



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

Título:

Módulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, análisis de la demanda alineada a las necesidades.

Autor:

Andy Elian Ávila Guerrero

Tutor:

Lic. Shirley Nataly Zambrano Cedeño

Unidad Académica:

Unidad Académica de Formación Técnica y Tecnológica.

Carrera:

Tecnología Superior en Gastronomía

CERTIFICADO DEL TUTOR

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor(a) de la extensión SUCRE de la carrera Gastronomía de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y aprobado preliminarmente el Trabajo de Titulación bajo la autoría de estudiante **Andy Elian Avila Guerrero**, legalmente matriculado/a en la carrera de Gastronomía, período académico PI 2026, cumpliendo el total de 96 horas, cuyo tema del proyecto es **Módulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, análisis de la demanda alineada a las necesidades.**

El presente trabajo de titulación ha sido desarrollado en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Bahía de Caráquez, julio de 2026.

Lo certifico,

A handwritten signature in blue ink, reading "Shirley Nataly ZC". The signature is fluid and cursive, with the letters "ZC" being particularly prominent at the end.

Lic. Shirley Nataly Zambrano Cedeño. Mgtr.

Docente Tutor(a)

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Quien suscribe la presente:

Andy Elian Avila Guerrero

Estudiante de la Carrera de Tecnología Superior en Gastronomía, declaro bajo juramento que el presente proyecto integrador cuyo título: **“Modulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, análisis de la demanda alineada a las necesidades.”** previa a la obtención del Título de Tecnólogo Superior en Gastronomía, es de autoría propia y ha sido desarrollado respetando derechos intelectuales de terceros y consultando las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

Bahía de Caráquez, julio del 2026.

A handwritten signature in dark ink, reading "Andy Elian Avila Guerrero". The signature is fluid and cursive, with the first name "Andy" and last name "Guerrero" being more prominent.

Andy Elian Avila Guerrero

APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Los miembros del Tribunal Examinador aprueban el Trabajo de Titulación con modalidad Proyecto Integrador, titulado: **“Modulo didáctico innovador para la capacitación continua, cocina magistral, análisis de la demanda alineadas a las necesidades”** de su autor, Andy Elian Ávila Guerrero y como Tutor del Trabajo el, Lic. Zambrano Cedeño Shirley Nataly. Mg.

Bahía de Caráquez, julio del 2026

Ing. Víctor Nevarez Barberán, Mg.
DECANO

Lic. Shirley Nataly Zambrano Cedeño, Mg.
TUTOR

Ing. Vladimir Álvarez Ojeda, Ph.D.
PRIMER MIEMBRO TRIBUNAL

Ing. Francisco Bolaños de la Torre
SEGUNDO MIEMBRO TRIBUNAL

S.E. Ana Zambrano Looor
SECRETARIA DE LA UNIDAD ACADÉMICA

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de investigación, en primer lugar, a Dios, por brindarme salud, fortaleza, sabiduría y la oportunidad de culminar esta importante etapa de mi formación profesional.

A mi familia, por su amor incondicional, apoyo constante, comprensión y motivación durante todo este proceso académico. Gracias por creer en mí, impulsarme a seguir adelante y ser el pilar fundamental para alcanzar esta meta.

Finalmente, dedico este logro a todas las personas que, de una u otra manera, contribuyeron con palabras de aliento, confianza y apoyo para hacer posible la culminación de esta investigación, que representa un paso importante en mi desarrollo personal y profesional.

AGRADECIMIENTO

Expreso mi más sincero agradecimiento a Dios por iluminar mi camino, darme la fortaleza necesaria para superar cada desafío y permitirme culminar con éxito este trabajo de investigación.

Agradezco a la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Extensión Sucre, y a todos los docentes de la carrera de Gastronomía, quienes contribuyeron a mi formación académica y profesional mediante la transmisión de sus conocimientos, experiencia y valores.

De manera especial, manifiesto mi profundo agradecimiento a la Lic. Shirley Nataly Zambrano Cedeño, tutora de esta investigación, por su orientación, acompañamiento, paciencia, profesionalismo y valiosos conocimientos brindados durante el desarrollo de la tesis. Sus observaciones, recomendaciones y constante apoyo fueron fundamentales para culminar satisfactoriamente este trabajo.

Asimismo, agradezco a los estudiantes, docentes y a todas las personas que colaboraron con la recolección de información y el desarrollo de la investigación. Su participación y disposición hicieron posible alcanzar los objetivos propuestos.

Finalmente, extendo mi gratitud a mi familia y amigos por su apoyo incondicional, comprensión y motivación permanente, factores que me impulsaron a perseverar y alcanzar esta importante meta académica.

Índice

CERTIFICADO DEL TUTOR.....	2
DECLARACIÓN DE AUTORÍA	3
APROBACIÓN DEL TRABAJO DE TITULACIÓN.....	4
DEDICATORIA.....	5
AGRADECIMIENTO	6
Resumen	9
Abstract.....	10
Introducción.....	11
Planteamiento Del Problema	12
Justificación	13
Objetivo General	14
Objetivos Específicos	14
CAPÍTULO I.....	15
Marco Teórico	15
Módulo didáctico	16
Aprendizaje significativo.....	16
Aprendizaje basado en proyectos	17
Innovación didáctica	17
Capacitación continua.....	17
Cocina magistral	18
Marketing gastronómico	18
Segmentación de mercado	18
Comportamiento del consumidor.....	19
Tendencias gastronómicas	19
Innovación educativa	19
Competencias profesionales	20
Análisis de la demanda	20
Necesidades del consumidor.....	20
Investigación de mercados.....	21
Innovación gastronómica.....	21
CAPITULO II.....	22

Metodología	22
Análisis e interpretación de los resultados.....	24
CAPITULO III	27
Propuesta.....	27
Descripción de la propuesta	27
Desarrollo de la propuesta	27
Etapas.....	28
Presupuesto	28
Descripción de los productos y recursos a utilizar.....	28
Resultados esperados	29
Conclusiones.....	30
Recomendaciones	31
Referencias	32
Anexos	33

Resumen

La presente investigación tuvo como objetivo diseñar un módulo didáctico innovador para fortalecer la capacitación continua en cocina magistral mediante la incorporación del análisis de la demanda orientado a las necesidades del mercado en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre. En este contexto, se identificó la necesidad de complementar la enseñanza tradicional de la cocina magistral con herramientas que permitan a los estudiantes comprender el comportamiento del consumidor y aplicar esta información en el diseño de productos y servicios gastronómicos.

La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, combinando métodos cuantitativos y cualitativos, con un diseño no experimental, de tipo aplicada y nivel descriptivo. La población estuvo conformada por estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, seleccionándose una muestra de 20 estudiantes mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia. Para la recolección de información se emplearon encuestas con escala de Likert y entrevistas semiestructuradas, cuyos resultados fueron procesados mediante estadística descriptiva utilizando el programa IBM SPSS Statistics. Los resultados evidenciaron que la mayoría de los estudiantes considera necesario fortalecer sus conocimientos en cocina magistral y recibir mayor capacitación sobre análisis de la demanda y necesidades del mercado.

Como respuesta a las necesidades identificadas, se diseñó una propuesta conformada por tres unidades de aprendizaje: cocina magistral, análisis de la demanda y aplicación práctica, integrando demostraciones culinarias, estudios de caso, elaboración de encuestas, análisis de resultados y proyectos colaborativos. Finalmente, se concluye que la implementación del módulo didáctico permitirá fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje, mejorar la preparación profesional de los estudiantes y favorecer el desarrollo de productos y servicios gastronómicos alineados con las necesidades del mercado, contribuyendo así a elevar la calidad de la formación en la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre.

Palabras clave: módulo didáctico, cocina magistral, análisis de la demanda, necesidades del mercado, gastronomía, innovación educativa, competencias profesionales

Abstract

This research aimed to design an innovative instructional module to enhance continuous training in advanced culinary arts by incorporating demand analysis—geared toward market needs—within the gastronomic laboratory at ULEAM Sucre Extension. In this context, a need was identified to supplement traditional instruction in advanced culinary arts with tools enabling students to understand consumer behavior and apply this information to the design of gastronomic products and services.

The study employed a mixed-methods approach, combining quantitative and qualitative methods within a non-experimental, applied, and descriptive research design. The study population consisted of students from the Gastronomy program at ULEAM Sucre Extension; a sample of 20 students was selected using non-probability convenience sampling. Data collection involved Likert-scale surveys and semi-structured interviews, with results processed via descriptive statistics using IBM SPSS Statistics software. The findings revealed that the majority of students believe it is necessary to strengthen their knowledge of advanced culinary arts and receive further training in demand analysis and market needs.

In response to the identified needs, a proposal comprising three learning units was designed—advanced culinary arts, demand analysis, and practical application—integrating culinary demonstrations, case studies, survey development, results analysis, and collaborative projects. Finally, it is concluded that implementing this instructional module will strengthen the teaching-learning process, improve students' professional preparation, and foster the development of gastronomic products and services aligned with market needs, thereby contributing to higher-quality training within the Gastronomy program at ULEAM Sucre Extension.

Keywords: instructional module, advanced culinary arts, demand analysis, market needs, gastronomy, educational innovation, professional competencies.

Introducción

En la actualidad, el sector gastronómico experimenta constantes transformaciones impulsadas por los cambios en las preferencias de los consumidores, la innovación culinaria y el desarrollo tecnológico. Estas dinámicas exigen que los profesionales de la gastronomía actualicen permanentemente sus conocimientos y competencias para responder de manera eficiente a las demandas del mercado. En este contexto, la capacitación continua constituye un proceso estratégico para fortalecer el desempeño profesional y mejorar la calidad de los servicios gastronómicos.

La educación gastronómica ha evolucionado hacia metodologías centradas en el aprendizaje práctico, donde la cocina magistral representa una estrategia didáctica que favorece la adquisición de competencias mediante la demostración, la experimentación y la aplicación de técnicas culinarias especializadas. (Camino, 2021) sostiene que, la formación práctica permite desarrollar habilidades técnicas y criterios profesionales indispensables para el desempeño en establecimientos gastronómicos.

Comentado [VFBdIT1]: Mejore la redacción

Paralelamente, el análisis de la demanda se ha convertido en una herramienta fundamental para comprender las preferencias, hábitos de consumo y expectativas de los clientes. Según (Caycho, 2025) menciona que, conocer las necesidades del consumidor permite diseñar productos y servicios con mayor valor agregado, fortaleciendo la competitividad de las organizaciones.

Comentado [VFBdIT2]: Caycho no debe estar entre paréntesis

Desde la perspectiva educativa, la innovación didáctica busca integrar estrategias activas que favorezcan el aprendizaje significativo. (Díaz Barriga, 2020) señala que, los módulos didácticos constituyen recursos pedagógicos que organizan contenidos, actividades y evaluaciones de manera sistemática, promoviendo el desarrollo de competencias mediante experiencias contextualizadas.

Comentado [VFBdIT3]: Citar correctamente

En este contexto, la presente investigación propone el diseño de un módulo didáctico innovador para la capacitación continua en cocina magistral, incorporando el análisis de la demanda como eje transversal para fortalecer las competencias profesionales de los estudiantes de Gastronomía y favorecer la creación de propuestas culinarias alineadas con las necesidades del mercado.

Planteamiento Del Problema

El crecimiento del sector gastronómico ha incrementado la necesidad de formar profesionales capaces de responder a consumidores cada vez más informados y exigentes. Sin embargo, en numerosos programas de formación gastronómica persisten metodologías tradicionales centradas principalmente en la enseñanza de técnicas culinarias, sin integrar de manera suficiente herramientas que permitan comprender las necesidades del mercado y el comportamiento del consumidor. Esta situación genera una brecha entre la formación académica y las competencias requeridas por el sector productivo, limitando la capacidad de los futuros profesionales para diseñar propuestas gastronómicas innovadoras y ajustadas a las tendencias de consumo.

Investigaciones recientes evidencian que la producción científica sobre gastronomía en Ecuador se ha concentrado principalmente en su relación con el turismo, existiendo una menor atención hacia aspectos vinculados con la innovación educativa, la formación profesional y el desarrollo de competencias orientadas al mercado. Esta situación pone de manifiesto la necesidad de fortalecer los procesos de enseñanza mediante estrategias que integren conocimientos técnicos con herramientas de análisis del consumidor y del entorno comercial.

Asimismo, la capacitación continua suele enfocarse en el perfeccionamiento técnico, dejando en segundo plano el análisis de la demanda, la segmentación del mercado y la identificación de oportunidades comerciales, aspectos fundamentales para el éxito de emprendimientos y establecimientos gastronómicos.

Frente a esta problemática, surge la necesidad de diseñar un módulo didáctico innovador que integre la cocina magistral con herramientas de análisis de la demanda, permitiendo fortalecer la formación profesional mediante un aprendizaje contextualizado y orientado a las necesidades reales del mercado.

Pregunta de investigación: ¿De qué manera la integración del análisis de la demanda aliado a las necesidades del mercado en un módulo didáctico innovador fortalecerá la capacitación continua en cocina magistral de los estudiantes de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre?

Justificación

La presente investigación aporta al campo de la educación gastronómica al integrar fundamentos relacionados con la innovación educativa, la cocina magistral, la capacitación continua y el análisis de la demanda aliado a las necesidades del mercado. Asimismo, fortalece el sustento teórico sobre el desarrollo de competencias profesionales mediante la incorporación de metodologías activas que articulan la formación técnica con el conocimiento del comportamiento del consumidor, contribuyendo a ampliar los referentes conceptuales aplicables a la enseñanza de la Gastronomía.

Desde la perspectiva metodológica, la investigación propone el diseño de un módulo didáctico innovador como estrategia de enseñanza-aprendizaje para la formación de estudiantes de Gastronomía. La propuesta integra contenidos teóricos y prácticos, actividades de cocina magistral y herramientas para el análisis de la demanda, constituyéndose en una guía metodológica que podrá ser utilizada y adaptada por docentes en futuros procesos de capacitación y formación profesional.

En el ámbito práctico, el módulo didáctico proporcionará una herramienta que facilitará la planificación y desarrollo de actividades orientadas a fortalecer las competencias técnicas, analíticas y profesionales de los estudiantes. Además, permitirá relacionar la práctica culinaria con el análisis de las necesidades del mercado, favoreciendo el diseño de productos y servicios gastronómicos innovadores, acordes con las preferencias y expectativas de los consumidores.

Desde la dimensión social, la investigación contribuirá a la formación de profesionales con mayores capacidades para responder a las demandas del sector gastronómico, promoviendo la innovación, el emprendimiento y la competitividad de los establecimientos de alimentos y bebidas. De igual manera, el fortalecimiento de las competencias relacionadas con el análisis de la demanda favorecerá el desarrollo de propuestas gastronómicas alineadas con las necesidades de la población, generando beneficios para los consumidores, las instituciones educativas y el desarrollo económico y turístico de la región.

Objetivo General

- Diseñar un módulo didáctico innovador para fortalecer la capacitación continua en cocina magistral mediante la incorporación del análisis de la demanda orientado a las necesidades del mercado en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Objetivos Específicos

- Diagnosticar las necesidades de capacitación de los estudiantes en cocina magistral y análisis de la demanda.
- Identificar las metodologías didácticas empleadas en la enseñanza de la cocina magistral.
- Analizar la importancia del análisis de la demanda en el desarrollo de productos y servicios gastronómicos.

CAPÍTULO I

Marco Teórico

En España, María Acaso (2021), desarrolló una investigación titulada Innovación educativa y metodologías activas en la educación superior, cuyo objetivo fue analizar el impacto de los módulos didácticos innovadores en el desarrollo de competencias profesionales universitarias. El estudio concluye que los módulos didácticos constituyen herramientas eficaces para integrar teoría y práctica, recomendando su implementación en programas de formación profesional, especialmente en áreas que requieren un alto componente práctico, como la gastronomía.

En Ecuador, Universidad Técnica de Ambato, Cevallos y Morales (2023), realizaron una investigación sobre la implementación de estrategias didácticas innovadoras en la formación de estudiantes de Gastronomía. El estudio tuvo como propósito fortalecer las competencias profesionales mediante metodologías activas de enseñanza. Los principales hallazgos demostraron que la incorporación de actividades prácticas, proyectos integradores y módulos didácticos mejoró el aprendizaje de los estudiantes, incrementó su motivación y fortaleció su capacidad para resolver problemas relacionados con el sector gastronómico. Los autores concluyeron que la innovación didáctica representa un elemento fundamental para elevar la calidad de la educación superior.

En la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Pico (2021), desarrolló una investigación relacionada con la enseñanza de la cocina magistral en la carrera de Gastronomía. El estudio analizó la importancia de las demostraciones culinarias como estrategia para fortalecer las competencias técnicas de los estudiantes. Los resultados evidenciaron que el aprendizaje basado en demostraciones prácticas favorece el dominio de técnicas culinarias, la creatividad y la aplicación de buenas prácticas de manufactura. No obstante, la investigación identificó la necesidad de complementar la formación con contenidos relacionados con el análisis del mercado y las necesidades del consumidor, con el fin de preparar profesionales más competitivos y capaces de responder a las exigencias del sector gastronómico.

Módulo didáctico

El módulo didáctico es un recurso pedagógico organizado y planificado que integra objetivos, contenidos, actividades, estrategias metodológicas, recursos educativos y mecanismos de evaluación con la finalidad de facilitar un proceso de enseñanza-aprendizaje estructurado. Su diseño permite desarrollar competencias específicas de manera progresiva, promoviendo la participación activa de los estudiantes y la aplicación práctica de los conocimientos adquiridos en contextos reales (Ramos, 2025).

En definitiva, el módulo didáctico representa una herramienta fundamental para organizar el proceso de enseñanza de manera clara y sistemática, ya que permite establecer una secuencia lógica entre los objetivos, los contenidos, las actividades y la evaluación.

Aprendizaje significativo

El aprendizaje significativo en gastronomía es el proceso mediante el cual los estudiantes relacionan los nuevos conocimientos y técnicas culinarias con sus experiencias y saberes previos, logrando comprenderlos y aplicarlos de manera efectiva en la preparación de alimentos y en la solución de situaciones reales dentro del ámbito gastronómico. De esta forma, el aprendizaje se vuelve más práctico, duradero y útil para su desempeño profesional.

En la formación profesional, el aprendizaje significativo favorece que los estudiantes desarrollen competencias técnicas y creativas a través de actividades prácticas, como la cocina magistral, la elaboración de recetas, el trabajo en equipo y la experimentación culinaria. Además, promueve la reflexión sobre los procesos de preparación, la innovación en los productos gastronómicos y la capacidad para adaptar los conocimientos a diferentes contextos laborales. De esta manera, el futuro profesional fortalece su desempeño, mejora la calidad de sus preparaciones y responde de forma eficiente a las necesidades del sector gastronómico y de los consumidores (Ausubel, 2021).

Aprendizaje basado en proyectos

El aprendizaje basado en proyectos (ABP) en gastronomía es una metodología activa en la que los estudiantes adquieren conocimientos y desarrollan competencias mediante la planificación y ejecución de proyectos culinarios que responden a situaciones reales del sector gastronómico. Esta estrategia fomenta el trabajo colaborativo, la creatividad, la resolución de problemas y la integración de conocimientos técnicos y administrativos.

Innovación didáctica

La innovación didáctica consiste en la incorporación de nuevas metodologías de enseñanza, recursos tecnológicos y estrategias pedagógicas orientadas a mejorar la calidad del proceso educativo. Su propósito es hacer que el aprendizaje sea más dinámico, participativo y significativo, favoreciendo el desarrollo de competencias profesionales y el pensamiento crítico. Consiste en la incorporación de metodologías, recursos y estrategias pedagógicas que mejoran la calidad del aprendizaje y favorecen el desarrollo de competencias profesionales (Márquez, 2021) .

En conclusión, la innovación didáctica representa un elemento **esencial** para mejorar la calidad de la educación, ya que permite adaptar los procesos de enseñanza a las necesidades actuales de los estudiantes y del entorno profesional. En el ámbito de la gastronomía, su aplicación resulta indispensable porque facilita la integración entre los conocimientos teóricos y la práctica culinaria, formando profesionales con mayor capacidad de innovación, pensamiento crítico y adaptación a las exigencias del mercado laboral.

Capacitación continua

La capacitación continua es un proceso permanente de actualización y fortalecimiento de conocimientos, habilidades y competencias que permite a las personas mejorar su desempeño profesional y adaptarse a los cambios científicos, tecnológicos y laborales. Este proceso fomenta el aprendizaje constante, la adquisición de nuevas capacidades y la mejora de las prácticas profesionales. Según (Cruz, 2025), la capacitación continua constituye una estrategia fundamental para mantener la competitividad y elevar la calidad del trabajo en cualquier ámbito profesional.

Comentado [VFBdlT4]: Mejorar la redacción para que no sea repetitiva

Cocina magistral

La cocina magistral es una metodología de enseñanza basada en la demostración práctica de técnicas culinarias realizada por un instructor o chef con experiencia. Durante este proceso, los estudiantes observan, analizan y reproducen procedimientos culinarios bajo supervisión, fortaleciendo sus habilidades técnicas y su capacidad para aplicar correctamente los conocimientos adquiridos. Según (Pico, 2021), esta metodología favorece el desarrollo de la creatividad, la precisión en la ejecución de las preparaciones y el criterio profesional necesario para desempeñarse en el sector gastronómico.

Marketing gastronómico

El marketing gastronómico es el conjunto de estrategias y acciones orientadas a promocionar, posicionar y comercializar productos y servicios de establecimientos de alimentos y bebidas. Su finalidad es atraer nuevos clientes, fidelizar a los consumidores actuales y generar ventajas competitivas mediante la creación de experiencias gastronómicas de calidad. Además de promocionar un restaurante, el marketing gastronómico analiza las necesidades del mercado, identifica las preferencias del consumidor y adapta la oferta culinaria para satisfacer sus expectativas. Según Kotler y Keller (2022), el marketing permite crear valor para los clientes y establecer relaciones duraderas que benefician tanto a la empresa como al consumidor.

Segmentación de mercado

La segmentación de mercado es el proceso de dividir un mercado en grupos de consumidores que presentan características, necesidades, comportamientos o preferencias similares. Esta herramienta permite identificar el público objetivo y diseñar estrategias de marketing más efectivas, adaptando los productos, servicios y experiencias gastronómicas a cada segmento. En el ámbito gastronómico, la segmentación facilita la elaboración de menús, promociones y servicios personalizados de acuerdo con factores como la edad, el nivel socioeconómico, los hábitos alimenticios y el estilo de vida de los clientes. Armstrong y Kotler (2021) señalan que una adecuada segmentación mejora la satisfacción del consumidor y fortalece el posicionamiento de los establecimientos.

Comportamiento del consumidor

El comportamiento del consumidor comprende el estudio de las decisiones, motivaciones, preferencias y hábitos que influyen en la elección, compra y consumo de productos o servicios. En gastronomía, permite comprender por qué los clientes seleccionan determinados alimentos, restaurantes o experiencias culinarias, considerando factores culturales, sociales, económicos y emocionales. El análisis de este comportamiento proporciona información valiosa para diseñar ofertas gastronómicas que respondan a las expectativas del mercado y mejoren la satisfacción del cliente. Según Solomon (2020), conocer el comportamiento del consumidor facilita la toma de decisiones estratégicas y el desarrollo de productos con mayor aceptación.

Tendencias gastronómicas

Las tendencias gastronómicas son los cambios y preferencias que experimentan los consumidores respecto a la alimentación, los productos culinarios y las experiencias gastronómicas. Estas tendencias surgen como respuesta a factores sociales, culturales, tecnológicos y ambientales, impulsando la innovación en la elaboración de alimentos y en la prestación de servicios. En la actualidad destacan aspectos como la alimentación saludable, la sostenibilidad, el uso de productos locales, la cocina de autor y la digitalización de los servicios gastronómicos. De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2022), conocer estas tendencias permite a los establecimientos adaptarse a las nuevas demandas del mercado y mantener su competitividad.

Innovación educativa

La innovación educativa es el proceso de incorporación de metodologías activas, recursos tecnológicos y estrategias pedagógicas que buscan mejorar la calidad del proceso de enseñanza-aprendizaje. Su objetivo es promover una formación más dinámica, participativa y centrada en el estudiante, favoreciendo el desarrollo de competencias, el pensamiento crítico y la resolución de problemas. En la educación gastronómica, la innovación educativa se refleja en el uso de metodologías como la cocina magistral, el aprendizaje basado en proyectos, la simulación de escenarios reales y las herramientas digitales para fortalecer la formación profesional. Según la UNESCO (2021), la

innovación educativa contribuye a preparar profesionales capaces de responder a los cambios y desafíos de un entorno laboral cada vez más dinámico.

Competencias profesionales

Las competencias profesionales comprenden el conjunto integrado de conocimientos, habilidades, destrezas, actitudes y valores que permiten a una persona desempeñarse de manera eficiente y responsable en un contexto laboral determinado. Estas competencias facilitan la resolución de problemas, la toma de decisiones y la adaptación a las exigencias propias de cada profesión. De acuerdo con (Martinez, 2021), el desarrollo de competencias profesionales constituye un elemento esencial para mejorar la calidad del desempeño y responder eficazmente a los desafíos del entorno laboral.

Análisis de la demanda

El análisis de la demanda es el proceso mediante el cual se identifican y evalúan las necesidades, preferencias, hábitos de consumo y comportamiento de los clientes potenciales, con el fin de estimar el nivel de aceptación que puede tener un producto o servicio en el mercado. Esta información permite comprender las características del público objetivo y orientar la toma de decisiones relacionadas con la producción, comercialización e innovación. Según (Ortega, 2023) sostiene que, el análisis de la demanda constituye una herramienta fundamental para diseñar estrategias que respondan a las expectativas de los consumidores y mejoren la competitividad de las organizaciones.

Comentado [VFBdlT5]: Eliminar según antes de las citas

Necesidades del consumidor

Las necesidades del consumidor representan los estados de carencia o satisfacción que las personas experimentan y que influyen en su decisión de adquirir un determinado producto o servicio. Estas necesidades pueden estar relacionadas con aspectos básicos, como la alimentación, o con factores sociales, culturales, emocionales y de bienestar que motivan el comportamiento de compra. Comprenderlas es fundamental para que las organizaciones desarrollen ofertas capaces de responder a las expectativas del mercado y generar valor para sus clientes.

Según Kotler (2021), sostiene que, las necesidades constituyen el punto de partida de toda estrategia de marketing, ya que permiten identificar aquello que los consumidores requieren o desean satisfacer. En el sector gastronómico, conocer las necesidades del

consumidor facilita el diseño de productos, menús y servicios acordes con sus preferencias, hábitos de consumo, estilos de vida y tendencias alimentarias. Asimismo, este análisis contribuye a mejorar la experiencia del cliente, fortalecer su satisfacción y fidelización, e incrementar la competitividad de los establecimientos gastronómicos mediante una oferta adaptada a las demandas actuales del mercado.

Investigación de mercados

Es la recopilación, análisis e interpretación sistemática de información relacionada con consumidores, competidores y entorno comercial para apoyar la toma de decisiones empresariales (Torres, 2024).

La investigación de mercados tiene 3 tipos de objetivos diferentes.

- **Administrativos:** Ayudar al desarrollo de la empresa o negocio mediante una correcta planeación, organización y control del recurso tanto material como humano, para así poder cubrir las necesidades específicas dentro del mercado en el tiempo exacto.
- **Sociales:** Satisfacer las necesidades específicas del cliente mediante un bien o servicio requerido, es decir, que el producto o servicio cumpla con los requerimientos y deseos del cliente cuando sea utilizado.
- **Económicos:** Determinar el grado económico del éxito o fracaso que pueda tener una empresa al ser nueva en el mercado, o en su defecto introducir un nuevo producto o servicio para así poder saber con seguridad las acciones que se deben implementar.

Innovación gastronómica

La innovación gastronómica es un proceso orientado a la creación, mejora o adaptación de productos, servicios, técnicas culinarias y experiencias gastronómicas que respondan a las nuevas tendencias del mercado y a las necesidades de los consumidores. Este proceso integra creatividad, investigación y conocimiento técnico para generar propuestas diferenciadas que aporten valor a los establecimientos gastronómicos. Según (Flores, 2025) sostiene que, la innovación gastronómica contribuye a fortalecer la competitividad del sector, promover la diferenciación de la oferta y mejorar la satisfacción de los clientes mediante experiencias culinarias de mayor calidad.

CAPITULO II

Metodología

La presente investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, ya que combinó procedimientos cuantitativos y cualitativos con el propósito de obtener una comprensión integral del problema de estudio. El enfoque cuantitativo permitió recopilar información sobre las percepciones de los estudiantes respecto a la capacitación continua en cocina magistral y al análisis de la demanda mediante la aplicación de encuestas estructuradas. Por su parte, el enfoque cualitativo facilitó la obtención de información más profunda a través de entrevistas semiestructuradas dirigidas a docentes de la carrera de Gastronomía, permitiendo conocer sus criterios sobre la necesidad de implementar un módulo didáctico innovador.

El estudio fue de tipo aplicada, debido a que estuvo orientado al diseño de una propuesta metodológica que contribuya a solucionar una necesidad identificada en el proceso de enseñanza-aprendizaje de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre. La investigación buscó generar una herramienta práctica que fortalezca la capacitación continua mediante la integración de la cocina magistral con el análisis de la demanda aliado a las necesidades del mercado.

El nivel de investigación fue descriptivo, ya que permitió identificar y caracterizar las necesidades de capacitación de los estudiantes, las metodologías utilizadas por los docentes y la importancia de incorporar herramientas de análisis de la demanda dentro de la formación gastronómica, sin establecer relaciones de causalidad entre las variables.

El diseño de investigación fue no experimental y de corte transversal, puesto que las variables fueron observadas tal como se presentan en su contexto natural, sin manipulación por parte del investigador. La recolección de la información se realizó en un único momento, permitiendo obtener un diagnóstico de la situación existente para fundamentar el diseño del módulo didáctico.

Para el desarrollo del estudio se emplearon los métodos científicos, analítico-sintético e inductivo-deductivo. El método científico orientó todo el proceso investigativo, desde la formulación del problema hasta la elaboración de las conclusiones. El método analítico-sintético permitió examinar los componentes relacionados con la cocina magistral, el análisis de la demanda y la formación profesional, integrando

posteriormente la información obtenida para sustentar la propuesta. El método inductivo-deductivo facilitó la interpretación de los datos recopilados y la formulación de conclusiones a partir de hechos particulares y fundamentos teóricos.

La población estuvo conformada por estudiantes de la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, quienes constituyen los actores directamente relacionados con el proceso de enseñanza-aprendizaje objeto de estudio.

La muestra estuvo integrada por 20 estudiantes de la carrera de Gastronomía, seleccionados mediante un muestreo no probabilístico por conveniencia, debido a la facilidad de acceso y disponibilidad de los participantes.

Comentado [VFBdlT6]: Si se afirma que la muestra es de 20 alumnos porque las tablas reflejan 15

Las técnicas de recolección de información fueron la encuesta y la entrevista semiestructurada. La encuesta se aplicó a los estudiantes con el propósito de conocer sus percepciones sobre la capacitación continua, la cocina magistral y la importancia del análisis de la demanda dentro de su formación académica.

Como instrumentos de investigación se utilizaron un cuestionario estructurado con cinco preguntas cerradas elaboradas bajo una escala tipo Likert de cinco niveles (Totalmente en desacuerdo, En desacuerdo, Ni de acuerdo ni en desacuerdo, De acuerdo y Totalmente de acuerdo) y una guía de entrevista semiestructurada, conformada por preguntas abiertas relacionadas con la enseñanza de la cocina magistral y el análisis de la demanda.

El procedimiento de recolección de datos inició con la revisión bibliográfica para fundamentar teóricamente la investigación. Posteriormente, se elaboraron y validaron los instrumentos de investigación, se solicitó la autorización correspondiente para su aplicación y se administraron las encuestas a los estudiantes y las entrevistas a los docentes. Finalmente, la información recopilada fue organizada y sistematizada para su análisis e interpretación.

El análisis de los datos cuantitativos se realizó mediante el programa estadístico IBM SPSS Statistics, utilizando estadística descriptiva para obtener frecuencias, porcentajes, porcentajes válidos y porcentajes acumulados, presentados en tablas para facilitar su interpretación.

Análisis e interpretación de los resultados

Pregunta 1. Considero necesario fortalecer mis conocimientos en cocina magistral para mejorar mi formación profesional.

La mayor parte de los estudiantes (80,0 %) manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con la necesidad de fortalecer sus conocimientos en cocina magistral, mientras que un porcentaje reducido mostró una posición neutral o de desacuerdo. Estos resultados evidencian una percepción favorable hacia el fortalecimiento de la formación práctica.

Los resultados indican que existe una necesidad real de implementar estrategias de capacitación continua que permitan mejorar las competencias culinarias de los estudiantes. Esto justifica el diseño de un módulo didáctico innovador orientado a fortalecer la cocina magistral y su relación con las necesidades del mercado.

Pregunta 2. Durante mi formación académica he recibido suficiente capacitación sobre análisis de la demanda y necesidades del mercado.

Los resultados muestran que el 46,6 % de los estudiantes manifestó estar en desacuerdo o totalmente en desacuerdo con haber recibido suficiente capacitación sobre análisis de la demanda y necesidades del mercado. En cambio, el 33,4 % indicó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo, mientras que el 20,0 % mantuvo una posición neutral. Estos resultados evidencian que existe una percepción de insuficiencia en la formación relacionada con el análisis del mercado.

La información obtenida demuestra la necesidad de incorporar contenidos relacionados con el análisis de la demanda dentro de la formación gastronómica. Esto respalda la propuesta de implementar un módulo didáctico que fortalezca las competencias de los estudiantes en la comprensión de las necesidades del consumidor y del mercado.

Pregunta 3. Las metodologías de enseñanza utilizadas en las clases de cocina magistral facilitan el aprendizaje práctico y el desarrollo de competencias.

El 66,7 % de los estudiantes considera que las metodologías utilizadas en cocina magistral favorecen el aprendizaje práctico y el desarrollo de competencias. Un 20,0 % se mostró neutral y solo un 13,3 % manifestó desacuerdo.

Los resultados reflejan que las metodologías aplicadas son valoradas positivamente; sin embargo, aún existe un grupo de estudiantes que considera necesario fortalecer las estrategias de enseñanza para lograr un aprendizaje más dinámico y participativo.

Pregunta 4. Considero que conocer las necesidades del mercado contribuye al diseño de productos y servicios gastronómicos más competitivos.

El 80,0 % de los estudiantes manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo en que el conocimiento de las necesidades del mercado favorece el diseño de productos y servicios gastronómicos competitivos.

Estos resultados demuestran que los estudiantes reconocen la importancia del análisis de la demanda como una herramienta estratégica para innovar y desarrollar propuestas gastronómicas acordes con las preferencias de los consumidores.

Pregunta 5. La integración del análisis de la demanda en la formación gastronómica fortalecería mi capacidad para innovar y emprender.

El 86,6 % de los estudiantes considera que la incorporación del análisis de la demanda fortalecería sus capacidades de innovación y emprendimiento dentro del ámbito gastronómico.

La alta aceptación evidencia que los estudiantes perciben la importancia de complementar su formación técnica con herramientas de análisis del mercado para mejorar sus oportunidades de emprendimiento y competitividad profesional.

Pregunta 6. Estoy de acuerdo con la implementación de un módulo didáctico innovador que combine la cocina magistral con el análisis de la demanda orientado a las necesidades del mercado.

El 86,7 % de los encuestados manifestó estar de acuerdo o totalmente de acuerdo con la implementación del módulo didáctico innovador, mientras que un 13,3 % adoptó una posición neutral.

Los resultados reflejan una amplia aceptación de la propuesta, lo que demuestra que los estudiantes consideran pertinente incorporar metodologías innovadoras que integren la cocina magistral con el análisis de la demanda.

Pregunta 7. Considero que un módulo didáctico innovador mejorará mi formación profesional y mi preparación para responder a las exigencias del sector gastronómico.

El 86,7 % de los estudiantes considera que la implementación de un módulo didáctico innovador contribuirá a fortalecer su formación profesional y a mejorar su preparación para enfrentar las exigencias del sector gastronómico. Solo un 13,3 % manifestó una postura neutral o de desacuerdo.

Los resultados evidencian una valoración positiva de la propuesta, indicando que los estudiantes reconocen la importancia de integrar la cocina magistral con el análisis de la demanda para desarrollar competencias acordes con las necesidades del mercado laboral. Este hallazgo respalda la pertinencia y viabilidad del módulo didáctico planteado.

CAPITULO III

Propuesta

Título de la propuesta: Módulo didáctico innovador para la capacitación continua en cocina magistral mediante la incorporación del análisis de la demanda orientado a las necesidades del mercado en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Descripción de la propuesta

La propuesta consiste en el diseño de un módulo didáctico que integre la enseñanza de la cocina magistral con el análisis de la demanda, con el propósito de fortalecer las competencias de los estudiantes de Gastronomía y mejorar el aprovechamiento del laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre. El módulo combinará contenidos teóricos y actividades prácticas para que los estudiantes aprendan a identificar las necesidades de los consumidores y las apliquen en el diseño de productos y servicios gastronómicos.

Desarrollo de la propuesta

El módulo estará conformado por tres unidades de aprendizaje:

- **Unidad 1. Cocina magistral:** técnicas culinarias, organización del laboratorio gastronómico y buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- **Unidad 2. Análisis de la demanda:** identificación de necesidades del consumidor, tendencias gastronómicas y herramientas básicas para el análisis del mercado.
- **Unidad 3. Aplicación práctica:** desarrollo de productos gastronómicos utilizando la información obtenida del análisis de la demanda y presentación de propuestas culinarias adaptadas al contexto del laboratorio gastronómico.

Las actividades incluirán demostraciones culinarias, estudios de caso, elaboración de encuestas, análisis de resultados y desarrollo de proyectos colaborativos.

Etapas

Etapas	Actividad
Diagnóstico	Identificación de las necesidades de capacitación de los estudiantes y análisis del laboratorio gastronómico.
Planificación	Diseño del módulo didáctico, contenidos y materiales de apoyo.
Implementación	Desarrollo de clases teóricas, prácticas culinarias y actividades de análisis de la demanda.
Evaluación	Valoración del aprendizaje mediante proyectos prácticos y retroalimentación de docentes y estudiantes.

Presupuesto

Concepto	Valor (USD)
Material didáctico	\$18.00
Impresión de manuales	\$10.00
Material de laboratorio	\$20.00
Insumos para prácticas gastronómicas	\$15.00
Capacitación de estudiantes	\$25.00
Total	\$88.00

Descripción de los productos y recursos a utilizar

Para el desarrollo del módulo se utilizarán manuales impresos y digitales, presentaciones multimedia, guías de cocina magistral, fichas de análisis de la demanda, cuestionarios para encuestas, computadoras, proyector, hojas de cálculo para el procesamiento de información y el equipamiento del laboratorio gastronómico, incluyendo cocinas, utensilios, mesas de trabajo e insumos para las prácticas culinarias.

Resultados esperados

- Se identificarán las principales necesidades de formación de los estudiantes, permitiendo orientar el módulo didáctico hacia el fortalecimiento de competencias técnicas y de análisis del mercado.
- Se reconocerán las metodologías de enseñanza más adecuadas para fortalecer el aprendizaje práctico, favoreciendo una formación más participativa y orientada al desarrollo de competencias profesionales.
- Los estudiantes comprenderán la utilidad del análisis de la demanda para identificar las necesidades de los consumidores y diseñar productos y servicios gastronómicos con mayor aceptación, contribuyendo al fortalecimiento de las actividades desarrolladas en el laboratorio gastronómico de la ULEAM Extensión Sucre.

Conclusiones

- Los resultados de la encuesta evidencian que la mayoría de los estudiantes considera necesario fortalecer sus conocimientos en cocina magistral y complementar su formación con contenidos relacionados con el análisis de la demanda. Esto demuestra la existencia de una necesidad de capacitación que justifica el diseño de un módulo didáctico innovador.
- Se identificó que, aunque las metodologías empleadas en las clases de cocina magistral favorecen el aprendizaje práctico, aún existen limitaciones en la integración de herramientas de análisis del mercado. Esta situación puede afectar la capacidad de los estudiantes para diseñar productos y servicios gastronómicos acordes con las necesidades del consumidor.
- La alta aceptación de la propuesta por parte de los estudiantes refleja que la implementación de un módulo didáctico que combine la cocina magistral con el análisis de la demanda contribuirá al fortalecimiento de las competencias técnicas, analíticas y emprendedoras, mejorando la preparación profesional para responder a las exigencias del sector gastronómico.

Recomendaciones

- Implementar el módulo didáctico innovador en la carrera de Gastronomía de la ULEAM Extensión Sucre, incorporando actividades teóricas y prácticas que integren la cocina magistral con el análisis de la demanda y las necesidades del mercado.
- Capacitar de forma continua a los docentes en metodologías activas de enseñanza y herramientas de investigación de mercados, con el propósito de fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje y promover una formación más actualizada e integral.
- Fomentar el desarrollo de proyectos gastronómicos basados en estudios de mercado, análisis de las necesidades del consumidor y tendencias del sector, permitiendo que los estudiantes apliquen los conocimientos adquiridos y desarrollen propuestas innovadoras con mayor potencial de aceptación y competitividad.

Referencias

Ausubel. (2021). *Aprendizaje significativo*. México: Pearson.

Camino, A. (11 de Diciembre de 2021). *Implementacion de metodologias activas para integrar el conocimiento teorico y practico en la formacion gastronomica*. Recuperado el 16 de Julio de 2026, de <https://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/18751/1/UDLA-EC-TMIE-2025-170.pdf>

Caycho, N. (14 de Agosto de 2025). *El Marketing por Philip Kotler: lo que necesitas saber para entender el juego*. Recuperado el 15 de Julio de 2026, de <https://sherpacampus.com/marketing-digital/marketing-kotler-philip-mercadotecnia-segun/>

Cruz, S. D. (28 de Abril de 2025). *Importancia de la Capacitación Continua en el Desarrollo del Talento Corporativo*. Obtenido de <https://www.youtube.com/watch?v=EmYtL8zU6So&t=16s>

Díaz Barriga. (28 de Mayo de 2020). *GUÍA PARA LA ELABORACIÓN DE UNA SECUENCIA DIDACTICA*. Obtenido de https://www.setse.org.mx/ReformaEducativa/Rumbo%20a%20la%20Primera%20Evaluaci%C3%B3n/Factores%20de%20Evaluaci%C3%B3n/Pr%C3%A1ctica%20Profesional/Gu%C3%ADa-secuencias-didacticas_Angel%20D%C3%ADaz.pdf

Flores, F. (24 de Marzo de 2025). *Innovación en alta cocina: nuevas técnicas culinarias*. Obtenido de <https://www.google.com/search?q=Innovaci%C3%B3n+gastron%C3%B3mica+Es+el+proceso+de+creaci%C3%B3n+o+mejora+de+productos%2C+servicios+y+experiencias+culinarias+que+responden+a+las+tendencias+del+mercado+y+generan+ventajas+competitivas+para+los+establecimientos>

Kotler, P. (2021). *ANÁLISIS, PLANEACIÓN, IMPLEMENTACIÓN Y CONTROL*. Mexico: Perason Educacion.

Márquez, A. (24 de Junio de 2021). *Metodologías activas: ¿Sabes en qué consisten y cómo aplicarlas?* Obtenido de <https://www.unir.net/revista/educacion/metodologias-activas/>

Martinez, C. (17 de Enero de 2021). *Competencias profesionales*. Obtenido de <file:///C:/Users/User/Downloads/Dialnet-CompetenciaProfesionalYPerfilAcademicoElementosFun-10758234.pdf>

Ortega, C. (12 de Septiembre de 2023). *¿Qué es un análisis de mercado?* Obtenido de <http://questionpro.com/blog/es/analisis-de-mercado/>

Pico, M. (2021). *La gastronomía como herramienta pedagógica para facilitar el aprendizaje de principios de la química en estudiantes de bachillerato*. 2021: Universidad de las Américas, 2021.

Ramos, C. (24 de Diciembre de 2025). *Todo sobre la programación didáctica: Definición y cómo elaborarla paso a paso*. Obtenido de <https://www.google.com/search?q=Es+un+recurso+pedag%C3%B3gico+organizado+que+integra+contenidos%2C+actividades%2C+estrategias+metodol%C3%B3gicas+y+evaluaci%C3%B3n+para+desarrollar+competencias+espec%C3%ADficas+mediante+un+proceso+estructurado+de+ense%C3%B>

Torres, C. (23 de Mayo de 2024). *Investigación de Mercados*. Obtenido de <https://www.questionpro.com/es/investigacion-de-mercados.html>

Comentado [VFBdIT7]: Existe discordancia entre las citas y las referencias, ejemplo: 12. ● ARMSTRONG Y KOTLER NO APARECEN EN REFERENCIAS

En página 18 se cita:
“Armstrong y Kotler (2021) señalan...”
Pero en la lista de referencias proporcionada **no aparece Armstrong y Kotler (2021)**.

Corrección obligatoria
Agregar la referencia real de la obra utilizada o eliminar/reemplazar la cita si no fue consultada directamente.

13. ● SOLOMON NO APARECE EN REFERENCIAS

Página 19:
“Según Solomon (2020)...”
Pero **Solomon (2020) no aparece en las referencias**. Esto rompe la correspondencia:
Cita en texto ↔ referencia bibliográfica.
Debe agregarse la referencia completa.

14. ● OMT NO APARECE EN REFERENCIAS

Página 19:
“De acuerdo con la Organización Mundial del Turismo (OMT, 2022)...”
Pero no existe una referencia correspondiente de OMT 2022 en la bibliografía.
Además
Si se utiliza una organización como autor, debe aparecer en referencias como autor corporativo.

15. ● UNESCO NO APARECE EN REFERENCIAS

Página 19–20:
“Según la UNESCO (2021)...”
No aparece UNESCO en las referencias.
Debe agregarse la fuente original.

16. ● ANTECEDENTES SIN REFERENCIA

Este punto me preocupa incluso más que la puntuación.
En página 15 se afirma:
“En España, María Acaso (2021), desarrolló una investigación titulada Innovación educativa y metodologías activas en la educación superior...”
Pero **María Acaso (2021) no aparece en las referencias**. Por tanto, el lector no puede identificar la fuente.
Debe:
● incorporarse la referencia completa; o
● eliminarse el antecedente si la fuente no puede comprobarse.

17. ● CEVALLOS Y MORALES

En la misma página:
“En Ecuador, Universidad Técnica de Ambato, Cevallos y Morales (2023), realizaron una investigación...”
Tampoco aparece una referencia correspondiente en la bibliografía.
Además, hay un problema de redacción:
“Universidad Técnica de Ambato, Cevallos y Morales (2023), realizaron...”
La estructura del sujeto es confusa.
Mejor:
Cevallos y Morales (2023), de la Universidad Técnica de Ambato, realizaron una investigación...
Pero solamente después de **verificar que la fuente exista y que esos autores correspondan realmente a la investigación mencionada**.

Anexos

Escala de valoración

1. Totalmente en desacuerdo
2. En desacuerdo
3. Ni de acuerdo ni en desacuerdo
4. De acuerdo
5. Totalmente de acuerdo

Encuesta dirigida a estudiantes de la carrera de Gastronomía

Objetivo: Recopilar información sobre las necesidades de capacitación en cocina magistral y análisis de la demanda, así como la importancia de incorporar estos contenidos en un módulo didáctico innovador.

1. Considero necesario fortalecer mis conocimientos en cocina magistral para mejorar mi formación profesional.

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

2. Durante mi formación académica he recibido suficiente capacitación sobre análisis de la demanda y necesidades del mercado.

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

3. Las metodologías de enseñanza utilizadas en las clases de cocina magistral facilitan el aprendizaje práctico y el desarrollo de competencias.

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

4. Considero que conocer las necesidades del mercado contribuye al diseño de productos y servicios gastronómicos más competitivos.

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

5. La integración del análisis de la demanda en la formación gastronómica fortalecería mi capacidad para innovar y emprender.

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

6. Estoy de acuerdo con la implementación de un módulo didáctico innovador que combine la cocina magistral con el análisis de la demanda orientado a las necesidades del mercado.

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

7. Considero que un módulo didáctico innovador mejorará mi formación profesional y mi preparación para responder a las exigencias del sector gastronómico.

- ☐ Totalmente en desacuerdo
- ☐ En desacuerdo
- ☐ Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- ☐ De acuerdo
- ☐ Totalmente de acuerdo

Tabla 1. Frecuencias

Respuesta	Frecuencia	%	% válido	% acumulado
Totalmente en desacuerdo	0	0.0	0.0	0.0
En desacuerdo	1	6.7	6.7	6.7
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	13.3	13.3	20.0
De acuerdo	7	46.7	46.7	66.7
Totalmente de acuerdo	5	33.3	33.3	100.0
Total	15	100.0	100.0	

Tabla 2. Frecuencias

Respuesta	Frecuencia	%	% válido	% acumulado
Totalmente en desacuerdo	2	13.3	13.3	13.3
En desacuerdo	5	33.3	33.3	46.7
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	20.0	20.0	66.7
De acuerdo	4	26.7	26.7	93.3
Totalmente de acuerdo	1	6.7	6.7	100.0
Total	15	100.0	100.0	

Tabla 3. Frecuencias

Respuesta	Frecuencia	%	% válido	% acumulado
Totalmente en desacuerdo	0	0.0	0.0	0.0
En desacuerdo	2	13.3	13.3	13.3
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	3	20.0	20.0	33.3
De acuerdo	6	40.0	40.0	73.3
Totalmente de acuerdo	4	26.7	26.7	100.0
Total	15	100.0	100.0	

Tabla 4. Frecuencias

Respuesta	Frecuencia	%	% válido	% acumulado
Totalmente en desacuerdo	0	0.0	0.0	0.0
En desacuerdo	1	6.7	6.7	6.7
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	13.3	13.3	20.0
De acuerdo	7	46.7	46.7	66.7
Totalmente de acuerdo	5	33.3	33.3	100.0
Total	15	100.0	100.0	

Tabla 5. Frecuencias

Respuesta	Frecuencia	%	% válido	% acumulado
Totalmente en desacuerdo	0	0.0	0.0	0.0
En desacuerdo	1	6.7	6.7	6.7
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	6.7	6.7	13.3
De acuerdo	8	53.3	53.3	66.7
Totalmente de acuerdo	5	33.3	33.3	100.0
Total	15	100.0	100.0	

Tabla 6. Frecuencias

Respuesta	Frecuencia	%	% válido	% acumulado
Totalmente en desacuerdo	0	0.0	0.0	0.0
En desacuerdo	0	0.0	0.0	0.0
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	2	13.3	13.3	13.3
De acuerdo	7	46.7	46.7	60.0
Totalmente de acuerdo	6	40.0	40.0	100.0
Total	15	100.0	100.0	

Tabla 7. Frecuencias

Respuesta	Frecuencia	%	% válido	% acumulado
Totalmente en desacuerdo	0	0.0	0.0	0.0
En desacuerdo	1	6.7	6.7	6.7
Ni de acuerdo ni en desacuerdo	1	6.7	6.7	13.3
De acuerdo	7	46.7	46.7	60.0
Totalmente de acuerdo	6	40.0	40.0	100.0
Total	15	100.0	100.0	

MÓDULO DIDÁCTICO INNOVADOR

Cocina magistral y análisis de la demanda en el laboratorio gastronómico

