



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

SISTEMA DE UNIVERSIDAD VIRTUAL

---

---

**Diseño instruccional y virtualización del curso de  
"Enología", como apoyo a la asignatura presencial del Centro  
Universitario Continental del Estado de Hidalgo**

Proyecto terminal de carácter profesional que para obtener el grado de:

**MAESTRÍA EN TECNOLOGÍA EDUCATIVA**

Presenta:

**L.G. María Rebeca Huerta Cruz**

Director del Proyecto Terminal:

**Mtra. María Isabel Morales Islas**

Pachuca de Soto, Hidalgo,

Agosto, 2017





UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

SISTEMA DE UNIVERSIDAD VIRTUAL

**Diseño instruccional y virtualización del curso de  
"Enología", como apoyo a la asignatura presencial del Centro  
Universitario Continental del Estado de Hidalgo**

Proyecto terminal de carácter profesional que para obtener el grado de:

**MAESTRÍA EN TECNOLOGÍA EDUCATIVA**

Presenta:

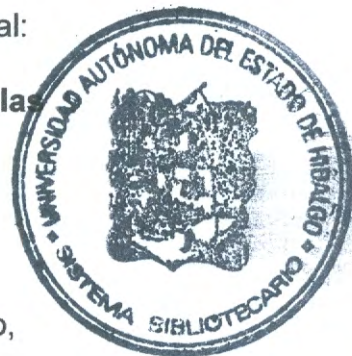
**L.G. María Rebeca Huerta Cruz**

Director del Proyecto Terminal:

**Mtra. María Isabel Morales Islas**

Pachuca de Soto, Hidalgo,

Agosto, 2017



## **DEDICATORIAS**

A mi mejor amiga, cómplice, consejera y el mejor ejemplo que tengo en la vida, mi Pato por ser mi apoyo en todo momento.

A mi papá por siempre impulsar lo que hago y siempre creer en mí en todo momento.

A mi chavalito, porque para ti soy mejor persona día a día.

A mi esposo, porque me impulsaste para terminar este proyecto.

## **AGRADECIMIENTOS**

A mis padres, por ser mi fortaleza y que gracias a su ejemplo logré culminar este proceso más en mi vida.

A mi esposo Mike, porque gracias a su amor y fuerza, me dio la seguridad para concluir y siempre impulsarme para ser mejor persona y profesionista.

A cada uno de los asesores de esta Maestría que siempre tuvieron la mayor disponibilidad y ofrecieron lo mejor de cada uno.

A mi asesora que gracias a ella este proyecto lo pude terminar y concluir una etapa más de mi vida educativa.

A Dios por siempre estar presente en cada uno de mis pasos y llenarme siempre de bendiciones.

<b>ÍNDICE DE FIGURAS .....</b>	<b>7</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS.....</b>	<b>8</b>
<b>RESUMEN .....</b>	<b>9</b>
<b>PRESENTACIÓN.....</b>	<b>11</b>
<b>I. DIAGNÓSTICO.....</b>	<b>13</b>
I.1 Centro Universitario Continental .....	13
I.1.1 Entorno institucional .....	13
I.1.2 Organización Institucional .....	16
I.1.3 Infraestructura tecnológica .....	18
I.2 Licenciatura en Gastronomía .....	19
I.2.1 Organización curricular .....	20
I.3 La asignatura de Enología .....	22
I.3.1 Ubicación curricular.....	22
I.3.2 Problemáticas identificadas.....	23
I.4 Análisis FODA .....	25
<b>II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....</b>	<b>30</b>
<b>III.JUSTIFICACIÓN.....</b>	<b>41</b>
<b>IV.OBJETIVOS .....</b>	<b>45</b>
IV.1 Objetivo General .....	45
IV.2 Objetivos Específicos .....	45
<b>V.APORTES DE LITERATURA.....</b>	<b>46</b>
V.1 Tecnología en la educación.....	46
V.1.1 Tecnología y educación .....	47
V.1.2 E-learning .....	48
V.1.3 B-learning .....	51
V.2 Estrategias de enseñanza.....	52
V.2.1 La función de la tutoría y asesoría virtual .....	54

V.2.2. Estrategias de enseñanza para el aprendizaje significativo: preinstuccionales, coinstruccionales y postinstruccionales .....	55
V.2.3 Herramientas de comunicación y colaboración .....	56
V.2.4 Estrategias de evaluación .....	58
V.3 Diseño Instruccional .....	60
V.3.1 Modelos .....	62
V.3.2 Objetivos .....	65
V.4 Materiales y Recursos educativos .....	66
V.4.1 Clasificación y selección de materiales.....	67
V.5 Plataforma G Suite for Education .....	71
V.5.1 Características generales .....	71
V.5.2 Herramientas y funciones básicas .....	72
<b>VI.PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO.....</b>	<b>74</b>
VI.1 Análisis .....	74
VI.2 Diseño .....	77
VI.3 Desarrollo .....	77
VI.4 Implementación .....	78
<b>VII. DISEÑO INSTRUCCIONAL Y VIRTUALIZACIÓN DEL CURSO DE "ENOLOGÍA", COMO APOYO A LA ASIGNATURA PRESENCIAL DEL CENTRO UNIVERSITARIO CONTINENTAL DEL ESTADO DE HIDALGO. ....</b>	<b>79</b>
VII.1 Guía didáctica .....	79
VII.2 Secuencia didáctica.....	92
VII.1 Materiales.....	115
<b>VIII.ESTRATEGIAS DE IMPLEMENTACIÓN .....</b>	<b>117</b>
<b>IX.ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN .....</b>	<b>118</b>
<b>X.CONCLUSIONES .....</b>	<b>122</b>
<b>XI.REFERENCIAS .....</b>	<b>126</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Organigrama institucional. Coordinación de vinculación CUC (2015). .....	16
Figura 2 Promedio por semestre de los más destacados alumnos CUC de gastronomía. Elaborado por Huerta, M. (2015). Historiales académicos CUC. ....	24
Figura 3 Matriz FODA. Elaborado por Huerta, M. (2015) .....	26
Figura 4: Calificaciones de tercer semestre de la primera generación de la Licenciatura en Gastronomía. Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015), Historiales Académicos CUC. ....	36
Figura 5 Ejemplos de estrategias de enseñanza.....	57
Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015). Basado en Acosta, S. & García, M. (2012). 57	
Figura 6: Ejemplos de herramientas de comunicación y colaboración.....	59
Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015). Basado en Acosta, S. & García, M. (2012). 59	
Figura 7: Ejemplos de materiales del curso. ....	118
Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015). Basado en capturas de pantalla.....	118
Figura 8: Formato de autoevaluación para el curso de Enología virtual.....	120
Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015).....	120
Figura 9: Formato de coevaluación para el curso de Enología virtual.....	121
Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015).....	121
Figura10: Matriz de evaluación de un proyecto.....	122
Fuente: UAEH, Maestría en Tecnología Educativa, (2015).....	122

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Asignaturas de Segundo y Tercer Semestre de Gastronomía. _____	24
Fuente: Centro Universitario Continental (2015) _____	24
Tabla 2 Materias de la Licenciatura en Gastronomía CUC _____	33
Tabla 3 Temario de la asignatura de Enología del CUC _____	38
Fuente: Elaborado: Huerta, M. (2015) _____	38
Tabla 4 Ponderaciones de evaluación de la asignatura de Enología del CUC ____	39
Fuente: Elaborado: Huerta, M. (2015) _____	39
Tabla 5 Redistribución temática con la incorporación de actividades virtuales ____	41
Fuente: Elaborado: Huerta, M. (2015) _____	41
Tabla 6 Ejemplos de materiales educativos _____	70
Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015)_____	70

## **RESUMEN**

El presente proyecto muestra el diseño instruccional y la virtualización del curso de “Enología” como apoyo a la asignatura presencial en el Centro Universitario Continental, una universidad de corte particular en la ciudad de Pachuca, Hidalgo; institución incorporada a la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo desde el año 2005.

El Centro Universitario Continental al día de hoy cuenta con 4 licenciaturas, siempre con un perfil humanista, lo cual conlleva al constante crecimiento y mejoramiento en cada una de sus áreas, tanto en lo administrativo como en la academia, buscando la constante capacitación docente y buscando estrategias educativas innovadoras para fortalecer procesos educativos y formar profesionales integrales que logren en un futuro posicionarse en el mercado laboral de una manera exitosa y productiva. Bajo esta línea educativa que maneja la institución, este proyecto cumple con uno de los objetivos universitarios, el crear asignaturas con apoyo en la tecnología para reforzar el conocimiento de cada uno de los estudiantes.

El proyecto analiza de lo general a lo particular la problemática actual de la asignatura de Enología que cursan los estudiantes de gastronomía; se hace un recorrido para identificar las características de la universidad, seguidas por las de la licenciatura, las peculiaridades de cada semestre y se analiza la problemática específica de la asignatura, la cual tiene un contenido programático muy extenso y el cual no es equiparable al número de horas clase que se llevan al semestre; bajo esta problemática se desarrolla un producto de apoyo al estudiante para perfeccionar su aprendizaje, generando todo el diseño instruccional y virtualización de un curso de enología con la guía y secuencia didáctica y la presentación de los materiales a usar, haciendo uso de las herramientas gratuitas que maneja la plataforma Google Suite. Se pretende que este proyecto se logre implementar en la universidad a lo largo del siguiente semestre e ir haciendo las mejoras pertinentes.



## **ABSTRACT**

The present project shows the design instruccional and the virtualization of the course of "Oenology" like support to the subject presencial in the Centro Universitario Continental, a university of particular court in the city of Pachuca, Hidalgo; institution that is incorporated into the Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo from the year 2005.

The Centro Universitario Continental on the day of today is provided with 4 licenciates, always with a humanist profile, which bears to the constant growth and improvement in each of its areas, both in the administrative thing and in the academy, looking for the constant teaching training and looking for innovative educational strategies to strengthen educational processes and to form integral professionals who manage in a future posicionarse on the labor market of a successful and productive way. Under this educational line that handles the institution, this project expires with one of the university targets, creating subjects with support in the technology to reinforce the knowledge of each of the students.

The project analyzes of the general thing to particular current problems of the subject of Oenology that the gastronomy students study; a trip does to itself for identifcar the characteristics of the university, continued by those of the licenciante, the peculiarities of every semester and the specific problems of the subject is analyzed, which one has a very extensive programmatic content and which is not comparable to the number of hours class that they take to the semester; down this problems develops a support product to the student to perfect its learning, generating the whole design instruccional and virtualization of a course of oenology with the guide and didactic sequence and the presentation of the materials to be used, making use of the free hardware that handles the platform Google Suite. It is claimed that this project achieves to help in the university along the following semester and to be doing the pertinent progress.

## **PRESENTACIÓN**

El presente proyecto se presenta dentro de la línea de aplicación innovadora del conocimiento dos, que consiste en la “Aplicación Didáctica de las Tecnologías de Información y Comunicación” con la línea de alcance con la opción tres que es la “Propuesta de mejora, con diseño y desarrollo del proyecto sin su instrumentación”

El proyecto se planificó dentro de una institución de educación superior particular, Centro Universitario Continental del Estado de Hidalgo, la cual esta incorporada a la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, enfocandose en la Licenciatura en Gastronomía y específicamente a la asignatura de Enología que se imparte en el tercer semestre de la mencionada carrera. La problemática presentada es que los alumnos tienen pocas horas clase (presencial) en relación con la carga temática de la asignatura, lo cual ocasiona estrés en el alumno, apatía o saturación de información; por lo tanto una de las necesidades identificadas es que el alumno requiere de mayor tiempo para poder cumplir con todos los temas que involucren a la adquisición de conocimientos de la enología, al desarrollar un curso virtual que funga de soporte a la clase presencial, facilitará al alumno a revisar lo aprendido, a reforzar los conocimientos y a cubrir mayor número de temas de una manera más accesible, flexible y más adecuada a las características actuales de adquisición de conocimiento mediante el uso de Tecnologías de Información y Comunicación .

El proyecto esta estructurado en once capítulos, siendo el primero dedicado a la parte del diagnóstico del trabajo donde se presenta la descripción detallada del entorno o del contexto, se analizan ventajas y desventajas y definiendo la problemática a la cual se dirige todo el estudio.

El capítulo dos se presenta el planteamiento del problema, donde se delimita el problema central, con lo que se definió el alcance real del proyecto, sus efectos y sus relaciones con las necesidades del mismo.

En el capítulo tres se determinó la justificación del proyecto, donde se define la importancia del mismo, su factibilidad y asimismo se definen sus beneficios tanto sociales como institucionales.

Para el capítulo cuarto se establecieron los objetivos, determinando el propósito del trabajo donde se establecieron tanto el objetivo general como los específicos.

En el capítulo cinco el proyecto se fundamenta teóricamente con todas las bases que sirvieron para el desarrollo de cada uno de los elementos, se trata de explicar el sustento del proyecto, se determinaron conceptos, teorías, enfoques y modelos donde se presenta una síntesis de una investigación previa, y le da soporte al trabajo.

Para el capítulo seis se presenta la metodología que se creó para el desarrollo del producto final, todas las acciones y decisiones que se tomaron en cuenta para crearlo.

El capítulo siete es el producto totalmente desarrollado, que contiene todo el diseño instruccional del curso, incluyendo guía didáctica, secuencias académicas, materiales y recursos didácticos.

El capítulo ocho se presenta la logística a seguir en el momento de que se requiera implementar el proyecto, puesto que por la línea de alcance del mismo no incluye la implementación.

El capítulo nueve está enfocado a las estrategias de evaluación, que incluye las acciones determinadas para la evaluación del proyecto así como sus instrumentos.

El capítulo diez se cierra el proyecto con las conclusiones donde se determinan todas las características del mismo, los resultados del proceso, el logro de los objetivos, las áreas de oportunidad y hasta recomendaciones para el mejoramiento.

## **I. DIAGNÓSTICO**

Todo proyecto de intervención, debe dar inicio con un planteamiento del problema a estudiar, por lo tanto, es indispensable que, para llegar a un enfoque adecuado y preciso, se debe elaborar un análisis previo para ubicar el origen del problema y describir el panorama de la situación actual, el entorno y sus necesidades, a esto, se le identifica como el diagnóstico.

El diagnóstico para este trabajo se inicia con el análisis de la institución educativa donde se desarrollará el proyecto, enseguida una breve descripción de la licenciatura a evaluar hasta llegar a la asignatura y su problemática actual en los procesos de enseñanza que se desarrollan. Y con toda esta secuencia informativa se presenta una matriz FODA, donde se evalúan factores tanto internos como externos que influyen directamente en el proyecto a ejecutar; y lo cual lo llevará a obtener ciertos objetivos y estrategias para la problemática, así mismo elaborar una propuesta para darle una eficiente solución.

### **I.1 Centro Universitario Continental**

La institución Centro Universitario Continental es una institución privada que tiene su plantel ubicado en la ciudad de Pachuca, estado de Hidalgo. Cuenta con la oferta educativa de preparatoria y cuatro licenciaturas profesionales que son: Derecho, Contaduría, Administración de Empresas y Gastronomía.

#### **I.1.1 Entorno institucional**

El Centro Universitario Continental (CUC), inició funciones en mayo de 2001 como una institución dedicada a la capacitación de personal tanto del sector público como privado, en 2002 comenzó con las licenciaturas en Administración, Contaduría, Derecho, Mercadotecnia y Comercio Exterior, avaladas por IHEMSYS (Instituto Hidalguense de Educación Media Superior y Superior) y fue en el 2005

que obtuvo la incorporación a la UAEH (Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo) dejando solamente las licenciaturas de Derecho, Administración y Contaduría. A partir del 2008, cambiaron su ubicación para contar con instalaciones más equipadas, de mayor tamaño y mejor funcionalidad para los estudiantes; en diciembre del 2011 se incorporaron los estudios de bachillerato y al siguiente año se sumó la licenciatura en Gastronomía, iniciando funciones en agosto 2013.

Dentro del Plan de Desarrollo Institucional del Centro Universitario Continental 2015, se menciona la naturaleza de la institución como “una empresa con responsabilidad social y ambiental, enfocada a satisfacer la demanda educativa de los jóvenes que buscan una oportunidad accesible a estudios universitarios de calidad reconocida” (p. 17).

Asimismo, el documento describe a la misión del CUC como: “Impartir educación media superior y superior con responsabilidad social, dirigida a la formación de profesionales competitivos de clase mundial, que se caractericen por su iniciativa empresarial, integridad, humanismo y por su liderazgo comprometido con el desarrollo sustentable”. (p. 17)

Como parte de su visión para el 2015, la institución pretende ser un organismo educativo con responsabilidad empresarial que tenga un reconocimiento social y académico gracias al fortalecimiento del cuerpo de docentes y la aceptación de sus egresados en su campo profesional.

La visión del CUC y el logro de la misma se fragmenta y sustenta en diversos puntos de los cuales, en el Plan de Desarrollo 2015 menciona varios, sin embargo, los más relevantes que sustentan el presente proyecto son:

- La consolidación de una plantilla de docentes que cubren el perfil docente e investigador, con prestigio académico y laboral, que, además están en constante actualización.
- Por el desarrollo en el uso de las NTIC's en el proceso enseñanza aprendizaje y en su cultura organizacional.

- Por su gestión académico-administrativa orientada a resultados y a la satisfacción del usuario, lo que mantiene al CUC en procesos constantes de planeación y evaluación institucional. (p.18)

Como objetivos estratégicos de desarrollo, el CUC en su plan de desarrollo institucional 2015, menciona los siguientes rubros, de los cuales de cada uno presenta diferentes líneas de acción y metas:

- I. Implantar el modelo educativo de la UAEH en el plano académico.
- II. Oferta educativa ampliada y pertinente.
- III. Formación de profesionales de clase mundial.
- IV. Academia: Docencia e investigación
- V. Calidad en la gestión educativa y desarrollo organizacional.
- VI. Implementación de las NTIC'S en la gestión educativa y la labor docente.
- VII. Desarrollo del programa de vinculación institucional.
- VIII. Centros de información.
- IX. Instalaciones e infraestructura.
- X. Seguimiento a los alumnos CUC (egresados)
- XI. Atención personalizada a usuarios del CUC
- XII. Estrategias de fortalecimiento de la imagen institucional.
- XIII. Estrategias de promoción y publicidad.
- XIV. Responsabilidad social. (p. 70)

Con respecto al punto VI, se puede demostrar el interés que tiene la institución para implementar nuevos proyectos y desarrollar metodologías educativas con el uso de las TIC fijándose metas específicas como:

- Realización de cursos dirigidos sobre el uso de las TIC en educación a docentes.
- Equipamiento de las aulas multimediales

Asimismo, la institución tiene claro que las instalaciones e infraestructura deben ser punto clave para el desarrollo de actividades educativas por lo tanto, menciona como línea de acción para este rubro: "Planificación y propuesta de desarrollo de nuevas instalaciones e infraestructura si se considerará necesario para la óptima realización de las actividades educativas en el CUC" (p.70).

## I.1.2 Organización Institucional

El Centro Universitario Continental esta organizado como se muestra en la Figura 1

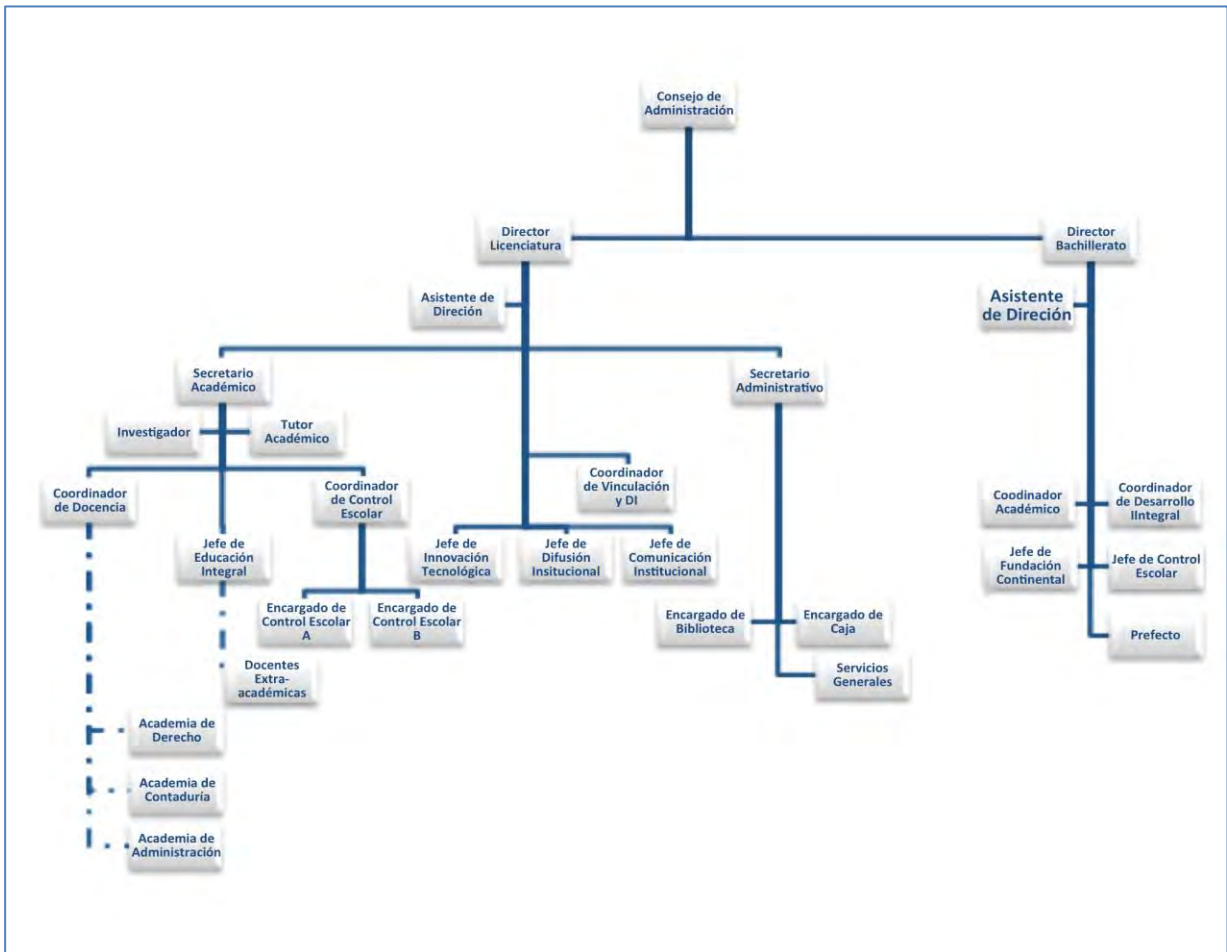


Figura 1. Organigrama institucional. Coordinación de vinculación CUC (2015).

Cada una de las áreas marcadas en la Figura 1, cuentan con ciertas funciones y actividades, que, en conjunto logran ejecutar acciones que ayuden al desarrollo educativo siempre encaminados al cumplimiento de su misión y visión institucional.

Para

De acuerdo al Manual Organizacional MO-V4-2013 del Centro Universitario Continental, (ver Anexo I), las principales funciones de las áreas involucradas, se describen de manera muy específica tanto las actividades como sus responsabilidades u obligaciones, siendo importante para el presente trabajo

identificar de acuerdo a sus actividades cuáles de ellas intervienen tanto en la toma de decisiones como de la aplicación y desarrollo del proyecto; como lo es la parte directiva, la secretaría académica, el área de informática y el área administrativa, principalmente.

Además de todas y cada una de las áreas que conforman al Centro Universitario Continental, parte imprescindible es el personal docente, quienes dan fortaleza a los valores, misiones y objetivos educativos que marca la institución.

Para ello, la institución cuenta con ciertas estrategias, siendo una de ellas la de sensibilizar a la planta docente, quienes deberán conocer y participar de los planes de estudio; para lo cual se programan foros de conocimiento, comprensión, análisis del nuevo plan de estudios, con el propósito de que directivos y docentes estén informados y comprometidos con la propuesta, así como de su papel dentro del proceso.

El CUC fundamenta sus criterios para la selección, permanencia y promoción de la planta docente en el estatuto del personal académico de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

El personal docente que se integra a los programas educativos, son profesionales en cada una de sus áreas y su presencia es reforzada a través del programa de formación y actualización que oferta la Coordinación de Etapa básica de la universidad, los profesores de los primeros semestres se están integrando a un programa de formación para el trabajo docente propuesto con enfoque de competencias, además el profesor tiene acceso a los cursos, talleres y diplomados que oferta el CUC, así como la formación, actualización pedagógica y profesional del personal académico, mejoramiento del clima laboral y la atención a los usuarios internos y externos.



En el semestre agosto – diciembre 2015 se inicia el proceso de selección docente, que consta de: entrevista, proceso de examen psicológico, proceso de entrevista con Tutoría académica y por último la clase muestra.

### **I.1.3 Infraestructura tecnológica**

La institución cuenta con dos laboratorios de cómputo totalmente funcionales para los estudiantes universitarios y otro más para los de preparatoria. Cada salón cuenta con 25 equipos de escritorio, además en el área de biblioteca también se cuenta con 6 equipos fijos. Todos las aulas y equipos están disponibles tanto para alumnos como para docentes, las aulas cuentan con ciertos horarios para que el estudiante pueda ingresar puesto que se utilizan para las asignaturas correspondientes de cada licenciatura.

La escuela cuenta con un proveedor de servicio de internet, en cada piso cuenta con modems inalámbricos para que en todas las aulas se pueda tener conectividad en los equipos personales de los estudiante y docentes.

Todos los PC tiene el sistema operativo Windows, y manejan el navegador Internet Explorer y Chrome. Además, cuentan con un software llamado Saeko que ha servido como plataforma de uso para docentes, se utiliza para registro de calificaciones, bitácoras de actividades y en el último semestre se adaptó para el pase de lista electrónico, eliminado la impresión de listas de asistencias y facilitando el orden de las insasistencias por alumno.

## I.2 Licenciatura en Gastronomía

La Licenciatura en Gastronomía abrió su primer semestre en agosto de 2013, está conformada por 9 semestres e incorporada a la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo; por lo tanto, maneja el mismo currículo y actividades extracurriculares. Es una licenciatura que potencializa las habilidades prácticas de los estudiantes, está estructurada para llevar en su mayoría horas prácticas de actividades como la preparación de alimentos y bebidas, el servicio de alimentos y la proyección a campos administrativos.

El objetivo de la licenciatura es crear profesionales en la rama de servicio y preparación de alimentos y bebidas, que puedan desarrollarse en cualquier empresa privada o pública del mismo rango.

En cuanto a la misión y visión de la licenciatura, toman como referencia a los estatutos establecido por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

### Misión

El programa de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEH imparte una formación multidisciplinaria generando en el estudiante conocimientos y habilidades actualizados, así mismo cuenta con profesorado de calidad y posee la infraestructura necesaria para formar profesionales emprendedores dando énfasis a la práctica, desarrolla los valores que comprometen al estudiante con la sociedad de manera ética, difundiendo la cultura de cada lugar a través de la gastronomía.

### Visión

El Licenciado en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo posee conocimientos y habilidades teórico y prácticos tanto de la industria Turística y Gastronómica como de la Administración, para desempeñar puestos operativos y directivos con amplio reconocimiento nacional e internacional, que a través de acciones y con liderazgo puedan contribuir al desarrollo social, económico y cultural a través de la gastronomía, ya que el estado de Hidalgo es uno de los más importantes en su rama.(UAEH, 2015).

### **I.2.1 Organización curricular**

La Licenciatura esta conformada por nueve semestres, en cada uno de ellos se cursan de 6 a 7 asignaturas, de las cuáles están seccionadas en áreas de estudio; es decir, en cada semestre se cuentan con asignaturas prácticas que se desarrollan principalmente en el laboratorio de cocina, asignaturas de perfil administrativo y las asignaturas con enfoque a los idiomas.

El currículo maneja una secuencia en asignaturas principalmente de idiomas y de las áreas practicas de cocina, en el caso de Enología no tiene alguna asignatura antecedente que le permita tener un preámbulo para la adquisición de conocimiento del área, pero en caso contrario si tiene un seguimiento o continuidad puesto que en cuarto semestre –un semestre posterior– los estudiantes cursan coctelería, donde se establece una relación con la enología y los estudiantes con el precedente del estudio del vino, ingresan con una mayor noción objetiva acerca de las bebidas, su uso, cuidado, evaluación sensorial y manejo.

La distribución de materias por semestre (ver anexo II) describe de manera clara cada una de las asignaturas que todo estudiante de Gastronomía debe cursar y acreditar para finalizar los estudios profesionales. Es aquí donde se presenta un breve resumen del análisis curricular:

- Son 9 semestres.
- 59 asignaturas.
- 14 asignaturas en estudio de idiomas
- 13 asignaturas con enfoque administrativo.
- 11 asignaturas prácticas en el área de cocina.
- 5 asignaturas con perfil de servicio de alimentos y bebidas que también son prácticas en un 70%

- El resto son asignaturas diversas entre optativas, seminarios de investigación y tesis; y complementarias para el estudio gastronómico.

Evidentemente la asignatura de Enología, está involucrada en el enfoque gastronómico dentro de las materias de servicio de alimento y bebidas, que con lleva a mayor número de horas prácticas que teóricas.

Además de la distribución curricular, cada semestre está estructurado en tres secciones: dos parciales y una evaluación global; y cada una de estas secciones constan de una calificación que al final se promedia y como resultado se obtiene la calificación de la asignatura.

Las evaluaciones parciales están conformadas por los siguientes rubros:

- Actividades académicas: Involucra tareas, participación, investigaciones, exposiciones, entre otras. Equivale al 40% de la calificación.
- Prácticas en clase: Evaluación de cada clase práctica en cuanto a puntualidad, aplicación de conocimientos, técnicas, procesos, uso de equipo mayor y menor, uso de uniforme, manejo higiénico de alimentos, entre otros. Equivale al 40% de la calificación.
- Evaluación escrita: Cubre los conocimientos impartidos durante las sesiones teóricas. Equivale al 20 % de la calificación.
- Evaluación práctica: Es una evaluación donde los alumnos aplican los conocimientos adquiridos mediante un ejercicio práctico, demostrando habilidades en la preparación y/o servicio de alimentos y bebidas. Equivale al 20% de la calificación.

Con respecto a la evaluación global, los rubros son:

- Actividades académicas y prácticas en clase: Equivale al 20% de la calificación.
- Evaluación escrita: Equivale al 30 % de la calificación.

- Evaluación práctica: Equivale al 30% de la calificación.
- Proyecto final: Consiste en la realización de un proyecto de ámbito gastronómico donde elaboren y demuestran todas las habilidades adquiridas durante el semestre. Equivale al 20% de la calificación.

### **I.3 La asignatura de Enología**

La enología, es el estudio de la elaboración, la geografía, el servicio, compra y almacenamiento de los vinos. Su objetivo general, como lo menciona el Programa Analítico de Asignatura de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH, 2009) es:

El alumno conocerá el origen, historia y leyendas sobre la vid, los procesos de elaboración y tipos de uva, las clasificaciones básicas y las regiones vinícolas más importantes del mundo; así mismo conocerá y practicará la selección, manejo y conservación, descorche, técnicas de servicio, la cata y maridaje del vino con los alimentos. (p.2)

La asignatura se desarrolla tanto en aula regular con clases teóricas como en aula – laboratorio - de enología, donde el alumno desarrolla sus sentidos para la correcta degustación de los vinos. Aproximadamente dentro del semestre se abarcan 16 semanas escolares, donde en cada una, el alumno tiene asignado 5 horas a Enología, de ellas 3 son en laboratorio y 2 en aula; por lo tanto es un porcentaje mayor a la práctica, lo cual limita el horario teórico para la carga temática que debe cubrir la asignatura.

#### **I.3.1 Ubicación curricular**

La asignatura de Enología es parte del programa de estudio de la Licenciatura en Gastronomía en el tercer semestre; el alumno debe desarrollar habilidades teóricas y prácticas para la adecuada selección de vinos para un menú determinado.

Dentro de la guía didáctica, los temas principales son:

- Generalidades.

- El vino y sus procesos.
- La botella y sus componentes.
- La cata del vino.
- El vino y la comida.
- Regiones vinícolas del mundo
- Otro tipo de bebidas y su elaboración

De cada uno de estos temas se desprenden una serie de subtemas que amplía la información y se distribuyen a lo largo del semestre, haciendo las debidas evaluaciones parciales y, global.

### **I.3.2 Problemáticas identificadas**

Las principales problemáticas que sean observado durante el desarrollo de la asignatura son:

- Bajo rendimiento escolar por los alumnos con respecto a semestres anteriores, en la Figura 3 se presenta una gráfica con los mejores tres promedios de las dos generaciones que hasta el momento han cursado el tercer semestre donde se lleva la materia de Enología, (se omiten los nombres por resguardo y protección a sus datos), donde se percibe claramente una baja en los promedios generales de segundo a tercer semestre.

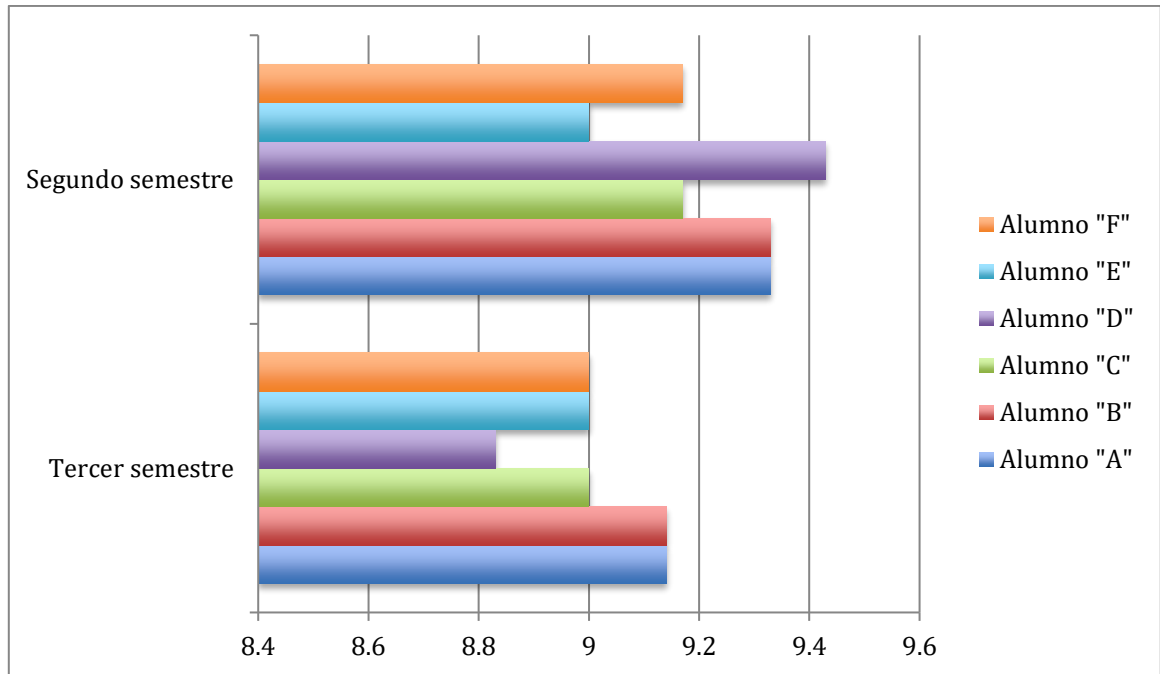


Figura 2 Promedio por semestre de los más destacados alumnos CUC de gastronomía. Elaborado por Huerta, M. (2015). Historiales académicos CUC.

- Incremento en el número de asignaturas con respecto semestre anterior, lo cual se puede observar en la tabla 1

Tabla 1. Asignaturas de Segundo y Tercer Semestre de Gastronomía.

Fuente: Centro Universitario Continental (2015)

2do. Semestre	3er. Semestre
Funciones administrativas	Mercadotecnia
Informáticas aplicada a la industria gastronómica	Costos
Contabilidad financiera	Derecho constitucional y administrativo
Francés II	Francés III
Conservación y nutrición	Inglés I
Cocina mexicana	Cocina sudamericana
	Enología

- Inicio del periodo de estancias profesionales en horarios vespertinos, lo cual reduce el tiempo disponible para hora de estudios extra escolares. Las estancias – o prácticas - profesionales son periodos en que el estudiante debe entrar a un centro de trabajo relacionado a la gastronomía, y deberá prestar sus servicios sin remuneración económica con la firme intención de adquirir aprendizaje, experiencia y a la vez identificar las diferentes posibilidades del campo de trabajo que tendrá en cuanto terminen sus estudios profesionales. Para que un lugar (restaurante, hotel, banquetera, etc.) determinado sea aceptado como una opción de estancia, deberá cumplir con ciertos requisitos como aforo, habilidades o destrezas que el alumno aprenderá, capacidad de producción y factibilidad de vinculación con la universidad, entre otras. Para dar inicio al periodo de estancias el alumno debe firmar una carta compromiso (ver Anexo III) para la aceptación de este periodo laboral y entregarlo en el lugar correspondiente asignado.
- Programa de estudios desactualizado, puesto que el último presentado por la UAEH es de 2009, y actualmente el estudio de la Enología se ha transformado y ampliado, por lo tanto, el docente del Centro Universitario Continental lo ha enriquecido favoreciendo al incremento de información teórica y en el mismo tiempo de horas asignadas, lo que ha generado una saturación informativa para el estudiante.

#### **I.4 Análisis FODA**

Para la debida elaboración del análisis FODA, es importante identificar el problema o necesidad para la elaboración del proyecto; este trabajo presenta el caso de estudio directamente en una institución de educación superior particular de la ciudad de Pachuca, Hidalgo, –*Centro Universitario Continental*-, que está incorporada a la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. En dicha institución se ofrecen cuatro licenciaturas, de las cuales la más nueva es la de Gastronomía, teniendo apenas dos años de su lanzamiento oficial; en dicha licenciatura dentro



del tercer semestre, los alumnos llevan una asignatura denominada Enología, que tiene el objetivo de que el alumno desarrolle conocimientos y habilidades, tanto teóricas como prácticas para la adecuada selección, servicio y recomendación de vinos para un establecimiento de alimentos y bebidas.

La asignatura se desarrolla de manera presencial totalmente, teniendo un 50 % de teoría y 50% de práctica, sin embargo, debido a las adaptaciones aplicadas al currículo para actualizar los contenidos, el número de horas-clase al semestre resulta insuficiente para abordar todos los temas, es decir los alumnos tienen una proporción de mayor peso teórico o de material de información, lo cual hace que se generen dificultades para el desarrollo del curso ya que se cuenta con demasiada información para abordar durante el semestre que no es equiparable al número de horas semanales, por lo que genera stress, favorece al aprendizaje memorístico y crea ambientes no ideales para un adecuado proceso de enseñanza- aprendizaje; por lo tanto este proyecto pretende elaborar un diseño instruccional de un curso de enología, en la plataforma “G Suite for Education”, que sirva de apoyo al curso presencial, que brinde actividades y material didáctico atractivo, integrador y que promueva habilidades para el estudio autónomo para contribuir a un aprendizaje efectivo de la materia. Con la información previamente descrita, se desarrolló una siguiente matriz FODA, como se muestra en la Figura 3



*Figura 3 Matriz FODA. Elaborado por Huerta, M. (2015)*

**F****FORTALEZAS**

- ◆ Existe una apertura importante de la Universidad para estar en la vanguardia educativa.
- ◆ Es una licenciatura nueva en la escuela, por lo que aún se puede desarrollar un perfeccionamiento a la asignatura, es decir, solo dos semestres han tomado la asignatura, lo cual permite tener mejoramiento inmediato y evitar que un mayor número de generaciones enfrente las limitantes descritas previamente.
- ◆ Hay un ingreso importante de estudiantes para la licenciatura, va en crecimiento.
- ◆ Los grupos no son tan grandes (máximo 25) lo cual hace más factible el proyecto para su futura implementación.
- ◆ Cuenta con una infraestructura tecnológica adecuada y suficiente que favorece al desarrollo del proyecto.
- ◆ El proyecto se pretende establecer en una plataforma gratuita, lo cual no genera mayor inversión para la institución.
- ◆ Se cuenta con acceso a internet permanente en la institución.
- ◆ El proyecto fomenta la comunicación entre alumnos de manera sincrónica y asincrónica.
- ◆ El responsable del proyecto cuenta con la experiencia necesaria para desarrollar la función de asesor y tutor de la asignatura.
- ◆ Se cuenta con un salón específico de cómputo, que facilita las actividades del curso a diseñar.

**D****DEBILIDADES**

- ◆ Al ser una carrera nueva, aún no se cuenta con un coordinador de la misma y por ende existe el riesgo de no tener el suficiente conocimiento de su desarrollo e implementación por parte de los directivos y/o administrativos.

- ◆ Programas de estudios desactualizado que requiere del uso de aportes recientes de la asignatura.
- ◆ No todos los alumnos presentan un adecuado uso de las tecnologías de información y comunicación.

## A

### AMENAZAS

- ◆ Existen varias instituciones educativas que manejan el rubro de enología.
- ◆ Fallas de la señal de internet o conexión, es decir, debido al crecimiento de la institución y número de usuarios el ancho de banda de señal de internet resulta insuficiente.
- ◆ Falta de conocimiento en uso de plataformas educativas por parte de los alumnos.
- ◆ Falta de interés o motivación por parte de los alumnos.
- ◆ Saturación de la red.
- ◆ Falta de creatividad en el diseño instruccional, actividades poco atractivas y que generen apatía o conflicto para su uso.

## O

### OPORTUNIDADES

- ◆ Promoción al uso de tecnologías de información y comunicación.
- ◆ Acercamiento al estudiante al uso de tecnología en sus estudios.
- ◆ Facilitación del proceso de enseñanza – aprendizaje mediante el diseño de actividades y recursos que atiendan diferentes estilos de aprendizaje.
- ◆ Innovación del estudio de enología en la ciudad y en el Estado.
- ◆ Ser una institución reconocida en la ciudad y que está a la vanguardia en los sistemas educativos.
- ◆ Diversificación de material didáctico y apoyo al estudio de Enología.

## Diagnóstico

**F O** Entre fortalezas y oportunidades, se puede distinguir que existe factibilidad para desarrollar el proyecto ya que se puede aprovechar la infraestructura de la universidad, así como la innovación y la vanguardia que los distingue; además se aprovecha el potencial de una carrera nueva en donde la afluencia de los estudiantes, y por ende su matrícula, es cada vez mayor. Con las fortalezas como institución, se puede abrir un área de oportunidad para el desarrollo de esta licenciatura.

**F A** Como estrategia para aminorar las amenazas, es contar con un servidor mucho más estable, en donde la institución se podrá hacer cargo de ello, contratando un servidor extra o en su caso la ampliación de la banda ancha, y así, poder disminuir principalmente la amenaza competitiva del mercado en el estudio de gastronomía; esta licenciatura es un área de constante innovación y creatividad, por lo que el proyecto tendrá un enfoque justo en este sentido, que logre romper paradigmas de la asignatura de Enología y que se distinga en estudiantes con una mayor habilidad para un empleo futuro.

**D O** El tener la oportunidad de facilitar procesos de aprendizaje para una asignatura con una carga de información importante, ocasionará que los alumnos tengan mayor accesibilidad al conocimiento, en un medio más acorde a sus necesidades y se sitúen en contextos más reales, además se propone como estrategia que el alumno sea debidamente capacitado en el uso de la plataforma G Suite for Education, teniendo un curso introductorio acerca del uso y manejo de la plataforma para que reconozca adecuadamente sus funciones y se aminoren las debilidades anteriormente planteadas.

**D A** Al minorizar las debilidades con una adecuada implementación de la plataforma G Suite for Education y un buen proceso de capacitación al alumno en el uso de la misma, así como un diseño instruccional fácil de usar, atractivo y que

cumpla totalmente de apoyo al recorrido de las unidades de la educación presencial, esto ocasionará que las amenazas de manera automática vayan en disminución, principalmente en el rubro de la competencia educativa actual del estudio de enología en la ciudad de Pachuca, Hidalgo.

Además, para complementar el diagnóstico, se hizo uso de la elaboración de un cuestionario a los alumnos que ya han cursado la materia, donde se identificarán necesidades, experiencias personales y un panorama acerca de su opinión para la implementación de este curso y si realmente consideran importante la creación de un apoyo virtual para el estudio de la asignatura de Enología.

Este cuestionario está elaborado con preguntas cerradas y se aplicó a todos los alumnos de tercero y cuarto semestre, que representan un 50% de la población actual de la carrera de gastronomía; siendo un total de 40 alumnos. A la par, se aplicará un cuestionario para saber la opinión por parte de los directivos de la institución y realmente identificar la factibilidad del proyecto ha desarrollar.

Analizando todos los elementos de la matriz FODA, se puede decir que existen mayores oportunidades y fortalezas que amenazas y debilidades para el desarrollo del presente proyecto, por lo tanto, con una buena planeación de estrategias y delimitaciones claros de objetivos, el proyecto puede ser viable.

## **II. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA**

Hoy en día, la educación tiene grandes retos para cumplir efectivamente el objetivo de promover y lograr un aprendizaje significativo, esto debido a que las generaciones han ido evolucionando y las tecnologías de información y comunicación (TIC) están cada vez más involucradas en la vida cotidiana.

Las TIC realmente han revolucionando al mundo, y la educación no puede ser la excepción, sin embargo, como lo menciona Cabero (2000) para que las TIC se

conviertan en verdaderos elementos y recursos potenciales para el aprendizaje, deben darse una serie de transformaciones en diferentes elementos del acto instruccional, ya que seguir haciendo las mismas cosas y con las mismas referencias, sólo con la diferencia de encontrarnos con tecnologías más potentes, únicamente nos puede llevar a amplificar nuestros errores y extenderlos.

Además de identificar los procesos instruccionales, es relevante identificar las características de las generaciones actuales para comprender las modalidades de aprendizaje que prevalecen y utilizar nuevos procesos. Es tan cierto que actualmente los docentes se llenen de preguntas y angustia por saber por qué los alumnos ya no prestan la misma atención, por qué no pueden despegarse de los teléfonos o dispositivos electrónicos, etc., sin embargo, no se aprecia que es otra generación – *generación net*<sup>1</sup> - y que la forma de aprender también ha cambiado.

Para efectos de este proyecto, con el instrumento – *cuestionario* - de diagnóstico (Ver Anexo III), se determinaron los estilos de aprendizaje específico para los alumnos del Centro Universitario Continental de Hidalgo, donde incide el presente trabajo.

El Centro Universitario Continental de Hidalgo, siendo una institución privada ha estado en constantes procesos de innovación y de mejoramiento en las técnicas educativas, ha sido una institución que desde su creación ha buscado mejores opciones y una diversidad cultural e intelectual para todos los niveles escolares que maneja.

Como anteriormente, en el apartado de diagnóstico, se mencionó que la universidad cuenta con cuatro licenciaturas y preparatoria, todas incorporadas a la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, dentro de las cuales la última en

---

<sup>1</sup>Nacidos entre los años de 1977 y 1997. Los jóvenes de la generación Net (o red) se relacionan con la tecnología (computadoras, consolas de videojuegos, reproductores) sin ningún esfuerzo aparente y sin sentirse intimidados (Tapscott, 2009; citado por Hernández, D., Ramírez, A. & Cassany, D. 2014)

incorporarse fue la de Gastronomía, y que hasta este ciclo escolar (ene – jul 2015) tiene abierto de primero a cuarto semestre. Es esta licenciatura donde se desarrolla el proyecto y, por ende, el planteamiento de la problemática, teniendo como puntos clave para su análisis los siguientes:

- a) Licenciatura de nueva incorporación.
- b) Currículo análogo al de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
- c) Carga académica por semestre.
- d) Tercer semestre: Asignatura Enología.
- e) Reducida relación entre el número de horas clase con la información temática.

Los puntos clave que determinaron la problemática del proyecto están enlistados de lo general a lo específico, donde cada uno contribuyó para determinar las características ideales para el diseño instruccional de un curso de Enología como apoyo a la educación presencial.

*a) Licenciatura de nueva incorporación*

Al ser una licenciatura “nueva” para la metodología de la universidad, ha generado problemáticas para un desarrollo adecuado y debidamente organizado, existiendo fallas en la selección de actividades, falta de una coordinación y dificultades en el acoplamiento del manejo de asignaturas muy específicas del área de alimentos, como lo es, la Enología, que se considera una asignatura con rubros exclusivos, por ejemplo, es una asignatura que requiere un aula específica para la cata (análisis) de los vinos; necesita de equipo y utensilios especiales; el manejo de las clases se divide en sesiones teóricas y sesiones prácticas, en donde debe de existir una organización muy detallada de la práctica puesto que se maneja el consumo de bebidas alcohólicas para los estudiantes y por ende, no pueden tener una misma duración que otra asignatura práctica, como por ejemplo las sesiones prácticas de cocina.

b) Currículo análogo al de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Este punto, presenta ambas vertientes tanto favorables como desfavorables, del lado de lo favorable es bueno tener un programa ya establecido que esté avalado por una universidad reconocida a nivel nacional, sin embargo, desde el punto de vista desfavorable, es que al estar incorporado es más complicado hacer modificaciones radicales al mismo para un mejoramiento inmediato en las actividades curriculares de la licenciatura; es decir, hay libertad de modificar ciertos temas de la asignatura sin embargo, todos los contenidos se deben ver en el semestre que así está determinado; en caso de sugerir que una asignatura, que cuente con material y/o información suficiente para cubrir dos semestres – como lo es Enología – no es factible su modificación puesto que depende de la normatividad de otra institución.

c) Carga académica por semestre.

Las materias correspondientes de la licenciatura semestre a semestre, considerando hasta el semestre activo, son las que se presentan en la Tabla 2. *Tabla 2 Materias de la Licenciatura en Gastronomía CUC*  
Fuente: Centro Universitario Continental (2015)

1er. semestre	2do. semestre	3er. semestre	4to. semestre
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Introducción a la administración</li> <li>• Taller de informática</li> <li>• Métodos cuantitativos aplicado a la industria gastronómica</li> <li>• Francés I</li> <li>• Sanidad e higiene</li> <li>• Introducción a la gastronomía</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funciones administrativas</li> <li>• Informática aplicada a la industria gastronómica</li> <li>• Contabilidad financiera</li> <li>• Francés II</li> <li>• Conservación y nutrición</li> <li>• Cocina Mexicana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costos</li> <li>• Francés III</li> <li>• Inglés I</li> <li>• Enología</li> <li>• Cocina Sudamericana</li> <li>• Derecho constitucional y administrativo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Desarrollo empresarial</li> <li>• Microeconomía</li> <li>• Derecho mercantil</li> <li>• Francés IV</li> <li>• Inglés II</li> <li>• Cocina Europea I</li> </ul>

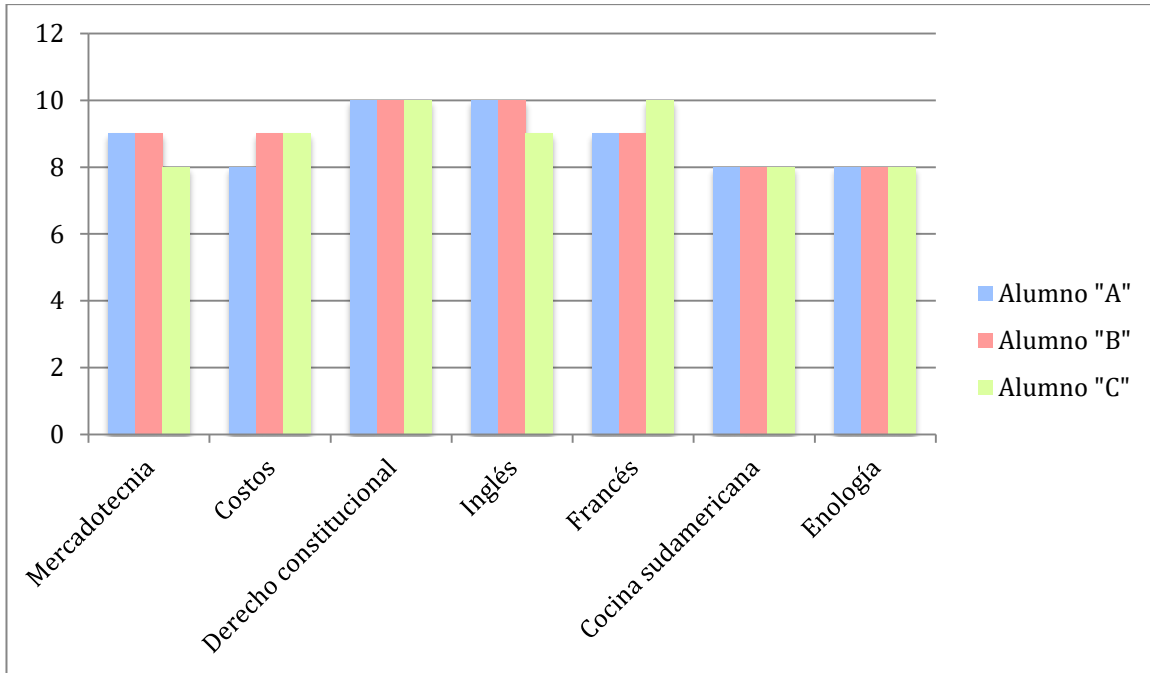


Esto es un punto clave para analizar cuáles son los semestres que cuentan con asignaturas con mayor carga de información y que puedan generar una desmotivación a los alumnos; revisando el currículo y las experiencias de los propios estudiantes, se determinó que ha sido el tercer semestre donde se ha presentado un descenso en rendimiento escolar en las dos generaciones que lo han cursado hasta el momento. La primera causa es que hay un incremento de materias de los dos primeros semestres hacia el tercero, lo cual a los estudiantes les modifica su metodología y su estudio, en los dos primeros semestres tienen una carga de seis materias y en tercero se les agrega una más, teniendo un total de siete. Además se añade a esto, que en este semestre es cuando paralelamente a los estudios deben entrar a diferentes empresas de alimentos y cubrir sus horas (prácticas) de estancias; lo cual provoca un mayor nivel de estrés, horarios más ocupados, menor tiempo disponible para estudiar, alumnos con bajo rendimiento, sin embargo, se plantea que si algunas actividades sean mediadas por las tecnologías de la información y comunicación, y que sean planteadas mediante procedimientos sencillos, atractivos y creativos, que aborden los conocimientos esenciales, pueden ser una herramienta excelente para el aprendizaje significativo y el estudio autónomo.

a) Tercer semestre: Asignatura Enología.

Después de analizar diferentes historiales académicos, hacer comparativas entre ellos y tener ciertas pláticas con los estudiantes, se determinó que el tercer semestre es un periodo crucial en donde los estudiantes perfilan si han seguir adelante o mejor deciden renunciar por no sentirse identificados con la carrera u otras cuestiones personales; además se hizo hincapié en que es un semestre muy nutrido en asignaturas que cuentan con un alto índice de información, lo cual ha dificultado el desempeño de los alumnos, siendo Enología, una de las asignaturas mencionadas. En la Figura 4, se presenta una gráfica de los tres mejores promedios de la primera generación donde claramente se ve que en tercer semestre las asignaturas con calificaciones menores es Cocina Sudamericana y Enología, lo

cual retoma la afirmativa que han hecho mención los alumnos en reiteradas ocasiones de manera directa a docentes y administrativos.



*Figura 4: Calificaciones de tercer semestre de la primera generación de la Licenciatura en Gastronomía. Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015), Historiales Académicos CUC.*

b) Relación número de horas clase con la información temática.

Al enfocarse en la asignatura de Enología, se percibe que el temario o programa de la misma es muy extenso y poco proporcional con el número de horas clase al semestre, lo cual dificulta tanto al docente como al alumno el manejo idóneo de la información.

Es en este punto, donde particularmente se analiza la problemática y la propuesta del presente proyecto que ayudará a la accesibilidad de toda la información correspondiente de la asignatura; teniendo un apoyo virtual que empaten con el curso presencial y sirva para que el alumno tenga tiempo de reforzamiento del

conocimiento y haga más accesible el tratamiento de la información.

Para tener un panorama más claro acerca de la asignatura de Enología es importante analizarla de manera detallada para que posteriormente se puedan definir las problemáticas específicas relacionadas con el con el número de horas clase en relación con la información teórica que deben tener los estudiantes; la asignatura esta conformada de la siguiente manera:

**Datos de la asignatura:**

Horas de clase a la semana: 5

Horas teóricas a la semana: 2

Horas prácticas a la semana: 3

Semanas al semestre: 16

Horas totales del semestre: 80 horas al semestre

Las horas teóricas se refieren a sesiones en aula, donde el objetivo es la transmisión informativa del tema correspondiente a la unidad correspondiente al día. Mientras que las horas prácticas se refieren a sesiones en aula temática de enología donde el alumno experimenta la sensación de probar y analizar con los sentidos diferentes vinos que están completamente ligados a los objetivos temáticos de las sesiones teóricas. Ambas sesiones son totalmente presenciales dentro de la institución.

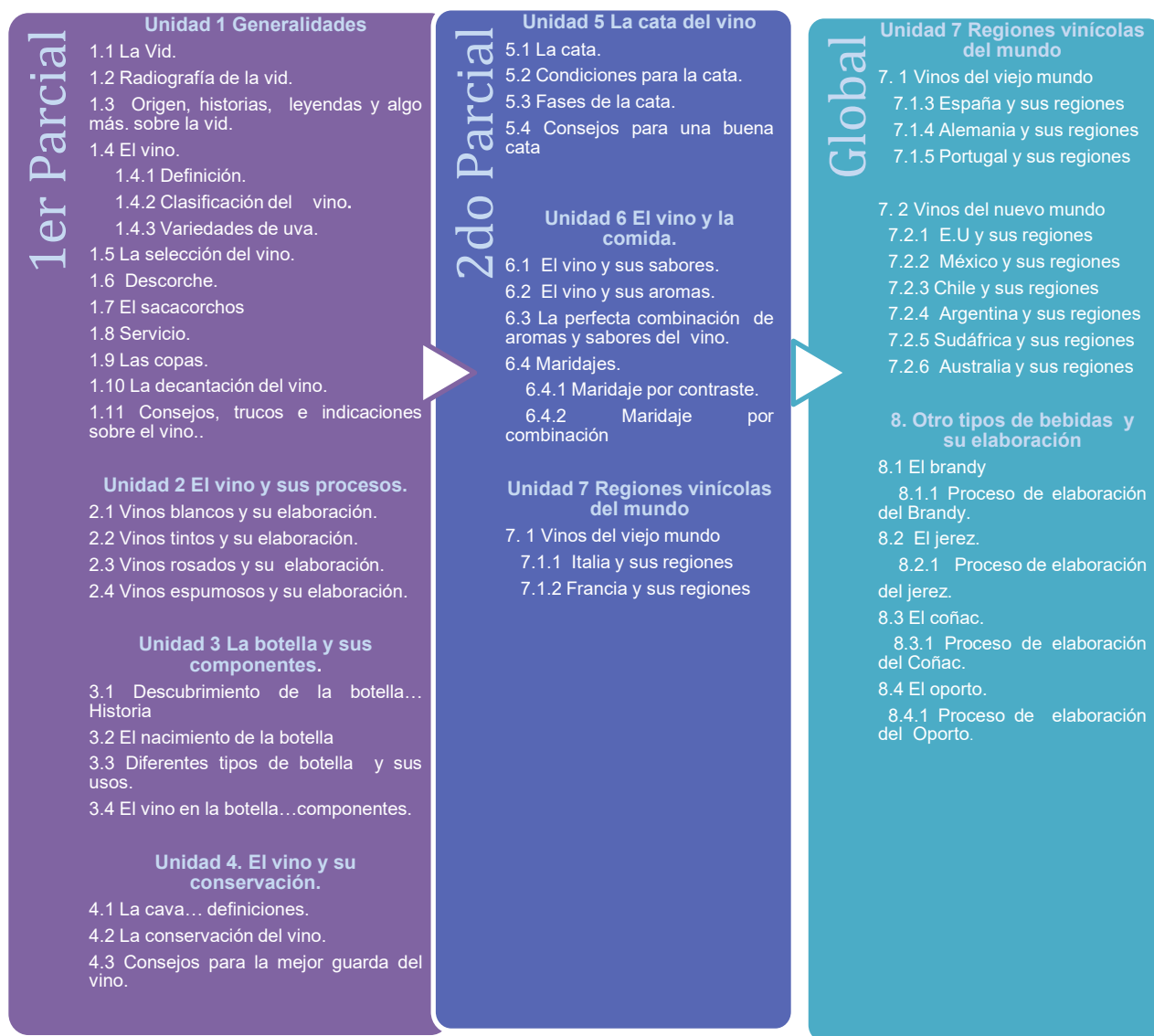
La asignatura está dividida en tres períodos, las cuales abarcan las correspondientes a las tres evaluaciones del semestre, dos parciales y una global. El programa temático de la asignatura se presenta en la tabla 3.

En el primer parcial se abarcan las cuatro primeras unidades que es el segmento del conocimiento básica del vino, en el segundo parcial se toman en cuenta la unidad 5, 6 y se inicia con la 7 y para el global se complementa la unidad más

extensa que es la número 7 y cierra el ciclo temático con la unidad 8.

**Tabla 3** Temario de la asignatura de Enología del CUC

Fuente: Elaborado: Huerta, M. (2015)



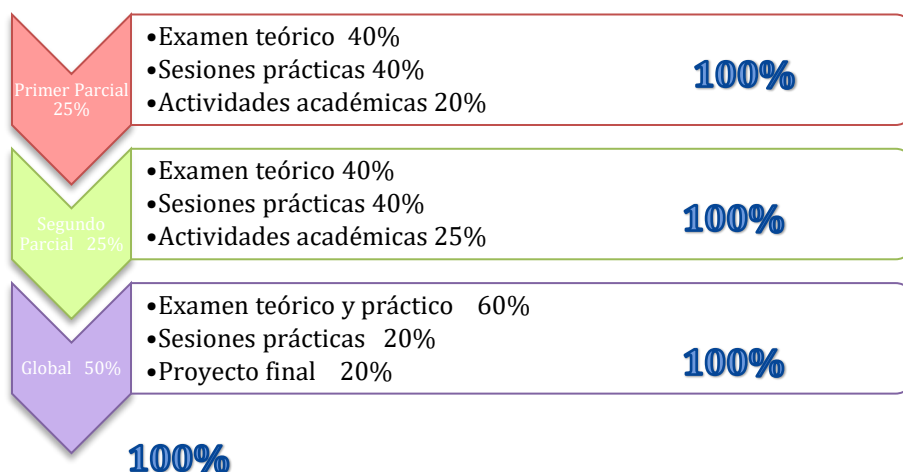
Cada uno de estos temas se deben desarrollar dentro de las sesiones teóricas para que en la práctica el alumno tenga el suficiente sustento para poder analizar a los vinos de una manera correcta, sin embargo, es en este punto en el que se encuentra el mayor conflicto puesto que las horas teóricas suelen no ser suficientes para abarcar toda la información, lo cual genera en el alumno ansiedad, pasividad o

desmotivación. Muchos de estos temas abarcan más horas clase que lo que sustenta una planeación, por lo que ocasiona que los temas finales no se alcancen a ver de una manera completa o en ocasiones ni siquiera se puedan revisar; por lo tanto, se requiere de actividades extras que permitan acortar cierto temas en clase y que el alumno pueda reforzarlos de una manera independiente en una estructura de enseñanza autoinstruccional.

El docente a su vez, con el firme propósito de abarcar el mayor número de temas y cumplir con las normatividades institucionales, determina el uso de actividades extras de la asignatura como: investigaciones, uso de blogs, exposiciones o prácticas externas, lo que sustente la viabilidad de la propuesta del proyecto terminal, en donde se diseñe un curso paralelo al presencial donde el alumno deberá desarrollar diferentes actividades que refuercen el conocimiento de la clase sin estar directamente en la institución ni frente al docente porque todo será de manera virtual; cubriendo por una parte su necesidad generacional de uso de tecnología y por otra, que por medio de la tecnología se le facilite la adquisición de conocimiento de la asignatura y con ello lograr el objetivo primordial de un aprendizaje significativo y logre tener un desarrollo intelectual integral.

Estas actividades virtuales paralelas al aprendizaje dentro de la institución formarán parte de sus calificaciones tanto parciales como globales, puesto que las ponderaciones que maneja la institución se muestran en la Tabla 4.

Tabla 4. Ponderaciones de evaluación de la asignatura de Enología del CUC



Fuente: Elaborado: Huerta, M. (2015)

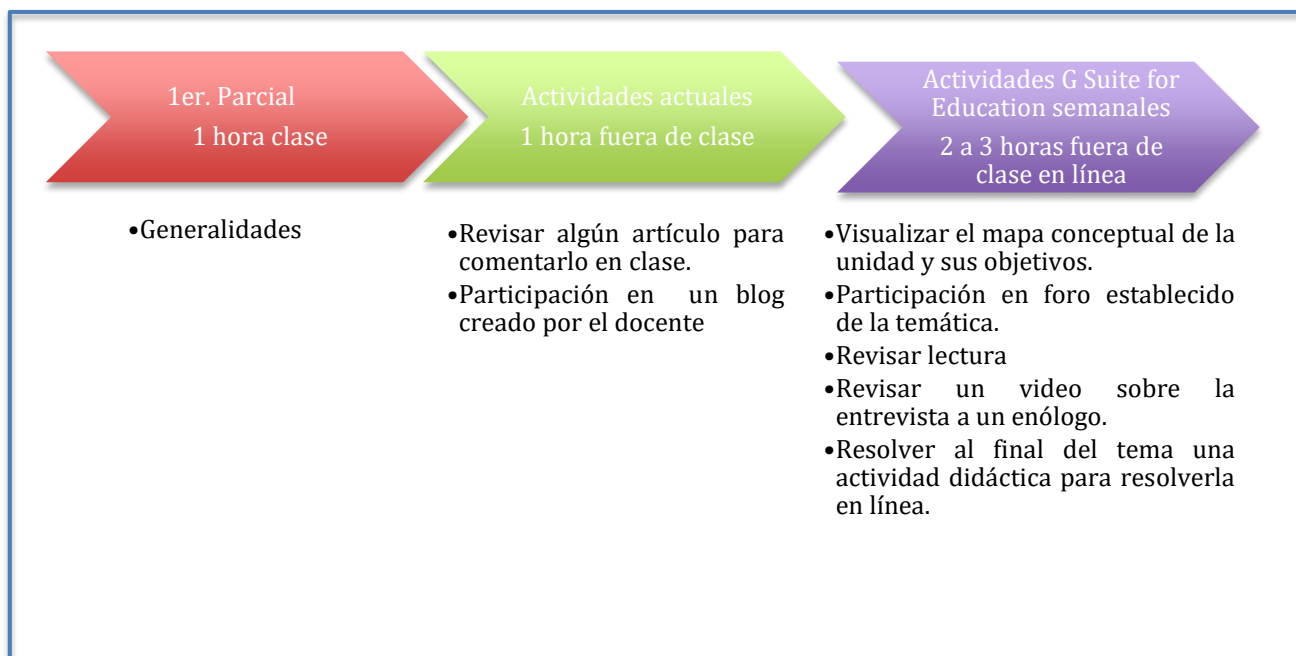
Considerando estas ponderaciones el alumno deberá completar cada una de las actividades en plataforma para cubrir su porcentaje de actividades académicas correspondientes al primero y segundo parcial, y el porcentaje de proyecto final para la evaluación global.

El proyecto se desarrolla en una plataforma de libre acceso que facilitará su uso y manejo por parte de los alumnos, dicha plataforma es G Suite for Education. Todas las indicaciones para su uso y entrega oportuna de actividades se darán a conocer al inicio de cada curso y se establecerán todas las condiciones en el convenio académico que a bien tiene de firmar el representante de grupo y que el docente debe guardar hasta finalizar el semestre.

El diseño instruccional consiste en la planeación, organización, desarrollo y evaluación de actividades debidamente analizadas e implementadas a un cierto grupo de estudiantes, es decir, totalmente un proceso sistemático que va encaminado a un aprendizaje de calidad adecuado a las necesidades de los estudiantes (Barrera, 2010), que en este caso será a los inscritos al tercer semestre de gastronomía en el Centro Universitario Continental de Hidalgo. En la Tabla 5 se establece un ejemplo de cómo podrían equiparse del diseño de actividades virtuales para un tema:

Tabla 5 Redistribución temática con la incorporación de actividades virtuales

Fuente: Elaborado: Huerta, M. (2015)



El alumno deberá dedicar mayor tiempo a la realización de las actividades, sin embargo, al estar conectados en red, esto facilita la accesibilidad para el alumno, además que fomenta la participación grupal con el uso de los tableros de discusión y/o más adelante con la integración de equipos.

El uso de TIC en este formato de apoyo puede cubrir diferentes objetivos como:

- Motivar al alumno reafirmar lo aprendido en clase.
- Accesibilidad a información confiable del tema.
- Genera un aprendizaje cooperativo.
- Fomentar el trabajo en equipo.
- Promover el aprendizaje autónomo.

Para la realización de este diseño, se dividirán todos los temas por Unidades de aprendizaje, y de cada G Suite for Education, las cuales se deberán realizar en las

fechas determinadas desde un principio del semestre y que se establecerán acorde a las fechas de las evaluaciones parciales y/o globales.

Para el adecuado seguimiento de actividades, se presentará una bitácora que irá complementándose con la información correspondiente a cada alumno. Como *Anexo IV* se presenta el avance programático de la asignatura presencial la cual servirá de apoyo para el desarrollo del diseño instruccional del curso virtual.

### **III. JUSTIFICACIÓN**

La educación debe ser una herramienta innovadora que logre crear ambientes aptos, para que los estudiantes generen la formación del conocimiento, desarrollen habilidades y perfeccionen facultades intelectuales; como lo menciona Cardona (2002), “la educación busca dentro de sus objetivos últimos la formación integral del ser humano, entendido como un ser de necesidades, habilidades y potencialidades. Busca intervenir en las Dimensiones Cognitivas (conocimientos) Axiológica (valores) y Motora (Habilidades y Destrezas), para mejorar la calidad de vida” (Sección de introducción, párr.10).

Actualmente, la imagen del docente ha evolucionado, ha dejado de ser el centro del conocimiento, donde fungía como el único orador y todos los estudiantes simplemente eran receptores de información; López y Miranda (2007), mencionan “el nuevo rol de profesor como guía y facilitador de recursos que oriente a alumnos activos que participan en su propio proceso de aprendizaje” (p.56-57), es decir, debe desempeñarse como guiador del conocimiento, copartícipe de un aprendizaje colaborativo para fomentar las aptitudes y cubrir las necesidades de las nuevas generaciones adaptándose al uso de las nuevas tecnologías de información y comunicación.

Estas nuevas tecnologías de información y comunicación (TIC), suelen ser métodos efectivos de aprendizaje en diversos ambientes, sin embargo, es vital



conocer sus objetivos, planificar, organizar, diseñar una estructura, tener habilidades necesarias para ejecutarlas y poder evaluar sus resultados; además es indispensable conocer la infraestructura de la institución donde se pretende desarrollar para tener en efecto resultados positivos.

Con esa misión educativa, se propone este proyecto terminal con orientación profesional, en donde se elabora el diseño instruccional de la asignatura de Enología, del Centro Universitario Continental de Hidalgo, como apoyo a la educación presencial; donde se desarrollarán actividades paralelas a las clases presenciales en aula, las cuales servirán de apoyo para la adquisición de conocimiento efectivo, aplicable a todos los estudiantes pertenecientes a la licenciatura en gastronomía de la institución antes mencionada.

Este proyecto tiene a bien atender una problemática general actual, que es el adecuado uso de las TIC en la educación, específicamente a nivel universitario, eligiendo – *en este caso* - una institución particular en el estado de Hidalgo. Además, es también para atender una necesidad específica de una carrera aún considerada como nueva, la licenciatura en gastronomía, concretamente en el caso de la asignatura de Enología del Centro Universitario Continental de Hidalgo, donde se presenta un carga académica muy completa para los estudiantes, donde la relación de horas clase con el currículo extenso es un tanto complicado para que el alumno pueda desarrollar habilidades indispensables para el buen cumplimiento de sus funciones de servicio en un establecimiento de alimentos y bebidas.

Este inconveniente ha generado una falta de interés de los alumnos, aunado al poco uso de estrategias didácticas creativas e innovadoras dentro de su estancia universitaria. Con la realización de este proyecto se podrá generar una alternativa innovadora, donde se desarrollará un escenario virtual para la asignatura en Enología lo cual sería totalmente diferente y creativo a lo que hasta la fecha se ha venido desarrollando.

Además, puede ser el punto de partida para que otros expertos y colegas puedan crear estrategias didácticas diferentes en sus aulas y fomenten la participación estudiantil y además generen un interés colectivo para investigar, adaptar y mejorar las diversas asignaturas, no solo de gastronomía sino del resto de las licenciaturas que ofrecen en la universidad, e incluso el bachillerato.

La problemática puntual para la creación del proyecto, fue que después de impartir dos semestres continuos de la asignatura de Enología, se pudo determinar que tiene un carga temática muy extensa en relación al número de horas que tienen por semestre, por lo que se plantea la posibilidad que el estudiante a la par de su educación presencial tenga una opción al acceso virtual de material de apoyo complementario para el fortalecimiento de lo aprendido en clase y mejore su rendimiento académico y pueda contar con las destrezas y habilidades suficientes para su desarrollo profesional.

La factibilidad del proyecto es que la población es relativamente baja (máximo 20 alumnos por grupo), lo cual genera que el uso de una plataforma gratuita facilite su manejo y los permisos administrativos sean más sencillos para ejecutar. Además, que la institución cuenta con instalaciones adecuadas para el uso de computadoras, conexión a internet permanente, con horarios accesibles de todo el día y cuenta con personal a cargo responsable que funciona de apoyo para el correcto uso de los equipos. Añadiendo a esto que el espacio de uso será G Suite for Education, que es un ambiente virtual atractivo, de fácil manejo, estructuras simples y manipulación adecuada por parte de los estudiantes; y herramientas muy útiles como bitácoras, calendarios, formularios, cuestionarios, entre otras que ayudan al docente a la creación y manipulación de actividades de enseñanza.

En el aspecto social, el proyecto tiende a desarrollar habilidades y aptitudes que la sociedad actual demanda, - *educando y aprendiendo en entornos virtuales*-; las necesidades de los estudiantes han cambiado, demuestran su interés de manera

diferente, por lo tanto como bien lo menciona Prensky (2011) para motivar a los alumnos se debe “crear usando las herramientas de su tiempo, conectar con sus iguales para expresar y compartir sus opiniones en clase y alrededor del mundo; y conseguir una educación no sólo relevante sino conectada con la realidad”(p. 4); proyectos como éste favorecen pretenden satisfacer esas necesidades, de involucrar a los estudiantes en la nueva realidad y que en un futuro se integren a la vida profesional con las herramientas suficientes demostrando un aprendizaje integral.

Y por último, el proyecto tiene una relevancia institucional puesto que es un trabajo totalmente innovador para la universidad, será el primer intento para modificar, adecuar o diseñar estrategias en los procesos educativos con apoyo de las TIC, se presentará a la vanguardia con otras instituciones, lo cual favorecerá al incremento de fortalezas como institución, se mantendrá en la línea de actualización y permeará la información suficiente hacia otros académicos para generar motivación e integración futura de nuevos cursos virtuales. Y de manera muy particular, fortalece los conocimientos, habilidades y destrezas de quien se encarga del diseño del proyecto.

## **IV. OBJETIVOS**

### **IV.1 Objetivo General**

Realizar el diseño instruccional del curso de Enología como apoyo a las clases presenciales para fortalecer el aprendizaje de los estudiantes, por medio de actividades didácticas disponibles en la plataforma G Suite for Education, en el tercer semestre de la licenciatura de Gastronomía del Centro Universitario Continental de Hidalgo durante el semestre enero – julio de 2016.

### **IV. 2 Objetivos Específicos**

- Identificar las necesidades académicas de los estudiantes de tercer semestre de gastronomía, específicamente de la asignatura de Enología, del Centro Universitario Continental de Hidalgo.
- Identificar el potencial de uso de tecnología con fines educativos por parte de los estudiantes.
- Planear y estructurar el diseño instruccional del curso de enología virtual que servirá como apoyo a las horas-clase presenciales en el aula, compaginando las secuencias didácticas con el programa de estudios de la clase presencial.
- Colocar el curso en la plataforma educativa G Suite for Education.
- Evaluar los resultados del diseño instruccional y su funcionalidad en la plataforma.

## **V. APORTES DE LITERATURA**

Todo proyecto debe ser sustentado con la parte de investigación realizada que fortalece cada una de las fases de planeación, diseño y desarrollo del trabajo, por lo que en este capítulo se presenta la información que con lleva a la estructura del diseño instruccional y virtualización del curso de Enología, del Centro Universitario Continental, iniciando desde la temática general de la tecnología en la educación, sus diferentes estilos, las estrategias de enseñanza, los materiales y herramientas tecnológicas que se puedan utilizar hasta llegar a la temática del diseño instruccional de un curso virtual y de la plataforma utilizada para este proyecto que es Google Sites for Education.

### **V.1 Tecnología en la educación**

Actualmente las tecnologías de información y comunicación avanzan rápidamente y se han convertido en parte de la vida cotidiana; como lo menciona Cabero (1996) “sus efectos y alcance, no solo se sitúan en el terreno de la información y comunicación, sino que lo sobrepasan para llegar a provocar y proponer cambios en la estructura social, económica, laboral, jurídica y política” (Sección de introducción, párr.10).

Sin embargo, es indiscutible identificar el concepto de estas tecnologías para poder conocerlas, interpretarlas y lo más importante adaptarlas al ámbito educativo, Cobo (2009) las define como:

Dispositivos tecnológicos (hardware y software) que permiten editar, producir, almacenar, intercambiar y transmitir datos entre diferentes sistemas de información que cuentan con protocolos comunes. Estas aplicaciones, que integran medios de informática, telecomunicaciones y redes, posibilitan tanto la comunicación y colaboración interpersonal (persona a persona) como la multidireccional (uno a muchos o muchos a muchos). Estas herramientas desempeñan un papel sustantivo en la generación, intercambio, difusión, gestión y acceso al conocimiento. (p. 312)

Sin duda, estas nuevas herramientas generan nuevos entornos y estilos de comunicación, la interacción personal se ve regulada por dispositivos electrónicos donde los tiempos y espacios ya dejaron de ser impedimentos para relacionarse. Esto, implementado en un proceso educativo debe ser propiamente enfocado, debidamente diseñado y ejecutable para cumplir los objetivos de aprendizaje significativo.

### **V.1.1 Tecnología y educación**

Al mismo tiempo que las tecnologías han evolucionado, las generaciones han cambiado y por lo tanto los procesos educativos se deben transformar y adaptar a las necesidades actuales; la generación - que hoy está en las aulas - denominada genéricamente como generación net o nativos digitales (Prensky) , es un rango de estudiantes que nacieron con una gama muy amplia de dispositivos electrónicos por lo tanto su perspectiva de relacionarse, de estudiar, de aprender es muy distintas a otros – inmigrantes digitales - quienes deben aprender a utilizar estos dispositivos, a diseñar metodologías adecuadas y oportunas para lograr resultados eficaces.

Es decir, las nuevas tecnologías han desafiado a la educación transformando los procesos tradicionales, donde la información esta centrada en el profesor y deben estar en el mismo espacio y tiempo, mientras que con las nuevas tecnologías el profesor juega un rol de guiador del conocimiento, donde se genera un aprendizaje colaborativo, se amplía la interacción entre alumnos y no es indispensable estar en el mismo espacio ni al mismo tiempo, se generan comunicaciones asíncronas, entre muchas otras ventajas.

Cabero (1996) hace referencia que al

Romper los contextos físicos tradicionales de aprendizajes, lleva a que las NT faciliten la adquisición de información a un número determinados de personas, que bien no pudieron continuar sus estudios en su momento, o por el contrario desean actualizarse o reciclarse.

Ello nos lleva a señalar que contextos educativos apropiados para las NT son la educación a distancia y la formación ocupacional. (p. 10)

Al hablar de educación a distancia, se entiende como un proceso de enseñanza aprendizaje donde el alumno y el profesor están alejados en espacio y/o tiempo, lo cuál fomenta la flexibilidad del aprendizaje y la autonomía del estudiante; para García (2002), las características de la educación a distancia es la separación alumno-profesor, la organización de apoyo-tutoría, el aprendizaje independiente y flexible, la comunicación bidireccional, el enfoque tecnológico y la comunicación masiva.

La educación a distancia, cada día está más en auge, surgió como una educación por correspondencia, hoy se pueden tener diferentes modalidades, como por ejemplo la educación virtual o en línea, educación abierta, autoestudio, semipresencial o hasta el denominado B-learning.

De acuerdo la problemática del presente proyecto, se identifican las características principales del e-learning o educación virtual y de b-learning, ambas modalidades favorecen al mejoramiento de los procesos actuales de aprendizaje.

### **V.1.2 E-learning**

La educación virtual o e-learning, es una modalidad educativa que ha facilitado y fortalecido a los procesos tradicionales de enseñanza, puesto que ayuda a toda aquella persona que por distancia o tiempo se priva de cierta educación, a su vez también ha favorecido a reducir costos, a desarrollar un aprendizaje independiente, colaborativo, interactivo e innovador, sin embargo, si el diseño, proceso y seguimiento no está bien estructurado pueden ocasionar apatía, desmotivación y por ende abandono del estudio.

Se entiende como educación virtual, a los procesos formativos de enseñanza – aprendizaje mediados por las herramientas de la red de internet, teniendo una

comunicación síncrona y asincrónica, donde alumnos y docentes pueden desarrollar las mismas actividades que en una educación presencial como consultar, preguntar, contestar, etc., en un sistema más flexible (Cardona, 2002).

Las principales ventajas que menciona Cabero (2006), son:

- Pone a disposición de los alumnos un amplio volumen de información.
- Facilita la actualización de la información y los contenidos.
- Flexibiliza la información, independientemente del espacio y el tiempo en el cual se encuentren el profesor y el estudiante.
- Permite la deslocalización del conocimiento.
- Facilita la autonomía del estudiante.
- Propicia una formación *just in time* y *just for me*.
- Favorece a una formación multimedia.
- Facilita una formación grupal y colaborativa.
- Favorece la interactividad en diferentes ámbitos: con el profesor, con la información y entre los alumnos.
- Ofrece diferentes herramientas de comunicación síncrona y asincrónica para los estudiantes y para los profesores.
- Facilita el uso de los materiales, los objetos de aprendizaje, en diferentes cursos.
- Permite que en los servidores pueda quedar registrada la actividad realizada por los estudiantes.
- Ahorra costos y desplazamiento. (p. 3)

Por otra parte, los inconvenientes más perceptibles, que mencionan diversos autores como, Cabero (2006), Seoane & García (s/f), son:

- Se requiere tener competencias tecnológicas de todos los involucrados en el proceso.
- Existencia de falta de calidad en los contenidos.
- Resistencia al cambio.
- Se requiere que los alumnos manejen un perfil con habilidades para el estudio independiente o autoaprendizaje.
- Se depende en todo el momento de la conexión a internet.
- Falta de estándares.
- Desaprovechamiento de los recursos disponibles.



- Utilizar espacios virtuales o plataformas como depósito de materiales y se genere un pseudo-learning.
- Los docentes no están lo suficientemente capacitados.
- Se presentan problemas de seguridad y autenticidad por parte de los estudiantes.
- Se puede generar entornos educativos confusos, lo cual genere deserción o apatía.
- Se debilitan relaciones sociales físicas.

Mientras tanto, los elementos de una modalidad e-learning, según Boneau (2007) son:

- *Los sistemas de comunicación*, tanto síncronos – generan comunicación entre usuarios en tiempo real – y los asíncronos – que no generan comunicación en tiempo real.
- *Las plataformas e-learning (LearningManagement System)*, que son el software de servidor que funciona como gestión de usuarios, cursos y de los servicios de comunicación. Estas plataformas pueden ser de contenido abierto o cerrado, dependerá de las necesidades y oportunidades que se tengan para saber elegir la idónea para una institución.
- *Los contenidos*, que es el material disponible para el estudiante. (p.38)

Estos elementos forman parte esencial para el diseño instruccional de un curso, identificar sus características, reconocer las necesidades propias y saber elegir los mejores recursos y saber adaptarlos y gestionarlos a los propios objetivos.

Dentro de las modalidades que involucran a una educación virtual, existe la opción de crear cursos completamente en línea o la opción de combinar las opciones virtuales con la educación presencial, como lo es el denominado b-learning, el cual es la opción utilizada para el desarrollo del presente trabajo, puesto que el objetivo

es crear un curso de apoyo para la asignatura de Enología, por lo tanto, es vital revisar las características de esta modalidad e identificar sus potencialidades.

### **V.1.3 B-learning**

B-learning se refiere al proceso educativo en el que se combinan tanto técnicas de la enseñanza presencial o tradicional con el complemento de una educación virtual.

Los sistemas de b-learning pueden completar eficazmente la formación presencial, otorgando a ésta una nueva dimensión que permite el contacto continuo entre profesores y alumnos. (Bravo, Sánchez y Farjas, 2004)

La terminología b-learning, como lo menciona Ruíz (2011), viene de la palabra *blended* que es el participio pasivo del verbo *to blend* en inglés, que significa “mezclar”, trasladándolo a la educación se refiere a una modalidad educativa mixta, semi presencial o combinada; el b-learning puede ser definido como una estrategia educativa donde se integran actividades, materiales y recursos tanto de la modalidad tradicional presencial y de la virtual, en diferentes proporciones con la finalidad de cumplir con los objetivos de un curso con mayor calidad y eficiencia.

A través de este modelo de enseñanza de *B-learning* o semipresencial, Area, Borrás y Sannicolás, (2014), mencionan que “los docentes disponen de un espacio en el que pueden desarrollar y generar múltiples situaciones de aprendizaje y donde los estudiantes pueden experimentar nuevas formas de aprender autónomamente y colaborativamente”. (p. 53)

Además la peculiaridad de B-learning es que va más allá de un modelo de enseñanza para una institución, para Rossett, Douglasy Frazee (2003), se le puede dar diversos enfoques a esta modalidad, es una estrategia sobre el aprendizaje que puede ir desde una visión formal de una clase en línea, participación en talleres,

seminario o comunidades en línea, hasta percepciones de carácter informal como reuniones o juntas con colegas, conexiones colegiales referencias a manuales, entre otros.

Cualquiera que sea la modalidad seleccionada, es indispensable identificar características, resaltar objetivos, organizar el trabajo, sustentar las ideas y crear estrategias de enseñanza adecuadas, reales y alcanzables de acuerdo con el proyecto que se desee implementar.

## **V. 2 Estrategias de enseñanza**

Estrategia se refiere, a un conjunto de actividades planeadas, diseñadas y organizadas que van dirigidas a un objetivo claro y específico, siendo en este proyecto la enseñanza, la meta más importante; se puede entender, así mismo, como la secuencia de acciones encaminadas hacia el aprendizaje significativo.

Ausubel (1983) explica el aprendizaje significativo como:

El aprendizaje significativo ocurre cuando una nueva información "se conecta" con un concepto relevante pre existente en la estructura cognitiva, esto implica que, las nuevas ideas, conceptos y proposiciones pueden ser aprendidos significativamente en la medida en que otras ideas, conceptos o proposiciones relevantes estén adecuadamente claras y disponibles en la estructura cognitiva del individuo y que funcionen como un punto de "anclaje" a las primeras. (p. 3)

Para generar un aprendizaje significativo, se deben dar dos condiciones básicas, por un lado, un aprendiz con la suficiente actitud potencialmente significativa para aprender, y por otro material significativo (Rodríguez, 2004).

Respetando estas dos condiciones para potencializar un aprendizaje a largo plazo es importante crear, estructurar o diseñar recursos didácticos que realmente tengan

un significado importante y logren estar conectados con la estructura conceptual de la temática del curso.

Para tener una clara definición de estrategias de enseñanza, Feo (2010) determina que estas estrategias forman parte de la clasificación de las propias estrategias didácticas, que son los procedimientos por medio de las cuales los alumnos y docentes organizan acciones conscientemente para construir y lograr metas en los procesos de enseñanza – aprendizaje, de acuerdo a las necesidades de quienes participan de manera significativa.

El mismo autor, Feo (2010), determina que las estrategias de enseñanza son “donde el encuentro pedagógico se realiza de manera presencial entre docente y estudiante, estableciéndose un diálogo didáctico real pertinente a las necesidades de los estudiantes” (p.222). También forman parte de las estrategias didácticas, las denominadas estrategias instruccionales (donde no necesariamente se requiere una interrelación presencial entre docente y estudiante, normalmente son procesos que van acompañados de asesorías y apoyados por recursos instruccionales tecnológicos), las de aprendizaje (procesos realizados por los estudiantes donde utilizan técnicas de estudios y reconocen el uso de habilidades cognitivas para incrementar sus destrezas particulares) y las de evaluación (valoraciones y descripciones de los logros alcanzados tanto por docentes como por los estudiantes).

En 2009, Anijovich y Mora determinaron que las estrategias de enseñanza incurren tanto en los contenidos, como en el trabajo intelectual que los alumnos realizan, en los hábitos de trabajo, en los valores y en el modo de comprensión de los contenidos. Dichas estrategias deben ser planeadas y diseñadas desde una dimensión reflexiva por parte del docente, dónde analiza contenidos, planea actividades, considera variables, diseña alternativas, toma decisiones hasta ponerlas en marcha.

Para llegar a los resultados esperados, y en enfoque al objetivo de este trabajo, es también importante identificar los roles actuales de un profesor, las características y habilidades didácticas que deben tener los asesores y/o tutores, refiriéndose específicamente al entorno virtual, que se manejará en el presente proyecto.

### **V.2.1 La función de la tutoría y asesoría virtual**

Con la introducción de la virtualidad en la educación, cada uno de los roles en los procesos de enseñanza – aprendizaje se han ido transformando, han cambiado sus requerimientos y principalmente sus funciones; hasta en ciertas áreas se han incorporado nuevos elementos que en una educación tradicional presencial no han sido requeridos, es el caso de los tutores, administradores de redes, diseñadores instruccionales, entre otros.

Los nuevos escenarios virtuales, que hacen un alto uso de tecnologías de información y comunicación, no pretenden sustituir la acción docente ni sus funcionalidades, por el contrario, ampliar sus funciones, potencializar su capacidades y habilidades didácticas, pero en un entorno diferente (Lasso, Munévar y Rivera 2015).

El docente en entornos virtuales debe fungir como facilitador, que sus funciones se orienten más a ser un guiador o tutor. Gallego (2007) menciona que “el tutor será la persona encargada de tener un contacto directo con el alumno, predisponiéndolo y asesorándolo en el seguimiento de la asignatura. Es la figura que ha de evitar la desmotivación y el abandono del estudiante en su proceso autoformativo” (p. 147).

El tutor debe realizar actividades de orientación, de información, de seguimiento, motivación, resolución de dudas, evaluación continua y de coordinación con los docentes responsables de la asignatura – asesores -.

Seoane y García Peñalvo (2006) han distinguido diversas formas de intervención tutorial:

- Tutor académico, quien elabora la guía didáctica y organiza las actividades para los alumnos, además de orientarlos y acompañarlos; además son los responsables de la interacción y evaluación de los procesos, también llamados “asesores”.
- Tutor psicopedagógico, quien interviene a solicitud de los tutores académicos o personales, tanto para proporcionarles estrategias didácticas a los tutores como para orientar las eventuales dificultades de aprendizaje a estudiantes.
- Tutor personal. Sirve de referencia ante cualquier dificultad que pudiera sobrepasar las competencias del tutor académico, realiza un seguimiento individual del alumno para que alcance los objetivos generales.

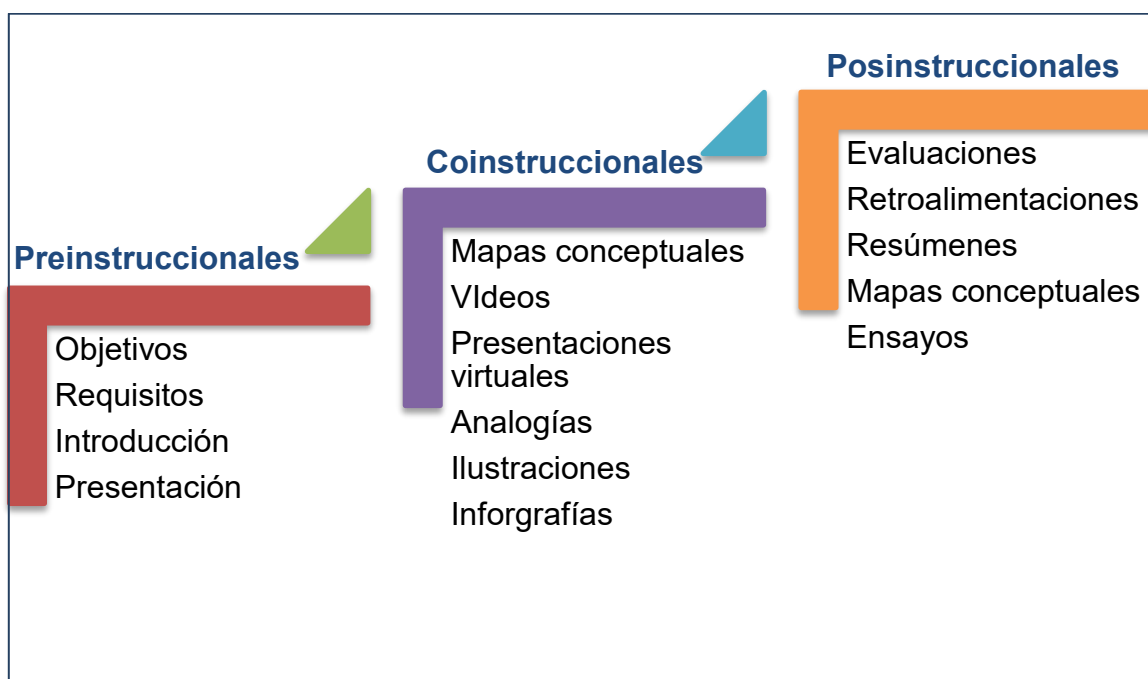
### **V.2.2. Estrategias de enseñanza para el aprendizaje significativo: preinstruccionales, coinstruccionales y postinstruccionales**

La clasificación de las estrategias de enseñanza va de acuerdo al momento en el que son implementadas, las tres categorías son:

Las preinstruccionales son las que dan los preparativos para el alumno para que identifique qué es lo que va a aprender y cómo lo va a lograr, es una manera de preparación y ubicación del contexto que va a estudiar. Es todo el planteamiento del curso, taller o actividad que vaya a aprender.

Las estrategias coinstruccionales van en congruencia con el currículo, durante el proceso, conforma la mayor parte de contenido de recursos y/o materiales de las actividades que deberá realizar el estudiante.

Mientras que las estrategias posinstruccionales, son las que se presentan al final del contenido, es la parte integradora donde el alumno podrá generar una visión crítica y analítica de su propio aprendizaje (Díaz, 1998).



*Figura 5 Ejemplos de estrategias de enseñanza*

*Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015). Basado en Acosta, S. & García, M. (2012).*

### **V.2.3 Herramientas de comunicación y colaboración**

Existe una variedad muy amplia en herramientas de comunicación y colaboración para la educación virtual, como lo menciona De Benito (2000) que tanto profesores y educadores tienen a su disposición, las hay tanto en versión gratuita como comercial; con las cuáles se pueden diseñar, crear y desarrollar diversos entornos de enseñanza – aprendizaje a través de la red.

De las principales características pedagógicas las herramientas tecnológicas, tienen un seguimiento del progreso del estudiante, comunicación interpersonal,

trabajo colaborativo, gestión y administración de alumnos, interacción, acceso a información y contenidos de aprendizaje, así como la creación de ejercicios de evaluación y autoevaluación (De Benito, 2000).

Para Collis y Moonen (como se cita en Sevillano & Quicios, 2009) las herramientas virtuales las definen como un paquete de software que proporciona parcial o totalmente aspectos de preparación, distribución e interacción de información y los hace accesible a través de la red. Seoane, (2008) menciona que para el desarrollo de una actividad educativa en formato e-learning, o en su caso *b-learning*, es lo que comúnmente conocemos como plataforma educativa o LMS<sup>2</sup> donde se conjugan diversas aplicaciones integrándose herramientas de comunicación tanto sincrónicas (usuarios coinciden en tiempo) como asincrónicas (sin coincidir en tiempo), herramientas de colaboración y materiales didácticos.

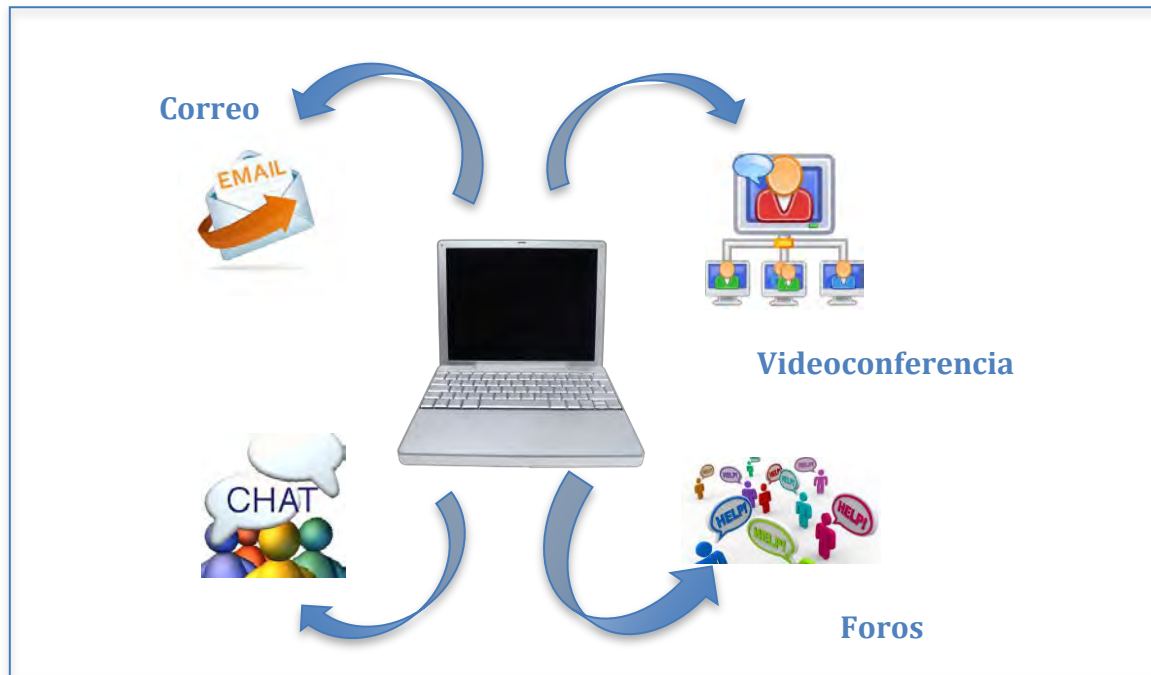
El mismo autor, Seoane (2008), menciona que las herramientas de comunicación suelen ser las más atractivas y con mayor potencial didáctico, pudiendo dividir las en las siguientes categorías:

- Foros: Una comunicación comunitaria asincrónica; facilita el trabajo colaborativo y fomenta la comunicación entre todos los usuarios.
- Chat: Comunicación ágil y rápida sincrónica, enfocada a resolver cuestiones que se puedan resolver en pocas palabras y de manera más directa.
- Mensajería privada: Herramienta útil de tipo asincrónica, útil para notificaciones, avisos o comunicados de carácter privado, similar al correo electrónico – *e-mail* -.
- Videoconferencia: Permiten una comunicación sincrónica de dos usuarios con soporte de audio y vídeo.

---

<sup>2</sup> “Los Sistemas de Administración de Aprendizaje o LMS, también ampliamente conocidos como plataformas de aprendizaje. Un LMS es un software basado en un servidor web que provee módulos para los procesos administrativos y de seguimiento que se requieren para un sistema de enseñanza, simplificando el control de estas tareas”. (García, 2005, sección 3. LMS y CMS, parr. 1)





*Figura 6: Ejemplos de herramientas de comunicación y colaboración.*

*Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015). Basado en Acosta, S. & García, M. (2012).*

#### **V.2.4 Estrategias de evaluación**

“La evaluación es la etapa donde se verifica que el objetivo de la propuesta se cumpla”. (Martínez, 2013, p.1). Bordas & Cabrera (2001) mencionan que la evaluación condiciona la actividad del aula, actualmente se valora tanto el proceso del alumno como el producto; dónde la evaluación sumativa y formativa deben estar presente en toda la planificación y programación escolar.

La diferencia entre evaluación sumativa y formativa es abordada por Bordas & Cabrera (2001), quienes explican que la sumativa está orientada hacia la toma de decisiones respecto a la calificación mientras que la formativa se enfoca al proceso de desarrollo, sugiriendo encaminarse hacia una evaluación formadora que inicie a partir del propio estudiante fundamentándose en el autoaprendizaje. Asimismo, la evaluación debe promover el aprendizaje y no usarse como un medio de control externo realizado por el profesor.

Para lograr este cometido es preciso pensar, diseñar, analizar y decidir sobre qué tipo de estrategias utilizaremos en un entorno virtual para fomentar una evaluación formadora.

La evaluación tiene diversas funciones, según Hamodi, López, & López (2015), tiene función formadora (donde el estudiante aprende en el proceso de evaluación), reguladora (permite mejorar el proceso de enseñanza- aprendizaje para todos los involucrados), pedagógica (permite conocer el progreso del alumno), comunicadora (se produce una retroalimentación con todos los involucrados en el proceso) y ambientadora (desarrolla un ambiente escolar específico).

Algunas estrategias utilizadas para la evaluación, de acuerdo a las necesidades actuales de aprendizaje, son:

Cuando las técnicas son aplicadas por el profesor de manera unilateral:

1. Portafolio. Es una recopilación de trabajos por parte del alumno, dónde se evidencia el progreso en el proceso de enseñanza. “puede usarse para el desarrollo y la valoración del conocimiento de una asignatura, para la adquisición de habilidades de enseñanza y prácticas reflexivas, así como para la preparación profesional y vocacional”. (Tapia & Ramírez, 2005, sección introducción, párr. 1)

2. Diario reflexivo, incita al alumno a reflexionar y escribir sobre el propio proceso educativo.
3. Mapa conceptual, como bien lo menciona Moreira (2008), son diagramas que favorecen al aprendizaje donde se indican las relaciones entre conceptos o entre palabras que representen un concepto.

Cuando el alumno participa en el proceso, como lo mencionan Hamodi, López, & López (2015):

1. Autoevaluación, el propio alumno se evalúa mediante la autorreflexión y/o el análisis documental.
2. Coevaluación, el alumno evalúa de manera recíproca a sus compañeros de clase, ya sea por observación o análisis documental.
3. Colaborativa, se mantienen diálogos entre profesor y alumno, por medio de entrevistas individuales o grupales.

Las nuevas tendencias educativas con respecto al diseño de aprendizaje o instruccional favorece a una evaluación más subjetiva que no está regida por criterios cuantitativos específicos, sino mas bien se evalúen procesos y sobresalga el criterio de autoevaluación (Góngora & Martínez, 2012); con respecto a estas tendencias se debe tener claro que para el desarrollo de un curso en línea es indispensable identificar las pautas del diseño instruccional, del cómo desarrollarlo y poder implementarlo de la manera más adecuada.

### **V.3 Diseño Instruccional**

Como se ha mencionado a lo largo de este proyecto, las nuevas tecnologías han ocasionado el avance y auge de la educación en línea, esto, ocasionado por las nuevas exigencias de la sociedad, y precisamente para generar entornos adecuados, que cumplan con los objetivos básicos de la generación de aprendizaje significativo, es decir, se debe dar pauta a la planeación y organización de los

cursos en sus diferentes modalidades y que logren dar respuesta a las necesidades actuales educativas. Para ello, se requiere identificar las características y elementos que contienen un diseño instruccional que dará pauta aun entono educativo con el uso de tecnologías de información y comunicación.

Córica, Hernández & Portalupi (2010) definen al diseño instruccional como “un proceso sistemático de diseño que facilita la construcción de los aprendizajes por parte de los estudiantes, al crear situaciones de aprendizaje a través del uso de las diferentes herramientas disponibles” (Sección introducción, párr. 6).

Diversos autores mencionan que el diseño instruccional se ha desarrollado a través del tiempo en cuatro generaciones, esto debido al impulso de las tecnologías y el ajuste a las teorías que lo sustentan, como lo menciona Tennyson (1993 citado en Córica, Hernández & Portalupi (2010), siendo la cuarta generación la más actual que dio inicio en la década de los 90's.

Las ventajas de un diseño instruccional, como lo mencionan Córica, Hernández & Portalupi (2010), son: se le ofrece al alumno un marco de referencia, ayuda a marcar ritmos en las diferentes actividades con tiempos de entrega y/o las diferentes etapas, permite anticipar dudas, ofrece un esquema comunicacional, simplifica y facilita el seguimiento de actividades, entregas, evaluaciones, etc., facilita el control de cumplimiento académico, reduce la sensación de soledad, prevé dificultades, disminuye el atraso académico y hasta su posible abandono de estudio.

Para que este diseño instruccional sea efectivo se debe hacer con una excelente planeación de objetivos, actividades, herramientas, materiales, información y distribución de actividades. Para ello, existen diversos modelos que se deben estudiar, analizar y adaptar de acuerdo a lo requerido para el proyecto que se está presentando.

### V.3.1 Modelos

Existen diversos modelos a seguir de acuerdo a las características del proyecto, de la asignatura o curso ha desarrollar, de la institución, de la infraestructura y de los recursos disponibles. Lo importante es reconocer sus características y saber elegir el más adecuado a las necesidades u objetivos propuestos.

Siguiendo la misma lectura de Córlica, Hernández & Portalupi (2010) mencionan algunos modelos, como:

#### 1. EAC (Entornos de Aprendizaje Constructivista)

Este modelo fue descrito por el profesor David Jonassen de la Universidad de Pensilvania en el año 2000, siendo su objetivo principal promover la solución de problemas y el desarrollo conceptual donde comprometa al estudiante en la elaboración del conocimiento.

Los elementos integrantes de este modelo son: las fuentes de información, herramientas cognitivas, de conversación/colaboración y los sistemas de apoyo social/conceptual. No tiene una estructura muy definida para implementarlo, sin embargo, tiene una amplia descripción de cada uno de sus elementos.

#### 2. PRADDIE (Pre Análisis, Análisis, Diseño, Desarrollo, Implementación y Evaluación)

Es un modelo elaborado por Cookson, y es en realidad una adaptación del modelo ADDIE, - *que a la fecha es el modelo básico de diseño instruccional* (Belloch,2013)-, donde suma el proceso de pre análisis, se considera un modelo cerrado por falta de flexibilidad.

El preanálisis tiene como objetivo formar el marco general para la aplicación del diseño instruccional, por su parte el análisis presenta la información a detalle que involucra al diseño, la parte de diseño es la elaboración del bosquejo del contenido, en la etapa de desarrollo toma en base los elementos del diseño para poder obtener los resultados en cuanto a requerimiento de recursos, ambiente e instrumentos de evaluación, en la implementación, después de tener todo montado en la plataforma o aula virtual en donde se presentan los roles de instructores, recursos de aprendizaje, ambiente de aprendizaje, la prueba piloto y el plan de gestión; y por último la etapa de evaluación donde toma lugar en cada una de las etapas y al finalizar todo el proceso completo.

### 3. DICK Y CARREY

Es un modelo con falta de flexibilidad, sin embargo, es muy utilizado por diversas instituciones, sus etapas son:

- Identificación de la meta instruccional.
- Identificar conductas de entrada.
- Elaboración del análisis de la instrucción.
- Redacción de objetivos de ejecución.
- Elaboración de las pruebas.
- Elaboración de estrategias instruccionales.
- Elaboración de materiales.
- Desarrollo de la evaluación formativa y sumativa.

Mientras tanto, Belloch (2013), menciona también a otros modelos relevantes como:

### 4. ASSURE

Es un modelo creado por Heinich, Molenda, Rusell y Smaldino en 1993, que surge de las teorías del constructivismo, que inicia a partir de las características del estudiante, sus estilos de aprendizaje y fomenta su participación dentro del proceso. Está conformado por seis etapas:

- Análisis de los estudiantes.
- Establecimiento de los objetivos de aprendizaje.
- Selección de las estrategias, tecnologías, medios y materiales.
- Organizar el escenario de aprendizaje.
- Participación de los estudiantes.
- Evaluación y revisión de la implementación y resultados del aprendizaje.

## 5. GAGNÉ

Está basado en aspectos teóricos de estímulos – respuestas y de modelos de procesamiento de información, considera que se deben cumplir con al menos diez funciones en la enseñanza para tener un aprendizaje verdadero.

- Fomentar la atención y motivación.
- Otorgar la información sobre los resultados deseados.
- Estimular los conocimientos y habilidades previos.
- Presentar el material de aprendizaje.
- Guiar y estructurar el trabajo del estudiante.
- Provocar respuestas.
- Otorgar retroalimentación.
- Promover la generalización del aprendizaje.
- Facilitar el recuerdo.
- Evaluar.

Siendo estos los modelos más reconocidos del diseño instruccional, conociendo sus elementos y características, el presente trabajo se desarrolla en un modelo básico ADDIE que ayuda a cumplir con lo objetivos de enseñanza – aprendizaje requeridos para el buen funcionamiento e implementación futura del proyecto en la institución indicada; sin embargo, es necesario identificar los objetivos del propio diseño instruccional para lograr un trabajo conciso sin perder el enfoque del mismo.

### V.3.2 Objetivos

La instrucción se puede entender como un conjunto de enseñanzas, prácticas o cursos que siguen un proceso, en caso de la formación virtual ya sea e-learning o b-learnig, es fundamental el diseño de dicha instrucción, puesto que si los ambientes de aprendizajes no utilizan un diseño instruccional adecuado a esta modalidad educativa, no seguirán una planificación apropiada al proceso formativo con una propuesta didáctica definida y como resultado no se tendrán los beneficios esperados, todas las actividades pueden disminuir su desempeño y en resumen, no lograr la meta de un aprendizaje verdadero; además al ser virtual puede generar un abandono completo del estudiante causado por confusión, apatía o falta de información suficiente (Belloch, 2013).

Por lo tanto, se puede decir que el objetivo principal de un diseño instruccional es el adecuado desarrollo didáctico de un curso - *en este caso virtual* - que se inicia desde su análisis, planteamiento del entorno, diseño del ambiente, estructuración temática, definición de estrategias, desarrollo y designación de materiales y recursos, asignación de funciones o roles de tutorías – asesorías, hasta el debido seguimiento de actividades y evaluación de todo el conjunto.

En seguimiento para el cumplimiento del objetivo del diseño instruccional, uno de los elementos relevantes es la planeación acertada de los objetivos de aprendizaje que ayudarán al docente a tener una dirección y apoyo al programa y manejo del correcto del curso.

Determinados los objetivos de aprendizaje, va a depender la estructuración del contenido, organización del curso, diseño de actividades, mecanismos de evaluación, etcétera ; es decir, los objetivos de aprendizaje se pueden definir como las líneas generales en donde el docente va a orientar su trabajo. (Zarzar, 1994).



Los objetivos de aprendizaje pueden ser de tipo informativo o formativo, los primeros claramente son la información con la que el alumno entra en contacto con el curso y definen los niveles de aprobación que deben conseguir con ellos, involucra tres niveles que son: conocer, comprender y manejar contenidos. Mientras que los objetivos formativos se refieren a la formación intelectual, humana, social y específicamente profesional del estudiante (Zarzar, 1994).

Definidos los objetivos de aprendizaje, sabiendo la línea de seguimiento por parte del docente, se debe continuar con la planeación estrategia de los temas o secuencia didáctica del curso, para con ello definir , investigar y seleccionar los materiales y recursos educativos más adecuados, que logren enfocarse a las necesidades propias del estudiante e institución donde se vaya a implementar.

#### **V.4 Materiales y Recursos educativos**

Como material educativo se entiende el medio que facilita la instrucción, incita a los sentidos y facilita el aprendizaje, son recursos que utiliza el docente para transmitir información durante el proceso de enseñanza – aprendizaje. (Contreras, s/f). Asimismo, “Los medios y recursos didácticos son canales que facilitan y apoyan al aprendizaje; el objetivo de su uso es hacer más claros y accesibles los contenidos” (Rodríguez & Pardo, 2007, Sección definición, párr. 2).

Contreras, (s/f) menciona y resume las funciones de los materiales educativos en:

- Ofrecen información
- Favorecen a consolidar el conocimiento y generar interés en el estudiante.
- Fomentan la experiencia sensorial de quien participa en el proceso.
- Generan incremento en la creatividad, imaginación y la capacidad de abstracción.
- Fomentan la participación y comunicación
- Provocan la capacidad para un autoaprendizaje.

Todos estos materiales se transmiten a través de los tres canales receptivos, visual, auditivo y kinestésico; por lo tanto es importante que al diseñar estos recursos se abarque de los tres tipos de canal receptivo, al aprovechar mayor número de canales se potencializa el éxito.

#### **V.4.1 Clasificación y selección de materiales**

Con el incremento y facilidad de acceso a las tecnologías de información y comunicación, se han incrementado también las posibilidades y opciones de diseño, uso y selección de materiales educativos. Existen de diferentes tipos, funcionalidades, accesos, desde los muy sencillos hasta lo más modernos y sofisticados.

Se pueden clasificar de diferentes maneras, Contreras (s/f) menciona la siguiente propuesta de acuerdo a su tipo:

- Impresos.
- Gráficos.
- Auditivos.
- Visuales.
- Audiovisuales.

Mientras tanto, Cacheiro (2011) presenta una clasificación con respecto a los recursos TIC, y los categoriza en:

- Recursos de información
- Recursos de colaboración
- Recursos de aprendizaje

Los recursos de información, permiten obtener información complementaria de algún tema en específico, como ejemplos de estos son: enciclopedias virtuales, webgrafía, buscadores, herramientas web 2.0, entre otros.

Los recursos de colaboración, permiten trabajar en redes de instituciones, de empresas o de carácter profesional, se logra generar una reflexión u opinión de alguna temática, como pueden ser blogs, foros, wikis, etc.

Mientras que los recursos de aprendizaje, facilitan los procesos para la adquisición de conocimiento, ejemplos de ellos son los repositorios, tutoriales didácticos, herramientas web 2.0 como libros electrónicos, podcast, etc.

De acuerdo a las características de cada recurso o material didáctico, se deben analizar las necesidades del curso a realizar para tener una selección adecuada, se debe tener claro los objetivos o metas a cumplir, el ambiente de aprendizaje, las características de los usuarios, la infraestructura de la institución, la accesibilidad a la tecnología y la factibilidad para la implantación de materiales.

En la Tabla 6 se ejemplifican algunos de los materiales que se pueden utilizar, lo cual facilita su debida selección.

Tabla 6 Ejemplos de materiales educativos

Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015)



#### V.4.1.1 Materiales multimedia

Se identifica como material multimedia a todo aquel recurso que permite combinar diversos códigos de información en un solo material, texto, sonido, video e imágenes. Estos materiales tienden a fomentar la interactividad y la interconexión; se deben de diseñar con el objetivo de facilitar al estudiante el proceso de aprendizaje, para que pueda adquirir nuevas habilidades, nuevos conocimientos y actitudes de una materia (Gisbert; Salinas, Chan & Guàrdia, s/f).

Estos materiales están conformados por una serie de elementos, de los cuales destacan (Vilchez, 2007) :

- Texto, se conjuga todas las palabras y símbolos que forman una expresión; pueden ser títulos, menús, botones, el mismo contenido del material.

- Sonido, suele ser el elemento más atractivo de un material multimedia, ya sea como música o algún efecto especial y también entra el rubro de locución, donde alguien puede narrar ciertos episodios de la actividad.
- Imagen, se refiere a todo lo que se agregue como dibujo o fotografía. Su uso permite transmitir ideas, conceptos o relaciones de una manera más eficiente, puesto que motiva a fijar la atención y por ende a la comprensión de algún conocimiento.
- Color, es un elemento subjetivo que hace más atractivo a un material multimedia.
- Animaciones y video, elementos atractivos que se utiliza tanto para demostraciones como simulaciones. Existen tanto animaciones planas como las 3D.

Los materiales multimedia actuales pueden ser desde presentaciones muy sencillas o hasta algo más sofisticado que logre ser un recurso educativo completo, Gisbert, Salinas, Chan & Guardia, (s/f), mencionan los siguientes tipos:

- Multimedia pasivo, los cuales manejan una estructura muy planeada y una estructura predeterminada donde existe una interactividad mínima.
- Multimedia interactivo, cuenta con diferentes opciones para dar seguimiento a las actividades, es una estructura muy diversificada.
- Multimedia adaptativo, es un material diseñado bajo un sistema que permite que la secuencia de actividades se vaya desarrollado de acuerdo a la interacción del usuario.

## **V.5 Plataforma *G Suite for Education***

Las plataformas educativas, son herramientas fundamentales para los nuevos procesos de enseñanza ya sean en modalidad virtual o semi presencial, se adaptan

a las necesidades y requerimientos del usuario. Existen en el mercado una gama muy amplia de plataformas para seleccionar, para poder elegir la más adecuada se debe analizar la institución en cuanto a matrícula, áreas de estudio, infraestructura, niveles educativos, perfil de estudiantes, etc. Y en cuanto al LMS se debe examinar soporte que maneja, la usabilidad, la capacidad de gestión y diseño del curso, los costos, la adaptabilidad, la estabilidad entre otros.

La plataforma G Suite for education, es un conjunto de herramientas y aplicaciones creadas para mejorar y facilitar los procesos educativos; fue en 2006 cuando la compañía Google lanzo por primera vez las aplicaciones educativas en la Universidad Estatal de Arizona. Actualmente esta plataforma es utilizada por más de 25 millones de usuarios y en 74 de las 100 mejores universidades.

*G Suite for Education*, es parte de la compañía mundialmente conocida Google Inc., la cual fue fundada en 1998 por Larry Page & Sergey Brin, quienes se conocieron en la Universidad de Stanford en 1995. Siendo su misión el organizar la información del mundo, hacerla accesible y útil de forma universal.

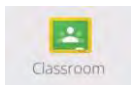
#### **V.5.1 Características generales**

*G Suite for Education* - como se puede consultar en su página - describe la plataforma como la tecnología abierta para mejorar el aprendizaje para todos, en todas partes. Ofrece un paquete de aplicaciones gratuitas tanto para uso de docentes, administradores y estudiantes; así mismo cuenta con dispositivos (*chromebooks* y *tablets*) para adecuarlos a las diferentes instituciones educativas y a sus necesidades. También tiene apartados para programas desarrollados todos con un perfil educativo que conectan los interés académicos de todos los niveles en todo el mundo, han logrado hacer accesible la información y crear un aprendizaje efectivo e inmediato.

Es un paquete de herramientas que facilitan el desarrollo de pensamiento crítico, la creatividad y primordialmente la comunicación cumpliendo con cada uno de los objetivos de aprendizaje fijados por el docente.

### **V.5.2 Herramientas y funciones básicas**

Cuenta con diferentes herramientas tanto de comunicación, como de materiales y de información, tanto básicas como avanzadas, en su página menciona las siguientes aplicaciones básicas gratuitas:



#### **Classroom**

Plataforma que facilita la comunicación y la organización, por medio de crear clases de manera más rápida, reduciendo el uso de papel y haciendo una mejor repartición de asignaciones.



#### **Gmail**

Servicio de correo electrónico con dominio de la institución educativa.



#### **Drive**

Aplicación de almacenamiento de información y datos; maneja un almacenamiento ilimitado de manera gratuita y se puede almacenar archivos de texto, imágenes, presentaciones, etc.



#### **Calendar**

Calendario que se logra sincronizar con todas las actividades escolares, tiene la función de agenda y calendario personal.



### **Vault**

Aplicación que te permite conservar, archivar, buscar y exportar mensajes de mail y chat de la organización



### **Docs**

Procesamiento de textos, que se crean directamente en el navegador sin necesidad de un software específico.



### **Hojas de cálculo**

Funcionan para revisar, analizar y representar datos.



### **Forms**

Encuestas rápidas y sencillas, funcionan para recopilar información.



### **Slides**

Herramienta para crear presentaciones para crear historias.



### **Dibujos**

Creación de gráficos, diagramas de flujo con formas, imágenes y texto.



### **Sites**

Creación de páginas web.



### **Hangouts**

Mensajería y videconferencia en vivo



### **Groups**

Comunicación entre grupos y foros web



Además, se tiene acceso a herramientas externas de Google que también se pueden utilizar en clases, sin embargo estas herramientas no están sujetas a las regulaciones de *G Suite for education*; dichas aplicaciones son Chrome, Google+, *You tube*, *Google Maps*, *Google Earth* y *Blogger*

También cuenta con la opción de la suite de Google completa, en donde la escuela necesita una inscripción, se ofrece una asesoría completa y se hace la compra de dispositivos Chrome para especializarse en herramientas Google.

## **VI. PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO**

Todo proyecto conlleva a un seguimiento de pasos o una metodología, en base a lo comentado por Hernández (2013), los proyectos educativos en línea se pueden conformar de diferentes fases, de las cuáles en el presente trabajo se adaptaron a las necesidades propias del mismo y se desarrollaron de la siguiente manera.

### **VI.1 Análisis**

El primer eslabón de este proyecto fue revisar, analizar e identificar una problemática educativa orientada al uso de tecnologías de comunicación e información; como resultado se obtuvo la necesidad de diseñar un curso virtual como apoyo a la asignatura de Enología del Centro Universitario Continental del Estado de Hidalgo, que es una institución de carácter privado y está incorporada a la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, esto a causa de que la asignatura presencial cuenta con una carga informativa no correspondiente al número de horas clases, es decir, la información es tan amplia que genera en el estudiante un agotamiento o ansiedad, lo cual provoca desmotivarlos y se refleja en el bajo rendimiento del promedio escolar; con el diseño de un curso virtual ambiciona servir de apoyo a la asignatura para transmitir al alumno la información de una manera más digerible y adaptable a sus necesidades generacionales.

De acuerdo a la problemática planteada, se identificó la línea de aplicación innovadora del conocimiento, dónde se determinó seguir la línea dos que determina la aplicación didáctica de las tecnologías de información y comunicación, teniendo a su vez un alcance que se refiere a la elaboración de la propuesta de mejora, con diseño, desarrollo e instrumentación del proyecto de forma parcial.

Identificando la dirección que lleva la problemática, se creó un anteproyecto donde se analizaron específicamente las necesidades y se elaboró un diagnóstico para identificar la factibilidad del proyecto.

La fase de diagnóstico se realizó con el objetivo de contextualizar la problemática planteada, y se realizó mediante el análisis FODA aunado a la aplicación de un instrumento que revisó las habilidades estudiantiles sobre el conocimiento y uso de las Tecnologías de Información y Comunicación utilizadas en actividades académicas y su opinión con respecto a la creación de un curso virtual que les funcione como apoyo a la asignatura presencial de Enología.

El análisis FODA, se desarrolló con respecto al análisis general del entorno educativo de la institución privada donde se desarrolla el proyecto. Se identificaron cada una de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que tienen desde la asignatura, como la licenciatura y la misma escuela tanto en recursos financieros, humanos, tecnológicos y de infraestructura.

Así mismo, se elaboró el instrumento de investigación, dónde se eligió el uso de un cuestionario con preguntas cerradas, dirigido a todos los alumnos que hasta la fecha ya han cursado la asignatura de Enología. Esta población se determinó puesto que son los mismos estudiantes quienes pueden determinar la factibilidad de un curso en línea que les funcione como apoyo a la enseñanza presencial. Teniendo en cuenta que las generaciones no son tan numerosas, se decidió que el cuestionario se aplicará a todos los alumnos que cursan el cuarto y el quinto semestre quienes ya tomaron la clase, teniendo un total de 36.

Para la elaboración del instrumento se diseñó un proceso de operacionalización

donde primero se establecieron la definición constitutiva de las variables, enseguida de establecieron las dimensiones, los indicadores y por último los ítems de dichas variables. Ya establecido y revisado el instrumento, se les envió de forma electrónica a cada uno de los alumnos, quienes a su vez después de responderlo lo reenviaron bajo el mismo medio electrónico.

Con respecto a la aplicación del cuestionario, se capturaron las diferentes respuestas y obteniendo los resultados, que después se graficaron para poder interpretarlos de manera más eficiente.

Con los resultados obtenidos, se elaboró la conclusión del diagnóstico se determinó la factibilidad del proyecto y se definió el panorama general y específico real de la problemática planteada y de las necesidades educativas de la institución.

En base a todo lo anterior, se desarrolló el planteamiento del problema donde de forma específica se determinaron los puntos claves a desarrollar y con ello, enfocar los objetivos de enseñanza, los cuáles fueron mencionados en el siguiente orden:

- a) Licenciatura de nueva incorporación.
- b) Currículo análogo al de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.
- c) Carga académica por semestre.
- d) Tercer semestre: Asignatura Enología.
- e) Reducida relación entre el número de horas clase con la información temática.

Cada uno se desarrolló tratando de explicar de manera concreta cuáles son las fallas y delimitando así todas las debilidades del curso presencial de Enología y a su vez fortaleciendo al objetivo del presente proyecto.

Enseguida, se determinó la elaboración de una justificación del proyecto desde el ámbito profesional, como cultural, social y por supuesto educativo. Asimismo, se desarrollaron los objetivos tanto el general como los específicos, con el firme propósito de delimitar el enfoque del proyecto y poder avanzar siempre guiados

hacia las metas educacionales planteadas.

Para todo proyecto, también se debe contar con un sustento teórico, para lo cual se desarrolló una planeación que fundamentará todo el trabajo y se estructuró de tal manera que fuera de lo general a lo particular abordando los temas más relevantes.

Para cerrar con esta etapa se diseñó la guía didáctica donde se presenta la estructura temática que va a la par de las unidades temáticas de la asignatura presencial, así como la metodología de enseñanza y evaluación, es decir dar toda la estructura del curso para que en la siguiente fase se logre diseñar de manera adecuada.

## **VI.2 Diseño**

Basándose en la guía didáctica, en esta fase se diseñaron estrategias de enseñanza y se determinó la secuencia didáctica por cada unidad temática que conforma al programa de la asignatura de Enología, se seleccionaron cada una de las actividades por unidad y asimismo se eligieron todos los recursos para cada actividad, así como los instrumentos de evaluación.

La secuencia didáctica está basada en la que se utiliza en la asignatura presencial y de ahí se tomó la pauta para desarrollar actividades complementarias al estudio, que servirán de apoyo y reforzamiento al aprendizaje.

Las actividades se eligieron con base en los diferentes perfiles de aprendizaje, utilizando diferentes recursos tecnológicos para facilitar su uso, manejo y adaptación de esta nueva modalidad a la institución y a los usuarios.

## **VI.3 Desarrollo**

De acuerdo en la estructura temática, se desarrollaron todos los materiales a utilizar dentro del curso, teniendo claro que se deben utilizar diferentes formatos para cubrir con los diferentes tipos de aprendizaje que puedan tener los alumnos; además deben ser muy accesibles, claro y flexibles en su uso puesto que deben cumplir el claro objetivo de facilitar la enseñanza y aprendizaje de la enología en

poco tiempo disponible; siendo que si es demasiado difícil de entender el alumno caería en un estrés mayor y podría dificultar el cumplimiento de los objetivos educacionales que se están planteando.

Los materiales que se utilizaron como apoyo al desarrollo de cada unidad temática fueron:

- Mapas mentales
- Documentos en PDF
- Videos
- Artículos virtuales
- Audios
- Presentaciones
- Quiz
- Test
- Sopa de letras

#### **VI.4 Implementación**

Esta etapa, el proyecto debe plantear toda la secuencia estratégica a seguir para la implementación del curso en línea, aunque la línea del proyecto es parcial, es decir no se implementará en la institución, si se establecieron todas y cada una de las indicaciones pertinentes para que se pueda implementar más adelante; y que pueda ser ejecutada por cualquier persona que tenga a su disposición el presente trabajo.

Para lograr la adecuada implementación se tomaron en cuenta diferentes cortes como:

- Los requerimientos tecnológicos por parte de la institución y de los usuarios.
- El paso a paso para cargar el curso en el portal elegido y dar de alta tanto a docente como alumnos.
- La estructuración del curso y la forma de abrirlo.
- La explicación de cada una de las unidades junto con las actividades a realizar fijando días de entrega y revisiones.
- Desarrollo de los materiales implementados por cada actividad, su forma de utilizarlos, desarrollarlos y evaluarlos.

## VII. DISEÑO INSTRUCCIONAL Y VIRTUALIZACIÓN DEL CURSO DE "ENOLOGÍA", COMO APOYO A LA ASIGNATURA PRESENCIAL DEL CENTRO UNIVERSITARIO CONTINENTAL DEL ESTADO DE HIDALGO.

El curso virtual del Enología, servirá de apoyo a la asignatura presencial de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario Continental del Estado de Hidalgo; esto servirá de apoyo al estudiante para reforzar los conocimientos, para incrementar su aprendizaje y para fomentar la investigación, creatividad e instrucción autónoma, logrando resultados efectivos de un aprendizaje significativo, que le favorecerá en su adaptación profesional futura.

Se presenta en primera instancia la guía didáctica que se elaboró de acuerdo a las necesidades actuales de la institución, se fundamenta en la programación temática de la universidad, su calendario de actividades y sus avances programáticos.

### VII.1 Guía didáctica

Plantel	Centro Universitario Continental
Programa	Licenciatura en Gastronomía

#### DATOS DE LA ASIGNATURA

Nombre oficial del curso	Enología
Modalidad	Virtual
Duración	10 semanas

## INFORMACIÓN GENERAL DEL CURSO

### PRE-REQUISITOS

De estudio	Tener habilidades y hábitos de lectura, responsabilidad y actitud de estudiar y aprender de manera autónoma, con pensamiento crítico y dispuesto a la creatividad e investigación independiente.
De Conocimientos	Tener conocimientos básicos de la gastronomía, identificación de productos, servicio de alimentos y bebidas.
Duración	10 semanas
De Hardware/Software	<p>De Hardware</p> <ul style="list-style-type: none"><li>•Procesador Intel o AMD que soporte Windows XP Service pack2, Windows Vista o Windows 7</li><li>•Al menos 1GB en memoria RAM o superior</li><li>•40 GB de espacio libre en disco duro</li><li>•Tarjeta de audio</li><li>•Bocinas o audífonos</li><li>•Conexión a Internet (banda ancha para programas de estudios que incorporan videos)</li></ul> <p>Software:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Google Chrome</li><li>•Mozilla Firefox</li><li>•Adobe Reader 6 o superior</li><li>•Cmaptools</li><li>•Xmind</li></ul>

## INTRODUCCIÓN AL CURSO

El curso virtual de "Enología", está dirigido a los estudiantes de tercer semestre de la Licenciatura de Gastronomía del Centro Universitario Continental, siendo un apoyo a la asignatura presencial, ofertando una buena opción flexible y accesible para la mayoría de los usuarios y que les ayudará a fortalecer lo aprendido en aula y a incrementar información de una manera ligera, digerible y haciendo uso de tecnologías de comunicación e información, algo muy innovador para toda la institución.

La finalidad de este curso es ofrecerles una ayuda extra a los estudiantes, donde por medio de herramientas tecnológicas ellos puedan acceder a un curso virtual, lugar para resolver dudas, incrementar información, tener acceso a repasar y además utilizarlo para la entrega de actividades didácticas. Con este curso se pretende subir el rendimiento escolar y que los alumnos obtengan un aprendizaje completo por el uso de herramientas diferentes de acuerdo al perfil o estilo de aprendizaje de cada quien.

Para el cumplimiento ideal de los objetivos del curso, está estructurado en ocho unidades dónde la primera está enfocada a las generalidades de los vinos, identificar las características de la planta, su historia y los componentes del vino, en la segunda unidad se trata sobre el conocimiento de los vinos desde su clasificación, sus procesos y su servicio, la tercera trata acerca de los componentes de la botella, sus características y su influencia en el vino, enseguida la cuarta trata acerca del vino y su conservación ideal, mientras tanto la quinta menciona las regiones vitivinícolas más representativas del mundo lo mismo que la unidad seis y siete; y para finalizar la unidad ocho se cierra el programa con el conocimiento de otras bebidas a base de uva.



## OBJETIVOS Y/O COMPETENCIAS

General:

En este curso, el estudiante podrá revisar, analizar, estudiar y repasar el estudio de la enología, sirviéndole de apoyo al conocimiento adquirido en la asignatura presencial.

Específicos:

Unidad 1: Generalidades

Que el alumno logre:

1. Identificar los rubros de introducción a la materia y adquiera el conocimiento acerca del origen y evolución de los vinos entendiendo con ello la importancia de su estudio.
2. Reconocer las principales variedades de uva para la vinificación para identificar sus principales cualidades, características y funciones del vino. Así como, identificar las principales características de un correcto servicio del vino y generar habilidades del manejo del equipo necesario.

Unidad 2: El vino y sus procesos

El alumno deberá:

1. Identificar los procesos de vinificación, entendiendo las diferentes características sensoriales de cada tipo logrando destacar las diversas calidades y desarrollar habilidades de análisis físico y sensorial.

### Unidad 3: La botella y sus componentes.

Que el alumno logre:

1. Analizar los componentes del vino y su adecuada crianza identificando las aportaciones de cada estilo de botella y su evolución en la historia de la bebida.

---

### Unidad 4: El vino y su conservación.

El alumno logrará:

1. Identificar las condiciones ideales de guarda y mantenimiento de los vinos y con ello logren dar las recomendaciones ideales a sus comensales o personal de servicio a cargo.
2. Analizar defectos del vino por guardas inadecuadas.

---

### Unidad 5: La cata del vino.

El alumno logrará:

1. Identificar el proceso adecuado para la evaluación sensorial de un vino identificando aromas, texturas, colores y calidades.
2. Desarrollar habilidades olfativas, gustativas y visuales para el adecuado manejo y selección de vinos de calidad.

## Unidad 6: El vino y la comida

El alumno podrá:

1. Analizar las diferentes opciones de combinaciones posibles entre un vino y un alimento por medio de la práctica y experiencias sensoriales.
2. Apreciar los sabores y texturas y desarrollar habilidades organolépticas para la selección adecuada de maridajes.

---

## Unidad 7: Regiones vinícolas del mundo.

El alumno podrá:

1. Analizar e identificar las principales condiciones ambientales del viejo mundo, así como conocer las legislaciones de cada zona.
2. Identificar condiciones climatológicas que se desarrollan en los países vinícolas europeos, para el debido reconocimiento de los diferentes estilos de vinos que producen las regiones de mayor importancia vitivinícola.
3. Desarrollar habilidades de evaluación de acuerdo a cada una de las denominaciones de origen.

---

## Unidad 8: Otros tipos de bebida y su elaboración.

El alumno deberá:

1. Identificar las diferentes bebidas a base de uva.
2. Identificar los procesos de elaboración de las bebidas a base de uva.
3. Analizar las características organolépticas de cada una, identificando su origen e historia.

Competencias genéricas

1. Identificar problemas, formular preguntas para el

	<p>desarrollo de una cata de vinos.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Desarrollar iniciativa y participación colaborativa.</li> <li>3. Desarrollar habilidad de creatividad, responsabilidad, autonomía y autocrítica.</li> <li>4. Desarrollar capacidades de análisis y síntesis.</li> <li>5. Desarrollar habilidades de liderazgo, adaptación, destreza social y de investigación.</li> <li>6. Promover la innovación y cambio.</li> </ol>
Competencias específicas	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Utilizar la tecnología de información y comunicación como medio de aprendizaje, para la investigación, análisis de casos, diseño de materiales y resolución de problemas.</li> <li>2. Analizar las posibles debilidades y factores de cambio en el actual manejo de vinos.</li> <li>3. Analizar los materiales proporcionados, para un adecuado empleo en el curso y en sus futuros lugares de trabajo.</li> </ol>
Conocimientos	<p>Conocer que es:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Una bebida alcohólica y el concepto de vinos.</li> <li>• La clasificación de los vinos y en qué consisten.</li> <li>• Una vinificación y cómo se desarrollan.</li> <li>• Una zona vinícola e identificar las principales regiones del mundo de vinos.</li> <li>• Una etiqueta de vino y qué elementos contienen,</li> <li>• Una armonización, sus funciones y las recomendaciones principales.</li> <li>• Una bebida destilada y cuáles son a base de</li> </ul>

	uva.
Habilidades	<p>El alumno tendrá la habilidad de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar catas de vinos con un orden claro y congruente.</li> <li>• Transmitir la información actualizada e innovadora utilizando las tecnologías de información y comunicación.</li> <li>• Desarrollar sus sentidos.</li> <li>• Informar y recomendar ciertos tipos de vinos para la selección de un menú.</li> </ul>
Actitudes y Valores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantiene una actitud crítica y reflexiva en las lecturas y materiales ofrecidos.</li> <li>• Valora la importancia de los vinos y su servicio.</li> <li>• Valora la importancia de la capacitación al personal y las estrategias de enseñanza.</li> <li>• Muestra actitud responsable y un pensamiento creativo ante las actividades.</li> </ul>

## ESTRUCTURA TEMÁTICA

### 1 Generalidades

#### 1.1 La Vid.

#### 1.2 Radiografía de la vid.

#### 1.3 Origen, historias, Leyendas y algo más. sobre la vid.

#### 1.4 El vino.

##### 1.4.1 Definición.

##### 1.4.2 Clasificación del vino.

##### 1.4.3 Variedades de uva.

#### 1.5 La selección del vino.

#### 1.6 Descorche.

- 1.7 El sacacorchos
- 1.8 Servicio.
- 1.9 Las copas.
- 1.10 La decantación del vino.
- 1.11 Consejos, trucos e indicaciones sobre el vino.

## 2. El vino y sus procesos.

- 2.1 Vinos blancos y su elaboración.
- 2.2 Vinos tintos y su elaboración.
- 2.3 Vinos rosados y su elaboración.
- 2.4 Vinos espumosos y su elaboración.

## 3. La botella y sus componentes.

- 3.1 Descubrimiento de la botella... Historia
- 3.2 El nacimiento de la botella
- 3.3 Diferentes tipos de botella y sus usos.
- 3.4 El vino en la botella...componentes.

## 4. El vino y su conservación.

- 4.1 La cava... definiciones.
- 4.2 La conservación del vino.
- 4.3 Consejos para la mejor guarda del vino.

## 5. La cata del vino.

- 5.1 La cata.
- 5.2 Condiciones para la cata.
- 5.3 Fases de la cata.
- 5.4 Consejos para una buena cata.

## 6. El vino y la comida.

- 6.1 El vino y sus sabores.
- 6.2 El vino y sus aromas.
- 6.3 La perfecta combinación de aromas y sabores del vino.
- 6.4 Maridajes.
  - 6.4.1 Maridaje por contraste.
  - 6.4.2 Maridaje por combinación.

## 7. Regiones vinícolas del mundo

- 7.1 Vinos del viejo mundo
  - 7.1.1 Italia y sus regiones
  - 7.1.2 Francia y sus regiones

## 8. Otros tipos de bebidas y su elaboración

- 8.1 El brandy
  - 8.1.1 Proceso de elaboración del Brandy.
- 8.2 El Jerez.
  - 8.2.1 Proceso de elaboración del Jerez.
- 8.3 El Cognac
  - 8.3.1 Proceso de elaboración del Cognac.
- 8.4 El Oporto.
  - 8.4.1 Proceso de elaboración del Oporto.

## METODOLOGÍA

Enseñanza-  
Aprendizaje

Estrategias de enseñanza - aprendizaje

Pre instruccionales

Como estrategias previas al proceso de aprendizaje, se presentan los objetivos generales y específicos de cada unidad; así como los pre-requisitos, conocimientos previos, habilidades requeridas y los datos informativos con respecto al curso. Además, al iniciar el curso se mantendrá contacto directo con los participantes por medio de los anuncios en plataforma y mensajes vía correo electrónico.

Co instruccionales

De acuerdo a la unidad se establecerán diversas estrategias que con lleven a un aprendizaje significativo y que fomente la autonomía para la investigación y autocrítica.

Las estrategias que se aplicarán son:

- Mapas conceptuales y mentales
- Infografías
- Videos
- Documentos en PDF
- Presentaciones en línea.



## Post instruccionales

Las estrategias post instruccionales se manejan en un sentido de valoración del propio aprendizaje donde permitirá que el alumno se forme un pensamiento crítico y analítico.

- Foros de discusión semanal donde se intercambiarán ideas de cada tema correspondiente.
- Diseño de carta de vinos como proyecto a desarrollar en el transcurso de las unidades.
- Diseño de mapas mentales.
- Elaboración de resúmenes de documentos o videos.

## Evaluación

La evaluación se determina por cada actividad planeada con un porcentaje correspondiente, dando un 100% al finalizar todo el curso.

Cada actividad tendrá una rúbrica o lineamiento para ser evaluada.

Al finalizar la coevaluación y autoevaluación se dará por medio de un breve cuestionario y tendrán un porcentaje del 10% del porcentaje final.

## Políticas

- Los alumnos deben consultar a diario los anuncios en plataforma del asesor y/o tutor.
- Los alumnos deberán tener colaboraciones constantes durante cada actividad para facilitar la comunicación entre estudiantes y con el asesor.
- La entrega de cada actividad deberá ser entregada en tiempo y forma, sin excepción, no se podrán entregar actividades fuera de los tiempos establecidos.
- La forma de comunicación con el asesor podrá ser dentro del foro de dudas que estará disponible desde el inicio al fin del curso, o en su caso podrán comunicarse también por vía correo electrónico o Skype.
- Los alumnos deberán revisar el foro de dudas disponible antes de comentar su duda para evitar repeticiones del mismo concepto.
- Las actividades deberán ser entregadas en el espacio de buzón de tareas.
- Las actividades deben de traer el nombre de la actividad correspondiente y el nombre del alumno.  
Ejemplo:                    Actividad                    1.1\_Mapamental\_Rebeca\_Huerta.
- Todos los trabajos entregados deberán contener una portada con los datos del alumno, actividad, curso y fecha.
- En el caso del uso de referencias o citas, deberán establecerse en formato APA.
- Las revisiones de actividades tendrán una retroalimentación no mayor a 48 horas.

- Las calificaciones de cada unidad se entregarán máximo 48 horas después de finalizar.
- En caso de fallas en la plataforma, el alumno deberá avisar de inmediato para evitar un retraso en las actividades.
- En caso de tener un problema extraordinario para la entrega de actividades deberá informarse al asesor y tutor, para determinar una solución adecuada.
- El alumno en todo momento deberá tener un trato y una comunicación armónica con el resto de los participantes cumpliendo con los códigos de ética en el uso de herramientas virtuales.

## VII.2 Secuencia didáctica

NOMBRE DE LA UNIDAD	1. Generalidades
NÚMERO DE SEMANAS	2 semanas
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	<p>Que el alumno logre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar los rubros de introducción a la materia y adquiera el conocimiento acerca del origen y evolución de los vinos entendiendo con ello la importancia de su estudio.</li> <li>• Reconocer las principales variedades de uva para la vinificación para identificar sus principales cualidades, características y funciones del vino. Así como, identificar las</li> </ul>

principales características de un correcto servicio del vino y generar habilidades del manejo del equipo necesario.

## ACTIVIDADES

### Semana 1

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>1.1 Introducción al curso</b>
<b>Descripción</b>	Antes de iniciar con la temática del curso, deberás revisar el apartado de <i>información del curso</i> para que logres identificar los pre-requisitos, metodología, calendarios, políticas y demás características del curso.
<b>Forma de realización</b>	Individual.
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>1.2 Clasificación de bebidas</b>
<b>Descripción</b>	<p>Analiza la presentación en PowerPoint <a href="#"><u>“Clasificación de las bebidas”</u></a> de L.G María Rebeca Huerta Cruz, en dónde identificarás los diversos grupos de bebidas y te ayudará a determinar las características del vino de acuerdo a su clasificación.</p> <p>Resuelve la siguiente sopa de letras para poner a prueba lo aprendido en la presentación anterior, dando click en el siguiente link <a href="http://www.educaplay.com/es/recursoseducativos/1751965/bebidas_alcoholicas.htm">http://www.educaplay.com/es/recursoseducativos/1751965/bebidas_alcoholicas.htm</a> elaborada por la L.G. María Rebeca Huerta Cruz.</p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>1.3 Clasificación de vinos</b>
<b>Descripción</b>	<p>Revisa el documento en PDF de la L.G. María Rebeca Huerta Cruz denominada <a href="#"><u>“Clasificación de vinos”</u></a>.</p> <p>También puedes consultar las siguientes infografías para tener una mejor comprensión de los tipos de vinos <a href="#"><u>“Clasificación Vinos”</u></a> de Maridame, wine meests food; <a href="#"><u>“Different Types of Wine”</u></a> de Wine Folly: The Essential Guide to Wine, Pukcette, M., ed.</p>

	Avery Publishing Group.  En equipo además de esta información realizarán una investigación en internet acerca de los diversos tipos de vino que existen y deberán realizar una tabla informativa con cada una de sus diferentes maneras de clasificarlos. Envíen la tabla en este mismo espacio, dando clic en el nombre de la actividad <a href="#">Tabla informativa</a> .
<b>Forma de realización</b>	Colaborativa
<b>Evaluación</b>	10% La evaluación se realizará de acuerdo a la <a href="#">“Lista de cotejo para tabla informativa”</a>

<b>Nombre de la actividad</b>	1.4 Partes de la vid
<b>Descripción</b>	Revisa la infografía <a href="#">“Parte de la vid”</a> elaborado por Bodegas Torres, te ayudará a identificar cada una de las partes de la uva y su influencia en la calidad del vino.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	_____

<b>Nombre de la actividad</b>	1.5 Historia del vid y el vino
<b>Descripción</b>	Revisa el siguiente video <a href="#">“Origen del vino”</a> <a href="https://youtu.be/ydq5cnpGMtU">https://youtu.be/ydq5cnpGMtU</a> de Bodegas Maset acerca de la historia del vino, donde analizarás la evolución de la bebida y así mismo su relevancia actual. Con esta información deberás entregar una <a href="#">Línea del Tiempo</a> , y enviar en su espacio personal.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	10% La evaluación se realizará de acuerdo a la <a href="#">“Lista de cotejo para línea del Tiempo”</a>

## Semana 2

<b>Nombre de la actividad</b>	1.6 Servicio del vino
<b>Descripción</b>	Revisa el siguiente video <a href="#">“El servicio del vino”</a> <a href="https://youtu.be/np9HgCyiR0Y">https://youtu.be/np9HgCyiR0Y</a> de Bodegas Maset, te servirá para analizar y poder practicar en la abertura y servicio adecuado de un vino.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	_____

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>1.7 Servicio del vino: Temperaturas</b>
<b>Descripción</b>	<p>Revisa la infografía “<a href="#">¿Cuál es la temperatura ideal para servir un vino?</a>” de restaurante Narcea.</p> <p>Analiza el siguiente audio “<a href="#">Elementos clave del servicio del vino</a>”.</p> <p><a href="http://www.voki.com/pickup.php?scid=11039272&amp;height=267&amp;width=200">http://www.voki.com/pickup.php?scid=11039272&amp;height=267&amp;width=200</a></p> <p>elaborado por la L.G. María Rebeca Huerta Cruz.</p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5%

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>1.8 Varietales tintos y blancos</b>
<b>Descripción</b>	<p>De acuerdo a lo visto en clase, realiza la siguiente actividad elaborada por L.G. María Rebeca Huerta Cruz.</p> <p><a href="http://www.educaplay.com/es/recursoseducativos/2024089/varietales.htm">http://www.educaplay.com/es/recursoseducativos/2024089/varietales .htm</a> . Te servirá de repaso para la identificación de las uvas.</p>
<b>Forma de realización</b>	5%
<b>Evaluación</b>	

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>1.9 Varietales tintos y blancos</b>
<b>Descripción</b>	De acuerdo a lo visto en clase, a la actividad anterior (1.7) participa en el foro de discusión <i>Varietales tintos y blancos</i> donde deberás tener al menos dos participaciones.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5%

<b>NOMBRE DEL FORO DE DEBATE</b>	Dudas y comentarios
<b>INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE</b>	<p>En este foro podrás realizar cualquier duda o comentario, tanto de ámbito didáctico como técnico con respecto al curso, el foro estará habilitado durante todo el curso.</p> <p>Es un espacio para que puedas interactuar tanto con tu asesor como compañeros y puedas realizar tus actividades en tiempo y forma</p>

actividades en tiempo y forma.

## NOMBRE DEL FORO DE DEBATE VARIETALES TINTOS Y BLANCOS

### INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE

En este foro deberás mencionar las características principales de dos variedades uno blanco y uno tinto, además deberás interactuar con tus compañeros haciendo comentarios constructivos a sus aportaciones, Para poder ser evaluado deberás tener tu aportación y al menos dos comentarios para tus compañeros.

### NOMBRE DE LA UNIDAD

2. El vino y sus procesos

### NÚMERO DE SEMANAS

1 semana

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

El alumno deberá:

1. Identificar los procesos de vinificación, entendiendo las diferentes características sensoriales de cada tipo, logrando desatacar las diversas calidades y desarrollar habilidades de análisis físico y sensorial.

## ACTIVIDADES

### Nombre de la actividad

### 2.1 Vinificación de tranquilos

### Descripción

Visualiza los siguientes videos: “[ABC Vinos: Vinos tintos](http://youtu.be/wkdp-EvRNbc)” <http://youtu.be/wkdp-EvRNbc>, “[ABC de vinos: vinos blancos](http://youtu.be/E9Vzbp0eWnU)” <http://youtu.be/E9Vzbp0eWnU>.

También puedes consultar las siguientes infografías para tener una mejor comprensión de los procesos

	<p>de vinificación, <a href="#">“Proceso del vino blanco”</a> de Puro Vino y <a href="#">“Elaboración de vinos tintos”</a> de Torres. Con ello podrás diferenciar los procesos y variantes que existen entre ellos.</p> <p>En equipo además de esta información realizarán una investigación en internet acerca de los procesos de vinificación y deberán realizar un mapa mental con cada uno de los pasos para la elaboración de vinos. Envíen el mapa en este mismo espacio, dando clic en el nombre de la actividad <a href="#">Mapa mental vinos</a>.</p>
<b>Forma de realización</b>	Colaborativa
<b>Evaluación</b>	10% La evaluación se realizará de acuerdo a la <a href="#">“Rùbrica para mapa mental”</a>

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>2.2 Vinificación de espumosos</b>
<b>Descripción</b>	<p>Revisa el documento en PDF de la L.G. María Rebeca Huerta Cruz denominada <a href="#">“Los vinos espumosos”</a>. También puedes consultar el video <a href="#">“Capítulo 7: Los vinos espumantes”</a> del ABC de vinos <a href="https://youtu.be/RLQgggSSdqQ">https://youtu.be/RLQgggSSdqQ</a>;</p> <p>Después de revisar la información y de lo aprendido en clase, participa en el foro <i>Vinos espumosos</i> donde explicarás la calidad de estos vinos.</p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5%

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>2.3 Vinificaciones especiales</b>
<b>Descripción</b>	<p>Revisa la presentación de la L.G. María Rebeca Huerta Cruz denominada <a href="#">“Vinificaciones especiales”</a>.</p> <p>Revisa también el siguiente video <a href="#">“Vinos especiales”</a> <a href="https://youtu.be/NsJfluKQoG4">https://youtu.be/NsJfluKQoG4</a>.</p> <p>Después de revisar la información y de alguna búsqueda en internet deberás hacer una <a href="#">Tabla informativa</a>, donde menciones a cinco vinos de esta categoría con sus principales características que los hacen ser diferentes del resto y la subirás a este espacio.</p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5% La evaluación se realizará de acuerdo a la rùbrica



### “Tabla informativa”

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>2.4 Vinos dulces naturales</b>
<b>Descripción</b>	Revisa la siguiente lectura <a href="#"><u>“Vinos dulces naturales andaluces, elaboración y crianza”</u></a> de Ruiz, M., (p.28). Material de apoyo para la elaboración de actividades.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

#### **NOMBRE DEL FORO DE DEBATE** Dudas y comentarios

#### **INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO**

En este foro podrás realizar cualquier duda o comentario, tanto de ámbito didáctico como técnico con respecto al curso, el foro estará habilitado durante todo el curso.

Es un espacio para que puedas interactuar tanto con tu asesor como compañeros y puedas realizar tus actividades en tiempo y forma.

#### **NOMBRE DEL FORO DE DEBATE** Vinos espumosos

#### **INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE**

En este foro, de acuerdo a lo aprendido deberás mencionar cuáles son los factores que determinan la calidad de un vino espumoso. Además de subir tu aportación deberás interactuar con tus compañeros haciendo comentarios constructivos a sus aportaciones, Para poder ser evaluado deberás tener tu aportación y al menos dos comentarios para tus compañeros.

#### **NOMBRE DE LA UNIDAD DE**

#### **3. La botella y sus componentes**

TRABAJO O UNIDAD	
NÚMERO DE SEMANAS	<b>1 semana</b>
OBJETIVOS ESPECÍFICO	<p><b>El alumno deberá:</b></p> <p>1. Analizar los componentes del vino y su adecuada crianza identificando las aportaciones de cada estilo de botella y su evolución en la historia de la bebida.</p>

## ACTIVIDADES

Nombre de la actividad	3.1 Formas de botellas
Descripción	Visualiza el siguiente video: <b>“Tipos de botella de vino”</b> <a href="https://youtu.be/rI05TR18Pnl">https://youtu.be/rI05TR18Pnl</a> .
Forma de realización	Individual
Evaluación	-----

Nombre de la actividad	3.2 Tamaños de botellas
Descripción	Revisa la infografía de Torres denominada <b>“<u>Botellas de gran capacidad</u>”</b>
Forma de realización	Individual
Evaluación	-----

Nombre de la actividad	3.3 Crianza en botella
Descripción	Revisa la presentación en línea de la L.G. María Rebeca Huerta Cruz denominada <b>“<u>Crianza de vinos</u>”</b> .
Forma de realización	Individual
Evaluación	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>3.5 Botellas y corchos</b>
<b>Descripción</b>	<p>Revisa el siguiente artículo "<a href="#">Tapones: los sintéticos y los ¿últimos? argumentos del corcho</a>" de Mauro Remondino y también el artículo de "<a href="#">Mensaje en una botella</a>" de Luis Gutiérrez.</p> <p>Con base a toda la información elabora un "<a href="#">Resumen ejecutivo</a>" acerca de la importancia de las botellas y tapones para la evolución de los vinos.</p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	<p>10%</p> <p>La evaluación se elabora de acuerdo a la rúbrica "<a href="#">Resumen ejecutivo</a>"</p>

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>3.4 Botellas de vino</b>
<b>Descripción</b>	De acuerdo a lo aprendido en clase y con el material de apoyo de la plataforma, participa en el foro <i>Importancia de la botella en los vinos</i> .
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5%

<b>NOMBRE DEL FORO DE DEBATE</b>	<b>Dudas y comentarios</b>
<b>INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE</b>	<p>En este foro podrás realizar cualquier duda o comentario, tanto de ámbito didáctico como técnico con respecto al curso, el foro estará habilitado durante todo el curso.</p> <p>Es un espacio para que puedas interactuar tanto con tu asesor como compañeros y puedas realizar tus actividades en tiempo y forma.</p>

<b>NOMBRE DEL FORO DE DEBATE</b>	<b>Importancia de las botellas en los vinos</b>
<b>INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO</b>	En este foro, de acuerdo a lo aprendido deberás

**DE DEBATE**

mencionar por qué consideras importante el uso de botellas especiales para los vinos. Además de subir tu aportación deberás interactuar con tus compañeros haciendo comentarios constructivos a sus aportaciones, Para poder ser evaluado deberás tener tu aportación y al menos dos comentarios para tus compañeros.

<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO O UNIDAD</b>	<b>4. El vino y su conservación</b>
<b>NÚMERO DE SEMANAS</b>	1 semana
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	El alumno deberá: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar las condiciones ideales de guarda y mantenimiento de los vinos y con ello logren dar las recomendaciones ideales a sus comensales o personal de servicio a cargo.</li> <li>2. Analizar defectos del vino por guardas inadecuadas.</li> </ol>

**ACTIVIDADES**

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>4.1 Almacenamiento del vino</b>
<b>Descripción</b>	Revisa la infografía " <a href="#">Almacenamiento de vinos</a> " elaborado por la L.G. María Rebeca Huerta Cruz.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

Nombre de la actividad	4.2 Temperatura de servicio
<b>Descripción</b>	<p>Revisa la infografía “<a href="#">¿Cuál es la temperatura ideal para servir un vino?</a>” de restaurante Narcea.  Analiza el siguiente audio “<a href="#">Elementos clave del servicio del vino</a>”.</p> <p><a href="http://www.voki.com/pickup.php?scid=11039272&amp;height=267&amp;width=200">http://www.voki.com/pickup.php?scid=11039272&amp;height=267&amp;width=200</a> elaborado por la L.G. María Rebeca Huerta Cruz.</p> <p>En base a los materiales analizados y una investigación en internet, elabora un listado de las condiciones ideales en el servicio del vino, cuáles son los puntos más relevantes para conservarlo y servirlo en un restaurante. Este listado deberás compartirlo en el foro <i>Servicio adecuado de los vinos</i>; y deberás dar mínimo dos aportaciones significativas a dos de tus compañeros.</p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5%

Nombre de la actividad	4.3 Decantar y oxigenar
<b>Descripción</b>	<p>Analiza los siguientes videos:  <a href="http://youtu.be/kEChPbw6X4o">http://youtu.be/kEChPbw6X4o</a> del Sommelier Sergi Figueras  <a href="http://youtu.be/ahZKGZS2DEq">http://youtu.be/ahZKGZS2DEq</a> del Sommelier Adán Israel.  <a href="http://youtu.be/aP_HoaPUCoM">http://youtu.be/aP_HoaPUCoM</a> de la Sommelier Georgina Estrada.</p> <p>En equipo deberán elaborar un mapa conceptual dónde establezcan las diferencias entre oxigenar y decantar y mencionen un mínimo de 5 vinos que tengan que se puedan decantar y 5 que se puedan oxigenar. Entregar la actividad en este espacio dando clic en el nombre de la actividad “<a href="#">Mapa conceptual</a>”</p>
<b>Forma de realización</b>	Colaborativa
<b>Evaluación</b>	10% La evaluación se realizará de acuerdo a la “ <a href="#">Rúbrica de mapa conceptual</a> ”

Nombre de la actividad	4.4 Cavas de vino
<b>Descripción</b>	Revisa la siguiente presentación de L.G. María Rebeca Huerta Cruz de “ <a href="#">Cavas de vinos</a> ”.
<b>Forma de realización</b>	Individual

<b>Evaluación</b>	-----
<b>Nombre de la actividad</b>	<b>4.5 Consejos de guarda</b>
<b>Descripción</b>	<p>Revisa el siguiente artículo “<a href="http://www.norton.com.ar/saberVinos.php?idSaberVinos=2">Consejos de guarda</a>” <a href="http://www.norton.com.ar/saberVinos.php?idSaberVinos=2">http://www.norton.com.ar/saberVinos.php?idSaberVinos=2</a> de bodegas Norton.</p> <p>Con base a toda la información resuelve el siguiente ejercicio en línea  <a href="http://www.educaplay.com/es/recursoseducativos/1751969/temperaturas_del_vino.htm">http://www.educaplay.com/es/recursoseducativos/1751969/temperaturas_del_vino.htm</a></p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5%

<b>NOMBRE DEL FORO DE DEBATE</b>	<b>Dudas y comentarios</b>
<b>INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE</b>	<p>En este foro podrás realizar cualquier duda o comentario, tanto de ámbito didáctico como técnico con respecto al curso, el foro estará habilitado durante todo el curso.</p> <p>Es un espacio para que puedas interactuar tanto con tu asesor como compañeros y puedas realizar tus actividades en tiempo y forma.</p>

<b>NOMBRE DEL FORO DE DEBATE</b>	<b>Servicio adecuado de los vinos</b>
<b>INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE</b>	<p>En este foro deberás mencionar en forma de lista, cuáles son las condiciones más importantes a tomar en cuenta para un servicio y almacenamiento adecuado de vinos, así mismo deberás de aportar algún comentario significativo para mínimo dos compañeros</p>

<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO O UNIDAD</b>	<b>5. La cata del vino</b>
<b>NÚMERO DE SEMANAS</b>	<b>1 semana</b>
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	<p>El alumno deberá:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar el proceso adecuado para la evaluación sensorial de un vino identificando aromas, texturas, colores y calidades.</li> <li>2. Desarrollar habilidades olfativas, gustativas y visuales para el adecuado manejo y selección de vinos de calidad.</li> </ol>

### ACTIVIDADES

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>5.1 Aromas del vino</b>
<b>Descripción</b>	Revisa la imagen " <a href="#">Aromas del vino</a> " elaborado por la Amarás al vino .
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>5.2 Sabores del vino</b>
<b>Descripción</b>	Revisa la infografía" Sensaciones <a href="#">gustativas</a> " de bodegas Valduero.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>5.3 Colores del vino</b>
<b>Descripción</b>	Revisa la imagen " <a href="#">Les couleurs du vin</a> " de bodegas Bouchard e Fils.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>5.4 Cata de vino</b>
<b>Descripción</b>	<p>Revisa la siguiente presentación de L.G. María Rebeca Huerta Cruz de "<a href="#">Cata de vinos</a>".</p> <p>Con base a todo lo aprendido en clase y la información</p>

	presentada, por equipos deberán elaborar dos catas de vinos y entregarlas en este mismo espacio.
<b>Forma de realización</b>	Colaborativa
<b>Evaluación</b>	10% La evaluación se elabora de acuerdo a la “ <b>Lista de Cotejo de Cata</b> ”

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>5.5 Conclusiones de cata</b>
<b>Descripción</b>	En equipo deberán subir al foro <i>Cata de vinos</i> una de las dos catas elaboradas, y deberán esperar comentarios de sus compañeros para dar respuesta a ellos. Deberán tener dos aportaciones mínimas por cada integrante.
<b>Forma de realización</b>	Colaborativa e Individual
<b>Evaluación</b>	10%

<b>NOMBRE DEL FORO DE DEBATE</b>	<b>Dudas y comentarios</b>
<b>INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE</b>	<p>En este foro podrás realizar cualquier duda o comentario, tanto de ámbito didáctico como técnico con respecto al curso, el foro estará habilitado durante todo el curso.</p> <p>Es un espacio para que puedas interactuar tanto con tu asesor como compañeros y puedas realizar tus actividades en tiempo y forma.</p>

<b>NOMBRE DEL FORO DE DEBATE</b>	<b>Cata de vinos</b>
<b>INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE</b>	<p>En este foro el representante de equipo deberá subir una de las catas elaboradas y dar respuesta a los comentarios que hagan los demás compañeros; así mismo cada integrante deberá aportar algún comentario significativo para mínimo dos equipos más.</p>



<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO O UNIDAD</b>	6. El vino y la comida
<b>NÚMERO DE SEMANAS</b>	1 semana
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	El alumno deberá: <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar las diferentes opciones de combinaciones posibles entre un vino y un alimento por medio de la práctica y experiencias sensoriales.</li> <li>2. Apreciar los sabores y texturas y desarrollar habilidades organolépticas para la selección adecuada de maridajes.</li> </ul>

## ACTIVIDADES

<b>Nombre de la actividad</b>	6.1 Maridaje
<b>Descripción</b>	Revisa el artículo <a href="http://www.acenologia.com/ciencia99_2.htm">"Acordes de vino y platos"</a> de Josep Roca
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	6.2 Combinando sabores
<b>Descripción</b>	Revisa las infografías <b>"Maridaje de vino"</b> de vinopack <a href="http://www.vinopack.es/12-infografias-sobre-maridaje-del-vino">http://www.vinopack.es/12-infografias-sobre-maridaje-del-vino</a> Analizando las infografías elabora una propia eligiendo 5 alimentos y recomendando uno vino en especial para cada uno. Enviar al espacio personal.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	10%

<b>Nombre de la actividad</b>	6.3 Experiencias
<b>Descripción</b>	Revisa la presentación en línea <a href="#">"Experiencias alimento y vino"</a> de L.G. María Rebeca Huerta Cruz
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	6.4 Armonización de vinos
-------------------------------	---------------------------

Con base a todo lo aprendido en clase y la información presentada, por equipos deberán elaborar una experiencia de maridaje con vinos y alimentos. Deberán entregar en este espacio una **“Conclusión de la armonización”** y deberán compartirla en el foro respectivo denominado *Maridajes*

**Forma de realización** Colaborativa

**Evaluación** 10%  
La evaluación se elabora de acuerdo a la **“Rúbrica de armonización”**

**NOMBRE DEL FORO DE DEBATE** Dudas y comentarios

En este foro podrás realizar cualquier duda o comentario, tanto de ámbito didáctico como técnico con respecto al curso, el foro estará habilitado durante todo el curso.

Es un espacio para que puedas interactuar tanto con tu asesor como compañeros y puedas realizar tus actividades en tiempo y forma.

**NOMBRE DEL FORO DE DEBATE** Maridajes

**INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE**

En este foro el representante de equipo deberá subir la armonización elaborada; así mismo, cada integrante deberá aportar algún comentario significativo para mínimo dos equipos más.

<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO O UNIDAD</b>	<b>7. Regiones vitivinícolas del mundo</b>
<b>NÚMERO DE SEMANAS</b>	3 semanas
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	<p>El alumno deberá:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Analizar e identificar las principales condiciones ambientales del viejo mundo, así como conocer las legislaciones de cada zona.</li> <li>2. Identificar condiciones climatológicas que se desarrollan en Italia para el debido reconocimiento de los diferentes estilos de vinos que producen las regiones de mayor importancia vitivinícola.</li> <li>3. Desarrollar habilidades de evaluación de acuerdo a cada una de las denominaciones de origen europeas y las regiones de América.</li> </ol>

#### ACTIVIDADES

1 semana

<b>Nombre de la actividad</b>	7.1 Vinos italianos
<b>Descripción</b>	Revisa el <b><u><a href="#">“Mapa de Italia y sus regiones”</a></u></b> identifica 3 regiones vistas en clase y haz un listado de los principales varietales y vinos que manejan en cada una. Entrega en tu espacio personal.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	10%

<b>Nombre de la actividad</b>	7.2 Vinos italianos
<b>Descripción</b>	Prácticas las regiones con el siguiente mapa interactivo <b><u><a href="#">“Vinos de Italia”</a></u></b> de María Rebeca Huerta Cruz. <b><u><a href="https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3114744/vinos_italia.htm">https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3114744/vinos_italia.htm</a></u></b>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	3%

<b>Nombre de la actividad</b>	7.3 Vinos franceses
<b>Descripción</b>	Revisa el <b><u><a href="#">“Mapa de Francia y sus regiones”</a></u></b> . Clasifica en una <b>Tabla informativa</b> las regiones por estilo de vino que elaboren. La evaluación se realizará con la <b><u><a href="#">“Lista de cotejo de Tabla</a></u></b>

	<b><u>Informativa</u></b>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	10%

<b>Nombre de la actividad</b>	7.4 Cata de vinos virtual
<b>Descripción</b>	Con base a todo lo aprendido en clase y la información presentada, de manera individual te deberás conectar vía Skype en el día y horario acordado anteriormente con tu asesor y cataran el mismo vino todos los participantes al mismo tiempo. Al final deberás subir la conclusión de la cata en este espacio.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	10% La evaluación se elabora de acuerdo a la <b>“Lista de Cotejo de Cata”</b>

<b>Nombre de la actividad</b>	7.5 Italia y Francia
<b>Descripción</b>	Resuelve el siguiente <b>“<u>Test de Francia y sus vinos</u>”</b> y el crucigrama <b>“<u>Denominaciones italianas</u>”</b> . L.G. María Rebeca Huerta Cruz. <a href="https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/2955672/francia_y_sus_vinos.htm">https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/2955672/francia_y_sus_vinos.htm</a> <a href="https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3112561/denominaciones_italianas.htm">https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3112561/denominaciones_italianas.htm</a>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5%

2da. Semana

<b>Nombre de la actividad</b>	7.6 Vinos españoles
<b>Descripción</b>	Revisa el <b>PDF “<u>Denominaciones españolas</u>”</b> de María Rebeca Huerta Cruz. Con el PDF y lo visto en clase, elige 3 de ellas y desarrolla un resumen ejecutivo con los datos más relevantes de cada una.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5% La evaluación se desarrolla con base a la rúbrica <b>“<u>DO España</u>”</b>

<b>Nombre de la actividad</b>	7.7 Vinos portugueses
<b>Descripción</b>	Escucha el siguiente podcast de Vino para principiantes de Juan Sotres <a href="https://itunes.apple.com/mx/podcast/no-32-portugal/id135052424?i=1000021055164&amp;mt=2">https://itunes.apple.com/mx/podcast/no-32-portugal/id135052424?i=1000021055164&amp;mt=2</a>  Resuelve el siguiente crucigrama con lo aprendido en clase y lo que escuchaste en el Podcast” <a href="https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3117275/vinos_de_portugal.htm">“Vinos portugueses” https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3117275/vinos_de_portugal.htm</a> de María Rebeca Huerta Cruz.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	3%
<b>Nombre de la actividad</b>	7.8 Vinos alemanes
<b>Descripción</b>	Revisa el <a href="#">“Mapa de Alemania y sus regiones”</a> y visualiza los siguientes videos acerca de <a href="#">“Vinos de hielo”</a> <a href="https://youtu.be/qlcP-MxrIEA">https://youtu.be/qlcP-MxrIEA</a> <a href="https://youtu.be/QA8GdXknhEA?list=PL6D143FE50FCFBA2B">https://youtu.be/QA8GdXknhEA?list=PL6D143FE50FCFBA2B</a> y elabora un mapa mental del proceso de estos vinos singulares
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	10% La evaluación se realiza por medio de la rúbrica <a href="#">“Mapa mental”</a>
<b>Nombre de la actividad</b>	7.9 Vinos americanos
<b>Descripción</b>	De acuerdo a las regiones vitivinícolas americanas vistas en clase; en equipo elijan dos de ellas y preparen una cata. Al final, el representante deberá subir la conclusión de la cata en este espacio.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	10% La evaluación se elabora de acuerdo a la <a href="#">“Lista de Cotejo Cata de vinos”</a>
<b>Nombre de la actividad</b>	7.10 Nuevo mundo vs Viejo mundo
<b>Descripción</b>	De acuerdo a lo estudiado participa en el foro <i>Nuevo mundo vs Viejo mundo</i> aportando tus opiniones respecto a las diferencias en la producción de sus vinos.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	5%

<b>Nombre de la actividad</b>	7.11 Vinos mexicanos
<b>Descripción</b>	<p>Revisa el video <a href="https://youtu.be/H0EtuxD2PQs">“Bebidas de México – vino”</a> de canal once <a href="https://youtu.be/H0EtuxD2PQs">https://youtu.be/H0EtuxD2PQs</a></p> <p>Resuelve el siguiente ejercicio de relacionar conceptos. <a href="https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3117307/vinos_de_mexico.htm">https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3117307/vinos_de_mexico.htm</a></p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	7.12 Vinos chilenos
<b>Descripción</b>	<p>Analiza la presentación <a href="#">“Vinos chilenos”</a> de María Rebeca Huerta Cruz. Busca 5 bodegas productoras de vino de cada una de las regiones, realiza una tabla informativa y comparte tu investigación en este mismo espacio.</p> <p>Se evaluará con la <a href="#">“Lista de cotejo actividad 7.12”</a></p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	10 %

<b>Nombre de la actividad</b>	7.13 Vinos argentinos
<b>Descripción</b>	<p>Visualiza los siguientes videos <a href="https://youtu.be/1tdw2DIJoh8">“Types of red wine: Malbec wine facts https://youtu.be/1tdw2DIJoh8</a> y <a href="https://youtu.be/QNx9r85qDco">The truth about Malbec https://youtu.be/QNx9r85qDco</a> para que identifiques las principales características de la mejor uva tinta de esta región.</p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	7.14 Vinos Sudafricanos
<b>Descripción</b>	<p>Revisa el artículo <a href="http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&amp;vs_fecha=200607&amp;vs_noticia=1153907360">“De vinos por ... Sudáfrica”</a> de Carlos Zalve. <a href="http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&amp;vs_fecha=200607&amp;vs_noticia=1153907360">http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=12&amp;vs_fecha=200607&amp;vs_noticia=1153907360</a></p> <p>En equipo deberán presentar la cata de un vino sudafricano</p>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	<p>10%</p> <p>La evaluación se elabora de acuerdo a la <a href="#">“Lista de Cotejo Cata de vinos”</a></p>

<b>Nombre de la actividad</b>	7.15 Vinos australianos
-------------------------------	-------------------------

<b>Descripción</b>	Escucha el siguiente podcast, te ayudará a entender mejor los vinos de Australia <a href="https://itunes.apple.com/mx/podcast/no-24-nuevo-mundo-australia-y-nueva-zelanda/id135052424?i=1000021876695&amp;mt=2">https://itunes.apple.com/mx/podcast/no-24-nuevo-mundo-australia-y-nueva-zelanda/id135052424?i=1000021876695&amp;mt=2</a>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>NOMBRE DEL FORO DE DEBATE</b>	Dudas y comentarios
<b>INDICACIONES DE LA DE DEBATE</b>	En este foro podrás realizar cualquier duda o comentario, tanto de ámbito didáctico como técnico con respecto al curso, el foro estará habilitado durante todo el curso. Es un espacio para que puedas interactuar tanto con tu asesor como compañeros y puedas realizar tus actividades en tiempo y forma.

<b>NOMBRE DEL FORO DE DEBATE</b>	Nuevo mundo vs Viejo mundo
<b>DESCRIPCIÓN</b>	En este foro comentarás las diferencias entre los vinos del nuevo mundo con respecto al nuevo mundo, considerando todo lo visto en clase; y también deberás de dar por lo menos dos aportaciones significativas a tus compañeros.

<b>NOMBRE DE LA UNIDAD DE TRABAJO O UNIDAD</b>	8. Otros tipos de bebidas y su elaboración
<b>NÚMERO DE SEMANAS</b>	1 semana
<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	El alumno deberá: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar las características organolépticas de otras bebidas elaboradas con uva.</li> <li>2. Revisar procesos de elaboración de bebidas</li> </ol>

destiladas y fortificadas identificando las más conocidas en el mundo.

## ACTIVIDADES

<b>Nombre de la actividad</b>	8.1 Brandy
<b>Descripción</b>	Revisa el siguiente link del Consejo Regulador de Brandy de Jerez <a href="http://www.brandyjejerez.es/index.php">http://www.brandyjejerez.es/index.php</a> identificarás todas las condiciones para su proceso, formas de consumo y cata.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	8.2 Cognac
<b>Descripción</b>	Revisa la presentación <b>“Cognac”</b> de María Rebeca Huerta Cruz para repasar lo visto en clase y te ayudará a resolver la siguiente sopa de letras <b>“En busca del Cognac”</b> de María Rebeca Huerta Cruz. <a href="https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3118743/en_busca_del_cognac.htm">https://es.educaplay.com/es/recursoseducativos/3118743/en_busca_del_cognac.htm</a>
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	8.3 Jerez
<b>Descripción</b>	<p>Revisa la infografía acerca del envejecimiento del Jerez en <b>“Crianza del Jerez”</b> aprenderás la manera de envejecer a los jereces y la transformación que sufre en todo su proceso.</p> <p>Además, revisa la página oficial <b>“Jerez”</b> <a href="http://www.sherry.wine/es/los-vinos/elaboracion">http://www.sherry.wine/es/los-vinos/elaboracion</a> donde identificarás los diferentes tipos de Jerez y sus características.</p> <p>En equipo propongan un menú maridaje con Jerez y compártanlo en el foro <i>Armonización con Jerez</i></p>
<b>Forma de realización</b>	Colaborativa
<b>Evaluación</b>	10%

**Nombre de la actividad** 8.4 Oporto



<b>Descripción</b>	Revisa el podcast “ <a href="#">Vinos de Oporto</a> ” por la enóloga Yolanda Hidalgo. Además, revisa el artículo “ <a href="#">Oporto: sepa usted lo que esta bebiendo</a> ” de Luis Gutierrez para identificar y reforzar el proceso de elaboración de estos vinos.
<b>Forma de realización</b>	Individual
<b>Evaluación</b>	-----

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>8.5 Bebidas de uva</b>
<b>Descripción</b>	De acuerdo a todo lo estudiado, en equipos deberán realizar una cata de un destilado y un fortificado ambos de uva para experimentar las diferencias. Entregarán las conclusiones en este mismo espacio. <a href="#">Cata bebidas de uva</a>
<b>Forma de realización</b>	Colaborativo
<b>Evaluación</b>	15% La evaluación se elabora de acuerdo a la “ <a href="#">Lista de Cotejo Cata de vinos</a> ”

<b>Nombre de la actividad</b>	<b>8.6 Evaluación</b>
<b>Descripción</b>	Con la finalidad de que valores tu desempeño durante el curso, realiza la <b>autoevaluación</b> y contesta el instrumento de <b>co evaluación</b> para que asignes una calificación cuantitativa al desempeño de tus compañeros en la actividad colaborativa.
<b>Forma de realización</b>	Colaborativo
<b>Evaluación</b>	5% 10%

**NOMBRE DEL FORO DE DEBATE**

Dudas y comentarios

**INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO**

En este foro podrás realizar cualquier duda o comentario, tanto de ámbito didáctico como técnico con respecto al curso, el foro estará habilitado durante todo el curso.

Es un espacio para que puedas interactuar tanto con tu asesor como compañeros y puedas realizar tus actividades en tiempo y forma.

**NOMBRE DEL FORO DE DEBATE**

Armonización con Jerez

**INDICACIONES DE LA ACTIVIDAD EN EL FORO DE DEBATE**

En este foro el representante de equipo subirá el reporte del menú creado para armonizar con Jerez cada integrante de equipo deberá de dar por lo menos dos aportaciones significativas a sus compañeros.

## **VII.1 Materiales**

Se utilizaron diferentes tipos de materiales para poder cubrir diferentes estilos de aprendizaje, tanto para los pragmáticos, como los activos, los teóricos y reflexivos.

El curso abarca diez semanas de curso, que van a la par de la asignatura presencial, para ello se puede determinar que se establecieron 7 presentaciones en PowerPoint, 8 ejercicios didácticos como repaso al aprendizaje entre crucigramas, quiz, test y sopas de letras, 4 documentos en PDF, 12 diferentes infografías, 11 videos, 3 audios, 4 presentaciones en línea, 6 artículos electrónicos, un link a una página web y 5 imágenes, incluyendo mapas.

A continuación, se presentan algunas las imágenes representativas de cada uno de estos materiales utilizados para el producto como Anexo 4 se incluyen todos los materiales enlistados por unidad y de forma virtual compartiendo una carpeta de archivos en Dropbox y Google Drive.

Presentación PowerPoint	Infografías
Video	Actividad didáctica

Artículo electrónico	Mapas	Página web

*Figura 7:* Ejemplos de materiales del curso.

Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015). Basado en capturas de pantalla.

## **VIII. ESTRATEGIAS DE IMPLEMENTACIÓN**

Después de la elaboración del diseño instruccional del curso de Enología como apoyo a la asignatura presencial de la Licenciatura en Gastronomía, se presentó al área de Secretaría académica del Centro Universitario Continental de Hidalgo para su valoración, revisión y autorización, la propuesta se pretende ejecutar e implementar el proyecto en el semestre Enero – Julio de 2016.

Una vez autorizado tanto por la Secretaría Académica y la Dirección General de la institución se deberán dar unas secuencias de actividades adecuadas para una implementación adecuada, como a continuación se explica.

- Curso de inducción a los alumnos para el uso de la plataforma y manejo de actividades, a cargo del docente titular de la materia con apoyo de los docentes de informática y/o área de sistemas.
- Evaluación, planeación y acciones de prueba por parte del docente titular para evaluar el buen funcionamiento de todas las actividades y materiales didácticos propuestos.
- Calendarización de las unidades y semanas de actividades didácticas virtuales y presenciales, para hacer coincidir las secuencias didácticas.
- Ajuste de semanas de actividades con el calendario escolar del ciclo pertinente.
- Distribución de fechas de entrega de actividades.
- Envío de mail informativo, bienvenida a los alumnos y presentación del curso virtual.
- Revisión constante para fallas técnicas y resolución de problemas.

## IX. ESTRATEGIAS DE EVALUACIÓN

Como anteriormente se había hecho mención, “La evaluación es la etapa donde se verifica que el objetivo de la propuesta se cumpla”. (Martínez, 2013, p.1). Bordas & Cabrera (2001) mencionan que la evaluación condiciona la actividad del aula, actualmente se valora tanto el proceso del alumno como el producto; dónde la evaluación sumativa y formativa deben estar presente en toda la planificación y programación escolar.

Además de la evaluación sumativa y formativa, que están consideradas bajo un criterio de su funcionalidad, también se pueden clasificar con diferentes perspectivas como Casanova (1998) lo menciona, pueden ser por su nomotipo, por su temporalización o por sus agentes, siendo esta última la que se tomó en cuenta para el presente proyecto.

La tipología de evaluación por sus agentes se refiere a la autoevaluación, coevaluación y a la heteroevaluación.

La autoevaluación es cuando los usuarios evalúan sus propias actuaciones, esta evaluación se desarrollará al momento de finalizar el curso, para lo cual se debe haber ya tenido la implementación del mismo. En la *Figura 6* se presenta el formato de autoevaluación que se implementará a cada uno de los alumnos por medio de la plataforma *G Suite for education*.

Por otra parte, la coevaluación, como lo menciona Casanova (1998), es una evaluación mutua y conjunta, es decir, una evaluación de pares, donde los usuarios se evalúan entre si y hasta en determinado momento pueden hacerse aportaciones significativas entre ellos. En la *Figura 7* se presenta el formato de coevaluación para el presente proyecto en su futura implementación.

### AUTOEVALUACIÓN

“Diseño instruccional y visualización del curso de Enología como apoyo a la asignatura presencial del Centro Universitario Continental del Estado de Hidalgo”

Con todo lo estudiado en el curso, realiza la siguiente autoevaluación, considerando que puedes evaluar en una escala de 1 a 5; siendo el 5 la máxima calificación y 1 es que el concepto fue insuficiente. Lee atentamente a cada pregunta, selecciona y contesta honestamente.

1. Expreso mis opiniones de manera responsable y coherente: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
2. Tuve una participación a tiempo, cumpliendo con lo solicitado: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
3. Mantuve comunicación constante con mis compañeros de equipo: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
4. Las actividades solicitadas fueron entregadas en tiempo y forma: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
5. Todos los trabajos elaborados tuvieron un sustento académico: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
6. Tuve una participación activa en los foros de discusión: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
7. Tuve una actitud responsable en las actividades individuales y en equipo: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
8. Me comuniqué siempre con respeto con mis compañeros y asesora: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
9. Estuve al pendiente de todos los anuncios y documentos del curso: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
10. Revise de manera adecuada y precisa todos los materiales: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
11. Mi nivel de satisfacción de aprendizaje del curso es: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>

TOTAL

OBSERVACIONES:

----------------------

Figura 8: Formato de autoevaluación para el curso de Enología virtual.

Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015).



### COEVALUACIÓN

“Diseño instruccional y virtualización del curso de "Enología", como apoyo a la asignatura presencial del Centro Universitario Continental del Estado de Hidalgo”

Con todo lo estudiado en el curso, realiza la siguiente co-evaluación, considerando que puedes evaluar en una escala de 1 a 5; siendo el 5 la máxima calificación y 1 es que el concepto fue insuficiente. Lee atentamente a cada pregunta, selecciona y contesta honestamente. Deberás contestar una coevaluación por cada uno de los integrantes de tu equipo.

1. Expresó sus opiniones de manera responsable y coherente: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
2. Tuvó una participación a tiempo, cumpliendo con lo solicitado: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
3. Mantuvo comunicación constante con los compañeros de equipo: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
4. Las actividades fueron organizadas y entregadas en tiempo y forma: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
5. Todos sus aportaciones tuvieron un sustento académico: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
6. Tuvo una participación activa en los foros de discusión: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
7. Tuvo una actitud responsable en las actividades en equipo: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
8. Se comunicó siempre con respeto a los compañeros: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
9. Estuvo al pendiente de todos los acuerdos y solicitudes como equipo: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
10. Fomentó al estudio y tuvo un actitud de liderazgo, para las actividades: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>
11. Mi nivel de satisfacción con respecto a mi compañero es: 5 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/>

TOTAL

OBSERVACIONES:

--------------

Figura 9: Formato de coevaluación para el curso de Enología virtual.

Fuente: Elaborado Huerta, M. (2015).

Y por último en este proyecto se realizará una evaluación propia para el curso donde serán los usuarios – *alumnos* – quienes determinarán su opinión acerca del curso, su diseño y su funcionalidad desde un enfoque primordialmente educativo. En la figura 8 se presenta la matriz de evaluación de un proyecto.

Nombre del proyecto:		<b>Diseño instruccional y virtualización del curso de "Enología", como apoyo a la asignatura presencial del Centro Universitario Continental del Estado de Hidalgo</b>		
Objeto de la evaluación				
<input type="checkbox"/> Software		<input type="checkbox"/> Medio Instruccional		
<input type="checkbox"/> Objeto de aprendizaje		<input type="checkbox"/> Curso		
<input type="checkbox"/> Plan de estudios		<input type="checkbox"/> Recurso digital		
<input type="checkbox"/> Rediseño		<input type="checkbox"/> Otro		
Señala si el proyecto elaborado cumple con los indicadores de cada dimensión o aspecto, esto te ayudará a identificar el alcance de tu propuesta.				
Aspecto	Indicador	Si	No	N/A
Pedagógico	Existe claridad en el propósito			
	Hay integración de medios			
	Se denota una motivación directa para los destinatarios y /o participantes			
	Se promueve la interacción			
	El objeto de evaluación propicia una retroalimentación oportuna y orientadora			
Contenido	Actualidad			
	Información relevante y clara			
Producción	Uso de recursos multimedia			
	Integración de medios			
	Calidad en imágenes y texto			
Tecnológico	Facilidad de uso o implementación			
	Innovación			

*Figura10:* Matriz de evaluación de un proyecto.

Fuente: UAEH, Maestría en Tecnología Educativa, (2015).



## **X. CONCLUSIONES**

El objetivo de este proyecto fue buscar una solución para facilitar el proceso de enseñanza – aprendizaje para la asignatura presencial de Enología de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario Continental del Estado de Hidalgo; se planteó el diseño instruccional y virtualización del curso para que sirva de apoyo al sistema presencial puesto que a lo largo de dos años se ha generado un problema de rendimiento académico en los estudiantes y esto les facilitará el desarrollo de habilidades y generar mayor conocimiento tanto del tema vinícola como del tecnológico.

Dentro del planteamiento del problema, se planificó una encuesta para todos los estudiantes que ya han cursado la asignatura presencial, y aquí se observó que el 100 % de ellos están interesados en un proyecto de esta naturaleza, sin embargo, más del 50% desconoce el uso de recursos tecnológicos educativos, por lo tanto una de las principales recomendaciones en el momento de la implementación del proyecto es crear un curso de inducción para el adecuado manejo de estas herramientas.

Con este trabajo, la propuesta de virtualizar una asignatura, exhibe la oportunidad de abrir un espacio de educación diferente a la que actualmente maneja la universidad, da pauta para el desarrollo de proyectos futuros dentro de la misma licenciatura o en el resto de ellas; es un proyecto que pretende innovar y dar una motivación e iniciativa a todo el docente que labora en la institución.

Como se menciona en la fundamentación teórica la importancia de atender las necesidades educativas de las nuevas generaciones donde la gastronomía y la tecnología realmente van de la mano, existe tanta información en la red que bien vale la pena analizarla, investigarla, seleccionarla y utilizarla para crear entornos virtuales atractivos, eficientes y eficaces y que generen aprendizajes significativos.

Después de analizar todos los factores internos, externos y características peculiares tanto de la institución como de la licenciatura y la asignatura, se revisaron los programas, guías didácticas y materiales actuales, para que con todo ello se desarrollara la propuesta de un curso virtual que vaya en seguimiento de la materia presencial y favorezca a los resultados académicos de los estudiantes.

Por lo tanto, las ventajas principales del proyecto, en el momento en que se dé la implementación, serán:

- Innovar en la creación de entornos visuales facilitadores del conocimiento.
- Motivar a los estudiantes a manejar la información de una forma más atractiva, flexible y de acuerdo a sus necesidades.
- Manejar una plataforma educativa gratuita que es muy accesible y completa.
- Solucionar problemas de saturación de información en el aula por exceso de material y cortos periodos de horarios.
- Asimismo, como desventajas podemos observar:
- Falta de apoyo de cuerpo docente por falta de conocimiento o motivación para dar seguimiento a estas actividades.
- Fallas tecnológicas por saturación de la red en la institución.
- Problemas de instalación con la plataforma por falta de conocimiento del área de sistemas.
- Las recomendaciones relevantes para la implementación del proyecto son:
- Crear un curso de inducción para los alumnos en el uso de plataforma *G Suite for education*.
- Curso de introducción a las plataformas virtuales a los docentes.
- Implementación de manuales de uso y manejo de *G Suite for education* para área de sistemas.
- Asesoría de un maestro en tecnología educativa para los ajustes necesarios del curso en la plataforma.

Con todo esto, se puede concluir en que la propuesta es factible, oportuna e innovadora, además de pronosticar una buena implementación y adecuado desarrollo de actividades, sin embargo, para lograr este éxito, se requiere de un trabajo completamente en equipo, donde tanto áreas administrativas, directivos, sistemas y docentes estén involucrados en cada una de las partes y funciones correspondientes, y con ello lograr que todo el curso virtual funcione eficientemente, crear una adaptación y aceptación adecuada por parte de los alumnos y obtener beneficios para toda la institución.

En la realización de este proyecto y de cada una de sus fases, se ha logrado desarrollar distintas competencias, principalmente de carácter pedagógico, tecnológico y de las funciones propias de investigación. Desde el ámbito de las competencias pedagógicas se logró enriquecer los conocimientos y habilidades de comprensión de las oportunidades que brindan las herramientas tecnológicas en los procesos educativos, así como fortalecer los conocimientos de una asignatura a través del diseño, desarrollo, gestión y evaluación de nuevos ambientes educativos, logrando espacios innovadores donde las generaciones actuales pueden tener un aprendizaje significativo y acorde a sus estilos propios de estudio.

En las competencias tecnológicas se logró desarrollar habilidades en la selección, uso e implementación de las herramientas propias de una tecnología educativa teniendo siempre en cuentas las necesidades, el contexto y los procesos adecuados para el uso de éstas, así como el correcto enfoque para la asignatura, el perfil del estudiante y el entorno de la universidad al cuál esta dirigido el proyecto.

Y en el rubro de las competencias de investigación, se fortalecieron conocimientos y habilidades de comprensión de los procesos de indagación, búsqueda de información, de herramientas y tecnologías que favorezcan el contexto educativo; desde la apreciación de distintas lecturas, identificar diversidad de opiniones en distintos autores, concentrar y resumir información, así como desarrollar

habilidades de redacción para la correcta comprensión, implementación y evaluación de un proyecto terminal de una maestría en tecnología educativa.

El desarrollo de todo el proyecto ha sido plenamente enriquecedor de los conocimientos adquiridos en el estudio de la Maestría en Tecnología Educativa, poniendo énfasis en cada una de las etapas para el adecuado uso de las estrategias educativas aprendidas y de cada una de las herramientas tecnológicas identificadas, siempre fundamentadas en la investigación y en el adecuado diseño instruccional donde se fundamenta todo este trabajo.

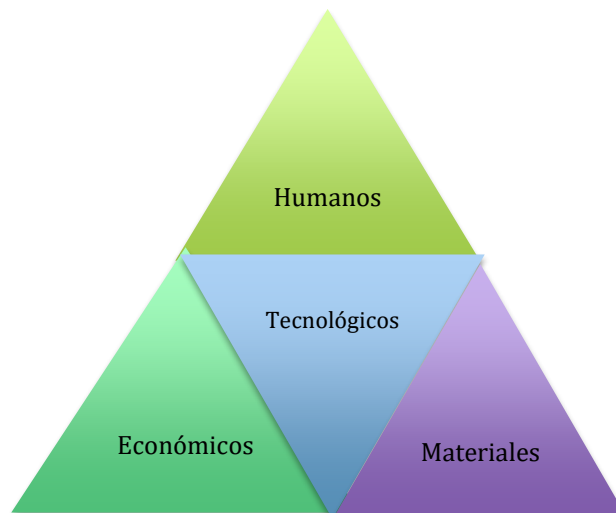
## XI. REFERENCIAS

- Almenara, J. C. (2006). Bases pedagógicas del e-learning. DIM: Didáctica, Innovación y Multimedia, (6). Recuperado de: <http://www.raco.cat/index.php/DIM/article/viewArticle/56479/>
- Area, M., Borrás, J.F. & San Nicolás, B. (2014). La formación del maestro 2.0: el aprendizaje por tareas en entornos b-learning. Revista Interuniversitaria de Formación del Profesorado. vol. 28, núm. 1, enero-abril, 2014 (51-66). Recuperado de: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=27431190004>
- Boneu, J. M. (2007). Plataformas abiertas de e-learning para el soporte de contenidos educativos abiertos. RUSC. Universities and Knowledge Society Journal, 4(1), 8. Recuperado de: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2291412>
- Cabero-Almenara, J. (2000). La aplicación de las TIC: ¿esnobismo o necesidad educativa? *Red digital: Revista de Tecnologías de la Información y Comunicación Educativas*, (1), 2.
- Cardona, G. (2002). Tendencias educativas para el siglo XXI. Educación virtual, online y @ learning. Elementos para la discusión. Edutec. Revista electrónica de tecnología educativa, (15).
- De la Riva, J.A (2012). Servicio de vinos. Elaboración, cata, conservación y normas generales de servicio. Ideaspropias Editorial S.L. Recuperado de: [https://books.google.com.mx/books?id=\\_C1WXXDGpCAC&dq=vinos&hl=es&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.mx/books?id=_C1WXXDGpCAC&dq=vinos&hl=es&source=gbs_navlinks_s)
- Cobo, J. C. (2009). El concepto de tecnologías de la información. Benchmarking sobre las definiciones de las TIC en la sociedad del conocimiento. Zer-Revista de Estudios de Comunicación, 14(27). <http://tecnologiaedu.us.es/tecnoedu./images/stories/JORNADASCPRS-DOSSIER.pdf#page=97>

- Downes, S. (2005). Feature: E-learning 2.0. Elearn magazine, 2005(10), Recuperado de: [1.http://elearnmag.acm.org/featured.cfm?aid=1104968](http://elearnmag.acm.org/featured.cfm?aid=1104968)
- Ferreiro, R. (2010). El reto de la educación del siglo XXI: la generación N. *Apertura impresa*, (5).
- García, L. (2002). La educación a distancia: de la teoría a la práctica.[http://terras.edu.ar/aula/cursos/3/biblio/GARCIA\\_ARETIO\\_Lorenzo-CAP\\_1-Bases\\_conceptuales.pdf](http://terras.edu.ar/aula/cursos/3/biblio/GARCIA_ARETIO_Lorenzo-CAP_1-Bases_conceptuales.pdf)
- Morales, M., Hernández, S. (2014), *El diagnóstico y análisis FODA*. Recuperado de: [http://cvonline.uaeh.edu.mx/Cursos/Maestria/MTE/seminario\\_de\\_inv/UNIDA-D%202/pre\\_p71014\\_analisis\\_foda.html](http://cvonline.uaeh.edu.mx/Cursos/Maestria/MTE/seminario_de_inv/UNIDA-D%202/pre_p71014_analisis_foda.html)
- Palmero, M. L. R. (2011). La teoría del aprendizaje significativo: una revisión aplicable a la escuela actual. IN. Investigació i Innovació Educativa i Socioeducativa, 3(1), 29-50. Recuperado de: [Dialnet-LaTeoriaDelAprendizajeSignificativo-3634413.pdf](http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3634413)
- Pina, A. R. B. (2004). Blended learning: conceptos básicos. Pixel-Bit: Revista de medios y educación, (23), 7-20.<http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=892487>
- Pina, A. R. B. (2004). Blended learning: conceptos básicos. Pixel-Bit: Revista de medios y educación, (23), 7-20. <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=892487>
- Prensky, M. (2011). Enseñar a nativos digitales. Ediciones SM.

## ANEXOS

### Anexo 1



#### Recursos humanos

Las áreas institucionales involucradas en el proyecto:

- *Dirección general*: Para dar autorización, proporcionar información pertinente para el adecuado desarrollo del proyecto y en su caso generar los recursos requeridos.
- *Secretaría académica*: El segundo al mando de la institución, responsable e intermediario entre alumnos, docentes y dirección general.
- *Administración*: Encargada y responsable del adecuado funcionamiento de cada una de las áreas en relación a las finanzas.
- *Coordinación académica*: Responsable del manejo docente en aspectos informativos, administrativos y/o académicos.
- *Vinculación*: Responsable de control y manejo adecuado de los recursos materiales y funcionalidad de toda la institución.
- *Sistemas*: responsables de las aulas de cómputo, su buen funcionamiento y asesoría continua a los alumnos,

- *Docentes gastronomía*: responsables de las asignaturas de la licenciatura, quienes deben estar informados y actualizados con las modificaciones o adaptaciones de las asignaturas y que todos se enfoquen a los mismos objetivos.



### **Recursos materiales**

Cómo recursos de ámbito material, se requiere:

- Aulas de cómputo.
- Equipos de cómputo actualizados para el aula de sistemas.
- Proyector en aula de enología.
- Equipo de cómputo para el aula de enología.
- Equipo de cómputo en el área de biblioteca.
- Servidor de señal de Internet.



### **Recursos económicos**

En el aspecto económico:

- Pagos de mantenimiento de equipos.
- Pago de actualizaciones de software.
- Pago de renovación o sustitución de equipo ya no funcional
- Pago de licencias de software y/o antivirus.
- Pago a instructor para curso inductorio del uso de plataforma *G Suite for Education*.



### **Recursos tecnológicos**

- Conexión a internet.
- *Routers o switch*.
- Sistema operativo actualizado.



- Sistema para administración web.
- Sistema de protección antivirus.

## Anexo 2

### *Instrumento de obtención de información*

## CUESTIONARIO

Este cuestionario forma parte del proyecto terminal de diseño instruccional de un curso en línea como apoyo de una asignatura presencial del Centro Universitario Continental de Hidalgo. Agradecemos mucho tu participación, es muy importante que respondas con total honestidad.

La información será manejada de manera confidencial para fines académicos.

Marca con un "X" la respuesta que mejor refleje tu situación.

### I. Tecnología y educación

1. ¿Tienes una computadora personal de escritorio?

Si  No

2. ¿Tienes computadora portátil personal?

Si  No

3. ¿Tienes acceso a Internet en tu casa?

Si  No

4. ¿Tienes teléfono fijo en casa?

Si  No

5. Tienes Smartphone con servicio de internet?

Si  No

6. ¿Tienes una tableta electrónica?

Si  No

7. ¿Tienes una cuenta activa en redes sociales como *Twitter, Facebook, Whatsapp, Instagram, Pinterest, etc.*?

Si  No

8. ¿Sabes usar las herramientas básicas de Office: Word, Excel, PowerPoint?

Si  No

9. ¿Sabes utilizar un blog?

Si  No

10. ¿Sabes utilizar un wiki?

Si  No

11. ¿Conoces las reglas de etiqueta en Internet?

Si  No

12. ¿Has participado alguna vez en un foro de discusión virtual?

Si  No

13. ¿Tienes experiencia como alumno en plataformas educativas virtuales?

Si  No

14. ¿Sabes cómo recuperar información válida de sitios Web confiables?

Si  No

15. ¿Te gustaría fortalecer tus estudios presenciales con recursos de aprendizaje en entornos educativos virtuales?

Si  No

16. Marca con una "X" la frecuencia con la que utilizas los siguientes dispositivos electrónicos **para fines educativos**.

Dispositivo	Siempre	Casi siempre	Algunas veces	Muy pocas veces	Nunca

Computadora de escritorio					
Computadora portátil					
Tabletas					
Smartphones					

17. Consideras importante el uso de la tecnología para elaborar actividades académicas (tareas, trabajos, proyectos, etc.)

Si

No

¿Por qué? \_\_\_\_\_

18. Marca con una "X" la(s) aplicación(es), plataforma(s) o página(s) que hayas utilizado anteriormente como apoyo para las clases.

Google académico \_\_\_\_\_

Youtube \_\_\_\_\_

Redalyc \_\_\_\_\_

Biblioteca virtual UAEH \_\_\_\_\_

Educatina \_\_\_\_\_

EducaRed \_\_\_\_\_

Moodle \_\_\_\_

Wikipedia \_\_\_\_

Slideshare \_\_\_\_

Blogger \_\_\_\_

## II. Información académica

19. ¿Las actividades prácticas que has realizado en las asignaturas que has cursado realmente contribuyen a reforzar tu aprendizaje?

Si   No

20. Para presentar el examen de una asignatura teórica, ¿cuál es el método que utilizas en primer lugar para estudiar?, ¿cuál en segundo?, ¿cuál en tercer lugar?, ¿cuál en cuarto lugar?, por último, ¿cuál en quinto?

- a) Memorizar..... ( )
- b) Elaborar mapas mentales o esquemas .... ( )
- c) Hacer resúmenes ..... ( )
- d) Subrayar y hacer notas ..... ( )
- e) Plantear y resolver ejercicios prácticos..... ( )

21. Con respecto a las clases teóricas, ¿cuál es la forma de enseñanza que más captan tu atención para aprender? Ordena del 1 al 7, siendo el número uno la que más capta tu atención y el número 7 la que menos capta tu atención.

- a) Exposición oral del profesor ..... ( )
- b) Presentaciones en PowerPoint ..... ( )
- c) Exposiciones de alumnos ..... ( )
- d) Mapas conceptuales, esquemas o diagramas. ( )
- e) Dinámicas grupales ..... ( )
- f) Audiovisuales..... ( )
- g) Dibujos o mapas mentales ..... ( )
- h) Lecturas ..... ( )

22. ¿Qué actividades extra curriculares consideras que te ayudarían más como apoyo al aprendizaje en el aula? Ordena del 1 al 8, donde 1 representa la actividad de mayor importancia y 8 la actividad de menor importancia.

- a) Juegos didácticos virtuales \_\_\_\_
- b) Escribir en un blog \_\_\_\_
- c) Participar en redes sociales \_\_\_\_
- d) Trabajos en equipo \_\_\_\_
- e) Investigación de artículos \_\_\_\_
- f) Creación de videos \_\_\_\_
- g) Evaluaciones en línea \_\_\_\_
- h) Elaboración de mapas mentales \_\_\_\_

23. Marca con una “X” el tiempo que estarías dispuesto a invertir en la elaboración de actividades en línea que te ayuden a reforzar tu aprendizaje:

1 a 2 horas \_\_\_\_                      3 a 4 horas \_\_\_\_                      Más de 4 horas \_\_\_\_

### III. Información personal y escolar

---

Semestre que cursas: \_\_\_\_\_

Eres: Hombre

Mujer

Alumno: Regular \_\_\_\_\_

Irregular \_\_\_\_\_

Edad: \_\_\_\_\_

TU OPINIÓN ES MUY IMPORTANTE, ¡GRACIAS POR PARTICIPAR!

*Anexo 3*

*Población y muestra*

<b>Fase 1. Redefiniciones fundamentales.</b>	
<b>Variables o aspectos a medir</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tecnología y educación.</li><li>• Información académica</li><li>• Información personal y escolar</li></ul>
<b>¿De dónde se obtendrá la información?</b>	Por medio de los alumnos inscritos a la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario Continental de Hidalgo. (Son a los que va dirigido por completo el proyecto).
<b>Propósito del instrumento</b>	Analizar el uso, conocimiento y manejo de tecnología que tienen los alumnos de Gastronomía y qué tanto la utilizan con fines

	educativos; además identificar sus métodos de aprendizaje y rendimiento académico; y por último identificar sus datos personales y académicos para generar una estadística con respecto al grupo que dirigiremos el proyecto.
--	---

Tipo de datos, es decir, si serán respuestas verbales, escritas, conductas observables, signos medibles, etc.	Respuestas escritas.
---	----------------------

**Fase 2. Revisión enfocada de la literatura**

¿Hay instrumentos de medición ya existentes que puedas utilizar?	Existen diversas encuestas realizadas bajo la temática de educación y uso de tecnología, sin embargo, este instrumento es para una población muy específica.
--	--

**Fase 3. Toma de decisiones clave**

¿Se utiliza algún instrumento creado, directamente o adaptado o se va a crear un nuevo instrumento?	Es la creación de un nuevo instrumento, esto se debe a que es un instrumento que está enfocado a una población específica de una institución en particular, en donde
---	--



	<p>las preguntas se diseñaron de acuerdo al conocimiento previo tanto de la licenciatura como de la metodología y del currículo de la misma.</p>
<p><b>Si va a ser uno nuevo, determinar si será: cuestionario, entrevista o observación</b></p>	<p><b>Cuestionario</b>, esto es porque se requiere que los usuarios del proyecto valoren la factibilidad del mismo; a través de conocer sus habilidades y necesidades del uso de la tecnología como apoyo a su educación presencial.</p>
<p><b>¿Cuándo y a quién se aplicará?</b></p>	<p>Al inicio del siguiente semestre, Julio – diciembre 2015.</p>
<p><b>Señalar el contexto de administración o aplicación (autoaplicado, por internet, de cara a cara, vía telefónica, etc.)</b></p>	<p>La aplicación se realizará auto aplicado, entregando de forma escrita el cuestionario, con todos los estudiantes de gastronomía de la institución anteriormente mencionada.</p>

*Anexo 4*

*Materiales*

<https://drive.google.com/open?id=0BwbTG2GTLq8kQW1nV1Z4c05TbnM>