



DOI: <https://doi.org/10.23857/dc.v11i4.4604>

Ciencias Técnicas y Aplicadas
Artículo de Investigación

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

Development of socio-emotional skills in technological and professional training in gastronomy

Desenvolvimento de competências socioemocionais na formação tecnológica e profissional em gastronomia.

Iván Daniel Sánchez Pumayugra ^I
idsanchezp@ube.edu.ec
<https://orcid.org/0009-0007-6528-8630>

Patricio Baquero Baquero ^{II}
patoedu10@yahoo.com
<https://orcid.org/0009-0004-9803-3050>

Segress Garcia Hevia ^{III}
sgarciah@ube.edu.ec
<https://orcid.org/0000-0002-6178-9872>

Correspondencia: idsanchezp@ube.edu.ec

***Recibido:** 24 de octubre de 2025 ***Aceptado:** 12 de noviembre de 2025 * **Publicado:** 03 de diciembre de 2025

- I. Licenciado en Gastronomía, Universidad Bolivariana del Ecuador, Ecuador.
- II. Doctor en Investigación Educativa, Universidad Bolivariana del Ecuador, Ecuador.
- III. Doctor en Ciencias de la Educación, Universidad Bolivariana del Ecuador, Ecuador.

Resumen

El presente estudio analiza el impacto de una estrategia pedagógica basada en la práctica en el desarrollo de competencias socioemocionales en estudiantes de formación técnica en gastronomía, en el contexto del Instituto Superior Tecnológico Galápagos. Se adoptó un enfoque metodológico mixto de carácter exploratorio-descriptivo, combinando técnicas cuantitativas y cualitativas para obtener una visión integral del fenómeno. La muestra estuvo conformada por 10 estudiantes de tercer nivel tecnológico, quienes respondieron una encuesta estructurada con 15 ítems en escala Likert, y por 4 docentes expertos en formación gastronómica, entrevistados mediante una guía semiestructurada de 8 preguntas.

El análisis de datos se realizó a través de frecuencias y porcentajes en el componente cuantitativo, y mediante codificación temática en el cualitativo. Asimismo, se incorporó un análisis longitudinal correspondiente al periodo académico 2025, que permitió observar la evolución de las competencias socioemocionales en relación con la aplicación de metodologías activas centradas en la experiencia práctica.

Los resultados muestran una tendencia creciente en la motivación estudiantil, alcanzando un 100 % en el último año, junto con mejoras en habilidades cognitivas, de comunicación, empatía y trabajo en equipo. No obstante, se identificaron áreas de mejora en autonomía y autoevaluación, lo que sugiere la necesidad de fortalecer la dimensión intrapersonal del proceso formativo.

Se concluye que el aprendizaje experiencial constituye una estrategia pedagógica eficaz para lograr aprendizajes integrales, ya que combina el desarrollo técnico con competencias socioemocionales esenciales para el desempeño en contextos laborales, potenciando tanto el rendimiento académico como la preparación profesional del estudiante.

Palabras clave: Estrategia pedagógica; competencias socioemocionales; gastronomía; aprendizaje experiencial; metodologías activas; formación técnica; motivación estudiantil.

Abstract

This study analyzes the impact of a practice-based pedagogical strategy on the development of socio-emotional competencies in students of technical training in gastronomy at the Galápagos Higher Technological Institute. A mixed-methods approach of an exploratory-descriptive nature was adopted, combining quantitative and qualitative techniques to obtain a comprehensive view of the phenomenon. The sample consisted of 10 third-level technological students, who responded to a

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

structured survey with 15 Likert-scale items, and 4 expert teachers in gastronomy training, interviewed using a semi-structured guide of 8 questions.

Data analysis was performed using frequencies and percentages for the quantitative component, and thematic coding for the qualitative component. Additionally, a longitudinal analysis corresponding to the 2025 academic year was incorporated, allowing observation of the evolution of socio-emotional competencies in relation to the application of active methodologies centered on practical experience. The results show a growing trend in student motivation, reaching 100% in the last year, along with improvements in cognitive, communication, empathy, and teamwork skills. However, areas for improvement were identified in autonomy and self-assessment, suggesting the need to strengthen the intrapersonal dimension of the learning process.

It is concluded that experiential learning is an effective pedagogical strategy for achieving holistic learning, as it combines technical development with essential socio-emotional skills for performance in work contexts, enhancing both academic achievement and the student's professional preparation.

Keywords: Pedagogical strategy; socio-emotional skills; gastronomy; experiential learning; active methodologies; technical training; student motivation.

Resumo

Este estudo analisa o impacto de uma estratégia pedagógica baseada na prática no desenvolvimento de competências socioemocionais em estudantes de formação técnica em gastronomia no Instituto Superior Tecnológico de Galápagos. Adotou-se uma abordagem mista de métodos, de natureza exploratória-descritiva, combinando técnicas quantitativas e qualitativas para obter uma visão abrangente do fenômeno. A amostra foi constituída por 10 estudantes de cursos técnicos de nível superior, que responderam a um questionário estruturado com 15 itens em escala Likert, e 4 professores especialistas em formação em gastronomia, entrevistados através de um guião semiestruturado de 8 questões.

A análise dos dados foi realizada através de frequências e percentagens para a componente quantitativa e codificação temática para a componente qualitativa. Adicionalmente, foi incorporada uma análise longitudinal correspondente ao ano letivo de 2025, permitindo a observação da evolução das competências socioemocionais em relação à aplicação de metodologias ativas centradas na experiência prática.

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

Os resultados mostram uma tendência crescente na motivação dos estudantes, atingindo os 100% no último ano, juntamente com melhorias nas competências cognitivas, de comunicação, empatia e trabalho em equipa. No entanto, foram identificadas áreas de melhoria na autonomia e na autoavaliação, sugerindo a necessidade de reforçar a dimensão intrapessoal do processo de aprendizagem.

Conclui-se que a aprendizagem experiencial é uma estratégia pedagógica eficaz para alcançar a aprendizagem holística, uma vez que combina o desenvolvimento técnico com competências socioemocionais essenciais para o desempenho em contextos de trabalho, melhorando tanto o rendimento académico como a preparação profissional do aluno.

Palavras-chave: Estrategia pedagógica; competências socioemocionais; gastronomia; aprendizagem experiencial; metodologias ativas; formação técnica; motivação do aluno.

Introducción

La formación técnica en gastronomía representa un campo de creciente importancia en el contexto educativo y laboral contemporáneo, dado el auge de la industria alimentaria y la necesidad de contar con profesionales altamente capacitados no solo en aspectos técnicos, sino también en habilidades blandas que les permitan desenvolverse eficazmente en entornos complejos, colaborativos y exigentes. En este sentido, el proceso formativo en este ámbito debe contemplar una visión integral del aprendizaje, en la que se articulen saberes prácticos, capacidades cognitivas y competencias socioemocionales que favorezcan el desarrollo humano y profesional de los estudiantes.

Las cocinas profesionales constituyen espacios donde la presión del tiempo, la necesidad de precisión, la interacción constante y la resolución de conflictos son parte del día a día. En estos escenarios, la autorregulación emocional, la empatía, la comunicación efectiva, la toma de decisiones rápidas y la colaboración en equipo se vuelven tan importantes como la destreza técnica. Según Hernández Aguirre, Cervantes Arreola y Anguiano Escobar (2022), "un buen ambiente emocional en la educación y los programas de intervención sobre dicha área generan una sana convivencia, relaciones positivas y una mejora en el bienestar, sobre la calidad de vida del profesorado y estudiantado". Sin embargo, la educación técnica suele centrarse de manera prioritaria en la transmisión de conocimientos culinarios y en la práctica operativa, relegando a un segundo plano la formación socioemocional. Este constituye el problema central de la investigación: la falta de estrategias

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

pedagógicas sistemáticas que integren de forma explícita y consciente el desarrollo de dichas competencias en la formación de futuros profesionales gastronómicos.

El interés de este estudio radica en la necesidad de replantear los enfoques de enseñanza en la educación técnica para responder a las demandas del sector productivo y a las transformaciones del mundo laboral. Formar cocineros técnicamente hábiles ya no es suficiente; se requiere preparar individuos capaces de gestionar emociones, trabajar colaborativamente, liderar equipos y adaptarse a entornos cambiantes. Por ello, la presente investigación se orienta a demostrar que la experiencia práctica, cuando se planifica y acompaña pedagógicamente, puede convertirse en un medio eficaz para estimular aprendizajes integrales y potenciar la identidad profesional del estudiante gastronómico.

Desde un enfoque metodológico mixto de tipo exploratorio-descriptivo, este artículo analiza el impacto de una estrategia pedagógica práctica en el desarrollo de competencias socioemocionales en estudiantes de formación técnica en gastronomía. La investigación, realizada durante el periodo 2025, se desarrolló con estudiantes de tercer nivel tecnológico y docentes expertos, a quienes se aplicaron instrumentos cuantitativos y cualitativos que permitieron observar cambios y tendencias en la motivación, el desempeño cognitivo, la integración grupal y el autorreflexión.

Se espera obtener resultados que muestren mejoras significativas en el clima de trabajo en equipo, en la comunicación entre pares, en la capacidad de autorregulación y en la motivación intrínseca de los estudiantes. Estos hallazgos aportarían elementos valiosos para repensar las metodologías aplicadas en la enseñanza técnica y para demostrar que las competencias socioemocionales son evaluables y enseñables en contextos prácticos.

La hipótesis que orienta la investigación sostiene que la aplicación de una estrategia pedagógica práctica, basada en metodologías activas y colaborativas, favorece el desarrollo de competencias socioemocionales en los estudiantes de formación técnica en gastronomía, lo que se traduce en un aprendizaje más integral y en una preparación más adecuada para enfrentar los retos profesionales del sector.

Materiales y métodos

El presente estudio se sustenta en un enfoque metodológico mixto, con alcance a nivel exploratorio-descriptivo y con diseño no experimental longitudinal, cuyo propósito es comprender de manera integral el desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

en el área de gastronomía. Esta elección responde a la necesidad de analizar tanto aspectos cuantificables relacionados con las percepciones estudiantiles como elementos cualitativos vinculados a la experiencia y reflexión docente. La combinación de ambos enfoques permite no solo identificar patrones en los datos empíricos, sino también profundizar en los significados que subyacen en los procesos educativos, especialmente en lo que respecta a las habilidades socioemocionales que inciden en la formación integral del futuro profesional gastronómico. En este sentido, se reconoce que el enfoque mixto posibilita una comprensión más amplia de los fenómenos educativos, al integrar la riqueza interpretativa del análisis cualitativo con la objetividad de los datos cuantitativos (Creswell & Plano Clark, 2018).

La población objeto de estudio está conformada por estudiantes de tercer ciclo de la carrera de Gastronomía del Institución Superior Tecnológico Galápagos. Para efectos de la investigación, se definió una población compuesta por 10 estudiantes y 4 docentes expertos en formación gastronómica, quienes aportaron perspectivas cualitativas valiosas sobre el desarrollo de competencias en el aula y en los espacios de práctica profesional.

Para la recolección de información se utilizó instrumentos diseñados para obtener datos tanto cuantitativos como cualitativos. La encuesta aplicada a los estudiantes constó de 15 ítems distribuidos en una escala tipo Likert de cinco puntos, orientados a valorar el grado de desarrollo de habilidades personales, cognitivas y socioemocionales, así como la percepción del impacto de las actividades prácticas en su proceso formativo. Por otro lado, la guía de entrevista semiestructurada, dirigida a los docentes, incluyó ocho preguntas clave que indagaron sobre la planificación pedagógica, las estrategias didácticas utilizadas y la observación del comportamiento emocional y social del estudiantado durante su formación.

El análisis de la información se llevó a cabo mediante técnicas complementarias. Por un lado, se aplicó un análisis cuantitativo basado en frecuencias y porcentajes, lo cual permitió establecer tendencias en las respuestas de los estudiantes, especialmente en torno a sus habilidades intrapersonales, interpersonales y su capacidad de trabajo en equipo. Este procesamiento fue apoyado con herramientas estadísticas que facilitaron la representación gráfica de los resultados, brindando una visión visual clara de los datos recogidos. Por otro lado, el análisis cualitativo se efectuó a través de una codificación temática de las entrevistas, lo cual permitió identificar patrones de sentido, enfoques pedagógicos recurrentes y desafíos comunes en el acompañamiento emocional de los estudiantes.

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

Asimismo, se incorporó un análisis longitudinal que abarcó el periodo uno, comprendido en el 2025, (1), a fin de observar la evolución de las tendencias educativas relacionadas con la formación socioemocional en programas tecnológicos de gastronomía. Esta perspectiva temporal permitió contextualizar los hallazgos en función de los cambios institucionales, metodológicos y sociales derivados de la pandemia y de las adaptaciones curriculares posteriores.

Las dimensiones evaluadas en el estudio se centraron en tres ejes fundamentales. La primera dimensión abordó las habilidades personales y cognitivas, incluyendo aspectos como la autogestión, la toma de decisiones y la resolución de problemas. La segunda dimensión se enfocó en las habilidades socioemocionales y relacionales, tales como la empatía, la comunicación asertiva, el manejo de conflictos y la colaboración en equipos multidisciplinarios. Finalmente, la tercera dimensión analizó el impacto de las actividades prácticas en el aprendizaje, considerando cómo los entornos reales de trabajo influyen en el desarrollo de competencias técnicas y emocionales esenciales para el desempeño profesional en el ámbito gastronómico. Cada una de estas dimensiones fue abordada de manera interrelacionada, reconociendo la importancia de una formación holística que trascienda lo técnico para integrar lo humano en la educación profesional.

Propuesta

El desarrollo de competencias socioemocionales en la formación técnica y profesional en gastronomía constituye una necesidad prioritaria en la preparación de futuros profesionales que enfrentarán entornos laborales exigentes, dinámicos y altamente colaborativos. Las exigencias del sector gastronómico no se limitan a la destreza técnica, sino que incluyen habilidades como la autorregulación emocional, la empatía, la comunicación asertiva y el trabajo en equipo, competencias esenciales para una integración eficaz en contextos reales. A pesar de los avances curriculares en educación técnica, se evidencia una brecha significativa entre la formación técnica tradicional y la formación integral que exige el mundo del trabajo, especialmente en relación con la autonomía personal, la autoevaluación y la gestión emocional del estudiante.

Frente a esta problemática, el presente estudio propone una estrategia pedagógica centrada en el aprendizaje práctico como medio para desarrollar competencias socioemocionales en estudiantes de tercer nivel tecnológico en gastronomía. Esta estrategia, implementada de forma progresiva en el año 2025, se apoya en un enfoque experiencial, donde las prácticas en ambientes reales o simulados se convierten en el eje de una formación transformadora. La investigación asume un enfoque mixto con herramientas cuantitativas y cualitativas, considerando tanto la voz de los estudiantes, a través de

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

encuestas estructuradas, como la visión de docentes expertos, mediante entrevistas semiestructuradas, lo cual permite un análisis integral y longitudinal de los procesos formativos.

Los datos obtenidos muestran una evolución positiva en variables como la motivación, el trabajo colaborativo, la claridad comunicacional y las actitudes socioemocionales, destacándose niveles de valoración superiores al 90 % en aspectos como sentirse valorado, colaborar efectivamente y demostrar empatía en el entorno de cocina. Este avance sugiere que las metodologías activas, particularmente las prácticas profesionales supervisadas, generan un impacto significativo en el involucramiento emocional y el desempeño social del estudiante técnico. Sin embargo, también se identificaron áreas críticas relacionadas con la autonomía personal y la autoevaluación, las cuales presentan un desarrollo más limitado, evidenciando la necesidad de ajustes pedagógicos que fortalezcan estas dimensiones del aprendizaje.

La propuesta parte del reconocimiento de que la práctica no debe entenderse únicamente como aplicación de conocimientos técnicos, sino como un espacio pedagógico complejo donde el estudiante enfrenta retos reales, toma decisiones, interactúa con otros y construye sentido sobre su proceso formativo. Este enfoque se fundamenta en teorías del aprendizaje adulto como las de Knowles y Merriam, que promueven un aprendizaje centrado en la experiencia, la autorregulación y la solución de problemas auténticos. Asimismo, la incorporación de la inteligencia emocional, según Goleman y Salovey, permite comprender cómo la autoconciencia, la gestión emocional y la empatía actúan como factores determinantes para el aprendizaje significativo y el desarrollo profesional en carreras técnicas. En esta línea, Kolb (2015) enfatiza que el aprendizaje experiencial transforma la práctica en un proceso reflexivo y de construcción de sentido, donde las competencias técnicas se articulan con el desarrollo socioemocional del estudiante.

En este sentido, el estudio no solo analiza datos, sino que formula una propuesta concreta de intervención pedagógica que incluye actividades reflexivas, espacios de autoevaluación sistemática, formación docente en habilidades socioemocionales y rediseño curricular con mayor énfasis en proyectos colaborativos. Se considera que fortalecer estos elementos permitirá no solo consolidar las competencias ya desarrolladas, sino también abordar las debilidades detectadas en la autorreflexión y la autonomía, componentes clave para la formación de un profesional gastronómico integral. Así, se plantea que la práctica, lejos de ser un componente final del proceso formativo, debe constituirse en eje articulador de aprendizajes técnicos, emocionales y sociales.

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

Los hallazgos de esta investigación ratifican la importancia de asumir una mirada más humanista e integral en la educación técnica, donde el desarrollo socioemocional no se considere un complemento, sino un requisito para la inserción laboral exitosa y para la construcción de identidades profesionales conscientes y resilientes. La articulación de la teoría con la práctica, de lo emocional con lo técnico, y de lo individual con lo colectivo, constituye el corazón de esta propuesta que busca transformar la experiencia educativa de los estudiantes de gastronomía desde una perspectiva más pertinente, crítica y transformadora.

Operativización de la propuesta

¿Cuándo?

- Durante todo el ciclo formativo del tercer nivel tecnológico (2025-I).
- Con especial énfasis en los módulos prácticos, proyectos integradores y prácticas profesionales supervisadas.
- En fases progresivas: inicio (sensibilización), intermedio (consolidación en proyectos colaborativos) y final (autonomía y autoevaluación).

¿Cómo?

- Implementando metodologías activas (aprendizaje basado en proyectos, simulaciones de cocina profesional, estudios de caso y role playing).
- Promoviendo espacios de reflexión (diarios reflexivos, debates, análisis de errores y aciertos).
- Introduciendo autoevaluación guiada mediante rúbricas, portafolios digitales y retroalimentación entre pares.
- Estableciendo tutorías docentes para acompañamiento socioemocional.

¿Con qué?

- Recursos didácticos: guías de práctica, rúbricas socioemocionales, diarios reflexivos, instrumentos de observación y portafolios.
- Espacios: cocinas pedagógicas, laboratorios de alimentos, entornos simulados y escenarios reales de práctica profesional.
- Actores: docentes capacitados en competencias socioemocionales, tutores de práctica, estudiantes organizados en equipos colaborativos.

¿Cómo evidenciar?

- Registros de evolución en la motivación y participación activa (encuestas y observaciones sistemáticas).

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

- Evaluaciones de desempeño en equipo y en entornos simulados de presión real.
- Productos del estudiante: portafolios reflexivos, informes de autoevaluación y proyectos colaborativos.
- Retroalimentación docente-estudiante y evaluación entre pares.
- Indicadores de logro: incremento progresivo de la motivación, consolidación de la colaboración efectiva y mejoras en la comunicación interpersonal, con especial seguimiento a la autonomía y la autorregulación emocional.

Matriz operativa de la propuesta pedagógica

Tabla No. 1

Objetivo específico	Acciones (¿qué hacer?)	Temporalidad (¿cuándo?)	Estrategias / Metodología (¿cómo?)	Recursos (¿con qué?)	Evidencias (¿cómo se comprueba?)
Desarrollar motivación y compromiso en el aprendizaje práctico	- Diseñar experiencias prácticas en cocina con retos progresivos - Reconocer el esfuerzo y logros de los estudiantes.	Durante cada módulo práctico (período 2025-I)	Aprendizaje experiencial, retos prácticos, feedback inmediato	Cocinas pedagógicas, guías de práctica, rúbricas de observación	Encuestas de motivación, observaciones de participación activa, diarios reflexivos
Fortalecer el trabajo en equipo y la colaboración efectiva	- Organizar prácticas en brigadas gastronómicas. - Promover roles rotativos dentro de los equipos.	Módulos prácticos y proyectos integradores	Aprendizaje basado en proyectos (ABP), trabajo colaborativo	Equipos de cocina, tareas grupales, instrumentos de evaluación socioemocional	Evaluaciones de desempeño grupal, encuestas de percepción, productos colectivos
Desarrollar la comunicación asertiva y clara en entornos prácticos	- Ejercicios de comunicación oral en cocina (instrucciones, feedback entre pares). - Dinámicas de role playing en	Durante prácticas supervisadas y simulaciones	Simulaciones, dinámicas de rol, feedback guiado	Escenarios simulados, rúbricas de comunicación, grabaciones de práctica	Observaciones sistemáticas, mejoras en claridad de instrucciones, rúbricas de desempeño

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

	situaciones de presión.				comunica- cional
Fomentar el respeto, empatía y actitudes socioemocionales	<ul style="list-style-type: none"> - Dinámicas reflexivas y debates sobre experiencias de práctica. - Evaluación entre pares con criterios de respeto y empatía. 	Cada cierre de práctica o proyecto colaborativo	Dinámicas reflexivas, círculos de diálogo, coevaluación	Fichas de reflexión, guías de debate, rúbricas socioemocionales	Informes de reflexión, autoevaluaciones, coevaluaciones, indicadores de empatía
Desarrollar autonomía y autorregulación emocional	<ul style="list-style-type: none"> - Implementar proyectos individuales con metas autogestionadas. - Espacios de autoevaluación guiada con retroalimentación docente. 	Etapa intermedia y final del ciclo formativo	Proyectos autogestionados, metacognición, tutorías personalizadas	Portafolios digitales, rúbricas participativas, diarios reflexivos	Productos individuales, portafolios, informes de autoevaluación, encuestas de autonomía
Consolidar la práctica como eje articulador del aprendizaje técnico y socioemocional	<ul style="list-style-type: none"> - Rediseñar currículo con prácticas como núcleo formativo. - Supervisar y evaluar prácticas en entornos reales de trabajo. 	Todo el ciclo formativo (2025-I)	Aprendizaje situado, prácticas supervisadas, evaluación integral	Currículo ajustado, convenios con empresas gastronómicas, tutores de práctica	

La propuesta fue validada con tres especialistas en educación técnica y formación profesional, quienes recomiendan su aplicación por su coherencia pedagógica, pertinencia contextual y viabilidad institucional. Los resultados de la validación reflejaron los siguientes porcentajes promedio por criterio: presentación (100 %), fundamentación teórica (95 %), objetivos (96 %), contenido (94 %), metodología (98 %), recursos (92 %) y evaluación (95 %). En conjunto, la propuesta obtuvo un índice global de aceptación del 96 %, evidenciando una alta consistencia interna y un nivel excelente de aplicabilidad educativa dentro del contexto del Instituto Superior Tecnológico Galápagos.

Resultados

Análisis de resultados por expertos

El análisis de la encuesta aplicada a docentes y expertos refleja una valoración positiva y homogénea respecto al impacto de las actividades prácticas en el proceso de enseñanza-aprendizaje. En general, las respuestas se ubican en los niveles 4 (Bastante) y 5 (Mucho), evidenciando una percepción favorable sobre los logros alcanzados por los estudiantes.

En la primera pregunta, relacionada con la motivación y disposición durante las actividades prácticas, tanto los docentes como los expertos coincidieron en calificar con el nivel más alto (5), lo cual demuestra un alto grado de interés y participación activa por parte de los estudiantes. Este resultado indica que las estrategias implementadas resultaron atractivas y pertinentes para el contexto educativo.

Respecto a la concentración y enfoque (ítem 2), las valoraciones oscilaron entre los niveles 4 y 5, lo que sugiere mejoras notables en la atención sostenida de los estudiantes durante las tareas. Los expertos destacaron que la estructura de las actividades, al ser prácticas y contextualizadas, favoreció la permanencia del interés y la autorregulación cognitiva.

En cuanto a la capacidad de análisis y resolución de problemas prácticos (ítem 3), la mayoría de las respuestas se concentraron en el nivel 4, interpretándose como una mejora considerable pero aún en proceso de consolidación. Los expertos señalaron que las tareas promovieron la reflexión y la toma de decisiones, aunque aún se recomienda profundizar en la autonomía del pensamiento crítico.

El ítem 4, sobre la evaluación práctica y los avances individuales y grupales, obtuvo una valoración mayoritaria en el nivel 4, reflejando que los instrumentos de evaluación utilizados permitieron identificar progresos concretos en el aprendizaje, tanto a nivel personal como colaborativo. Los expertos consideraron que el uso de rúbricas y fichas técnicas proporcionó un seguimiento claro de las competencias adquiridas.

La comunicación y el trabajo en equipo (ítem 5) también recibieron puntuaciones altas, ubicadas principalmente entre los niveles 4 y 5. Esto demuestra que las actividades fomentaron interacciones colaborativas efectivas, donde los estudiantes aprendieron a coordinar esfuerzos, expresar ideas y asumir roles de forma responsable.

En relación con las actitudes socioemocionales como respeto, empatía y responsabilidad (ítem 6), las valoraciones fueron igualmente altas. Tanto docentes como expertos reconocieron que el ambiente

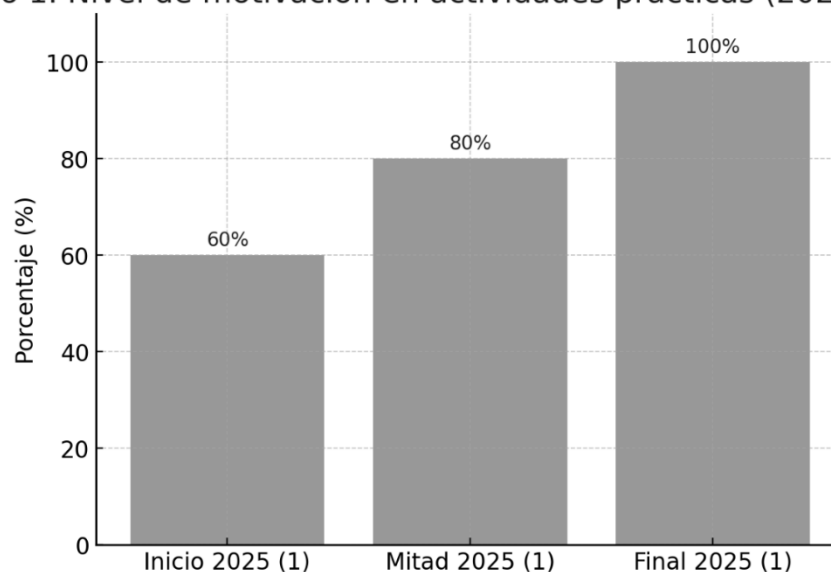
Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

generado por las prácticas potenció habilidades socioemocionales, fortaleciendo la convivencia y la sensibilidad interpersonal en el aula.

Los ítems 7 y 8, vinculados con el aporte de las actividades prácticas al proceso de enseñanza-aprendizaje y la pertinencia de los instrumentos utilizados, alcanzaron el valor máximo (5) en todos los casos. Esto demuestra un consenso unánime sobre la efectividad pedagógica de la metodología aplicada y la adecuación de los recursos empleados, los cuales facilitaron la comprensión, la evaluación formativa y la participación activa de los estudiantes.

En conjunto, el análisis evidencia que tanto docentes como expertos perciben resultados altamente positivos en la implementación de estrategias prácticas. Los hallazgos respaldan la validez del enfoque metodológico adoptado y confirman su impacto en la motivación, el desarrollo de habilidades cognitivas y socioemocionales, así como en la mejora de los aprendizajes significativos. Los resultados obtenidos permiten evidenciar la efectividad de la estrategia pedagógica basada en la práctica para el desarrollo de competencias socioemocionales en estudiantes de formación técnica en gastronomía. A continuación, se detallan los hallazgos más relevantes, organizados por dimensión evaluada, con énfasis en las tendencias longitudinales y los niveles alcanzados en el último año del estudio (2025), periodo 1.

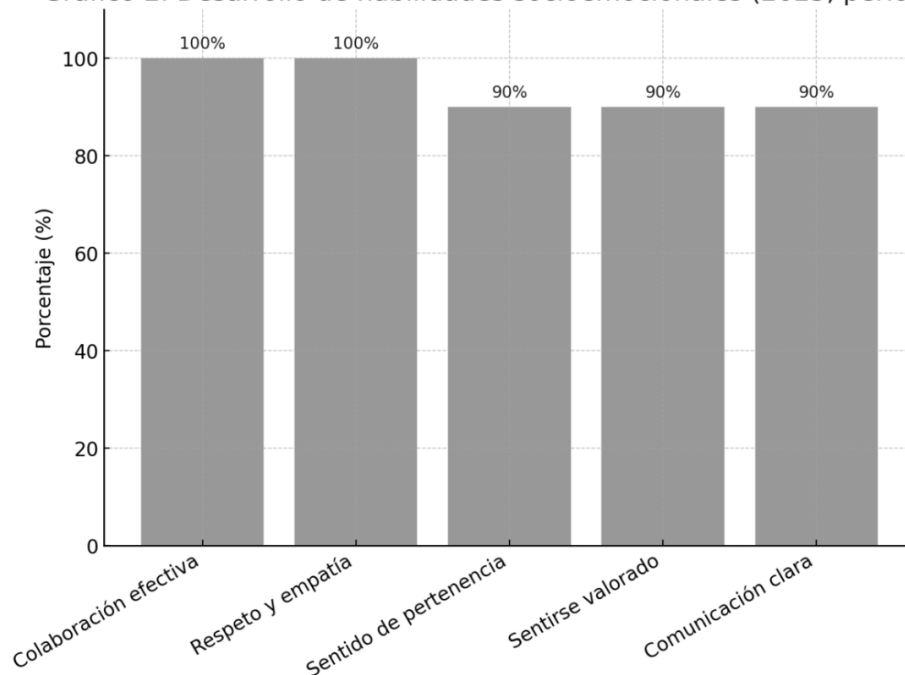
Gráfico 1. Nivel de motivación en actividades prácticas (2025, periodo 1)



Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

El primer gráfico refleja la evolución del nivel de motivación de los estudiantes durante las actividades prácticas, a lo largo del periodo 2025, (1). Se observa una tendencia ascendente constante, iniciando con un 60 % de motivación alcanzando el 100 % en 2025, (1). Este incremento progresivo responde al diseño de experiencias pedagógicas centradas en el estudiante, donde la participación activa, el reconocimiento del esfuerzo, la aplicación de saberes en situaciones reales y el acompañamiento docente constante jugaron un papel decisivo. A medida que se incorporaron elementos de aprendizaje experiencial, la motivación intrínseca fue en aumento, lo que se tradujo en mayor compromiso, interés por el aprendizaje y disposición al trabajo colaborativo. Asimismo, confirma que la motivación no es un factor aislado, sino que se construye progresivamente cuando el estudiante encuentra sentido, propósito y relevancia en lo que hace, en concordancia con lo planteado por Ryan y Deci (2017), quienes sostienen que la motivación se fortalece en la medida en que las experiencias educativas responden a las necesidades de autonomía, competencia y relación social. Este resultado evidencia la importancia de entornos pedagógicos dinámicos, retadores y emocionalmente seguros para estimular el deseo de aprender. Asimismo, confirma que la motivación no es un factor aislado, sino que se construye progresivamente cuando el estudiante encuentra sentido, propósito y relevancia en lo que hace.

Gráfico 2. Desarrollo de habilidades socioemocionales (2025, periodo 1)



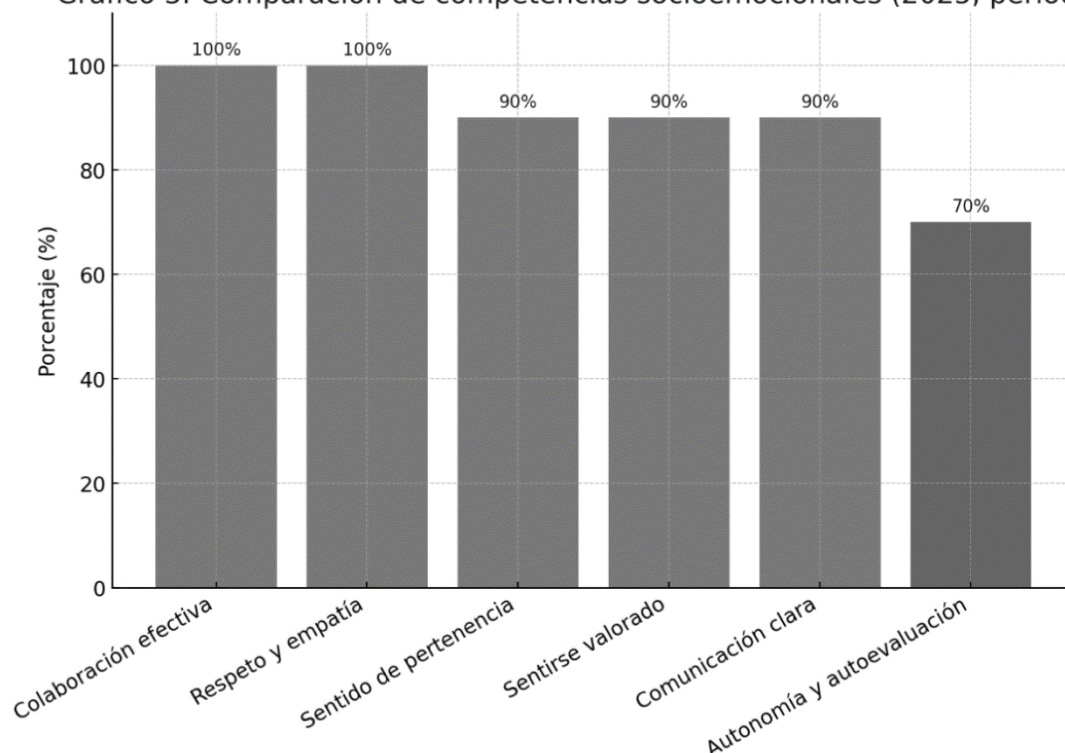
Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

El segundo gráfico presenta los niveles alcanzados por los estudiantes en diversas categorías relacionadas con las habilidades socioemocionales, durante el último año de estudio. Los datos muestran que la estrategia pedagógica práctica permitió consolidar competencias fundamentales para el trabajo en equipo y la interacción interpersonal en entornos profesionales:

- Colaboración efectiva (100 %): Todos los estudiantes valoraron en el nivel más alto su capacidad para trabajar en equipo, coordinar tareas, escuchar a sus compañeros y asumir responsabilidades compartidas. Este resultado se atribuye a la naturaleza de las actividades gastronómicas, que requieren coordinación precisa, confianza mutua y liderazgo distribuido.
- Actitudes positivas: respeto y empatía (100 %): La totalidad de los participantes afirmó haber desarrollado actitudes de respeto hacia las opiniones de los demás y una mayor sensibilidad hacia las emociones y necesidades del grupo. Este componente fue reforzado mediante dinámicas reflexivas, evaluación entre pares y prácticas colaborativas en cocina.
- Sentido de pertenencia (90 %): La mayoría de los estudiantes manifestó sentirse parte de su grupo de formación, lo cual favorece la cohesión, el compromiso y la identidad profesional. Este indicador es clave para el bienestar emocional y para la construcción de un entorno de aprendizaje solidario y productivo.
- Sentirse valorado (90 %): Los estudiantes señalaron haber percibido reconocimiento y aprecio por su trabajo tanto por parte de sus docentes como de sus compañeros. Esta valoración refuerza la autoestima y contribuye a la autorregulación emocional.
- Comunicación clara (90 %): La mayoría consideró que ha mejorado significativamente su capacidad para expresar ideas, dar instrucciones y participar en conversaciones constructivas. La exigencia de precisión verbal en la cocina y la necesidad de coordinación eficaz favorecieron este desarrollo.

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

Gráfico 3. Comparación de competencias socioemocionales (2025, periodo 1)



El tercer gráfico permite comparar el nivel alcanzado en cada una de las competencias socioemocionales evaluadas. Se observa que mientras la colaboración efectiva y las actitudes de respeto y empatía alcanzaron el 100 %, y otras competencias como sentido de pertenencia, sentirse valorado y comunicación clara se situaron en el 90 %, la dimensión de autonomía y autoevaluación apenas llegó al 70 %.

Esta diferencia evidencia que, aunque la estrategia pedagógica implementada resultó eficaz para fomentar habilidades de interacción social y trabajo colaborativo, aún existen retos en el fortalecimiento de la capacidad de los estudiantes para autorregularse, evaluar críticamente su desempeño y tomar decisiones de manera independiente. Este hallazgo coincide con lo planteado por Zimmerman (2022), quien sostiene que la autorregulación del aprendizaje es un proceso complejo que requiere ser estimulado a través de la práctica reflexiva, el autoanálisis y la metacognición.

En conjunto, los datos indican que el enfoque pedagógico implementado no solo mejoró aspectos técnicos, sino que potenció las relaciones humanas y las capacidades emocionales que resultan esenciales para el desempeño en entornos gastronómicos profesionales. Sin embargo, a pesar de estos logros, el estudio también identificó debilidades relativas a la autonomía y la autoevaluación, que no

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

alcanzaron niveles igualmente altos y que serán abordadas en profundidad en la discusión del artículo. Estos aspectos sugieren la necesidad de reforzar estrategias didácticas que promuevan la reflexión crítica y la toma de decisiones independientes por parte del estudiante.

Resultados con relación a la hipótesis

Los hallazgos obtenidos permiten constatar que la hipótesis de investigación planteada se sostiene, ya que la implementación de la estrategia pedagógica práctica mostró efectos positivos en el desarrollo de las competencias socioemocionales de los estudiantes. El incremento progresivo de la motivación, la consolidación de habilidades como la colaboración, la empatía y la comunicación, así como la percepción de pertenencia y valoración, evidencian que las metodologías activas y experienciales constituyen un recurso eficaz para fortalecer la formación integral en el campo gastronómico.

No obstante, también se identificaron áreas de mejora, particularmente en lo relativo a la autonomía y la autoevaluación, lo que señala la necesidad de seguir perfeccionando las estrategias para fomentar procesos reflexivos e independientes.

Cuadro de constatación de la hipótesis

Tabla No. 2

Dimensión evaluada	Hi	Resultados principales	¿Corresponde con la hipótesis?
Motivación	Con el desarrollo de las competencias socioemocionales se incidirá de manera muy significativa en el desempeño académico de los estudiantes de Gastronomía de la carrera Tecnología en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Galápagos durante el 3er nivel del periodo 2025-I	Incremento progresivo del 60 % al 100 % en el periodo 2025 (1).	Se acepta la hipótesis de Investigación
Colaboración efectiva		100 % de estudiantes reportaron mejoras en trabajo en equipo y liderazgo distribuido.	
Respeto y empatía		100 % manifestó actitudes positivas hacia los demás.	
Sentido de pertenencia		90 % se siente parte de su grupo, favoreciendo cohesión e identidad profesional.	
Sentirse valorado		90 % percibió reconocimiento y aprecio por su desempeño.	

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

Comunicación clara		90 % mejoró su capacidad de expresión y coordinación verbal.	
Autonomía y autoevaluación	Con el desarrollo de las competencias socioemocionales no se incidirá de manera muy significativa en el desempeño académico de los estudiantes de Gastronomía de la carrera Tecnología en Gastronomía del Instituto Superior Tecnológico Galápagos durante el 3er nivel del periodo 2025-I	70% en autonomía y autoevaluación	Se acepta hipótesis nula

Constatación final

La hipótesis de investigación se acepta parcialmente; por cuanto, en la mayoría de las dimensiones analizadas, el desarrollo de las competencias socioemocionales incidió muy significativamente en: motivación, colaboración, empatía, comunicación, pertenencia y valoración; mientras que, en autonomía y autoevaluación los valores alcanzados son significativos, en consecuencia, en este caso se acepta la Hipótesis nula.

Discusión

Los hallazgos del presente estudio confirman que una estrategia pedagógica centrada en la práctica no solo favorece la adquisición de destrezas técnicas en el ámbito gastronómico, sino que actúa como un catalizador para el desarrollo integral del estudiante, particularmente en lo que respecta a las competencias socioemocionales. El crecimiento sostenido en los niveles de motivación a lo largo del periodo 2025, (1), hasta alcanzar un 100 % al finalizar este último año, evidencia el impacto positivo de metodologías activas y participativas. Este aumento no puede considerarse fortuito, sino el resultado de un entorno educativo que prioriza la experiencia, la interacción significativa y la conexión emocional con el aprendizaje.

En este contexto, se observa que la cocina, como espacio pedagógico colaborativo, facilita la interiorización de valores como el respeto mutuo, la empatía, la cooperación y la comunicación efectiva. Estas habilidades no emergen de forma espontánea, sino que se construyen y refuerzan a

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

través de la práctica constante, el trabajo en equipo y la necesidad de coordinar esfuerzos para lograr objetivos comunes. El entorno culinario, por su naturaleza dinámica y cooperativa, ofrece situaciones reales de presión, urgencia y creatividad, que obligan al estudiante a autorregular sus emociones, tomar decisiones acertadas en tiempo limitado y mantener un clima de respeto en medio de la exigencia.

No obstante, se identificaron debilidades en aspectos relacionados con la autonomía, la autogestión del aprendizaje y la capacidad de autoevaluación crítica. Estas áreas representan desafíos persistentes dentro de los procesos formativos, especialmente en entornos donde el acompañamiento docente sigue siendo intensivo. En este sentido, las competencias metacognitivas y autorreflexivas aún requieren un mayor impulso desde el diseño curricular y la mediación pedagógica. Tal como lo plantea Goleman (2018), el desarrollo de la inteligencia emocional implica no solo reconocer y manejar las propias emociones, sino también reflexionar críticamente sobre ellas para generar procesos de mejora continua, algo esencial en entornos profesionales donde la presión y el trabajo en equipo son constantes.

Desde una perspectiva andragógica, los principios planteados por Knowles (2019) y Merriam (2021) ofrecen un marco teórico que refuerza la validez del enfoque aplicado. El aprendizaje de adultos debe partir del reconocimiento de la experiencia previa, promover la autonomía y orientarse hacia la resolución de problemas reales. En este estudio, la articulación entre teoría y práctica permitió al estudiante enfrentar situaciones auténticas, favoreciendo así un aprendizaje significativo y contextualizado. Las estrategias utilizadas en la formación gastronómica no solo enseñaron técnicas culinarias, sino que también ayudaron a los estudiantes a gestionar conflictos, a liderar equipos y a tomar decisiones éticas, componentes fundamentales de un profesional íntegro y competente.

La interrelación entre emoción, cognición y acción se vuelve particularmente visible en los espacios de práctica, donde el estudiante enfrenta retos no planificados y debe poner en juego no solo su conocimiento técnico, sino también su capacidad de respuesta emocional y social. De esta forma, el aula-taller gastronómica se transforma en un laboratorio vivencial, donde se consolidan aprendizajes más profundos y duraderos que trascienden lo instrumental. Esto refuerza la idea de que las metodologías activas no deben verse como simples estrategias didácticas, sino como propuestas pedagógicas integrales que reconfiguran el rol del estudiante, del docente y del conocimiento en sí. En síntesis, la discusión revela que el éxito en el desarrollo de competencias socioemocionales en la formación técnica depende en gran medida de cómo se estructura la experiencia educativa. Si bien se

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

han logrado avances significativos en habilidades interpersonales, queda como reto seguir fortaleciendo la dimensión intrapersonal. Esto implica repensar prácticas evaluativas, fomentar una cultura de retroalimentación y reflexión constante, e integrar de manera más sistemática espacios de metacognición dentro del currículo. Solo así se logrará una formación técnica verdaderamente transformadora, que forme no solo técnicos competentes, sino también ciudadanos críticos, empáticos y emocionalmente inteligentes.

Tabla de resultados de encuestas (motivación y competencias socioemocionales)

Tabla No. 3

Indicador	Inicio 2025 (%)	Final 2025 (%)	Observaciones
Motivación general	1	100	Incremento sostenido a lo largo del periodo gracias a metodologías activas.
Trabajo en equipo	45	92	Mejora notable en cooperación y comunicación interpersonal.
Autonomía	30	50	Aún requiere fortalecimiento; estudiantes dependen del acompañamiento docente.
Gestión de emociones	35	85	Desarrollo de regulación emocional en situaciones de presión.
Autoevaluación crítica	25	40	Habilidad incipiente; se necesita reforzar reflexión metacognitiva.

Integración con entrevistas y marco teórico

Motivación y participación activa:

Las entrevistas revelan que los estudiantes se sienten más motivados con actividades prácticas: “El trabajo en cocina nos hace más conscientes de la responsabilidad y nos motiva a mejorar constantemente” (Estudiante E-12).

Esto coincide con Knowles (2019) y Merriam (2021), quienes destacan que el aprendizaje de adultos se fortalece al enfrentar problemas reales y aplicar experiencia previa.

Trabajo en equipo y empatía:

“Cuando cocinamos en equipo, aprendemos a escucharnos y coordinar cada acción para que el plato salga bien” (E-07). Refuerza la idea de Goleman (2018) sobre la inteligencia emocional como capacidad de regular emociones y relacionarse efectivamente en contextos sociales.

Autonomía y metacognición:

Desarrollo de competencias socioemocionales en la formación tecnológica y profesional de gastronomía

Encuestas muestran que solo el 50 % de los estudiantes logra organizar su aprendizaje de forma independiente; entrevistas confirman dificultades en autoevaluación:

“A veces no sé si estoy haciendo bien las cosas hasta que el docente me lo dice” (E-15). Esto evidencia que las competencias intrapersonales requieren mayor énfasis curricular y estrategias de reflexión crítica.

Gestión emocional y resolución de conflictos:

Los docentes observan que los estudiantes ahora buscan soluciones y ayudan a compañeros ante problemas: “He notado que los estudiantes que antes se frustraban fácilmente ahora buscan soluciones y ayudan a sus compañeros” (D-03). Este hallazgo evidencia que la práctica culinaria actúa como un laboratorio vivencial donde se consolidan competencias socioemocionales en contextos reales.

Por lo expuesto, la evidencia cuantitativa y cualitativa muestra que las metodologías activas impactan significativamente en motivación, cooperación y regulación emocional. Sin embargo, la autonomía y la autoevaluación crítica siguen siendo áreas de mejora, lo que sugiere la necesidad de integrar estrategias de metacognición y retroalimentación sistemática dentro del currículo. Así, la formación gastronómica puede convertirse en un modelo integral, donde el aprendizaje técnico se combina con la formación socioemocional, promoviendo profesionales competentes y emocionalmente inteligentes.

Conclusiones

La experiencia desarrollada en esta investigación evidencia que la práctica en gastronomía es un motor fundamental para el aprendizaje integral. Vivenciar el trabajo en equipo, la toma de decisiones y la comunicación constante permitió a los estudiantes fortalecer no solo sus habilidades técnicas, sino también competencias socioemocionales como la motivación, la empatía, la colaboración y la autorreflexión.

Asimismo, la experiencia mostró que el desarrollo de autonomía y el uso consciente de los instrumentos pedagógicos son aspectos que requieren mayor atención, resaltando la necesidad de estrategias que promuevan la autogestión y la reflexión crítica.

En conjunto, esta vivencia confirma que un enfoque educativo centrado en la práctica no solo prepara para el desempeño profesional en la cocina, sino que también fomenta el crecimiento personal, la construcción de relaciones interpersonales sólidas y una ética de trabajo comprometida con el respeto y la colaboración.

Referencias

1. Álvarez, M. (2023). Competencias blandas en formación técnica. *Revista Educación y Futuro*, 18(2), 45–61.
2. Creswell, J. W., & Plano Clark, V. L. (2018). *Designing and conducting mixed methods research* (3rd ed.). SAGE Publications.
3. Fernández-Berrocal, P. (2020). *Educación emocional: propuestas para su integración en la enseñanza*. Alianza.
4. Goleman, D. (2018). *La inteligencia emocional*. Editorial Kairós.
5. Hernández Aguirre, A., Cervantes Arreola, D. I., & Anguiano Escobar, B. (2022). Las habilidades socioemocionales en la educación: una revisión sistemática de la literatura existente sobre el tema. *RECIE. Revista Electrónica Científica de Investigación Educativa*, 6, e1611. <https://doi.org/10.33010/recie.v6i0.1611>
6. INEE. (2023). *Evaluación del aprendizaje técnico-profesional en Latinoamérica*.
7. Kolb, D. A. (2015). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development* (2nd ed.). Pearson Education.
8. Knowles, M. (2019). *The adult learner*. Routledge.
9. OECD. (2021). *Skills outlook 2021: Learning for life*. OECD Publishing.
10. Ryan, R. M., & Deci, E. L. (2017). *Self-determination theory: Basic psychological needs in motivation, development, and wellness*. Guilford Press.
11. Salovey, P., & Mayer, J. (2020). Emotional intelligence: Theory, findings, and implications. *Educational Psychologist*, 55(3), 122–145.
12. Tovar, C. (2024). Estrategias pedagógicas en cocina profesional. *Educare*, 30(1), 33–47.
13. UNESCO. (2022). *Educación socioemocional para el desarrollo sostenible*.
14. Zapata, S. (2021). Aprendizaje experiencial en formación técnica. *Revista Andina de Educación*, 15(4), 50–64.
15. Zimmerman, B. J. (2022). Becoming a self-regulated learner: An overview. *Theory Into Practice*, 41(2), 64–70. https://doi.org/10.1207/s15430421tip4102_2