



Instituto de Enseñanza Superior Famaillá

**MUESTRA DE EXPERIENCIAS EDUCATIVAS EN EL MARCO
DE INVESTIGACION ESCOLAR**

Establecimiento: IES FAMAILLA

Carrera: TECNICATURA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

Nivel: SUPERIOR NO UNIVERSITARIO

Nombre: DIGITALIZAR LOS SENTIDOS

Área: COCINA REGIONAL ARGENTINA

Docente a cargo del proyecto: FEDERICO DANIEL SARRALDE

Docentes Colaboradores: FERNANDO DIEGO AUGIER, NORA LILIANA DÍAZ,
CRISTIAN SEQUEIRA, EDUARDO DANIEL VAN NIEUWENHOVE, SUSANA PERAL,
ADRIANA SARZETTI.

Resumen:

La Asignatura Cocina Regional Argentina de la Carrera Tecnicatura Superior de Gastronomía Internacional del Instituto de Enseñanza Superior Famaillá, tiene como objetivo el conocimiento de la gran variedad de productos y platos típicos, en donde la gastronomía se convierte en un producto clave en la oferta turística.

Disfrutar de un plato típico es adentrarse en la cultura, revalorizar la identidad del lugar, conocer las tradiciones y las costumbres, invitando al turista a saborear y experimentar sensaciones.

Es por ello que la degustación es tan importante para lograr un plato perfecto en lo visual, en el sabor y en el aroma que el plato presenta.

Actualmente en tiempo de pandemia esto no se puede evaluar, ya que es imposible digitalizar los sentidos.

Los recursos tecnológicos utilizados en este tiempo de pandemia son fundamentales para mantener de algún modo el contacto con los alumnos y poder sobrellevar esta situación tan particular. Con respecto a nuestra carrera, en la utilización de estos medios, nos encontramos con la problemática de no poder tocar, oler,

Gral. Lavalle esquina Hipólito Yrigoyen S/Nº - Barrio Sur – Famaillá



saborear, etc. Y así poder tener una devolución ida y vuelta hacia el alumno, causando una notable desmotivación por parte de ellos.

Planteo del problema:

¿Es posible digitalizar los sentidos? ¿La tecnología nos ayudará en este proceso?

En referencia a nuestra querida cocina regional Argentina encontramos como primer obstáculo o barrera la falta de tangibilidad, tanto de las materias primas utilizadas, como así también de los platos o productos elaborados; debido a esto nos encontramos anulados en muchos, y por no decir en todos nuestros sentidos. Es decir, no podemos saborear, tocar para corroborar la textura de un ingrediente o algo tan simple como sentir el aroma e identificar lo que se cocina a la distancia.

Estas limitaciones condicionan al alumno para avanzar con certeza en la ejecución de una receta o procedimiento, y a nosotros como docentes, al no poder decir con exactitud si el producto final tiene o reúne todas las condiciones óptimas organolépticas de sabor, aroma, textura etc.; factores que como ya todos sabemos no se pueden digitalizar en la virtualidad.

Hipótesis:

La falta de tangibilidad con los productos y el contacto directo con el docente, lleva a la desmotivación al no tener una devolución precisa de lo elaborado.

Objetivos:

Que el alumno pueda:

- Desarrollar su propio criterio auto evaluativo de los productos o platos elaborados.
- Acrecentar su sentido común a la hora de desempeñarse.
- Interpretar y ejecutar todo tipo de procedimiento o receta a través de cualquier tipo de medio.



Instituto de Enseñanza Superior Famaillá

- Lograr sobrellevar las falencias antes nombradas que impiden el buen desarrollo del proceso de enseñanza-aprendizaje en cocina.
- Poder lograr fomentar y revivir la motivación del alumno en estos tiempos de pandemia y reducir la deserción.

Metodología:

Podemos decir que debido a las circunstancias que estamos atravesando por la pandemia, la modalidad de trabajo fue evolucionando y modificándose durante todo el ciclo lectivo llegando a la conclusión que necesitamos de la combinación de recursos informáticos, y no solo de uno. Utilizamos Google Classroom, a los que se sumaron aplicaciones de video conferencias como ser Zoom y Meet, luego al notar la falta de conectividad y presencialidad, incorporamos grupos de WhatsApp donde notamos una participación más directa y dinámica, donde se podían subir fotos de trabajos terminados y videos. Como ultima herramienta que sumamos fueron los videos explicativos propios y de diferentes fuentes.

Narrativa:

Como conclusión, podemos decir que no pudimos reemplazar hasta el momento con ninguna herramienta virtual la parte tangible de nuestra materia. Pero si pudimos lograr revivir la motivación del alumno, y por otro lado también, notamos el acrecentamiento del sentido común y autoevaluación.

Sabemos que nuestro trabajo es seguir investigando y apostando a esta metodología que llevo para quedarse y que luego podremos aplicar un sistema dual en forma virtual y presencial.

ANEXO

VIDEO:

<https://youtu.be/cC6myyzjUw>