



UNSAAC

Universidad Nacional de
San Antonio Abad del Cusco



Volumen 2 – Núm. 1 / Septiembre 2024 (66 - 86)

Estrategias Pedagógicas en Gastronomía y su Impacto en la Satisfacción Estudiantil - Turismo UNSAAC, Cusco 2023

Pedagogical Strategies in Gastronomy and Their Impact on Student Satisfaction - Tourism UNSAAC, Cusco 2023

<https://doi.org/10.51343/revtrascender.v2i1.1390>

Recibido:30/04/2024

Aceptado:04/09/2024

Mariano Natividad Leva Huamán¹

Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco, Perú

ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-5484-0424>

mariano.leva@unsaac.edu.pe

¹ Licenciado en Turismo. Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco

RESUMEN

La investigación fue llevada a cabo en la Escuela Profesional de Turismo de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco durante el año 2023 y se centró en evaluar la influencia de las estrategias pedagógicas en la asignatura Taller de cocina y restaurante en el nivel de satisfacción de los estudiantes de la EP de turismo. Mediante una metodología aplicada y un diseño no experimental de carácter explicativo, se adoptó un enfoque cuantitativo utilizando técnicas hipotético-deductivas. El estudio abarcó una población de 594 alumnos, seleccionándose una muestra de 131 estudiantes de los semestres noveno y décimo que participaron en talleres de cocina y restaurante, a través de un muestreo no probabilístico por conveniencia, basado en criterios específicos de inclusión y exclusión. La recolección de datos se efectuó mediante un cuestionario estructurado como herramienta principal. Los resultados estadísticos mostraron un impacto significativo de las estrategias pedagógicas en la satisfacción de los estudiantes, con una significancia de 0.013, y los modelos de Cox y Snell, y Nagelkerke explicaron un 86.4% y 87.6% de la variabilidad observada, respectivamente.

PALABRAS CLAVE: Estrategia de enseñanza, satisfacción del aprendizaje, preinstruccionales, coinstruccionales, postinstruccionales.

ABSTRACT

The research was conducted at the School of Tourism of the National University of San Antonio Abad in Cusco during the year 2023 and focused on assessing the influence of pedagogical strategies in gastronomy and restaurant management on student academic satisfaction. Through an applied methodology and a non-experimental explanatory design, a quantitative approach using hypothetical-deductive techniques was adopted. The study encompassed a population of 594 students, selecting a sample of 131 students from the ninth and tenth semesters who participated in cooking and restaurant workshops, using a non-probabilistic sampling for convenience based on specific inclusion and exclusion criteria. Data collection was carried out using a structured questionnaire as the main tool. Statistical results showed a significant impact of the pedagogical strategies on student satisfaction, with a significance of 0.013, and the Cox and Snell, and Nagelkerke models explained 86.4% and 87.6% of the observed variability, respectively.

KEYWORDS: Teaching strategy, learning satisfaction, pre-instructional, co-instructional, post-instructional.

INTRODUCCIÓN

En el contexto de la formación universitaria, la enseñanza práctica en disciplinas como la gastronomía y la gestión de restaurantes representa un pilar fundamental para el desarrollo profesional de los estudiantes. Este estudio se centra en evaluar la influencia de las estrategias pedagógicas en gastronomía y restaurante sobre la satisfacción académica de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo de la Universidad Nacional de San Antonio Abad del Cusco (UNSAAC), donde se ha identificado una serie de desafíos que afectan la eficacia de los talleres de cocina y restaurante. Estos desafíos incluyen metodologías de enseñanza inadecuadas, falta de recursos didácticos, infraestructura insuficiente, y una carga económica injusta sobre los estudiantes para el suministro de insumos necesarios.

La educación superior en América Latina enfrenta el desafío de garantizar y preservar la calidad educativa, lo que se refleja en la búsqueda continua de acreditaciones por parte de organismos nacionales e internacionales. Esta realidad global subraya la importancia de evaluar y mejorar continuamente la satisfacción

estudiantil y la calidad de la enseñanza. Estudios previos en México (Carranza & Caldera, 2018), y Colombia (Sánchez, 2018) han abordado la satisfacción estudiantil desde diversas perspectivas, destacando la variabilidad en los criterios de evaluación y los resultados obtenidos. En Perú, las estrategias de enseñanza son vías utilizadas por el agente de enseñanza, comúnmente llamado docente, para promover el proceso de aprendizaje en los estudiantes Hurtado et al., (2021) desde insatisfacción a hasta muy satisfechos (Cabrera, et al., 2019), usando técnicas y estrategias de aprendizaje en las clases variadas (Garrido, 2021), lo que indica una necesidad urgente de abordar estas problemáticas desde un enfoque más estructurado y cohesivo (Carrillo, 2020).

Ante esta situación, el presente trabajo se propone evaluar la influencia de las estrategias pedagógicas empleadas en la asignatura Taller de cocina y restaurante en el nivel de satisfacción de los estudiantes de la Escuela Profesional de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023. Esta estrategia es impulsada por los problemas identificados en el centro de investigación, con el objetivo de mejorar la calidad del aprendizaje mediante la evaluación de la aplicación de estrategias pedagógicas y, posteriormente, impulsar

la satisfacción de los estudiantes con su experiencia de aprendizaje.

El diagnóstico basado en la observación directa revela deficiencias significativas en la metodología y recursos didácticos disponibles, infraestructura, y apoyo institucional en el taller de cocina y restaurante, el cual es una asignatura, la cual es ofrecida a los estudiantes de la UNSAAC. La insuficiencia en estas áreas clave sugiere que muchos estudiantes podrían no lograr sus objetivos académicos ni adquirir los conocimientos necesarios en la materia, lo que podría perjudicar la reputación de la facultad, especialmente en las áreas de cocina y restaurante.

Frente a este contexto, es imperativo preguntarse sobre la influencia de las estrategias pedagógicas en la satisfacción del aprendizaje en los estudiantes, y, con base en el diagnóstico de la situación actual, plantear propuestas que permitan mejorar tanto la satisfacción estudiantil como la calidad de la enseñanza impartida. Este estudio busca contribuir al cuerpo de conocimiento sobre la enseñanza en turismo y hospitalidad, ofreciendo una perspectiva comparativa con respecto a estudios similares en Latinoamérica y proponiendo soluciones prácticas a los desafíos identificados.

Sagbay et al. (2021) la satisfacción del cliente constituye un aspecto central, ya que engloba no solo la percepción que cada cliente tiene, sino también las opiniones y experiencias compartidas por otros usuarios. Además, esta satisfacción está influenciada por el estado emocional del cliente, lo que la convierte en un factor clave en la decisión de adquirir un producto o servicio. En conjunto, estos elementos son cruciales para comprender cómo se forma la satisfacción del cliente y su impacto en las decisiones de compra. La satisfacción estudiantil en la educación superior es un área de interés creciente, especialmente en campos prácticos como la gastronomía y la gestión de restaurantes. Según Vázquez y García (2022), la felicidad de los estudiantes está intrínsecamente ligada a su satisfacción personal, la que la satisfacción personal de los estudiantes está intrínsecamente vinculada a su felicidad, la cual cesa de ser un motivador una vez que las necesidades se satisfacen, desapareciendo la tensión o el malestar anteriormente presentes (Chiavenato, 2011), que a su vez es influenciada por la valoración subjetiva y objetiva de diversos aspectos de la vida, incluyendo las relaciones sociales y el desarrollo psicológico. El aprendizaje,

por lo tanto, no solo depende de la adquisición de conocimientos, sino también de la motivación y la autoestima, factores que pueden potenciar o inhibir el rendimiento académico.

Palominos et al. (2016) destacan varias dimensiones de la satisfacción estudiantil, entre ellas la satisfacción general con el servicio educativo, la calidad percibida del servicio docente y el involucramiento del estudiante en su propio proceso de aprendizaje. Estas dimensiones subrayan la importancia de una interacción dinámica entre estudiantes y educadores, donde ambos participan activamente en el proceso educativo, un concepto conocido como "servucción". Bonilla et al., (2020) indica que, es fundamental que los profesores prioricen a sus estudiantes, motivándolos y guiándolos activamente a través de experiencias de aprendizaje que sean tanto interactivas como personalizadas. Este enfoque requiere que los docentes asuman el rol de mentores y facilitadores, adaptando sus métodos de enseñanza para satisfacer las necesidades individuales y abordar las dificultades de aprendizaje específicas de cada alumno.

Según Sáez (2018), las estrategias de pedagógicas incluyen

métodos o actividades que se organizan secuencialmente para facilitar la adquisición, almacenamiento y aplicación de información o conocimientos. Analuisa (2021) indica que un aspecto fundamental para el desarrollo de una estrategia innovadora en la enseñanza gastronómica ha sido la innovación. Previamente, la educación gastronómica tradicional se limitaba a la transmisión empírica de recetas de cocina o pastelería, donde la aplicación de recursos didácticos y metodologías avanzadas era mínima. Esta perspectiva subraya la importancia de formar al profesional gastronómico como un agente de cambio, dotado de herramientas que faciliten su interacción y organización en el ámbito profesional de manera más eficaz. Parra (2003) describe la formación estratégica interactiva de alta calidad como el resultado de la aplicación adecuada y deliberada de estrategias educativas, donde el profesor actúa como un mediador fundamental en el desarrollo del aprendizaje de los estudiantes. Las estrategias pedagógicas son esenciales para el éxito del proceso educativo, ya que permiten a los estudiantes cumplir con los objetivos académicos y adquirir las competencias necesarias Sánchez et al., (2019).

Para desarrollar un modelo de enseñanza basado en el aprendizaje significativo, es esencial considerar al estudiante como un agente activo y crítico en la construcción de su conocimiento. Además, se debe atender a las diferencias individuales en los estilos de aprendizaje de los estudiantes y promover su desarrollo personal, asegurando que el proceso educativo transmita conocimientos y fomente el crecimiento integral del alumno en un entorno que respete y valore su singularidad Baque y Portilla (2021).

En el ámbito específico de la educación en gastronomía, las estrategias pedagógicas juegan un papel crucial. Según Camizán et al. (2021), las estrategias pedagógicas gastronómicas deben abarcar desde la captación y procesamiento de la información hasta su almacenamiento a largo plazo, utilizando métodos que mejoren la atención, la memorización y la organización del conocimiento. Díaz y Hernández (2002) clasifican estas estrategias en preinstruccionales, coinstruccionales y postinstruccionales, que respectivamente preparan al estudiante antes de aprender, apoyan el proceso durante el aprendizaje y consolidan el conocimiento después de la instrucción.

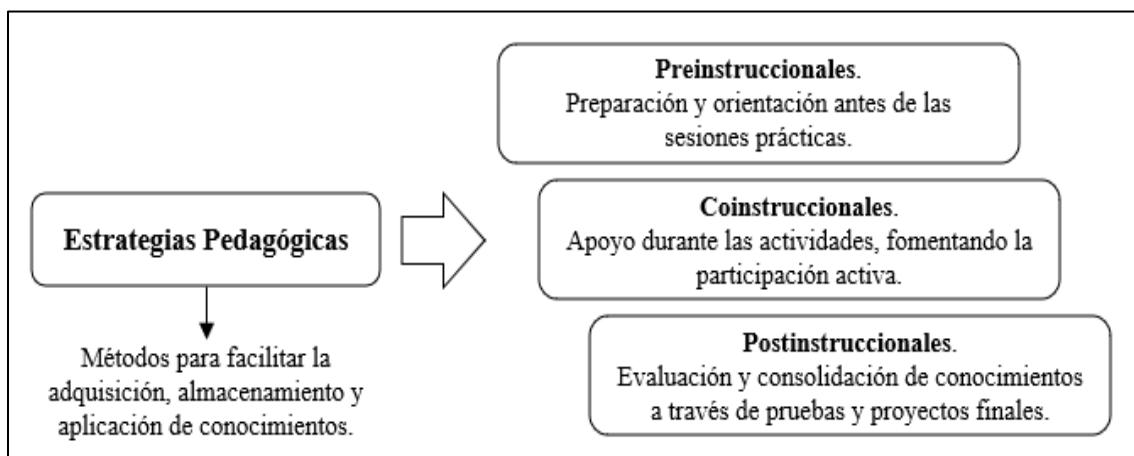
Las estrategias pedagógicas y el contexto cultural de la gastronomía influyen en la enseñanza - aprendizaje. Bermeo y Elizalde (2020) y Melendez y Cañez (2010) destacan la importancia de los platos típicos y la comida novo andina como elementos de identidad cultural y tradición, los cuales enriquecen el proceso educativo, y promueven un sentido de pertenencia y orgullo entre los estudiantes. La comida novo andina, por ejemplo, es una manifestación de cómo las técnicas culinarias tradicionales pueden adaptarse y valorizarse en un contexto moderno, destacando la innovación en la cocina peruana impulsada por chefs como Bernardo Roca Rey Miró Quesada en los años 80 (Mori et al., 2018). Este enfoque multidimensional sobre las estrategias pedagógicas y la integración de la cultura gastronómica local no solo busca mejorar la satisfacción y los resultados del aprendizaje, sino también preparar a los estudiantes para enfrentar los desafíos del mercado laboral en el sector de la hospitalidad y la gastronomía. Así, el estudio de Camacho et al. (2019) resalta la necesidad de reevaluar y adaptar continuamente los modelos educativos para responder eficazmente a las dinámicas cambiantes del entorno educativo y profesional.

Figura 1
Satisfacción estudiantil



Nota. Elaboración propia

Figura 2
Estrategias de aprendizaje



Nota. Elaboración propia

METODOLOGÍA

DISEÑO DE INVESTIGACIÓN

Este artículo presenta una investigación de tipo aplicado, basado en el enfoque cuantitativo y utilizando la técnica hipotético-deductiva. Según Carrasco (2019), este tipo de estudios se enfoca en la observación de fenómenos en su entorno natural sin manipulación

intencionada de variables. Asimismo, Valderrama (2020) clasifica esta investigación como de nivel explicativo, ya que busca explicar las relaciones entre las variables estrategias pedagógicas y la satisfacción en el taller de cocina y restaurante.

Se utilizó un diseño no experimental como lo describen Ñaupás et al. (2017), permitiendo analizar las

condiciones existentes sin alteraciones, enfocado específicamente en las variables de estrategias pedagógicas y satisfacción en el taller de cocina y restaurante.

POBLACIÓN Y MUESTRA

La investigación se centró en 594 estudiantes de la E.P. de Turismo, seleccionando una muestra intencional de 131 estudiantes de los ciclos noveno y décimo correspondientes a los últimos ciclos, según la Unidad de Centro de Cómputo de la UNSAAC.

Se aplicaron encuestas diseñadas para evaluar las estrategias pedagógicas y la satisfacción del aprendizaje, con instrumentos validados por expertos para garantizar su aplicabilidad y claridad, como menciona Supo (2013).

Se realizó una prueba piloto a un 20% de la muestra, utilizando el coeficiente Alfa de Cronbach para asegurar la fiabilidad del cuestionario, encontrando valores aceptables entre 0,66 y 0,71.

La metodología se basa en la teoría de que el estudio de fenómenos educativos en su estado natural permite una comprensión más profunda de las interacciones pedagógicas y su impacto, tal como lo exponen Ñaupas et al. (2017) y Carrasco (2019).

Este enfoque estructurado y teóricamente sustentado proporciona un análisis detallado del impacto de las estrategias pedagógicas en la satisfacción y aprendizaje estudiantil en la facultad de turismo, ofreciendo así una base para futuras mejoras en el diseño curricular y la práctica docente.

RESULTADOS

Una encuesta a los estudiantes de la asignatura Taller de Cocina y Restaurante de la E.P. de turismo de la UNSAAC muestra que el 51.91% califica las estrategias pedagógicas como buenas y el 46.56% como regulares. Este patrón sugiere una necesidad clara de mejora en estas estrategias para incrementar tanto la satisfacción estudiantil como la efectividad educativa

Resultados descriptivos de la variable satisfacción del aprendizaje y sus dimensiones

Tabla 1

Calidad percibida del servicio docente

	Frecuencia	Porcentaje %
Baja	21	16,0
Media	84	64,1
Alta	26	19,8
Total	131	100,0

Los resultados indican que un 64.1% de los estudiantes percibe la calidad del servicio docente como media y solo un 19.8% como alta, tal cual se

visualiza en la tabla 1. Estos hallazgos señalan que hay espacio considerable para elevar la calidad de la enseñanza hacia la excelencia.

Tabla 2

Involucramiento del estudiante

	Frecuencia	Porcentaje %
Baja	16	12,2
Media	82	62,6
Alta	33	25,2
Total	131	100,0

En la asignatura Taller de Cocina y Restaurante, el 62.60% de los estudiantes demuestra un involucramiento medio en las actividades del taller. Este predominio del involucramiento medio resalta la

necesidad de implementar estrategias pedagógicas más dinámicas y participativas que mejoren el involucramiento estudiantil y su rendimiento académico.

Tabla 3

Nivel de satisfacción del aprendizaje

	Frecuencia	Porcentaje %
Baja	16	12,2
Media	76	58,0
Alta	39	29,8
Total	131	100,0

En la asignatura Taller de Cocina y Restaurante, el 58.02% de los estudiantes reportan una satisfacción de aprendizaje de nivel medio, el 29.77% la califican como alta, y el 12.21% como baja. La presencia de una satisfacción

media resalta la importancia de implementar estrategias pedagógicas innovadoras que mejoren la calidad del servicio educativo y, a su vez, la satisfacción estudiantil.

Resultados de tablas cruzadas entre las dimensiones de las estrategias de enseñanza y la variable satisfacción del aprendizaje

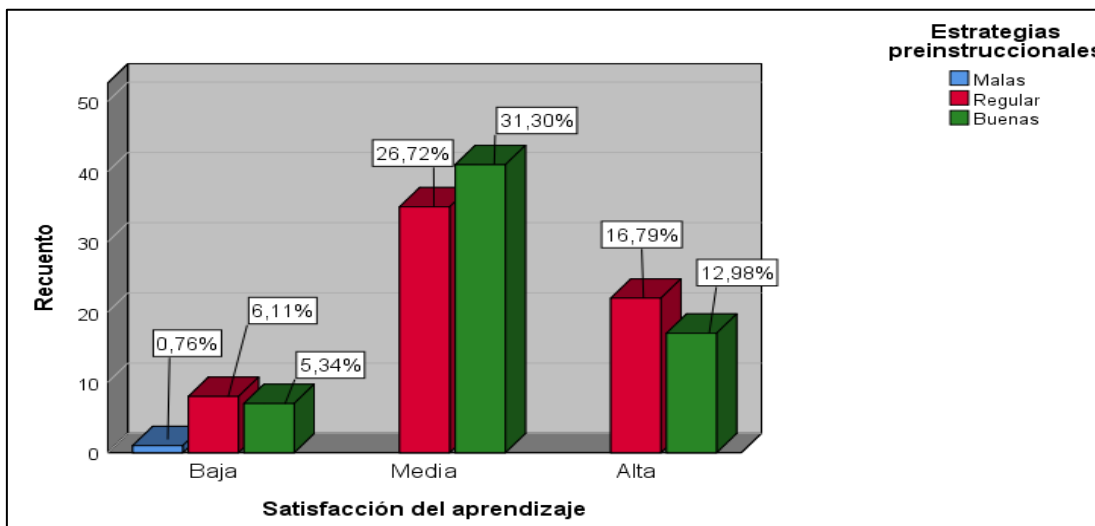
Tabla 4

Estrategias preinstruccionales en la satisfacción del aprendizaje

			Estrategias preinstruccionales			Total
			Malas	Regular	Buenas	
Satisfacción del aprendizaje	Baja	Recuento	1	8	7	16
		% del total	0,8%	6,1%	5,3%	12,2%
	Media	Recuento	0	35	41	76
		% del total	0,0%	26,7%	31,3%	58,0%
	Alta	Recuento	0	22	17	39
		% del total	0,0%	16,8%	13,0%	29,8%
Total		Recuento	1	65	65	131
		% del total	0,8%	49,6%	49,6%	100,0%

Figura 3

Estrategias preinstruccionales en la satisfacción del aprendizaje



En la figura presentada, aunque un 31.3% de los estudiantes califica positivamente las estrategias preinstruccionales, una gran parte de la satisfacción se mantiene en niveles medios (58.0%). Esto sugiere que

mientras las estrategias preinstruccionales son bien recibidas, se necesitan mejoras significativas para que estas estrategias impacten de manera más efectiva la satisfacción general del aprendizaje.

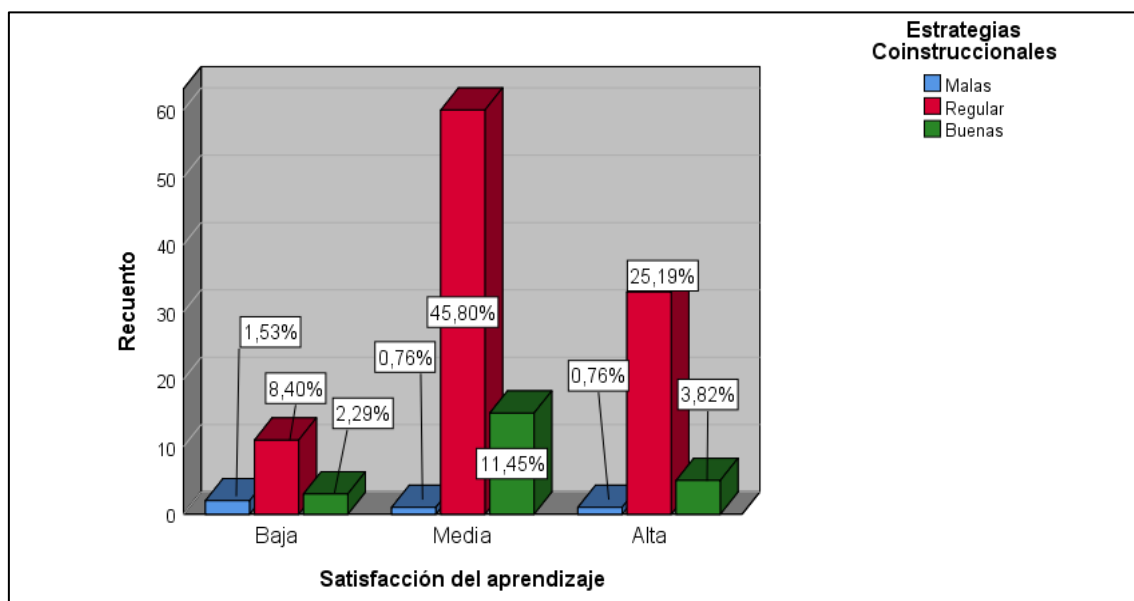
Tabla 5

Estrategias coinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje

			Estrategias Coinstruccionales			Total
			Malas	Regular	Buenas	
Satisfacción del aprendizaje	Baja	Recuento	2	11	3	16
		% del total	1,5%	8,4%	2,3%	12,2%
	Media	Recuento	1	60	15	76
		% del total	0,8%	45,8%	11,5%	58,0%
	Alta	Recuento	1	33	5	39
		% del total	0,8%	25,2%	3,8%	29,8%
Total		Recuento	4	104	23	131
		% del total	3,1%	79,4%	17,6%	100,0%

Figura 4

Estrategias coinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje

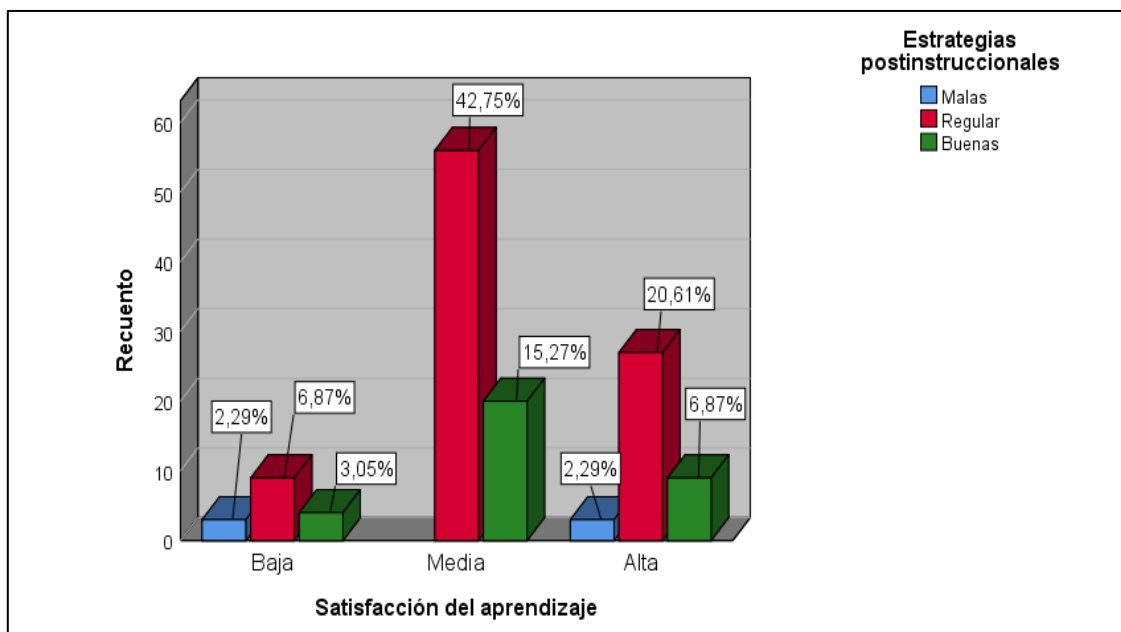


Según los resultados, el 58.0% de los estudiantes considera que su satisfacción de aprendizaje es media cuando se evalúan las estrategias coinstruccionales, con un 45.8% evaluándolas como regulares. Esto indica que hay una percepción variada de

las estrategias durante el proceso de enseñanza, sugiriendo la necesidad de revisar y potencialmente intensificar la interacción y el soporte durante las sesiones de enseñanza para mejorar la satisfacción.

Tabla 6*Estrategias postinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje*

			Estrategias postinstruccionales			Total
			Malas	Regular	Buenas	
Satisfacción del aprendizaje	Baja	Recuento	3	9	4	16
		% del total	2,3%	6,9%	3,1%	12,2%
	Media	Recuento	0	56	20	76
		% del total	0,0%	42,7%	15,3%	58,0%
	Alta	Recuento	3	27	9	39
		% del total	2,3%	20,6%	6,9%	29,8%
Total		Recuento	6	92	33	131
		% del total	4,6%	70,2%	25,2%	100,0%

Figura 5*Estrategias postinstruccionales con la satisfacción del aprendizaje*

Un 58.0% de los estudiantes percibe su satisfacción de aprendizaje como media respecto a las estrategias postinstruccionales. Un notable 42.7% evalúa estas estrategias como regulares,

lo que subraya la necesidad de fortalecer las actividades de seguimiento y consolidación del aprendizaje para mejorar la satisfacción y la retención de conocimientos.

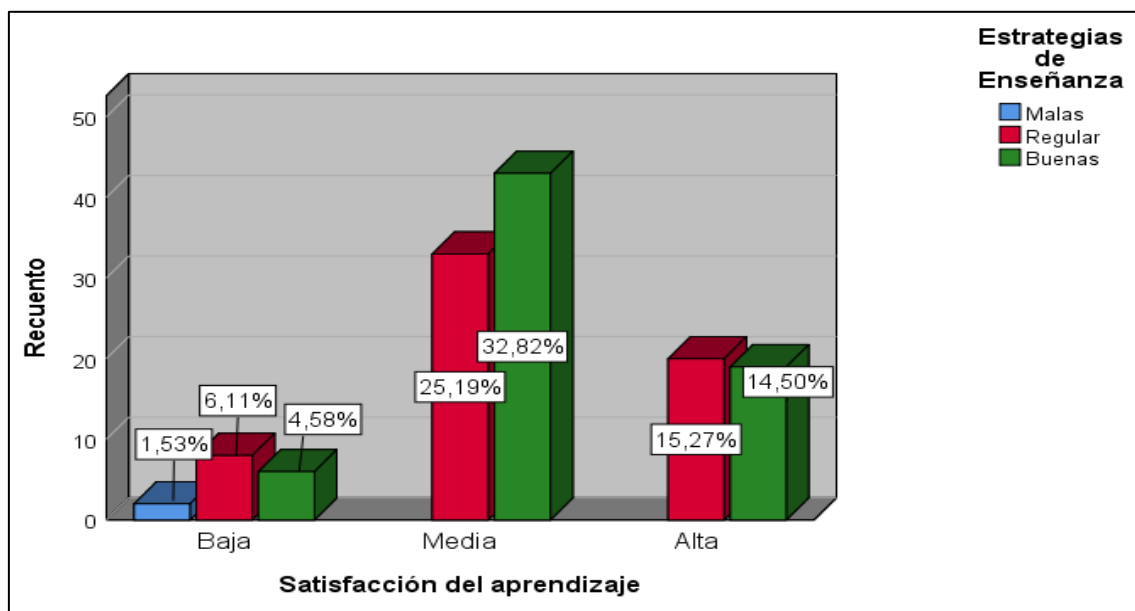
Tabla 7

Estrategias pedagógicas con la satisfacción del aprendizaje

			Estrategias pedagógicas			Total
			Malas	Regular	Buenas	
Satisfacción del aprendizaje	Baja	Recuento	2	8	6	16
		% del total	1,5%	6,1%	4,6%	12,2%
	Media	Recuento	0	33	43	76
		% del total	0,0%	25,2%	32,8%	58,0%
	Alta	Recuento	0	20	19	39
		% del total	0,0%	15,3%	14,5%	29,8%
Total		Recuento	2	61	68	131
		% del total	1,5%	46,6%	51,9%	100,0%

Figura 6

Estrategias de enseñanza con la satisfacción del aprendizaje



La mayoría de los estudiantes, un 58.0% muestra una satisfacción media con las estrategias pedagógicas globales. Un 32.8% las evalúa como buenas, pero un 25.2% solo como regulares, lo que indica que, aunque hay aspectos positivos, se requieren mejoras sustanciales en las estrategias pedagógicas para elevar la satisfacción

general y la efectividad del proceso educativo.

Prueba de hipótesis central

Ho: implementación de estrategias pedagógicas en gastronomía, específicamente en los talleres de cocina y restaurante, NO produce un incremento significativo en la satisfacción de aprendizaje de los estudiantes de la E.P. de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Ha: La implementación de estrategias pedagógicas en gastronomía, específicamente en los talleres de cocina y restaurante, contribuye

significativamente a la satisfacción de aprendizaje de los estudiantes de la E.P. de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Tabla 8

Informe de ajuste del modelo de la hipótesis general

Modelo	Logaritmo de la verosimilitud -2	Chi-cuadrado	gl	Sig.
Sólo intersección	26,052			
Final	17,389	8,663	2	,013

Este análisis muestra que el modelo final es estadísticamente significativo con una p de 0.013, lo que indica que hay menos de un 1.3% de probabilidad de que los resultados sean debido al azar. Esto confirma que la implementación de estrategias pedagógicas en los talleres de cocina y restaurante tiene un impacto positivo y

significativo en la satisfacción de aprendizaje de los estudiantes. La mejora significativa del logaritmo de la verosimilitud entre el modelo solo intersección y el modelo final también sugiere que las variables incluidas explican eficazmente la variabilidad en la satisfacción estudiantil.

Tabla 9

Pseudo R cuadrado de la hipótesis general

	Pseudo R cuadrado
Cox y Snell	,864
Nagelkerke	,876
McFadden	,735

Según se indica en la tabla mencionada, los valores obtenidos de los modelos de Cox y Snell y de Nagelkerke son de 0.864 y 0.876, respectivamente. Estos resultados sugieren que las estrategias pedagógicas explican el

86.4% y el 87.6% de la satisfacción en el aprendizaje de los estudiantes. Así, se puede deducir que existe una fuerte relación entre la satisfacción del aprendizaje y las estrategias

implementadas, dado que los valores se acercan considerablemente a uno.

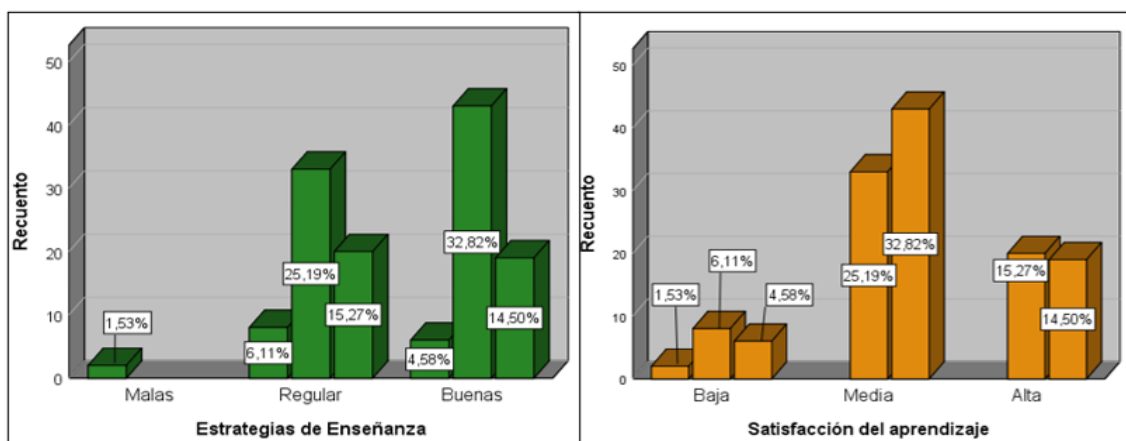
Prueba de hipótesis específica

Ho: Las estrategias pedagógicas aplicadas en los talleres de cocina y restaurante no influyen significativamente en la satisfacción de los estudiantes de la E.P. de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023.

Ha: Las estrategias pedagógicas aplicadas en los talleres de cocina y restaurante influyen significativamente en la satisfacción de los estudiantes de la E.P. de Turismo-UNSAAC, Cusco 2023, destacando así su relevancia en el ámbito de la gastronomía y su impacto en la satisfacción estudiantil.

Figura 7

Contrastación de la hipótesis específica 3



Al analizar la figura presentada, se observa que la mayoría de los encuestados califican las estrategias pedagógicas como buenas, con un 51,9%, mientras que un 46,6% las considera regulares y solo un 1,5% las evalúa como malas. En cuanto a la satisfacción del aprendizaje, la mayoría, un 58,0%, la sitúa en un nivel medio; un 29,8% la considera alta y un 12,2% baja. Se destaca la correlación entre la evaluación positiva de las estrategias pedagógicas y los niveles de satisfacción

del aprendizaje. Aunque las estrategias son generalmente bien valoradas, la satisfacción general es moderada, indicando que mejorar la calidad y la implementación de las estrategias podría elevar aún más la satisfacción estudiantil. La aceptación de la hipótesis alternativa se basa en el predominio de evaluaciones positivas y una correlación significativa entre estrategias pedagógicas mejoradas y mayor satisfacción.

DISCUSIÓN

La investigación en la E.P. de Turismo-UNSAAC, Cusco, confirma la hipótesis propuesta de que las estrategias pedagógicas en los talleres de cocina y restaurante tienen un impacto significativo en la satisfacción del aprendizaje de los estudiantes. El análisis mediante regresión logística ordinal con los coeficientes de Cox y Snell, y Nagelkerke, mostró niveles de explicación del 86.4% y 87.6% respectivamente, con un valor de significancia de 0.013. Este resultado no solo verifica la hipótesis, sino que también se alinea con estudios anteriores como los de Carrillo (2020), que destacaron una relación positiva entre las estrategias pedagógicas y la satisfacción estudiantil. Además, un 51.91% de los estudiantes evaluaron positivamente la aplicación de estas estrategias, aunque el 46.56% la consideró solo regular.

Durante el proceso investigativo, se enfrentaron varias limitaciones, destacando la variabilidad en la percepción estudiantil sobre la efectividad de las estrategias de pedagógicas. Aunque la mayoría reconoció su utilidad, una proporción significativa reflejó una percepción media, lo que indica una posible desconexión entre las expectativas

estudiantiles y la implementación de las estrategias pedagógicas. Esta diferencia en la percepción podría atribuirse a la falta de recursos adecuados o a una implementación inconsistente de las estrategias pedagógicas. Según Díaz y Hernández (2002), así como Palominos et al. (2016), es crucial adaptar las tácticas educativas para fomentar un aprendizaje significativo y eficaz, respondiendo a las expectativas cambiantes de los estudiantes y a las nuevas tecnologías que emergen constantemente.

CONCLUSIONES

Los hallazgos sugieren áreas significativas para la mejora de la calidad educativa y la satisfacción estudiantil. La evaluación mixta sobre las estrategias preinstruccionales, coinstruccionales y postinstruccionales señala la necesidad de una revisión curricular que mejor refleje las necesidades y expectativas de los estudiantes. La propuesta de un nuevo sílabo apunta a optimizar estas estrategias para enriquecer tanto la experiencia educativa como los resultados de aprendizaje. Futuras líneas de investigación podrían explorar el impacto de estas modificaciones curriculares en la satisfacción y el rendimiento estudiantil a largo plazo, así como la adaptabilidad de las estrategias

pedagógicas a las dinámicas cambiantes del sector de la gastronomía y la restauración.

Esta investigación resalta la importancia de estrategias pedagógicas eficaces para la satisfacción del aprendizaje en el contexto de la gastronomía y la gestión de restaurantes. A pesar de los buenos resultados generales, es crucial abordar las áreas de

mejora identificadas para garantizar una educación de alta calidad que responda a las demandas del sector y las expectativas de los estudiantes. La implementación del nuevo sílabo propuesto será un paso vital hacia la mejora continua en la educación en turismo y hospitalidad en la UNSAAC.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Analuisa, P. (2021). Recursos didacticos como estrategia de innovacion pedagogica en la formacion profesional de estudiantes de la carrera de gastronomia de la UIDE. *Trabajo de investigación previo a la obtención del título de Magíster en Educación*. Universidad Indoamerica. Obtenido de <https://repositorio.uti.edu.ec/bitstream/123456789/3671/1/ANALUISA%20PICHUCHO%20PABLO%20DAVID.pdf>
- Baque, G., & Portilla, G. (2021). El aprendizaje significativo como estrategia didáctica para la enseñanza – aprendizaje. *Polo del conocimiento*. Obtenido de Dialnet-ElAprendizajeSignificativoComoEstrategiaDidacticaP-7927035.pdf
- Bermeo, P., & Elizalde, J. C. (2020). Gastronomía tradicional: gustos y preferencias de los habitantes del cantón Santa Rosa, El Oro, Ecuador. *Revista interamericana de ambiente y turismo*, 16(2), 175-185. Obtenido de <https://www.scielo.cl/pdf/riat/v16n2/0718-235X-riat-16-02-175.pdf>
- Bonilla, M., Cardenas, J., Arellano, F., & Perez, D. (2020). Estrategias metodológicas interactivas para la enseñanza y aprendizaje en la educación superior. *Revista Científica UISRAEL*. Obtenido de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2631-27862020000300025
- Cabrera, A., Ríos, C., Haro, C., & Cabrera, W. S. (2019). Satisfacción estudiantil en la Universidad Nacional de Frontera Sullana-Perú, 2018-1. *Clake Educación*, 1(1), 1-13. Obtenido de <https://docplayer.es/210205973-Satisfaccion-estudiantil-en-la-universidad-nacional-de-frontera-sullana-peru-2018-i.html>
- Camacho, P., Vega, J., Guerrero, M. G., & Alias, A. (2019). *Estrategias de enseñanza innovadoras para nuevos escenarios de aprendizaje*. Dykinson. doi:<https://web.s.ebscohost.com/ehost/ebookviewer/ebook/ZTAwMHh3d19fMjQzNTM1Nl9fQU41?sid=1254d9a1-a313-4ce7-9f8a-23cff32861e0@redis&vid=0&format=EB&rid=1>
- Camizán, H., Benites, L., & Damián, F. (2021). Estrategias de aprendizaje. *Tecno Humanismo*, 1-20. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=8179006>
- Carranza, M., & Caldera, J. (2018). Percepción de los Estudiantes sobre el Aprendizaje Significativo y Estrategias de Enseñanza en el Blended Learning. *Revista*

- iberoamericana*, 16(1), 73-88. Obtenido de <http://148.202.112.11:8080/jspui/bitstream/123456789/650/1/Percepci%c3%b3n%20de%20los%20Estudiantes%20sobre%20el%20Aprendizaje.pdf>
- Carrasco, S. (2019). *“Metodología de la Investigación Científica”*. Lima: Editorial San Marcos. Obtenido de http://www.sancristoballibros.com/libro/metodologia-de-la-investigacion-cientifica_45761
- Carrillo, W. (2020). *Estrategias de enseñanza y nivel de satisfacción académica de estudiantes de la escuela profesional de turismo y hotelería de la Universidad Católica de Santa María Arequipa, 2018*. [Tesis de Maestría, Universidad Católica de Santa María, Repositorio Institucional Repoistorio Institucional-Universidad Católica de Santa María. Obtenido de <https://tesis.ucsm.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/UCSM/10343/B4.2120.MG.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Chiavenato, I. (2011). *Administración de recursos humanos: el capital humano de las organizaciones*. Mc Graw-Hill. doi:https://www.sijufor.org/uploads/1/2/0/5/120589378/administracion_de_recursos_humanos_-_chiavenato.pdf
- Díaz, F., & Hernández, G. (2002). *Estrategias docentes para un aprendizaje significativo, una interpretación constructivista*. McGraw-Hill Interamericana. Obtenido de <https://buo.mx/assets/diaz-barriga%2C---estrategias-docentes-para-un-aprendizaje-significativo.pdf>
- Garrido, S. (2021). Análisis de la calidad de la enseñanza y el grado de satisfacción de los estudiantes en la universidad Jaime Bausate y Meza. *Digital Publisher*, 6(4), 37-44. Obtenido de https://www.593dp.com/index.php/593_Digital_Publisher/article/view/552
- Hurtado, A., Merma, W., CCorisapra, F., Lazo, Y., & Boza, K. (2021). Estrategias de enseñanza docente en la satisfacción académica de los estudiantes universitarios. *Comuni@cción*. Obtenido de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2219-71682021000300217
- Melendez, J., & Cañez, G. (2010). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local. El caso de San Pedro. *Estudios Sociales*(1), 182-204. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/417/41712087008.pdf>

- Mori, M., Rojas, A., & Contreras, A. (2018). The native products of the province of Huánuco as an alternative for the development of novo andina 2018. *Journal of Tourism and Heritage Research: JTHR*, 213-226. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7426372>
- Ñaupas, H., Mejia, E., Novoa, E., & Villagomez, A. (2017). *Metodología de la investigación: Cuantitativa, Cualitativa y Redacción de tesis*. De la U. Obtenido de <https://n9.cl/ug1hx>
- Palominos, P., Quezada, L., Osorio, C., Torres, J., & Lippi, L. (2016). Calidad de los servicios educativos según los estudiantes de una universidad pública en Chile. *Universia*, 7(18), 130-142. Obtenido de <https://www.ries.universia.unam.mx/index.php/ries/article/view/180/714>
- Parra, D. (2003). *Manual de estrategias de enseñanza/aprendizaje*. SENA. Obtenido de <https://www.uaem.mx/sites/default/files/facultad-de-medicina/descargas/manual-de-estrategias-de-ense%C3%B1anza-aprendizaje.pdf>
- Sáez, J. M. (2018). *Estilos de aprendizaje y métodos de enseñanza*. UNED. Obtenido de https://books.google.com.pe/books?id=fGVgDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=caracteristica+del+aprendizaje+pdf&hl=es-419&sa=X&ved=2ahUKEwiF9bnWiO_6AhVJrpUCHXoVATgQ6AF6BAgLEAI#v=onepage&q&f=false
- Sagbay, M., Bermeo, K., & Ochoa, J. (2021). Determinación del nivel de satisfacción de los consumidores en los supermercados del Cantón Sígsig. *CIENCIAMATRIA*. Obtenido de Dialnet- [DeterminacionDelNivelDeSatisfaccionDeLosConsumidor-7915361.pdf](https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7915361)
- Sánchez, J. (2018). *Satisfacción Estudiantil en educación superior validez de su medición*. Universidad Sergio Arboleda. Obtenido de <https://repository.usergioarboleda.edu.co/bitstream/handle/11232/1027/SATISFACCI%C3%93N%20ESTUDIANTIL.pdf?sequence=4&isAllowed=y>
- Sanchez, M., Garcia, J., & Steffens, E. (2019). Estrategias Pedagógicas en Procesos de Enseñanza y Aprendizaje en la Educación Superior incluyendo Tecnologías de la Información y las Comunicaciones. *Informacion Tecnologica*. Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-07642019000300277&script=sci_arttext

- Supo, J. (2013). *Cómo validar un instrumento*. Obtenido de https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1cs8elORAN_4Ll4vh_brhPfvHm8Xq_Rp3
- Valderrama, S. (2020). *Pasos para elaborar proyectos de investigación científica*. Lima: San Marcos.
- Vázquez, M., & García, J. (2022). Satisfacción estudiantil en universitarios: una revisión sistemática de la literatura. *Revista Educación*, 46(22), 1-16. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/440/44070055025/44070055025.pdf>