



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO  
SISTEMA DE UNIVERSIDAD VIRTUAL



Implementación de un wiki como herramienta de colaboración para la estructura de recetas de cocina en la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Proyecto terminal de carácter profesional que para obtener el grado de

MAESTRIA EN TECNOLOGÍA EDUCATIVA

P r e s e n t a:

E.T.E. Dolores Judith Sánchez Aquino

Director del Proyecto Terminal:

M.T.E Perla Verónica Olguín Guzmán

Pachuca de Soto, Hidalgo, Septiembre de 2013



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO  
SISTEMA DE UNIVERSIDAD VIRTUAL



Implementación de un wiki como herramienta de colaboración para la estructura de recetas de cocina en la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo

Proyecto terminal de carácter profesional que para obtener el grado de

MAESTRÍA EN TECNOLOGÍA EDUCATIVA

Presenta:

E.T.E. Dolores Judith Sánchez Aquino

Director del Proyecto Terminal:

M.T.E. Perla Verónica Olguín Guzmán

Pachuca de Soto, Hidalgo, septiembre de 2013

## ***Agradecimientos***

Primeramente doy gracias a Dios por todas y cada una de las bendiciones que me ha dado, gracias al apoyo de mi madre y de mi padre (qpd), quienes nunca dudaron de que puedo lograr cada reto que emprendo y siempre están dispuestos a seguir adelante conmigo con su desinteresado amor.

A Kareen, mi hija quien desde muy pequeña ha tenido que enfrentar sola muchas situaciones, por su apoyo brindado en la decisión de continuar con mis estudios. A los pequeños David y Jessica que representan un motor para mí y una enorme responsabilidad de ofrecerles calidad de vida y ejemplo.

A mis maestros, asesores y tutores (de hoy y de antes) porque cada uno colocó una semilla de conocimiento y estuvieron al pendiente de las situaciones que se presentaban; con su paciencia me llevaron a adquirir un aprendizaje significativo. El ejemplo de su tenacidad y su labor docente me impulsan en todo momento a continuar siempre adelante.

A mi familia, amigos y conocidos que de alguna manera contribuyeron a los logros mencionados; a todos ustedes gracias y que Dios los bendiga.

# ÍNDICE

I	Resumen.....	7
I.1	Abstract.....	9
II	Presentación.....	11
III	Diagnóstico.....	15
III.1	Análisis FODA en la implementación del wiki.....	17
IV	Descripción de la problemática.....	20
V	Justificación.....	22
VI	Objetivo General.....	24
VI.1	Objetivo Específico.....	24
VII	Fundamentación.....	25
VII.1	Tecnología Educativa.....	26
VII.2	Web 2.0.....	30
VII.2.1	Herramientas de Colaboración 2.0.....	31
VII.2.2	¿Qué es un Wiki?.....	32
VII.2.3	Características de los wikis.....	33
VII.2.4	Elementos de un wiki.....	34
VII.3	Wiki en la educación.....	36
VII.3.1	La nueva alfabetización tecnológica y los wikis.....	39
VII.3.2	Educación Gastronómica.....	40
VII.3.3	Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo y Educación Gastronómica..	42
VIII	Metodología.....	44
VIII.1	Proceso Metodológico.....	44
IX	Análisis de datos e interpretación de resultados.....	48
IX.1	Implementación del proyecto.....	48
a)	Inducción a los alumnos.....	48
IX.2	Resultados de la Encuesta de Satisfacción.....	56

XI.3 Recetario (Producto Final).....	67
Conclusiones.....	74
Relación de Anexos .....	76
Anexo 1 Encuesta Diagnóstica .....	77
Anexo 2 Resultados de la Encuesta Diagnóstica.....	78
Anexo 3 Encuesta de Satisfacción.....	83
Referencias Bibliográficas.....	86

## I Resumen

El presente trabajo consiste en la implementación de un wiki que sirve como apoyo a la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica que se imparte en la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, presentando los procesos que se llevaron a cabo así como los resultados obtenidos.

Por principio de cuentas, se trabaja con un diagnóstico de la situación a fin de identificar aquellas fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas que pueden surgir al momento de implementar el wiki, describiendo el problema lo más claro posible haciendo un planteamiento de los objetivos que se pretenden alcanzar.

Se realiza una breve reseña de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (UAEH), de la educación gastronómica así como el surgimiento y trayectoria de la Licenciatura en Gastronomía en la UAEH.

Se conceptualizan los términos de educación, tanto presencial como virtual, lo que es la Web 2.0, se analizan las herramientas de colaboración y propiamente un wiki, sus características, elementos y la forma en que se enfocan al sector educativo.

En la parte metodológica del proyecto, se define el tipo de estudio, la población a quien está dirigida, como se obtiene la muestra con la que se trabaja, las técnicas de análisis e Instrumentos de recolección así como el procedimiento metodológico que se lleva a cabo.

Se diseña el wiki, se da a conocer a la muestra con la que se trabaja el entorno del mismo, se dan instrucciones con respecto a la forma en que realizarán las actividades individuales y colaborativas, haciendo mención que deben realizar las encuestas tanto al inicio como al final de las mismas.

Se lleva a cabo el análisis de datos y se da una interpretación de los resultados que se obtuvieron al implementar el wiki por medio de encuestas, graficando dichos resultados para que por último se hagan las conclusiones pertinentes y verificar así, si esta implementación en la elaboración de recetas de cocina responden a las necesidades de los alumnos de segundo semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

## **I.1 Abstract**

This work involves the implementation of a wiki that serves as support for the subject Applied to Food Industry which is taught at the Autonomous University of Hidalgo State, showing the processes that were carried out and the results obtained.

For one thing, it works with a diagnosis of the situation in order to identify those strengths, weaknesses, opportunities and threats that may arise when implementing the wiki, describing the problem as clear as possible by an approach that targets intended to achieve.

Is a brief overview of what the University of the State of Hidalgo (UAEH) of what today represents culinary education and the emergence and trajectory of the Degree in Gastronomy in UAEH.

He conceptualized the terms of Education, both onsite and virtual, what is Web 2.0, we analyze the actual collaboration tools and a wiki, its characteristics, and how elements that focus on the education sector.

In the methodological part of the project, define the type of study, the population to whom it is addressed, as is the sample with which you work, the techniques of analysis and collection instruments and the methodology that is conducted.



It designs the wiki, disclosed to the sample which works the same environment, are given instructions regarding how conducted individual and collaborative activities, mentioning surveys to be performed at the beginning and end thereof.

It performs data analysis and provides an interpretation of the results obtained by implementing the wiki through surveys, plotting these results to finally become relevant findings and verify and, if the implementation of the wiki for developing recipes meet the needs of students in the second semester of the Bachelor of Gastronomy at the Autonomous University of the State of Hidalgo.

## II Presentación

Los cambios que se originan en cuanto al uso y manejo de herramientas de la web 2.0 y el nuevo enfoque a nivel superior de la incorporación de competencias, generan que los docentes y los estudiantes tengan una capacitación continua a través de cursos de actualización a fin de desarrollar diferentes habilidades y adquirir las capacidades necesarias para cumplir los objetivos propuestos.

La web 2.0 que es considerada como un fenómeno social, que da apertura a crear y distribuir contenidos en internet, caracterizada por una comunicación abierta, donde no se visualiza una jerarquía de usuarios y tienen toda la libertad de compartir y usar los recursos de la web. Surge el web 2.0 como continuidad de lo que tendría que haber sido la web 1.0 la cuál tuvo su auge alrededor de 1960 donde todo era estático y carecían de actualización inmediata y al paso de los años, surgen nuevas aplicaciones y sitios web que aparecían con cierta regularidad.

En la web 2.0 se permite a los usuarios interactuar y colaborar entre sí a través de redes sociales, servicios de alojamiento de video, blogs, wikis, etc., donde se utiliza más la propia plataforma web que la PC; los desarrolladores de la información no pertenecen a grandes empresas pues la gran mayoría son independientes,

Tim O'Reilly (2003), por su parte menciona que la Web 2.0 ha marcado un nuevo paradigma sobre el concepto de internet, ahora está orientada a facilitar la interacción entre los usuarios y ha desarrollado las conocidas redes sociales también llamadas tecnologías sociales con el propósito de recibir, transmitir, buscar, etc. información de interés social.

Fue a mediados de la década de 2000 al 2010 que el término es acuñado por Dale Dougherty de O'Reilly Media en una lluvia de ideas con Craig Cline de

MediaLive para desarrollar ideas para una conferencia. O'Reilly deja muy en claro las aplicaciones de la web 1 y la web 2, mismas que describe en la siguiente tabla:

<b>Web 1</b>		<b>Web 2</b>
<b>DoubleClick</b>	→	Google AdSense
<b>Otot</b>	→	Flickr
<b>Akami</b>	→	BitTorrent
<b>Mp3.com</b>	→	Napster
<b>Enciclopedia online</b>	→	Wikipedia
<b>Webs personales</b>	→	Blogs
<b>evite</b>	→	Upcoming.org EVDB
<b>Especulación de dominios</b>	→	Optimización de buscadores
<b>Páginas vistas</b>	→	Coste por clicks
<b>Raspado de pantalla (a través de HTML)</b>	→	Web Services
<b>Publicación de contenidos</b>	→	Participación
<b>Sistema de gestión de contenidos</b>	→	Wikis
<b>Directorios (taxonomía)</b>	→	Marcado (folksonomías)
<b>Retorno de las visitas</b>	→	Suscripción

Fig. 1 Comparación de las aplicaciones de la web 1.0 y la web 2.0

Dentro de este gran mundo de aplicaciones de la web 2.0, los blogs y los wikis son los que generan mayores condiciones de posibilidad para la emergencia de nuevas tendencias: Los blogs son herramientas sencillas que no requieren conocimientos sobre publicaciones HTML, con publicaciones instantáneas utilizadas por grupos de personas que igualmente son capaces de publicar su propia información y comentar sobre la ya existente.

Los wikis son elaborados mediante páginas web que fomentan el trabajo colaborativo que permiten generar conocimientos brindando una gran libertad de edición al usuario, fomentando el interés en las personas para que participen en la edición, modificando y actualizando los contenidos permanentemente, situación que no es posible llevar a cabo en la world wide web (www) la cual es administrada por los webmaster.

Ahora bien, la sociedad juega un papel predominante, pues ha venido incorporando a las TIC en casi todos sus contextos, lo que viene a generar una evolución en la educación con el desarrollo de competencias, habilidades y destrezas que serán parte de su formación integral. Ahora bien, en caso de no existir actualización ni capacitación, se puede producir un sentimiento de rechazo debido a que no cuentan con el conocimiento para interactuar con los demás en los nuevos entornos virtuales que se presentan.

La situación actual se plantea al llegar al segundo semestre e impartir la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica, pues las recetas, a pesar de ser revisadas cada semestre, resultan repetitivas, no hay innovación, contienen errores en gramajes, cantidades, forma de elaboración e incluso en la propia redacción. Con base en esta problemática se considera necesaria implementar una herramienta de colaboración para la creación de nuevas recetas de cocina dirigida a los alumnos que cursan dicho semestre de la Licenciatura en Gastronomía. Con la implementación del wiki, se genera la participación tanto de alumnos de segundo semestre como de semestres más avanzados, quienes podrán aportar algunas modificaciones en las recetas basándose en sus propias experiencias e incluso corregirlas en caso de ser necesario. Invitar a Licenciados en Gastronomía encargados de impartir las materias de cocina para que revisen las aportaciones y con sus comentarios ir enriqueciendo poco a poco este sitio.

El presente proyecto se encuadra dentro de la línea de aplicación del conocimiento que se refiere a la innovación didáctica de la TIC, específicamente al uso pedagógico de las TIC.

El alcance del proyecto es una propuesta de intervención y mejora de un proceso educativo en el que se hace uso de las tecnologías de información y comunicación, evaluando la viabilidad y los efectos de dicha propuesta, así como su implementación parcial con resultados parciales.

La investigación es viable, se cuenta con los recursos y el tiempo que se requieren, se limita a los grupos de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica de segundo semestre de la Licenciatura en Gastronomía, de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, debido a que en los siguientes semestres ya no se cuenta con asignaturas que tengan que ver con informática, sin embargo, con los conocimientos adquiridos y la dirección del wiki, podrán seguir consultando las recetas.

### III Diagnóstico

La Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo es una institución a nivel superior de las más importantes del país y la más antigua en cuestión de enseñanza en el Estado de Hidalgo, fundada en febrero de 1869 en Pachuca de Soto, Hidalgo con el nombre de *Instituto Literario y Escuela de Artes y Oficios*, por iniciativa de un grupo de profesionistas e inaugurada oficialmente el 03 de marzo de 1869 por el Gobernador Juan C. Doria. Sin embargo no es hasta 1948 cuando adquiere su autonomía recibiendo su nombre de Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo el 24 de febrero de 1961 en el decreto número 23 de la XLIII Legislatura local, cumpliendo en el año 2011 50 años desde su creación con dicho nombre. (UAEH, 2013)

En su trayectoria se han vivido cambios muy profundos en contextos nacionales como en ámbitos internacionales.

Hoy en día, la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo ofrece una educación de calidad, preparando alumnos de forma profesional con buena preparación académica cumpliendo con las necesidades actuales que requieren tener un rumbo claro que ayude al desarrollo social. Poco a poco va afianzando su presencia en lo relativo a programas de educación superior y de posgrado e incluso cuenta con su plataforma educativa Blackboard donde se ofertan cursos totalmente virtualizados así como la capacitación constante del personal administrativo y académico.

La Licenciatura en Gastronomía surge en la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo el 15 de enero de 2005 admitiendo a 25 alumnos de primer ingreso, contando a la fecha con estudiantes de varias partes de la República Mexicana y con el entendido de que desempeñar la función de chef requiere mucho más que solo conocimientos de cocina, tomando en cuenta que la gastronomía mexicana es muy basta e importante a nivel mundial.

Toma gran importancia ya que proporciona una infinidad de conocimientos en donde les ofrecen ser profesionales comprometidos con el desarrollo gastronómico y por consecuencia turístico con visión multidisciplinaria para desarrollar el liderazgo en la administración de empresas dedicadas a los alimentos y bebidas, capacitado del mismo modo para aplicar técnicas culinarias de la gastronomía nacional e internacional.

Todo ello les permite relacionarse en ámbitos públicos y privados del sector gastronómico y turístico, participando en el desarrollo de ésta actividad, pudiendo ocupar puestos como chef, chef ejecutivo, consultor, director, gerente, catedrático, asesor, etc.

La materia de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica se ubica en el segundo semestre de la Licenciatura en Gastronomía; los alumnos, a partir del primer semestre cursan la materia de cocina, la cual cambia conforme avanzan en la carrera, por ejemplo en primer semestre es cocina mexicana, en segundo semestre europea, tercer semestre islámica, etc. Se requiere una actualización constante de recetas, innovar, generar, ya que al paso de los semestres, las recetas que se verán a lo largo del mismo son iguales a las de los otros semestres, lo que impide una preparación de vanguardia, falta de estructuración del conocimiento y sobre todo, estancamiento del alumnado con manejo de recetas que llegan a ser obsoletas.

Al respecto y con la finalidad de tener un sitio donde expresen sus ideas, publiquen sus recetas, propongan, resuelvan, las controlen y tengan la oportunidad de innovar con base en investigaciones para poder transmitir de forma eficaz y certera sus conocimientos.

El procedimiento que se lleva a cabo hoy en día es que, en los períodos intersemestrales se solicita a los catedráticos que imparten la materia de cocina que generen un concentrado de aquellas recetas que se verán a lo largo del semestre, las cuales son proporcionadas a los estudiantes en copias fotostáticas, mismas que

contienen errores que van siendo corregidos sobre la marcha incluso en la práctica y van pasando semestre con semestre sin que esto se regule o se corrija.

De ahí surge la iniciativa de proporcionar una herramienta de colaboración, específicamente hablamos de los nuevos contextos de la web como lo es la “web 2.0”, que en realidad representa la evolución de las aplicaciones tradicionales y ahora se encuentran enfocadas en el usuario final.

La web 2.0 se basa en una arquitectura de participación de los usuarios que lleva el control de los datos, considerada como una plataforma abierta que abarca a todos los dispositivos conectados y que forma parte de la conocida “sociedad de la información”.

En este contexto se encuentra el software colaborativo que se divide en tres categorías: herramientas de conferencia, herramientas de gestión colaborativa y herramientas de colaboración.

Esta última es la que abordaremos en este proyecto ya que incluye el envío de archivos, datos, documentos o mensajes entre personas y facilita la comparación de información a través de la comunicación asincrónica, aquella que se establece entre dos o más personas de manera diferida en el tiempo, con lo que se quiere decir que no existe coincidencia temporal como es: Correo electrónico, correo de voz y publicaciones web, justamente donde entra el concepto de los wikis.

### **III.1 Análisis FODA en la implementación del wiki**

El análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades, Amenazas) es una de las herramientas que consiste en identificar los factores fuertes y débiles que a su vez diagnosticarán la situación interna del objeto de estudio y su evaluación externa, que son las debilidades y amenazas. Una vez identificados se procede a la evaluación de ambos con la finalidad de establecer estrategias para dar la mejor



solución a la problemática planteada. Cabe mencionar que los actores principales de este proyecto son los docentes y los alumnos.

En el presente proyecto se identificaron:

**Fortalezas.-** Los docentes actualizan sus estrategias en cuanto a su práctica docente; se cuenta con aulas debidamente equipadas con equipo de cómputo por alumno, acceso a internet y un área general que da servicio de 7 a.m. a 9 p.m. de lunes a sábado; de igual forma se fomenta a que los alumnos trabajen de forma colaborativa y desarrollen su creatividad, autonomía e innovación.

**Oportunidades.-** La UAEH ofrece una gran oportunidad en cuanto a la incorporación de las TIC en el aula, el poder comunicarse y desarrollar habilidades de búsqueda y selección de información junto con el enriquecimiento de conocimientos y la oportunidad de publicar sus propias recetas o sugerir modificaciones con base en su propia experiencia y que éstas sean consultadas por otros usuarios.

**Debilidades.-** La falta de conocimiento por parte de los alumnos en el manejo adecuado de internet ya que se tienen muchas “distracciones” que provocan que se desvíe su atención y pierdan los objetivos principales de la educación, generando en muchos de los casos dependencia o vicio por internet.

**Amenazas.-** Ante este tipo de trabajo son realmente pocas pero no por ello dejan de ser graves, pues se puede dar el plagio cibernético; que obtengan accesos sin ser los usuarios originales, proporcionando datos falsos para que no los identifiquen y puedan cometer actos de vandalismo como alterar o borrar información.

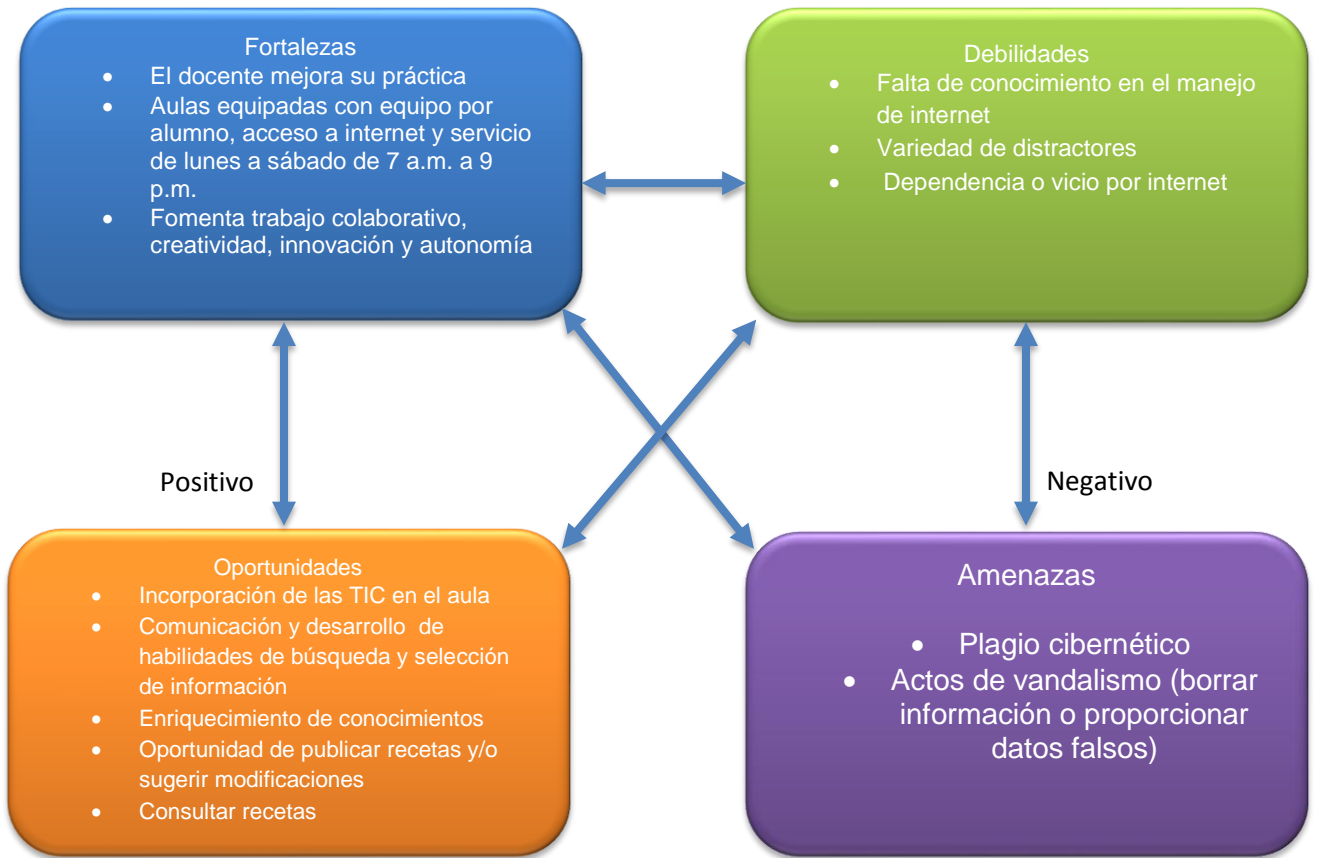


Fig. 2 Análisis FODA

## **IV Descripción de la problemática**

La asignatura de Informática aplicada a la Industria Gastronómica se encuentra ubicada en el mapa curricular en el segundo semestre, su programa analítico marca la utilización de herramientas especializadas para llevar el control de recetas de cocina, sin embargo, se tiene la necesidad de que sean mejoradas con base a la experiencias de alumnos de semestres más avanzados e incluso con aportaciones de docentes que imparten las asignaturas de cocina y así poder tener información veraz y oportuna con respecto a los cambios que se puedan generar en ellas.

Con la finalidad de abatir este problema, se propone que a través de la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica, enmarcada en el desarrollo de habilidades tecnológicas se pueda solucionar, para lo cual se ha considerado la implementación de un wiki que se describe como: “Una herramienta simple, flexible y potente de colaboración que cobra cada vez mayor importancia” (Moodle, 2010), aplicándola en el salón de clases de forma colaborativa para la gestión de la información, donde cada uno de los alumnos aporte sus conocimientos para la construcción de recetas de cocina que hayan sido investigadas con anterioridad o bien ingresar recetas que consideren que aportan algo a la materia de cocina, dependiendo el semestre en el que se encuentren.

Con apertura a comentarios, críticas, sugerencias, aportaciones o modificaciones necesarias siempre y cuando se manejen con respeto por las ideas de las demás personas, sin olvidar que las wikis van guardando las versiones anteriores, con lo que se pueden validar al mismo tiempo las participaciones de los alumnos.

Con la creación del wiki se consolidará el trabajo colaborativo donde los alumnos podrán tener la capacidad de participar en la elaboración, composición o corrección de recetas, enriqueciendo cada vez más la construcción de su propio conocimiento y adquiriendo a su vez habilidades tecnológicas, quedando como apoyo para alumnos de niveles inferiores ya que representa una valiosa herramienta para los ellos mismos, llegando incluso a implementarse como una herramienta metodológica en el desarrollo de ésta asignatura y apoyo a otras más en las que trabajen recetas, ayudando así en la estructura del pensamiento.

## V Justificación

Hoy en día, los recursos tecnológicos entendidos como medios que se sustentan en la tecnología para intervenir en procesos que solucionen diversas problemáticas, se trasladan al ámbito educativo para dar respuesta a las necesidades del discente y del docente en la búsqueda del desarrollo de competencias derivadas del enfoque por competencias que son una alternativa en el terreno de la educación en pro de realizar mejoras en los procesos (Díaz Barriga, 2005).

Algunos recursos enriquecedores de propuestas didácticas para mejorar la calidad educativa (Calderón 2004) son: manejadores de bases de datos, hojas de cálculo, internet, multimedia, procesadores de texto, hipermedia, foros, aulas virtuales.

Estas herramientas pueden fomentar las habilidades de los estudiantes, revolucionando así la forma en que piensan y trabajan para colocarlos a la vanguardia de esta Nueva Sociedad de la Información, pero sobre todo, la importancia de la Tecnología Educativa radica en la forma de aplicarla.

Según John Nesbitt, las nuevas tecnologías experimentan tres etapas.

1ª. Etapa.- La nueva tecnología sigue una línea de menor resistencia a un nuevo mercado.

2ª. Etapa.- Los usuarios mejoran y remplazan las tecnologías anteriores con nuevas tecnologías.

3ª. Etapa.- Los usuarios descubren nuevas funciones basadas en sus potenciales.

Se puede decir que nos encontramos en la tercera etapa y gracias a esto, los estudiantes aprenden a trabajar a su propio ritmo.

Gracias a la tecnología, existe un aumento notable en la calidad y cantidad del pensamiento y la escritura de los estudiantes, ahora son más conscientes de su globalidad, utilizando de igual manera recursos que existen fuera de las instituciones educativas, aumentando la productividad y eficiencia de las mismas; la tecnología educativa es el mejor aliado del docente, pues mientras él presenta a los estudiantes alternativas educativas mediante el uso de tecnologías tales como: grabaciones, presentaciones, investigaciones, juegos interactivos, etc., los estudiantes toman el conocimiento y lo llevan consigo por la vida, haciendo suyas las herramientas necesarias para establecer prioridades y solucionar problemas con alternativas viables que les ayuden a tomar decisiones correctas.

El presente proyecto sirve como apoyo a la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica, donde los alumnos estructuran y proponen recetas de cocina, publicándolas en un wiki que ha sido diseñado para tal fin y que sirve como base de datos de recetas para semestres posteriores.

El beneficio no solo se enfoca a esta asignatura y a este ciclo escolar, también apoya a las asignaturas de cocina de segundo semestre y posteriormente se proyecta en las cocinas de semestres más avanzados debido a que se convierte en un espacio que conocen desde segundo semestre, en el que pueden seguir trabajando con el por el resto de su carrera e incluso en su vida profesional.

La aplicación de todo ello, deja ver que no es necesario ser un gran programador de computadoras para trabajar con las Nuevas Tecnologías de Información y Comunicación que pertenecen a la web 2.0, donde, como ya mencionamos anteriormente, pasan de ser simples receptores de información a generadores de la misma. Por ejemplo, los wikis son especialmente indicados para la generación de conocimientos en entornos que cambian frecuentemente, constituyendo así una base de datos abierta por las modificaciones que puede tener. Las recetas de cocina, igualmente son adecuadas al contexto donde se llevan a cabo, sufriendo cambios constantemente por lo que el uso de un wiki es idóneo.

Los wikis se encuentran como parte de esos recursos tecnológicos que existen, ya que son “herramientas simples, flexibles y potentes de colaboración” que cada vez cobran mayor importancia (Moodle, 2010)

Representa toda una experiencia participativa y compartida; los beneficios se ven reflejados directamente en el aprendizaje significativo de los propios alumnos en cuanto a la elaboración de recetas de mayor calidad.

Los beneficios sociales son muy importantes pues se verá reflejado en su desempeño, la forma de afrontar un problema en el trabajo y cómo solucionarlo, con esto se corresponderá a las exigencias del entorno actual en cuanto a la incorporación de las TIC.

## **VI Objetivo General**

Utilizar wikis como herramienta de colaboración para que alumnos del segundo semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la UAEH estructuren recetas de cocina, en la asignatura de informática aplicada a la industria gastronómica y que pueda ser consultado en semestres posteriores.

### **VI.1 Objetivo Específico**

- Implementar un wiki dirigido a los alumnos de segundo semestre de la licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

## VII Fundamentación

La educación virtual o a distancia que se genera con la adopción de las Tecnologías de Información y Comunicación se ha colocado en primer lugar, haciendo uso de redes, bases de datos, hipermedia, etc. En cuando al fenómeno de globalización, Inciarte 2008 menciona:

“El fenómeno de la globalización que ha caracterizado al mundo contemporáneo y facilitado la consolidación de una sociedad basada en el conocimiento, sustentada en una revolución científica y tecnológica está moviendo a pasos agigantados todos los cimientos de la sociedad; lo cual, indudablemente, incide en las transformaciones de las estructuras sociopolíticas, culturales, tecnológicas y educativas, siendo la educación uno de los aspectos que ha cobrado una nueva dimensión...”

Con tales aseveraciones, podemos observar que la sociedad de nuestros días está inmersa en innovaciones constantes que nos llevan a adecuar los medios que tenemos disponibles para llevar a un buen fin las actividades fijadas.

De acuerdo a su aspecto:

- a) **Teórico.-** Se proporciona a los alumnos de segundo semestre de la Lic. en Gastronomía, una herramienta que les permite estructurar toda clase de recetas de cocina y adaptarse exitosamente al contexto educativo en la sociedad del conocimiento y se sustenta en el enfoque por competencias que Frade (2009) señala como un enfoque educativo que identifica cuáles son las necesidades del entorno y desarrollar habilidades que les permitan aportar y



resolver problemas que se les presenten con respecto a la elaboración de recetas.

- b) **Práctico.**- Crear ambientes de enseñanza – aprendizaje flexibles e individualizados, los cuales servirán tanto a los alumnos como a los catedráticos en el uso de las TIC (Fernández y Pérez, 2005). Al respecto se observan actividades académicas desarrolladas como parte de este proceso con el soporte de la Web 2.0, siendo en el 2004 cuando se refieren a un fenómeno tecno-social popularizado por aplicaciones como Wikipedia, YouTube, WordPress, etc. Las wikis entran en ésta oferta de herramientas, que permiten compartir información y contenidos de forma flexible (Gamba, 2009).
- c) **Metodológico.**- Investigar y definir qué son y cómo se usan las wikis en la educación así como de su construcción, generando con ello la justificación para que sea implementado en el programa de la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica; determinar que representa una herramienta de colaboración para los alumnos de segundo semestre y proporcionar la recomendación de materiales relacionados con la utilidad y creación de wikis.

## VII.1 Tecnología Educativa

"La mejor manera de ayudar a nuestros alumnos para que comprendan las fortalezas –y debilidades– de la tecnología en su campo de estudio, es usarlas nosotros primero en nuestra enseñanza". A. W. Bates

El concepto de tecnología educativa incluye las teorías de aprendizaje, los enfoques sistemáticos y el desarrollo de los medios de comunicación aplicados al quehacer educativo. Inicialmente, la investigación en educación, que en general se orientan al mejoramiento de las condiciones de enseñanza y aprendizaje para asegurar el cumplimiento de los objetivos educacionales planeados y a la asimilación de los contenidos por los estudiantes, generó muchas definiciones y concepciones acerca del uso de los medios en la enseñanza, mostrando una transición de una fase pre-científica especulativa a una científica, capaz de conformar comunidades de especialistas que impulsan el desarrollo de paradigmas emergentes en el campo de la educación

Este concepto surge vinculado con el uso de los medios audiovisuales modernos en la educación según estudio arrojado en la UNESCO en 1984 ; en un principio la investigación en educación buscó mejorar las condiciones de enseñanza aprendizaje para que los objetivos institucionales fueran alcanzados y los alumnos asimilaran los contenidos, lo que vino a desencadenar muchas y muy variadas concepciones acerca del uso de los medios de enseñanza y de la tecnología educativa, a continuación se hacen mención de algunas de ellas:

B. F. Skinner (1904-1990):

“La enseñanza programada es un método de enseñanza sin mediación de un profesor o tutor en el que se pueden emplear máquinas, computadoras, libros, otro recurso didáctico que permita que el estudiante trabaje en forma independiente y aprenda a su propio ritmo.

El Centro de Experimentación para el Desarrollo de la Formación Tecnológica (CEDEFT 1978):

“Tecnología educativa es la aplicación sistemática del conocimiento científico y

organizado a la solución de problemas, con el propósito de lograr la eficiencia y la efectividad del sistema educativo.

UNESCO (1986):

“Aplicación de todo sistema, técnica o material que permite mejorar el proceso de enseñanza-aprendizaje, tomando en cuenta tanto los recursos técnicos como los humanos y su interacción con el fin de conseguir la mayor eficacia posible. En este sentido, la tecnología de la educación emplea el análisis de sistemas como instrumento teórico”

Julio Cabrero (1999):

“Son elementos curriculares que, por sus sistemas simbólicos y estrategias de utilización propician el desarrollo de habilidades cognitivas en los sujetos, en un contexto determinado, facilitando y estimulando la intervención mediada sobre la realidad, la captación y comprensión de la información por el alumno y la creación de entornos diferenciados que propicien los aprendizajes”

Con base en lo anterior, se puede observar que “tecnología educativa” tiene una gran cantidad de conceptos y diferentes enfoques teóricos que van de acuerdo a los problemas, temáticas y ámbitos de educación en las tecnologías aplicadas a la educación que son muy variados lo que conlleva que al hablar de tecnología educativa se tengan diferentes perspectivas epistemológicas, teóricas, metodológicas y técnicas.

Ahora bien, la tecnología ha sido desde siempre una herramienta que nos ha venido a facilitar la vida, con el enfoque en educación vemos que el sistema educativo tradicional (pizarrones, gises, escritorio, aula, etc.), se ha venido

transformando en diferentes épocas y escenarios; en la actualidad vemos a las TIC en la educación con nuevos entornos ahora virtuales y más mentales que físicos.

Gagne (1979) sostenía que la Tecnología Educativa “puede ser entendida como el desarrollo de un conjunto de técnicas sistemáticas y conocimientos prácticos para diseñar, medir y manejar colegios como sistemas educacionales”; se resumen las características más relevantes de la Tecnología Educativa en la figura 3

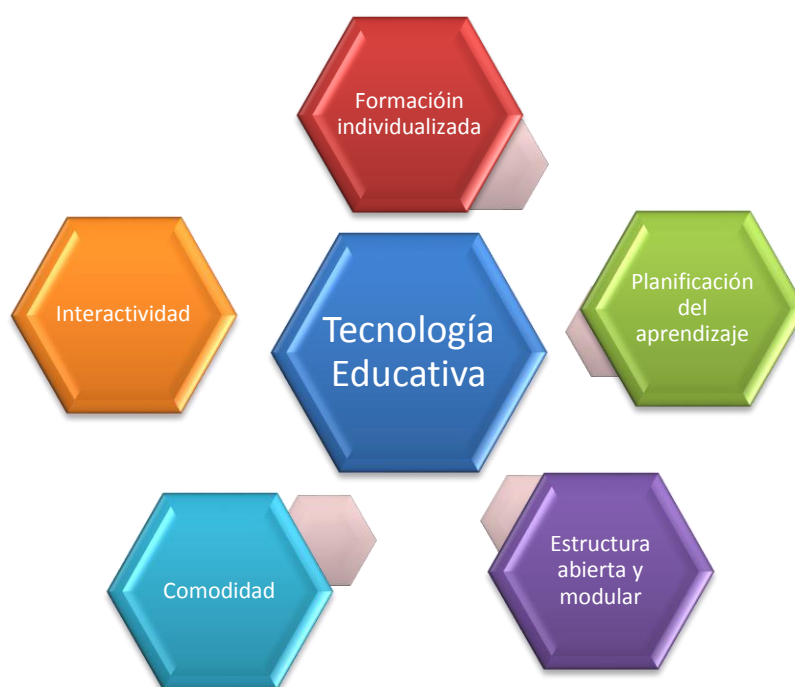


Fig. 3 Características de la Tecnología Educativa (Gagne 1979)

La Tecnología Educativa no es algo nuevo, pues en realidad surge como disciplina académica en Estados Unidos al final de la 2ª. Guerra Mundial: se propone en 1946 que se implemente como una materia más del currículum de la Universidad de Luisiana, en el programa de postgrado llamada “educación audiovisual”.

Aprender a través de la formación de interacciones y conexiones por medio de sistemas abiertos, es una de las implicaciones de usar las herramientas web 2.0 en la educación y no aprender como lo planteaban las teorías de aprendizaje tradicionalistas. Con el uso de estas herramientas se desarrollan las competencias mediante las experiencias de otras personas, se mantiene actualizado por los comentarios y las opiniones, se fomentan los trabajos en equipo que representan el sentido colaborativos, etc., cambiando con ello su paradigma donde solo concebían que era importante tener conocimiento, ahora para ellos, saber aprender será más valioso o así es como se pretende que sea. Así mismo estas herramientas de la web 2.0 nos pueden dar acceso para vincular el aula con el mundo real al que se enfrentan los alumnos y de cierta forma los docentes, por lo que a continuación vamos a analizar estos conceptos.

## **VII.2 Web 2.0**

La web 2.0 se basa en una arquitectura de participación de los usuarios que lleva el control de los datos, considerada como una plataforma abierta que abarca a todos los dispositivos conectados y que forma parte de la conocida “sociedad de la información”.

Al respecto Tim O’Reilly (2003) menciona que la web 2.0 marca un nuevo paradigma sobre el concepto de internet, la cual está orientada a facilitar la interacción entre los usuarios y ha desarrollado las conocidas redes sociales, también llamadas tecnologías sociales con el propósito de recibir, transmitir, buscar, etc. información de carácter social.

Con estas aseveraciones se deduce que la Web 2.0. se basa en la Sociedad del Conocimiento, la autogeneración de contenido, en medios de entretenimiento y consumo activo. Actualmente las páginas web se caracterizan por ser dinámicas e

interactivas en donde los usuarios comparten recursos e información y representa la evolución de las aplicaciones tradicionales y ahora enfocadas en el usuario final.

Los avances notorios entre la web 1.0 y la 2.0 son más que nada que, mientras en la primera se utilizó para leer información, en la segunda se utiliza para crear, modificar, compartir, enviar, etc. Información.

Así también podemos mencionar algunas aplicaciones y páginas de internet que proporcionan servicios interactivos en red, brindando al usuario en control total de sus datos y estas son:

- Redes Sociales (Facebook, Twitter, Skye, SeconLife)
- Espacios para publicar, difundir y buscar información (Slide Share, Flickr, Podcast, YouTube)
- Buscadores especializados para buscar y acceder a la información (GoogleReader, RSS, BlogLines)
- Espacios para crear y difundir información como son las herramientas colaborativas pro ejemplo los blogs y los wikis
- Algunas otras como pizarras electrónicas, calendarios, foros, plataformas educativas, etc.

### **VII.2.1 Herramientas de Colaboración 2.0**

Para hablar de herramientas de colaboración, debemos tener bien dominado el concepto de “web 2.0” pues esto forma parte de los nuevos contextos de la web y que representa la evolución de las aplicaciones tradicionales y ahora enfocadas en el usuario final.

En este contexto se encuentra el software colaborativo que se divide en tres categorías, como se describen en la figura 4.



Fig. 4 Categorías del software Colaborativo

En este proyecto abordaremos específicamente a las herramientas de colaboración, ya que incluyen el envío de archivos, datos, documentos o mensajes entre personas y facilita la comparación de información a través de la comunicación asincrónica, que es aquella que se establece entre dos o más personas de manera diferida en el tiempo, por tanto no existe coincidencia temporal y así contamos con: Correo electrónico, correo de voz y publicaciones web, justamente donde entra el concepto de wikis.

### VII.2.2 ¿Qué es un Wiki?

Hablando un poco del origen de los wikis, podemos ver que fueron concebidos como un recurso web hipertextual, que se basa en el acceso y edición de la información en forma muy rápida. Es una aplicación que reside en un servidor web y a la cual podemos acceder con cualquier navegador que le permite al usuario añadir contenido y editar los que ya existen. El padre de la idea es un programador llamado Ward Cunningham quien lo concibió originalmente como un sistema de creación, intercambio y revisión de información en la web de forma fácil y automática; en un viaje que realiza a Hawái, vio que los autobuses que ligan las terminales del aeropuerto entre sí, se llamaban “wikiwiki” y fue la primer palabra hawaiana que aprendió.

Por tanto vemos que el nombre wiki proviene del término hawaiano “wikiwiki” que significa “rápido” o “informal” justamente teniendo como característica principal a la velocidad.

Desde 1995 han proliferado en la web los wikis y el hecho de que hoy en día existan numerosas aplicaciones libres y gratuitas, en diversos lenguajes de programación y diseñadas para varios sistemas operativos han favorecido su propio desarrollo, sobre todo porque los wikis no solo son una herramienta tecnológica sino también ideológica.

Se pueden implementar en el aula como herramientas metodológicas, desarrollando procesos de estructura del pensamiento así como de escritura. Su uso representa diversos beneficios en el proceso de enseñanza - aprendizaje, ofreciendo espacios idóneos para la proliferación de conocimientos y para su auto-construcción.

Estas páginas web pueden tener un contenido diverso así como editarlas y visitarlas cualquier usuario generando con ellos la colectividad, fungiendo como apoyo didáctico en el proceso de enseñanza-aprendizaje, motivando a alumno y maestro a emplear las Tecnologías de Información y comunicación acrecentando con ello sus habilidades tecnológicas.

### **VII.2.3 Características de los wikis**

Debido al lenguaje tan sencillo que se maneja en los wikis, no se requiere tener amplios conocimientos, más bien con sólo tener acceso a internet, disponer de un navegador web, contar con una cuenta de correo electrónico y utilizar aplicaciones de escritorio como procesador de texto es suficiente.

Según Lamb (2004), las características de un wiki son las siguientes:



- Cualquiera puede cambiar cualquier cosa. - Menciona aquí que los procesos de lectura y edición son rápidos porque son similares. Al respecto se hace un ejemplo con Wikipedia, que es una enciclopedia que ha sido escrita por cientos de miles de usuarios a lo largo y ancho del mundo entero, donde cualquiera puede dejar plasmados sus conocimientos al respecto de algún tema, y aunque podría esperarse que por dicha situación los artículos carecen de fiabilidad, se cuenta con un alto nivel de calidad en sus artículos.
- Usan un sistema de marcas hipertextuales simplificadas.- El lenguaje de los wikis elimina los elementos no imprescindibles de HTML y lo disminuye a lo esencial, con esto elimina la barrera tecnológica pues no necesita saber el lenguaje de los wikis, el software propio realizará lo solicitado.
- Son muy flexibles.- Ya que no cuenta con una estructura predefinida, los usuarios pueden hacer una construcción colaborativa y progresiva de espacios hipertextuales llenos de información.
- Las páginas de los wikis están libres de “ego”, de referencias temporales y nunca terminadas.- El concepto de autor queda eliminado en este sentido, debido a que son tantos los que editan, corrigen, borran, comentan, etc. Los espacios de wikis se encuentran en constante construcción y flujo de información, nunca se puede considerar una página como definitiva pues siempre estará editándose e incluso, se pueden dejar sin concretar.

#### **VII.2.4 Elementos de un wiki**

Los elementos de un wiki pueden variar dependiendo del sitio en dónde sean creados, sin embargo, por lo general todos los que brindan este tipo de espacios colaborativos tratan de mantener una interfaz similar a fin de que no se pierda el sentido del wiki. En la figura 5 se muestran los principales y más elementales que se trabajan en Wikispace que justamente ha sido definida como una herramienta para el pensamiento colectivo por medio del cual se busca fomentar la creación de documentos entre varias personas, de manera coordinada.



Fig. 5 Elementos principales de un wiki

Donde:

- + Barra de Usuario: Permite que cada usuario entre a su cuenta individual de wikispace. Usuario son las distintas personas que pueden contribuir a un wiki y con el fin de no perder el orden, se establecen cuentas individuales para saber quien contribuyó con qué.

- ✚ Logo: Se coloca en el margen superior izquierdo; el usuario tiene la opción de seleccionar el Logo que represente el wiki.
- ✚ Panel de Administración: Lugar en donde se encuentran las herramientas principales que conforman el wiki.
- ✚ Cabecera: Figuran aquí varias opciones como discusión, revisión, edición y otras opciones dependiendo del software que lo esté generando.
- ✚ Panel de Navegación: Permite el recorrido y la búsqueda por las diferentes páginas wiki
- ✚ Índice de páginas: Espacio creado que almacena las páginas que integran el wiki
- ✚ Página wiki: Área de edición del wiki

A diferencia de los blogs, donde participa un solo autor/editor, en el wiki participan muchos autores al mismo nivel, mientras su estructura es variada con base a las modificaciones y en el blog la estructura es cronológica, trabajando únicamente con links externos.

### **VII.3 Wiki en la educación**

Los wikis son considerados como una tecnología rupturista frente a las estructuras tradicionales unidireccionales de la mayoría de las aplicaciones de la web, pues esta otorga los mismos derechos a todos sus participantes y justamente esto es lo que augura un éxito ya que se trabaja de forma colaborativa y una auto-colaboración de la misma comunidad. Un claro ejemplo de ésta integración la podemos observar en Moodle, que es un entorno socioconstructivista de enseñanza aprendizaje, de código abierto, misma que ofrece un wiki entre otras herramientas como lo son: foros, glosarios, tareas, etc. para realizar tareas didáctica *on-line*.

Veamos una lista de usos de las wikis que propone Lott (2005)

- a) Espacio de comunicación de la clase

Nos dice que puede aplicarse como apoyo a la educación tradicionalista en el proceso enseñanza-aprendizaje o bien como un espacio primario donde se de a comunicar la clase. La facilidad y libertad de como se crea un wiki es muy contrastante con los foros o los tablonos de anuncios que se encuentran muy estructurados y complejos. Hay momentos en que debemos leer y consultar información acerca de algún tema y momentos en la educación en que debemos crear nuestros propios contenidos de forma individual o con la colaboración de más personas.

b) Espacio de colaboración de la clase / base del conocimiento

Cuando una comunidad se interesa en un tema, se puede utilizar un wiki como punto de referencia, el cuál va a contener el producto de la investigación de los estudiantes.

c) Espacio para realizar y presentar tareas / portafolio electrónico

Aquellas actividades o tareas que lleva a cabo el alumno en forma individual o grupal, pueden ser publicados en un wiki para que sean revisados por el profesor e incluso por los mismos compañeros. Para que tenga la calidad de portafolio deberá cubrir cierta estructura donde se darán a conocer aspectos como objetivos, formas de trabajo, fechas, retroalimentaciones, etc.

Este tipo de proyectos pueden estar abiertos a toda la comunidad de la web o limitada a los miembros que se asignen; con la producción de los mismos, se pasa de ser consumidores a productores de información.

d) Archivos de texto en proceso de elaboración

Los textos que se encuentran en proceso de escritura, se pueden albergar en estos espacios (wikis) por su flexibilidad y facilidad en la creación y edición de los mismos. Se pueden crear textos colaborativos sin importar la distancia y

el tiempo, crear foros de debate, colocar comentarios, regresar a versiones anteriores, etc.

e) Manual de la clase / Autoría colaborativa

Un wiki también se presta para la realización de monografías, manuales, libros de texto colaborativos, trabajado por un grupo de docentes desde la perspectiva tradicionalista o por los propios alumnos desde la perspectiva constructivista social.

f) Espacios para los proyectos en grupo

Por último se hace mención de que un wiki puede albergar proyectos y trabajos finales de grupos de alumnos que se pueden únicamente almacenar o bien publicar, llevar a cabo actividades para la evaluación de pares, autoevaluación, coevaluación, etc.

Los anteriores se enmarcan en cuanto a la educación, pero no podemos dejar de mencionar muchos de estos usos que se llevan a cabo en forma interinstitucional, por ejemplo, la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo cuenta con varios campus que se encuentran fuera de la Capital del Estado y si un grupo de maestros que imparten cátedra en el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades, específicamente en la Lic. En Derecho decidiera trabajar con algún material que servirá como apoyo a la misma carrera de Derecho y con la finalidad de que sea estandarizada la educación, se da a conocer tanto en el Campus de Actopan, en el de Zimapán, en Huejutla y en Pachuca, lugares en donde se encuentra establecida la Licenciatura en Derecho, sin necesidad de que se desplacen a la Capital.

Con base en lo anterior se puede deducir que lo importante de los wikis no está tanto en la tecnología sino en el proceso didáctico que seamos capaces de

organizar a su alrededor. El uso de la tecnología nos va a facilitar o dificultar dichos procesos, pero en ningún momento nos garantiza el resultado.

### **VII.3.1 La nueva alfabetización tecnológica y los wikis**

Se propone el uso de las wikis como un espacio de comunicación para que los alumnos sean capaces de desarrollar sus habilidades y actitudes, enmarcadas en un nuevo tipo de alfabetización tecnológica como lo propone Bruns y Humpreys (2005) quienes denominan a este tipo de alfabetización como “crítica, colaborativa y creativa” que va más allá del simple hecho que se dominen las herramientas propias de las nuevas tecnologías de información y comunicación.

Al respecto mencionan:

“Existen interconexiones y sinergias entre el contexto amplio de la nueva economía y sus estructuras de red (y el cambio concomitante de modelos de producción y distribución lineales de la era industrial) y el movimiento hacia modelos pedagógicos socio-constructivistas en educación que emplean estrategias de aprendizaje sociales y colaborativas basadas en proyectos” (Bruns y Humphreys, 2004).

En la era industrial, los procesos de producción y distribución son de los más importantes y también atañe a la educación. En la educación superior, se va perfilando como traslación de procesos de producción industrial al campo de la educación tales como:

- a) División de trabajo (asignaturas)
- b) Estandarización (objetivos y competencias por igual para todos, libros de texto, pruebas objetivas de nivel, etc.)

- c) Control de calidad del producto (evaluación estandarizada)
- d) Relaciones jerarquizadas y autoridad (roles académicos)
- e) Eficientismo Taylorista (el curriculum se ve como una “cadena de montaje” )

“Aprender en un entorno wiki -sostienen Bruns y Humphreys- es aprender alfabetización tecnológica, crear contenidos en un entorno digital, el arte de la colaboración, construir consenso, crear conocimiento explícito desde la comprensión tácita y comunicar ideas de manera efectiva a otras personas a través de entornos de comunicación en red”.

Al trabajar en un wiki se pretende que los usuarios cumplan con los objetivos que se han estipulado, propios del contenido del wiki, sin embargo, al mismo tiempo se están desarrollando capacidades que se están empleando en la Sociedad de la información y que es de vital importancia potenciar en nuestros alumnos.

Ahora bien, como en todas las herramientas de trabajo, los wikis no son “mágicos” todo depende de las normas y las prácticas sociales que se encuentren alrededor del wiki pues de igual manera puede producir decepción, desilusión y frustración, que viéndolo desde un punto de vista positivo, se puede aprender de esos mismo errores para comenzar una nueva reconstrucción del conocimiento.

### **VII.3.2 Educación Gastronómica**

Tocando el tema de la educación como una nueva dimensión, podemos observar que la gastronomía tiene un gran desarrollo a través del tiempo, pero no es hasta hace pocos años que se han venido abriendo instituciones especializadas en el ámbito gastronómico con la firme idea de formar profesionistas especializados en dicha área.

La industria restaurantera crece día con día, no solamente en México sino en muchos países, quienes demandan la preparación de profesionistas que sean capaces de adaptarse a las necesidades del cliente pero también exigen perseverar y difundir las tradiciones gastronómicas apoyadas en todo momento en una tabla nutricional.

Por tanto la carrera de gastronomía representa un campo lleno de oportunidades y además bien remunerado. Por ello, es necesario hacer eficiente el proceso de enseñanza – aprendizaje, a través de las áreas de estudio y materias, tomando en cuenta los antecedentes académicos, la utilización de herramientas adecuadas ya que la aparición de nuevas técnicas y tendencias han creado necesidades diferentes, lo que requiere especialistas capaces de ofrecer productos de alta calidad de acuerdo con el tipo de negocio. La Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas de México, D. F., en su plan de estudios de la Licenciatura en Gastronomía dice:

“El futuro de las instituciones educativas dependerá no solo de su agilidad para enfrentar a los retos de su tiempo, sino de su capacidad para promover en él cambios significativos”

El compromiso de nuestros tiempos, sobre todo en las instituciones de educación superior es el de formar recursos humanos con conocimientos, habilidades, actitudes y valores suficientes para poder ejercer la profesión con éxito, “el futuro de las instituciones educativas dependerá no solo de su agilidad para enfrentar a los retos de su tiempo, sino de su capacidad para promover en él cambios significativos” (U.T.C.A. *Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía*, México, D.F., Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas).

Nuestra sociedad requiere profesionales comprometidos y competitivos con el desarrollo sostenible de la comunidad, que sean capaces no solamente de reproducir



conocimientos sino de investigar para innovar aplicando los valores gastronómicos y principios científicos en la preparación de alimentos.

Ahora bien para vivir, aprender y trabajar con éxito en esta sociedad basada en el conocimiento, deben conocer todas las Tecnologías de la Información y la Comunicación (TIC) y utilizarlas con eficacia: teléfonos celulares, cámaras fotográficas digitales, radio, televisión, consolas de videojuegos, redes, así como los servicios de correo electrónico, blogs, wikis, redes sociales y foros.

Estas tecnologías ayudan a que los alumnos adquieran competencias necesarias y se puedan convertir en usuarios creativos, capaces de buscar, analizar y evaluar información; solucionar problemas y tomar decisiones; comunicar, publicar y producir documentos digitales; esto es, en un ciudadano informado, responsable y capaz de contribuir con sus conocimientos y habilidades a la sociedad.

Vinculando a la gastronomía con la tecnología podemos leer: “La educación debe favorecer el desarrollo integral del alumno desde diversas dimensiones: la salud psicológica y afectiva, el juicio ético y moral, la creatividad y sensibilidad al desarrollo físico, y las habilidades lectoras, matemáticas, científicas y tecnológicas; mismas que deben ayudar a resolver situaciones problemáticas en un contexto incierto y cambiante, de tal suerte que mediante el empleo de wikis, el usuario ve favorecido el desarrollo de habilidades tecnológicas encaminadas a la resolución de cuestiones académicas de las más variadas disciplinas”. (SEP, 2009).

### **VII.3.3 Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo y Educación Gastronómica**

En la actualidad, desempeñar la función de chef requiere mucho más que solo conocimientos de cocina, tomando en cuenta que la gastronomía mexicana es muy basta e importante a nivel mundial.

En la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo el 15 de enero de 2005 se da inicio a la licenciatura en Gastronomía, admitiendo a 25 alumnos de primer ingreso, contando a la fecha con estudiantes de varias partes de la República Mexicana.

Toma gran importancia ya que proporciona conocimientos integrales con los cuales se ofrece llegar a consolidarse como profesionales comprometidos con el desarrollo gastronómico y por consecuencia turístico, con visión multidisciplinaria para desarrollar el liderazgo en la administración de empresas dedicadas a los alimentos y bebidas, capacitándolos del mismo modo para aplicar técnicas culinarias de la gastronomía nacional e internacional.

Todo ello les permite relacionarse en ámbitos públicos y privados del sector gastronómico y turístico, participando en el desarrollo de ésta actividad, pudiendo ocupar puestos como chef, chef ejecutivo, consultor, director, gerente, catedrático, asesor, etc.

## **VIII Metodología**

En este proyecto se utiliza una metodología que comprende el diseño e implementación del wiki que ha sido creado para el manejo de recetas de cocina.

La primera etapa del proceso es familiarizar a los alumnos con el entorno y la importancia de un wiki; posteriormente ellos elaboraron sus recetas y fueron publicadas.

Con los datos obtenidos, se trabaja en el desarrollo de sus capacidades críticas y reflexivas a través del análisis, interpretación y confrontación de la información obtenida, con el firme propósito de que quede demostrada que la utilización de un wiki en las recetas de cocina deja un aprendizaje real y significativo en los estudiantes y lo más importante de todo esto, es que ellos mismos son los que van a enriquecer su propio conocimiento;

La información obtenida fue sistematizada a través de gráficos mostrando los porcentajes que resultaron de la encuesta a los alumnos (anexo) respecto al uso de wikis en la elaboración de recetas de cocina.

El wiki es utilizado de igual forma como un foro de consulta, un foro de opinión o foro de ayuda. Por estos aspectos es útil introducirse en la navegación de los wikis e ir trabajando en forma colaborativa. Definitivamente pensar en wiki es sinónimo de equipo.

### **VIII.1 Proceso Metodológico**

Las actividades que se realizaron en este proyecto dirigido a los alumnos de segundo semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, son las siguientes:

a) Selección de la muestra.

La Población con la que trabajamos en este proyecto, son alumnos de la Licenciatura en Gastronomía de segundo semestre de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, con dos grupos en promedio de 30 alumnos. De cada grupo se tomaron todos los elementos noes, de acuerdo a la lista de asistencia, a fin de llevar a cabo la investigación, traducido esto, se trabajó con un porcentaje del 50% de la población.

Debido a que se cuenta con un listado de toda la población, en este proyecto se trabajó con un muestreo aleatorio simple donde cada elemento de la población tuvo la misma probabilidad de ser seleccionado para integrar la muestra, como único requisito se verificó que fuera alumno del segundo semestre de la Licenciatura en Gastronomía.

b) Organización de la muestra

Los 30 alumnos se organizaron en 10 equipos de 3 integrantes cada uno, con la finalidad de coordinar sus esfuerzos, ideas, conocimientos, habilidades y así ser capaces de tomar decisiones en consenso. Seleccionaron quien iba a tener el rol de líder para coordinar las actividades ha desarrollar y enviar el producto final al wiki. Todos los integrantes tuvieron el rol de desarrollares que implica investigar, participar, aportar, revisar, etc.

c) Publicación de la encuesta Diagnóstica.

Se solicitó a los alumnos integrantes de la muestra que respondieran la encuesta diagnóstica (Anexo 1) donde se estructuraron preguntas de forma muy cuidadosa, utilizando la herramienta de los formularios de google docs, alojada en [https://docs.google.com/forms/d/16susolDmmclnVsWYcbHvJZUBbnyUHV EHaSnmqMiB\\_AY/viewform](https://docs.google.com/forms/d/16susolDmmclnVsWYcbHvJZUBbnyUHV EHaSnmqMiB_AY/viewform)

d) Fechas para responder la encuesta.

Dio inicio el 4 de febrero y tuvieron como fecha límite 1° de marzo de 2013.

e) Recolección de la muestra.

Fueron recolectados los resultados de la encuesta con cuestionario (opción múltiple) que se puede observar en el Anexo 1, respondiendo 30 Alumnos de 2° semestre de la Licenciatura en Gastronomía quienes definieron las características que los enmarcan como estudiantes de la licenciatura en Gastronomía, sexo, edad y sobre todo la opinión que tienen respecto a la elaboración de recetas de cocina así como el material que utilizan para su difusión.

f) Inducción al alumno sobre el entorno del wiki

Se da a conocer al alumno una guía del entorno de un wiki como parte de una estrategia de estudio para facilitar su participación.

g) Creación del wiki.

El wiki fue creado con el nombre de “Informática Recetas”, contiene las instrucciones respectivas de participación y se encuentra en <http://informaticarecetas.wikispaces.com/Universidad+Aut%C3%B3noma+del+Estado+de+Hidalgo>.

h) Implementación del wiki.

El wiki quedo listo para su participación a principios de enero de 2013, las fechas de participación en el wiki fueron del 4 de marzo al 4 de mayo de 2013.

i) Análisis de resultados

Sobre la sistematización de los datos obtenidos de la muestra, así como la graficación de porcentajes, se utilizó la herramienta de google docs,

específicamente los formularios, que tienen la versatilidad de arrojar gráficas que reflejan las respuestas obtenidas.

j) Encuesta de Satisfacción

Se publica la encuesta en la siguiente dirección: <https://docs.google.com/forms/d/1n9isvJoRP7q19UJTyoByiCOd4eQcUtpCgu0pn6l9bY/vi/ewform>, misma que se puede consultar en el Anexo 3. Las fechas propuestas para su participación fueron del 6 al 15 de mayo de 2013.

## IX Análisis de datos e interpretación de resultados

### IX.1 Implementación del proyecto

Para la implementación de este proyecto dirigido a los alumnos de segundo semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, se llevo a cabo lo siguiente:

- a) Inducción a los alumnos
  - De acuerdo al diagnóstico, se identificó que los alumnos no han trabajado con un wiki, por lo que se procede a dar a conocer el entorno del mismo, como una guía.

**Usuarix:** Este es un pequeño recuadro negro que se localiza en la parte superior derecha de cualquier página del wiki como lo muestra la figura 6. Por medio de este se puede ingresar de forma individual al mismo sin tener que intercambiar datos personales y directamente desde la interfaz del wiki. Una vez que ya ha entrado y cuando el cursor pase por esta barra, podrá visualizar sus mensajes, avatar y menús.



Fig. 6 Usuarix

**Logo del wiki:** La figura 7 nos deja ver el espacio donde se puede colocar el logo de la empresa que está trabajando con el wiki, el de la institución educativa que promueve el wiki para una tarea predeterminada o el de un proyecto, simplemente se descarga la imagen representativa del tema propio del wiki.

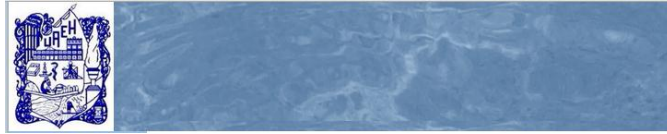


Fig. 7 Logo

**Panel de Administración:** Aquí se localizan las herramientas principales que conforman el wiki tales como lo observamos en la figura 8:

- Inicio del wiki: Muestra la pantalla principal del wiki
  - Contiene una subpágina para los proyectos que se suben, con la opción de administrar los existentes, la creación de nuevos proyectos, archivarlos o eliminarlos y poder filtrarlos para su fácil localización.
- Cambios recientes: Se observan las diferentes versiones del wiki ya que va guardando versiones anteriores a las modificaciones que va sufriendo.
- Páginas y archivos: Muestra las páginas que se han creado en el wiki y los archivos que suben tales como documentos, imágenes, tablas, videos, etc.
- Miembros: Genera la lista de todos las personas que se han invitado a participar en el wiki, con la opción de degradarlo, quitarlo o bien promover al organizador. En este mismo apartado se pueden verificar las solicitudes que llegar para participar, las solicitudes que se han enviado y están aún pendientes así como la opción a invitar a más personas.
- Ajustes: Se puede trabajar con las herramientas para cambiar la información, nombre, los ajustes en cuanto a permisos, usuarios, suscripción, licencias, etc., todos los aspectos visuales, los colores, estilos y de igual forma las estadísticas en forma de gráficas tanto de las veces que se ha editado organizadas por fechas, los miembros que han participado y genera una visión total de como se ha venido comportando el wiki.



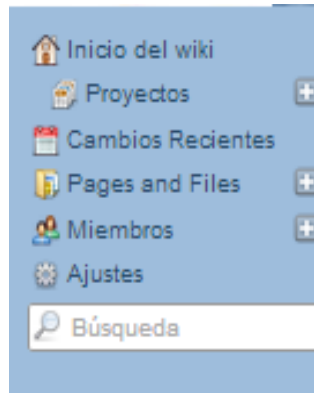


Fig. 8 Panel de Administración

**Cabecera:** Es la parte inicial de nuestro wiki, donde podemos encontrar opciones para editar el contenido de la página tal como se visualiza en la figura 9; la entrada a un foro o zona de debate donde se colocan los comentarios o discusiones; la vista del número de revisiones que tiene el wiki, así como las modificaciones y versiones que se han generado en cada una de ellas y al final.

En la última sección donde se encuentran los puntos suspensivos, se abre menú de más opciones que nos permite imprimir la página, exportarla a formato .pdf, renombrar, redireccionar, eliminar, bloquear y permitir accesos a la página; el envío de notificaciones por correo electrónico a todos aquellos que son miembros del wiki, cargar los enlaces inversos y entrar al código de las fuentes que se han ido cargando.



Fig. 9 Cabecera

**Panel de Navegación:** En la figura 10 podemos ver el panel de navegación el cual nos permite el recorrido por las diferentes páginas que contiene el wiki. Contiene un índice de páginas donde cada nombre en realidad es un enlace web a la correspondiente página.

Del mismo modo contamos con un campo de búsqueda que permite localizar contenidos en el wiki a través de una búsqueda por las palabras clave que se introduzcan en dicho campo.

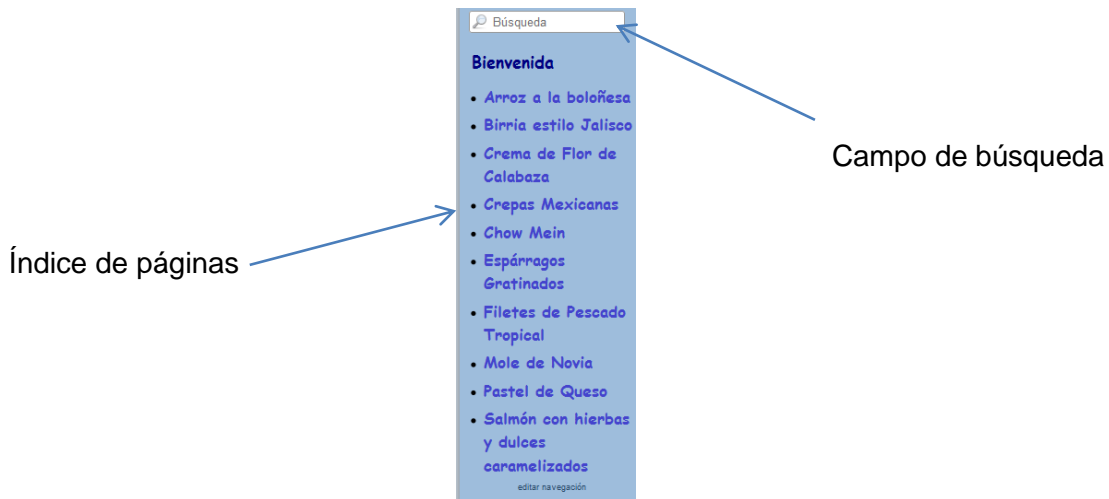


Fig. 10 Panel de Navegación

**Página Wiki.-** Es el área donde se puede publicar anuncios, bienvenidas, comentarios e ir haciendo los ajustes que el wiki requiera. Ver figura 11

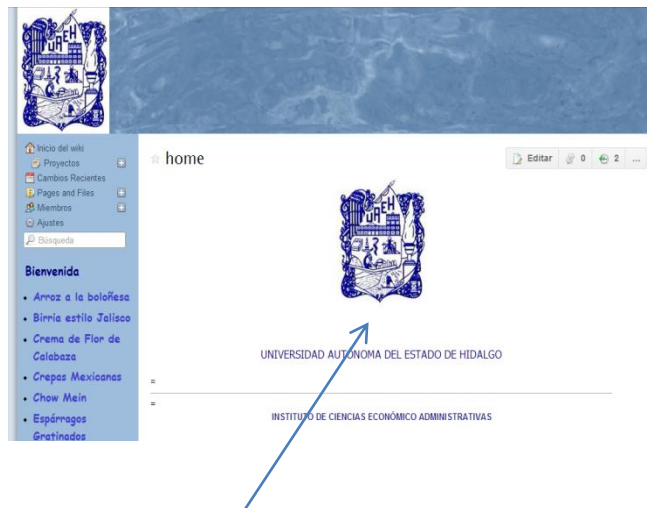


Fig. 11 Página wiki

La implementación de wikis puede ser utilizada dentro y fuera de la propia institución. Se pretende que no solo se trabaje en este wiki mientras dura el ciclo semestral, sino por el contrario, que sea una herramienta que utilicen de forma frecuente, se actualice, se refuerce y se tenga presente a lo largo de su carrera.

1. En wikispace se llevó a cabo la elaboración de este proyecto por ser una herramienta que fortalece el pensamiento colectivo; Su finalidad principal es fomentar la creación de documentos editados por muchas personas, de manera coordinada. Sus páginas pueden ser editable por cualquier persona con acceso a la web o bien, solo por aquellos que cuentan con autorización. Se pueden publicar documentos para que expresen su punto de vista, para coordinar actividades entre muchas personas, para intercambiar información de manera ordenada y sobre todo, para que hagan uso de él.
2. Se crea la cuenta para poder trabajar con un wiki, la cual es Informatica\_aplicada1 que se encuentra en la siguiente liga: <http://informaticarecetas.wikispaces.com/Universidad+Aut%C3%B3noma+del+Estado+de+Hidalgo>

El wiki fue creado como privado pues solo podrán tener acceso al mismo aquellas personas que sean invitadas, para lo cual entramos a la opción de “Miembros” o bien “Enviar invitaciones” y se entra en “Creador de Usuarios”, ver figura 12; en esta parte se dan de alta todos los correos electrónicos de los alumnos que pertenecen a la muestra y se optó porque el mismo programa asignara las contraseñas de acceso. A cada uno de ellos les llega por medio de su correo la invitación para junto con su clave de acceso a fin de que puedan interactuar en el wiki.

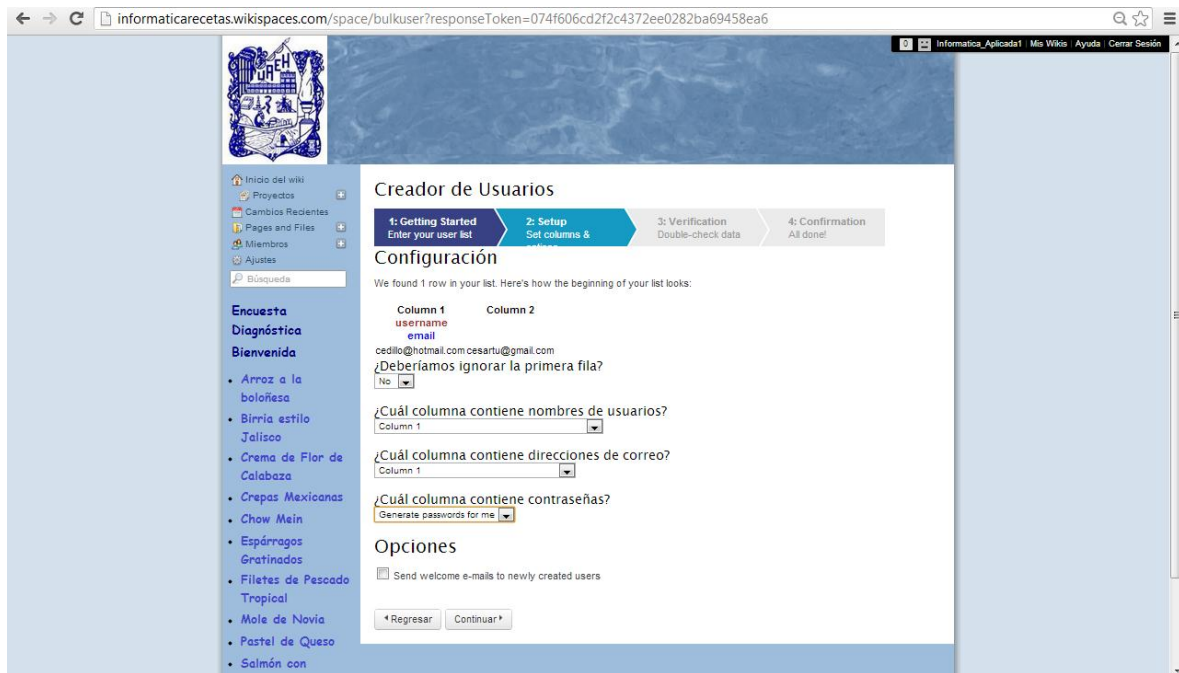


Fig. 12 Pantalla de “Creador de Usuarios”

Una vez asignadas las contraseñas, muestra una pantalla donde indica la confirmación de que se enviaron las invitaciones correspondientes como se aprecia en la figura 13; al correo del creador del wiki se envían las contraseñas de todos y cada uno de los usuarios.

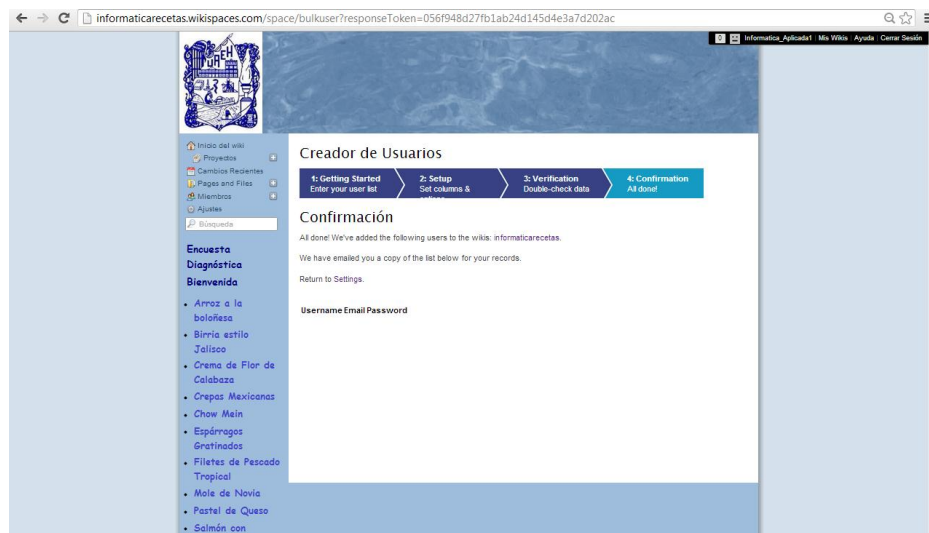


Fig. 13 Pantalla de Confirmación

Al inicio del wiki se dan a conocer todos los datos que identifican la institución, carrera y asignatura que está implementándolo con vínculos o ligas a la Encuesta diagnóstica y la Bienvenida como se aprecia en la Figura 14



Fig. 14 Pantalla de Inicio

En cada una de las páginas creadas, se utilizan colores institucionales, que en el caso de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo es el azul, a fin de que los alumnos se sientan identificados con su institución y exista así un cierto grado de familiarización.

En la Bienvenida se da nuevamente a conocer los datos de la Institución, instituto, carrera y materia que implementa el wiki. Posteriormente un mensaje de bienvenida dirigido a los alumnos que participan en el mismo, así como la liga para que consulten las instrucciones que deberán tomar en cuenta para continuar trabajando con la actividad como se ilustra en la figura 15.



Fig. 15 Pantalla de Bienvenida

Continuando con el procedimiento, deben consultar las instrucciones que se plantean, haciendo énfasis en que no pueden continuar si no han contestado la encuesta diagnóstica. Se presenta la forma de trabajar tanto colaborativa como individualmente y la liga que los lleva a la rúbrica que se trabaja para evaluar su desempeño en el wiki como se puede apreciar en la fig. 16

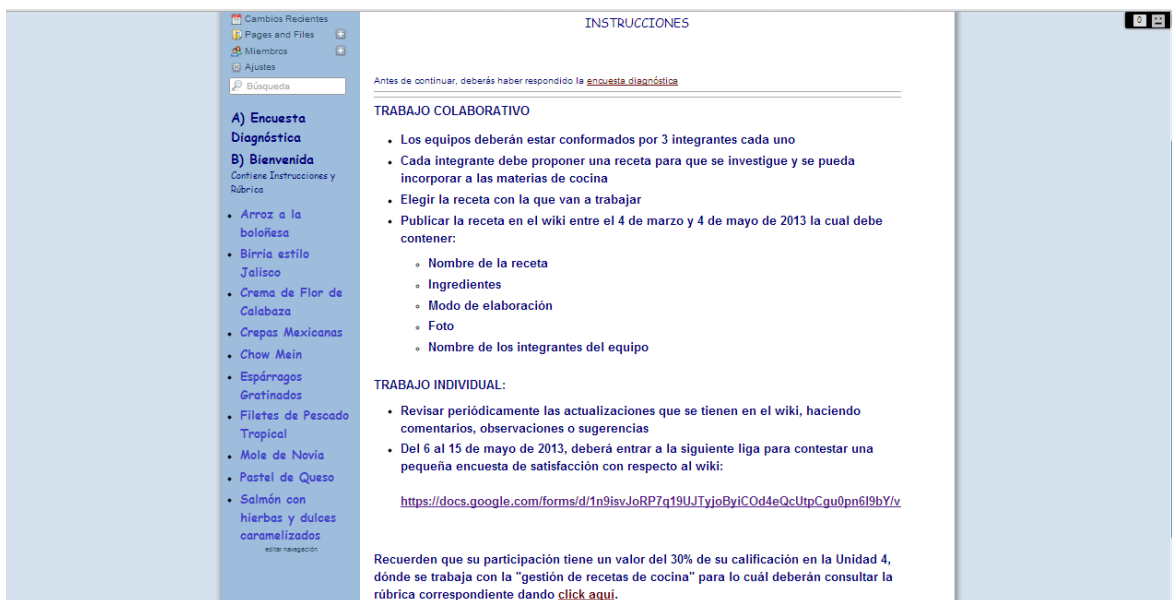


Fig. 16 Pantalla de Instrucciones

En la figura 17 se ilustra el modo en cómo los alumnos deben trabajar en el wiki por medio de un instrumento de evaluación como lo es la rúbrica.

	Satisfactorio (30%)	Regular (20%)	Insuficiente (10%)
CONTENIDO	Incluye nombre de la receta ingredientes, elaboración, integrantes y foto del platillo	Incluye 3 de los elementos solicitados	Solo incluye uno de los elementos
PARTICIPACIÓN	Pertenece a un equipo, participa individual y colaborativamente de forma activa en la actividad	Pertenece a un equipo, participa individual y colaborativamente algunas veces en la actividad	No pertenece a ningún equipo, y solo participa individual o colaborativamente
PRESENTACIÓN E INNOVACIÓN	La receta presenta imagen que corresponde Y es totalmente innovadora	La receta presenta imagen que corresponde con muy poco de innovación	La receta no presenta imagen y no contiene aspectos innovadores (común)
REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA	Excelente redacción y no contiene errores ortográficos	Tiene buena redacción y contiene de 1 a 3 errores ortográficos	No cuenta con buena redacción y tiene más de 4 errores ortográficos
PUNTUALIDAD	Realiza las encuestas y participa en el wiki en los tiempos asignados	Realiza las encuestas y participa en el wiki después de los tiempos asignados	No realiza encuesta o no participa

[REGRESAR](#)

Fig. 17 Pantalla de Rúbrica del Wiki

## IX.2 Resultados de la Encuesta de Satisfacción

Con respecto a la Encuesta de satisfacción, ésta se llevo a cabo del 6 al 15 de mayo de 2013 con la finalidad de poder detectar aquellos aspectos que se pueden mejorar dentro del wiki así como el grado de satisfacción al trabajar con herramientas de colaboración de la web 2.0

Los alumnos que contestaron la encuesta fueron 30, los mismos que realizaron la encuesta diagnóstica pues son los que conforman nuestra muestra, todos ellos de segundo semestre de la Lic. en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, obteniendo los siguientes resultados:

1.- Respecto a las instrucciones a desarrollar en el wiki ¿cómo consideras que fueron éstas?

El gráfico 1 representa a los 18 alumnos que respondieron instrucciones claras y precisas, 7 que no muy claras, pero entendible, 5 de ellos mencionaron que son algo confusas.



Gráfico 1 Instrucciones en el wiki

En general se observa que un 60% no encontró problemas al leer las instrucciones y que las consideran claras y precisas como para desarrollar la actividad sin problema alguno. Solamente el 17% las calificaron como “algo confusas”.

## 2.- ¿El wiki estuvo disponible?

Las respuestas a esta pregunta están totalmente divididas pues 15 alumnos opinan que siempre y los otros 15 que casi siempre. Ver gráfico 2



Gráfico 2 Disponibilidad del wiki

Hablando de disponibilidad, se toma en cuenta si pudieron acceder de inmediato para realizar las actividades en tiempo y forma. La situación que se presenta en este rubro, de que el 50% tuviera una opinión diferente al otro 50%



fueron los correos electrónicos de los alumnos, que por alguna situación les faltaban o sobraban letras, mal escritos, por lo que al darlos de alta, nunca les llegaba la invitación y generó un poco de retraso, pero se subsano a tiempo.

3.- Aproximadamente ¿Cuántas veces has entrado a visitar el wiki, posterior a tu participación?

Se puede ver en el gráfico 3 que 7 alumnos entraron 2 veces más, 7 más lo hicieron 3 veces, 10 de ellos 4 veces y 6 más lo han visitado más de 4 veces.

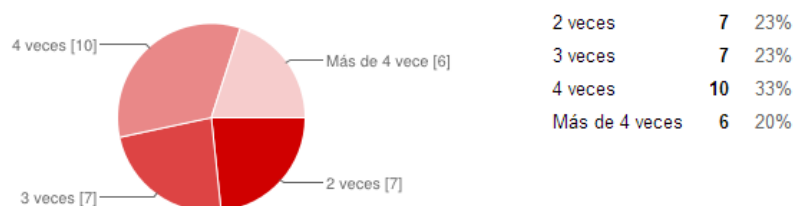


Gráfico 3 Visitas al wiki posteriores a su actividad

Un 33% ha continuado entrando al wiki 4 veces más y el 30% más de 4 veces lo que deja ver que hay interés por parte de ellos debido a que se les informo que seguiría en funcionamiento y se pretende que las recetas sean incrementadas en el próximo ciclo escolar julio-diciembre 2013.

A partir de esta pregunta y hasta la número 14, fueron preguntas abiertas de opción múltiple eligiendo un número del 1 al 5, donde el 1 representaba “siempre” y el 5 “nunca”

4.- Se dieron a conocer en tiempo y forma las fechas de participación

15 de los participantes siempre conocieron las fechas de participación debido al interés que mostraban en la actividad, 13 casi siempre y solo 2 consideraron que algunas veces, ver gráfico 4.



Gráfico 4 Las fechas de participación se dieron a conocer en tiempo y forma

Como resultado favorable tenemos el 50% manifestó que siempre se les dio a conocer dicha información.

5.- Es agradable la interfaz y organizada la información que presenta el wiki

El gráfico 5 representa a los 5 alumnos que respondieron que algunas veces, casi siempre 9 alumnos y 16 dijeron que siempre.



Gráfico 5 La interfaz y organización del wiki es agradable

En esta pregunta se abarcaron 2 aspectos que van relacionados, tanto la interfaz como la organización del wiki. Al 53% le pareció que siempre resultó agradable la interfaz y organizada la información.

#### 6.- El dinamismo generado capta mi interés por trabajar con esta herramienta

De acuerdo a lo que se observa en el gráfico 6, 19 alumnos siempre lo consideraron así, 7 casi siempre y solo 4 algunas veces.

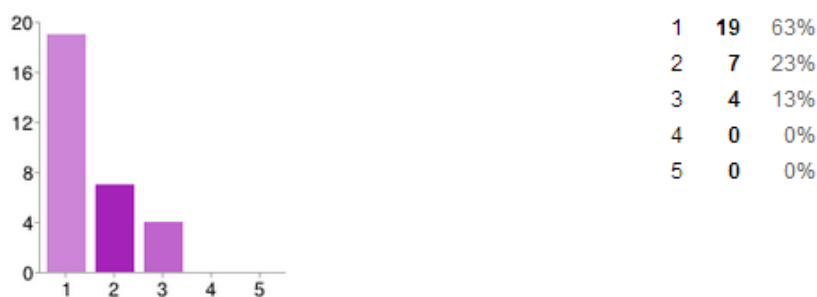


Gráfico 6 El dinamismo del wiki capta el interés del alumno

Por lo tanto, la mayoría (63%) manifestó que el dinamismo había mantenido su interés en el wiki y puede ser igualmente generado por el hecho que la mayoría no había trabajado antes con uno de ellos y sabemos que ante lo nuevo, nuestro interés crece mientras lo exploramos.

#### 7.- Es innovador e interesante trabajar con herramientas colaborativas como ésta.

A 15 de los alumnos les pareció que siempre, 12 que casi siempre y solo 3 de ellos consideraron que algunas veces, ver gráfico 7

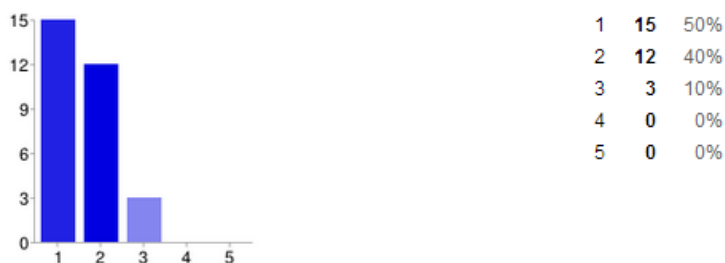


Gráfico 7 Es innovador e interesante trabajar en un wiki

El 50% considera que siempre es innovador e interesante trabajar en un wiki, una herramienta de colaboración novedosa que pertenece a la web 2.0; ahora bien, se debe de tener en cuenta que algunos alumnos ya habían trabajado con wikis anteriormente para los cuales, tal vez, no resulte innovador un concepto ya conocido por ellos.

8.- La rúbrica publicada proporciona los elementos suficientes para una buena participación

Observemos en el gráfico 8 que 17 alumnos respondieron que siempre, 8 que casi siempre, 4 que algunas veces y 1 casi nunca.



Gráfico 8 La rúbrica del wiki es suficiente para una buena participación

Para el 57% fue suficiente leer la rúbrica del wiki para tener una buena participación.

9.- El uso de esta herramienta colaborativa así como su integración fortalecen en ti un aprendizaje significativo.

Para 3 alumnos solo algunas veces, 11 manifestaron que casi siempre y 16 que siempre, ver gráfico 9.



Gráfico 9 El uso e integración del wiki fortalecen un aprendizaje significativo

El 57% considera que siempre fortalece su aprendizaje significativo el usar este tipo de herramientas.

#### 10.- Se enriquecieron habilidades, actitudes y valores de forma significativa

En el gráfico 10 se puede visualizar que 21 alumnos dicen que siempre, 6 que casi siempre y 3 que algunas veces.



Gráfico 10 Se enriquecen habilidades, actitudes y valores de forma significativa

Por lo tanto, el 70% considera que si enriquecen habilidades, actitudes y valores de forma significativa.

11.- De aquí en adelante, las materias de cocina pueden auxiliarse de lo que se ha publicado en el wiki

14 alumnos lo califican como siempre, 13 como casi siempre, 2 como algunas veces y 1 como casi nunca, ver gráfico 11.



Gráfico 11 Materias de cocina pueden auxiliarse del contenido del wiki

El 47% considera que siempre puede auxiliarse la materia de cocina en lo que se ha publicado en el wiki, considerando que los contenidos serán totalmente innovadores.

12.- ¿Harás un seguimiento de lo que se publique en el wiki, aun cuando ya haya terminado la asignatura de Informática Aplicada.

En el gráfico 12 se representa a los 17 alumnos que manifiestan siempre, 7 que casi siempre, 3 algunas veces, 2 casi nunca y 1 nunca.



Gráfico 12 Realizarán un seguimiento al wiki posterior al semestre

La mayoría que en este caso es el 57% considera que siempre hará un seguimiento del wiki a pesar de que ya no cursen la asignatura de Informática Aplicada, acción que puede ser inducida por el buen contenido e interés del wiki.

### 13.- Te sientes satisfecho de haber participado en un wiki

22 alumnos siempre se sintieron satisfechos de participar en un wiki, 7 como casi siempre y solo 1 como casi nunca. Ver gráfico 13



Gráfico 13 Satisfacción de haber participado en el wiki

La gran mayoría representada por el 73% dice que siempre se siente satisfecho de participar en un wiki.

### 14.- Tu grado de satisfacción con ésta potente herramienta de colaboración es

En esta pregunta se cambió el rubro que va 1 como satisfecho hasta 5 representado como insatisfecho. De acuerdo a ello, tenemos que 17 alumnos se sienten satisfechos con el wiki, 12 casi satisfecho y 1 como poco satisfecho. Ver gráfico 14.

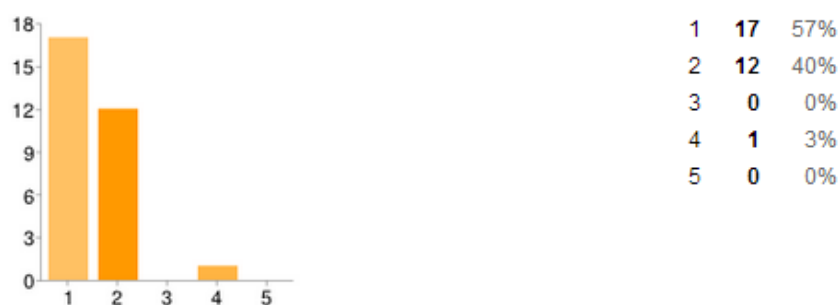


Gráfico 14 Satisfacción con respecto al uso de los wikis

El 57% de los alumnos se siente satisfecho, de forma general, con el uso de los wikis, no solamente con el wiki que se implemento en la materia de Informática Aplicada, sino en general con lo que representa un wiki.

15.- Si así lo deseas, podrás hacer uso de este espacio para comentarios, dudas o sugerencias al respecto.

Cabe mencionar que esta pregunta fue abierta para que los alumnos pudieran expresar libremente cualquier aspecto con respecto al wiki, los resultados que se obtuvieron fueron los siguientes.

**Si así lo deseas, podrás hacer uso de este espacio para hacer comentarios, dudas o sugerencias al respecto**

eso de la rúbrica no se entiende. Leonardo Esto del wiki es padre Se me hizo interesante participar aqui, gracias miss No maquen fechas para hacer las cosas Quiero conservar contraseña, se puede miss? Me gusto trabajar asi super maestra judith ojala y hagan esto en otras materias ok Mi equipo no participo y lo hice solo

Fig. 18 Comentarios generales sobre el wiki

A modo de conclusión y con base a la información recolectada, se puede deducir que el trabajar con un wiki fue de gran aceptación, sin embargo, en todos aquellos casos donde las respuestas no fueron muy satisfactorias, se trabajará arduamente a fin de corregir esos detalles debido a que se pretende volver a trabajar con él, una vez que sea aceptado por la academia de Informática y la coordinación



de Gastronomía, basado en el presente proyecto para ponerlo en marcha en el ciclo julio-diciembre 2013 pero en todos los grupos de segundo semestre y con toda la población y el apoyo de la misma academia a fin de enriquecerlo.

## XI.3 Recetario (Producto Final)

### Pantallas de recetas

#### Producto de la actividad en el wiki

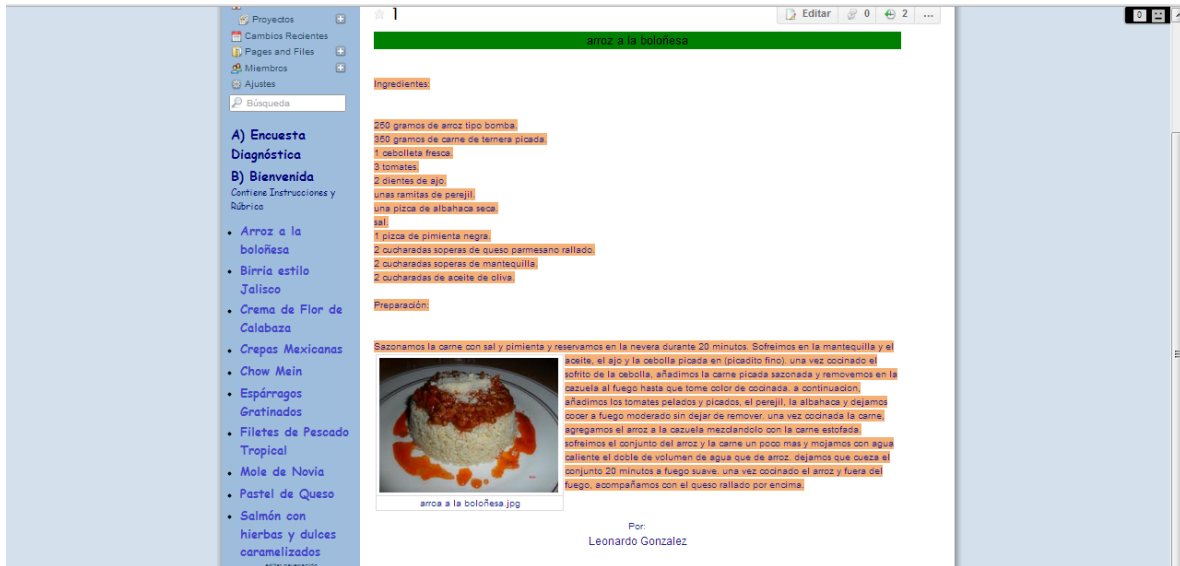


Fig. 19 Arroz a la Boloñesa




Fig. 20 Birria estilo Jalisco (1ª. Parte)

Si se usa olla exprés está lista en una hora.

Se desgrasan y se cueilan los jugos que escurieron del cocimiento de la birria.

Se mezclan los jugos con jitomates y se ponen a fuego bajo 10 minutos. Se sirve muy caliente sobre carne deshebrada, en tazones individuales, se espolvorea con cebolla picada y orégano. Se acompaña con tortillas calientes.



birria estilo jalisco.jpg

NOTA: En las birrierías populares la carne no se deshebra sino se corta en pedacitos con huesitos y todo, pues así da la impresión de mayor cantidad.

Variación:

La manera antigua de servir birria es calentando las piezas hasta tostarlas sobre un comal untado con un poco de manteca y servirías con la salsa descrita anteriormente, hecha con el jugo de la carne y los jitomates.

**INTEGRANTES:**

Valeria Noemi Durán Torres

Josè Zuriel Monroy Neria

Fig. 21 Birria estilo Jalisco (2ª. Parte)

Cambios Recientes

Pages and Files

Miembros

Ajustes

Búsqueda

**A) Encuesta**  
Diagnóstica

**B) Bienvenida**  
Contiene Instrucciones y Rúbricas

- Arroz a la boloñesa
- Birria estilo Jalisco
- Crema de Flor de Calabaza
- Crepas Mexicanas
- Chow Mein
- Espárragos Gratinaados
- Filetes de Pescado Tropical
- Mala de Nuvia

**Crema de flor de calabaza**

**Ingredientes:**

- Cebolla 0.020 kg
- Ajo 0.010 kg
- Flor de calabaza 0.080 kg
- Mantequilla 0.015 kg
- Leche 0.160 lt
- Queso crema 0.030 kg
- Vino blanco 0.015 lt
- Crema 0.015 lt

**Mise en place:**

- Picar cebolla y ajo en brunoise.
- Lavar y limpiar la flor de calabaza quitando el pistilo.
- Cortar el queso crema en cubos y licuar con la leche crema.

**Elaboración:**

- Satear la cebolla, el ajo y la flor de calabaza en la mantequilla.
- Desglasar el vino blanco y dejar reducir.
- Agregar la leche y licuar junto con el queso.
- Cocinar a fuego lento.
- Sazonar.
- Decorar con flores de calabaza.

**Elaboro:**

Villegas Acosta Nohemi Montserrat  
Jorge Torres



crema de flor de calabaza.jpg

Fig. 22 Crema de Flor de Calabaza

Cambios Recientes

Pages and Files

Miembros

Ajustes

Búsqueda

**A) Encuesta Diagnóstica**

**B) Bienvenida**

Contiene Instrucciones y Rúbricas

- Arroz a la boloñesa
- Birria estilo Jalisco
- Crema de Flor de Calabaza
- Crepas Mexicanas**
- Chow Mein
- Espárragos Gratinados
- Filetes de Pescado Tropical
- Mole de Novia
- Pastel de Queso
- Salmdn con hierbas y dulces caramelizados

### CREPAS MEXICANAS

**Ingredientes de la pasta para hacer las crepas**

- 15 gramos de mantequilla.
- 1 Huevo.
- 1 Taza de leche.
- 100 gramos de Harina.
- 1/8 de cucharadita de sal.

**Ingredientes para la salsa.**

- Medio litro de agua.
- 400 gramos de tomate verde sin cáscara.
- 1 taza de crema.

**Ingredientes para el relleno de las crepas**

- 250 gramos de cutillaocoche
- 250 gramos de flor de calabaza perfectamente limpia.
- 250 gramos de chile poblano, asado, desvenado y cortado en tiras.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- 1/4 de cebolla finamente picada.
- 1 diente de ajo finamente picado.
- 1 cucharada de concentrado de res o pollo en polvo.
- 1 ramita de epazote.
- Sal y pimienta al gusto.
- 2 tazas de queso manchego o chihuahua rallado

**Modo de preparación de las crepas**

Derrete la mantequilla. Licua el huevo, la leche, la harina, la sal y la mantequilla derretida hasta que todos estos ingredientes se integren bien, deja reposar la mezcla unos 15 minutos. Corta un trozo de mantequilla y pásala por el sartén caliente a fuego bajo, realiza este paso cada vez que vayas a hacer una crepa. Vacía una cucharada grande de pasta, moviendo circularmente la sartén hasta cubrir todo el fondo, trata de formar un círculo que no quede muy grueso. Cocina la crepa por dos minutos o hasta que dore un poco, luego con ayuda de una pala de madera voltea para cocinar nuevamente por dos minutos.

**Procedimiento para hacer la salsa de las crepas**

Hierve los tomates en medio litro de agua por 10 minutos. Deja enfriar y luego licualos con el agua en que se cocieron y la crema, hasta que se forme una consistencia cremosa.

**Procedimiento para hacer el relleno de las crepas**

Fríe por separado el cutillaocoche, los chiles poblanos y la flor de calabaza, ésta último ingrediente se va a freír junto con la cebolla, el ajo, el epazote, caldo de res o pollo en polvo, la sal y pimienta. Coloca tres cucharadas de la salsa que preparaste sobre el fondo del refractario, rellena una crepa de flor de calabaza, otra de cutillaocoche y otra con los chiles poblanos, realiza este procedimiento hasta terminar las crepas. Cubre las crepas con la salsa restante y encima queso rallado. Hornea tus crepas por 15 minutos. Sirve inmediatamente.

-Cervantes Torres Brenda Lucia  
-Rodriguez Lopez Monita Denis  
-Valdes Gutierrez Francisco Gustavo

Fig. 23 Crepas Mexicanas

Proyectos

Cambios Recientes

Pages and Files

Miembros

Ajustes

Búsqueda


**A) Encuesta Diagnóstica**

**B) Bienvenida**

Contiene Instrucciones y Rúbrica

- Arroz a la boloñesa
- Birria estilo Jalisco
- Crema de Flor de Calabaza
- Crepas Mexicanas**
- Chow Mein**
- Espárragos Gratinados
- Filetes de Pescado Tropical
- Mole de Novia
- Pastel de Queso
- Salmdn con hierbas y dulces caramelizados

### Chow mein



El Chow Mein, también conocido como chow mien, chou mien o chao mein, es un plato de la cocina china cuyo ingrediente principal son fideos largos en combinación con vegetales y carnes. Al tratarse de un plato muy antiguo y difundido en todo el mundo, no existe una "receta original" sino que se ha ido adaptando su preparación al gusto y disponibilidad de ingredientes de las diversas localidades. Resulta muy sabroso y es una buena opción si debe prepararse comida para muchas personas. Queda muy bien junto con wan tan y chow fan.

**Ingredientes**

Fideos largos (tipo tallorines) - 350 g  
Zanahoria - 2 unidades  
Cebolla - 1 unidad  
Morrón rojo - 1 unidad  
Morrón verde - 1 unidad  
Ajo - 2 ramitas  
Supremos de pollo (se pueden reemplazar por carne de vaca, cerdo o camarones) - 2 unidades  
Salsa de soja - 150 cm3 (su uso hace que no sea necesaria sal)  
Aceite - 20 cm3 (un chorrito)  
Azúcar - 50 g

**Preparación**

Llenar una olla con agua y llevar a hervir.

Mientras, cortar la zanahoria, los morrones y el ajo en juliana (finas tiras). A la cebolla será necesario ciselarla (cortar también en finas tiras).

También, será necesario cortar el pollo (o la carne que se vaya a utilizar) en cubos del tamaño de un bocadillo. Reservar.

Fig. 24 Chow Mein (1ª. Parte)

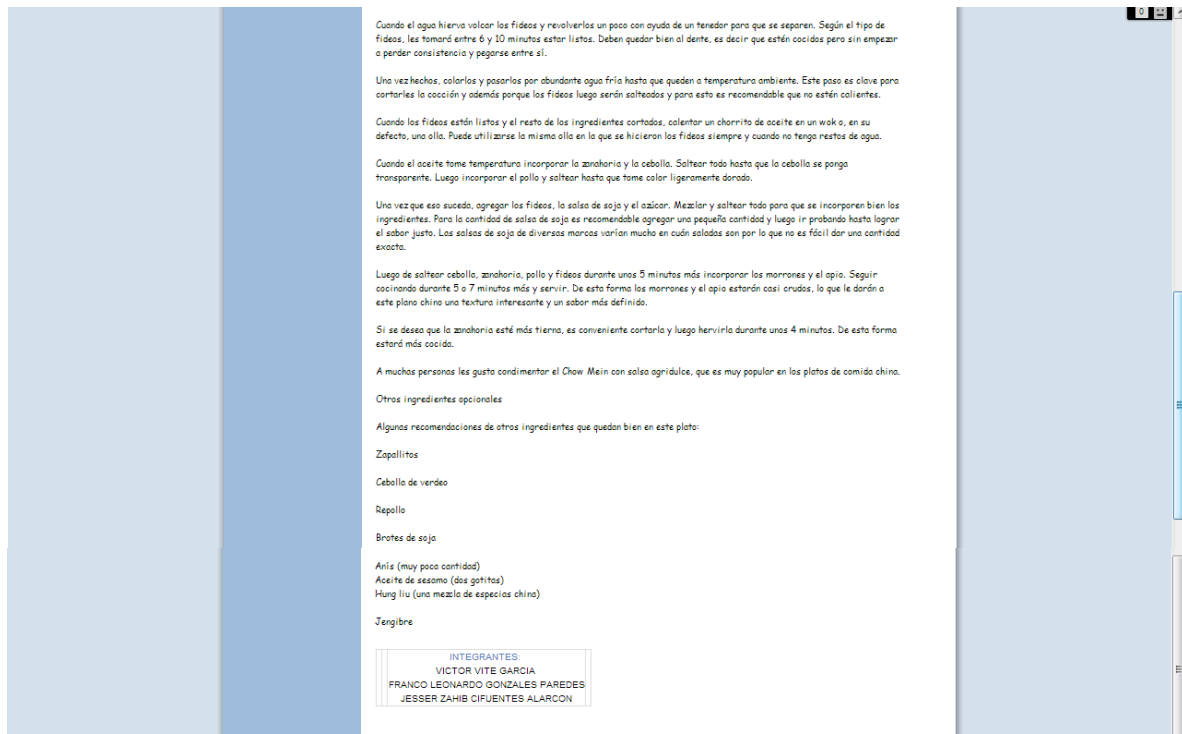


Fig. 25 Chow Mein (2ª. Parte)



Fig. 26 Espárragos Gratinados

Pages and Files

Miembros

Ajustes

Búsqueda

**A) Encuesta**

**Diagnóstica**

**B) Bienvenida**

Contiene Instrucciones y Rúbrica


- Arroz a la boloñesa
- Birria estilo Jalisco
- Crema de Flor de Calabaza
- Crepas Mexicanas
- Chow Mein
- Espárragos Gratinados
- Filetes de Pescado Tropical
- Mole de Novia
- Pastel de Queso
- Salmón con hierbas y dulces caramelizados

este navegación

## Filete de Pescado Tropical

**Ingredientes:**

- 2 cucharadas de aceite
- 2 dientes de ajo, picados
- c/s jugo de limón
- 4 piezas de filete de pescado
- 1 pieza de mango, fresco, pelado y picado



- 1/4 taza de pimiento rojo, picado
- 1/2 pieza de cebolla, finamente picada
- 2 piezas de cebolla cambray, picadas 2

- cucharadas de cilantro, fresco y picado
- 1 pieza de chiles jalapeños, sin semillas y picado
- 2 cucharaditas de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 2 cucharadas de paprika
- 1 cucharadita de tomillo seco
- 1 cucharadita de albahaca, seca
- 1 cucharadita de orégano seco
- 2 cucharadas de aceite

**Procedimiento:**

1. Mezclar el aceite de oliva, jugo de limón y el ajo en un tazón.
2. Batir bien, untar los filetes de pescado con la mezcla.
3. Colocar los filetes en un recipiente con tapadera y marinar en el refrigerador durante 3 horas.
4. Para la salsa: Combinar el mango, pimiento, cebolla, cebollitas cambray, cilantro y jalapeño en un tazón y revuelve.
5. Agregar 3 cucharadas de jugo de limón y 1 1/2 cucharaditas de aceite de oliva.
6. Mezclar bien, Refrigerar durante 2 horas.
7. Para la mezcla de especias: Combinar en un recipiente la sal, pimienta, paprika, tomillo, albahaca y orégano.
8. Sacar los filetes de pescado del refrigerador y enjuagar ligeramente con agua.
9. Pasar los filetes en la mezcla de especias a fin de cubrirlos completamente.
10. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén grande a fuego medio.
11. Colocar cuidadosamente los filetes de pescado en el aceite caliente y freír por ambos lados.
12. Colocar alrededor de 1/2 taza de salsa de mango en cada plato al servir.

\*Toledo Rueda Fanny Teresita

\*Valderrábano Hernández Andrea

Fig. 27 Filete de Pescado Tropical

Cambios Recientes

Pages and Files

Miembros

Ajustes

Búsqueda

**A) Encuesta**

**Diagnóstica**

**B) Bienvenida**

Contiene Instrucciones y Rúbrica

- Arroz a la boloñesa
- Birria estilo Jalisco
- Crema de Flor de Calabaza
- Crepas Mexicanas
- Chow Mein
- Espárragos Gratinados
- Filetes de Pescado Tropical
- Mole de Novia
- Pastel de Queso
- Salmón con hierbas y dulces caramelizados

este navegación

## MOLE BLANCO O MOLE DE NOVIA

El mole blanco es un mole de reciente creación, si bien existen versiones que datan de la época de la colonia es muy poco conocido y no hay una receta definitiva. Su origen parece ser una pasta de nueces, tiene similitud con la nogada y se ha ido adaptando a tener más parecido con su contraparte del mole tradicional con la inclusión del chocolate blanco.

En ocasiones le llaman mole blanco a cualquier salsa espesa como el mole y que es blanco sin ser precisamente el mole blanco que se presenta. Este mole se usa en ocasiones para todos por lo que se llama también mole de novia y está cada vez siendo más popular dentro de lo gourmet.

**INGREDIENTES:**

- \* 1/2 cebolla
- \* 3 dientes de ajo
- \* 4 chiles gueros
- \* 100g de ajonjolí sin piel
- \* 100g de almendra sin piel
- \* 100g de cacahuete sin piel
- \* 100g de coco o 1 taza de leche de coco
- \* 100g de nuez de castillo sin piel
- \* 100g de piñón blanco
- \* 1 raja de canela
- \* 3 clavos
- \* 1/2 cucharadita de nuez moscada
- \* pimienta blanca al gusto
- \* 5 pimientas gordas
- \* 100g de pistos rubios
- \* 250g de chocolate blanco
- \* sazón al gusto
- \* 1 tortilla
- \* 1 pan blanco
- \* consomé en polvo
- \* 1 litro de leche o 250ml de crema
- \* 90g de manteca
- \* 2 tazas de vino blanco
- \* caldo de pollo con: pollo, zanahoria, cebolla, ajo, ojo, consomé, tomillo y laurel




Fig. 28 Mole Blanco o Mole de Novia (1ª. Parte)

**ELABORACIÓN:**

1. Se les quite la semilla a los chiles.
2. Se frien plátano con un poco de mantequilla.
3. Se tuestan tortilla y pan sin que tomen color.
4. Se frien cebolla y ajo picados en mantequilla.
5. Se tuestan ajonjolí, cacahuete y piñón sin que tomen color.
6. Se hierven pasitas y coco.
7. Se pelan almendras y nueces con agua caliente.
8. Se hierven las especias en la leche (o caldo) y se cuecen.
9. Se liada todo poco a poco con el caldo y la leche.
10. Se frie la mezcla.
11. Se agrega el chocolate.
12. Se agrega la pimienta blanca.
13. Se ajusta la sal y la sazón.
14. Se deja espesar.

**CONSEJOS Y/O TRUCOS PARA SU ELABORACIÓN:**

- Se recomienda comprar pelado la nuez de castilla
- Si se usa consomé en polvo usar leche o si se usa caldo de pollo recién hecho usar crema.
- En lugar de vino blanco se usa pulque, pero es muy difícil de conseguir en algunos lugares, por eso se puede sustituir por vino blanco
- Este mole se acompaña bien con carne de aves.

**EQUIPO:**

- \* Avila Mejia Yanet Carolina
- \* Campos Rodríguez Daniela Fernanda
- \* Serrano Gaspar Raquel

Fig. 29 Mole Blanco o Mole de Novia (2ª. Parte)

Cambios Recientes

Pages and Files

Miembros

Ajustes

Búsqueda

**A) Encuesta Diagnóstica**


**B) Bienvenida**

Contiene Instrucciones y Rúbricas

- Arroz a la bolofesa
- Birria estilo Jalisco
- Crema de Flor de Calabaza
- Crepas Mexicanas
- Chow Mein
- Espárragos Gratinaos
- Filetes de Pescado Tropical
- Mole de Novia
- Pastel de Queso
- Salmón con hierbas y dulces caramelizados

editar navegación

**PASTEL DE QUESO CON FRUTOS ROJOS CON SORPRESA DE MANGO**



pastel de queso con frutos rojos.jpg

**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
25 minutos

**DIFICULTAD**  
Fácil

**Ingredientes**

- **Base:**
  - 1 taza de galletas de vainilla, molidas
  - ½ taza de almendras, molidas
  - 1 bama de mantequilla, fundida (80g)
  - ½ cucharadita de esencia de almendras
- **Relleno:**
  - 2 paquetes de queso crema (190g c/u)
  - 6 cucharadas de azúcar
  - 8 cucharadas de queso cottage
  - 8 cucharadas de yogurt natural
    - 1 limón, la ralladura
  - 2 sobres de gresita, hidratada en ¼ de taza de agua y disuelta a baño María
  - Frutas rojas, para decorar
  - Sorpresa de mango:
    - ½ taza de puré de mango endulzado
    - 1 mango cortado, en cubos pequeños

Horno Precalentado a 180°C

**Preparación:**

1. Para la base, mezcla las galletas con la almendra, la mantequilla y la esencia hasta formar una pasta; colócala en la base de un molde para pastel previamente cubierto con papel aluminio. Hornea por 15 minutos, retira del horno, deja enfriar y reserva.
2. Para el relleno, bate el queso con el azúcar hasta aadremar, agrega el queso cottage, el yogurt y la ralladura. Añade la gresita previamente hidratada y fundida e intégrala por completo.
3. Vierte la mitad del relleno sobre la base, agrega el puré de mango y los cubos de mango; encima coloca el resto del relleno. Hornea por 35 minutos o hasta que dore ligeramente.
4. Al sacarlo, aún va a estar un poco aguado el pastel, déjalo enfriar y refrigera por 5 horas o hasta que esté firme.
5. Desmolda y ofrece decorando con frutas rojas.

Bautista Martínez Giovanni  
Franco Rangel Kenya Jared  
Ramírez Ortiz Kendy

Fig. 30 Pastel de queso con frutos rojos con sorpresas de mango

Cambios Recientes

Pages and Files

Miembros

Ajustes

Búsqueda

**A) Encuesta**

**Diagnóstica**


**B) Bienvenida**

Contiene Instrucciones y Rúbrica

- Arroz a la bolofesa
- Birria estilo Jalisco
- Crema de Flor de Calabaza
- Crepas Mexicanas
- Chow Mein
- Espárragos Gratinados
- Filetes de Pescado Tropical
- Mole de Novia
- Pastel de Queso
- Salmón con hierbas y dulces caramelizados

www.navigacion

### Salmón con hierbas y limones caramelizados



salmon con limones.jpg

aproximadamente 2 cm de grosor, se coloca en una sartén aceite de oliva y se agregan los limones durante 3 minutos por cada lado aproximadamente, lo que se busca es caramelizar los limones y lograr que suelte sus azúcares, se retiran y se reservan, al filete de salmón le hacemos unos cortes transversales con una separación aproximada de 2 cm, sin llegar a separar los pedazos solo buscamos marcar el filete; se corta una lámina de papel aluminio (tamaño suficiente) y se coloca una cama de hierbas y ajo sobre ellas (ambos enteros) esparcidos de manera uniforme, se salpimentan las hierbas y se colocan un par de las rebanadas de limón antes caramelizadas, salpimentamos el filete previamente marcado y lo untamos con un poco de aceite de oliva, colocamos el filete sobre la cama de hierbas, ajos y limones, se coloca el resto de los limones encima del filete, y se baña con un poco más de aceite de oliva, se cierra el papel aluminio a modo de sellar por completo y no permitir la salida del calor.

Se coloca en una charola y se mete al horno a 200° C durante 30 minutos, se retira del horno y se deja reposar durante 5 minutos antes de servir (se recomienda servir con una salsa holandesa)

**Integrantes:**  
 José Angel Ortiz manzano  
 Abelardo Martínez Lira  
 José Antonio Pagola Trigueros

**Ingredientes:**

- 200 grs de filete de salmón
- 4 limones
- Tomillo fresco
- Orégano fresco
- Albacora fresca
- Citronela (lemon grass)
- Ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Papel aluminio

**Procedimiento:**  
 Se cortan los limones en rodajas de

Fig. 31 Salmón con hierbas y limones caramelizados



## Conclusiones

La génesis de esta investigación fue fundamentada en la necesidad de apoyar a las asignaturas de cocina con respecto a brindar un medio para que se estructuren recetas que sean innovadoras, creativas, actuales, etc., además de integrar en la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica una herramienta de colaboración que despierte el interés del alumno por participar en dicha actividad.

Ahora bien, podemos ver que en la actual sociedad, caracterizada por la rápida movilidad en los diferentes escenarios sobre los cuales se asienta la actividad humana, la educación tiene un papel muy importante en la formación del ser humano como aquel protagonista que crea las condiciones necesarias para una adecuación constante a los cambios suscitados; brinda la posibilidad de desarrollar competencias en los individuos, que sean provechosas para la resolución de conflictos, mejoras en los procesos, toma de decisiones, etc., para lo cual se vale de medios no sólo humanos sino también económicos y tecnológicos .

Los wikis se encuentran como parte de una gama de recursos tecnológicos pertenecientes a la web 2.0 y son parte de las Tecnologías de Información y Comunicación que se han adaptado a procesos educativos en diferentes niveles y modalidades, luego de que sus actores han demostrado la utilidad de éstos en el proceso de enseñanza y aprendizaje, tales como:

- Herramientas para la interacción social
- Promotoras del trabajo colaborativo
- Medios de acceso a la información
- Software libre o restringido de fácil manejo
- Tecnología que promueve el desarrollo de competencias en el alumno y docente
- Espacios para la continuidad , reelaboración y retroalimentación de ideas
- Una innovación en la enseñanza y aprendizaje

A través de los wikis se establecen nuevas formas de desarrollar competencias y lograr aprendizajes, puesto que, como se observa en el listado anterior, los wikis

promueven a través de múltiples acciones, una vía para dar respuesta a los acontecimientos y requerimientos de la sociedad actual.

El implementar uno de ellos a lo largo del semestre enero-junio 2013 en la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica, de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo ha servido para dar mayor relevancia a la materia y apoyar a aquellas asignaturas de cocina, debido al enfoque que se le ha dado para la estructura de recetas de cocina, favoreciendo con ello el aprendizaje centrado en el alumno.

Con base a la encuesta diagnóstica se pudo obtener información que ayudo a la conformación del wiki; una vez que se implemento se observó mediante resultados propios del wiki y la encuesta de satisfacción que el trabajar con herramientas colaborativas representa un gran logro y que existe por parte de los alumnos una gran aceptación.

Finalmente este proyecto aporta información de carácter relevante con respecto al modo y forma de hacer entrega de las recetas de cocina semestrales para los alumnos y se busca que se apoyen en éste wiki, traducido así, que tomen en cuenta las sugerencias, comentarios y reflexiones que hacen los propios alumnos en este espacio.

## **Relación de Anexos**

Anexo 1 Encuesta Diagnóstica

Anexo 2 Resultados de la Encuesta Diagnóstica

Anexo 3 Encuesta de Satisfacción

## Anexo 1 Encuesta Diagnóstica

**Encuesta Diagnóstica**

El presente cuestionario deberá responderlo entre el está dirigido a los alumnos de segundo semestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, con la finalidad de implementar un wiki en la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica y como apoyo a las asignaturas de cocina de cualquier semestre.

*\*Obligatorio*

1.- Selecciona F si eres del género femenino ó M si eres masculino \*

F  
 M

2.- ¿En qué rango de edad te encuentras? \*

17-19  
 20-22  
 23-25  
 Más de 25

3.- ¿Conoces el proceso que se lleva en la Coordinación de Gastronomía para la selección de las recetas que se elaborarán en cada semestre? \*

SI  
 NO

4.- Los materiales que te proporcionan con las recetas de cocina son: \*

Funcionales  
 Medianamente funcionales  
 Poco funcionales  
 Disfuncionales

5.- Grado de satisfacción con respecto a la innovación en las recetas proporcionadas \*

Muy satisfecho  
 Medianamente satisfecho  
 Poco Satisfecho  
 Insatisfecho

6.- Seleccione el material en que le distribuyen las recetas a elaborar en el semestre \*

Digital  
 Papel  
 Digital en soporte informático (CD, DVD)

7.- De la siguiente lista, selecciona aquellos con los que has trabajado \*

Redes Sociales  
 Foros virtuales  
 Blogs  
 Wikis  
 Videokonferencias

Fig. 32 Encuesta Diagnóstica

Esta es la interfaz mostrada en google docs cuando el alumno entra a la encuesta, se trata de preguntas cerradas de opción múltiple, alojada en [https://docs.google.com/forms/d/16susoidmmclnVsWYcbHvJZUBbnyUHVEHaSnmqMiB\\_AY/viewform](https://docs.google.com/forms/d/16susoidmmclnVsWYcbHvJZUBbnyUHVEHaSnmqMiB_AY/viewform)

## Anexo 2 Resultados de la Encuesta Diagnóstica

Al aplicar esta encuesta, se pretendió conocer sexo, edad y opinión general sobre la elaboración de recetas de cocina, así como el material que utilizan para la difusión de las recetas que se elaborarán a lo largo del semestre, estructura que se puede observar de forma completa en el anexo 1

Los resultados de cada una de las preguntas, se presentan en gráficas seguidas de la interpretación correspondiente.

### 1.- Selecciona F si eres del género femenino ó M si eres masculino

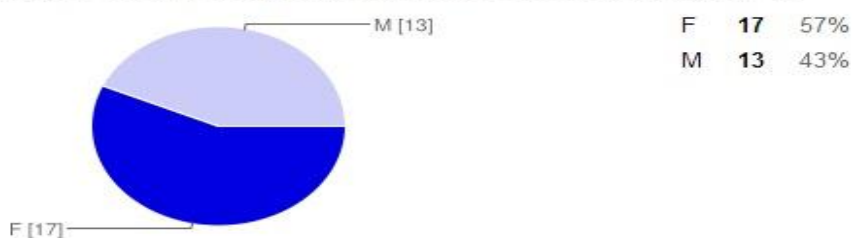


Gráfico 15. Género

Contamos con un 57% de alumnos del sexo femenino (17 mujeres) y un 43% de sexo masculino (13 hombres). Observamos en el gráfico 15 que por muy poco predomina el sexo femenino, probablemente porque las mujeres han sido protagonistas indiscutibles de la industria gastronómica, sin embargo, la diferencia es muy poca ya que el sexo masculino está incursionando en la gastronomía de manera significativa.

## 2.- ¿En qué rango de edad te encuentras?

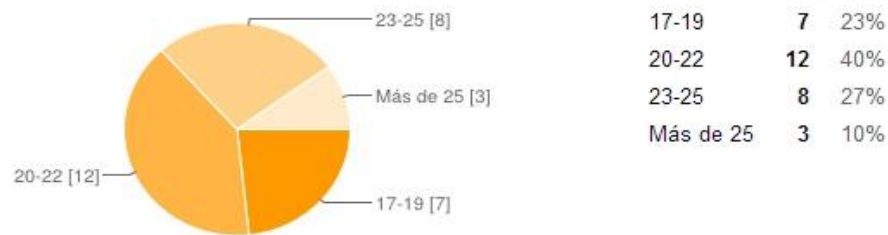


Gráfico 16. Edad

Como se aprecia en el gráfico 16, el 23% igual a 7 alumnos tienen entre 17 y 19 años, el 40% entre 20 y 22 años igual a 12 alumnos, el 27% entre 23 y 25 años que son 8 alumnos y el restante 10% tiene más de 25 años que son solo 3 alumnos. La gran mayoría son estudiantes jóvenes cuyas edades fluctúan entre 20 y 22 años, casi recién egresados del nivel medio superior mientras que en una minoría notable, son personas adultas tratando de retomar sus estudios.

## 3.- ¿Conoces el proceso que se lleva en la Coordinación de Gastronomía para la selección de las recetas que se elaborarán en cada semestre?

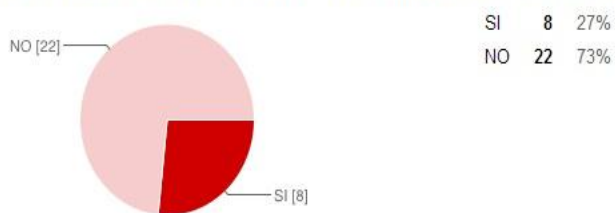


Gráfico 17. Conocimiento del proceso para seleccionar recetas

De acuerdo al gráfico 17, solamente 8 personas que representan el 27% conocen el procedimiento que se sigue, mientras el restante 73% (22 alumnos) desconoce en su totalidad como hacen la selección de las recetas que elaboran en cada semestre. Esto nos lleva incluso a detectar que existe una falta de información al respecto o bien, falta de interés por parte de los alumnos de conocer dicho procedimiento.

**4.- Los materiales que te proporcionan con las recetas de cocina son:**



Gráfico 18. Tipo de material donde entregan las recetas de cocina

Se observa en el gráfico 18 que 3 alumnos los consideran funcionales, lo cual representa el 10%, 11 como medianamente funcionales (37%), 14 como poco funcionales (47%) y 2 como disfuncionales (7%). Al respecto cabe mencionar que los formatos en que se distribuyen las recetas no han cambiado y son los mismos semestre tras semestre, los cuáles pueden incluir cambios en la elaboración de la receta, pero no en su estructura, que al estar trabajando con ellos, generan mucha confusión.

**5.- Grado de satisfacción con respecto a la innovación en las recetas proporcionadas**



Gráfico 19. Grado de satisfacción con respecto a innovación en recetas

La mayoría de los encuestados (14 alumnos) que representan el 47% manifestaron estar poco satisfechos con las innovaciones en las recetas, debido a que no cambian semestre con semestre y muchas de ellas contienen errores que son detectados en el momento de la elaboración de las mismas, resultados que se pueden ver en el gráfico 5. El 2% (2 alumnos) están muy satisfechos, el 30% (9 alumnos) medianamente satisfechos, mientras el 17% (5 alumnos) están

insatisfechos. Las recetas de cocina cuentan con una gran cantidad de ingredientes, muchos de los cuales no se producen en nuestro país, sin embargo, no son adecuadas a insumos que se encuentren al alcance de los estudiantes. Ver gráfico 19

**6.- Seleccione el material en que le distribuyen las recetas a elaborar en el semestre**

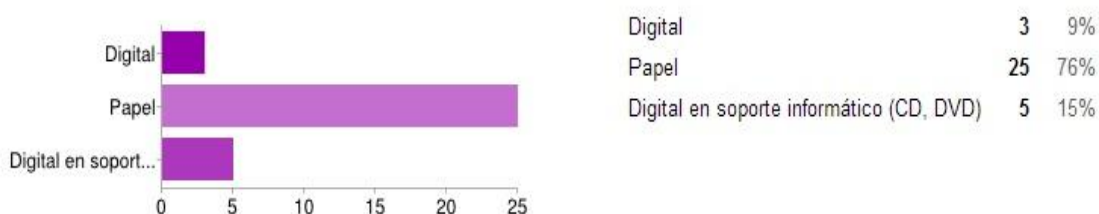


Gráfico 20. Material donde distribuyen las recetas

El papel ha sido el medio que predomina para la distribución de las recetas, se puede observar en el gráfico 20 que 25 alumnos (76%) lo reciben en papel, 3 de ellos (9%) de forma virtual y 5 (15%) en algún medio digital informático como puede ser un CD o DVD.

Es importante que los propios alumnos tengan las recetas de manera digital a fin de que vayan creando su propio recetario y no solamente las utilicen cuando cursan la materia de cocina.

**7.- De la siguiente lista, selecciona aquellos con los que has trabajado**

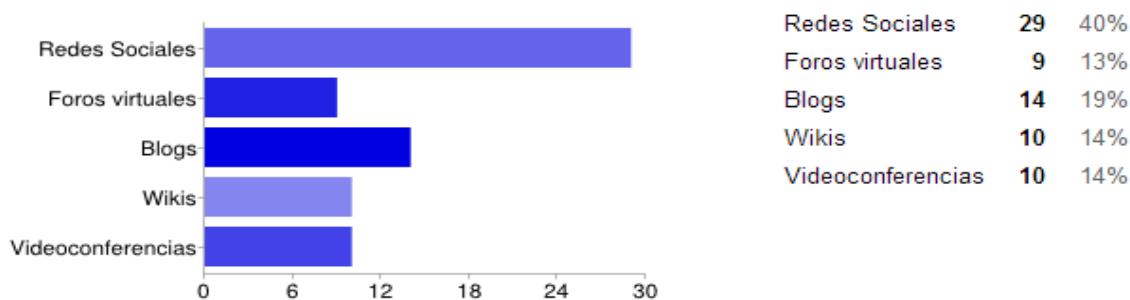


Gráfico 21. Selección de herramientas web 2.0



La gran mayoría de estudiantes han trabajado con redes sociales, llámese Facebook, skype, twitter, etc. lo cuál se ve reflejado en el gráfico 21 donde el 40% (29 alumnos) han tenido contacto con alguna red social, el 13% (9 alumnos) con los foros virtuales, el 19% (14 alumnos) han trabajado con blogs, el 14% (10 alumnos) con los wikis y el restante 10% (10 alumnos) con las videoconferencias.

En ésta pregunta se dio la opción de que seleccionaran más de una respuesta. Si esta encuesta se hubiese llevado a cabo cuando la Licenciatura en Gastronomía dio inicio, (año 2005) los resultados hubiesen sido diferentes debido a que, en ese momento las redes sociales aún no se colocaban en primer lugar como medio de comunicación virtual, hoy en día, se han impulsado a tal grado que si algún estudiante no tiene una cuenta en alguna red social, se siente aislado y los demás lo consideran que no está a la vanguardia.

Interpretando el resultado, vemos que de 30 alumnos encuestados 29 de ellos conocen sobre las redes sociales. Lo que realmente se buscaba conocer a través de está pregunta, es cuantos de ellos habían tenido contacto con un wiki y solamente 10 lo conocían, situación que implico dar una introducción del tema antes de comenzar con el proyecto.

## Anexo 3 Encuesta de Satisfacción

**Encuesta de Satisfacción**

A través de esta encuesta se pretende conocer el grado de satisfacción con el wiki "Informática\_Recetas" dentro de la asignatura de Informática Aplicada a la Industria Gastronómica del 2º semestre de la Licenciatura en Gastronomía que imparte la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Esta herramienta de colaboración busca apoyar a las materias de cocina de dicho semestre y de los posteriores con recetas innovadoras, creativas y sobre todo, propuestas por los mismos alumnos. Lee muy bien las preguntas y te pedimos que al responderlas, seas lo más objetivo posible, recuerda que deberás hacerlo del 6 al 15 de mayo de 2013.

*\*Obligatorio*

**Respecto a las instrucciones a desarrollar en el wiki ¿Cómo consideras que fueron éstas? \***

Claras y precisas

No muy claras pero entendibles

Algo confusas

Totalmente confusas

**¿El wiki estuvo disponible? \***

Siempre

Casi siempre

Algunas veces

Nunca

**Aproximadamente ¿Cuántas veces has entrado a visitar el wiki posterior a tu participación? \***

2 veces

3 veces

4 veces

Más de 4 veces

Fig 33 Pantalla de Encuesta primera parte

En el primer apartado, como se observa en la figura 33, se dan a fechas para contestar la encuesta, hacia quien está dirigido y cuál es el principal objetivo al responderlo.

Las primeras preguntas son abiertas de opción múltiple, donde el alumno va a responder solo 1 de las opciones propuestas tratando de ser lo más objetivo posible.

El diseño del formulario es igual al de la Encuesta Diagnóstica a fin de no perder seriedad en el tema y por la familiarización que lleva el alumno del mismo.

Dicho formulario fue igualmente elaborado en google docs y se encuentra en: <https://docs.google.com/forms/d/1n9isvJoRP7q19UJTyoByiCOd4eQcUtpCgu0pn6l9bY/viewform>

Posteriormente en la figura 34 se dan a conocer las demás preguntas donde deberá elegir del 1 al 5 de acuerdo a los criterios que van desde "siempre", "casi siempre", "algunas veces", "casi nunca" y 5 representa el menor valor igual a "nunca".

A partir de esta sección por favor selecciona del 1 al 5 tomando en cuenta: 1=Siempre, 2=Casi siempre, 3=Algunas veces, 4=Casi nunca y 5=Nunca

**Se dieron a conocer en tiempo y forma las fechas de participación \***

1 2 3 4 5

Siempre      Nunca

**Es agradable la interfaz y organizada la información que presenta el wiki \***

1 2 3 4 5

**El dinamismo generado capta mi interés por trabajar con esta herramienta \***

1 2 3 4 5

**Es innovador e interesante trabajar con herramientas colaborativas como ésta \***

1 2 3 4 5

**La rúbrica publicada proporciona los elementos suficientes para una buena participación \***

1 2 3 4 5

**El uso de esta herramienta colaborativa así como su integración fortalecen en ti un aprendizaje significativo \***

1 2 3 4 5

**Se enriquecieron habilidades, actitudes y valores de forma significativa \***

1 2 3 4 5

**De aquí en adelante, las materias de cocina pueden auxiliarse de lo que se ha publicado en el wiki \***

1 2 3 4 5

**¿Harás un seguimiento de lo que se publique en el wiki, aun cuando ya haya terminado la asignatura de Informática Aplicada? \***

1 2 3 4 5

**Te sientes satisfecho de haber participado en un wiki \***

1 2 3 4 5

**¿Harás un seguimiento de lo que se publique en el wiki, aun cuando ya haya terminado la asignatura de Informática Aplicada? \***

1 2 3 4 5

**Te sientes satisfecho de haber participado en un wiki \***

1 2 3 4 5

**Tu grado de satisfacción con ésta potente herramienta de colaboración es \***

1 2 3 4 5

Satisfecho      Insatisfecho

Si así lo deseas, podrás hacer uso de este espacio para hacer comentarios, dudas o sugerencias al respecto

Nunca envíes contraseñas a través de Formularios de Google.

---

Con la tecnología de  Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. [Informar sobre abusos](#) - [Condiciones del servicio](#) - [Otros términos](#)

Fig. 34 Pantalla Encuesta de Satisfacción (2ª. Parte)

Se observa que la última pregunta es abierta para que el alumno exprese libremente cualquier tipo de comentario, duda o sugerencia con respecto al hecho de trabajar en un wiki,

## Referencias Bibliográficas

### A

- Arismendi, Gloria, y Renería , Stella (2011). *“Interactuemos en el uso de las wikis”*, en Comunidad Académica de Docentes ENSENET. Recuperado el 13 de abril de 2012 en: <http://ensenet.blogia.com/2011/021801-interactuemos-desde-el-uso-de-las-wikis.php#201102180120110219144300>
- Adell, Jordi (2007). *“Wikis en educación”*. Recuperado el 17 de abril de 2012 de: [http://cursos.cepcastilleja.org/uploaddata/1/tic/wiki/adell\\_wikis.pdf](http://cursos.cepcastilleja.org/uploaddata/1/tic/wiki/adell_wikis.pdf)

### B

- Briones, Guillermo (?). *“La teoría sociohistórica de la educación de Lev Vigotsky”*. Recuperado el 10 de abril de 2012 de: <http://fisica.usach.cl/~cecilia/educacion2/lectura1.pdf>
- Bruns, A. y Humphreys, S. (2005). *“Wikis in Teaching and Assessment: The M/Cyclopedia Project”*, Propuesta del Libro para la OLT Conferencia 2005: "Más allá de la entrega", Brisbane, Queensland, Australia, septiembre 2005. Recuperado el 12 de febrero de 2013 de <http://snurb.info/files/Wikis%20in%20Teaching%20and%20Assessment.pdf>

### C

- Calderón, Laura (2004). *“Los recursos tecnológicos que enriquecen las propuestas didácticas”*. Recuperado el 26 de marzo de 2012 de: <http://www.talentosparalavida.com/PagEduc/PagEduc29.pdf>
- Churches, A. (s.f.) *“Taxonomía de Bloom para la era digital”* Recuperado el 12 de abril de 2012 de <http://edorigami.wikispaces.com/file/view/TaxonomiaBloomDigital.pdf>

## D

- Delors, Jaques (1994). “*Los cuatro pilares de la educación*” en **La educación encierra un tesoro**. Correo de la UNESCO, pp. 91-103. Recuperado en abril 29 de 2013 de [http://uom.uib.cat/digitalAssets/221/221918\\_9.pdf](http://uom.uib.cat/digitalAssets/221/221918_9.pdf)
- Díaz Barriga, Ángel (2005). “*El enfoque de competencias en educación. ¿Una alternativa o un disfraz de cambio?*”. Recuperado el 22 de marzo de 2012 de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-26982006000100002&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0185-26982006000100002&script=sci_arttext)

## F

- Falla, Stephanie (2006). “*¿Qué es un wiki?*”. Recuperado el 17 de abril de 2012 en: <http://www.maestrosdelweb.com/editorial/queeswiki/>
- Fernández, Javier y Pérez, Víctor (2005). “*Las tecnologías de la información y comunicación en la formación del profesorado en educación física*”. Recuperado el 24 de marzo de 2012 de: [http://www.aufop.com/aufop/uploaded\\_files/articulos/1228490962.pdf](http://www.aufop.com/aufop/uploaded_files/articulos/1228490962.pdf)
- Frade, L. (2009). “*Matices: las diferencias entre en el enfoque por competencias y el constructivismo*”. en *Calidad educativa en la escuela y en la casa, Revista de Calidad educativa consultores*. Mayo 2009, Vol.6. Recuperado el 21 de marzo de 2012 de: <http://www.calidadeducativa.com/laura-frade/matices.html>
- Flores, J. (s.f.). “*La web 2.0 y las herramientas de colaboración y participación*”, Recuperado el 14 de abril de 2012 de <http://www.usmp.edu.pe/publicaciones/boletin/fia/info68/web2.pdf>

## G

- Gagné, R. “*Las condiciones del aprendizaje*” traducido al español con la colaboración de José Carmen Pecina. Interamericana; tercera edición. México 1979

- Gamba, Miguel (2009). “*El wiki y el weblog: su importancia en educación*”. Recuperado el 25 de marzo de 2012 de: <http://miguelgamba.lacoctelera.net/post/2009/04/19/el-wiki-y-weblog-su-importancia-la-educacion>
- Gil Maritza (s.f.). “*Tipos de investigación*”. Recuperado el 07 de junio de 2012 de: <http://www.ucla.edu.ve/dmedicin/departamentos/medicinapreventivasocial/SEB/investigacion/tiposinvestigacion.pdf>

## H

- Hernández S. R., Fernández C.C. Baptista L. P. (1997), *Metodología de la Investigación*. Recuperado el 08 de junio de 2012 de: <http://www.scribd.com/doc/415928/Hernandez-Sampieri-R-cap-2-4-5>

## I

- Inciarte, Rodríguez, Mercedes (2004). “*Competencias docentes ante la virtualidad de la educación superior*”, en *Telématique, Revista Electrónica de Estudios Telemáticos*. Recuperado el 10 de abril de 2012 de: <http://www.urbe.edu/publicaciones/telematica/indice/pdf-vol7-2/2-competencias-docentes-ante-la-virtualidad.pdf>

## L

- Lott, C. (2005). “*Introduction to the wiki*” Distance Larning Systems. Center for Distance. Recuperado el 04 de febrero de 2013 de <http://distance.uaf.edu/dls/resources/present/cc-aug-04/wiki/index.cfm>

## M

- Molina, J. (2006). “*Técnicas de Análisis de Datos*”. Recuperado el 09 de junio de 2012 de <http://www.giaa.inf.uc3m.es/docencia/II/ADatos/apuntesAD.pdf>
- Moodle 2010. “*Usos didácticos del wiki*”. Recuperado el 15 de abril de 2012 de [http://docs.moodle.org/es/Usos\\_did%C3%A1cticos\\_del\\_Wiki](http://docs.moodle.org/es/Usos_did%C3%A1cticos_del_Wiki).

- Muñoz de la Peña, Francisco (2008). “Las wikis como herramienta educativa”. Recuperado el 10 de abril de 2012 de: <http://www.slideshare.net/aula21/los-wikis-como-herramienta-educativa-presentation>
- Muñoz Irma, Rendón Alicia, (2002), “Concentrado de Instituciones Educativas, objetivos y perfiles profesionales de la Licenciatura en Gastronomía.” Toluca, México, Facultad de Turismo, UAEM.

## O

- O’reilly, T. (2005). “What is web 2.0.”. Recuperado en abril de 2013 de: <http://www.oreillynet.com/pub/a/oreilly/tim/news/2005/09/30/what-is-web-20.html?page=1>

## P

- Pagina oficial <http://www.uaeh.edu.mx/campus/icea/oferta/licenciaturas/gastronomia/>
- Pérez, Isabel (2010). “¿Qué es un wiki?”. Recuperado el 12 de abril de 2012 de: <http://www.isabelperez.com/taller1/wiki.htm>
- Polanco, Martha (2010). “TIC aplicadas a las teorías del aprendizaje en Nuevas tecnologías aplicadas a la educación”. Recuperado el 15 de abril de 2012 de: <http://edutec.edufolia.com/blog/tag/teorias-aprendizaje/>
- Ponce, T. (2007) “ La matriz foda, alternativa de diagnóstico y determinación de estrategias en diversas organizaciones”. Recuperado el 30 de enero de 2013 de <http://redalyc.uaemex.mx/pdf/292/29212108.pdf>

## S

- Solano, I. (2005). “Herramientas para la colaboración en la enseñanza superior: wikis y blogs”. Recuperado el 13 de abril de 2012 de [http://digitum.um.es/xmlui/bitstream/10201/13414/1/Wikis\\_Blogs.pdf](http://digitum.um.es/xmlui/bitstream/10201/13414/1/Wikis_Blogs.pdf)



## U

- Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. (2007). *“Plan de desarrollo Institucional 2006-2010”*. Recuperado el 18 de abril de 2012 de <http://www.uaeh.edu.mx/transparencia/images/PDF/pdi.pdf>  
Hernández S. R., Fernández C.C. Baptista L. P. (1997), *“Metodología de la Investigación”*. Consultado el 14 de junio de 2012 en: <http://www.scribd.com/doc/415928/Hernandez-Sampieri-R-cap-2-4-5>

## V

3. Villanueva, Mildred. (2000). “El Ambiente Escolar y la Formación de Actitudes Ecológicas de los Estudiantes del Nivel Primario del Municipio de Quesada”, recuperado el 20 de mayo de 2013 de [http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/07/07\\_1208.pdf](http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/07/07_1208.pdf)
- Villarroel, J. (2007). *“Usos didácticos del wiki en educación secundaria”*. Icastorratza, e-Revista de Didáctica1,1-7. Recuperado el 16 de abril de 2012 de <http://www.uh.cu/static/documents/RDA/Usos%20didacticos%20%20wiki%20educacion.pdf>