

**LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias
Sociales y Humanidades, Asunción, Paraguay.**

ISSN en línea: 2789-3855, 2025, Volumen VI

Integración del B-learning en materias disciplinares de gastronomía en Educación Superior

Integration of B-learning in gastronomy disciplines in Higher
Education

Aleyda Gethzemani Godínez Zárate

go379886@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0009-0007-8596-0746>

Universidad Autónoma del Estado de

Hidalgo

Hidalgo - México

Jair Emmanuel Onofre Sánchez

jair_onofre6570@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0002-9484-8947>

Universidad Autónoma del Estado de

Hidalgo

Hidalgo - México

Nancy Testón Franco

nteston@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0003-3043-5294>

Universidad Autónoma del Estado de

Hidalgo

Hidalgo - México

Juan Ramírez Godínez

juan_ramirez@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0001-7718-0546>

Universidad Autónoma del Estado de

Hidalgo

Hidalgo - México

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i5.4589>

Artículo recibido: 10 de junio de 2025

Aceptado para publicación: 27 de
septiembre de 2025.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.


Redilat
Red de Investigadores
Latinoamericanos

NÚMERO

DOI: <https://doi.org/10.56712/latam.v6i5.4589>

Integración del B-learning en materias disciplinares de gastronomía en Educación Superior

Integration of B-learning in gastronomy disciplines in Higher Education

Aleyda Gethzemani Godínez Zárate¹

go379886@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0009-0007-8596-0746>

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Hidalgo - México

Jair Emmanuel Onofre Sánchez

jair_onofre6570@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0002-9484-8947>

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Hidalgo - México

Nancy Testón Franco

nteston@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0003-3043-5294>

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Hidalgo - México

Juan Ramírez Godínez

juan_ramirez@uaeh.edu.mx

<https://orcid.org/0000-0001-7718-0546>

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Hidalgo - México

Artículo recibido: 10 de junio de 2025. Aceptado para publicación: 27 de septiembre de 2025.

Conflictos de Interés: Ninguno que declarar.

Resumen

Este trabajo de investigación analiza la incorporación del b-learning como recurso de apoyo en los contenidos prácticos de asignaturas disciplinares de gastronomía en el nivel de educación superior. Tradicionalmente, la enseñanza formal en gastronomía se ha centrado en la repetición de procedimientos, dejando en un segundo plano tanto el sustento teórico como la integración de recursos digitales en el proceso formativo. Se llevó a cabo un estudio de carácter cualitativo mediante entrevistas semiestructuradas aplicadas a docentes del programa educativo de Gastronomía, con el objetivo de evaluar la pertinencia de integrar contenidos digitales en su práctica docente. Los resultados evidencian la viabilidad del uso de recursos digitales para reforzar los contenidos disciplinares, especialmente en asignaturas como Introducción a la gastronomía y Cocina mexicana. Entre los recursos identificados destacan documentales disponibles en plataformas de streaming y YouTube, así como materiales breves en redes sociales como Instagram y TikTok, además del uso de entornos virtuales de aprendizaje, tales como MOOC y Google Classroom, que facilitan el seguimiento y la evaluación del alumnado. Se concluye que la implementación del b-learning en asignaturas de carácter práctico es pertinente y factible, siempre que se considere un diseño instruccional adecuado

¹ Autora de correspondencia.

y su integración sistemática en la malla curricular.

Palabras clave: gastronomía, B-learning, recursos digitales, educación superior, diseño instruccional

Abstract

This research analyzes the incorporation of b-learning as a support resource for the practical contents of disciplinary courses in gastronomy within higher education. Traditionally, formal education in gastronomy has focused on the repetition of procedures, while neglecting both the theoretical foundation and the integration of digital resources in the teaching process. A qualitative study was carried out using semi-structured interviews with faculty members of the Gastronomy academic program, aiming to assess the relevance of integrating digital content into their teaching practices. The findings highlight the feasibility of using digital resources to reinforce disciplinary content, particularly in courses such as Introduction to Gastronomy and Mexican Cuisine. The resources identified include documentaries available on streaming platforms and YouTube, as well as short-form content on social networks such as Instagram and TikTok, in addition to virtual learning environments such as MOOCs and Google Classroom, which support student monitoring and assessment. It is concluded that the implementation of b-learning in practice-oriented courses is both relevant and feasible, provided that an adequate instructional design and systematic integration into the curriculum are considered.

Keywords: gastronomy, B-learning, digital resources, higher education, instructional design

Todo el contenido de LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades, publicado en este sitio está disponibles bajo Licencia Creative Commons.



Cómo citar: Godínez Zárate, A. G., Onofre Sánchez, J. E., Testón Franco, N., & Ramírez Godínez, J. (2025). Integración del B-learning en materias disciplinares de gastronomía en Educación Superior. *LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades* 6 (5), 87 – 95.
<https://doi.org/10.56712/latam.v6i5.4589>

INTRODUCCIÓN

La presente investigación analiza la integración del b-learning en la asignatura *Introducción a la Gastronomía*, considerando la evolución histórica de la enseñanza culinaria y las transformaciones recientes en la educación superior. Tradicionalmente, el conocimiento gastronómico se transmitía de forma empírica, principalmente a través de la práctica y la repetición, sin un respaldo teórico o documental estructurado (Contreras, 2018). Con el tiempo, la impresión de recetarios como *Apicius* – considerado uno de los textos culinarios más antiguos– y posteriormente *Le Viandier* de Guillaume Tirel y *Le Guide Culinaire* de Auguste Escoffier, sentaron las bases de la profesionalización de la cocina (Albala, 2015; Ferguson, 2014).

La institucionalización de la enseñanza gastronómica inició en Europa en el siglo XIX con la fundación de escuelas especializadas como la *École Hôtelière* de Lausanne (1893) y *Le Cordon Bleu* en París (1895), que promovieron una formación sistemática y estructurada (Trubek, 2000). En México, la educación gastronómica formal se consolidó más tarde, con la creación del Colegio Superior de Gastronomía en 1992 y la incorporación de programas universitarios en instituciones públicas como la UAEM, UAEH y UABC en las últimas dos décadas (Reyes et al., 2017).

La irrupción de la pandemia por COVID-19 aceleró la adopción de modelos híbridos de enseñanza. El b-learning se ha constituido como un recurso estratégico en la educación superior, al facilitar la interacción constante entre estudiantes y docentes mediante plataformas digitales, entornos virtuales y herramientas interactivas (Valverde-Berrocoso & Balladares, 2017). Este enfoque combina la teoría y la práctica profesional en escenarios híbridos, integrando estudios de caso, talleres virtuales y recursos audiovisuales que enriquecen la experiencia formativa (Muñoz, 2024; Montecé et al., 2023).

En disciplinas prácticas y creativas como la gastronomía, la incorporación de recursos digitales y estrategias de gamificación incrementa la motivación estudiantil y favorece un aprendizaje más significativo (Teston et al., 2024). Alineado con el Objetivo de Desarrollo Sostenible 4, que busca garantizar una educación de calidad e inclusiva, el uso del b-learning se presenta como una alternativa pertinente para fortalecer las competencias profesionales en la educación superior (Naciones Unidas, 2023).

En este contexto, el presente estudio tiene como propósito analizar la pertinencia de integrar el b-learning en la asignatura *Introducción a la Gastronomía*, identificando recursos digitales aplicables y su potencial para fortalecer el proceso formativo en programas de educación superior.

METODOLOGÍA

La educación virtual constituye un elemento clave para el desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje mediante la implementación de tecnologías de información y comunicación (TIC) (Bernales, 2023). En este estudio, se abordó la problemática desde la perspectiva de conocer la percepción de los docentes sobre la incorporación de recursos digitales en temas específicos de la asignatura *Introducción a la Gastronomía*.

La investigación se enmarca dentro de un enfoque cualitativo, entendido como aquel que permite recolectar datos en contextos naturales para comprender comportamientos, percepciones y necesidades de los participantes (Hernández, 2018). Este enfoque busca generar descripciones detalladas de los factores que influyen en la atención y el aprendizaje de los estudiantes en asignaturas disciplinares (Hernández, et al., 2003).

Asimismo, se considera el enfoque etnográfico, el cual se centra en descubrir y describir los fenómenos que ocurren cotidianamente en un contexto específico, mediante la recopilación de datos significativos a través de entrevistas, revisión de materiales y registros audiovisuales (Murillo & Martínez-Garrido,

2010). En este caso, los participantes fueron docentes frente a grupo, responsables de asignaturas disciplinares en programas de nivel licenciatura.

El instrumento principal fue una entrevista semi-estructurada, diseñada para identificar: (a) los temas susceptibles de adaptación mediante contenidos digitales; (b) los recursos digitales que se pueden integrar; (c) el uso de plataformas educativas; (d) las actividades didácticas factibles de implementar; y (e) la incorporación de recursos audiovisuales como reels en TikTok, Instagram o canales de YouTube, así como la evaluación mediante medios digitales.

Para el análisis y presentación de resultados, se utilizó la herramienta WordCloud, que permite generar nubes de palabras a partir de respuestas cualitativas. Esta técnica facilita la visualización de la frecuencia e importancia de los términos mencionados, proporcionando un análisis accesible y atractivo de los datos obtenidos en las entrevistas.

RESULTADOS

El análisis cualitativo de las entrevistas semi-estructuradas permitió identificar los aspectos clave para la integración del b-learning en asignaturas disciplinares de gastronomía. Los docentes señalaron que materias prácticas como Cocina Europea, Repostería, Nutrición y Gastronomía son especialmente adaptables a este modelo, destacando Introducción a la Gastronomía por su capacidad de combinar teoría y práctica mediante recursos digitales.

Entre los recursos educativos más valorados se encuentran videos cortos, documentales, podcasts y webinars, complementados con libros y artículos indexados que aportan rigor científico al aprendizaje disciplinar. En cuanto a plataformas digitales, Classroom se consideró la más flexible y amigable por su integración con aplicaciones y facilidad de uso, mientras que Plataforma Garza resultó útil para la gestión institucional de cursos.

Los docentes propusieron actividades prácticas en línea como proyectos grupales, presentaciones digitales y el uso de herramientas colaborativas como Google Sheets, favoreciendo la participación activa y la aplicación de contenidos teóricos. Asimismo, coincidieron en que los recursos digitales deben ser confiables, accesibles, variados y permitir evaluaciones, garantizando un aprendizaje integral (ver tabla 1).

Tabla 1

Resultados del estudio

Aspecto Analizado	Resultados Significativos
Asignaturas adaptables a b-learning	Cocina Europea, Repostería, Nutrición y Gastronomía; Introducción a la Gastronomía destaca por combinar teoría y práctica.
Recursos educativos	Videos cortos, documentales, podcasts, webinars; libros y artículos indexados aportan rigor científico.
Plataformas digitales	Classroom: flexible, intuitiva e integrable con aplicaciones; Plataforma Garza: útil para gestión institucional de cursos.
Actividades prácticas en línea	Proyectos grupales, presentaciones digitales, uso de herramientas colaborativas como Google Sheets; fomentan participación activa y aplicación de contenidos.
Criterios para selección de recursos	Confiables, avalados por instituciones, accesibles, variados (audio y video) y permiten evaluaciones; garantizan aprendizaje integral.

Fuente: elaboración propia, basado en los resultados del estudio.

A continuación, se presentan de manera sintética los resultados más significativos obtenidos del análisis cualitativo de las entrevistas, organizados en nueve categorías clave relacionadas con la integración del b-learning en asignaturas disciplinares de gastronomía. Esta presentación permite visualizar de forma clara los hallazgos más relevantes sobre asignaturas adaptables, recursos educativos, plataformas digitales, actividades prácticas y criterios para la selección de materiales digitales, facilitando su comprensión e interpretación.

Figura 1

Temas de asignaturas disciplinares



Fuente: Entrevista a docentes, año 2025.

Figura 2

Recursos efectivos



Fuente: Entrevista a docentes, año 2025.

Figura 3

Plataformas digitales



Fuente: Entrevista a docentes, año 2025.

Figura 4

Actividades prácticas



Fuente: Entrevista a docentes, año 2025.

Figura 5

Plataformas flexibles



Fuente: Entrevista a docentes, año 2025.

Figura 6

Recursos educativos digitales



Fuente: Entrevista a docentes, año 2025.

Las figuras presentadas reflejan los resultados obtenidos a partir de las entrevistas semi-estructuradas con los docentes y fueron elaboradas mediante el software WordCloud, el cual permitió visualizar de manera gráfica la frecuencia de términos y conceptos mencionados, destacando los aspectos más relevantes para la integración del b-learning en las asignaturas disciplinares de gastronomía.

CONCLUSIONES

El b-learning representa una tendencia aún poco aplicada en asignaturas de carácter práctico. Los docentes encuestados señalaron que existe viabilidad para la incorporación de recursos digitales en temas selectos de gastronomía, como Cocina Europea o Introducción a la Gastronomía. De manera concreta, materias como Introducción a la Gastronomía pueden apoyarse en recursos digitales de acceso abierto, tales como documentales o listados de los mejores restaurantes, los cuales facilitan la integración de contenidos prácticos y teóricos.

La incorporación de contenidos digitales debe planificarse desde los planes de estudio, según sugieren los docentes disciplinares, quienes poseen un conocimiento profundo tanto de los contenidos susceptibles de adaptación a este modelo como de los recursos digitales que resultan relevantes para los estudiantes. Entre los recursos más destacados se encuentran los videos cortos disponibles en redes sociales (Reels o TikTok), los cuales captan de manera inmediata la atención del alumnado. No obstante, se enfatizó la necesidad de que estos recursos sean previamente revisados y validados por los docentes antes de ser socializados.

Para mantener el interés de los estudiantes, los recursos digitales deben ser breves y concisos, con una duración recomendada de no más de tres minutos. Los videos de YouTube o Reels de Instagram y TikTok se utilizan con frecuencia debido a su accesibilidad y capacidad de generar motivación. Las plataformas educativas constituyen un espacio adecuado para la integración de diversos recursos digitales, incluyendo videos, simuladores y evaluaciones en tiempo real, lo que permite monitorear de manera inmediata los resultados del aprendizaje. Entre las limitaciones identificadas, se encuentra la capacidad de almacenamiento de las plataformas, lo que requiere en ocasiones vincularlas con repositorios externos, como Google Drive, para garantizar la entrega y revisión de tareas.

El uso de recursos digitales dinámicos fomenta el trabajo colaborativo, mediante actividades como discusiones en blogs, proyectos grupales en Excel o videos elaborados en equipo sobre los contenidos aprendidos. Asimismo, herramientas como formularios de Google, Kahoot y Edpuzzle permiten evaluar

el aprendizaje en tiempo real, integrándose incluso con plataformas como Classroom. La accesibilidad a los recursos digitales es fundamental; para garantizarla, los estudiantes deben contar con equipos que cumplan los requerimientos mínimos y una red de banda ancha adecuada. En este sentido, la inversión en infraestructura tecnológica educativa constituye una prioridad tanto para las instituciones como para las políticas gubernamentales.

REFERENCIAS

Albala, K. (2015). A cultural History food in the renaissance (The cultural Histories Series). Bloomsbury academic.

Bernales Guzman, Y. (2023). Tecnologías de información y comunicación en la educación superior. Horizontes. Revista De Investigación En Ciencias De La Educación, 7(29), 1564–1579. <https://doi.org/10.33996/revistahorizontes.v7i29.613>

Contreras, J. (2018). La alimentación y la cocina como patrimonio cultural. Editorial UOC.

Ferguson, P. (2017). Word of Mouth: What We Talk About When We Talk About Food. University of California Press.

Hernández, R. (2018). Metodología de la investigación (6.ª ed.). McGraw-Hill.

Hernandez, R., Fernández, C., & Baptista, P. (2003). Metodología de la investigación. Cuarta edición. México D.F.: McGraw Hill.

Montecé, E.R., Suárez, E.D., Vega, M.E. y Loor, J.S. (2023). Recursos educativos digitales para la educación universitaria. Revista Científica Mundo de la Investigación y el Conocimiento. Pp. 152-163. DOI: 10.26820/recimundo/7.(3).sep.2023.152-163

Muñoz, J.L. (2024). Estrategias de innovación educativa en la educación superior. Una revisión sistemática. Revista de Investigación Educativa. Vol.1, Núm.2. DOI: <https://doi.org/10.61347/rien.v1i2.64>

Murillo, F. J., & Martínez-Garrido, C. (2010). Investigación etnográfica: fundamentos y métodos. Editorial Universidad de Granada.

Naciones Unidas. (2023). Objetivo de Desarrollo Sostenible 4: Educación de calidad. <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/education/>

Reyes, A.C., Guerra, E.A. y Quintero, J.M. (2017). Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. El periplo sustentable. Num. 32. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009&lng=es&tlng=es.

Teston, N., Gayosso, S., Carrizal, AM, y Onofre, JE (2024). Gamificación para el desarrollo de competencias profesionales en la formación turística. Revista Veritas de Difusión Científica, 5 (3), 1452–1468. <https://doi.org/10.61616/rvdc.v5i3.288>

Trubek, A. (2000). Haute Cuisine: How the French Invented the Culinary Profession. University of Pennsylvania Press.

Valverde-Berrocso, J., & Balladares, J. (2017). Enfoque sociológico del uso del b-learning en la educación digital del docente universitario. Sophia, Colección de Filosofía de la Educación, núm. 23, 123-140. DOI: <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.17163/soph.n23.2017.04>

Todo el contenido de **LATAM Revista Latinoamericana de Ciencias Sociales y Humanidades**, publicados en este sitio está disponibles bajo Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) .