ahora bien, llevando los conceptos curriculares y las tipologías expuestas en este ámbito al contexto de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, es posible determinar, en primera instancia, que el tipo de planificación curricular planteada para la misma según la institución universitaria seleccionada es el currículo formal, pues esta asignatura busca el generar conocimientos específicos a través de la puesta en práctica de acciones y actividades enfocadas en una temática determinada, tomando en cuenta las intenciones educativas y enfoques del docente como guía del proceso educacional. Asimismo, la planificación curricular de la asignatura en cuestión está enfocada, a la cobertura de intereses nacionales, considerando que el mercado de la gastronomía está surgiendo ampliamente en el mundo, lo que determinaría que el tipo de currículo en este caso es el currículo planificado, intercede en el mismo interés nacional y regional, de explotar y aprovechar el ámbito gastronómico como una forma de generación de empleos y recursos económicos.

## **2.2. Dimensiones Pedagógicas.**

### *2.2.1. Definición.*

Las dimensiones pedagógicas se establecen como un esquema teórico, detallado en el plan curricular, de lo que se debe enseñar, la forma de hacerlo y de lo que el estudiante debe aprender, describiendo igualmente la concepción del desarrollo del proceso (de qué forma aprende el estudiante), la metodología utilizada (cómo llevar a cabo el proceso de enseñanza y cómo lograr que el estudiante aprenda), la evaluación de conocimientos (retroalimentación de los procesos de enseñanza-aprendizaje) y la relación docente discente (el papel que

desenvuelve cada uno de los actores considerados y cómo debe darse la interacción entre ellos) (Bournissen, 2017). Las dimensiones pedagógicas se pautan también atendiendo al modelo pedagógico, el cual a su vez se sustenta en el modelo educativo de la institución.

De esta manera, las dimensiones pedagógicas involucran el diseño de un conjunto de elementos en el marco del modelo educativo, precisando y orientando así de manera clara la forma en que este último debe ser llevado a cabo en la práctica formativa. Las dimensiones pedagógicas consideran en su formulación y caracterización conceptos de enseñanza, de prácticas educativas, entre otros, articulando la teoría y la práctica y planteando las formas de relacionamiento entre cada una de las categorías y áreas de aprendizaje según las propias finalidades educativas (Bournissen, 2017).

Las dimensiones pedagógicas fungen de igual forma como un instrumento dentro de las instituciones educativas para establecer de manera explícita y desglosada el para qué se enseña y para qué se estudia, la intencionalidad de cada una de las metodologías y formas de enseñanza y el perfil final del egresado. Estas dimensiones a las cuales se hace referencia deben ser definidas a partir de los propósitos y finalidades a las que apuntan tanto el marco curricular como la institución destino de la implementación (Castilla, 2017)

De esta manera, en todo contexto de dimensiones pedagógicas se debe pautar el modelo de formación que pretende alcanzar cualquier institución formativa y educativa en los estudiantes que acceden a estas organizaciones. En el contexto universitario, las dimensiones pedagógicas aparecen y se hacen presente en el transcurso de los semestres académicos o períodos formativos, específicamente en los espacios de conceptualización y desarrollo de actividades que haya sido seleccionado para cada asignatura en particular. La pedagogía aborda todo lo epistemológico, teórico, instrumental y metodológico del marco educativo (Castilla, 2017).

### *2.2.2. Alcances de las dimensiones en Educación Superior.*

En el contexto de la educación superior, las dimensiones pedagógicas se pautan usualmente en el contexto de un modelo pedagógico generalizado en el cual intervienen normalmente la dimensión curricular, la dimensión pedagógica, la dimensión organizativa, la dimensión tecnológica y la dimensión disciplinar (Castilla, 2017). Asimismo, autores como Taborda, (2005), proponen que las dimensiones pedagógicas en el marco curricular universitario se definen como procesos específicos que, en su conjunto, permiten atender todas las dimensiones del hombre como individuo de aprendizaje, con el objetivo de promover y potenciar su posibilidad de trascender, de ser libre en su entorno social y de vivir dignamente.

Bajo la perspectiva de Taborda (2005), los alcances de las dimensiones pedagógicas en la educación superior se refieren al aprendizaje como proceso inherente a los procesos formativos, la enseñanza y la formación en sí. El aprendizaje se refiere entonces a una transformación progresiva de lo que conoce o sabe el sujeto o estudiante para alcanzar niveles más elevados de preparación intelectual y personal. El aprendizaje en el medio de la Educación Superior se manifiesta como un cambio en la forma del saber del individuo, el cual puede implicar la transformación de las representaciones que este tiene sobre un fenómeno, la confirmación de suposiciones o tesis hechas personalmente con anterioridad o la manifestación de la negación o equivocación de un conocimiento anterior, que tras la identificación de lo que sí es correcto, se abandona.

El aprendizaje como dimensión pedagógica puede manifestarse como un proceso de transferencia, en el cual se desplaza el sentido o estructura de un determinado contenido o aprendizaje, siendo sustituido por uno más adecuado según la propia concepción y percepción del individuo. Según Taborda (2005), la educación en todos sus niveles comprende el “aprender” en cuatro dimensiones fundamentales: aprender a hacer, aprender a conocer, aprender a hacer y aprender a convivir. La pedagogía como tradición ha asumido a lo largo del tiempo que el aprendizaje tiene una serie de manifestaciones inherentes que inciden en el

comportamiento final de los individuos, cambiando y modificando sus actitudes como consecuencia del proceso de aprender.

Ahora bien, la enseñanza como proceso pedagógico propio de la Educación Superior, describe en un sentido amplio la relación significativa existente entre el docente, el conocimiento, el saber y el alumnado. De este proceso relacional surgen manifestaciones previas relacionadas con la planificación del acto educativo, lo cual incluye la organización de materiales, la planeación y el diseño evaluativo. Además, se pueden pautar en este proceso las actividades complementarias requeridas para facilitar el desenvolverse formativo y la autoevaluación ejecutada por el docente sobre si la metodología empleada está generando los resultados esperados o no (Nieves, 2015).

Todo este proceso descrito de manera breve es el más tratado en el marco de las dimensiones pedagógicas tradicionales, en tanto que los contenidos dictados y la posibilidad de transmitirlos han sido siempre la preocupación central. De esta manera, el estudio de la pedagogía tradicional, los métodos de enseñanza y la didáctica han tenido un gran desarrollo a lo largo del tiempo en el contexto de la Educación Superior, buscando su mayor operatividad y sacrificando la articulación entre la enseñanza, la formación y el aprendizaje para promover una mejor praxis de la pedagogía en las actividades desarrolladas (Taborda, 2005).

El acto educativo en todos sus niveles debe considerar importante el aprender por parte de los individuos y la trascendencia del papel del docente, reconociendo que tanto el aprendizaje como la enseñanza son dos procesos elementales para la promoción de una educación universitaria que posibilite la expansión del hombre en todas sus dimensiones (Nieves, 2015).

La formación como dimensión pedagógica es bastante característica del nivel de Educación Superior, pues en la misma se considera que la promoción del aprendizaje y el acompañamiento del estudiante a lo largo de su proceso formativo amerita una intencionalidad y un conjunto de manifestaciones que hagan posible el aprendizaje y la enseñanza.

Inicialmente, el proceso formativo era visto como una simple instrucción o adoctrinamiento atribuida a la labor del profesorado, a las autoridades familiares y a las instituciones, donde la educación impuesta era el principal recurso para hacer valedera la transmisión de conocimientos (Taborda, 2005).

En la actualidad, la formación ha pasado a ser en el marco de la pedagogía un concepto que considera lo inacabado del ser humano como sujeto de aprendizaje, pautando que el mismo es la representación de un proyecto de crecimiento y expansión a través del cual puede alcanzar metas y fines amplios e importantes.

Esta percepción coloca a alumnos y docentes en condición de protagonistas de la construcción del saber, de la cultura y del mundo en general. La formación en la pedagogía muestra al docente como un acompañante y consejero del alumno que posibilitará que el mismo construya su mundo, justifique su existencia, identifique sus posibilidades, defina su proyecto de vida y establezca sus metas y deseos de manera explícita y detallada.

### *2.2.3. Dimensiones Curriculares.*

Las dimensiones curriculares se refieren al conjunto de elementos que estructuran el conocimiento didáctico de los contenidos con la finalidad de ayudar a otros a aprender a partir de la impartición de tópicos específicos pertenecientes a diversas áreas del saber (Melo, Caballero, Soto y Melo, 2020). Las dimensiones curriculares se estructuran y definen en los siguientes aspectos a considerar: diseño curricular, implementación aplicación curricular y evaluación del currículo (Angulo, 2013)

En el ámbito de la Educación Superior, el diseño curricular (ya sean estas vistas desde la perspectiva de formulación de una nueva carrera o la reformulación de una ya existente) implican de forma intrínseca y necesaria la detección de las demandas y necesidades sociales que existen en los diferentes entornos con respecto a la producción o a la situación vivencial como punto de partida para la planificación forma de una carrera.

El diseño curricular amerita el análisis mínimo y caracterizado de las prácticas profesionales de la carrera en cuestiones de producción, docencia e investigación, los planes de estudio de la carrera ya existentes en las diferentes instituciones que la imparten a nivel nacional e internacional, el estudio de los sujetos egresados de estas carreras o afines en otras instituciones y el comportamiento que existe en los sectores empleadores y la dinámica del empleo en los últimos años (Angulo, 2013).

Hablando ahora de la implementación curricular, es posible fijar que la misma hace referencia específica a la estrategia a utilizar para construir el currículo y para implementarlo. Durante este proceso decisivo se define de manera explícita si el currículo tendrá un carácter impositivo o deliberativo, esto es, si el currículo se planteará como un método impuesto y diseñado por especialistas sin darle cabida a opiniones o valoraciones estudiantes, o si el mismo se sostendrá a una flexibilización de contenidos en el cual se reconozca la variación del sistema y la existencia de necesidades particulares (Melo et al., 2020).

La dimensión de aplicación del currículo representa la etapa más compleja de toda la estructuración descrita, pues el mismo involucra la interacción entre los sujetos involucrados (alumnos, docentes y autoridades), el proceso que los convoca (enseñanza-aprendizaje) y el currículo oculto. La aplicación involucra dos influencias centrales: la metodología pedagógica y la disciplina, aspectos que destacarán dependiendo de la formación del profesor para enfatizar una u otra.

Finalmente, la evaluación del currículo hace referencia a dos procesos centrales: la evaluación planificada de los aprendizajes adquiridos y la aplicación, evaluación y retroalimentación constante como parte del desarrollo académico. En este proceso evaluativo intercede también la propia evaluación de los contenidos curriculares y del funcionamiento de la estructura, aspectos que deben ser planificados y prefijados desde la propia elaboración e instauración del currículo (Angulo, 2013)

Las dimensiones curriculares de una carrera consideran todas las prácticas profesionales y laborales en las cuales estará inserto el personal egresado, considerando la disciplina productiva a la cual aportarán valor los contenidos dictados en el plan de estudio y la historia nacional de la disciplina que permita estructurar de manera adecuada el personal humano laboral, el personal administrativo, el material, el equipamiento requerido para cumplir con los objetivos propuestos, el plan de funcionamiento de la carrera a mediano y largo plazo, entre otros aspectos que definen el eje vertebral de la carrera en sí.

Desde otra perspectiva, es importante mencionar que las dimensiones curriculares se sustentan en una serie de fundamentos, los cuales según Angulo (2013), se estructuran de la siguiente manera: filosóficos, sociales, pedagógicos y didácticos. Los fundamentos filosóficos se refieren a las concepciones existentes en torno a la carrera estructurada sobre el hombre profesionalista, la ciencia, el conocimiento, la enseñanza, la educación y la formación. Los fundamentos sociales hacen referencia a la definición de sociedad y las atribuciones de un proyecto social. Los fundamentos pedagógicos destacan y caracterizan el papel del docente y el alumno, los fundamentos psicológicos referidos a las metodologías y concepciones del aprendizaje. Finalmente, los fundamentos didácticos incluyen los contenidos y el método empleado.

### **2.3. Técnicas de Enseñanza Aprendizaje.**

#### *2.3.1. Métodos de aprendizaje*

Las técnicas de enseñanza y aprendizaje constituyen una serie de actividades conscientes e intencionales que guían las acciones a seguir para alcanzar metas definidas para con el estudiante (Parra, 2003). Se puede pautar que en general estas estrategias son procedimientos que se aplican de un modo deliberado y que no pueden ser reducidos a rutinas automatizadas, lo que los hace más que una simple aglomeración de habilidades y secuencias prefijadas. La enseñanza en el ámbito de la gastronomía puede resumirse en seis tipos de metodología de enseñanza: *flipped Classroom*, aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje

cooperativo, gamificación, aprendizaje basado en problemas y aprendizaje basado en competencias.

A este respecto, Aguilera, et. al. (2017) pauta que el *flipped Classroom* es un método de enseñanza cuyo objetivo principal es que el alumno asuma o se le asigne un rol mucho más activo en el desarrollo de las clases y del proceso de enseñanza-aprendizaje del que tradicionalmente ha venido desempeñando. Esta metodología implica la inversión del método tradicional, pues los alumnos estudian por sí mismos los conceptos teóricos que el docente designe y el tiempo de las clases es utilizado solo para aclarar dudas al respecto, llevar a cabo prácticas e iniciar debates sobre el contenido.

Ahora bien, el aprendizaje basado en proyectos se define como una metodología en la cual, de manera colaborativa, el estudiante se enfrenta a situaciones que lo llevan consecuentemente a plantear propuestas de solución y mejor de una situación o problemática determinada. Un proyecto en sí se conceptualiza como un conjunto de actividades articuladas entre sí que se asocian con la finalidad de generar un producto o servicio con el cual se solventa una problemática. El proyecto es una estrategia integradora por excelencia y el mismo posibilita la movilización de saberes en situaciones reales (Cobo & Valdivia, 2017).

En otro contexto, el aprendizaje cooperativo o colaborativo se sustenta en la cooperación, la cual hace referencia a la posibilidad de trabajar en conjunto para alcanzar objetivos comunes, dicho en otras palabras, se buscan obtener resultados beneficiosos para cada sujeto en sí y para todos los demás integrantes del grupo de trabajo. El aprendizaje cooperativo es la inclusión didáctica de grupos reducidos en los que los alumnos trabajan unos con otros para lograr objetivos y así maximizar el propio aprendizaje y el de lo demás involucrados (Johnson et al., 1994).

Desde la perspectiva de Roselli, (Roselli, 2016) el aprendizaje colaborativo se refiere a la adquisición de conocimientos a partir de un proceso de interacción colectiva donde todos los involucrados intervienen de manera conjunta en la realización de diferentes actividades,

acciones y tareas, sin implicar esto que no pueda haber una diferenciación natural de roles. En esta tipología de las técnicas de enseñanza aprendizaje, el peso del proceso recae no solo sobre el docente, sino también en los alumnos que intervienen en el diseño de la estructura de interacciones y mantenimiento del control de las diferentes acciones que repercuten en el aprendizaje.

La gamificación, se refiere al uso de elementos, mecánicas y técnicas de diseño de juegos que no son juegos necesariamente para involucrar a usuarios, o alumnos en este caso, en la resolución de problemas. La gamificación se basa en el uso de elementos que son incluidos en el diseño de videojuegos para hacer un producto, servicio o aplicación mucho más atractivo, divertido, dinámico y motivador (Ortiz et al., 2018).

El aprendizaje basado en problemas se refiere por su parte a una estrategia de enseñanza-aprendizaje en el que tanto la adquisición de conocimientos, como el desarrollo de actitudes y habilidades es imprescindible. En general, en esta metodología se reúnen alumnos y tutores para analizar y resolver un problema diseñado o seleccionado específicamente para la clase con la finalidad de lograr ciertos objetivos de aprendizaje. Una de las características principales de esta metodología es promover en el alumno una actitud más positiva hacia el aprendizaje y lo que este involucra, respetando en todo momento su autonomía (Guevara, 2010).

Finalmente, el aprendizaje basado en competencias se refiere a un modelo educativo que busca la elaboración de aprendizajes a partir de la combinación de aptitudes, conocimientos, actitudes y la inclusión de la disposición del estudiante a entender cómo suceden las cosas, logrando la generación de aprendizajes significativos. Las competencias deben ser apreciadas en todo momento como parte natural de la capacidad adaptativa cognitivo-conductual que es inherente al ser humano y las cuales son utilizadas para dar respuesta a diferentes necesidades que las personas tienen en contextos culturales y sociohistóricos concretos (García, 2011).

### 2.3.2. *Gestión Pedagógica.*

La gestión como término independiente, se refiere a la agrupación de quehaceres por parte de sectores de mando, como el directivo o el administrativo con la finalidad de manejar apropiadamente los recursos disponibles (ya sean humanos o materiales) en pro del cumplimiento de objetivos y metas prefijadas (Ari, 2019). Ahora bien, el uso conceptual y disciplinar de la gestión pedagógica en el contexto latinoamericano es utilidad reciente. La gestión pedagógica se refiere al quehacer coordinado y estructurado de recursos y acciones para potenciar los procesos didácticos y pedagógicos a ejecutar por los docentes y encargados en el contexto colectivo educacional, con la finalidad de direccionar eficientemente sus acciones al cumplimiento de los objetivos educativos. Se puede considerar a la práctica docente como parte de la gestión del aprendizaje (Ari, 2019)

La gestión pedagógica puede ser definida también como el campo praxeológico y teórico dentro del manejo particular de los procesos educativos, esto como práctica política y cultural comprometida con la formación de valores éticos, democráticos y de ejercicio justo de la ciudadanía (Asunción, 2019). Hay que considerar que la gestión pedagógica es uno de los aspectos más importantes en el desarrollo académico de los estudiantes y para la cual los docentes representan uno de los papeles más importantes, pues son estos los que pueden enfocar su accionar para la creación de aprendizajes significativos y el desarrollo de competencias que posibiliten el desempeño social, personal y profesional posterior de los estudiantes.

La gestión pedagógica está vinculada directamente con las propias labores llevadas a cabo por la institución académica o formativa, las cuales la distinguen de otras y son formas de vincular y relacionar a los actores que erigen el conocimiento y los modelos didácticos (formas de enseñar, hipótesis de la enseñanza, el valor y el significado que se le brindan a los conocimientos, la praxis docente y los criterios de valoración de los procedimientos).

Desde la perspectiva de la constitución y caracterización de la gestión pedagógica, se tiene que la misma está compuesta en general por tres aspectos, áreas o momentos a considerar: planificación, didáctica y evaluación. La gestión pedagógica también denomina a cada uno de estos momentos como planificación curricular (ejecutada por el docente y la cual define la manera en la cual serán implementados los contenidos a enseñar según lo pautado para cada grado o nivel educativo), la implementación (la cual comprende todo lo relativo a la didáctica, metodología y técnica para llevar a cabo el aprendizaje) y la evaluación (puede tener diversas tipologías y estas se definen en la planificación curricular inicial para detallar las mejores formas de valorar los contenidos dictados y su grado de aprehensión por parte de los estudiantes).

Como se mencionó en puntos anteriores, la planificación curricular es el procedimiento a través del cual se constituyen los contenidos a dictar en un entorno formativo específico en función de las diferentes experiencias y elementos que puedan ser incluidos en el proceso de enseñanza y aprendizaje, no solo tomando en cuenta para esto la transmisión de contenidos en sí, sino todas las habilidades y actitudes que serán otorgados a los estudiantes para que estos tengan la capacidad de desenvolverse de manera eficiente en sus entornos de desarrollo personal y profesional.

Sobre este aspecto, al momento de realizar un diagnóstico o evaluación de la planificación curricular ejecutada por un docente, es importante que se indague sobre las estrategias aplicadas por los mismos en la estructuración de sus formas de dar clases, indagando sobre si sus métodos se basan o sustentan en pedagogías existentes, si toman en consideración de manera específica un único modelo formativo y las diferentes técnicas y precisiones que toman en consideración para la pauta de sus métodos de enseñanza.

Ahora bien, la implementación de la planificación curricular se sustenta en la didáctica ejecutada, la cual abarca todas las metodologías y técnicas llevadas al aula para la comprensión de los contenidos que se dictan y que los mismos puedan ser asimilados

apropiadamente por los alumnos, aspecto que se valorará finalmente en la etapa evaluativa. Como se mencionó con anterioridad, las estrategias de aprendizaje y las didácticas ejecutadas son procedimientos que se aplican de un modo deliberado y que no pueden ser reducidos a rutinas automatizadas. Según los intereses de la presente investigación, y atendiendo al campo de la gastronomía, se puede fijar que la metodología de enseñanza incluye o considera seis tipologías a considerar: *flipped Classroom*, aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje cooperativo, gamificación, aprendizaje basado en problemas y aprendizaje basado en competencias.

Haciendo referencia a las metodologías de enseñanza-aprendizaje mencionadas, se puede pautar que, en muchas situaciones prácticas o aplicativas, no se suele tener en consideración solo un tipo de estas, sino que en cambio las mismas se adaptan a los contenidos y se fusionan en metodologías más complejas por su composición multivariable. Para la evaluación respectiva de este ámbito, es importante que se evalúen cualitativamente las estrategias específicas que se aplican en el salón de clases y así develar cuál metodología se usa con más frecuencia o de manera más prominente. Es importante considerar que la visión del docente es esencial en la detección de la metodología que se utiliza para la enseñanza de contenidos, pues es este el que conoce e identifica las estrategias que implementará en función de la planificación curricular que originalmente haya realizado.

La etapa final de la gestión curricular es la evaluación de contenidos, la cual puede ser concebida como el proceso de recolección de información que será sometida posteriormente a una interpretación basada en un contraste o relacionamiento con determinadas instancias de referencia o patrones de deseabilidad, todo con el objetivo de emitir un juicio de valor que permita obtener una calificación final.

Tradicionalmente, la evaluación ha sido aplicada como una forma dirigida a la determinación del rendimiento de los alumnos sobre los contenidos aprendidos relacionados con hechos, conceptos, principios, entre otros aspectos. Posteriormente, la evaluación

comenzó a extenderse a otros aspectos de la educación como las actitudes, programas educativos, destrezas, materiales curriculares, didácticas de aprendizaje, práctica docente, el sistema educativo y las formas de evaluación en sí (Álvarez et al., 2017). En el marco de la evaluación y la caracterización de la gestión pedagógica, se hace imprescindible reconocer los métodos de evaluativos que son aplicados y si los mismos se adaptan a la metodología o didáctica empleada. En este contexto, y de forma bastante general, la evaluación puede ser llevada a cabo de manera diagnóstica, formativa o intermedia y final o sumativa. La evaluación diagnóstica busca reconocer la adquisición de aprendizajes por parte del alumno sobre temas o contenidos específicos que hayan sido dictados como parte de un conjunto de temas de mayor extensión, todo esto siendo llevado a cabo de manera previa a la impartición de nuevos contenidos (Barriga & Hernández, 2002).

La evaluación formativa busca verificar el progreso del alumnado en cuanto a los objetivos programáticos propuestos y las competencias requeridas, buscando de esta manera retroalimentar el proceso de aprendizaje y desarrollar una conducta más activa y crítica en el aula. La evaluación final es un proceso educativo que se desarrolla cada cierto tiempo o periodo de tiempo prefijado (curso, semestre, trimestre, entre otros), con la finalidad de poner en evidencia el rendimiento y aprovechamiento que los estudiantes tuvieron en torno a los objetivos y contenidos a ser enseñados. Es importante considerar que el proceso evaluativo puede ser llevado a cabo a través de métodos de evaluación, los cuales tipifican o subdividen a la evaluación en evaluación continua o permanente y en evaluación puntual de contenidos (Barriga & Hernández, 2002).

## **2.4. Enseñanza de la Gastronomía.**

### *2.4.1. Proceso de Enseñanza Aprendizaje en la Profesión Gastronómica.*

El proceso de enseñanza y aprendizaje atribuido a la profesión gastronómica involucra en sí, diferentes disciplinas que se ven reflejadas ampliamente los programas educativos. Al tratarse de una profesión con una amplia aplicabilidad práctica, los métodos de enseñanza se

basan en el enfoque colaborativo donde todos los estudiantes participan de manera activa en la construcción y estructuración de los conocimientos atribuidos a esta carrera. Hay que enfatizar que la enseñanza de la gastronomía involucra también el abordaje de contenido histórico nacional e internacional relativo a esta profesión, así como contenidos de la rama de la salud relativos a la dieta y al consumo de calorías (Reyes et al., 2017).

En este contexto, existe una diferencia relevante a considerar en la profesión de la gastronomía entre la aplicación práctica de la misma y el estudio teórico que involucra. La aplicación práctica de la gastronomía amerita la adquisición de habilidades y conocimientos para el manejo y procesamiento de los diferentes insumos y el uso correcto de todos los productos complementarios que posibiliten el convertir un producto comestible en un plato con características definidas. En la generalidad de los casos, la aplicación práctica de la gastronomía no requiere de estudios gastronómicos formales previos, pues estos conocimientos se pueden adquirir y transmitir en la cotidianidad del entorno vivencial del sujeto como producto de la necesidad de alimentarse.

Ahora bien, el estudio de la gastronomía desde la perspectiva teórica comprende todos aquellos aspectos prácticos de la misma, pero, además, busca responder a incógnitas y planteamientos sobre dónde se consumen determinados alimentos, cuándo se consumen y por qué son elegidos para las diferentes preparaciones regionales (Reyes et al., 2017). El estudio del contenido teórico permite realizar un análisis sobre el manejo y preparación de alimentos, buscando con esto el posible rediseño o mejora de aspectos relativos a la producción, almacenamiento, transporte y procesamiento de productos. El estudio de la gastronomía también involucra la caracterización química de los alimentos, los elementos nutritivos, el proceso digestivo y las diversas respuestas fisiológicas del cuerpo humano ante la incidencia de los alimentos en el organismo.

Desde otra perspectiva, el estudio de la gastronomía está relacionado estrechamente con los programas nacionales de ciencia y tecnología que buscan responder o dar solvencia a

la industria alimentaria, ofreciendo cursos relacionados con esta industria y desarrollando currículos específicos, que más que enseñar a cocinar, ofrecen las competencias necesarias para que el sujeto o estudiante luego de egresar se pueda desenvolver apropiadamente en el ámbito productivo de la cocina nacional (Ari, 2019).

#### *2.4.2. Profesionalización de la Gastronomía.*

Las instituciones de educación superior han presentado en los últimos años un aumento de la demanda de formación de recursos humanos dirigidos a la atención del área gastronómica. El inicio y evolución del desarrollo de la gastronomía en el país trajo y ha traído consigo un campo de trabajo con diversas oportunidades y muy buenas remuneraciones que se deben adaptar continuamente al mercado existente, considerando en esto la difusión de tradiciones gastronómicas nacionales e internacionales y la nutrición. Todas estas necesidades justifican la formación de calidad investigativa, planeación, promoción y operación de alimentos y bebidas en el área de la profesionalización gastronómica.

La preparación académica y laboral atribuida a la gastronomía tiene muchos componentes prácticos que permiten que el sujeto pueda obtener ingresos rápidamente mientras cursa sus estudios y luego de salir al campo laboral. Existen en la actualidad una amplia variedad de programas educativos que no solo son ofrecidos por las universidades (en su mayoría privadas) en el mundo, sino que además existen ya escuelas culinarias y centros de preparación en gastronomía que ameritan menores requisitos de ingreso y menores costos de matrícula y mantenimiento.

Algunos aspectos sumamente importantes de la profesionalización en el área de la gastronomía incluyen habilidades financieras, manejo de recursos humanos, el desarrollo de una adecuada comunicación escrita y oral, residencia, liderazgo y la instauración de valores y ética personal y profesional. Reyes et al., (2017) pautan que los sistemas educativos actuales contextualizados en las habilidades gastronómicas esperan que los profesionales gastronómicos

recién egresados tengan la capacidad de hacer carrera y mejorar las técnicas y operaciones que actualmente pueden estar afectando esta área laboral en los diferentes países.

Como complemento a lo descrito, Sarioglan (2013) describe que en la profesionalización de la gastronomía es necesario que el sujeto egresado cuente con doce elementos formativos claves, los cuales se mencionan a continuación: planeación general de producción, uso adecuado de facilidades y equipos, manejo efectivo de medidas higiénicas en la producción, aplicación de métodos generales de corte, dominio de métodos de cocción, planeación de menús, aplicación de métodos de almacenamiento, métodos de control de costos, estudio y puesta en práctica de métodos de presentación y decoración, práctica de la cocina de fusión y práctica de fusión molecular (Reyes et al., 2017).

## **2.5. Gerencia Pedagógica en la Planificación de Control de Costos, Alimentos y Bebidas.**

### *2.5.1. Aspectos generales de la planificación y control de costos*

Los restaurantes y negocios especializados en el ofrecimiento de alimentos han demostrado pertenecer a una industria de gran alcance mundial. En un espacio de desarrollo laboral y cambio tan acelerado como el servicio y hospitalidad gastronómica, el área de alimentos y bebidas es la más importante fuente de ingresos en este tipo de negocio, pues de esta depende tanto el aumento de las utilidades, como la valoración y reducción del riesgo de sufrir pérdidas económicas. De lo mencionado parte entonces la necesidad y relevancia que tiene el manejo eficiente y controlado del departamento de costos de alimentos y bebidas como recurso en la optimización de los procesos de la empresa, establecimiento, institución o negocio que comercializa el producto (Morgan, 2012)

En este sentido, es sumamente importante que el profesional de la gastronomía conozca y disponga de herramientas contables que permitan establecer controles para el manejo y supervisión de la utilidad periódica y del valor de los inventarios. De una forma general, el costo se refiere a la asignación de valores a servicios y productos con el objetivo de obtener un beneficio económico prolongado que promueva la capacidad de generar utilidades a

la empresa o negocio. El control no busca solo la determinación de costos, sino el origen de estos y la definición de quién es el responsable del manejo, supervisión y fijación de estos. No se refiere a saber a cuánto asciende un costo, sino el conocer por qué ascendió (o descendió) a un determinado nivel.

Desde el enfoque del profesional de la gastronomía y de los negocios dedicados a este espacio laboral, y tomando en consideración todo lo pautado, se puede reconocer ampliamente la importancia del control de costos que debe ejercer toda empresa para la producción de artículos, en donde la gerencia debe estar en disposición y capacidad de controlar siempre el costo inherente a cada uno de sus productos, asegurándose que son justos y adecuados a los planes y objetivos que se persiguen (Morgan, 2012).

#### *2.5.2. Caracterización de la asignatura*

La asignatura de Control de Costos, Alimentos y Bebidas de la carrera de tecnología en gastronomía del Tecnológico Universitario Rumiñahui tiene como finalidad didáctica el identificar de una forma clara, específica y desglosada todos los conceptos y definiciones del área de costos en la hospitalidad para lograr ser implementados apropiadamente en el área laboral de la carrera. Esta asignatura plantea entre sus finalidades principales la obtención de conocimientos y el análisis pertinente de contenidos que inciden o son parte de la elaboración de un producto en un negocio de la hospitalidad para la correcta gestión de compras, almacenamiento y la posterior fijación de precios finales.

Entre algunas de las finalidades específicas que la materia persigue se encuentra la realización de costeos de recetas para el conocimiento sustentado del precio y el rendimiento de los productos, la diferenciación de los tipos de costos que se presentan al momento de realizar una receta y el manejo de los distintos formatos de costos con sus respectivas fórmulas, encontrando así el precio real del plato. En el *syllabus* de la asignatura se plantea entre las competencias a alcanzar con relación al perfil profesional las siguientes:

- Organización de menús teniendo en cuenta el factor costo, esto con la finalidad de ofertar productos rentables en el ámbito de las finalidades y objetivos de los restaurantes.

- Planeación de los sistemas de compra, previniendo posibles cambios presupuestarios en el área financiera que puedan posteriormente incidir en el producto final.

- Solución de problemas de adquisición en el área de compras de características intrínsecas y extrínsecas, con el objetivo de siempre contar con la disponibilidad del producto.

Desde otra perspectiva, la asignatura de (CCAB) estructura la metodología de aprendizaje en siete aspectos a considerar: conferencias, clases teórico-prácticas, talleres, seminarios, dibujos o ilustraciones y el mapeo. Las conferencias se basan en la utilización de diapositivas y material didáctico dirigido a la exposición de contenidos, generalmente, solo a cargo del docente de la materia o personal de apoyo académico, las clases teórico-prácticas son desarrolladas a través de exposiciones dialogadas en las que existe la retroalimentación docente-alumno y a partir de las cuales se realizan trabajos en clase con el objetivo de solventar inquietudes y dudas existentes.

Ahora bien, los talleres se refieren a actividades grupales en las que se realizan ejercicios planteados o casos para reforzar temas, caso similar sucede en los seminarios, donde los estudiantes trabajan en grupo para la realización de proyectos temáticos específicos que luego son difundidos y discutidos en clases. Las ilustraciones funcionan como estrategia en la realización de esquemas visuales que posibiliten la conexión con los contenidos, conceptos y temas abordados en clases.

El mapeo es una técnica de refuerzo de contenidos en el cual, a través de la aplicación de ejercicios participativos en clases, el alumno logra aplicar los formatos de costos aprendidos de manera holística. En el mapeo se plantea también la realización de informes financieros elaborados en formato digital haciendo uso del software Microsoft Excel, en los cuales se incluyen recetas estándar, estados de resultados y aplicación de estimaciones financieras programadas que permiten obtener una visión más completa y general de los costos inherentes

a cada receta. Los escenarios de aprendizaje general de la materia incluyen aulas de clases con soporte didáctico en forma de diapositivas e imágenes, actividades en el aula y en la sala de eventos de la institución, biblioteca, espacios públicos y privados y el uso de plataformas digitales de interacción educativa.

La formación del profesional en cuestión de control y planificación de costos, alimentos y bebidas se encuentra estructurada horizontal y verticalmente en el mapa curricular para la adquisición de competencias profesionales, asegurando en la aplicabilidad los niveles de complejidad y asimilación de aprendizajes relacionados con los procesos técnicos y administrativos utilizados en la estructuración de las fórmulas de restauración que posibilitan los procesos contables, el manejo de técnicas culinarias y el equipo requerido en el servicio de alimentos y bebidas. Todo esto se realiza con la finalidad de obtener la mayor utilidad posible y la menor pérdida de agentes o productos comerciales (Morgan, 2012)

Todas las competencias adquiridas en el manejo y control de costos se complementan con las técnicas o competencias básicas, genéricas y profesionales obtenidas en el transcurso de la formación académica, reforzando con esto además las capacidades científicas y tecnológicas. La finalidad es preparar a los educandos para que sean capaces de comprender profundamente los procesos productivos en los que se involucrarán como profesionales, enriqueciéndolos, transformándolos y otorgándoles la capacidad de resolver problemas de manera eficiente y eficaz, ejerciendo la toma de decisiones en diferentes ambientes laborales y promoviendo el trabajo en equipo.

La tarea del docente en la asignatura de control de costos y alimentos, y en la profesionalización en general, es de manera diversificada, pues este actor es el encargado de guiar y acompañar al alumnado durante su proceso de formación académica y personal, definiendo estrategias flexibles y especializadas que se ajusten a las necesidades particulares de los sujetos y que atiendan las necesidades pedagógicas del aula en conjunto (Morgan, 2012).

### 2.5.3. Control de Recibos.

Los recibos pueden ser definidos como comprobantes fiscales a través de los cuales los contribuyentes pueden acreditar y justificar sus actividades diarias. Los recibos fungen como comprobantes y los mismos deben ser emitidos en el momento en que se realiza o transfieren los bienes y servicios al momento de efectuar transacciones de cualquier tipo, debiendo ser emitidos por cualquier actividad considerada como lícita. La información fundamental que se refleja en un recibo debe mostrar o reflejar la provisión o entrega del servicio o producto prestado, indicando la fecha de devengo y la cantidad a pagar en relación con la existencia

En el control de recibos se deben verificar las condiciones de venta de mercancía y todas sus especificaciones, apareciendo datos del destinatario y del expedidor, el detalle de los productos y los servicios suministrados, los precios unitarios, totales, los descuentos y los impuestos atribuidos.

## CAPÍTULO III

### Metodología

#### 3.1. Estrategias Metodológicas.

En el presente apartado se exponen las estrategias y sustentos metodológicos a utilizar como parte del desarrollo de la presente investigación y en el cual se incluyen las técnicas de recolección de la información y el tratamiento de esta para darle cabida al abordaje apropiado del problema y de las finalidades del estudio. Las estrategias metodológicas permiten elaborar una forma específica de enfocar la problemática, respondiendo apropiadamente a las preguntas que plantea la investigación, por lo que su planificación debe hacerse previamente. Según Balestrini, (2006), en el marco metodológico es donde se presentan los métodos, las técnicas y los pasos a seguir en el despliegue de la investigación y en el proceso de obtención de información.

Las estrategias metodológicas confeccionan la ruta a seguir para conseguir de manera acertada los objetivos planeados. La finalidad de estas consiste en familiarizarse con los elementos teóricos de la investigación y los modelos de análisis que permitan interpretar los resultados obtenidos, y determinar conclusiones con relación a las preguntas planteadas al inicio de la investigación. Asimismo, se busca familiarizarse con los elementos técnicos como son las fuentes de información y técnicas de recolección de datos, así como tratamiento de la información obtenida.

##### 3.1.1. Enfoque.

De acuerdo al objeto de estudio, objetivos y marco teórico planteados se considera que un enfoque cuantitativo resulta adecuado para desarrollar esta investigación, ya que la misma tiene como objetivo principal el identificar los fundamentos pedagógicos que rigen sobre la planificación curricular de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas y la efectividad de las metodologías, didácticas y técnicas para la gestión de interaprendizaje en la

asignatura en cuestión a partir del planteamiento de una encuesta con estructura de escala Likert.

Hernández et al., (2010) expresan que la investigación cuantitativa usa la recolección de datos para probar hipótesis con base en mediciones numéricas y análisis estadístico, probando teorías a través de la interpretación y establecimiento de patrones de comportamiento. Las principales características atribuidas al enfoque cuantitativo están referidas a la rigurosidad del método en el proceso investigativo, pues la información en sí es recogida de manera sistemática y estructurada (del Canto & Silva, 2013).

En el caso de la presente investigación, la aplicación del enfoque en el campo se hará, en primera instancia, a través del diagnóstico y análisis de la gestión pedagógica que actualmente se ejecuta en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, hecho que será llevado a cabo a través de la aplicación de dos encuestas dirigidas a los alumnos y docentes que cursan e imparten esta asignatura, con la finalidad de conocer su propia percepción sobre la metodología aplicada en el salón de clases para el desarrollo de contenidos.

Posteriormente, al tener un diagnóstico general de la gestión pedagógica que se ejecuta en la materia, se procederá a realizar un estudio bibliográfico y teórico para la creación e implementación de un nuevo modelo de gestión pedagógica que se adapte y mitigue las necesidades detectadas en el diagnóstico inicial, siendo este punto donde concurre la perspectiva cualitativa de la investigación.

### **3.2. Alcance.**

El alcance del presente estudio se estructura en una investigación exploratoria y descriptiva no experimental, pues la temática a abordar amerita el desarrollo consecuente de una serie de pasos de investigación que no necesariamente se enmarcan en un solo tipo de alcance.

### 3.2.1. *Exploratorio.*

La investigación en desarrollo se considera exploratoria por el hecho de que se buscará conocer, caracterizar y analizar las metodologías, didácticas y técnicas que son aplicadas o que existen para la gestión del aprendizaje en la asignatura de control de costos de alimentos y bebidas del Instituto Universitario Rumiñahui con la finalidad de diseñar un nuevo plan de gestión que se adapte de una mejor forma a las necesidades educativas del alumnado y a las características de la materia.

La investigación exploratoria permite, según Vieytes, (2004), “establecer un marco de ideas generales cuando no hay información previa, identificar dimensiones y categorías de análisis y describir cualitativamente” (p. 90). Los estudios exploratorios sirven para esclarecer la base de un problema que se plantea, generando datos para que sean “clasificados, ordenados, analizados e interpretados con el fin de descubrir ideas y relaciones nuevas” (Vieytes, 2004, p. 90).

El autor señala que “los estudios exploratorios se efectúan, cuando el objetivo es examinar un tema o problema de investigación poco estudiado, del cual se tienen muchas dudas o no se ha abordado antes” (p. 115). Este tipo de investigación “se inicia, entonces, cuando se ha revisado los antecedentes del problema e identificar, que hay muy poco conocimiento acumulado acerca del mismo” (Vieytes, 2004, p. 90)

### 3.2.2. *Descriptivo.*

La investigación se considera descriptiva porque se busca realizar una descripción del tema de investigación, para el cual no se realizó planteamiento de alguna hipótesis, sino que, por análisis de las respuestas recibidas a través de los instrumentos de recolección de datos, se busca definir las situaciones que permitan dar respuestas a las preguntas y a los objetivos definidos para este estudio. (Tamayo y Tamayo, 2007) determinan que la investigación descriptiva involucra y abarca la descripción, análisis, registro e interpretación de la naturaleza

actual y la composición que caracterizan a un determinado fenómeno o proceso. El enfoque descriptivo suele aplicarse sobre una persona, grupo de personas, asunto funcional presente, entre otros, trabajando sobre realidades con la finalidad de otorgar descripciones interpretativas lo más cercanas a la misma.

La investigación descriptiva muestra, reseña, narra e identifica hechos, situaciones, rasgos y características de estudio sin involucrar en esto necesariamente la explicación de cada uno de los aspectos o el porqué de estos (Bernal, 2010)

### *3.2.3. No experimental.*

La presente investigación se considera no experimental por basarse en conceptos, categorías, variables, sucesos, comunidades y contextos en los que el investigador no intervendrá de forma directa, esto es, que el objeto de estudio no será manipulado o alterado a lo largo del proceso investigativo. Como parte de la recolección de datos a realizar, el fenómeno de estudio (gestión pedagógica de la asignatura de control de costos y de alimentos y bebidas) se estudiará tal y como se da en su contexto natural para luego elaborar un plan basado en los resultados que permita su mejora consecuente en el tiempo.

De esta manera, el estudio en desarrollo puede ser caracterizado como una investigación transversal, la cual puede definirse como un tipo de investigación observacional en la que se analizan datos de variables recopiladas en un periodo de tiempo definido con respecto a un conjunto o subconjunto muestral definido.

### 3.3 Operacionalización de variables

Tabla 1.

Operacionalización de variables

Objetivos específicos	Variables	Definiciones nominales	Dimensiones	Indicadores
Identificar los Fundamentos Pedagógicos sobre la Planificación Curricular adecuados en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas	Fundamentos Pedagógicos sobre la Planificación Curricular	Describir los principios y características del modelo pedagógico a implementar en el aula para organizar el proceso de enseñanza-aprendizaje	Fundamentos pedagógicos  Planificación curricular	Tipo de actividad educativa Tipo de evaluación practica
Analizar las Metodologías, Didácticas y Técnicas para la Gestión de Interaprendizaje en la Asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas	Técnicas para la Gestión de Interaprendizaje	Los grupos fomentan el trabajo en equipo, estimulan un sentido de igualdad	Técnicas de gestión  Procesos didácticos de comprensión Problemas tecnológicos	Visita al aula  Participación en los talleres  Monitoreo y acompañamiento al docente
Definir el Sistema de Evaluación más pertinente para la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas	Sistema de Evaluación más pertinente para la asignatura	La evaluación permite valorar el nivel de desempeño con que el docente realiza dicho proceso, el éxito o fracaso en la formación del estudiante,	Corregir las posibles fallas en la evaluación  Elegir un instrumento de evaluación  plan de trabajo	critérios para calificar  la calificación será en porcentajes  metacognición  evaluación participativa
Diseñar actividades didácticas para la Asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas	actividades didácticas para la Asignatura	Una actividad didáctica es el conjunto de operaciones propuestas a los alumnos para alcanzar los objetivos determinados en la programación.	Actividades educativas  Interacción con los estudiantes  Recursos utilizados  Destrezas de aprendizaje	Nivel de conocimiento  Tipo de recurso  Nivel de fortalecimiento de destrezas

### 3.4 Población y muestra.

La población de la presente investigación se encuentra compuesta por todos los alumnos que cursan la asignatura de control de costos y de alimentos y bebidas en el Instituto Universitario Rumiñahui, los alumnos del semestre siguiente que ya la cursaron y los docentes que la imparten. Para poder desarrollar el presente estudio, se ha delimitado un criterio muestral no probabilístico por conveniencia, ya que “el investigador elige a los sujetos y situaciones según los fines de su estudio, seleccionando aquellos que considera típicos” (Vieytes, 2004, p. 404)

Los estudiantes que cursan la asignatura en cuestión son en total 53, pero para el caso de la recolección de datos pertinente y con la finalidad de obtener más información, se tomarán en cuenta asimismo los alumnos del cuarto semestre que ya cursaron la materia, totalizando 96 estudiantes. Los docentes para tomar en cuenta por ser partícipes o impartidores de la materia de Control de Costos de Alimentos y Bebidas son ocho, lo que daría un total poblacional de 104 sujetos. Debido a que en este caso el universo muestral es tan pequeño, se decidió aplicar la encuesta al total de los participantes (**104 individuos**), discriminando una encuesta para docentes y una para alumnos.

La encuesta será aplicada a través de un cuestionario de un *Google Forms*, el cual posibilitará la obtención de información directamente de los participantes seleccionados sin la necesidad de que los mismos se encuentren reunidos o agrupados en un solo espacio físico.

Para la selección de los sujetos, se procederá en primera instancia a indicarles y explicarles a los alumnos que se aplicará una encuesta anónima destinada a la identificación de los factores pedagógicos que caracterizan la asignatura en estudio. Se considerarán solo estudiantes que quieran participar en la investigación y que estén presentes al momento de recolectar los datos respectivos.

Para el tratamiento y análisis de los datos recolectados, se organizarán los valores extraídos de las encuestas haciendo uso del programa Microsoft Excel, pues el mismo facilita el

ordenamiento y agrupación de respuestas según las categorías o áreas temáticas a las que corresponden según el diagnóstico que se busca hacer.

### **3.4. Herramientas de Recolección de Datos.**

#### *3.4.1. La Encuesta*

El conjunto de métodos de recolección de información se eligió la encuesta, pues esta permite obtener, elaborar y estructurar datos concisos, rápidos y eficaces sobre el tema que se investiga, además de que se facilita la cuantificación de los valores recogidos y la pauta de resultados. Según García (1993), una encuesta se define como una investigación realizada sobre una muestra representativa de sujetos pertenecientes a un colectivo de mayor tamaño, el cual se lleva a cabo en el contexto natural y cotidiano de las personas involucradas, utilizando procedimientos e instrumentos estandarizados de interrogación con el fin de obtener mediciones cuantitativas de una gran variedad de características y opiniones subjetivas y objetivas de la muestra seleccionada.

Adicionalmente a esto, la medición de las selecciones a través de la encuesta puede ser efectuada de modo coyuntural y esporádico con el fin de tantear variables de interés. Según la estructuración de la encuesta, la misma puede elaborarse para lograr la recolección de opiniones, creencias, actitudes, intenciones, hábitos, intenciones de voto, condiciones de vida, entre otras tantas temáticas.

Las encuestas en este caso buscarán indagar sobre la gestión pedagógica actual de la asignatura de Control de Costos y de Alimentos y Bebidas desde la perspectiva de los estudiantes que la cursan y de los docentes que la imparten, reconociendo en general la planificación llevada a cabo, la implementación considerada o didácticas ejecutadas y los métodos evaluativos utilizados.

Se elaboraron de esta forma dos encuestas diferentes: una dirigida a los docentes, y otra, a los alumnos de la asignatura. La encuesta dirigida al estudiante va en función de hilar finamente las formas de gestión pedagógicas receptadas por el mismo, pudiendo identificar si

el docente ha utilizado o no determinadas herramientas. La encuesta docente, a pesar de estar estructurada de manera similar a la del alumnado, está dirigida más hacia la identificación del hecho pedagógico.

Las encuestas para aplicar están estructuradas bajo la escala de calificación de Likert. Se puede afirmar a este respecto que “La Escala de Likert es una escala de calificación que se utiliza para cuestionar a una persona sobre su nivel de acuerdo o desacuerdo con una declaración. Es ideal para medir reacciones, actitudes y comportamientos de una persona” (QuestionPro, 2021). Las encuestas en cuestión se presentan a continuación:

#### *3.4.2. Análisis Documental*

Como herramienta de recolección de datos se escogió también el análisis documento o bibliográfico. Una desventaja notoria entre esta y las otras técnicas de recolección de datos que se tomarán en cuenta en este estudio, es que el análisis a través de encuesta permite la obtención de datos de fuentes primarias, en cambio, mediante el análisis documental se recolectan datos de fuentes secundarias. Para la recolección de datos sobre las variables de interés se utilizarán libros, boletines, revistas, folletos y periódicos, considerando que este procedimiento permite observar la realidad y recolectar los datos a partir de documentación ya existente, para posteriormente poder hacer indagaciones con relación a la realidad que se busca estudiar.

La revisión bibliográfica corresponde al análisis y descripción amplio y detallado de un determinado tema elegido por el investigador, sin incluirse en esta caracterización el planteamiento de diferentes escenarios experimentales sobre el hecho estudiado que permita la toma estratégica de decisiones al respecto (Gómez et al., 2014). La revisión bibliográfica es una metodología que puede ser aplicada en cualquier tipo de investigación para reconocer y caracterizar la importancia y relevancia de esta, asegurando además la originalidad propia de la investigación. Además de lo mencionado, los estudios sustentados en investigación bibliográfica permiten a los investigadores posteriores contar con una serie de fuentes que

posibilitan el entender de una mejor forma las conclusiones y el contenido encontrado, y así continuar de esta manera con la línea investigativa en la cual se encuentra inmersa el estudio en particular.

Para el análisis y la evaluación de contenido teórico, se hará una revisión general de bibliografía correspondiente a la gestión pedagógica, tomando en considerando artículos científicos, investigaciones y publicaciones oficiales que hayan abordado esta temática y sus características más importantes. La idea en este ámbito es obtener un conocimiento amplio sobre la planificación, implementación y evaluación de los métodos pedagógicos que mejor se adapten a las necesidades detectadas en el diagnóstico inicial.

### **3.5. Fases de aplicación del diagnóstico**

El desarrollo y aplicación del diagnóstico se estructuró de forma procedimental en una serie de fases bien definidas, las cuales incluyen desde la preparación del instrumento, su implementación y su posterior revisión y análisis. De esta manera, las fases a considerar son las siguientes:

a. En primera instancia, se realizó una revisión extensa de contenido bibliográfico que abordara la evaluación en campo de las pedagogías utilizadas en materias o asignaturas a nivel universitario, esto con la finalidad de definir apropiadamente el instrumento o instrumentos que se adaptaran mejor a las finalidades diagnósticas de la presente investigación y que tomen en cuenta las opiniones inherentes a cada estudiante sobre la materia que cursan.

b. Luego de tener los instrumentos seleccionados y adaptados a las finalidades diagnósticas, se procederá a aplicar los mismos los alumnos y docentes que cursan e imparten la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas en el Instituto Universitario Rumiñahui, donde siguiendo las instrucciones propuestas por el instrumento, cada alumno y docente debe responder de manera personalizada e individualizada a las preguntas o ítems que se plantean.

c. Finalmente, los datos serán tratados atendiendo a lo pautado en el apartado anterior “Herramientas de Análisis de Datos”, se realizará un análisis de estos y se llegarán a conclusiones generales que permitan obtener un diagnóstico de los aspectos a mejorar como parte del plan de gestión pedagógica a realizar.

## CAPÍTULO IV

### Análisis de las encuestas

En el presente capítulo, se muestran los resultados obtenidos en el proceso de recolección de datos llevado a cabo como parte de la indagación realizada sobre las formas de desarrollo e implementación del plan de gestión pedagógica de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas en el Instituto Universitario Rumiñahui, considerando para esto tanto la perspectiva de los docentes, como del alumnado.

Como se expuso en puntos anteriores, se aplicaron dos encuestas con la finalidad para determinar los factores que incidían en el desenvolvimiento de las clases de la asignatura mencionada desde la perspectiva pedagógica, para lo cual se consideraron tres aspectos o áreas específicas a analizar: planificación, implementación y evaluación (ver Anexo 1 y 2). Las encuestas elaboradas fueron aplicadas tanto a docentes como a alumnos, teniéndose como muestra un total de 96 estudiantes y ocho docentes, quienes decidieron en su conjunto ser partícipes de este proceso de recolección de datos. Hay que considerar que las dos encuestas elaboradas presentaban similitudes entre sí, pues las preguntas perseguían las mismas finalidades en cuestiones de caracterización del entorno educativo.

Con la finalidad de facilitar la lectura e interpretación de los resultados obtenidos, el presente capítulo se dividirá en la muestra de estos y en la discusión de lo encontrado, subdividiéndose el primer punto mencionado en una serie de subsecciones que expondrán lo encontrado para cada una de las áreas de indagación que constituyeron la encuesta en cuestión.

En algunos casos, se realizarán gráficos y la muestra tabulada de las distribuciones de respuestas halladas, esto con la finalidad de posibilitar la visualización respectiva de los puntos considerados como más importantes en la caracterización hecha cuyos resultados puedan ser representativos al momento de elaborar la propuesta del proyecto. Ahora bien, hay que

recordar que las formas de respuesta de la encuesta se encuentran resumidas o enmarcadas en cinco opciones posibles que van desde el número 1 (Totalmente en desacuerdo), hasta el número 2 (Totalmente de acuerdo) aspecto que hay que tener en cuenta para el análisis crítico a llevar a cabo a continuación.

#### **4.1 Muestra de datos**

A continuación, se realizará la muestra respectiva de lo encontrado para cada una de las áreas que constituyeron la encuesta aplicada a docentes y alumnos de la asignatura Control de Costos de Alimentos y Bebidas en el Instituto Universitario Rumiñahui, considerando para esto el uso de tablas y gráficos que faciliten la visualización de la distribución de respuestas en caso de ser necesario.

##### *4.1.1 Planificación*

En la indagación realizada en lo relativo a la planificación, se plantearon en total 17 preguntas específicas que tenían como objetivo la caracterización de las formas de planificación utilizadas por los docentes, tomando en cuenta tanto la visión de los estudiantes, como de los mismos profesores.

Las preguntas abordaban aspectos relativos a si el contenido y desarrollo de la asignatura es apropiado, si había conocimiento sobre algún documento estandarizado sobre la asignatura en el que se reflejen los objetivos, características y demás aspectos, si las guías docentes son accesibles y coherentes con el plan de estudio, si se respeta la planificación de las actividades programadas inicialmente, si la proporción entre clases teóricas y prácticas es apropiada, entre otros tantos aspectos.

En la tabla1, se muestran las preguntas consideradas para la sección en descripción y las proporciones encontradas para la recolección y tratamiento de datos en caso de alumnos y docentes:

Tabla 2.

Datos obtenidos sobre la planificación de la asignatura

Ítems	Alumnos					Docentes				
	Respuestas (%)					Respuestas (%)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1. El desarrollo del plan de estudios de la asignatura en contenidos, estructura temporal y recursos humanos y materiales es acertado.	1,04	2,08	9,38	52,08	35,42	0,00	0,00	0,00	37,50	62,50
2. Conozco un documento estandarizado del Instituto Universitario Rumiñahui en el que están reflejados los objetivos, las características, los contenidos, los métodos y los criterios de evaluación, profesorado, horarios, bibliografía, calendario de exámenes de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas.	15,63	41,67	35,42	3,13	4,17	0,00	0,00	0,00	0,00	100,0
3. Las guías docentes de la asignatura son accesibles y están disponibles	10,42	66,67	18,75	0,00	4,17	0,00	0,00	37,50	50,00	12,50
4. Las guías de la asignatura son coherentes con los objetivos del plan de estudios.	5,21	32,29	56,25	1,04	5,21	0,00	0,00	0,00	12,50	87,50
5. Las guías de las materias recogen los contenidos, la metodología, la bibliografía y las formas de evaluación de la asignatura de forma amplia y detallada.	15,63	30,21	52,08	1,04	1,04	0,00	0,00	12,50	75,00	12,50
6. Se respeta la planificación de las actividades programadas al inicio	1,04	1,04	27,08	42,71	28,13	0,00	0,00	0,00	25,00	75,00
7. La proporción entre clases teóricas y prácticas es adecuada	4,17	14,58	10,42	64,58	6,25	0,00	0,00	0,00	50,00	50,00

Ítems	Alumnos					Docentes				
	Respuestas (%)					Respuestas (%)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
8. El docente da a conocer el programa práctico de la asignatura: objetivos, contenidos, metodología y evaluación.	25,0 0	68,7 5	1,04	1,04	4,17	0,00	0,00	12,5 0	87,5 0	0,00
9. Se propicia el relacionamiento de aprendizajes de las prácticas con el campo profesional.	8,33	10,4 2	25,0 0	40,6 3	15,6 3	0,00	0,00	0,00	0,00	100,0
10. El docente identifica al comienzo de cada contenido los objetivos que se persiguen y los aprendizajes a adquirir.	21,8 8	66,6 7	10,4 2	1,04	0,00	0,00	0,00	12,5 0	75,0 0	12,50
11. El programa cubre los aspectos más importantes de la asignatura.	3,13	18,7 5	69,7 9	5,21	3,13	0,00	0,00	0,00	0,00	100,0
12. La carga de trabajo es adecuada.	0,00	6,25	9,38	73,9 6	10,4 2	0,00	0,00	0,00	25,0 0	75,00
13. Los contenidos del programa incluyen conocimientos, habilidades y actitudes.	0,00	13,5 4	76,0 4	10,4 2	0,00	0,00	0,00	0,00	25,0 0	75,00
14. Los contenidos prácticos son adecuados a las competencias profesionales	0,00	0,00	9,38	69,7 9	20,8 3	0,00	0,00	12,5 0	75,0 0	12,50
15. El profesor cumple con los criterios de evaluación.	5,21	15,6 3	53,1 3	15,6 3	10,4 2	0,00	0,00	0,00	25,0 0	62,50
16. El profesor evalúa de acuerdo con lo explicado en clase.	4,17	41,6 7	32,2 9	20,8 3	1,04	0,00	0,00	0,00	75,0 0	25,00
17. La duración de las clases con respecto al temario es correcta.	7,29	10,4 2	20,8 3	31,2 5	30,2 1	0,00	0,00	0,00	12,5 0	87,50

**Nota.** Esta tabla presenta los datos obtenidos de la planificación académica

Observando la Tabla 2 mostrada anteriormente, es posible determinar con respecto al ítem 1. **“El desarrollo del plan de estudios de la asignatura en cuestiones de contenidos, estructura temporal, recursos humanos y el material es acertado”**, la mayoría de los alumnos con el (52,08%) demostraron estar “de acuerdo” con esta afirmación, resultado que coincide relativamente con la apreciación docente en torno a este aspecto, pues los mismos determinaron estar en un 62,5% “muy de acuerdo” con este ítem.

En lo respectivo al ítem número 2. **“Conozco un documento estandarizado del Instituto Universitario Rumiñahui en el que están reflejados los objetivos, las características, los contenidos, los métodos y los criterios de evaluación, profesorado, horarios, bibliografía, calendario de exámenes de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas”**, se obtuvo que la mayoría de los estudiantes (41,67%) muestra estar “en desacuerdo” con esto, en cambio, el 100% de los docentes muestra estar “muy de acuerdo” con la misma afirmación.

Sobre el ítem número 3. **“Las guías docentes de la asignatura son accesibles y están disponibles”**, se obtuvo que la mayoría de los alumnos (66,67%) demostraron estar “en desacuerdo” con esto, y en cambio, la mayoría de los docentes (50,00%) estuvieron “de acuerdo” con la afirmación en cuestión. Se pudo apreciar en este mismo contexto que los alumnos tienen en un 56,25% una opinión neutral con respecto al ítem 4. **“Las guías de la asignatura son coherentes con los objetivos del plan de estudios”**, opinión que puede derivar del desconocimiento general que se presenta entre los estudiantes sobre la existencia de guías de estudio y los contenidos y estructuras de esta. Los docentes siguen mostrando en este ámbito una inclinación evidente hacia el lado positivo de la escala de medición, donde las apreciaciones siguen rondando las opciones de “de acuerdo” y “muy de acuerdo”.

Ahora bien, con respecto al ítem 6. **“Se respeta la planificación de las actividades programadas al inicio”**, se puede apreciar que la mayoría de los alumnos (42,71%) considera estar “de acuerdo” con esto, aspecto que coincide con la apreciación de los docentes, quienes

plantean en un 75,00% estar “muy de acuerdo” con la afirmación anterior. Tomando en cuenta al ítem 7. **“La proporción entre clases teóricas y prácticas es adecuada”** se identifica que los estudiantes se encuentran de acuerdo con el 64.58%, mientras que los docentes mencionan que están de acuerdo y muy de acuerdo con esta cuestión.

Haciendo referencia al ítem 8. **“El docente da a conocer el programa práctico de la asignatura: objetivos, contenidos, metodología y evaluación”**, se puede observar que el 68,75% de los alumnos coinciden estar “en desacuerdo” con esto, de manera contraria, el 87,50% de los docentes afirma estar “de acuerdo” con el numeral en cuestión.

En lo relativo al ítem 9. **“Se propicia el relacionamiento de aprendizajes de las prácticas con el campo profesional”**, se obtuvo que la mayoría de los alumnos (40,63%) denota estar “de acuerdo” con esta afirmación. Los docentes por su parte consideran en un 100,00% estar “muy de acuerdo” con esto. Identificando el ítem 10. **“El docente identifica al comienzo de cada contenido los objetivos que se persiguen y los aprendizajes a adquirir.”**, se observa que el 66,67% de los estudiantes, están en desacuerdo con la afirmación, mientras que los docentes están de acuerdo con dicho numeral.

Haciendo referencia ahora al ítem 11. **“El programa cubre los aspectos más importantes de la asignatura”**, se puede apreciar que los alumnos tienen una opinión neutral mayoritaria (69,79%) con respecto a esta afirmación, asunto que, desde la visión de los docentes, está corroborado en un 100,00% de las opiniones (“muy de acuerdo”).

Ahora bien, con respecto al ítem 13. **“Los contenidos del programa incluyen conocimientos, habilidades y actitudes”**, se aprecia desde la visión de los alumnos una respuesta neutral mayoritaria 76,04%, en cambio, el 75,00% de los docentes afirmaron estar “de acuerdo” con esta afirmación en particular. En el ítem 14. **“Los contenidos prácticos son adecuados a las competencias profesionales”** los estudiantes y los docentes, están de acuerdo. En la relacionado con el ítem 15. **“El profesor cumple con los criterios de evaluación”**, se tiene que el 53,13% de los alumnos tiene una opinión neutral al respecto

(posiblemente al desconocimiento que existe sobre los planes de estudios y las metodologías de evaluación aplicadas), aspecto que se ve contrarrestado por la opinión docente, quienes en un 75,00% afirman estar “de acuerdo” con este ítem.

Finalmente, se observa con respecto al ítem 16. **“El profesor evalúa de acuerdo con lo explicado en clase”** la mayoría de los alumnos (41,67%) muestra estar “en desacuerdo” con esto, en cambio, se aprecia nuevamente una opinión docente inclinada hacia la rama valorativa positiva, pues el 75,00% de los mismos denotó estar “de acuerdo” con la afirmación mostrada.

#### *4.1.2 Implementación (pedagogía)*

En la indagación realizada en cuestiones de implementación, se plantearon en total 24 preguntas agrupadas en seis categorías o tipologías de implementación pedagógica de contenidos: *flipped classroom*, aprendizaje basado en proyectos, aprendizaje cooperativo, gamificación, aprendizaje basado en problemas y aprendizajes basados en competencias. En este aspecto, se buscaba una inclinación de respuestas predominante que permitiera determinar de manera directa qué tipo de implementación de contenidos predominaba en el entorno de formación.

En la tabla 2 se plantea las preguntas consideradas para la sección en descripción y las proporciones encontradas en la recolección y tratamiento de datos para alumnos y docentes:

Tabla 3.

Datos obtenidos sobre la implementación de contenidos en la asignatura

Ítems	Alumnos					Docentes				
	Respuestas (%)					Respuestas (%)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<b>Flipped classroom</b>										
18. El contenido de la materia es enviado a estudiar en casa con frecuencia antes de ser visto en el aula.	53,1 3	31,2 5	7,29 2	3,13 0	5,21 2,08	0,00 0	37,5 0	50,0 0	12,5 0	0,00 0,00
19. Se realizan foros e interacciones participativas en las que se discuten contenidos temáticos específicos antes de ser vistos en clases.	62,5 0	25,0 0	10,4 2	0,00 0	2,08 0,00	12,5 0	75,0 0	12,5 0	0,00 0	0,00 0,00
20. Las clases se apoyan en estrategias autodidactas de investigación por parte del alumnado, en las que estos averiguan algún tema y luego reportan dudas a su docente encargado.	72,9 2	21,8 8	5,21 0	0,00 0	0,00 0,00	0,00 0,00	75,0 0	12,5 0	12,5 0	0,00 0,00
21. La asignación de deberes es común y constante.	0,00	0,00	0,00	9,38	90,6 3	0,00	0,00	0,00	12,5 0	87,50
22. El desarrollo de las clases es flexible, esto es, que se da la participación igualitaria y retroalimentativa entre alumnos y docentes de manera constante.	87,5 0	12,5 0	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,5 0	75,0 0	12,50
<b>Aprendizaje basado en proyectos</b>										
23. Los temas de la asignatura se desarrollan a través de la asignación de proyectos de trabajo.	84,3 8	15,6 3	0,00	0,00	0,00	0,00	12,5 0	62,5 0	25,0 0	0,00
24. Las tareas asignadas se elaboran usualmente en grupos de trabajo de dos o más alumnos.	0,00	6,25	17,7 1	40,6 3	35,4 2	0,00	0,00	0,00	75,0 0	25,00

Ítems	Alumnos					Docentes				
	Respuestas (%)					Respuestas (%)				
25. Los conocimientos impartidos en clases son aplicados con frecuencia en situaciones reales o aproximadas a la realidad.	32,2 9	48,9 6	18,7 5	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	12,5 0	87,50
26. El proceso de enseñanza-aprendizaje se da a través de la construcción de conocimientos por parte del mismo alumnado a través de la realización de actividades relacionadas con los contenidos temáticos.	69,7 9	21,8 8	8,33	0,00	0,00	0,00	0,00	37,5 0	62,5 0	0,00
27. Se estimula y promueve el aprendizaje autónomo, colaborativo y cooperativo.	15,6 3	25,0 0	48,9 6	10,4 2	0,00	0,00	0,00	37,5 0	50,0 0	12,50
<b>Aprendizaje cooperativo</b>										
28. Las actividades asignadas se realizan con frecuencia en grupos.	84,3 8	15,6 3	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	37,5 0	62,50
29. Para el desarrollo de las clases se crean grupos cooperativos de trabajo para la discusión de los contenidos y el aclaramiento de dudas.	88,5 4	10,4 2	1,04	0,00	0,00	0,00	12,5 0	25,0 0	50,0 0	12,50
30. Se asignan con frecuencia el desarrollo de informes escritos y orales y la elaboración de presentaciones grupales.	0,00	0,00	0,00	9,38	90,6 3	0,00	0,00	0,00	25,0 0	75,00
31. Las evaluaciones se estructuran para ser desarrolladas y valoradas en grupos ya asignados.	10,4 2	87,5 0	2,08	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	87,5 0	12,50
<b>Gamificación</b>										
32. Se realizan dinámicas en el salón de clases relacionadas con los contenidos programados para la asignatura.	93,7 5	6,25	0,00	0,00	0,00	75,0 0	25,0 0	0,00	0,00	0,00
33. Se pautan y asignan actividades en forma de juegos en las que es necesario razonar y pensar sobre los elementos que las estructuran.	95,8 3	4,17	0,00	0,00	0,00	100, 0	0,00	0,00	0,00	0,00

Ítems	Alumnos					Docentes				
	Respuestas (%)					Respuestas (%)				
34. Las actividades en el aula se basan en dinámicas (efectos, motivaciones y deseos), mecánicas (reglas de juego) y componentes (vías, puntos, logros, avatares, niveles, entre otros).	97,9 2	2,08	0,00	0,00	0,00	100, 0	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Aprendizaje basado en problemas</b>										
35. Las actividades en el aula ameritan el reconocimiento de problemas que adquieren una mayor complejidad conforme se van abordando.	0,00	0,00	2,08	82,2 9	15,6 3	0,00	0,00	0,00	37,5 0	62,50
36. Los alumnos dirigen su propio aprendizaje a través de la acción y resolución de asuntos temáticos relacionados con problemas de la vida real.	0,00	0,00	5,21	84,3 8	10,4 2	0,00	0,00	0,00	100, 0	0,00
37. Las actividades ameritan la colaboración grupal de los alumnos en su totalidad, o de una parte de estos, para llegar a la consecución de objetivos.	0,00	0,00	1,04	88,5 4	10,4 2	0,00	0,00	0,00	0,00	100,0
38. Las actividades permiten que los alumnos tomen decisiones por sí mismos y sean autosuficientes para abordar y resolver problemáticas.	0,00	0,00	31,2 5	63,5 4	5,21	0,00	0,00	0,00	0,00	100,0
<b>Aprendizaje basado en competencias</b>										
39. Las actividades desarrolladas en el salón de clases, y fuera de este, se relacionan enfáticamente con el accionar profesional futuro del alumno.	0,00	0,00	10,4 2	73,9 6	15,6 3	0,00	0,00	0,00	0,00	100,0
40. Los contenidos dictados en el salón de clases se adecúan a las demandas actuales en el campo laboral relacionadas con el control de costos de alimentos y bebidas .	0,00	0,00	8,33	81,2 5	10,4 2	0,00	0,00	0,00	37,5 0	62,50
41. Los contenidos desarrollados en el aula y las actividades asignadas, aumentan significativamente las capacidades del alumno de solventar y atender problemas relacionados con el control de costos de alimentos y bebidas.	0,00	5,21	15,6 3	68,7 5	10,4 2	0,00	0,00	0,00	12,5 0	87,50

**Nota.** Datos obtenidos en la evaluación de contenidos impartidos de la asignatura

Observando la *Tabla 3* mostrada anteriormente, y haciendo referencia específicamente a la modalidad de implementación “*flipped classroom*”, se puede observar que, desde la perspectiva de los alumnos, la mayoría de estos considera estar “muy en desacuerdo” con las afirmaciones, exceptuando el ítem 21. **“La asignación de deberes es común y constante”**, donde la mayoría (90,63%) denota estar “muy de acuerdo” con esta afirmación. Desde la perspectiva docente, se aprecia la misma tendencia o inclinación de respuestas hacia el lado negativo de la rama valorativa, exceptuando nuevamente el ítem 21. mencionado anteriormente (87,5% de los docentes denota estar “muy de acuerdo” con esta afirmación) y el ítem 22. **“El desarrollo de las clases es flexible, esto es, que se da la participación igualitaria y retroalimentativa entre alumnos y docentes de manera constante”**, para el cual el porcentaje mayoritario de respuestas estuvo dirigido a la opción “de acuerdo” en un 75,00%.

En el caso del aprendizaje basado en proyectos, se observa nuevamente una tendencia de elecciones por parte de los alumnos hacia el lado negativo de la escala de forma predominante, exceptuando el ítem 24. **“Las tareas asignadas se elaboran usualmente en grupos de trabajo de dos o más alumnos”** (el 76,05% de los alumnos eligieron las opciones “de acuerdo” y “muy de acuerdo”). Lo descrito coincide con las opiniones docentes, quienes afirmaron en un 75,00% que las tareas asignadas se elaboran de manera grupal. De igual forma, la mayoría de los docentes (87,50%) mostraron estar “muy de acuerdo” con el ítem 25. **“Los conocimientos impartidos en clases son aplicados con frecuencia en situaciones reales o aproximadas a la realidad”**, aspecto para el cual los alumnos determinaron estar “en desacuerdo” mayoritariamente (48,96%).

En lo relativo al aprendizaje cooperativo, se observa nuevamente por parte de los estudiantes una tendencia hacia la valoración negativa de los ítems propuestos, exceptuando el ítem 30. **“Se asignan con frecuencia el desarrollo de informes escritos y orales y la elaboración de presentaciones grupales”**, para el cual los estudiantes en su mayoría (90,63%) afirmaron estar “muy de acuerdo”. En el caso de los docentes, la valoración de los

ítems muestra una notoria inclinación hacia el lado positivo de la escala de valoración, considerándose nuevamente que las actividades se realizan con frecuencia en grupos (62,50% eligieron la opción “muy de acuerdo”), que para el desarrollo de las clases se crean grupos cooperativos de trabajo para la discusión de los contenidos y el aclaramiento de dudas que puedan surgir (50,00% eligieron la opción “de acuerdo”), que se asignan con frecuencia el desarrollo de informes escritos y orales y la elaboración de presentaciones grupales (75,00% eligieron la opción “muy de acuerdo”) y que las evaluaciones se estructuran para ser desarrolladas y valoradas en grupos ya asignados (87,50% eligieron la opción “muy de acuerdo”).

En lo respectivo a la gamificación, se observa por parte de docentes y alumnos una inclinación relevante hacia el área negativa de la escala de valoración para cada uno de los ítems propuestos, predominando en el 100% de las preguntas la opción de “muy en desacuerdo”. Esto deja claro que la gamificación no es parte de las metodologías de implementación curricular llevadas a cabo como parte de la asignatura estudiada.

Ahora bien, en lo relacionado con el aprendizaje basado en problemas, se puede observar tanto en docentes como en alumnos, que la inclinación de respuestas se encuentra predominantemente concentrada hacia el lado positivo de la escala de valoración. Esta perspectiva de respuestas deja ver que el aprendizaje basado en problemas es la metodología predominante de aplicación de contenidos que los docentes toman en cuenta para la impartición de contenidos de la asignatura de Control de Alimentos y Bebidas. Aspecto similar sucede con el aprendizaje basado en competencias, para el cual, tanto docentes como alumnos, muestran una inclinación de respuestas inclinada hacia el lado positivo de la escala de valoración para todos los ítems pautados en este contexto.

#### *4.1.3 Evaluación*

En la indagación realizada desde la perspectiva de la de evaluación, se plantearon en total 10 preguntas que buscaban indagar sobre las metodologías y criterios de evaluación

empleados en el contexto de la asignatura de Control de Alimentos y Bebidas. En la tabla 3 se plantea las preguntas consideradas para la sección en descripción y las proporciones encontradas en la recolección y tratamiento de datos para el caso de alumnos y docentes:

**Tabla 4.**

Datos obtenidos sobre la evaluación de la asignatura

Ítems	Alumnos					Docentes				
	Respuestas (%)					Respuestas (%)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
42. Los criterios de evaluación están bien definidos.	63,5	15,63	10,42	5,21	5,21	0,00	0,00	0,00	0,00	100,0
43. El grado de dificultad de la asignatura es adecuado.	0,00	3,13	15,63	66,67	14,58	0,00	0,00	0,00	25,00	75,00
44. La evaluación se basa en trabajos escritos mayoritariamente	1,04	3,13	7,29	66,67	21,88	0,00	0,00	12,50	62,50	25,00
45. La evaluación se basa en presentaciones orales mayoritariamente	0,00	0,00	9,38	31,25	59,38	0,00	0,00	0,00	12,50	87,50
46. La evaluación se basa en exámenes escritos mayoritariamente	0,00	0,00	6,25	30,21	63,54	0,00	0,00	12,50	75,00	12,50
47. La evaluación se basa en exámenes orales mayoritariamente	59,38	21,88	17,71	1,04	0,00	100,0	0,00	0,00	0,00	0,00
48. La evaluación de los contenidos se da de forma permanente o continua.	16,67	18,75	48,96	14,58	1,04	0,00	0,00	0,00	50,00	50,00
49. Se realizan evaluaciones diagnósticas antes de dictar contenidos posteriores.	25,00	65,63	9,38	0,00	0,00	0,00	75,00	25,00	0,00	0,00
50. Se realizan evaluaciones formativas o puntuales a medida que se dictan los temas para verificar el progreso del estudiante atendiendo a los objetivos programáticos.	0,00	0,00	16,67	73,96	9,38	0,00	0,00	0,00	0,00	100,0
51. Se realizan evaluaciones finales de la materia.	14,58	73,96	10,42	1,04	0,00	75,00	25,00	0,00	0,00	0,00

Según lo mostrado en la tabla 3, se puede analizar desde una perspectiva general, y tomando en cuenta tanto la opinión de alumnos como la de docentes, que los métodos evaluativos implementados en el ámbito de la Asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas son trabajos escritos (66,67% de alumnos están “de acuerdo”, 62,50% de docentes están “de acuerdo”), presentaciones orales (**59,38% de alumnos están “de acuerdo”, 87,50% de docentes están “de acuerdo”**), exámenes escritos (63,54% de alumnos están “muy de acuerdo”, 75,00% de docentes están “de acuerdo”) y evaluaciones formativas o puntuales hechas a medida que se dictan los temas (**73,96% de alumnos están “de acuerdo”, 100,00% de docentes están “muy de acuerdo”**).

#### **4.2 Discusión de resultados**

Realizando una visualización general de la descripción y muestra de datos hecha anteriormente, se puede observar que en lo respectivo a la planificación de la asignatura parece existir una estructura completa de la asignatura que los alumnos no conocen a totalidad, sino que, en cambio, funge solo como una guía para los docentes sobre los aspectos que deben abordar en clases y las formas de hacerlo. Este aspecto puede ser considerado como negativo por el hecho de que los basamentos de ejecución de las clases se sustentarán solo en lo que el docente crea apropiado impartir, modificando los procedimientos a conveniencia y no posibilitando las propuestas y apreciaciones estudiantiles sobre si las clases están siendo aplicadas de manera apropiada según la planificación inicial. De igual manera, es importante promover en el aula una serie de guías didácticas que ayuden con los procesos formativos individuales de cada alumno, que sean de conocimiento y difusión general, garantizando su disponibilidad y asequibilidad.

Sobre la implementación, se pudo apreciar claramente que los métodos de ejecución predominantes que existen en este contexto son el aprendizaje basado en problemas y el aprendizaje basado en competencias, los cuales ofrecen entre sus características la realización de actividades de manera grupal e incurriendo en estrategias en las cuales el estudiante

construye su propio conocimiento a través de la acción y resolución de asuntos temáticos relacionados con problemas de la vida real. Estos métodos permiten de igual manera que el alumno tome decisiones por sí mismos y creen autosuficiencia para el abordaje y la resolución de problemáticas. Asimismo, entre las actividades más frecuentes ejecutadas en este contexto se pudieron detectar la asignación de deberes de manera constante, así como la elaboración de presentaciones grupales, informes escritos y evaluaciones orales. Este modo de aprendizaje resulta efectivo en el ámbito de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, pues debido a que se trata de una asignatura con una amplia aplicación práctica o de campo, es necesario que el estudiante sea capaz de manejar el tema en acciones similares a las que se encontrará en contextos reales de accionar profesional.

Finalmente, en lo respectivo al ámbito evaluativo, se aprecia que los modos de evaluación son bastante convencionales, predominando los trabajos escritos, las presentaciones orales, los exámenes escritos y las evaluaciones formativas o puntuales. Es necesario que en el nuevo marco de planificación didáctica se implementen estrategias más dinámicas y que incluyan una participación más activa por parte del alumno en el desarrollo de las clases.

Mediante la implementación de información teórica y la aplicación de métodos y técnicas se demostró que los estudiantes han mejorado el aprendizaje tanto teórico como práctico es importante realizar estas tareas en grupo con presentaciones, informes, etc. También se detectó que los estudiantes tienen mejores calificaciones si la evaluación es de forma oral así se garantiza la calidad de aprendizaje de los estudiantes.

## CAPÍTULO V

### Propuesta del Proyecto

#### 5.1. Planificación

La planificación de cualquier asignatura es considerada un elemento indispensable para garantizar la eficacia y efectividad del proceso de enseñanza-aprendizaje, basándose en la necesidad de que el estudiante alcance los resultados en la estructuración del currículo de estudio. En este sentido, es importante que la asignatura cuente con datos informativos concretos, una caracterización breve y concisa de la fundamentación, objetivos y unidades de competencias relacionadas con el perfil profesional y el desglose de los diferentes sistemas de conocimientos, habilidades y valores de las unidades que se hayan pautado. A continuación, se presentan los aspectos mencionados adaptados al contenido temático de la propuesta de este proyecto de investigación.

##### 5.1.1. Datos Informativos.

**1. Asignatura:** Control de Costos de Alimentos y Bebidas

**2. Nivel:** Quinto

**3. Total de horas:** 24 horas

**3.1. Horas teóricas:** 16 horas

**3.2. Horas de asesoramiento y agolpamiento:** 8 horas

**4. Elaborado por:** Santiago Pérez Silva

##### 5.1.2. Caracterización de la Asignatura.

###### 5.1.2.1. Fundamentación de la asignatura.

La asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas permitirá al estudiante obtener el conocimiento y analizar los factores que inciden en la elaboración de un producto propio de un negocio de hospitalidad y restauración, para la correcta gestión de compras y posterior fijación de un precio de venta final.

###### 5.1.2.2. Objetivo General.

- Identificar de forma concisa y detallada los conceptos y definiciones del área de costos con la finalidad de aplicarlos al área laboral propia del profesional de la gastronomía.

#### 5.1.2.3. Objetivos Específicos.

- Identificar y costear el proceso de inventarios en la producción alimentaria.
- Realizar costeo de recetas con la finalidad de conocer el precio y rendimiento de los productos.
- Diferenciar los tipos de costos que se presentan en la elaboración de una receta.
- Manejar distintos formatos de costos con sus respectivas fórmulas de desarrollo, encontrando de esta forma el precio real que tiene cada plato.

#### 5.1.2.4. Unidades de Competencias con Relación al Perfil Profesional.

Las unidades de competencias que deben ser abordadas en la impartición de la asignatura y que se relacionan con el perfil del profesional son las siguientes:

- Organizar menús, teniendo en cuenta para esto el factor costo, con la finalidad de ofertar productos rentables en un negocio de restauración.
- Planear un sistema de compras, previniendo posibles cambios presupuestarios del área financiera que pueda afectar al producto final.
- Solucionar problemas adquisitivos en el área de compras, considerando tanto factores intrínsecos, como extrínsecos, con el objetivo de tener una disponibilidad constante del producto.

#### *5.1.3. Introducción a la Teoría de Costos.*

- **Total de horas:** 12 horas (1 Parcial)
- **Horas presenciales:** 8 horas (1 Parcial)
- **Horas de asesoramiento y agolpamiento:** 4 (1 Parcial)

La introducción a la Teoría de Costos involucra el abordaje de los conceptos básicos planteados alrededor de los costos como constructo contable y administrativo, la estructuración y análisis de los organigramas de hoteles y restaurantes y el control de compras, el cual se

desglosa a su vez en una serie amplia de aspectos y variables que contextualizan a los costos y al control de almacenamiento y entregas. Se muestran a continuación los sistemas de conocimientos, habilidades y valores definidos para la primera unidad de la propuesta:

#### 5.1.3.1. Sistema de Conocimientos.

##### **1.1 Conceptos básicos**

##### **1.2. Organigrama de hoteles y restaurantes**

##### **1.3 Control de compras**

1.3.1 Organización del control de compras

1.3.2 Métodos de compras

1.3.3 Clasificación y selección de proveedores

1.3.4 Formatos y documentación.

##### **1.4 Control de almacenamiento y entregas**

1.4.5 Control de recibo

1.4.6 Principios generales del recibo

1.4.7 Gestión de la Información

1.4.8 Procedimiento correcto para el recibo de materia prima

1.4.9 Control de almacenamiento de entregas

1.4.10 Procedimiento de almacenamiento

1.4.11 Proceso para la solicitud y despacho de la materia prima

1.4.12 Formatos

#### 5.1.3.2. Sistema de Habilidades.

El sistema de habilidades consideradas para esta primera unidad son las siguientes:

**a.** Pensamiento crítico y objetivo al realizar compras.

**b.** Control óptimo de recepción de materia prima.

**c.** Cultura de calidad en el desarrollo de un menú.

### 5.1.3.3. Sistema de Valores.

a. Voluntad para reducir los costos del producto final manteniendo criterios de calidad óptima.

b. Firmeza al momento de tomar una decisión.

### 5.1.3.4. Resultados de aprendizajes

- Se busca el logro en la elaboración de recetas estándar y de costos, respetando porcentajes de mermas.

- Se propone la instauración de confianza personal en el alumnado en la ejecución y análisis de resultados de las técnicas existentes en cuestiones de teoría de costos.

### *5.1.4. Utilidad / Documentación Administrativa.*

- **Total de horas:** 12 horas (2 Parcial)

- **Horas presenciales:** 8 horas (2 Parcial)

- **Horas de asesoramiento y agolpamiento:** 4 (2 Parcial)

### 5.1.4.1. Sistema de Conocimientos.

#### **2.1. Costos y utilidad**

**2.1.1. Precio de venta**

**2.1.2. Control de costos para la producción de alimentos y bebidas**

**2.1.3. Análisis de carnicería**

**2.1.4. Receta estándar**

**2.1.5. Formatos**

**2.1.6. Costos de alimentos y bebidas**

#### **2.2. Análisis de punto de equilibrio**

**2.2.1. Análisis de costo-volumen utilidad**

**2.2.2. Auditoría nocturna**

**2.2.3. Estado de costos de producción**

**2.2.4. Estado de resultados**

## 2.2.5. Ejercicios de aplicación

### 5.1.4.2. Sistema de Habilidades.

El sistema de habilidades consideradas para esta primera unidad es el siguiente:

1. Cálculo de costos de producción y fijación de precios de venta.

2. Implementación de nuevos formatos para el manejo de productos en el área de bodega y de costos, cuidando la cadena de producción y la documentación administrativa.

### 5.1.4.3. Sistema de Valores.

1. Claridad en el desarrollo e interpretación del tipo de cálculo o del resultado.

2. Exactitud en la aplicación de fórmulas y precisión al momento de efectuar un análisis.

### 5.1.4.4. Resultados de aprendizajes

Lograr la realización de un correcto proceso de adquisición en el departamento de compras y bodega, teniendo un sentido claro y amplio del tema de costos en el área laboral de la restauración.

## **5.2. Metodología de Aprendizaje.**

Las metodologías de aprendizaje se plantean con el objetivo de aumentar las probabilidades de que el estudiante adquiera los conocimientos y competencias inherentes a una serie de conocimientos a ser enseñados en el contexto del proceso académico y formativo. El aprendizaje es visualizado en este contexto como un proceso de construcción del conocimiento interno e individual y el cual depende del nivel de desarrollo cognitivo, de los componentes emocionales y motivacionales y del contexto social y cultural en el cual se encuentra inmerso el público objetivo o el estudiantado.

En este sentido, se presentan a continuación los métodos a ser implementados en cada unidad de formación propuesta anteriormente para el desarrollo de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas.

### *5.2.1. Métodos aplicados a cada unidad*

### 5.2.1.2. Introducción a la Teoría de Costos

- **Desarrollo de trabajos grupales basados en proyectos:** los temas a ser implementados se abordarán desde la perspectiva de problemas o planteamientos aplicados a situaciones reales o aproximados a la realidad.

- **Envío de material a casa y análisis individual y autodidacta del mismo:** se promueve de esta manera la construcción autónoma del conocimiento a través de la realización de actividades que involucren que el estudiante piense y plantee soluciones a problemas y asuntos relacionados con la Teoría de Costos desde su propio criterio.

- **Clases participativas y retroalimentativas:** las clases se desarrollarán tomando en cuenta la opinión y participación del estudiante, haciéndolas dinámicas y dirimiendo la imagen autoritaria del docente como único individuo que ejerce control en el proceso educativo.

- **Asignación de actividades adecuadas y adaptadas a las demandas profesionales:** los contenidos de cada actividad se estructurarán y aplicarán siguiendo las demandas existentes en torno al control de costos propio del profesional de la gastronomía, por lo que se amerita un análisis constante de los contenidos dictados por parte del docente y el nivel de competencia que los mismos tienen en la formación profesional del alumnado.

- **Realización de foros:** los foros tendrán como objetivo la discusión subjetiva de los contenidos propios de la unidad, para los cuales el estudiante pueda pautar sus propias ideas y perspectivas sobre el tema y el docente pueda valorar estas visiones. Los foros se destinarán también a la evaluación por parte de los estudiantes de los contenidos dictados y de las metodologías aplicadas en clases, con la finalidad de definir la efectividad de estas y así realizar modificaciones en caso de necesarias.

### 5.2.1.3. Utilidad / Documentación Administrativa

- **Clases participativas y retroalimentativas:** las clases se desarrollarán tomando en cuenta la opinión y participación del estudiante, haciéndolas dinámicas y dirimiendo la imagen

autoritaria del docente como único individuo que ejerce control en el proceso educativo. Para esta unidad, se hará muestra de contenidos a través de hojas de cálculo y se realizarán actividades que ameriten el reconocimiento y resolución de problemas con cierta complejidad inherente.

- **Asignación de problemas a ser resueltos en casa:** al contener esta unidad tanto material práctico, se asignarán problemas aproximados a la realidad para que el estudiante los resuelva en casa a lo largo del periodo formativo de la materia, de esta manera los involucrados tienen la posibilidad de dirigir su propio aprendizaje a través de la acción y resolución de asuntos temáticos relacionados con problemas de la vida real. Este tipo de actividad promueve además la posibilidad de que el estudiante tome decisiones por sí mismo y sea autosuficiente.

- **Realización de foros visuales:** los foros tendrán como objetivo la discusión subjetiva y muestra de ejemplos relativos a cada tema. Los foros se destinarán también a la evaluación por parte de los estudiantes de los contenidos dictados y de las metodologías aplicadas en clases, con la finalidad de definir la efectividad de estas y así realizar modificaciones en caso de necesarias.

### *5.2.2. Escenarios de aprendizaje*

- Se contará con aulas didácticas apoyadas en material audiovisual como dispositivas, imágenes y videos.
- Se realizarán actividades tanto en el aula de clases, como en la sala de eventos de la institución educativa.
- Las actividades pueden ser ejecutadas en espacios públicos y privados.
- Biblioteca.

### **5.3. Sistema de Evaluación.**

Los sistemas de evaluación son todos los elementos valorativos para considerar y cada uno de los aspectos que se tomarán en cuenta en la fijación de una calificación relacionada con el nivel de adquisición de competencias y conocimientos. En este caso, el sistema de

evaluación propuesto para el plan pedagógico se estructura en tres métodos: trabajo escrito, exposiciones orales y talleres de clases, utilizando la mayoría de las metodologías investigadas. Se detalla más al respecto a continuación.

#### *5.3.1. Trabajo Escrito.*

El trabajo escrito involucra la asignación de actividades y la realización autónoma de ejercicios o problemas planteados, los cuales serán realizados en su mayoría en casa y traídos posteriormente al salón de clases para ser calificados y discutidos en el caso de ser necesario. Para la Unidad I, al ser mayoritariamente teórica, los contenidos teóricos deben ser apropiadamente abordados, considerando referencias teóricas apropiadas para el contenido y la ejecución correcta de modalidades de citado.

#### *5.3.2. Exposición Oral.*

Se realizarán exposiciones orales en clases, para las cuales se deberán designar grupos de trabajo y estos a su vez dispondrán de un solo participante que realice la exposición respectiva, valiendo la calificación obtenida para el resto de las integrantes del grupo de trabajo.

#### *5.3.3. Talleres en Clases.*

Los talleres en clases abarcarán los foros participativos y las discusiones propuestas para los diferentes temas y puntos abordados en el currículo. Se evaluará específicamente la participación del alumno y el nivel de involucramiento y participación que tenga en los talleres, foros y discusiones.

### **5.4. Planificación de actividades**

#### *5.4.1. Tareas de aprendizaje.*

Las tareas de aprendizaje identificadas como esenciales e ideales para el desarrollo de la propuesta de proyecto según el contenido dictado son las presentadas en las tablas mostradas a continuación:

- Introducción a la Teoría de Costos

**Tabla 5.**

Tareas de aprendizaje: Introducción a la Teoría de Costos.

<b>Contenido</b>	<b>Tareas de aprendizaje</b>
<b>Conceptos básicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envío de material a casa y análisis individual y autodidacta del mismo.</li> <li>- Clases participativas y retroalimentativas.</li> </ul>
<b>Organigrama de hoteles y restaurantes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Envío de material a casa y análisis individual y autodidacta del mismo.</li> <li>- Clases participativas y retroalimentativas.</li> </ul>
<b>Control de compras</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización del control de compras</li> <li>- Métodos de compras</li> <li>- Clasificación y selección de proveedores</li> <li>- Formatos y documentación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asignación de actividades adecuadas y adaptadas a las demandas profesionales.</li> <li>- Realización de foros.</li> </ul>
<b>Control de almacenamiento y entregas</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de recibo</li> <li>- Principios generales del recibo</li> <li>- Gestión de la Información</li> <li>- Procedimiento correcto para el recibo de materia prima</li> <li>- Control de almacenamiento de entregas</li> <li>- Procedimiento de almacenamiento</li> <li>- Proceso para la solicitud y despacho de la materia prima</li> <li>- Formatos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollo de trabajos grupales basados en proyectos.</li> <li>- Asignación de actividades adecuadas y adaptadas a las demandas profesionales.</li> </ul>

**Nota.** Análisis de teoría de costos

- Utilidad / Documentación Administrativa

**Tabla 6.**

Tareas de aprendizaje: utilidad / documentación administrativa

Contenido	Tareas de aprendizaje
<p align="center"><b>Costos y utilidad</b></p> Precio de venta Control de costos para la producción de alimentos y bebidas Análisis de carnicería Receta estándar Formatos Costos de alimentos y bebidas	- Asignación de problemas a ser resueltos en casa. - Clases participativas y retroalimentativas. - Realización de foros visuales
<p align="center"><b>Análisis de punto de equilibrio</b></p> Análisis de costo-volumen utilidad Auditoría nocturna Estado de costos de producción Estado de resultados Ejercicios de aplicación	- Envío de material a casa y análisis individual y autodidacta del mismo. - Clases participativas y retroalimentativas. - Realización de foros visuales:

**Nota.** Análisis de utilidades y documentación administrativa.

#### 5.4.2. Información de apoyo.

La información de apoyo se refiere al contenido teórico previo (aprendido con anterioridad) y actual que puede ser utilizado para la construcción del nuevo conocimiento y para la ejecución respectiva de las tareas de aprendizaje según los contenidos que las mismas comprendan o involucren. En este sentido, se presenta en la tabla siguiente la información de apoyo definida para cada uno de los contenidos propuestos en el presente proyecto de asignatura:

- Introducción a la Teoría de Costos

Tabla 7.

Información de apoyo: Introducción a la Teoría de Costos.

Contenido	Información de apoyo
<p align="center"><b>Conceptos básicos</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño y equipamiento de cocina.</li> <li>- Principios y fundamentos de panadería, pastelería y técnicas de bares y restaurantes.</li> </ul>
<p><b>Organigrama de hoteles y restaurantes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de bares y restaurantes.</li> </ul>
<p align="center"><b>Control de compras</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organización del control de compras</li> <li>- Métodos de compras</li> <li>- Clasificación y selección de proveedores</li> <li>- Formatos y documentación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño y equipamiento de cocina.</li> <li>- Principios y fundamentos de panadería, pastelería y técnicas de bares y restaurantes.</li> <li>- Dietética y nutrición.</li> </ul>
<p align="center"><b>Control de almacenamiento y entregas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de recibo</li> <li>- Principios generales del recibo</li> <li>- Gestión de la Información</li> <li>- Procedimiento correcto para el recibo de materia prima</li> <li>- Control de almacenamiento de entregas</li> <li>- Procedimiento de almacenamiento</li> <li>- Proceso para la solicitud y despacho de la materia prima</li> <li>- Formatos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño y equipamiento de cocina.</li> <li>- Control de compras.</li> </ul>

**Nota.** Propuesta de diseño y principios de la teoría de costos

- Utilidad / Documentación Administrativa

**Tabla 8.***Información de apoyo: utilidad / documentación administrativa*

Contenido	Información de apoyo
<p style="text-align: center;"><b>Costos y utilidad</b></p> Precio de venta Control de costos para la producción de alimentos y bebidas Análisis de carnicería Receta estándar Formatos Costos de alimentos y bebidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control de compras.</li> <li>- Control de almacenamiento y entregas.</li> <li>- Principios y fundamentos de panadería, pastelería y técnicas de bares y restaurantes.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>Análisis de punto de equilibrio</b></p> Análisis de costo-volumen utilidad Auditoría nocturna Estado de costos de producción Estado de resultados Ejercicios de aplicación	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conocimientos matemáticos básicos.</li> <li>- Conocimientos financieros básicos.</li> <li>- Costos y utilidad.</li> </ul>

**Nota.** Análisis de costos utilidades mediante información de apoyo

#### 5.4.3. Información procedimental.

La información procedimental se refiere al establecimiento de las pautas y normas que los estudiantes deben seguir para llevar a cabo apropiadamente cada una de las actividades o tareas de aprendizaje propuestas en el marco del presente proyecto. La información procedimental se especifica siempre a un nivel básico con el objetivo de que los estudiantes menos habilidosos puedan entender el procedimiento que tienen que llevar a cabo para dar cumplimiento a las finalidades propuestas para cada actividad en particular y para la asignatura en su conjunto. Se presente a continuación la descripción básica procedimental de cada actividad a desarrollar:

**- Desarrollo de trabajos grupales basados en proyectos:** para ejecutar esta tarea, se debe partir por la definición del tema a tratar. Para ejemplificar, los trabajos grupales basados

en proyectos se implementarán en el tema de control de almacenamiento y entregas, por lo que se procederá en primera instancia a implementar un proyecto de control de una situación simulada como real, en la cual se presentarán recibidos de entrega de productos a partir de los cuales los estudiantes deberán fijar procedimientos de gestión y control según los contenidos que se dicten. En la explicación realizada en el salón de clases al momento de realizar la actividad, se describirán los puntos que deben ser desarrollados como parte de la asignación, pautando los puntos que cada grupo de alumnos debe entregar. Es importante que, al principio de la actividad, el docente esté presente para aclarar dudas, incógnitas y guiar la realización de la actividad, procediendo luego a dejar que los estudiantes continúen con este desarrollo de manera supervisada, pero cada vez con menor apoyo por parte del profesor.

- **Clases participativas y retroalimentativas:** estas clases se basarán en darle cabida al alumno para que opine y participe libremente en los contenidos que se dictan. Al comienzo de cada clase, el docente debe alentar al estudiante a participar, sugiriendo aspectos, complementando contenidos y ampliando la percepción que pueda existir del tema. En caso tal de que el grupo de estudiantes no muestre una participación y autónoma, el docente debe proponer preguntas e incógnitas que apertura las opiniones y la participación.

- **Envío de material a casa y análisis individual y autodidacta del mismo:** para esta actividad, el docente debe indicarles a los alumnos involucrados que los mismos lean en casa sobre un cierto tema de la asignatura antes de que el mismo sea impartido, para lo cual es importante que el docente prepare guías que crea competentes y las haga de difusión pública para que todos los estudiantes tengan acceso a las mismas y puedan obtener información inicial sobre el tema que se tratará. Al llegar el día en que se impartirá el contenido, el docente debe recurrir a las clases participativas y retroalimentativas, promoviendo en primera instancia la participación autónoma y planteando interrogantes sobre el tema.

- **Realización de foros:** para el desarrollo de esta actividad, se deberá en primera instancia asignar la lectura y análisis de un contenido temático específico sobre la asignatura.

Luego de esto, el día de la realización del foro se crearán grupos de debate y discusión, esto con la intención inicial de hacer el proceso de la actividad más organizado. Posteriormente, el docente propondrá algún punto del tema enviado a analizar y planteará preguntas iniciales a la que los alumnos deben darles respuesta y retroalimentar las respuestas dadas por otros compañeros.

**- Asignación de problemas a ser resueltos en casa:** el contenido de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas comprende la realización de diferentes ejercicios numéricos a considerar. Parte de estos ejercicios serán presentados y resueltos en el salón de clases, y otros serán enviados a resolver en casa a modo de guías. La idea no es solicitar los ejercicios como si de tareas escolares se tratara, sino en cambio buscar que los estudiantes tengan guías de práctica a partir de las cuales desarrollen su propia capacidad de resolver problemas.

#### 5.4.4 Ejemplo de planificación mediante modelo 4CID

**Tema:** KARDEX

**Competencia:** Organiza y controla las operaciones y flujos de mercancías del almacén, de acuerdo con los procedimientos establecidos.

**Tabla 9.**

*Factores de complicación*

Los factores que hacen las tareas complejas	Categoría de tareas 1	Categoría de tareas 2	Categoría de tareas 3
<b>Rotación de producto</b>	Entradas y salidas	Entradas, salidas y costo de distribución	Entradas, salidas, costo de distribución y devoluciones
<b>Cantidad de productos</b>	Cinco productos alimenticios	Ocho productos alimenticios	Diez productos alimenticios
<b>Método de control</b>	FIFO	Promedio	FIFO y Promedio
<b>Diseño de formato</b>	Manual	Mónica	Excel

**Tabla 10.***Categoría de tareas*

<b>CATEGORÍA DE TAREAS</b>
<p>Categoría de tareas 1: Los/las estudiantes realiza la valoración de los inventarios a través de la tarjeta Kardex, para 5 productos alimenticios de forma manual utilizando el método FIFO. Registrando las entradas y salidas de los productos.</p>
<p>Categoría de tareas 2: Los/las estudiantes realiza la valoración de los inventarios a través de la tarjeta Kardex, para 8 productos alimenticios a través del programa Mónica utilizando el método promedio. Registrando las entradas, salidas y costo de distribución de los productos.</p>
<p>Categoría de tareas 3: Los/las estudiantes realiza la valoración de los inventarios a través de la tarjeta Kardex, para 10 productos alimenticios a través del programa Microsoft Excel utilizando el método FIFO y promedio. Registrando las entradas, salidas, costo de distribución y devoluciones de los productos.</p>

**Categoría de tareas 1:**

Los/las estudiantes realiza la valoración de los inventarios a través de la tarjeta Kardex, para 5 productos alimenticios de forma manual utilizando el método FIFO. Registrando las entradas y salidas de los productos.

**Información de apoyo****Modelos mentales:**

- 1.1. Información básica la estructura del Kardex (modelo estructural)
- 1.2. Información básica del método FIFO (modelo conceptual)

**Estrategias cognitivas:**

Esquema con un diagrama general de flujo sobre las decisiones de ingresos y salidas de los productos

**Tareas de aprendizaje**

<b>Tarea de aprendizaje 1.1</b>	<b>Objetivos de aprendizaje</b>	Los/las estudiantes tienen conocimientos sobre la estructura del Kardex y la aplicación del método FIFO
	<b>Descripción</b>	Los/las estudiantes reciben una inducción por parte del instructor sobre la estructura del Kardex y observan una demostración en la aplicación del método FIFO, en el registro de entradas y salidas para un producto alimenticio. Deben tomar notas claras del proceso y aclarar dudas mediante preguntas al instructor.
	<b>Tipo tarea de aprendizaje</b>	Ejemplo práctico
	<b>Información procedimental</b>	Componentes y estructuras del Kardex. Métodos de valoración FIFO.
<b>Tarea de aprendizaje 1.2.</b>	<b>Objetivos de aprendizaje</b>	Los/las estudiantes diseñan la estructura del Kardex y aplican el método FIFO para tres productos alimenticios.
	<b>Descripción</b>	Los/las estudiantes imitan el diseño de la estructura del Kardex de forma manual, a través de la observación de un video tutorial en el que se aplica el método FIFO, en el registro de entrada y salida para tres productos alimenticios. Deben tomar notas claras del proceso y aclarar dudas mediante preguntas al instructor.
	<b>Tipo tarea de aprendizaje</b>	Problema de imitación.

	<b>Información procedimental</b>	Ayuda y retroalimentación del instructor Video tutorial Componentes y estructuras del Kardex. Métodos de valoración FIFO.
<b>Tarea de aprendizaje 1.3</b>	<b>Objetivos de aprendizaje</b>	Los/las estudiantes diseñan la estructura del Kardex de forma manual y aplica el método FIFO para cinco productos alimenticios.
	<b>Descripción</b>	Los/las estudiantes realizan el diseño de la estructura del Kardex de forma manual, aplicando el método FIFO, en el registro de entradas y salidas para cinco productos alimenticios.
	<b>Tipo tarea de aprendizaje</b>	Problema convencional
	<b>Información procedimental</b>	Ayuda y retroalimentación del instructor Componentes y estructuras del Kardex. Métodos de valoración FIFO.
<b>Práctica de las tareas</b>		
1.1. Diseño manual de Kardex. 1.2. Registro de entradas y salidas del producto alimenticio. 1.3. Implementación del método FIFO.		

## Categoría de tareas 2:

Los/las estudiantes realiza la valoración de los inventarios a través de la tarjeta Kardex, para 8 productos alimenticios a través del programa Mónica utilizando el método promedio. Registrando las entradas, salidas y costo de distribución de los productos.

### Información de apoyo

#### Modelos mentales:

- 2.1. Información básica manejo del paquete contable Mónica (modelo estructural)
- 2.2. Información básica del método Promedio (modelo conceptual)
- 2.3. Información sobre el costo de distribución de los productos (modelo conceptual)

#### Estrategias cognitivas:

Esquema más avanzado de un diagrama general de flujo sobre las decisiones de ingresos, salidas y costos de distribución de los productos.

### Tareas de aprendizaje

<b>Tarea de aprendizaje 2.1</b>	<b>Objetivos de aprendizaje</b>	Los/las estudiantes imitan el proceso de registro de los ingresos, salidas y embalaje en el Kardex, aplicando el método promedio en el programa Mónica
	<b>Descripción</b>	Los/las estudiantes observan e imitan el registro de los ingresos, salidas y embalaje en el Kardex en el paquete contable Mónica, desarrollado por el instructor mismo que utiliza el método Promedio en 3 productos. Deben tomar notas claras del proceso y aclarar dudas mediante preguntas al instructor.
	<b>Tipo tarea de aprendizaje</b>	Problema imitación
	<b>Información procedimental</b>	Retroalimentación del instructor Instructivo de manejo del paquete contable Mónica Métodos de valoración Promedio.
<b>Tarea de aprendizaje 2.2.</b>	<b>Objetivos de aprendizaje</b>	Los/las estudiantes registran los ingresos, salidas y transporte en el Kardex, aplicando el método promedio en el programa Mónica
	<b>Descripción</b>	Los/las estudiantes registran las entradas, salidas y embalaje de 5 productos en el Kardex, usando el paquete contable Mónica y aplican el método Promedio.
	<b>Tipo tarea de aprendizaje</b>	Problema convencional

	<b>Información procedimental</b>	Ayuda y retroalimentación del instructor Instructivo de manejo del paquete contable Mónica Métodos de valoración Promedio.
<b>Tarea de aprendizaje 2.3.</b>	<b>Objetivos de aprendizaje</b>	Los/las estudiantes registran los ingresos, salidas y costos de distribución (embalaje y transporte) en el Kardex, aplicando el método promedio en el programa Mónica
	<b>Descripción</b>	Los/las estudiantes registran las entradas, salidas y costos de distribución (embalaje y transporte) de 8 productos en el Kardex, usando el paquete contable Mónica y aplican el método Promedio.
	<b>Tipo tarea de aprendizaje</b>	Problema convencional
	<b>Información procedimental</b>	Ayuda y retroalimentación del instructor Instructivo de manejo del paquete contable Mónica Métodos de valoración Promedio.
<b>Práctica de parte de las tareas</b>		
1.1. Uso del paquete contable Mónica		
1.2. Registro de costos de distribución		
1.3. Implementación del método Promedio		

**Categoría de tareas 3:**

Los/las estudiantes realiza la valoración de los inventarios a través de la tarjeta Kardex, para 10 productos alimenticios a través del programa Microsoft Excel utilizando el método FIFO y Promedio. Registrando las entradas, salidas, costo de distribución y devoluciones de los productos.

**Información de apoyo****Modelos mentales:**

3.1. Información básica manejo del Microsoft Excel (modelo estructural)

3.2. Información sobre la NIC 2 (modelo conceptual)

**Estrategias cognitivas:**

Esquema más avanzado de un diagrama general de flujo sobre las decisiones de ingresos, salidas, costos de distribución y devolución de los productos.

**Tareas de aprendizaje**

<b>Tarea de aprendizaje 3.1</b>	<b>Objetivos de aprendizaje</b>	Los/las estudiantes diseñan el formato de Kardex en Excel y registran los ingresos, salidas, costos de distribución y devoluciones en el Kardex, aplicando el método FIFO.
	<b>Descripción</b>	Los/las estudiantes diseñan en el formato de Kardex en Excel aplicando fórmulas básicas (suma y resta) para automatizar el registro de ingresos, salidas, costos de distribución y devoluciones en el Kardex para 5 productos, automatizando el método FIFO
	<b>Tipo tarea de aprendizaje</b>	Problema Convencional
	<b>Información procedimental</b>	Ayuda y retroalimentación del instructor Instructivo de manejo básico de Microsoft Excel NIC 2
<b>Tarea de aprendizaje 3.2.</b>	<b>Objetivos de aprendizaje</b>	Los/las estudiantes diseñan el formato de Kardex en Excel y registran los ingresos, salidas, costos de distribución y devoluciones en el Kardex, aplicando el método Promedio.
	<b>Descripción</b>	Los/las estudiantes diseñan en el formato de Kardex en Excel aplicando fórmulas intermedias (promedio, promedio.si, etc.) para automatizar el registro de ingresos, salidas, costos de distribución y devoluciones en el Kardex para 8 productos, automatizando el método Promedio
	<b>Tipo tarea de aprendizaje</b>	Problema Convencional

	<b>Información procedimental</b>	Ayuda y retroalimentación del instructor Instructivo de manejo básico de Microsoft Excel NIC 2
<b>Tarea de aprendizaje 3.3.</b>	<b>Objetivos de aprendizaje</b>	Los/las estudiantes diseñan el formato de Kardex en Excel y registran los ingresos, salidas, costos de distribución y devoluciones en el Kardex, aplicando el método FIFO y Promedio según el tipo de producto alimenticio.
	<b>Descripción</b>	Los/las estudiantes diseñan en el formato de Kardex en Excel aplicando fórmulas avanzadas (buscar, buscar.r, etc.) para automatizar el registro de ingresos, salidas, costos de distribución y devoluciones en el Kardex para 10 productos, automatizando los métodos FIFO y Promedio
	<b>Tipo tarea de aprendizaje</b>	Problema Convencional
	<b>Información procedimental</b>	Ayuda y retroalimentación del instructor Instructivo de manejo básico de Microsoft Excel NIC 2
<b>Práctica de parte de las tareas</b>		
1.1.	Uso de Microsoft Excel	
1.2.	Registro de devoluciones	

## Evaluación

El proceso de evaluación inicia con un diagnóstico de los estudiantes con la finalidad de determinar los conocimientos previos que estos poseen, para lo cual se procede a crear un cuestionario con preguntas cerradas, ya que a través de los datos estadísticos se podrá determinar que conocimientos que dominan, casi dominan y los que no. Se debe recalcar que el cuestionario no tiene una nota, todo esto será sociabilizado con los estudiantes para que entiendan la importancia de esta evaluación y lo honestos que deben ser ante la misma.

Como segundo paso se comienza a desarrollar las actividades planificadas con anterioridad, estas actividades individuales serán evaluadas a través de una lista de cotejo previamente sociabilizada, esto para que el estudiante sepa cuales son los parámetros bajo los

cuales se los evaluara. Lo antes mencionado se sintetiza en un proceso formativo de evaluación, además el hecho de que lo realice el docente al estudiante nos permite mencionar que también es una heteroevaluación.

Dentro de este proceso también se plantean actividades grupales, teniendo en cuenta que es importante generar espacios donde los estudiantes puedan compartir sus experiencias y la forma en la que han comprendido la temática, además de desarrollar la inteligencia intrapersonal, teniendo en cuenta esto se da a conocer una rubrica de coevaluación (evaluación de pares) para que entre compañeros puedan valorar su desempeño en el grupo.

Para finalizar el estudiante debe cumplir con una última actividad, misma que será evaluada a través de una rubrica identificando el alcance del estudiantado en el manejo competencia en la organización y control de las operaciones y flujos de mercancías del almacén, de acuerdo con los procedimientos establecidos.

### **Instrumentos de Evaluación**

A continuación se presenta la tabla

**Tabla 11.**

*Modelo de evaluación de diagnostico*

Nombre del estudiante	
Docente	
Fecha	

*Estimados estudiantes, Para darse cuenta, de que tanto saben sobre los temas que se abordan en este bloque, y que habilidades o actitudes tienen acerca de ellos, conteste las siguientes preguntas.*

*No se olviden que la evaluación diagnóstica no es calificada, sino es un indicador de aprendizaje.*

1. **Seleccione, el concepto correcto de Inventario Inicial:**

- a) Corresponde al que se realiza al dar comienzos a las operaciones (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Es aquel que realiza el comerciante al cierre del ejercicio económico, generalmente al finalizar un periodo, y sirve para determinar una nueva situación patrimonial en ese sentido, después de efectuadas todas las operaciones mercantiles de dicho periodo (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es un inventario que se efectúa varias veces al año. Se recurre al, por razones diversas, no se puede introducir en la contabilidad del inventario contable permanente, al que se trata de suplir en parte (Díaz & Patiño, 2011).
- d) Es el que se lleva en continuo acuerdo con las existencias en el almacén, por medio de un registro detallado que puede servir también como mayor auxiliar, donde se llevan los importes en unidades monetarias y las cantidades físicas. A intervalos cortos, se toma el inventario de las diferentes secciones del almacén y se ajustan las cantidades o los importes o ambos, cuando es necesario, de acuerdo con la cuenta física (Díaz & Patiño, 2011).

2. **Seleccione, el concepto correcto de Inventario Final:**

- a) Corresponde al que se realiza al dar comienzos a las operaciones (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Es aquel que realiza el comerciante al cierre del ejercicio económico, generalmente al finalizar un periodo, y sirve para determinar una nueva situación patrimonial en ese sentido, después de efectuadas todas las operaciones mercantiles de dicho periodo (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es un inventario que se efectúa varias veces al año. Se recurre al, por razones diversas, no se puede introducir en la contabilidad del inventario contable permanente, al que se trata de suplir en parte (Díaz & Patiño, 2011).
- d) Es el que se lleva en continuo acuerdo con las existencias en el almacén, por medio de un

registro detallado que puede servir también como mayor auxiliar, donde se llevan los importes en unidades monetarias y las cantidades físicas. A intervalos cortos, se toma el inventario de las diferentes secciones del almacén y se ajustan las cantidades o los importes o ambos, cuando es necesario, de acuerdo con la cuenta física (Díaz & Patiño, 2011).

3. **Seleccione, el concepto correcto de Inventario Físico:**

- a) Es el inventario real. Es contar, pesar o medir y anotar todas y cada una de las diferentes clases de bienes (mercancías), que se hallen en existencia en la fecha del inventario, y evaluar cada una de dichas partidas (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Se utilizan con el fin de sostener las operaciones para abastecer los conductos que ligan a la compañía con sus proveedores y sus clientes, respectivamente (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Cálculo de inventario realizado mediante un listado del stock realmente poseído (Díaz & Patiño, 2011).

4. **Seleccione, el concepto correcto de Inventario de Materia prima:**

- a) Representan existencias de los insumos básicos de materiales que abran de incorporarse al proceso de fabricación de una compañía (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Son existencias que se tienen a medida que se añade mano de obra, otros materiales y demás costos indirectos a la materia prima bruta, la que llegará a conformar ya sea un sub-ensamble o componente de un producto terminado; mientras no concluya su proceso de fabricación, ha de ser inventario en proceso (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es aquella mercadería que se entrega para ser vendida, pero el título de propiedad lo conserva el vendedor (Díaz & Patiño, 2011).

5. **Seleccione, el concepto correcto de Inventario de Procesos:**

- a) Representan existencias de los insumos básicos de materiales que abran de incorporarse al proceso de fabricación de una compañía (Díaz & Patiño, 2011).

- b) Son existencias que se tienen a medida que se añade mano de obra, otros materiales y demás costos indirectos a la materia prima bruta, la que llegará a conformar ya sea un sub-ensamble o componente de un producto terminado; mientras no concluya su proceso de fabricación, ha de ser inventario en proceso (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es aquella mercadería que se entrega para ser vendida, pero el título de propiedad lo conserva el vendedor (Díaz & Patiño, 2011).

6. **Seleccione, el concepto correcto de Inventario mínimo:**

- a) Es la cantidad mínima de inventario a ser mantenidas en el almacén (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Es aquel que se encuentra disponible para la producción o venta (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es aquel inventario que aguarda a ser procesado en la línea de producción (Díaz & Patiño, 2011).

7. **Seleccione, el concepto correcto de Inventario disponible:**

- a) Es la cantidad mínima de inventario a ser mantenidas en el almacén (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Es aquel que se encuentra disponible para la producción o venta (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es aquel inventario que aguarda a ser procesado en la línea de producción (Díaz & Patiño, 2011).

8. **Seleccione, el concepto correcto de Inventario cíclico:**

- a) Son inventarios que se requieren para apoyar la decisión de operar según tamaños de lotes. Esto se presenta cuando en lugar de comprar, producir o transportar inventarios de una unidad a la vez, se puede decidir trabajar por lotes, de esta manera, los inventarios tienden a acumularse en diferentes lugares dentro del sistema. Una con una línea de acuerdo con el tipo de contrato que pertenece (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Método seguido en el funcionamiento de algunas cuentas, en general representativas de

existencias, cuyo saldo ha de coincidir en cualquier momento con el valor de los stocks (Díaz & Patiño, 2011).

- c) Es un inventario realizado con cierto tiempo y no de una sola vez al final del periodo contable (Díaz & Patiño, 2011).
- d) Los inventarios utilizados con este fin se diseñan para cumplir más económicamente la demanda estacional variando los niveles de producción para satisfacer fluctuaciones en la demanda (Díaz & Patiño, 2011).

9. **Seleccione, el concepto correcto de inventario intermitente:**

- a) Son inventarios que se requieren para apoyar la decisión de operar según tamaños de lotes. Esto se presenta cuando en lugar de comprar, producir o transportar inventarios de una unidad a la vez, se puede decidir trabajar por lotes, de esta manera, los inventarios tienden a acumularse en diferentes lugares dentro del sistema. Una con una línea de acuerdo con el tipo de contrato que pertenece (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Método seguido en el funcionamiento de algunas cuentas, en general representativas de existencias, cuyo saldo ha de coincidir en cualquier momento con el valor de los stocks (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es un inventario realizado con cierto tiempo y no de una sola vez al final del periodo contable (Díaz & Patiño, 2011).
- d) Los inventarios utilizados con este fin se diseñan para cumplir más económicamente la demanda estacional variando los niveles de producción para satisfacer fluctuaciones en la demanda (Díaz & Patiño, 2011).

10. En base a los conocimientos de métodos de control de inventario una conlíneas el concepto correcto:

### TIPOS DE MÉTODOS

- Método ABC
- Método PEPS
- Método EOQ
- Conteo cíclico

#### CONTENIDO

- Este método de conteo de inventarios consiste en el recuento frecuente de una parte del inventario total, con el fin de que todo este se haya contado al menos una vez en un periodo de tiempo determinado. Se complementa con el método ABC, ya que a cada clase se le asigna una frecuencia de recuento diferente (Díaz & Patiño, 2011).

- (Díaz & Patiño, 2011) Es una técnica que busca determinar el monto de pedido que reduzca en mayor medida los costos de inventario y está caracterizado por estar basado en 3 supuestos clave:

Que la demanda es constante y conocida a priori.

Que la frecuencia de uso del inventario es constante en el tiempo.

Que los pedidos se reciben en el momento exacto en que los inventarios se agotan

- También conocido como FIFO por sus siglas en inglés, consiste en identificar los primeros artículos en entrar al almacén para que sean los primeros en ser vendidos o utilizados en la producción. Así se evita, por ejemplo, que productos perecederos caduquen, ya que tendrán un movimiento constante y oportuno. (Díaz & Patiño, 2011).

- Este método de valuación también es conocido como método 80/20 y consiste en definir la importancia de tus productos con base en la cantidad y el valor que representan.

## EVALUACIÓN DE DIAGNÓSTICO (REACTIVO)

**Tabla 12.***Evaluación de diagnóstico (Reactivo)*

Nombre del estudiante	
Docente	
Fecha	

*Estimados estudiantes, Para darse cuenta, de que tanto saben sobre los temas que se abordan en este bloque, y que habilidades o actitudes tienen acerca de ellos, conteste las siguientes preguntas.*

*No se olviden que la evaluación diagnóstica no es calificada, sino es un indicador de aprendizaje.*

1. **Seleccione, el concepto correcto de Inventario Inicial:**
  - a) Corresponde al que se realiza al dar comienzos a las operaciones (Díaz & Patiño, 2011).
  - b) Es aquel que realiza el comerciante al cierre del ejercicio económico, generalmente al finalizar un periodo, y sirve para determinar una nueva situación patrimonial en ese sentido, después de efectuadas todas las operaciones mercantiles de dicho periodo (Díaz & Patiño, 2011).
  - c) Es un inventario que se efectúa varias veces al año. Se recurre al, por razones diversas, no se puede introducir en la contabilidad del inventario contable permanente, al que se trata de suplir en parte (Díaz & Patiño, 2011).
  - d) Es el que se lleva en continuo acuerdo con las existencias en el almacén, por medio de un registro detallado que puede servir también como mayor auxiliar, donde se llevan los importes en unidades monetarias y las cantidades físicas. A intervalos cortos, se toma el inventario de las diferentes secciones del almacén y se ajustan las cantidades o los

importes o ambos, cuando es necesario, de acuerdo con la cuenta física (Díaz & Patiño, 2011).

## 2. Seleccione, el concepto correcto de Inventario Final:

- a) Corresponde al que se realiza al dar comienzos a las operaciones (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Es aquel que realiza el comerciante al cierre del ejercicio económico, generalmente al finalizar un periodo, y sirve para determinar una nueva situación patrimonial en ese sentido, después de efectuadas todas las operaciones mercantiles de dicho periodo (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es un inventario que se efectúa varias veces al año. Se recurre al, por razones diversas, no se puede introducir en la contabilidad del inventario contable permanente, al que se trata de suplir en parte (Díaz & Patiño, 2011).
- d) Es el que se lleva en continuo acuerdo con las existencias en el almacén, por medio de un registro detallado que puede servir también como mayor auxiliar, donde se llevan los importes en unidades monetarias y las cantidades físicas. A intervalos cortos, se toma el inventario de las diferentes secciones del almacén y se ajustan las cantidades o los importes o ambos, cuando es necesario, de acuerdo con la cuenta física (Díaz & Patiño, 2011).

## 3. Seleccione, el concepto correcto de Inventario Físico:

- a) Es el inventario real. Es contar, pesar o medir y anotar todas y cada una de las diferentes clases de bienes (mercancías), que se hallen en existencia en la fecha del inventario, y evaluar cada una de dichas partidas (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Se utilizan con el fin de sostener las operaciones para abastecer los conductos que ligam a la compañía con sus proveedores y sus clientes, respectivamente (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Cálculo de inventario realizado mediante un listado del stock realmente poseído (Díaz &

Patiño, 2011).

Seleccione, el concepto correcto de Inventario de Materia prima:

Representan existencias de los insumos básicos de materiales que abran de incorporarse al proceso de fabricación de una compañía. (Díaz & Patiño, 2011).

- d) Son existencias que se tienen a medida que se añade mano de obra, otros materiales y demás costos indirectos a la materia prima bruta, la que llegará a conformar ya sea un sub-ensamble o componente de un producto terminado; mientras no concluya su proceso de fabricación, ha de ser inventario en proceso (Díaz & Patiño, 2011).
- e) Es aquella mercadería que se entrega para ser vendida, pero el título de propiedad lo conserva el vendedor (Díaz & Patiño, 2011).

Seleccione, el concepto correcto de Inventario de Procesos:

- f) Representan existencias de los insumos básicos de materiales que abran de incorporarse al proceso de fabricación de una compañía (Díaz & Patiño, 2011).
- g) Son existencias que se tienen a medida que se añade mano de obra, otros materiales y demás costos indirectos a la materia prima bruta, la que llegará a conformar ya sea un sub-ensamble o componente de un producto terminado; mientras no concluya su proceso de fabricación, ha de ser inventario en proceso (Díaz & Patiño, 2011).
- h) Es aquella mercadería que se entrega para ser vendida, pero el título de propiedad lo conserva el vendedor (Díaz & Patiño, 2011).

4. Seleccione, el concepto correcto de Inventario mínimo:

- a) Es la cantidad mínima de inventario a ser mantenidas en el almacén (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Es aquel que se encuentra disponible para la producción o venta (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es aquel inventario que aguarda a ser procesado en la línea de producción (Díaz & Patiño, 2011).

5. Seleccione, el concepto correcto de Inventario disponible:

- a) Es la cantidad mínima de inventario a ser mantenidas en el almacén. (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Es aquel que se encuentra disponible para la producción o venta (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es aquel inventario que aguarda a ser procesado en la línea de producción (Díaz & Patiño, 2011).

6. Seleccione, el concepto correcto de Inventario cíclico:

- a) Son inventarios que se requieren para apoyar la decisión de operar según tamaños de lotes. Esto se presenta cuando en lugar de comprar, producir o transportar inventarios de una unidad a la vez, se puede decidir trabajar por lotes, de esta manera, los inventarios tienden a acumularse en diferentes lugares dentro del sistema. Una con una línea de acuerdo con el tipo de contrato que pertenece (Díaz & Patiño, 2011).
- b) Método seguido en el funcionamiento de algunas cuentas, en general representativas de existencias, cuyo saldo ha de coincidir en cualquier momento con el valor de los stocks (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es un inventario realizado con cierto tiempo y no de una sola vez al final del periodo contable (Díaz & Patiño, 2011).
- d) Los inventarios utilizados con este fin se diseñan para cumplir más económicamente la demanda estacional variando los niveles de producción para satisfacer fluctuaciones en la demanda (Díaz & Patiño, 2011).

7. Seleccione, el concepto correcto de Inventario intermitente:

- a) Son inventarios que se requieren para apoyar la decisión de operar según tamaños de lotes. Esto se presenta cuando en lugar de comprar, producir o transportar inventarios de una unidad a la vez, se puede decidir trabajar por lotes, de esta manera, los

inventarios tienden a acumularse en diferentes lugares dentro del sistema. Una con una línea de acuerdo con el tipo de contrato que pertenece (Díaz & Patiño, 2011).

- b) Método seguido en el funcionamiento de algunas cuentas, en general representativas de existencias, cuyo saldo ha de coincidir en cualquier momento con el valor de los stocks (Díaz & Patiño, 2011).
- c) Es un inventario realizado con cierto tiempo y no de una sola vez al final del periodo contable (Díaz & Patiño, 2011).
- d) Los inventarios utilizados con este fin se diseñan para cumplir más económicamente la demanda estacional variando los niveles de producción para satisfacer fluctuaciones en la demanda (Díaz & Patiño, 2011).

8. En base a los conocimientos de métodos de control de inventario una conlíneas el concepto correcto:

### TIPOS DE MÉTODOS

Método ABC

Método PEPS

Método EOQ

Conteo cíclico

#### CONTENIDO

- Este método de conteo de inventarios consiste en el recuento frecuente de una parte del inventario total, con el fin de que todo este se haya contado al menos una vez en un periodo de tiempo determinado. Se complementa con el método ABC, ya que a cada clase se le asigna una frecuencia de recuento diferente. (Díaz & Patiño, 2011).
- (Díaz & Patiño, 2011). Es una técnica que busca determinar el monto de pedido que reduzca en mayor medida los costos de inventario y está caracterizado por estar basado en 3 supuestos clave:
  - Que la demanda es constante y conocida a priori.
  - Que la frecuencia de uso del inventario es constante en el tiempo.
  - Que los pedidos se reciben en el momento exacto en que los inventarios se agotan
- También conocido como FIFO por sus siglas en inglés, consiste en identificar los primeros artículos en entrar al almacén para que sean los primeros en ser vendidos o utilizados en la producción. Así se evita, por ejemplo, que productos perecederos caduquen, ya que tendrán un movimiento constante y oportuno. (Díaz & Patiño, 2011).
- Este método de valuación también es conocido como método 80/20 y consiste en definir la importancia de tus productos con base en la cantidad y el valor que representan (Díaz & Patiño, 2011).

## Planificación 4CID

## LISTA DE COTEJOS DE LOS MÉTODOS DE VALORACIÓN (KÁRDEX)

ESTUDIANTE:		Nivel:	
<b>COMPETENCIA:</b> - Organiza y controla las operaciones y flujos de mercancías del almacén, de acuerdo con los procedimientos establecidos.			
<b>INDICADOR DE LOGROS:</b> - Elabora y registra el rol de pagos en base a la normativa contable, laboral y tributaria vigente en el país			
No.	CRITERIOS DE EVALUACION	SI	NO
1	¿Conoce usted lo que es el Kardex?		
2	¿Sabe cómo funciona el método FIFO?		
3	¿FIFO siglas en inglés que traducidas al español significa ¿Primero en Entrar y Primero en Salir?		
4	¿Conoce el manejo del método Promedio?		
5	¿En la ficha de control o Kárdex todos los movimientos se registran al valor de costo?		
6	¿La devolución en compras aumenta el saldo de los inventarios?		
7	¿La salida de inventarios en una empresa es únicamente por la venta de las mercancías?		
8	¿La devolución en ventas aumenta el saldo de los inventarios?		
9	¿Con la vigencia de las NIIF está permitido controlar los inventarios con los métodos FIFO y PROMEDIO?		
10	¿Los inventarios contablemente se ubican en el Activo ¿NO Corriente?		
11	¿El Inventario Final de Mercaderías se lo determina con el valor total del último saldo?		
12	¿Es responsabilidad del bodeguero determinar el valor del costo con el que se procede a inventariar un bien?		

□

**ESCALA VALORATIVA**

<b>VALORACIÓN DE CRITERIOS</b>	<b>NIVEL DE DESEMPEÑO</b>
Doce criterios demostrados	Muy Bien
Ocho criterios demostrados	Satisfactorio
Cuatro criterios demostrados	En Proceso
Dos criterios demostrados	Requiere Apoyo

En este sentido se implementó el método de 4 C/ID en la planificación de los programas de aprendizaje requiere cambios significativos en el rol del docentes Por ejemplo, un docente debe desarrollar habilidades relacionadas con el diseño de ambientes de aprendizaje, debe ser como diseñador instruccional de esta manera se implementó los siguientes componentes:

- Tareas de aprendizaje
- Información de soporte
- Información procedimental
- Practica de tareas

<b>RUBRICA DE COEVALUACIÓN</b>				
<b>CATEGORÍA</b>	<b>4 EXCELENTE</b>	<b>3 SATISFACTORIO</b>	<b>2 MEJORABLE</b>	<b>1 INSUFICIENTE</b>
<b>PARTICIPACIÓN Y COLABORACIÓN</b>	Todos los miembros del equipo han participado activamente en las tareas propuestas y han colaborado ayudando a los demás.	La mayor parte de los miembros del equipo han participado activamente en las tareas propuestas y han colaborado ayudando a los demás.	La mitad de los miembros del equipo ha participado activamente en las tareas propuestas y han colaborado ayudándose entre sí.	Solo un miembro del equipo (o ninguno) ha participado de forma activa en las tareas propuestas y no ha habido colaboración ni ayuda entre ellos.
<b>DISTRIBUCIÓN DE LAS TAREAS</b>	Las tareas se han repartido de forma equitativa entre todos los miembros del equipo.	La mayor parte de las tareas se han repartido de forma equitativa entre todos los miembros del equipo.	Solo la mitad de las tareas se ha repartido de forma equitativa entre todos los miembros del equipo.	Ha habido un reparto muy desigual de las tareas entre los diferentes miembros del equipo.
<b>INTERACCIÓN ENTRE LOS MIEMBROS DEL EQUIPO</b>	Durante la realización de todas las tareas, los miembros del equipo han expresado libremente sus opiniones y puntos de vista, han escuchado las opiniones de los demás y han sido capaces de llegar a un consenso.	Durante la realización de la mayor parte de las tareas, los miembros del equipo han expresado sus opiniones con libertad, han escuchado a los demás y han sido capaces de llegar a un consenso.	Durante la realización de las tareas, solo la mitad de los miembros del equipo ha expresado libremente sus opiniones, ha escuchado las de los demás y han logrado ponerse de acuerdo.	Durante la realización de las tareas, solo un miembro del equipo ha expresado su opinión, no ha habido diálogo y se ha terminado imponiendo la opinión de una sola persona.
<b>ASUNCIÓN DE FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES</b>	Todos los miembros del equipo han ejercido muy bien sus funciones y han cumplido a la perfección sus responsabilidades.	La mayor parte de los miembros del equipo ha ejercido sus funciones y ha cumplido con sus responsabilidades.	Solo la mitad de los componentes del equipo ha ejercido bien sus funciones y ha cumplido con sus responsabilidades.	Solo un miembro del equipo (o ninguno) ha ejercido bien sus funciones y ha cumplido con sus responsabilidades.

## RUBRICA DE EVALUACIÓN

Nombre \_\_\_\_\_

Nivel \_\_\_\_\_

CRITERIO	Muy Bueno	Bueno	Regular	Insuficiente	Malo
	4	3	2	1	0
<b>Estructura de la tarjeta</b>	Cuenta con todas las partes del Kardex (encabezado y entradas), mismas que se encuentran ubicadas de manera correcta con todos los datos técnicos.	Cuenta con todas las partes del Kardex (encabezado y entradas), mismas que se encuentran ubicadas de manera correcta con casi todos los datos técnicos.	Cuenta con todas las partes del Kardex (encabezado y entradas), mismas que no se encuentran ubicadas de manera correcta con y carece de gran parte de los datos técnicos.	Cuenta con todas las partes del Kardex (encabezado y entradas), mismas que no se encuentran ubicadas de manera correcta y los datos técnicos casi son inexistentes.	No se encuentra o no presenta
<b>Entradas</b>	Registra todas las entradas (compras, devoluciones y costos de distribución) de mercadería de manera correcta, es decir, la fecha, el detalle, las cantidades, valores unitarios y totales son correctos.	Del 100% de las entradas (compras, devoluciones y costos de distribución) de mercadería el 80% están registradas de manera correcta, es decir, la fecha, el detalle, las cantidades, valores unitarios y totales son correctos.	Del 100% de las entradas (compras, devoluciones y costos de distribución) de mercadería el 50% están registradas de manera correcta, es decir, la fecha, el detalle, las cantidades, valores unitarios y totales son correctos.	Del 100% de las entradas (compras, devoluciones y costos de distribución) de mercadería menos del 50% están registradas de manera correcta, es decir, la fecha, el detalle, las cantidades, valores unitarios y totales son correctos.	No se encuentra o no presenta
<b>Salidas</b>	Registra todas las salidas de mercadería de manera correcta, es decir, la fecha, el detalle, las cantidades, valores unitarios y totales son correctos.	Del 100% de las salidas de mercadería el 80% están registradas de manera correcta, es decir, la fecha, el detalle, las cantidades, valores unitarios y totales son correctos.	Del 100% de las salidas de mercadería el 50% están registradas de manera correcta, es decir, la fecha, el detalle, las cantidades, valores unitarios y totales son correctos.	Del 100% de las salidas de mercadería menos del 50% están registradas de manera correcta, es decir, la fecha, el detalle, las cantidades, valores unitarios y totales son correctos.	No se encuentra o no presenta
<b>Existencias</b>	Calcula las existencias de mercadería de manera correcta, aplicando el método asignado.	Calcula de manera correcta casi todas las existencias de mercadería, aplicando el método asignado.	Calcula de manera correcta la mitad de las existencias de mercadería y aplica en la mayoría de los casos el método asignado.	Calcula de manera correcta algunas de las existencias de mercadería y aplica en algunos casos el método asignado.	No se encuentra o no presenta

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### Conclusiones

El presente trabajo de investigación tuvo como objetivo el diseñar un plan en Gestión pedagógica en la Asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas en el Instituto Universitario Rumiñahui, esto con la finalidad de mejorar los procesos de aprendizaje llevados a cabo y mejorar la impartición de contenidos y los métodos evaluativos que son utilizados por docentes de la asignatura. En este aspecto, se pudo identificar que los fundamentos pedagógicos principales que inciden sobre la planificación curricular de esta asignatura están basados en tres aspectos básicos: planificación, implementación y evaluación. Con respecto a la planificación, pudo detectarse en primera instancia que existe un currículo estructurado y un marco de acción de contenidos aproximados que debe abarcar la asignatura en cuestión, sin embargo, los alumnos parecen no conocer los mismo ni tener guías accesibles que les permita mejorar su proceso de aprendizaje, lo cual determinó una carencia importante en el área de planificación de la asignatura que era necesario atender en la propuesta hecha.

Ahora bien, en cuestión de implementación de los contenidos se pudo determinar que la metodología predominante en este ámbito son el aprendizaje basado en problemas y el aprendizaje basado en competencias, los cuales están sustentados en la realización de trabajo grupales en los cuales los alumnos se enfrentan a situaciones similares o relacionadas con la realidad profesional a la cual se enfrentarán en un futuro, construyendo sus propios conocimientos y siendo autosuficientes en la toma de decisiones y en el enfrentamiento a situaciones específicas. Los métodos evaluativos utilizados en esta asignatura vienen determinados principalmente por modos evaluativos convencionales en los cuales predominan los trabajos escritos, las presentaciones orales, las evaluaciones formativas o puntuales y los exámenes escritos.

Como parte de las metodologías, didácticas y técnicas estudiadas para la gestión del interaprendizaje de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas, se pudo

reconocer que el contenido dictado en el marco de esta materia está dirigido hacia el área profesional futura del estudiante, por lo que las metodologías aplicadas y demás aspectos deben permitir prioritariamente que el estudiante se acerque en lo posible a las situaciones reales de su contexto de incidencia profesional, adaptando a esto también los métodos de dictar clases (volverlos más interactivos y participativos) y las formas de evaluación. El método o sistema evaluativo que se adapta de una mejor forma a los procesos formativos propios de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas es la realización de talleres en clases, pues los mismos posibilitan la participación e intervención de los estudiantes en los procesos formativos y reduciendo así la predominancia docente que existe en la ejecución de las clases.

La propuesta de gestión pedagógica hecha como parte de este estudio se estableció pautando explícitamente los sistemas de conocimientos a adquirir, los sistemas de habilidades, de valores y los resultados del aprendizaje esperado. La aplicación metodología o implementación se basó en el desarrollo de trabajos grupales basados en proyectos, clases participativas y retroalimentativas, el envío de material a casa para ser analizado de manera autodidacta, la asignación de actividades adecuadas y adaptadas a las demandas profesionales y la realización de foros. Como métodos evaluativos se eligió el trabajo escrito, la exposición oral y los talleres en clases.

### **Recomendaciones**

Se plantean a continuación algunas recomendaciones a tener en consideración como parte de lo encontrado en la presente investigación:

- Fomentar la evaluación y el rediseño constante de los planes de gestión pedagógica de las diferentes asignaturas impartidas en el Instituto Universitario Rumiñahui según las nuevas necesidades que surjan en el estudiantado.

- Promulgar una cultura de calidad educativa en el Instituto Universitario Rumiñahui en la que se tome ampliamente en cuenta la opinión del estudiantado y su intervención en la modificación e inclusión de estrategias educativas.

- Promover estudios y evaluaciones pedagógicas de las diferentes asignaturas del Instituto Universitario Rumiñahui como una forma de mejorar la educación en la institución en cuestión.

- Realizar anualmente autoevaluaciones por parte del Instituto Universitario Rumiñahui en el que se revise constantemente los modelos pedagógicos implementados, ajustándolos a las nuevas necesidades y dándole validez pedagógica en su práctica interna y externa.

### Referencias Bibliográficas

- Álvarez, G., Morales, M., & Meza, J. (2017). *LA EVALUACIÓN EDUCATIVA*. 9.  
<http://rus.ucf.edu.cu/index.php/rus>
- Angulo, R. (2013). *Acerca de las dimensiones curriculares*. 1–6.  
<https://doi.org/10.13140/RG.2.1.2896.4963>
- Aranda, J., & Salgado, E. (2005). El diseño curricular y la planificación estratégica. *Innovación Educativa*, 5, 25–35.
- Ari, R. (2019). La gestión pedagógica y su relación con la calidad del servicio educativo en el Colegio Nacional “Ramón Castilla.” *UGEL*, 04.
- Asunción, Z. (2019). *Acreditación de programas de estudio y la calidad de gestión pedagógica en el Instituto Superior Tecnológico Pasco, 2016*.
- Balestrini, M. (2006). *Como se elabora el proyecto de investigación* (B. C. Asociados., Ed.; Séptima ed).
- Barriga, C. (2011). *Planificación curricular. Primera edición*. Publicaciones UTE.
- Barriga, F., & Hernández, G. (2002). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo*.
- Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación administración, economía, humanidades y ciencias sociales*.
- Bournissen, J. M. (2017). *MODELO PEDAGÓGICO PARA LA FACULTAD DE ESTUDIOS VIRTUALES DE LA UNIVERSIDAD ADVENTISTA DEL PLATA*.
- Camargo, A. (2016). Motivación de la labor docente: un estudio de caso de dos programas de contaduría pública en Bogotá. *Universidad Militar Nueva Granada*, 422–440.
- Castilla, M. (2017). Acompañamiento Pedagógico y la Práctica Docente en la Institución Educativa Eusebio Corazao de Lamay Calca-Cusco. In *Trabajo de Maestría. Escuela de Posgrado Universidad César Vallejo*.
- Cobo, G., & Valdivia, S. (2017). Aprendizaje basado en problemas. In *Colección Materiales de Apoyo a la Docencia, Primera edición*. Pontificia Universidad Católica del Perú.

- del Canto, E., & Silva, A. (2013). Metodología cuantitativa: abordaje desde la complementariedad en ciencias sociales. *Revista de Ciencias Sociales (Cr, III, núm. 141, 25–34.*
- Díaz, D., & Patiño, V. (2011). *Implementación de sistema de gestión de inventarios para formas y color en l'amina WJ LTDA.*
- Fernández, J., & Barbón, O. (2018). Rol de la Gestión Educativa Estratégica en la Eestión del Conocimiento, la Ciencia, la Tecnología y la Innovación en la Educación Superior. *ELSEVIER, 51–55.*
- Fonseca, J., & Gamboa, E. (2017). Aspectos teóricos sobre el diseño curricular y sus particularidades en las ciencias. *Boletín Virtual, 6, 1–30.*
- García, J. (2011). Modelo educativo basado en competencias: importancia y necesidad. *Revista Electrónica "Actualidades Investigativas en Educación," 11, núm. 3, 1-26.*
- Gómez, E., Navas, D., Aponte, G., & Betancourt, L. (2014). Metodología para la revisión bibliográfica y la gestión de información de temas científicos, a través de su estructuración y sistematización. *DYNA: Revista de La Facultad de Minas. Universidad Nacional de Colombia. Sede Medellín, ISSN 0012-7353, Vol. 81, N°. 184, 2014, Págs. 158-163, 81(184), 158–163.*  
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4717293&info=resumen&idioma=SPA>
- Guevara, G. (2010). Aprendizaje basado en problemas como técnica didáctica para la enseñanza del tema de la recursividad. *InterSedes: Revista de las Sedes Regionales, XI, núm. 20, 142–167.*
- Guzmán, V. (2012). Teoría curricular. *Red Tercer Milenio S.C, 1–93.*
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación. Quinta edición.* Editorial Mac Graw Hill.
- Johnson, D., Johnson, R., & Holubec, E. (1994). Cooperatiae Learning in the Classroom. In *Primera edición, Viriginia: Association for Supervision and Curriculum Developmen.*
- Luna, B. (2020). Las comunidades de aprendizaje y la actualización docente socioformativa para la sostenibilidad: Un Análisis documental. *RELIGACIÓN, 5, 128–140.*

- Melo, L., Caballero, A., Soto, L., & Melo, D. (2020). La dimensión curricular como componente del conocimiento didáctico del contenido. *Cad. Pesqui., São Paulo*, v. 50, n. 175, 210–233.
- Meza, J. (2012). Diseño y desarrollo curricular. *Red Tercer Milenio S.C, Primera edición*, 0–73.
- Morgan, J. (2012). “Este es un premio a la capacidad de gestión.” [www.edirekta.cl](http://www.edirekta.cl)
- Moscoso, V., Guime, J., & Bricio, K. (2019). *Ejes Estratégicos como Sistema de Autoevaluación en la Calidad de la Educación Superior. Caso de Estudio: Instituto Tecnológico Superior de Guayaquil*. 296–302.
- Nieves, L. (2015). La Gestión Educativa para el Desarrollo de la Dimensión Pedagógica-Curricular. *Investigación y Formación Pedagógica*, 1, 1–25.
- Ortiz, A., Jordán, J., & Agredal, M. (2018). Gamification in education: An overview on the state of the art. *Educacao e Pesquisa*, 44. <https://doi.org/10.1590/S1678-4634201844173773>
- Osorio, A., & Prieto, M. (2020). Liderazgo Pedagógico para la Gestión Educativa: Una Alternativa de Cambio en la Educación Superior. *Artículo Científico*, 0, 8–29.
- Parra, D. (2003). *Manual de estrategias de enseñanza/aprendizaje*.
- QuestionPro. (2021, December). *Escala de Likert: Qué es y cómo utilizarla en tus encuestas*. <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-escala-de-likert-y-como-utilizarla/>
- Reyes, A., Guerra, E., & Quintero, J. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. *Revista de Cultura y Turismo*, 32(1), 1–22.
- Roselli, N. (2016). El aprendizaje colaborativo: bases teóricas y estrategias aplicables en la enseñanza universitaria. Propósitos y Representaciones. *Ene.-Jun*, 4(1), 219–280.
- Taborda, J. (2005). La dimensión pedagógica en programas académicos de la Universidad de Caldas. *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos (Colombia)*, 1, núm. 1.
- Tamayo y Tamayo, MARIO. (2007). *EL PROCESO DE LA INVESTIGACION CIENTIFICA; INCLUYE GLOSARIO Y MANUAL DE EVALUACION DE PROYECTOS*. (4a. ed.). LIMUSA,. <https://doi.org/10.1007/s13398-014-0173-7.2>
- Vieytes, R. (2004). Metodología de la investigación en organizaciones, mercado y sociedad. *Metodología de La Investigación En Organizaciones, Mercado y Sociedad*, 745. [https://books.google.com/books/about/METODOLOGIA\\_DE\\_LA\\_INVESTIGACION\\_EN\\_ORGAN.html?hl=es&id=suCbOwAACAAJ](https://books.google.com/books/about/METODOLOGIA_DE_LA_INVESTIGACION_EN_ORGAN.html?hl=es&id=suCbOwAACAAJ)



## Anexos

### Anexo 1

Cuadro 1: Encuesta diagnóstica a aplicar (alumnos)

<b>Encuesta diagnóstica de formas de gestión pedagógica (planificación, implementación y evaluación) utilizadas en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas del Instituto Universitario Rumiñahui.</b>					
Instrucciones: Seleccione el número/opción de su preferencia, considerando:					
1. Totalmente en desacuerdo					
2. En desacuerdo					
3. Neutral					
4. De acuerdo					
5. Totalmente de acuerdo					
<b>Planificación</b>					
1. El desarrollo del plan de estudios de la asignatura en contenidos, estructura temporal y recursos humanos y materiales es acertado.	1	2	3	4	5
2. Conozco un documento estandarizado del Instituto Universitario Rumiñahui en el que están reflejados los objetivos, las características, los contenidos, los métodos y los criterios de evaluación, profesorado, horarios, bibliografía, calendario de exámenes de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas.	1	2	3	4	5
3. Las guías docentes de la asignatura son accesibles y están disponibles.	1	2	3	4	5
4. Las guías de la asignatura son coherentes con los objetivos del plan de estudios.	1	2	3	4	5
5. Las guías de las materias recogen los contenidos, la metodología, la bibliografía y las formas de evaluación de la asignatura de forma amplia y detallada.	1	2	3	4	5
6. Se respeta la planificación de las actividades programadas al inicio.	1	2	3	4	5
7. La proporción entre clases teóricas y prácticas es adecuada.	1	2	3	4	5
8. El docente da a conocer el programa práctico de la asignatura: objetivos, contenidos, metodología y evaluación.	1	2	3	4	5
9. Se propicia el relacionamiento de aprendizajes de las prácticas con el campo profesional.	1	2	3	4	5
10. El docente identifica al comienzo de cada contenido los objetivos que se persiguen y los aprendizajes a adquirir.	1	2	3	4	5
11. El programa cubre los aspectos más importantes de la asignatura.	1	2	3	4	5
12. La carga de trabajo es adecuada.	1	2	3	4	5
13. Los contenidos del programa incluyen conocimientos, habilidades y actitudes.	1	2	3	4	5

14. Los contenidos prácticos son adecuados a las competencias profesionales.	1	2	3	4	5
15. El profesor cumple con los criterios de evaluación.	1	2	3	4	5
16. El profesor evalúa de acuerdo con lo explicado en clase.	1	2	3	4	5
17. La duración de las clases con respecto al temario es correcta.	1	2	3	4	5
<b>Implementación (didáctica)</b>					
<b>Flipped Classroom</b>					
18. El contenido de la materia es enviado a estudiar en casa con frecuencia antes de ser visto en el aula.	1	2	3	4	5
19. Se realizan foros e interacciones participativas en las que se discuten contenidos temáticos específicos antes de ser vistos en clases.	1	2	3	4	5
20. Las clases se apoyan en estrategias autodidactas de investigación por parte del alumnado, en las que estos averiguan algún tema y luego reportan dudas a su docente encargado.	1	2	3	4	5
21. La asignación de deberes es común y constante.	1	2	3	4	5
22. El desarrollo de las clases es flexible, esto es, que se da la participación igualitaria y retroalimentativa entre alumnos y docentes de manera constante.	1	2	3	4	5
<b>Aprendizaje basado en proyectos</b>					
23. Los temas de la asignatura se desarrollan a través de la asignación de proyectos de trabajo.	1	2	3	4	5
24. Las tareas asignadas se elaboran usualmente en grupos de trabajo de dos o más alumnos.	1	2	3	4	5
25. Los conocimientos impartidos en clases son aplicados con frecuencia en situaciones reales o aproximadas a la realidad.	1	2	3	4	5
26. El proceso de enseñanza-aprendizaje se da a través de la construcción de conocimientos por parte del mismo alumnado a través de la realización de actividades relacionadas con los contenidos temáticos.	1	2	3	4	5
27. Se estimula y promueve el aprendizaje autónomo, colaborativo y cooperativo.	1	2	3	4	5
<b>Aprendizaje Cooperativo</b>					
28. Las actividades asignadas se realizan con frecuencia en grupos.	1	2	3	4	5
29. Para el desarrollo de las clases se crean grupos cooperativos de trabajo para la discusión de los contenidos y el aclaramiento de dudas que puedan surgir.	1	2	3	4	5
30. Se asignan con frecuencia el desarrollo de informes escritos y orales y la elaboración de presentaciones grupales.	1	2	3	4	5
31. Las evaluaciones se estructuran para ser desarrolladas y valoradas en grupos ya asignados.	1	2	3	4	5
<b>Gamificación</b>					

32. Se realizan dinámicas en el salón de clases relacionadas con los contenidos programados para la asignatura.	1	2	3	4	5
33. Se pautan y asignan actividades en forma de juegos en las que es necesario razonar y pensar sobre los elementos que las estructuran.	1	2	3	4	5
34. Las actividades en el aula se basan en dinámicas (efectos, motivaciones y deseos), mecánicas (reglas de juego) y componentes (vías, puntos, logros, avatares, niveles, entre otros).	1	2	3	4	5
<b>Aprendizaje basado en problemas</b>					
35. Las actividades en el aula ameritan el reconocimiento de problemas que adquieren una mayor complejidad conforme se van abordando.	1	2	3	4	5
36. Los alumnos dirigen su propio aprendizaje a través de la acción y resolución de asuntos temáticos relacionados con problemas de la vida real.	1	2	3	4	5
37. Las actividades ameritan la colaboración grupal de los alumnos en su totalidad, o de una parte de estos, para llegar a la consecución de objetivos.	1	2	3	4	5
38. Las actividades permiten que los alumnos tomen decisiones por sí mismos y sean autosuficientes para abordar y resolver problemáticas.	1	2	3	4	5
<b>Aprendizaje basado en competencias</b>					
39. Las actividades desarrolladas en el salón de clases, y fuera de este, se relacionan enfáticamente con el accionar profesional futuro del alumno.	1	2	3	4	5
40. Los contenidos dictados en el salón de clases se adecúan a las demandas actuales en el campo laboral relacionadas con el control de costos de alimentos y bebidas .	1	2	3	4	5
41. Los contenidos desarrollados en el aula y las actividades asignadas, aumentan significativamente las capacidades del alumno de solventar y atender problemas relacionados con el control de costos de alimentos y bebidas.	1	2	3	4	5
<b>Evaluación</b>					
42. Los criterios de evaluación están bien definidos.	1	2	3	4	5
43. El grado de dificultad de la asignatura es adecuado.	1	2	3	4	5
44. La evaluación se basa en trabajos escritos mayoritariamente.	1	2	3	4	5
45. La evaluación se basa en presentaciones orales mayoritariamente.	1	2	3	4	5
46. La evaluación se basa en exámenes escritos mayoritariamente.	1	2	3	4	5
47. La evaluación se basa en exámenes orales mayoritariamente.	1	2	3	4	5

48. La evaluación de los contenidos se da de forma permanente o continua.	1	2	3	4	5
49. Se realizan evaluaciones diagnósticas antes de dictar contenidos posteriores.	1	2	3	4	5
50. Se realizan evaluaciones formativas o puntuales a medida que se dictan los temas para verificar el progreso del estudiante atendiendo a los objetivos programáticos.	1	2	3	4	5
51. Se realizan evaluaciones finales de la materia.	1	2	3	4	5

Fuente: Elaboración propia

## Anexo 2

Cuadro 2: Encuesta diagnóstica a aplicar (docentes)

<b>Encuesta diagnóstica de formas de gestión pedagógica (planificación, implementación y evaluación) utilizadas en la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas del Instituto Universitario Rumiñahui.</b>					
Instrucciones: Seleccione el número/opción de su preferencia, considerando:					
1. Totalmente en desacuerdo					
2. En desacuerdo					
3. Neutral					
4. De acuerdo					
5. Totalmente de acuerdo					
<b>Planificación</b>					
1. El desarrollo del plan de estudios de la asignatura en contenidos, estructura temporal y recursos humanos y materiales es acertado.	1	2	3	4	5
2. Conozco un documento estandarizado del Instituto Universitario Rumiñahui en el que están reflejados los objetivos, las características, los contenidos, los métodos y los criterios de evaluación, profesorado, horarios, bibliografía, calendario de exámenes de la asignatura de Control de Costos de Alimentos y Bebidas.	1	2	3	4	5
3. Las guías existentes para la asignatura son accesibles y están disponibles.	1	2	3	4	5
4. Las guías existentes para la asignatura son coherentes con los objetivos del plan de estudios.	1	2	3	4	5
5. Las guías de la asignatura recogen los contenidos, la metodología, la bibliografía y las formas de evaluación de la materia de forma amplia y detallada.	1	2	3	4	5
6. Se respeta la planificación de las actividades programadas al inicio.	1	2	3	4	5
7. La proporción entre clases teóricas y prácticas es adecuada.	1	2	3	4	5
8. Da a conocer como parte de sus competencias el programa práctico de la asignatura: objetivos, contenidos, metodología y evaluación.	1	2	3	4	5
9. Se propicia el relacionamiento de aprendizajes de las prácticas con el campo profesional.	1	2	3	4	5
10. Identifica al comienzo de cada contenido los objetivos que se persiguen y los aprendizajes a adquirir.	1	2	3	4	5
11. El programa cubre los aspectos más importantes de la asignatura.	1	2	3	4	5
12. La carga de trabajo es adecuada.	1	2	3	4	5
13. Los contenidos del programa incluyen conocimientos, habilidades y actitudes.	1	2	3	4	5
14. Los contenidos prácticos se adecúan en la planificación a las competencias profesionales.	1	2	3	4	5
15. Cumple con los criterios de evaluación pautados inicialmente.	1	2	3	4	5
16. Sus evaluaciones se basan en lo explicado en clases.	1	2	3	4	5

17. La duración de las clases con respecto al temario es correcta.	1	2	3	4	5
<b>Implementación (didáctica)</b>					
<b>Flipped Classroom</b>					
18. El contenido de la materia es enviado a estudiar en casa con frecuencia antes de ser visto en el aula.	1	2	3	4	5
19. Se realizan foros e interacciones participativas en las que se discuten contenidos temáticos específicos antes de ser vistos en clases.	1	2	3	4	5
20. Las clases se apoyan en estrategias autodidactas de investigación por parte del alumnado, en las que estos averiguan algún tema y luego reportan dudas a su docente encargado.	1	2	3	4	5
21. La asignación de deberes es común y constante.	1	2	3	4	5
22. El desarrollo de las clases es flexible, esto es, que se da la participación igualitaria y retroalimentativa entre alumnos y docentes de manera constante.	1	2	3	4	5
<b>Aprendizaje basado en proyectos</b>					
23. Los temas de la asignatura se desarrollan a través de la asignación de proyectos de trabajo.	1	2	3	4	5
24. Las tareas asignadas se elaboran usualmente en grupos de trabajo de dos o más alumnos.	1	2	3	4	5
25. Los conocimientos impartidos en clases son aplicados con frecuencia en situaciones reales o aproximadas a la realidad.	1	2	3	4	5
26. El proceso de enseñanza-aprendizaje se da a través de la construcción de conocimientos por parte del mismo alumnado a través de la realización de actividades relacionadas con los contenidos temáticos.	1	2	3	4	5
27. Se estimula y promueve el aprendizaje autónomo, colaborativo y cooperativo.	1	2	3	4	5
<b>Aprendizaje Cooperativo</b>					
28. Las actividades asignadas se realizan con frecuencia en grupos.	1	2	3	4	5
29. Para el desarrollo de las clases se crean grupos cooperativos de trabajo para la discusión de los contenidos y el aclaramiento de dudas que puedan surgir.	1	2	3	4	5
30. Se asignan con frecuencia el desarrollo de informes escritos y orales y la elaboración de presentaciones grupales.	1	2	3	4	5
31. Las evaluaciones se estructuran para ser desarrolladas y valoradas en grupos ya asignados.	1	2	3	4	5
<b>Gamificación</b>					
32. Se realizan dinámicas en el salón de clases relacionadas con los contenidos programados para la asignatura.	1	2	3	4	5

33. Se pautan y asignan actividades en forma de juegos en las que es necesario razonar y pensar sobre los elementos que las estructuran.	1	2	3	4	5
34. Las actividades en el aula se basan en dinámicas (efectos, motivaciones y deseos), mecánicas (reglas de juego) y componentes (vías, puntos, logros, avatares, niveles, entre otros).	1	2	3	4	5
<b>Aprendizaje basado en problemas</b>					
35. Las actividades en el aula ameritan el reconocimiento de problemas que adquieren una mayor complejidad conforme se van abordando.	1	2	3	4	5
36. Los alumnos dirigen su propio aprendizaje a través de la acción y resolución de asuntos temáticos relacionados con problemas de la vida real.	1	2	3	4	5
37. Las actividades ameritan la colaboración grupal de los alumnos en su totalidad, o de una parte de estos, para llegar a la consecución de objetivos.	1	2	3	4	5
38. Las actividades permiten que los alumnos tomen decisiones por sí mismos y sean autosuficientes para abordar y resolver problemáticas.	1	2	3	4	5
<b>Aprendizaje basado en competencias</b>					
39. Las actividades desarrolladas en el salón de clases, y fuera de este, se relacionan enfáticamente con el accionar profesional futuro del alumno.	1	2	3	4	5
40. Los contenidos dictados en el salón de clases se adecúan a las demandas actuales en el campo laboral relacionadas con el control de costos de alimentos y bebidas .	1	2	3	4	5
41. Los contenidos desarrollados en el aula y las actividades asignadas, aumentan significativamente las capacidades del alumno de solventar y atender problemas relacionados con el control de costos de alimentos y bebidas.	1	2	3	4	5
<b>Evaluación</b>					
42. Los criterios de evaluación están bien definidos.	1	2	3	4	5
43. El grado de dificultad de la asignatura es adecuado.	1	2	3	4	5
44. La evaluación se basa en trabajos escritos mayoritariamente.	1	2	3	4	5
45. La evaluación se basa en presentaciones orales mayoritariamente.	1	2	3	4	5
46. La evaluación se basa en exámenes escritos mayoritariamente.	1	2	3	4	5
47. La evaluación se basa en exámenes orales mayoritariamente	1	2	3	4	5
48. La evaluación de los contenidos se da de forma permanente o continua.	1	2	3	4	5

49. Se realizan evaluaciones diagnósticas antes de dictar contenidos posteriores.	1	2	3	4	5
50. Se realizan evaluaciones formativas o puntuales a medida que se dictan los temas para verificar el progreso del estudiante atendiendo a los objetivos programáticos.	1	2	3	4	5
51. Se realizan evaluaciones finales de la materia.	1	2	3	4	5

Fuente: Elaboración propia