



**Manual técnico para el dictado de las materias de gastronomía  
aprovechando todo el equipamiento de un laboratorio de  
gastronomía.**

**Cristian Moreno**

Octubre, 2014

*Este manual es una referencia y salvo en las normas generales no pretende ser una camisa de fuerza para la creatividad del maestro.*

## Tabla de contenido

Manual técnico para el dictado de las materias de gastronomía aprovechando todo el equipamiento de un laboratorio de gastronomía. ....	1
Introducción del Manual .....	1
Actores involucrados en el proceso de enseñanza – aprendizaje	3
Tipos de aulas de clase para el dictado de gastronomía .....	5
Técnicas de enseñanza – aprendizaje de clases de gastronomía en aulas demostrativas	7
Técnicas de enseñanza – aprendizaje de clases en un aula / laboratorio de producción culinaria .....	8
Manejo de un aula demostrativa de clase .....	9
Los elementos que hacen un aula demostrativa son: .....	10
Manejo de un taller de producción culinaria .....	12
Reglas básicas de comportamiento en un laboratorio de gastronomía.	13

## Tabla de Ilustraciones:

Ilustración 1 Proceso de enseñanza - aprendizaje en un laboratorio de gastronomía ...	4
Ilustración 2 Desarrollo de la docencia en las aulas demostrativas .....	5
Ilustración 3 Desarrollo del aprendizaje en los laboratorios prácticos .....	6

## **Introducción del Manual**

El presente manual, es un instrumento de apoyo para el dictado de las clases prácticas en las Instituciones de Educación Superior.

Para efectos prácticos que promueven un correcto aprendizaje, se debe dejar claro que las clases prácticas pueden ser de dos tipos:

1. Aula práctica de demostración, donde el docente enseña y fomenta la práctica individual de las técnicas y conocimientos que imparte.
2. Aula de producción, donde el docente supervisa el aprendizaje práctico de los estudiantes, los alumnos producen algún tipo de servicio.

Las aulas prácticas son necesarias para el aprendizaje de gastronomía porque su el futuro profesional requiere saber el “cómo se hace” y “hacerlo”. El profesional en gastronomía es un artista, y su arte se refleja en el uso de sus aptitudes para el procesamiento de los alimentos.

Cada docente decide cómo impartir sus clases, pero hay que seguir pautas generales para el buen uso de los laboratorios, cabe indicar que para usarlos, el profesor hay organizado el trabajo previamente con los alumnos, es decir, ya están asignadas las responsabilidades, deben realizar lo asignado:

1. El docente revisa que todos los alumnos estén correctamente uniformados, su aseo personal impecable y cuenten con sus implementos de cocina (cuchillo cebollero, puntilla y chaira).
2. El docente hace una explicación recordando la clase magistral dada (en el aula demostrativa).
3. El docente distribuye al curso en grupos de trabajo para que elaboren las recetas asignadas.

4. Los alumnos cumplen con su asignación, deben aplicar la técnica de trabajo en grupo con responsables y tiempos para cumplir con la consigna.
5. El docente supervisa el trabajo, las preparaciones, el uso de las técnicas culinarias.
6. Finalmente los alumnos presentan las recetas elaboradas.
7. El docente evalúa todo el proceso y los resultados obtenidos.

Este tipo de clases demuestra si el alumno asimila y replica los conocimientos, es parte del proceso de su formación, es la pauta que puede hacer de él un profesional con las aptitudes necesarias para el medio laboral.

## **Actores involucrados en el proceso de enseñanza – aprendizaje**

La gastronomía es un componente de las ciencias sociales, va de la mano con las tendencias e innovación, requiere de práctica para lograr la perfección, seriedad para el cumplimiento de las reglas básicas de manipulación de alimentos y la calidad. Todos estos factores influyen en el interés de un alumno para aprender y profesionalizarse en esta carrera.

Las Instituciones de Educación Superior son las responsables de formar profesionales para el medio laboral. Su infraestructura y equipamiento es un componente de gran importancia para lograr que los estudiantes se formen y salgan aptos para laborar en centros de producción de alimentos y bebidas.

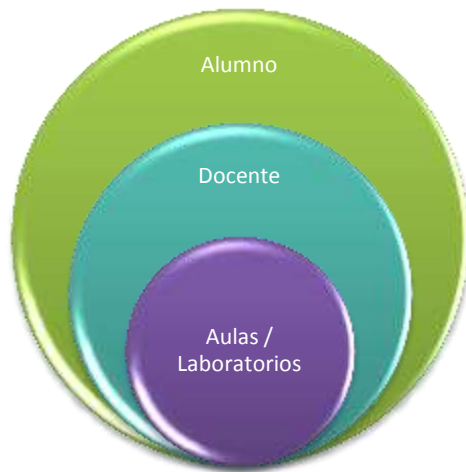
En el proceso de enseñanza aprendizaje, el docente es la persona encargada de transmitir conocimientos a los alumnos. Hace uso de herramientas para la enseñanza, y se retroalimenta de los estudiantes por el proceso interactivo que supone el dictado de una clase.

El profesor de gastronomía tiene una formación académica y profesional, gracias a su experiencia de trabajo en el medio de la restauración. Su aptitud hacia la docencia le permite transmitir sus conocimientos a grupos humanos, en este caso a los alumnos.

Los estudiantes a su vez, poseen un rol activo en el proceso de enseñanza, pues al tratarse de una carrera en que se aprende haciendo, su participación activa, motivada y comprometida, permite que el conocimiento fluya del docente al alumno y viceversa. El medio donde se desenvuelve juega un rol

de importancia, porque da al estudiante una perspectiva real de trabajo donde lo que prima es su conocimiento, uso y aprovechamiento de su entorno para la producción culinaria.

En resumen, el proceso de enseñanza – aprendizaje de clases de gastronomía se lo grafica como:



*Ilustración 1 Proceso de enseñanza - aprendizaje en un laboratorio de gastronomía*

En el gráfico, se puede apreciar a los actores del proceso, pero su rango de importancia dentro del desarrollo del mismo. Esto es concordante con lo que la ley dispone y el proceso efectivo que hace de un alumno un profesional en gastronomía.

## Tipos de aulas de clase para el dictado de gastronomía

El dictado de clases prácticas de gastronomía debe ser efectuado en dos tipos de aulas que favorezcan al aprendizaje, la primera, el aula demostrativa, donde el rol del profesor es el más importante, pues transmite conocimientos mediante la demostración de conceptos, teorías, técnicas; la segunda el aula o laboratorio de producción, donde el alumno es el gestor de su aprendizaje mediante la práctica de los conocimientos transmitidos.

El aula demostrativa debe estar dispuesta de tal manera que, como en una clase teórica, los alumnos observan al profesor que se encuentra en el triángulo de cocina (cocina/mesón de trabajo, lavadero y zona de refrigeración) exponiendo su clase. Para que el aula sea funcional y todos los alumnos que se encuentran observando la clase puedan hacerlo, se requiere un espejo inclinado sobre esta zona de producción. Los alumnos deben situarse alrededor de mesas de trabajo de acero inoxidable para que, en caso de requerirlo el docente, el alumno practique algo que se está enseñando.

Docente	Alumno	Instalaciones
<ul style="list-style-type: none"><li>• Enseña</li><li>• Demuestra</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Toma notas</li><li>• Replica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Para la enseñanza</li><li>• Para la práctica</li></ul>

*Ilustración 2 Desarrollo de la docencia en las aulas demostrativas*

En el laboratorio/aula de producción el docente tiene el rol secundario, ya que los estudiantes son los gestores del servicio en base a los conocimientos y direccionamientos dados por el docente. El uso correcto de las instalaciones depende de la supervisión del profesor hacia los alumnos.



*Ilustración 3 Desarrollo del aprendizaje en los laboratorios prácticos*

Los dos tipos de aulas son necesarias, cumplen funciones diferentes pero complementarias para el aprendizaje de los futuros profesionales gastronómicos.

El equipamiento de las aulas debe ser el básico necesario para que el docente pueda enseñar sus clases, y los alumnos replicar las enseñanzas. La inversión en las mismas si bien es competencia de los directivos de la Institución educativa, requieren del aporte docente para su acoplamiento y fidelidad a los centros de producción donde los alumnos trabajarán profesionalmente.

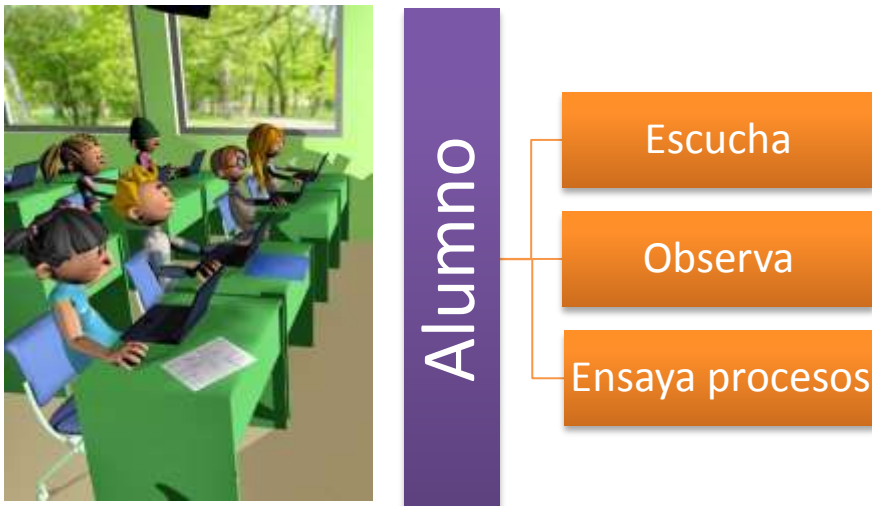


## Técnicas de enseñanza – aprendizaje de clases de gastronomía en aulas demostrativas

El docente es el encargado de la clase. Usa su entorno y experiencia para la transmisión de los conocimientos.



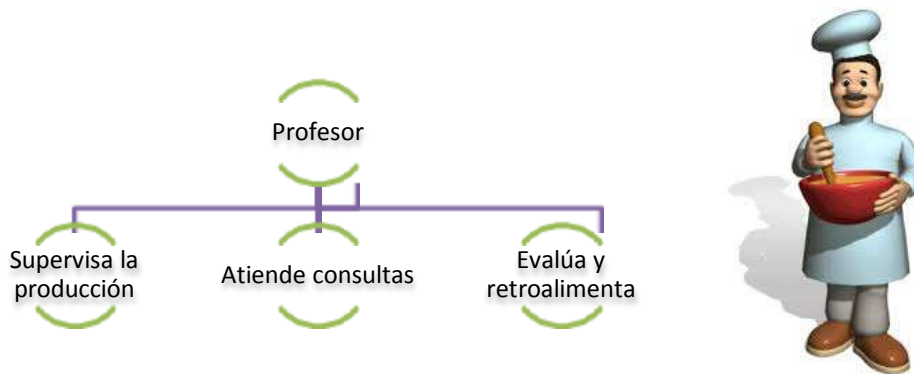
El alumno es el encargado de observar, asimilar y apuntar lo que el profesor dicta. En caso de ser necesario practica los procesos enseñados.



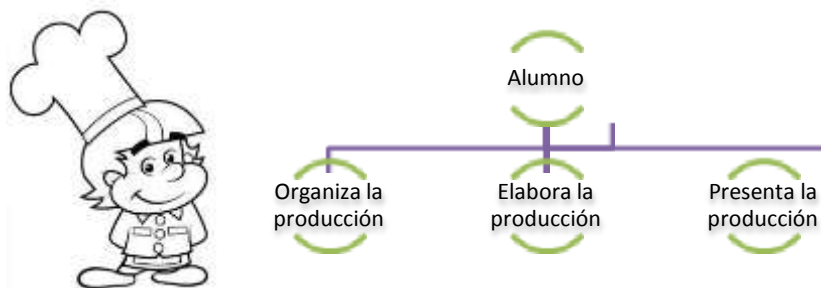
Este proceso la responsabilidad del aprendizaje recae en el docente. El alumno tiene una actitud mayormente pasiva, pues es el profesor el encargado de transmitir los conocimientos.

### **Técnicas de enseñanza – aprendizaje de clases en un aula / laboratorio de producción culinaria**

En un laboratorio de gastronomía, el rol del docente es secundario. El alumno es el gestor del conocimiento por medio de la puesta en práctica de lo aprendido en el aula demostrativa.



El docente a su vez, tiene una actitud pasiva en este tipo de laboratorios. La observación es su actividad principal, interviene solo con indicaciones.

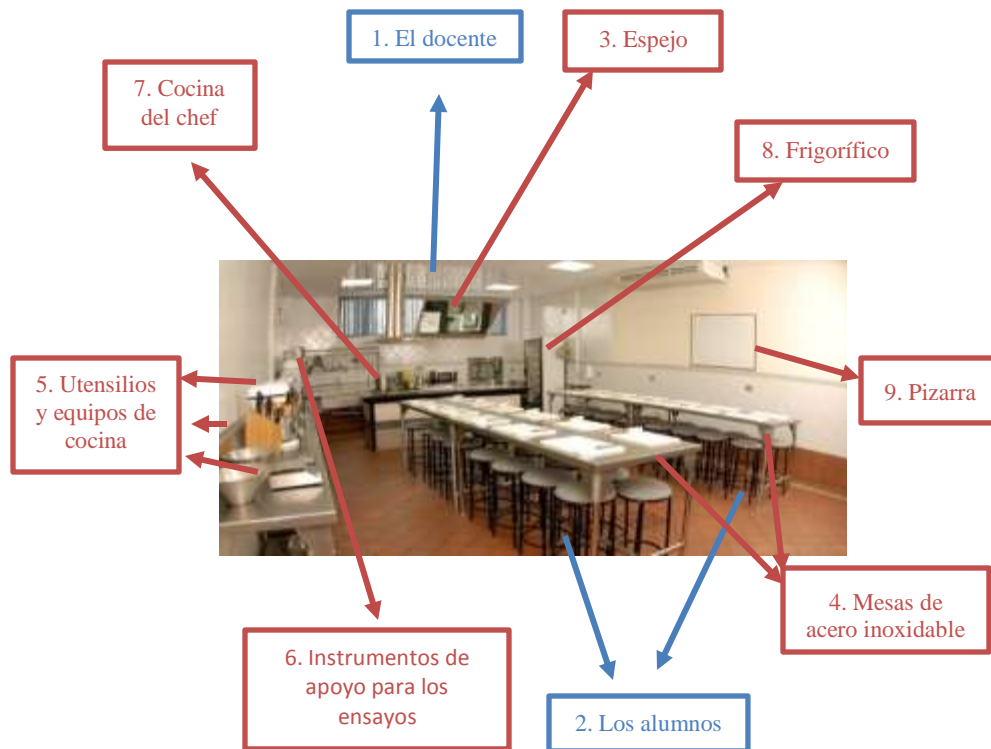


En estas aulas, el estudiante demuestra su aptitud y actitud al aprendizaje de las materias técnicas de gastronomía.

## Manejo de un aula demostrativa de clase

El aula demostrativa es la que el docente usa para impartir conocimientos. Se considera una clase donde se dan exposiciones magistrales, con la particularidad que para la gastronomía, en lugar de usar apoyo audio visual (proyector, computadora, etc.), los instrumentos usados son: la cocina, el área de producción, lavado y refrigeración.

Su correcta distribución permite la inter-relación profesor – alumno, generando un ambiente de pregunta – respuesta entre los actores que participan en la clase.



### **Los elementos que hacen un aula demostrativa son:**

1. El Docente: Es el que dirige la clase. Se desenvuelve en el triángulo de cocina, usa los equipos y utensilios para el dictado de clase. Se apoya en la pizarra para escribir información relevante para los alumnos.
2. Los alumnos: Se distribuyen alrededor de las mesas de trabajo (de acero inoxidable). Toman nota o practican, según sea la instrucción del profesor. Observan los procesos que el docente realiza por medio del espejo, así pueden proyectarse como si estuvieran observando desde arriba.
3. El espejo: Cumplen una función de apoyo para el profesor. Permite que los estudiantes observen el paso a paso de la clase demostrativa.
4. Mesas de acero inoxidable: Se ubican estratégicamente para que los alumnos observen lo que hace el profesor. Sirven de apoyo para practicar lo que el profesor indica a los alumnos.
5. Utensilios y equipos: Sirven como elementos de apoyo para el dictado de la clase, se usan según las necesidades de la materia que se está impartiendo.
6. Instrumentos de apoyo para los ensayos: Son los elementos necesarios para que el estudiante practique y replique lo que el docente enseña.
7. Cocina: El instrumento de trabajo del docente, la usa para dictar su clase.
8. Frigorífico: Elemento de apoyo usado para el dictado de la clase.
9. Pizarra: Elemento de apoyo que usa el docente para anotar o graficar la información de la materia que dicta.

Si bien cada docente tiene sus técnicas de enseñanza, la base por las que todos parten es la misma por lo que a continuación se establece el paso a paso que debe efectuar un profesor para aprovechar un aula demostrativa:

1. El profesor ocupa su lugar en el aula de clase.
2. Hace el mise in place.
3. Introduce el tema a tratar con los alumnos.

4. Explica los equipos y materiales que se usarán en la clase.
5. Dependiendo la materia se adaptan más o menos elementos como equipos, utensilios (esto se solicita previamente a bodega para que estén listos al momento de dictar la clase).
6. Explica la importancia y aplicación de lo que se da en la clase.
7. Desarrolla su clase paso a paso, explicando cada proceso.
8. El docente puede solicitar la asistencia de algún alumno para la elaboración de los platos.
9. Una vez terminado, el profesor hace un repaso de lo efectuado. Se apoya con la pizarra para copiar ideas principales, recetas y/o fórmulas.
10. En caso de requerirse, según la planificación de la clase, los alumnos replican procesos con sus instrumentos en las mesas de trabajo.

Esta aula representa la preparación de los alumnos a una producción de cocina. Los docentes enseñan.

## **Manejo de un taller de producción culinaria**

El taller conocido como laboratorio o aula de producción culinaria es un aula recreada como un centro de producción de la cocina de un restaurante u hotel. Simula la realidad donde el profesional en gastronomía se desenvuelve.

En un taller de producción culinaria, la enseñanza – aprendizaje se lleva a cabo de manera diferente, en estos lugares, el rol del docente es secundario mientras que el actor principal es el alumno, quien replica los conocimientos adquiridos en las aulas demostrativas.

El laboratorio cuenta con todo el equipo de trabajo necesario, fijo o adaptado, para la materia práctica que se requiera.

La distribución depende de la institución pero tiene los elementos básicos:

- Cocina con mesas para producción.
- Pozos de lavado
- Utensilios y equipos

## **Reglas básicas de comportamiento en un laboratorio de gastronomía.**

1. El laboratorio de cocina es una herramienta de aprendizaje, su aprovechamiento depende del docente que imparta la materia práctica.
2. El uso de un laboratorio de cocina depende de la planificación del docente para su materia, debe estar coordinada con el área académica para que no existan cruces entre materias.
3. El uso de equipos especiales, es decir que no son fijos en el laboratorio, depende de la planificación del docente para su materia y del pedido realizado a la bodega de la Institución con un mínimo de 72 horas.
4. A los laboratorios de gastronomía se ingresa con los implementos de cocina, no se llevan mochilas.
5. Los estudiantes ingresan correctamente uniformados, usan delantales y cofias para prevenir la contaminación.
6. Todos los que usen los laboratorios de gastronomía deben cumplir con las buenas prácticas de manejo. La salud y limpieza es primordial en todos los procesos para la elaboración de los alimentos.
7. Se debe usar los instrumentos para lo que son, cuidando su buen manejo.
8. Los laboratorios tienen una organización definida, todos sus equipos y utensilios deben regresar limpios a su sitio, después de su uso.
9. El docente es el responsable del buen uso del laboratorio durante su clase, su responsabilidad termina una vez que se supervisa que las labores de los alumnos han culminado.
10. Los alumnos podrán ocupar un laboratorio sin la supervisión y/o responsabilidad de un docente, siempre y cuando este cuente con una autorización expresa de la Coordinación Académica, previa notificación del profesor.