

# El show cooking como estrategia de enseñanza virtual en la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Buenas prácticas en la enseñanza de la gastronomía

## Show cooking as a virtual teaching strategy in the Bachelor of Gastronomy at the Autonomous University of Hidalgo State

Good practices in teaching gastronomy

*Nancy Testón Franco*<sup>1</sup>, *Jair Emmanuel Onofre Sánchez*<sup>2</sup>, *Iris Rodríguez Hernández*<sup>3</sup>

### Abstract:

In view of the pandemic caused by COVID 19, the Graduate in Gastronomy at the Autonomous University of the State of Hidalgo has implemented strategies to ensure student knowledge.

Under the simulation method, infrastructure such as laboratories in what is called the kitchen show has been essential for students through multimedia practices to allow teaching.

Teachers are presently and programmed in the course of the teaching programs and pupils have guides and manuals that enable them to perform their practices at home.

### Keywords:

*Show cooking, Gastronomy, simulation teaching*

### Resumen:

Ante la pandemia ocasionada por el COVID- 19 la Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, ha implementado estrategias que permitan asegurar el conocimiento de los estudiantes.

Bajo el método de simulación, la infraestructura como los laboratorios en lo que se encuentra la denominada cocina show ha sido fundamental para que los estudiantes a través de prácticas multimedia permitan la enseñanza.

Los docentes por su parte realizan de manera presencial y programada bajo las normas y protocolos establecidos por el Comité Institucional de Seguridad en la Salud las prácticas que corresponden en los programas de asignatura y por otro lado los alumnos tienen guías y manuales que les permiten la realización de las prácticas en sus hogares.

### Palabras Clave:

*Show cooking, Gastronomía, enseñanza por simulación*

## Introducción

En el sentido académico, la necesidad de actualización e innovación ante un panorama difícil ocasionado por la pandemia COVID 19, obligó a modificar la manera de dar clases a escenarios completamente virtuales y donde las

prácticas resultaron grandes retos, un ejemplo de ello se presenta en el programa educativo de Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), donde la infraestructura y los recursos tecnológicos resultaron fundamentales para el desarrollo y la continuación de las clases en los laboratorios.

<sup>1</sup> Profesora Investigadora de tiempo completo Área Académica de Turismo. Correo electrónico: nteston@uaeh.edu.mx. ORCID: 0000-0003-3043-5294

<sup>2</sup> Profesor investigador de tiempo completo Área Académica de Turismo. Correo electrónico: jairo\_576@hotmail.com. ORCID: <http://orcid.org/0000-0002-9484-8947>

<sup>3</sup> Alumna del noveno semestre de la Licenciatura en Turismo. Correo electrónico: ro370381@uaeh.edu.mx. ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0917-5088>

Es aquí donde el apoyo pedagógico y didáctico, permitió implementar estrategias que permitieron continuar los procesos de enseñanza aprendizaje y tomando como referencia los sistemas de enseñanza virtuales de Europa y Estados Unidos, los cuales se caracterizan por ser muy flexibles y basados principalmente en las clases prácticas a distancia, uso de manuales de las asignaturas y videos de demostraciones donde los catedráticos utilizan la técnica “Show cooking” para el desarrollo de las clases demostrativas y por simulación, las cuales fueron la base para planear y desarrollar prácticas de laboratorio virtuales en la “Cocina Show” de la UAEH.

Dicha técnica e infraestructura muestran grandes beneficios como alternativa de enseñanza en escenarios no presenciales, además que aporta material multimedia de excelente calidad para las plataformas de la institución, mismas que pueden ser consultadas en cualquier momento por los estudiantes o lectores externos como referencia de enseñanza.

El presente trabajo describe de manera puntual cómo se desarrollan las prácticas en el programa educativo de Gastronomía y los excelentes resultados que se han obtenido en beneficio de la calidad de la enseñanza y el aprendizaje de nuestros estudiantes.

## I. Contexto

### 1.1 La Licenciatura en Gastronomía en la UAEH

La Licenciatura en Gastronomía en la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo se crea en el año 2005 entendiendo la necesidad de formar profesionistas en la práctica culinaria, el servicio y el coaching gastronómico. Pero es en el 2016, cuando el Consejo Universitario aprueba el rediseño del programa educativo bajo un enfoque multidisciplinario y tendiente a cumplir con la demanda del entorno globalizado respondiendo a las necesidades sociales y económicas que suscitan en torno a la Gastronomía a nivel regional, estatal e internacional.

En este sentido los objetivos curriculares se basan en enfatizar el rescate, promoción y difusión de la cocina mexicana a partir de la investigación, estudio y práctica de sus bases para desarrollar la habilidad de crear, innovar y desarrollar productos gastronómicos y culinarios.

Además de contemplar conocimientos de administración, idiomas, metodología y ciencias que permitan a los

estudiantes el desarrollo de nuevas fuentes de alimentos, rescate del medio ambiente y gestión de empresas del ramo, se contemplaron escenarios que marca el modelo educativo donde la realidad y la simulación de manera supervisada y controlada busca la excelencia en los procesos de enseñanza aprendizaje.

Surge de las necesidades de la Licenciatura Gastronomía la construcción de laboratorios que permitan a los docentes y estudiantes potencializar los procesos por medio de la innovación y la tecnología de tal manera que el Área Académica de Turismo tiene:

- Un edificio de laboratorios de alimentos y bebidas
- Un laboratorio tecno sensorial
- Un laboratorio de fotografía
- Un laboratorio de escultura en hielo
- Una sala de aplicación, “Cocina Show”.

El edificio de laboratorios cuenta con siete cocinas equipadas con hornos, parrillas, hornillas, refrigerador y congelador, un salón para banquetes, un salón de enología, un salón de coctelería, una bodega para loza, plaque, cristalería y utensilios y una bodega de suministros con cámaras de refrigeración y congelación.

El laboratorio tecno sensorial es un espacio equipada con video walls y cabina de controles con el equipo multimedia necesario para realizar prácticas de simulación utilizadas para el desarrollo de habilidades sensoriales en el alumnado.

El laboratorio de fotografía cuenta con el equipo necesario para que de manera profesional y de alta calidad los estudiantes capturen imágenes de los alimentos por medio de softwares especializados como milumin, photoshop y premiere.

En lo que respecta al laboratorio de escultura en hielo es un espacio abierto que permite el manejo de equipo e insumos para el trabajo en hielo con seguridad para el desarrollo de dichas prácticas.

Y finalmente la sala de aplicación o “Cocina Show” que es un espacio equipado con tecnología de audio y video donde la exposición de los docentes e invitados permite a un auditorio captar sonidos e imágenes en alta definición como us set para grabaciones, cuenta con una cocina con equipo eléctrico como una estufa de inducción un horno, además de refrigeradores, mesas para demostraciones, plancha inversa y todos los utensilios necesarios para el desarrollo de una práctica de simulación.

## 1.2 Método de enseñanza

La formación profesional de los estudiantes de gastronomía en la UAEH, se basa en el modelo educativo de la institución que principalmente establece dimensiones que guían el ser y quehacer de la universidad, estos son: La dimensión filosófica, la pedagógica, la sociológica, la jurídica, la política y la operativa, todo ello cimentado en valores, deberes y legalidad.

El modelo educativo establece una educación para la igualdad, integral y educar para la vida activa, considerando los estilos de aprendizaje bajo una orientación constructivista generando aprendizaje significativo considerando las recomendaciones que la UNESCO (2005) y asegurando la pertinencia por medio de la evaluación continua.

En la Licenciatura en Gastronomía se establece en su rediseño curricular que la formación profesional debe basarse en la práctica, uniendo el saber con el hacer. Desarrollando procedimientos de manera completa y sistemática donde los estudiantes logren un aprendizaje significativo y la innovación.

Anterior a la Pandemia ocasionada por el COVID 19 las clases se realizaban de manera presencial en las instalaciones de los laboratorios en donde el docente fungía como guía para la elaboración de las recetas contempladas en los manuales de las asignaturas. Entendiendo que la práctica es un factor diferencial en la formación, por lo que se desarrollan diversas estrategias para el trabajo en equipo y uso adecuado de las instalaciones y el equipo.

Sin embargo, la UAEH en el año 2020 se ve en la necesidad de implementar un método b-learning para poder continuar con las actividades académicas por lo que se establecen estrategias en la modalidad virtual, donde la infraestructura y los recursos permitieron brindar a los estudiantes herramientas de calidad, en clases en formato de video con explicaciones detalladas en las distintas técnicas aplicadas que complementan en contenido teórico de cada asignatura.

El formato virtual, permite acceder en cualquier momento a los contenidos desde diversos dispositivos y permitiendo optimizar los tiempos de estudio. Cabe señalar que la institución cuenta con repositorios que permiten la consulta de dichos materiales didácticos, así como una plataforma educativa con la capacidad de brindar espacios a la comunidad universitaria en su totalidad.

## 2. Origen del Show cooking

El show cooking se ha convertido en tendencia y, por consiguiente, en el marketing gastronómico y aunque se piense que es un procedimiento actual, realmente es tan antiguo como el propio oficio de cocinar los cocineros no se escondían, se establecen en plena calle y elaboran sus platos, a la vista del público, llegando a considerar la cocina en algunos momentos como un arte (Gourmedia, 2016).

La cocina en vivo nació y se desarrolló en la cocina a la carta. En ello han influido las nuevas tecnologías, tendencias de ambientación y diseño y una clientela de nuestros restaurantes cada vez más exigente. Uno de los pioneros en el Show Cooking, como en otras muchas tendencias actuales, fue el restaurante “El Bulli” y Ferrán Adriá, un cocinero adelantado a su tiempo en todas sus facetas. En El Bulli ya se utilizaba el concepto de cocina espectáculo, así como la incorporación de nuevas tecnologías y avances científicos; todo al servicio de la cocina más innovadora (García, 2017).

## 3. El Show cooking como estrategia de enseñanza

El proceso de enseñanza aprendizaje que se desarrolla en las instituciones educativas está principalmente basado en la transmisión de conocimientos por medio de métodos expositivos y la asimilación de los estudiantes en un escenario áulico, sin embargo, por las características propias de áreas del conocimiento esto no es suficiente ya que la práctica es fundamental para el desarrollo de habilidades, competencias, actitudes entre otras.

Basado en este planteamiento la didáctica para el desarrollo de los procesos de enseñanza requiere de estrategias y técnicas planeadas que el docente adecua a las necesidades que se presenten en torno a los estudiantes, los grupos, la infraestructura y recursos disponibles, así como las instituciones y la sociedad. Los cuales además tienen una relación directa con la vida práctica y laboral, es decir repercute de manera directa en el futuro profesional de los egresados.

El aprendizaje bajo un enfoque de la pedagogía contemporánea la práctica y la investigación resultan fundamentales para un aprendizaje significativo, el cual además está considerado en el modelo educativo de la UAEH (2015), bajo escenarios áulico, virtual y real, permite la aplicación de técnicas y estrategias pedagógicas bajo la libre cátedra dando la flexibilidad a los programas educativos y los docentes para establecer lo que considere necesario y pertinente para mejorar la calidad del aprendizaje.

Es entonces donde el aprendizaje por simulación, donde el estudiante aprende en situaciones reales o simuladas, como es el caso de la gastronomía, donde existen situaciones a solucionar, interacción con el medio, de fomento a la creatividad, trabajo en equipo, manejo de tecnologías y equipos y desarrollo de emprendimiento. Según el Observatorio de Innovación Educativa (2018), el aprendizaje por simulación es un enfoque holístico integrador del aprendizaje, que contempla la experiencia, los conocimientos y el comportamiento.

De tal manera que la formación integral de los estudiantes implica a los conocimientos y la práctica en las asignaturas. Por lo que resulta fundamental integrar el aprendizaje y la evaluación. Por lo que la planeación, el establecimiento de objetivos claros, contenidos, métodos, actividades de reforzamiento y la evaluación permiten al docente confirmar el conocimiento y desarrollo de competencias en los estudiantes.

Por otra parte, y bajo un modelo educativo que permita la flexibilidad de espacios el uso de laboratorios permite a los estudiantes obtener un aprendizaje significativo, por lo que plantear nuevos retos académicos, en lo que involucran escenarios innovadores que coadyuvan a construir competencias orientadas a la formación integral de los estudiantes, de esta manera el aprendizaje será más efectivo, ya que, por medio de las experiencias, el análisis y la toma de decisiones.

Ante el panorama en el que nos encontramos las sesiones virtuales se convirtieron en la alternativa para continuar con las actividades académicas por lo que se implementó en la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma de Hidalgo una de las nuevas formas más utilizadas en los restaurantes de Estados Unidos Europa y Japón que es una forma de trabajo que se basa en trabajar frente a los comensales que brinda un toque de identidad generando emociones en los comensales.

Es así como el Show cooking, es uno de los ejemplos y formas de cocinar más utilizado en cadenas televisivas donde los cocineros muestran las técnicas, procedimientos de preparación de alimentos y bebidas. Actualmente es una disciplina que se está llevando a cabo tanto en restaurantes como en programas especializados de cocina que están teniendo una repercusión en la enseñanza de la gastronomía (OUT Company, 2018).

El mayor beneficio del Show Cooking es establecer una relación cercana con los auditorios, quien puede trabajar desde sus hogares con los instructores, pues la información que brinda el cocinero está transmitiendo, involucra la

atención e interés de los espectadores. La cocina por medio de Show permite hacer visual una receta y brinda una comunicación amena y sencilla.

El organizar un Show cooking, es sencillo sin embargo requiere equipo profesional para asegurar la calidad del producto, las clases son muy sencillas pues los docentes tienen la facilidad de transmitir sus sesiones simulando una práctica que quedará a la disposición de los estudiantes en las plataformas digitales.

De tal manera que la cocina a través de Show cooking es muy dinámica es atractiva, interactiva e innovadora que está facilitando las prácticas virtuales en la Licenciatura en Turismo en la UAEH.

### **3.1 Show cooking como herramienta de aprendizaje**

Actualmente nos encontramos en un momento donde la gastronomía mira hacia otros sectores para aprender a comunicar y a usar herramientas, como el showcooking, que hagan llegar nuestro mensaje al mayor número de público posible. La cocina aún no ha llegado al momento de poderse copiar y multiplicar como se puede hacer con archivos de música o video, afortunadamente, y por lo tanto encarece mucho el poder mostrar trabajos a un número alto de personas (GMcash, 2015).

Una de estas herramientas, puede ser el “Showcooking”, actualmente este término define las demostraciones de cocina en vivo o algunos le llaman “Cooking Live” o cocina en directo. Donde los cocineros normalmente demuestran sus habilidades de una forma clara y directa. Mostrando nuevas técnicas, o productos en concreto. Pero en el show cooking no sólo cuenta la habilidad profesional de los cocineros sino todos los elementos que rodean su actividad.

A los cocineros, acostumbrados a trabajar en entornos aislados lejos del público, se les está demandando en el show cooking, que salgan a trabajar de cara al público, en un entorno al que no están acostumbrados y que les es hostil.

La dificultad para aprovechar esta oportunidad es el encierro histórico que los cocineros han tenido en sus cocinas. Trabajar de cara al público implica que les estamos pidiendo que se alejen de su zona de confort, lo que les puede generar una sensación de inseguridad o incomodidad por sentirse observados y examinados. Hay que formarlos con técnicas adecuadas para que puedan desarrollar su actividad de forma relajada en el nuevo entorno. Y no solo eso, sino que acaben disfrutando más del trabajo frente al público, interactuando con él, que no encerrados en las cocinas.

La gamificación se ha demostrado que es una buena herramienta de formación para estos menesteres puesto que introduce en las técnicas y actitudes a adoptar de una forma amena que permite una asimilación natural de los conceptos y habilidades. La gamificación es una técnica de formación muy eficaz para mejorar las técnicas y actitudes que el personal de cocina debe asimilar para convertirse en un buen actor/vendedor en un show cooking.

En definitiva, una buena formación del personal de cocina para que pueda trabajar cómodamente delante de los clientes y sepa interactuar con ellos de forma eficiente, es una buena inversión dado que les estamos proporcionando la herramientas necesarias para convertirlos en unos generadores de satisfacción para los clientes, con las consecuencias favorables que ello tendrá en las redes sociales y en el boca-oído tradicional, y en unos prescriptores de primer nivel, gracias a la relación de confianza que establecen con ellos, que pueden impulsar ventas en el propio restaurante o, en el caso de que hablemos de hoteles, ventas de otros servicios que se ofrezcan en los mismos (Casanovas, 2015).

### 3.2 Show cooking como experiencia virtual

En formato virtual, el distanciamiento social sigue vigente, lo cual no significa que no podamos disfrutar de las nuevas opciones que nos permite la tecnología. Esto es lo que ha hecho Maddison Agency, organizar un show cooking diferente, con los mejores ingredientes de la vida analógica servido como experiencia virtual, el mundo de los eventos ha tenido que reinventarse y crear nuevas formas de conectar, comunicar y hacer vivir experiencias.

Esto no es fácil en el entorno online, sabemos que, a través de una pantalla, la interacción es más complicada y mantener la atención es un reto aún mayor que en el face to face, pero se puede conseguir con creatividad, dinamización y actividades. En este caso, el MADCooking ha cambiado el concepto tradicional de cocina en vivo y lo ha transformado en una experiencia virtual personalizada (Paniagua, 2020).

### Conclusiones

Ante el difícil panorama ocasionado por la pandemia COVID-19, los docentes nos hemos dado a la tarea de innovar para lograr los objetivos académicos.

En lo que refiere al turismo y la gastronomía el reto ha sido la implementación de la práctica de manera virtual, sin perder la experiencia y el trabajo colaborativo de los escenarios reales.

Es aquí donde el Show Cooking ha sido una estrategia efectiva, ya que con el uso de las instalaciones con las que cuenta el área académica de Turismo de la Universidad Autónoma de Hidalgo, las clases demostrativas han fungido como estrategia didáctica, basada en las experiencias de otros países europeos y Estados Unidos.

Aunado, al profesionalismo de los docentes y el compromiso con el alumnado estos videos de gran calidad en su formato, se han convertido en materiales didácticos de gran valor, dignos de su difusión en las plataformas digitales de la institución, además de las publicaciones del Instituto.

Es por ello, que esta estrategia ha coadyuvado a la calidad de los procesos de enseñanza aprendizaje que definitivamente no perderán su vigencia, sino que además serán perfeccionadas para permanecer en el programa educativo de Gastronomía.

### Referencias

- [1] Casanovas, J. (2015) La preparación de los actores del show cooking es fundamental para el incremento de las ventas. Disponible en: <https://www.visionesdelturismo.es/actores-del-show-cooking/>
- [2] García, P. (2017). El show cooking, nueva tendencia en restaurantes. Disponible en: <https://enlacocina.telemesa.es/cocina/show-cooking-nueva-tendencia-los-restaurantes/>
- [3] GMcash (2015). El "Showcooking" una herramienta para saber vender "se". Disponible en: <https://www.gmcash.es/blog/el-showcooking-una-herramienta-para-saber-vender-se>
- [4] Gourmedia (2016). Ventajas del Show Cooking en Marketing Gastronómico. Disponible en: <https://gourmedia.es/2016/01/22/showcooking-marketing-gastronomico/>
- [5] OUT Company (2018). El show cooking. Disponible en: <https://www.outcompany.es/portada/que-es-y-en-que-consiste-el-show-cooking/>
- [6] Paniagua, A. (2020). MADCooking, un showcooking virtual e interactivo con el Chef Peña. Disponible en: <https://www.eventoplus.com/casos/madcooking-un-showcooking-virtual-e-interactivo-con-el-chef-pena/>
- [7] Tecnológico de Monterrey (2018). Formación Integral y aprendizaje a lo largo de la vida. Observatorio de Innovación Educativa. Disponible en: <https://observatorio.tec.mx/>
- [8] UNESCO. (2005). Decentralization in Education: National Policies and Practices. Education: Policies and Strategies 7. París: UNESCO. Disponible en: <https://eric.ed.gov/?id=ED499627>
- [9] Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (2015). Modelo Educativo. Disponible en: [https://www.uaeh.edu.mx/docencia/docs/modelo\\_educativo\\_UAEH.pdf](https://www.uaeh.edu.mx/docencia/docs/modelo_educativo_UAEH.pdf)