



## EDU - BLOG: ECO-GASTRONOMÍA PARA UNA VIDA SALUDABLE

**Fernando José Piñero González\***  
[ferpinero18@gmail.com](mailto:ferpinero18@gmail.com)  
Universidad Pedagógica Experimental  
Libertador  
Instituto Pedagógico de Caracas  
[orcid.org/0000-0002-4093-2625](https://orcid.org/0000-0002-4093-2625)

**Belkys Guzmán \*\***  
[belkys.juliana.guzman@gmail.com](mailto:belkys.juliana.guzman@gmail.com)  
Universidad Pedagógica Experimental  
Libertador  
Instituto Pedagógico de Caracas  
[orcid.org/0000-0002-8141-5990](https://orcid.org/0000-0002-8141-5990)

Recibido: 20/11/2019

Aprobado: 18/02/2020

### RESUMEN

El Edu-blog es una de las herramientas para mediar el aprendizaje y dar a conocer un tema como es la Eco-gastronomía, eje central del presente artículo. El objetivo general fue: Desarrollar un Edu - blog como propuesta al grupo de interés Eco-gastronomía para una vida saludable. Fue un proyecto especial apoyado en una investigación de campo. La población estuvo conformada por ocho (8) grupos de 15 estudiantes de Educación Media. La técnica utilizada fue la observación y el cuestionario como instrumento. Los resultados arrojaron un alto grado de motivación y receptividad, el edu-blog es una propuesta que se crea con el fin de generar espacios para la comunicación, interacción, la construcción del conocimiento en la eco-gastronomía y al mismo tiempo estimular en la comunidad estudiantil la participación, la empatía y la solidaridad hacia su entorno. Entre algunas de las secciones que presenta edu-blog, se encuentran: actualidad, recordatorio, recetario, entre otras.

**Palabras clave:** Tecnologías de Información y Comunicación (TIC); Edu – blog; eco – gastronomía.

---

**\*Fernando José Piñero González.** Profesor de Ciencias de la Tierra, Universidad Pedagógica Experimental Libertador- Instituto Pedagógico de Caracas (UPEL-IPC). Especialista en Planificación y Evaluación Educativa, Universidad Santa María. Magister Scientiarum en Educación Abierta y a Distancia (Diseño y Medios Instruccionales), Universidad Nacional Abierta. Doctorante en Educación Ambiental, Universidad Pedagógica Experimental Libertador-Instituto Pedagógico de Caracas (UPEL-IPC). Gerencia de Alimentos y Bebidas (Chef Internacional), Academia de Gastronomía ATF. Chef Pastelero Centro Educativo de Gastronomía y Pastelería “Nuestro Pan de Cada Día”. **Universidad de adscripción:** Universidad Pedagógica Experimental Libertador- Instituto Pedagógico de Caracas (UPEL-IPC), Caracas, Venezuela.

**\*\*Belkys Guzmán.** Doctora en Educación. Magister en Educación, Mención Tecnología y Desarrollo de la Instrucción. Profesora titular de la UPEL-IPC adscrita al departamento de Tecnología Educativa. Coordinadora Nacional del programa de Tecnología de Información y Comunicación de la UPEL. **Universidad de adscripción:** Universidad Pedagógica Experimental Libertador- Instituto Pedagógico de Caracas (UPEL-IPC), Caracas, Venezuela.

---

### ***EDU - BLOG: ECO-GASTRONOMY FOR A HEALTHY LIFE***

#### ***ABSTRACT***

The Edu-blog is one of the tools to mediate learning and publicize an interesting topic such as Eco-gastronomy, which becomes the central axis of this article. The general objective was: Develop an Edu - blog as a proposal to the Eco-gastronomy interest group for a healthy life. It was a special project supported by a field investigation. The population consisted of eight (8) groups of 15 middle school students aged. The technique used was observation and the questionnaire as an instrument. The results showed a high degree of motivation and receptivity, the edu-blog is a proposal that is created in order to generate spaces for communication, interaction, the construction of knowledge in eco-gastronomy and at the same time stimulate in the community student participation, empathy and solidarity towards their environment. Among some of the sections presented by edu-blog, there are: news, reminder, recipe book, among others.

**Key words:** Information and Communication Technologies (ICT); Edu - blog; eco - gastronomy.

#### **A manera de introducción**

En la sociedad de hoy, global y digitalizada, como producto de la innovación e interrelación de los seres humanos y el progreso tecnológico se viven momentos de competitividad creciente, de libertad de mercado, de interrelaciones sociales, culturales y económicas. Las culturas, costumbres y las economías mundiales se integran del intercambio de información; la transferencia de Tecnología a través de sus fronteras desdibujadas o no, es inmensa, los flujos financieros y el desplazamiento a la mano de obra cualificada se multiplican, es por ello que ningún individuo, grupo, país o nación puede estar ajeno a sus efectos, características, tendencias, potencialidades, mitos y realidades en todos los ámbitos de la vida, entre ellos el trabajo y la Educación (Guzmán, 2005, 2008, 2013).

Es por ello que, las distintas generaciones, deben prepararse con nuevas competencias básicas y genéricas además de conocimientos, valores e ideales que les permitan optar de la mejor manera por un trabajo productivo y ser un activo para su empresa, estos talentos humanos deben desarrollar aptitudes y actitudes positivas antes las TIC.

La generación y distribución de información y conocimiento en la actualidad es acelerada, instantánea, expedita y el procesamiento de información está imbricada por una revolución de las Tecnologías de Información y Comunicación, desarrollada en relación con contextos sociales, institucionales, económicos, culturales. Estas TIC son el catalizador positivo y significativo de esta sociedad en la que el conocimiento y el saber humano emerge como un recurso de capital y esencial importancia. Las TIC en el escenario institucional, nacional e internacional relaciona esta sociedad con el incremento en la creación, almacenamiento, distribución y aprovechamiento de la información y el conocimiento gracias a la investigación y desarrollo tecnológico (Villarreal, Carpio y Castillo, 2014).

---

Con ellas se tiene acceso a grandes cantidades de información que impide su asimilación y oculta el verdadero conocimiento. Este exceso de información constituye parcelas de saberes diversos (Olivé 2007 citado Villarroel, Carpio y Castillo 2014).

En la actualidad, el uso que le da el ser humano a las Tecnologías de Información y Comunicación (TIC) en distintos ámbitos de la sociedad, presenta un crecimiento indetenible. Estos medios han promovido gran avance en el desarrollo de actividades productivas, así como también en el fortalecimiento de aprendizajes en futuras generaciones. Principalmente, estas herramientas han potenciado el desarrollo de la electrónica, la informática y las telecomunicaciones con mayor impacto en el ser, hacer y actuar de los seres humanos en el mundo actual. Las TIC también forman parte importante del campo productivo al ser un recurso de apoyo valioso en el desarrollo de las diferentes profesiones u oficios.

En este orden de ideas, se pueden evidenciar los cambios acelerados en la aprehensión de la realidad por parte del ser humano, demandan que confronte de manera reflexiva y crítica las potencialidades, ventajas y desventajas de las TIC con especial atención en la praxis docente.

El estudiantado actual que nace y convive en un mundo tecnológico demanda de otras maneras de mediación del aprendizaje. Demandan de motivación de uso de herramientas digitales para transferir su aprendizaje a diferentes contextos, es por ello que la praxis docente debe estar impregnada de un abanico de medios instruccionales en formato electrónico que contengan la información que sean motivantes, inviten a tener una participación activa que propicie el aprendizaje significativo y autorregulado.

Por lo tanto, es fundamental un temprano y natural acercamiento a las situaciones y hechos tecnológicos, con respecto al manejo y elaboración de materiales, recursos y diseños diversos. El educador, como ya se ha expresado en muchas oportunidades, se ha convertido desde muchos años en el recurso más importante en los procesos de enseñanza y aprendizaje.

Por consiguiente, en lo que respecta al ámbito de la docencia, es propicio hacer mención a la trascendencia que las TIC han logrado, así como su contribución en la mejora del sistema instruccional, debido a la posibilidad de cambio de los métodos tradicionales de enseñanza, a otros mucho más innovadores y atractivos. Por tal razón, el profesional de la docencia se ha visto en la necesidad de formarse permanentemente con los avances de la ciencia y las formas de comunicarse que existen hoy en día, tal como el uso de las redes sociales, con el apoyo de diversas herramientas web.

Estas pueden desarrollarse en entornos de aprendizaje de forma virtual bajo la modalidad presencial semipresencial o mixta, haciendo uso de instrumentos tecnológicos mucho más amigables y flexibles, en cuanto a diseño y nivel de participación. De igual manera, en el contexto educativo la dinámica de hoy en día requiere que tanto los estudiantes como los profesores de Educación Media participen y generen nuevas formas de conocimiento, en temáticas que muchas veces se complementan con los aprendizajes académicos tal como es el caso de la gastronomía, desde la orientación educativa ambiental.

---

Siguiendo este orden de ideas, los autores del artículo muestran una mayor preocupación por el cuidado del planeta y en especial por el fortalecimiento de este valor a través de la educación y la mejora de los estilos de vida, a partir de la alimentación. De tal forma que se hace alusión a la eco – gastronomía como una nueva forma de cuidar la salud a partir de la disposición de los recursos que provee el ambiente.

La eco-gastronomía se identifica por la elección de los productos frescos y cultivados de forma natural (verduras y vegetales de temporada) y al mismo tiempo, teniendo en cuenta el impacto ambiental que tenga en el planeta y apoyándose en la preservación del ambiente a través de los fogones. Es decir, se trata de cocinar con ingredientes orgánicos, lo que se refiere a productos que no han sido procesados con la ayuda de algún químico o aditivo artificial. Por ello, se puede considerar como una fusión entre la gastronomía y la ecología en el momento de cocinar. Adicionalmente la eco – gastronomía destaca la importancia del cuidado del consumidor en cuanto a su salud y el bienestar del planeta, como dimensiones claves en esta concepción. Promueve además la utilización de productos ecológicos, que se mantengan frescos y se puedan preparar con creatividad y conciencia ecológica.

Esta tendencia gastronómica considera el principio de conservación ambiental, ya que cada día las industrias van creciendo y contaminando no sólo el ambiente sino los alimentos al momento de procesarlos con sus químicos. Esta situación genera un gran deterioro del ambiente y repercute sobre la salud de los seres humanos, debido a que al consumir tantos químicos y aditivos artificiales existe mayor vulnerabilidad ante la aparición de enfermedades.

La eco – gastronomía se basa en un enfoque que integra los diferentes aspectos claves de la sostenibilidad aplicados a los fogones. Se fundamenta en: la cocina saludable (productos de calidad para crear platos saludables) y productos locales y ecológicos (para el logro del desarrollo de la economía local y de un estilo culinario a partir de los alimentos más importantes de la zona y centrado en la agricultura ecológica hacia la disminución los daños que se provoca al ambiente), esto fue sustentado por diversos chefs y comunicadores sociales en la gastronomía como son Souza, Pascual, Ospina, Caurín desde el año 2004, desde Europa hasta América Latina.

La eco-gastronomía implica medidas conducentes a la mejora del bienestar del ser humano desde un enfoque integrador y complejo. Constituye dos campos de acción-pensamiento en apariencia muy distantes: la gastronomía y la ecología, como ya se mencionó. Ahí reside su postura por la complejidad como forma de alcanzar la integralidad, persiguiendo una revolución alternativa basada en el decrecimiento. En este sentido se entiende la eco-gastronomía como una propuesta de práctica cotidiana que socava el sentido «desarrollista» de la economía y la agricultura de mercado a partir de una consideración de la alimentación humana que recoge toda su complejidad holística de lo político, social, económico y simbólico (Cantero y Ruíz, 2018).

Estos precursores de la eco-gastronomía, han tenido la tarea de educar a la comunidad sobre la importancia de pensar mejor la forma de comprar y consumir los alimentos, basándose en el consumo de productos no industrializados y consiguiendo

---

una visión holística del bienestar interior que se refleja en el exterior de los consumidores de alimentos.

Es por esto, que todos los ciudadanos deben colaborar con el cuidado y preservación del planeta y en especial los educadores ambientales y manipuladores de alimentos desde sus cocinas, comenzando con el lugar donde se produce mayor parte de la basura de los hogares (la cocina), realizando cambios y adoptando costumbres que resultan muy fáciles de poner en práctica.

En este orden de ideas, la eco-gastronomía se ha fortalecido por una serie de criterios establecidos en el comensal, por esto cada vez más personas, restaurantes, eco emprendedores, productores, campesinos o simplemente usuarios, se suman a esta tendencia. Incluso los chefs con más renombre ya la tienen muy en cuenta, por ser el pilar central de la gastronomía actual.

La eco-gastronomía es una forma de vida que se sustenta en la utilización de ingredientes ecológicos, utensilios libres de toxicidad, emplea técnicas de cocina que tengan en cuenta la calidad y naturaleza de los alimentos a consumir, es una cocina de vanguardia que sigue una metodología respetuosa con la salud de los seres vivos y su ambiente y robustece los criterios ambientales como la energía, el agua y el espacio.

Es por esto, que cada día es más evidente la necesidad de los pobladores por alimentarse de una manera más sana, pero sin renunciar a la calidad de los alimentos. Por esto, en el siglo pasado se percibía el comer de forma saludable como aburrido, repetitivo y en muchas ocasiones carente de todos los maravillosos colores, sabores y texturas que pueden ofrecer los alimentos ecológicos. En la actualidad de Venezuela la eco – gastronomía brinda un gran aporte a todas las tendencias, gustos y posibilidades: color, sabor, salud... en la cocina de vanguardia, al mismo tiempo este término está iniciando su camino en el país, renovando su discurso para fortalecer sus raíces.

### **Antecedentes**

Con el pasar de los años el ser humano ha sido un recolector de rubros para poder alimentarse, bien sea practicando la caza, la agricultura y otros métodos para subsanar el hambre. Estas prácticas se realizaban para el bien individual y social, lo que probablemente hizo que, en la actualidad, el disfrutar de los alimentos en familia sea uno de los actos más importantes para toda la población.

Sin embargo, hoy en día, la comida rápida o callejera ha tomado un gran auge, debido a la necesidad económica de un país, a través de la comercialización, así como el aspecto económico y cultural, lo cual conlleva a que gran parte de la población tenga hábitos de alimentación poco nutritivos o saludables. En este caso, es significativo que la familia – escuela - comunidad trabajen en conjunto en mejora de su salud, ya que diversos estudios como los realizados por Cartay (2010) entre gustos y sabores. Costumbres gastronómicas de Venezuela, entre otros títulos de este autor Sabores entre el Mar y La Tierra; La historia en tres platos. Breve crónica de la alimentación en Mérida (1998) y Lovera (1998) la vianda que funda. Una gesta a lomos de la gastronomía; Estévez (2014) Diario de un chef; a nivel nacional e internacional los desarrollados por Robles y Armendáriz (2014) y López, Carabias, (2011). La cultura

---

gastronómica y la nutrición. Cada uno de estos investigadores confirman que, al comer fuera de casa, la población tiende a consumir muchas más calorías, puesto que no sólo se ingieren alimentos con más aporte calórico, sino que se toma una mayor ración a diferencia de la consumida en el hogar y que muchas veces contiene pocos nutrientes.

Es por esto por lo que, si se consumen los alimentos preparados en el hogar hay menores probabilidades de presentar enfermedades de gravedad a largo plazo, ya que comer con frecuencia en sitios como restaurant y franquicias, puede hacer que la población padezca de alguna alteración en su salud con el pasar de los años. Sin embargo, debido al alto costo hoy se ha minimizado este tipo de consumo sobretudo en Venezuela. De igual manera, urge la necesidad por parte de los docentes de formar y enseñar a los ciudadanos, en cuanto a la importancia que merece la alimentación balanceada para el ser humano, tanto física como mentalmente, con gran impacto en el ámbito social, familiar e individual.

Cuando se trata de alimentación varias organizaciones como Instituto Nacional de Nutrición (INN), la fundación Bengoa, Cania, Caritas de Venezuela, han trabajado para fortalecer la malnutrición en Venezuela y los trabajos realizados por los profesionales en el campo nutricional reafirman el deterioro de la situación alimentaria, nutricional, educativa y de salud se ha penetrado durante los últimos años (2015-2016), cuando los indicadores antes mencionados han exhibido cifras nunca antes vistas en Venezuela, con el surgimiento de fenómenos que expresan circunstancias extremas de inseguridad alimentaria y hambre en toda la población, en especial en los grupos vulnerables, en zonas de alto riesgo. Desde el año 2015 estuvo marcado por el aumento de la pobreza extrema 49,9%, la escasez de alimentos entre 70% en rubros básicos, el incremento de la desnutrición y por una escalada inflacionaria 315,0% que un año más tarde alcanzaría la inflación más alta del mundo superior al 600%, todo lo cual ha conllevado a un gran deterioro del país en materia alimentaria.

Siguiendo este orden de ideas, la encuesta de condiciones de vida 2018, Encovi colaboradores y la Dra. Maritza Landaeta, investigadora de la fundación Bengoa, manifestó que los datos de desnutrición recabados ya eran preocupantes para el 2017, por tal motivo era importante destacar que el bajo ingesta de nutrientes está ocasionando la aparición de enfermedades degenerativas como la osteoporosis o trastornos metabólicos como la diabetes, por nombrar algunas enfermedades que afectan la salud de los pobladores, estando en especial riesgo la mujeres embarazadas , niños y personas de la tercera edad.

Sin mencionar, además de que el CLAP (Comité Local de Abastecimiento y Producción) no toma en cuenta si en el hogar tienen niños mayores de seis meses hasta cinco años. Se aprecia que el suministro alimenticio no contiene fuentes de proteína que sustenten la alimentación durante el periodo crítico, al mismo tiempo es necesario incentivar que todas las madres puedan lactar a sus hijos, aunque hoy en día lo están haciendo de forma irregular porque están llegando niños desnutridos a los centros de salud, y especialmente a los centros educativos.

Paralelamente, esta situación también se ha agravado por la alta tasa de mortalidad materna y la falta de disponibilidad de fórmulas adecuadas o aptas para los niños, sobre

---

todo en los estratos más vulnerables. Otro factor que agrava el estado nutricional se refiere a que el 25% de los embarazos proviene de madres adolescentes y muchas comienzan y terminan el embarazo con desnutrición, o una alimentación inadecuada. Se observa a diario cada vez más infantes con problemas crecimiento, pocos sobreviven y otros tienen fuertes limitaciones para su desarrollo, sumando la carencia en el suministro de las vacunas.

En igual condiciones el INN junto a la fundación Bengoa ha fortalecido la educación alimentaria a través de diversas alternativas como recetarios para resolver la lonchera en estos tiempos, tomando en cuenta alimentos ricos en nutrientes, donde son reemplazados por los no existentes en el mercado. De tal forma que el venezolano ha tenido que desarrollar creatividad al momento de preparar los alimentos para los miembros de su grupo familiar reemplazando por ejemplo la emblemática arepa con tubérculos y hortalizas por falta de harina precocida. De allí la importancia que juega la educación, para fortalecer la enseñanza de los grupos alimenticios y de incluir los nutrientes y macro nutrientes en la dieta diaria, e incluir en todas las comidas carbohidratos, proteínas y fuentes de vitamina, minerales y fibra es lo ideal según diversos chefs y fortalecido por los nutricionistas.

Por tal razón, todos los escenarios y las situaciones de la vida cotidiana, es importantísimo reunir a todos los miembros de la familia alrededor de la mesa con frecuencia, para iniciar y defender las características de una alimentación saludable, así como el fortalecimiento de un espacio para la interacción social y la convivencia de los miembros de esta. Por otra parte, pasar un momento agradable en familia, al instante de ingerir alimentos, ayuda a una buena digestión, lo cual es clave en toda comida saludable. Además, transmitir una serie de hábitos y disfrutar de un buen rato con los seres queridos, también es útil para estrechar y fomentar la comunicación o el cariño entre familiares, ayuda a adoptar destreza en el arte de una alimentación sana, colaborando además con la prevención de la obesidad en niñas, niños, adolescentes y adultos, por la disminución de la ingesta de comidas con altos contenidos de grasas, azúcar u otros elementos dañinos que se convierten en perjudiciales para la salud.

Valorar la alimentación en todas sus dimensiones sociales, culturales, económicas, psicológicas y afectivas, permite tomarla como herramienta valiosa para abordar la hipertensión, diabetes y otras enfermedades, por lo que también promueve la inclusión de personas a la hora de comer. La rutina alimenticia según estos parámetros se asocia a una mejor calidad de vida en cuanto a nutrición se refiere, relacionándose a la disminución de síntomas depresivos en los miembros de la familia y previene riesgos de la alteración del comportamiento en adolescentes, que en ciertos casos pudiesen confrontar algún desorden como la bulimia o la anorexia.

Para evitar la alimentación poco saludable se debe sensibilizar a la comunidad estudiantil para que colaboren en la difusión responsable de la información sobre la salud, concienciar ante la importancia de la alimentación saludable como elemento esencial de la prevención de la enfermedad y la promoción de la salud, puesto que son muchos los padecimientos en que la dieta puede contribuir como factor de riesgo (enfermedades cardiovasculares, diabetes, osteoporosis, cáncer). Es entonces de

---

vital importancia que a través de la educación los profesionales puedan integrar en sus estudiantes conocimientos, actitudes y conductas vinculadas con la alimentación, nutrición y sustentabilidad para que se transformen realmente en hábitos saludables, transmitiendo a la población un patrimonio cultural alimentario mediante planes de enseñanza que incluyan contenidos oportunos en la materia.

Al respecto es importante señalar las ideas expresadas por Herrera (2018), quien menciona que Venezuela se encuentra sumergida en una emergencia humanitaria compleja por la cual, la infancia venezolana está amenazada por el incremento de la pobreza, a partir de la cual, se ha generado un aumento de todas las formas de desnutrición e inseguridad alimentaria, un incremento de la mortalidad materna, neonatal e infantil, la aparición de enfermedades prevenibles por vacunas y aquellas transmitidas por artrópodos, un grave deterioro del sistema educativo y la obligación de muchas familias a migrar para sobrevivir. El médico cumple un papel fundamental en la atención de los ciudadanos, al ser el principal encargado de velar por la salud e identificar factores de riesgo y garantizar el bienestar de todos los seres humanos.

De esta manera, la *eco-gastronomía* es una tendencia ecológica aplicada al arte de cocinar y comer sano. Se lleva a cabo de manera práctica, eligiendo productos orgánicos, tomando en cuenta que con cada acción que se realiza, por pequeña que esta sea, en forma cotidiana, pudiese ser dañino para el ambiente. La preocupación por el cuidado del planeta también incluye lo que se come, y más aún, de qué manera se cocina. Sobre la base de estos principios, se plantea la *eco-gastronomía*, como la aplicación de los criterios ecológicos en cuanto al modo de escoger los ingredientes con los que se preparan los diferentes platos (Armendáriz, 2014).

La *eco-cocina*, como también se la conoce, deriva de la tendencia, que se va generalizando, por una alimentación más saludable. De esta manera, una de las bases de la *gastronomía ecológica* está en la elección de productos orgánicos para cocinar, apostando a un estilo de vida que promueva el desarrollo sustentable, prefiriendo los que se cultivan en la zona cercana, frente a los importados o más lejanos. En conjunto con las actividades prácticas de la gastronomía, es indispensable que todo profesional, aprendiz o aquella persona interesada en desarrollar este tópico sustente o sistematice su trabajo en estudios previos. Por ende, a continuación, se describen algunos de ellos (Larrauri y Badiola, 2010).

Al hacer una revisión exhaustiva en el ámbito internacional, se encontró el estudio realizado por Calderón y Col, Taboada, Argumedo, Ortiz, López y Hernández en el año 2016, que llevó por nombre: *Cultura Alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales*. La intención fue: Proponer una alternativa en el diseño y la planificación de estrategias de mejora nutricional basada en el análisis de la cultura alimentaria local para incrementar la efectividad del programa. Con respecto a su metodología, la misma estuvo caracterizada por pertenecer a una investigación de campo.

En este trabajo se obtuvo el conocimiento sobre la cultura alimentaria y los patrones de consumo de las familias de la región del estudio fueron determinantes para identificar los factores que permitan mejorar la salud nutricional de la población; las

---



---

estrategias y los programas pueden diseñarse según estos factores para mejorar su efectividad. Al mismo tiempo, se encontró que el amaranto se consume marginalmente entre las familias de la zona del estudio a pesar de ser un recurso disponible y de fácil acceso, situación que se puede resolver con mayor información, orientación alimentaria y capacitación tecnológica. Asimismo, los alimentos locales con mayor uso -la tortilla, frijoles y frutas- pueden ser vehículo del amaranto para mejorar la calidad de la nutrición de la población.

En el contexto nacional, se encuentran trabajos de investigación vinculados con la temática referida a la cultura alimentaria. Uno de ellos es el realizado por Candela (2016) titulado: *Seguridad alimentaria en Venezuela: una mirada desde el ciudadano vulnerable*. Su propósito fue: Documentar la evolución de las políticas sociales en seguridad alimentaria y nutricional, con la participación del ciudadano vulnerable, desde su percepción de seguridad alimentaria y su participación en programas compensatorios, procurando la construcción de propuestas para su optimización. Los hallazgos de este estudio corroboran la importancia de conocer la realidad de los habitantes de comunidades menos favorecidas y de qué manera está siendo afectada su calidad de vida, a pesar de recibir algunos beneficios por los planes gubernamentales que se han desarrollado en la materia.

Sobre la base de los antecedentes mencionados con anterioridad vale la pena destacar que la *Eco-gastronomía* es una propuesta gastronómica saludable, que parte de un ámbito poco estudiado en el Doctorado de Educación Ambiental de la UPEL- IPC y que se origina por parte del investigador de la necesidad de promover un profundo cambio de hábitos de vida, específicamente en la alimentación, ya que su filosofía está enmarcada en garantizar su bienestar a través del paladar, resaltando las tradiciones, sabores y saberes regionales.

Casals (2018) señala que la eco - gastronomía: «Es la cocina basada en sus raíces, fruto de la tradición del lugar, sus influencias y su historia. Creada con los ingredientes de su entorno; una cocina identitaria, sostenible y tecnológica. Porque igual que no se habla la misma lengua, no se come lo mismo en todas partes» (p.1). Por lo tanto, en virtud de garantizarle mayor bienestar al ser humano, la propuesta gastronómica les brindará a los participantes seleccionados mayores oportunidades de acceso a la información para garantizar equilibrio en sus comidas diarias, tomando en cuenta la consciencia y el amor; con el apoyo de la tecnología y del edu – blog como medio de difusión masivo innovador para la sociedad actual.

A propósito de la transformación curricular en la UPEL en el contexto venezolano, surge la necesidad de incorporar en el nuevo diseño cursos o grupos de participación en el que se vincule al estudiante con la realidad socio-natural del país enmarcado en el contexto educativo. Se asume el currículo como espacio público donde se interrelacione la finalidad educativa, los referentes éticos y procesos indispensables, áreas de formación organizadas en unidades de aprendizaje, temas generadores y referentes teóricos-prácticos, a partir de los cuales se puede incorporar la *Eco-gastronomía* en la formación del estudiante. Adicionalmente, es necesario considerar el diseño del *Edu -*

---

*blog* bajo la modalidad de educación a distancia para dar respuesta a las demandas de la sociedad actual y haciendo uso de las TIC. Según las ideas de Lozano y Burgos (2010):

La educación a distancia ocurre cuando el profesor y el estudiante no se encuentran físicamente en el mismo lugar y no necesariamente al mismo tiempo. En la educación a distancia, la comunicación necesaria entre el profesor y el estudiante se puede dar por varios medios tecnológicos, tales como el uso de impresos enviados por correo postal, el teléfono, el fax y, más recientemente, por el uso de tecnologías basadas en Internet; eventualmente se dan encuentros presenciales entre profesores y alumnos. (p. 23)

Adicionalmente, en el contexto nacional se establece desde el año 2006 la Ley Orgánica de Ciencia, Tecnología e Innovación, de allí la importancia de incorporar este tema dentro de la formación educativa. En su artículo 5 menciona lo siguiente:

Las actividades de ciencia, tecnología, innovación y sus aplicaciones, así como, la utilización de los resultados, deben estar encaminadas a contribuir con el bienestar de la humanidad, la reducción de la pobreza, el respeto a la dignidad, a los derechos humanos y la preservación del ambiente. (p. 6)

### **Objetivo general**

Desarrollar un edu blog como propuesta al grupo de interés eco-gastronomía para una vida saludable, en el contexto educativo de El Junquito.

### **Objetivos específicos**

- Diseñar el prototipo de Edu blog como medio instruccional, que estimule el aprendizaje significativo, a través de la Eco-gastronomía.
- Evaluar el prototipo de Edu blog en cada una de las etapas del modelo planteado, para solventar las necesidades detectadas en el estudio.

### **Fundamentos conceptuales**

#### **Edu blog**

El blog es un hipermedio subsumido en un contexto de aprendizaje donde se contemplan diferentes aspectos tales como la participación, comunicación, interacción, colaboración y los valores de los participantes que ofrece una otra opción para el aprendizaje imprimiendo un carácter flexible e innovador al proceso educativo (Guzmán 2013, Villalobos, 2015). Al igual que los sitios web, e-book, wikis, los blogs, son medios que requieren del uso de soportes computarizados.

---

Guzmán (2013, 2018). Considera que los blogs, son unas herramientas productivas y usadas en varios ámbitos. Los llamados Blog o weblogs son semejantes a cuadernos de bitácora, flexibles son herramienta de interacción que permite otras formas de producir y publicar contenidos sin la necesidad de ser experto en informática. Es un espacio web personal en el que su autor o autores pueden escribir artículos, noticias, (con imágenes videos y enlaces), en el cual los lectores pueden contribuir con comentarios o críticas. Se puede considerar como una herramienta de comunicación, las personas pueden interactuar y compartir conocimiento e investigaciones realizadas sobre el análisis de la Educación Ambiental.

Hay blogs para todos los gustos y necesidades: personales, de negocios, educativos, deportivos, políticos, noticiosos, informativos, de ayudas y de autoayuda, para información legal, entre muchos otros entre ellos por supuesto para promocionar, difundir y educar, en este caso en el área de Educación ambiental, sea cual sea la tendencia.

Guzmán (2013, 2018) considera que para la producción de un blog educativo con calidad y pertinencia se debe asegurar la interactividad, comunicación y la promoción de la colaboración de los usuarios para crear las bases de construcción colectiva del aprendizaje favoreciendo una utilización más social y multidireccional de la información en analizar, reflexionar y construir alternativas para el estudio y transformación de las realidades ambientales

Al respecto Solano, (2017 cita a Belloch) señala que en este medio el usuario navega a través de la red según su libre elección, en busca de información de una forma continua y dinámica, lineal, reticular o jerárquica el mismo autor asume lo que menciona:

- La simplicidad: que se puede acceder al resto de la información desde cualquier punto de la aplicación, y que debe haber elementos que indican al usuario en qué lugar de la aplicación se encuentra.
- La coherencia:
  - Deben estar claramente delimitadas las zonas de la pantalla con diferentes funciones.
  - El uso de elementos gráficos y de diseño debe ser consistentes respecto a sus atribuciones o significados, es decir, los colores o íconos gráficos deben indicar de forma intuitiva su función.
  - los componentes multimedia deben ser utilizados para cumplir el objetivo de la aplicación.
- Adaptabilidad:
  - El diseño debe ser fácil de comprender, simple e intuitivo.
  - Éste debe ser adaptado a diferentes capacidades sensoriales de los usuarios.
  - Al estudiante cometer un error no debe implicar riesgos importantes ni consecuencias negativas en el cumplimiento del objetivo del material.

Guzmán, (2005, 2008, 2013, 2018) y Casado, Castro y Guzmán, (2007) consideran que las características de las TIC (diversidad, inmaterialidad, interconexión.

---

---

interactividad: instantaneidad: innovación: digitalización de todo tipo de información automatización e interconexión) aplicadas a todos los elementos del sistema educativo, en cualesquiera de especialidades, sus niveles o modalidades, sea distancia, presencial o mixta promueven el intercambio de papeles entre los actores de los procesos de enseñanza y aprendizaje, de estrategias, potencian la aplicación efectiva y eficiente de medios y recursos, así como también de mensajes entre los diferentes actores del sistema instruccional: estudiantes, estudiantes – docente y estudiantes – materiales, entes que consumen, producen y distribuyen información. Estas características le proveen a los medios la posibilidad de llegar a una audiencia mayor e impregnar todos los canales de percepción del participante propiciando un aprendizaje agradable y significativo

Asimismo, al relacionar las TIC con la educación se adentra en un mundo interesante y extenso para la transmisión de información, en diversos formatos y estilos, como los grafismos, imágenes, videos y sonidos que dan significado a los procesos de formación que pueden ser utilizados en un hipermedio como lo es el blog, donde se atiendan aspectos como la participación, comunicación, interacción, colaboración y los valores de los estudiantes (Rodríguez, (2016) y Villalobos, (2015)). Es importante saber que los edublog pueden ser considerados TAC (Tecnologías del Aprendizaje y del Conocimiento), que es un término referido al uso de las TIC como herramienta con énfasis más formativo.

El blog puede considerarse una herramienta donde no se necesite un buen desarrollo de la competencia digital (Heredia y Romero, 2017), pues tanto los estudiantes y docentes pueden acceder a él sin ninguna formación previa y, además, no conlleva mucho tiempo en su elaboración (Lluch, 2017); hecho que, unido al interés suscitado por las TIC, ha animado a que con esta herramienta no solo se produzca una comunicación entre los profesores o alumnos, sino con toda la comunidad educativa.

Un blog es definido como un sitio web actualizado que compila cronológicamente en función de las fechas del más antiguo al más reciente o visceversa. Tiene entradas o capítulos, cuando éste se utiliza desde un enfoque más educativo se denomina edu blog ya que se considera un recurso didáctico dentro del procesos de enseñanza y aprendizaje, tiene Gadgets, que se refiere a los bloques que se colocan en las barras laterales que pueden servir para múltiples finalidades (relojes mundiales, música, libros, prensa, buscadores entre otros). (Otalvaro, Ocampo, Fernández, 2017; López, 2012).

Lara (2005) los define como “aquellos weblogs cuyo principal objetivo es apoyar los procesos de enseñanza y aprendizaje en un contexto educativo. (...) Tanto la educación como los weblogs comparten una característica fundamental: ambos conceptos pueden definirse como procesos de construcción de conocimiento.” (p. 3).

El Edu blog es una bitácora en línea, fácil de usar y constituye una herramienta útil que se caracteriza por recoger, en forma de diario, enlaces, noticias y opiniones de autoría individual con un estilo libre, personal y subjetivo. Es un sitio que se crea con la finalidad de compartir conocimientos sobre cualquier tema (Contreras, 2004).

---

Entre las características más resaltantes de los edu blog se puede destacar:

- El manejo de esta herramienta es más sencillo.
- La información es breve, precisa y concisa.
- Facilita el diseño a través de plantillas predefinidas, permitiendo que el usuario se centre en el contenido y en el proceso de comunicación.
- Ofrece la posibilidad de crear textos, publicarlos y debatirlos con las demás personas.
- Es interactivo y participativo.
- Por su parte, Efimova y Fiedler (2004), señalan algunas características educativas de los edu blogs, estas son: aprendizaje desde múltiples perspectivas, sinergia para el aprendizaje comunitario y autogestivo, aprendizaje distribuido y soporte para el desarrollo de las habilidades metacognitiva.

### **Clasificación de los Blogs**

Los blogs pueden clasificarse como según diferentes criterios Maenza (2011, refiere a varios autores y muestra numerosas y variadas clasificaciones:

1. Bausch, Haughey y Hourihan (2002) que se basa en el formato y el contenido.
2. Fumero (2005), elaborada con base en tres criterios: orden social, orden estructural y orden informacional
3. Orihuela (2006), que en el libro *La revolución de los blogs* despliega una extensa tipología formada por cuarenta y una clases de blogs organizados según el tema o el contenido.
4. De acuerdo a la tecnología empleada o el contenido transmitido Fotologs o drawlogs (blogs de fotos y dibujos), audioblogs y videologs (blogs de video y audio).

Para Maenza, los blogs podrán ser: personales, corporativos o institucionales. Incluyendo los weblogs profesionales pertenecientes a artistas, escritores, políticos, entre muchos otros.

Según lo antes mencionado, eco-gastronomía para una vida saludable toma algunas de las características planteadas por los autores, las cuales se especifican en líneas posteriores; estas son pertinentes porque permiten que las personas reflexionen, concienticen y se sensibilicen en el tema de la gastronomía ecológica a través de las informaciones expuestas en el blog. Esta forma de concebir el edu blog va a permitir estimular la participación y la socialización entre los individuos, propiciando actitudes solidarias y empáticas con el entorno. En definitiva, Eco-gastronomía para una vida saludable es un sitio web de carácter educativo de manejo sencillo, al cual se podrá acceder de forma gratuita y que sirve para que se cuelgue información actualizada sobre la Eco – gastronomía que sea de interés por la audiencia, que luego puede ser comentada por otros visitantes.

---

## Metodología

Las temáticas referidas a la gastronomía y la educación son consideradas por los autores como eslabones fundamentales que pueden ser abordadas desde la enseñanza en el nivel de Educación Media del Sistema Educativo Bolivariano actual. Surgió el interés de diseñar un Blog educativo (Edu - blog) con propósito instruccional.

Es importante señalar que el diseñador de contenido del Edu - blog es Profesor Especialista en Ciencias de la Tierra desde el año 2005, Gerente de alimentos y bebidas chef de cocina Internacional desde el 2015 y Chef Pastelero desde el 2016. A lo largo de su preparación y experiencia, se ha preocupado por investigar el proceso de la *Gastronomía Ecológica*, a través del cual vincula sus conocimientos. Alcanzó experiencia en dos instituciones educativas de Educación Media donde ofrece los grupos de interés y participación: *Eco-gastronomía, panadería & pastelería, dulcería criolla y cocina de reciclaje*.

A partir de allí se interesó cada día más en formarse en el arte culinario, motivándose a realizar cursos, talleres y diplomado en el maravilloso mundo gastronómico y educativo ambiental. Con el transcurrir del tiempo, en su observación en el laboratorio gastronómico como facilitador - chef se ha percatado del beneficio del estudiante por este oficio, ciencia o arte donde el interés por aprender y alimentarse es cada vez mayor. Del mismo modo, el autor se dedicó a sistematizar su experiencia a través de un diario de campo o bitácora e idear recursos que permitan difundir más información para mayor cantidad de aprendices.

Hoy en día la educación a distancia se ha convertido en una modalidad que conlleva un gran impacto socio - natural. La educación a distancia es un ambiente de enseñanza y aprendizaje, donde interactúan dos o más personas en un ambiente virtual, haciendo uso de una plataforma on - line y de las herramientas que abarcan las TIC, especialmente en el diseño y desarrollo de medios o productos de corte instruccional.

Sobre la base de esta definición se consideró necesario el diseño de un *Edu - blog* en un formato de propagación general al cual pueda acceder gran cantidad de personas sin restricciones en cuanto al tiempo, edad, nivel educativo o conocimientos previos. Por ende, se diseñó un *Edu - blog Eco-gastronómico* bajo la aplicación *blogger / Wordpress*. Es importante destacar que Blogs es una página web de fácil actualización. Tiene esa característica que les permite a los autores de weblogs publicar contenidos con apretar solo un botón. Los blogs son herramientas de edición personal con las que cualquier persona o grupo puede editar contenidos propios en la web y recibir algún tipo de reacción y comentario por parte de otros (Avalos, 2010). Los Edu - blog se usan con fines educativos o en contextos de aprendizaje y que sean utilizados por profesores y estudiantes, el mayor de esta herramienta consiste en apoyar un proceso de enseñanza-aprendizaje que se enmarque en un contexto educativo.

Este trabajo bajo la modalidad de investigación de campo, apoyada en un proyecto especial, en él se generan creaciones tangibles, susceptibles de ser utilizadas

---

---

como soluciones a problemas determinados. Asimismo, se incluyen en esta categoría los trabajos de elaboración de materiales de apoyo educativo, desarrollo de software, prototipos y productos tecnológicos, entre otros (UPEL, 2016). Para el diseño del Edublog *Eco - gastronomía* se decidió seguir el modelo de desarrollo instruccional de Szczurek (citados por Castro y Guzmán, 2001) en sus 4 etapas que incluyen: a) Estudio de necesidades; b) Diseño de la solución; c) Implantación de la solución y d) Evaluación de cada una de las fases propuestas.

Para efectos prácticos en la realización del presente estudio, se efectuó un primer acercamiento al sistema a través de la observación directa. Esto permitió obtener información relacionada con los grupos de interés planteados anteriormente. La población estuvo conformada por ocho (8) grupos de 15 estudiantes de Educación Media (1 a 5 año) con edades comprendidas entre 11 y 17 años de las instituciones educativas (Unidad Educativa Privada María Montessori y Liceo Bolivariano El Junko). En este sentido, para el presente estudio se tomó como muestra disponible a cuatro (4) grupos de interés de gastronomía ecológica. En cuanto a los instrumentos, se diseñó un cuestionario abierto que se aplicó por los estudiantes luego de visitar el blog e interactuar con las secciones que allí se encontrarán.

## **Análisis e integración de resultados**

### **Estudio de necesidades**

Actualmente se necesitan docentes que a través de un proceso de formación permanente dominen el uso tanto de las tecnologías como la información referida a la gastronomía ecológica actual, para evitar las graves enfermedades que se presentan en el mundo por diversas causas debido a la desnutrición, inadecuada e insuficiente alimentación entre otras causas, y que sean idóneos para la reflexionar acerca del uso de estos en la innovación educativa, y obviamente en el proceso de enseñanza y aprendizaje. También es importante sensibilizar acerca de la transformación que estos medios han aportado en el mundo educativo, de manera de que su incorporación responda a la eficacia en la construcción y transmisión del conocimiento.

Al respecto, en 2014 en Venezuela hubo un total de 162.125 defunciones, debido a múltiples enfermedades graves, como las enfermedades no transmisibles (ENT) que incluyen las enfermedades cardiovasculares (7,36%), enfermedades cardiovasculares (21,39%), el cáncer (14,93%), las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes (8,28%) representan 54.97% de la carga de la mortalidad (Ministerio del Poder Popular para la Salud, MPPS, 2018, pp.3-15). Lo que nos indica un incremento en estas enfermedades crónicas al paso de los años y con la evidencia presentada en la actualidad, debido a el proceso alimentario y nutricional de la población y paralelamente, a las dimensiones de la seguridad alimentaria: disponibilidad, acceso, consumo, utilización y estabilidad de los alimentos en el país; cualquier alteración o falta de cumplimiento de los elementos mencionados, ubican a las personas y grupos en situación de inseguridad alimentaria.

---

Por tal motivo, Takagi y otros (2006) expone que, en estudio y análisis de seguridad alimentaria, es necesario considerar otros aspectos: *Cantidad*, que tiene relación con los requerimientos mínimos de nutrientes que la persona necesita ingerir para tener una vida saludable; *Calidad*, que significa acceso a alimentos que contengan la mayor cantidad de nutrientes posibles; *Regularidad*, asociada con la continuidad en la ingesta de alimentos por una persona durante un día; *Dignidad*, ya que una persona que se alimenta de desperdicios de alimentos, aunque no esté en condición de subnutrición, se considera como parte del grupo que vive con inseguridad alimentaria.

De acuerdo con lo anterior, la situación deseable de cualquier institución educativa es contar con una gama de cursos que faciliten la enseñanza desde diversos contextos, que motiven al estudiantado actual y al mismo tiempo contar con infraestructura, los recursos y el personal docente capacitado en el área gastronómica, nutricional, agroalimentaria entre otras; que permitan el uso de la tecnología como una herramienta o recurso educativo y formativo.

En el caso de las instituciones educativas: Unidad Educativa Privada María Montessori y Liceo Bolivariano El Junko, instituciones que cuentan con una infraestructura de cocina, pero no tecnológica; se requiere que los estudiantes utilicen sus dispositivos móviles, computadoras personales o asistan a consulta en cyber, donde puedan acceder al blog, considerando al docente como la pieza clave para el desarrollo e incentivo de nuevos modelos tecnológicos dentro de la gastronomía ecológica, es por ello, que la inclusión de la tecnología mediante el blog facilite enormemente el dominio y manejo efectivo de estos recursos por parte del estudiantado.

Es conveniente destacar que el diseño del prototipo (Edu blog) surge de la evaluación diagnóstica de los grupos de interés y participación: *Eco-gastronomía, Panadería & Pastelería, Dulcería Criolla y Cocina de Reciclaje*. En este se adaptan, los materiales existentes y se incorpora nueva información hasta el presente. El autor de la investigación, en un intento de actualizar el grupo de interés a los nuevos tiempos, atendiendo la situación de respuesta a las sugerencias propuestas por los estudiantes, representantes y docentes acompañantes, en los que se planteaba la incorporación de las nuevas tecnologías a los grupos de interés relacionados con la gastronomía ecológica e igualmente incorporar recetas innovadoras al grupo, que disminuyan las enfermedades crónicas y desnutrición que padecen los seres humanos actualmente en Venezuela.

### **Diseño**

Guzmán (2013, 2018), considera que lo primero que debe hacer un diseñador de medios, es revisar si hay algún material digital o no elaborado y evaluar si es adecuado, de no ser así, debe elaborarse uno propio en función de sus necesidades. En todo caso se ejecuta la preproducción, producción y postproducción del mismo, lo que implica la realización de guiones didáctico y técnico. Producir el medio y evaluarlo tanto por expertos en contenido y fachada como por los usuarios,

Cabe considerar que, el diseño se refiere a la selección del medio y a su diseño instruccional, la escogencia de la solución, que es la realización de un Edu blog que se justifica en la evaluación diagnóstica del grupo de interés seleccionado. Este prototipo



---

se realizó como una propuesta de solución interactiva, participativa, motivante, con menos rigidez para una temática tan emprendedora y atractiva para la audiencia de educación media como los grupos de interés referidos a la gastronomía ecológica, esto último se puede alcanzar en la actualidad utilizando los avances tecnológicos, como el Edu blog.

Guzmán (2013, 2018) considera que para el diseño un prototipo de hipermedia se deben seguir las siguientes etapas:

1. Seleccionar el medio a realizar en función de las necesidades de la audiencia
2. Seleccionar la audiencia, el grado y nivel
3. Seleccionar el tema de Educación Ambiental a desarrollar
4. Hacer los guiones técnicos y de contenido
5. Seleccionar la teoría de aprendizaje que se utilizará
6. Diseñar el hipermedia y diseño de navegación
7. Seleccionar, buscar, elaborar (de ser el caso) y organizar en carpetas aparte: videos, imágenes (con movimiento o no), música, escribir o transcribir los textos requeridos.
8. Diseñar la fachada del mismo con los colores, tamaño de figuras y letras de acuerdo a las características técnicas e instruccionales del medio seleccionado.
9. Estructurar y reestructurar el material con las observaciones que dan los compañeros y el docente.
10. Evaluar, afinar y volver a presentar teniendo la capacidad para integrar toda la información presentada y obtenida con la experiencia y experticia del desarrollador del medio.

La elaboración del Edu blog se realizó como complemento a los grupos de interés y participación: *Eco-gastronomía, Panadería & Pastelería, Dulcería Criolla y Cocina de Reciclaje* y congrega aquellos contenidos innovadores reformulados y además otros que no habían sido incorporados, se introduce videos educativos e hipertextos, que logran un aprendizaje significativo e innovador, desde el trabajo colaborativo, que mantiene al estudiante en una ambiente agradable y constructivo.

En cuanto al material, es de hacer notar que el mismo contiene tópicos relacionados con la higiene y manipulación de alimentos, concepciones y tendencias de la gastronomía actual, iniciación a la Eco - gastronomía, eco - gastronomía venezolana e internacional, postres saludables, alimentación equilibrada y necesidades especiales, preparación de recetas, entre otros contenidos vinculados al grupo de interés. Además, se incorporaron materiales diversos para fomentar el interés por la lectura en este campo, la conformación de los contenidos en unidades de estudio por semana, el permitiendo la adaptación, motivación y fortalecimiento del aprendizaje en el estudiante cursante del grupo que pudo ingresar al blog.

Al respecto, los contenidos se seleccionaron en un seminario de discusión entre estudiantes, representantes, docentes y facilitadores del grupo de interés de ambas instituciones educativas y también tomando en cuenta la formación del facilitador. Por lo que, estos grupos de interés tiene una secuencia lógica y progresiva de formación, desde lo básico hasta complejo, que le permite al estudiante la construcción de su

aprendizaje desde la experiencia educativa de acuerdo a sus necesidades e intereses y tomando en cuenta los cuatro criterios que rigen las actividades prácticas de los grupos de interés: ocupar las manos, ocupar la mente, ocupar el corazón y practicar la convivencia (tomando del material proceso de transformación curricular en Educación Media MPPE, 2016).

Con el fin de concretar lo antes expuesto y a partir del guion de contenido para el Edu - blog como una herramienta de apoyo virtual de aprendizaje, se diseñaron de manera organizada y esquemática ocho (8) unidades, tal como se presenta en el siguiente cuadro:









**Cuadro 1**  
**Unidades y contenidos para el diseño del Edu - blog (Guion didáctico)**

<b>Unidades</b>	<b>Contenidos</b>
Higiene y manipulación de los alimentos	Inocuidad en el manejo de alimentos, propiedades organolépticas de los alimentos, fuentes contaminantes de los alimentos, clasificación de los alimentos según su tiempo de duración, mecanismos de contaminación de los alimentos, enfermedades transmitidas por los alimentos, conservación de los alimentos, creación, decoración y presentación de elaboraciones.
Concepciones y tendencias actuales de la gastronomía	Gastronomía: Definición, concepciones, evolución de la gastronomía, personajes y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico, corrientes culinarias actuales.
Iniciación a la Eco-gastronomía	Ecología y Eco-gastronomía: Concepciones, evolución de la Eco-gastronomía, personajes y acontecimientos más relevantes del mundo culinario y gastronómico, cocina creativa y reciclada, cocina vegetariana y vegana, creación, decoración y presentación de elaboraciones.
Eco-gastronomía venezolana e internacional	Tradiciones en la alimentación, cocina venezolana (geografía, influencias históricas, costumbres y tradiciones), cocina regional venezolana (regiones gastronómicas), cocina internacional (influencia francesa, características, elaboraciones de la cocina), cocinas del mundo (europea, asiática, americana, africana y oceánica), creación, decoración y presentación de elaboraciones de la Eco-gastronomía venezolana e internacional.
Postres saludables	Panadería, pastelería y algo más saludable, creación, decoración y presentación de elaboraciones de los postres saludables.
Alimentación equilibrada y Necesidades especiales	Alimentación y nutrición, clasificación de los alimentos y nutrición, grupos de Alimentos, combinación de los alimentos, alimentación y nutrición equilibrada, alimentación y nutrición en las diferentes etapas del organismo, problemas de salud relacionados con los alimentos (excesos o en defectos, factores de riesgos, higiene y seguridad, trastornos alimentarios), creación, decoración y presentación de elaboraciones de la cocina equilibrada y necesidades especiales
Eco-gastronomía Navideña	Recetas navideñas al natural, creación, decoración y presentación de elaboraciones de la Eco-gastronomía Navideña
Estudio de ofertas Eco- Gastronómica y Costos	Introducción al estudio de mercado, clasificación de las ofertas Eco-Gastronómica, aspectos Eco- Gastronómicos a considerar, método de fijación de precios, costos y tipos de costos, componente del precio, cálculo del precio de la receta

*Nota.* Cuadro elaborado por Piñero 2019

El Edu - blog contiene el diseño de ocho (8) secciones, tal como se presenta en el siguiente cuadro, considerando los elementos más importantes que pueden ser desarrollados como competencias por parte de los estudiantes y la actualización trimestral por parte del diseñador.

**Cuadro 2**  
**Secciones del blog**

Secciones	Descripción
<b>Actualidad</b> 	Se publican noticias actualizadas vinculadas con la gastronomía y la ecología
<b>Recordatorio</b> 	Se publicarán frases, poemas, mensajes vinculados con la gastronomía y la ecología
<b>Actividades</b> 	Los estudiantes compartirán sus experiencias gastronómicas.
<b>Espacio académico</b> 	Se publicarán las actividades y recordatorios para las próximas clases.
<b>Recetario</b> 	Los estudiantes compartirán sus recetas y sugerencias.
<b>Videos</b> 	Video educativos para su formación, que sirven de complemento para las clases.
<b>Galería</b> 	Fotos de las preparaciones ejecutadas en clases, por el chef y los estudiantes.
<b>Enlaces de interés</b> 	Sitios que complementen las preparaciones y la teoría.

*Nota.* Cuadro elaborado por Piñero, 2019.

Entre las ventajas del blog Eco - gastronómico destacan las siguientes:

1. Permite compartir conocimientos y experiencias de la gastronomía ecológica gracias a las características antes mencionadas.
2. Aumenta el interés y la participación de la comunidad estudiantil sobre temas de la gastronomía ecológica.
3. El blog es de fácil acceso, ya que se puede ubicar de manera rápida a través de los buscadores.
4. Recoge y publica información gastronómica actualizada.

La validación del blog se realizó a través de la divulgación de diversos medios:

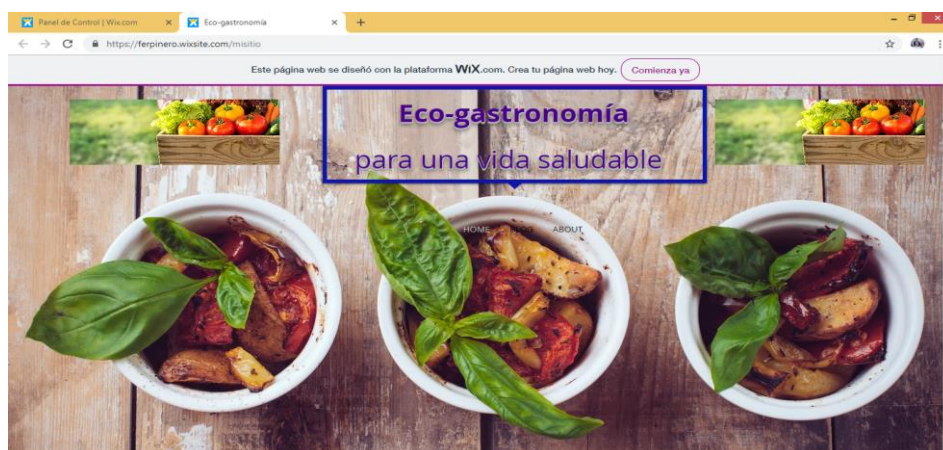
1 Presentaciones, las cuales se realizaron a través de la exposición, que se llevó a cabo en la comunidad estudiantil que cursan este grupo de participación, se presentó el blog en la primera clase del año escolar 2018-2019, organizado por los directivos y el prof/chef de este grupo de interés, realizado los 08 y 10 de octubre de 2018.

2 Juicio de expertos: se envió a personas especialistas en el área tecnológica, gastronomos /chef y de diseño gráfico, para que revisaran el contenido, la forma en que se plantean los temas, la estructura y diseño.

De esta evaluación se desprende que el blog tiene alta interactividad, navegación amigable y validez tanta de fachada como de contenido

Tomando en cuenta el modelo del Edu - blog propuesto, su diseño instruccional quedó organizado de la siguiente manera:

**Menú Principal.** Contiene el menú principal para los invitados al blog, tal como se muestra en la siguiente captura de pantalla (figura 1):

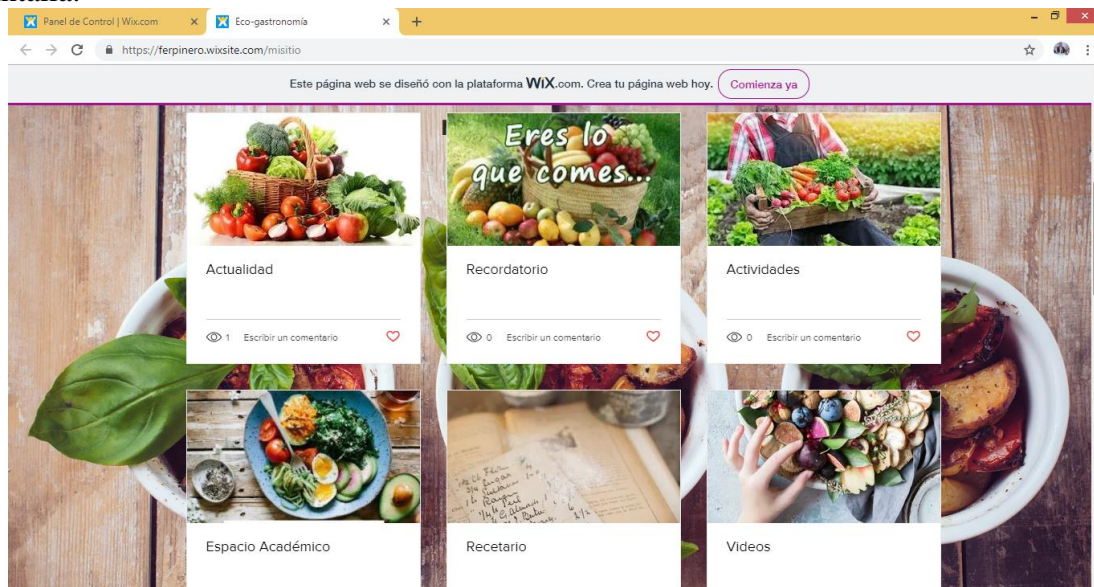


**Figura 1. Categorías que posee el blog**

El alcance generado en este menú principal fue la posibilidad de integrar de forma atractiva, novedosa y creativa el propósito del edu blog y el diseño permitió que los participantes pudieran ingresar a la plataforma. Se hizo de esta manera debido a que las

imágenes reales de los alimentos y presentaciones gastronómicas atraen la motivación de quien lo observa y genera curiosidad para ingresar a cada una de las secciones.

La figura 2 presenta las secciones del blog: Actualidad, recordatorio, actividades espacio académico, recetario y videos, tal como se muestra en la siguiente captura de pantalla:



**Figura 2. Visualización de las secciones del blog**

La sección de actualidad incluye un espacio informativo a partir de los tópicos más relevantes que se discuten hoy en día en cuanto a las tendencias generadas en materia gastronómica, que le brindan un recorrido histórico al participante para adentrarse al contenido teórico del edu blog.

La sección de recordatorio fue creada con la finalidad de incluir los eventos más importantes en el mundo y en Venezuela con respecto a la eco – gastronomía.

La sección de actividades le permite al facilitador organizar el proceso de evaluación y darlo a conocer al participante, de acuerdo a su modalidad de aprendizaje y en correspondencia con los objetivos y contenidos establecidos en el plan académico.

La sección de espacio académico consistió en reforzar el aprendizaje adquirido por cada estudiante mediante las guías de estudio, con la intención de fortalecer el contenido y la aprehensión de los saberes.

La sección de recetario consistió en un espacio abierto para poder transcribir y mostrar las recetas trabajadas en los momentos presenciales de los grupos de interés.

La sección de videos es un espacio interactivo donde se abrió la posibilidad de desarrollar interactividad a partir de las grabaciones de los participantes en el momento en el cual realizaron las presentaciones. También se incluyeron links de sitios web donde aparecen algunos recursos audiovisuales que puedan reforzar las técnicas empleadas en las preparaciones haciendo uso de la eco gastronomía.

---

Actualmente, el edu - blog cuenta con 8 secciones y un diseño que invita a que las personas de la comunidad estudiantil de los grupos de interés y general lo visiten, se informen y se recreen en cada una de las secciones. En cuanto a las opiniones emitidas por los estudiantes, respecto a si les había gustado, valoran positivamente el uso del edu blog para compartir recursos y comunicarse con otros (84,9%). Al mismo tiempo, los comentarios se relacionaron en 6 criterios:

- **Motivación:** El *Edu-blog* resultó estimulante. Contenía preguntas bien dirigidas que recibían realimentación. Se percataron que las dudas y respuestas de otros compañeros, les permitió compartir y comparar aprendizajes. Además, se generó seguridad en la preparación de las actividades. Comentaron que el grupo de participación se volvió más agradable, al recibir una guía paso a paso que facilita la comprensión.
- **Integración teórico-práctica:** Los estudiantes indicaron que el *Edu-blog* permitió encontrar de manera simultánea aspectos teóricos y prácticos de la gastronomía, ya que las imágenes se relacionaban con información teórica.
- **Disposición de acceso:** Los estudiantes coincidieron que al inicio fue fácil acceder al *Edu-blog* a través de la página del link. Comentaron que posteriormente lo agilizaron ingresando el nombre del *Edu-blog* gastronómico directamente en un buscador, y finalmente lo más práctico fue añadirlo a favoritos.
- **Material didáctico e iconográfico:** Las opiniones coincidieron en que el material expuesto fue fácil de entender, estaba bien dirigido y fue muy práctico el localizar imágenes y teoría en un mismo lugar. También explicaron que las fotografías gastronómicas mostradas estaban bien utilizadas, ya que con una sola imagen se hacían diferentes preguntas, lo que les facilitó integrar diversos conocimientos. Valoraron el material original (las fotografías y preguntas), que les ayudaron en el estudio.
- **Interacción y realimentación:** Expresaron que cuando se presentó una duda o respuesta a interrogantes, en menos de 24 horas recibían respuesta del facilitador, y aunque la realimentación no era inmediata les ayudó a distinguir si estaban o no en lo correcto, lo que resultó en interés por el *Edu-blog*. Consideraron muy interesantes, innovador los comentarios de sus compañeros, sus respuestas y dudas, ya que les ayudó a resolver las propias.
- **Beneficio:** Los estudiantes comentaron que las entradas del *Edu-blog* les apoyaron en el repaso de cada sección, integración de conocimientos y la autoevaluación. Consideraron que el material fue suficiente para preparar cada encuentro tanto presencial como online del *Edu-blog*, sin la necesidad de buscar imágenes en otras fuentes. Indicaron que en las imágenes se señalaban

---

características relevantes, relacionadas con las temáticas a tratar, lo que facilitó el reconocimiento de las imágenes y se estimuló el razonamiento y no la memoria.

El uso, en general, ha resultado sencillo, amigable, interactivo, innovador y creativo, que contribuye en el proceso de aprendizaje del estudiante, permitiendo la investigación en todo momento en un 78,64%, fortaleciendo la cocina de la actualidad (Eco-gastronomía).

Es por eso, que la eminente visita en el edu-blog en el periodo en que se desarrollaron los grupos de participación (más 1984 visitas), con visitas de procedencia mayoritariamente amantes de la gastronomía, aunque también hay visitas de otros estudiantes de otros intereses. En este sentido, se considera que el edu-blog promovió la participación del estudiante a través del seguimiento de los contenidos y recetas asociadas a la Eco-gastronomía.

Por ello, se invita a toda la comunidad a que visite el Edu - blog Eco-gastronomía para una vida saludable a través de la siguiente dirección: <http://ferpinero.wixsite.com/misitio>.

Se indican, además, algunas propuestas para mejorar el uso del edu-blog gastronómico como: proponerlo para un uso diferente relacionado con incentivar la reflexión y la discusión, la inclusión de un chat (herramienta de comunicación sincrónica) en el edu-blog para resolución de dudas entre facilitador-participantes, el diseño de un sistema eficaz para una mayor implicación del alumnado o la mejora en el sistema de clasificación del contenido para que sea más localizable.

## Conclusiones

Actualmente, el conglomerado social que habita en Venezuela confronta a diario una cruda realidad con respecto a la alimentación y las posibilidades de acceso a gran cantidad de nutrientes que contribuyan a su alimentación balanceada. De tal manera que cada estudio o recurso instruccional que se diseñe para dar a conocer la información con respecto a alternativas sustentables en esta área es sumamente valiosa. Con respecto al trabajo realizado por el autor, de acuerdo con los objetivos propuestos se obtuvieron las siguientes conclusiones:

- El grupo de estudiantes que ha sido atendido dentro de los grupos estables dirigidos al desarrollo de la Eco – gastronomía poseen cierto grado de información con respecto a nociones básicas que se vinculan con los alimentos y sus preparaciones. Sin embargo, desconocen la forma a través de la cual se pueden potenciar los sabores y las recetas, a partir de la preservación del ambiente y sus recursos. Se obtuvo al mismo tiempo en los encuentros presenciales alto nivel de motivación, interés, compañerismo y responsabilidad en el cumplimiento de todas las actividades sugeridas por el facilitador.

- En cuanto a los contenidos que se incorporaron en el diseño del Edu – blog, fue necesario seleccionar aquellos más importantes que complementan de forma simple y atrayente el basamento teórico sobre la Eco – gastronomía, tomando en cuenta algunos referentes internacionales y nacionales que amplíen la visión del participante en cuanto

---

a la temática. Se realizó el diseño en un formato atractivo e innovador, a través de un blog como herramienta de apoyo que puede ser utilizado por el participante de forma constante y sin mayores limitaciones de tiempo.

- El prototipo del Edu – blog fue evaluado por expertos: un profesor de Tecnología Educativa del IPC, con el fin de que brindara sus orientaciones en cuanto a diseño, diagramación y distribución del contenido, con el fin de hacer las modificaciones sugeridas.

- Con respecto a la implementación del Edu - blog como medio instruccional, se llevará a cabo un proceso de orientación al grupo de estudiantes para dar a conocer la herramienta. El facilitador administrará el grupo estable y asignará actividades de estudio independiente con la utilización del contenido plasmado en el blog.

### **Implicaciones pedagógicas**

En líneas generales, en el Doctorado en Educación Ambiental del IPC se abren espacios de discusión acerca de la sustentabilidad y la gastronomía saludable, con mayor énfasis hacia la difusión social desde el ámbito educativo con el uso y aprovechamiento de las TIC. Otra implicación estaría vinculada con dar continuidad al curso de TIC con el fin de que los doctorantes diseñen e implementen mayores recursos que potencien la mejora de la calidad educativa y contribuyan al bienestar del ser humano desde una visión holística e integral.

### **Referencias**

- Armendáriz, J. (2014). *Gastronomía y nutrición*. España, Paraninfo.
- Avalos, M. (2017). *¿Cómo trabajar con TIC en el aula? Una guía para la acción pedagógica*. Buenos Aires, Biblos.
- Calderón, Taboada, Argumedo, Ortiz, López y Hernández. (2016). *Cultura Alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales*. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-54722017000200303](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722017000200303)
- Candela, Y. (2016). *Seguridad alimentaria en Venezuela: una mirada desde el ciudadano vulnerable*. Recuperado de <http://www.scielo.org.ve/pdf/cdc/v33n91/art08.pdf>
- Cantera, P. y Ruíz, E. (2018). *Ecogastronomía como estrategia resiliente para el mundo rural*. España, Universidad Pablo de Olavide.
- Cartay, R. (2010). *Entre Gustos y Sabores. Costumbres gastronómicas de Venezuela*. Caracas, Fundación Bigott.
- Carrero, A. (2017, febrero 15). *Refuerza la gastronomía venezolana. El INN te ofrece razones para comer en familia*. Correo del Orinoco. P.24.



- 
- Casado, D., Castro, S. y Guzmán, B. (2007). Las TIC en los procesos de enseñanza y aprendizaje. Revista *Laurus*, Año 13, Número 23. Recuperado de [www.redalyc.uaemex.mx/pdf/761/76102311.pdf](http://www.redalyc.uaemex.mx/pdf/761/76102311.pdf)
- Casals (2018). Making Gastronomy. Q1 Recuperado de <https://kikocasals.com/2013/03/06/eco-gastronomia/>
- Castillo, O. (2014). *Anotaciones sobre Gastronomía*. Caracas, Fundación Bigott.
- Contreras, F. (2004). Weblogs en educación. *Revista digital universitaria*.10. Recuperado de [http://www.revista.unam.mx/vol.5/num10/art65/nov\\_art65.pdf](http://www.revista.unam.mx/vol.5/num10/art65/nov_art65.pdf)
- Coicaud, S. (2010). *Educación a distancia. Tecnologías y acceso a la educación superior*. Buenos Aires, Biblos.
- De León, I. C. y Suárez, J. (2008). *El Diseño Instruccional y Tecnologías de la Información y la Comunicación. Posibilidades y Limitaciones* Revista de Investigación N° 65.
- De Marco, P. y Guzmán, B. (2008). *Diseño y evaluación de un prototipo de CD rom para el Curso Simulaciones y juegos instruccionales del Departamento de Tecnología Educativa en el Instituto Pedagógico de Caracas*. Revista de Investigación N° 65.
- González, B. (2017, marzo 27). Educando y replanteando la lonchera escolar. Últimas Noticias, p.2.
- Guzmán, B. (2005). Actitudes de los docentes ante las Tecnologías de Información y Comunicación Tesis Doctoral no publicada Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Instituto Pedagógico de Caracas.
- Guzmán, B. (2008). Los docentes de la Universidad Pedagógica Experimental Libertador - Instituto Pedagógico de Caracas ante las Tecnologías de Información y Comunicación. *Investigación y postgrado*, 1(23), 37-72.
- Guzmán, B. (2013). *Evaluación del Curso Tecnología de Información y Comunicación y Educación Ambiental a Través de sus Productos*. Trabajo de ascenso. Instituto Pedagógico de Caracas
- Guzmán, B., (septiembre 2018). *TIC y Medios 27 conferencia* presentada en Encuentro Nacional de Profesores de Francés organizado y promovido por la Asociación Venezolana de Profesores de Francés Pozo De Rosas Miranda
- Heredia, H., Romero, M., y Álvarez, E. (2019). *El Guiniguada. Revista de investigaciones y experiencias en Ciencias de la Educación*. Vol. 28. Recuperado de <https://ojsspdc.ulpgc.es/ojs/index.php/ElGuiniguada/article/view/1021/1056>.
- Heredia, H. y Romero, M. Fco. (2017). El blog como estrategia lectora en el aula de Educación Secundaria Obligatoria. Revista de estudios socioeducativos. RESE, 5, 75-88. Recuperado de <https://bit.ly/2JS8KDi>
- Herrera, M. (2018). Amenazas al bienestar de la infancia venezolana: Un reto para el pediatra ante una emergencia humanitaria compleja. *Anales Venezolanos de Nutrición* 31 (2). Recuperado de <http://www.analesdenutricion.org.ve/ediciones/2018/2/art-3/>
- Efimova, L. y Fiedler, S. (2004). *Learning webs: learning in Weblog Networks*. Recuperado de [www.doc.telin.nl/dcgi/ds.py/get/file3544/learningwebs.pdf](http://www.doc.telin.nl/dcgi/ds.py/get/file3544/learningwebs.pdf).
-

- 
- Estévez, S. (2014). *Diario de un Chef*. Caracas, El Nacional.
- España, L. P. (2015). Pobreza y Misiones Sociales. Encuesta Nacional de Condiciones de Vida 2015 (ENCOVI 2015). Recuperado de [http://www.rectorado.usb.ve/vida/sites/default/files/2015\\_pobreza\\_misiones.pdf](http://www.rectorado.usb.ve/vida/sites/default/files/2015_pobreza_misiones.pdf)
- Fondo Monetario Internacional. La inflación en Venezuela podría superar el 500% Recuperado de [http://economia.elpais.com/economia/2016/04/27/actualidad/1461768650\\_309846.html](http://economia.elpais.com/economia/2016/04/27/actualidad/1461768650_309846.html)
- Landaeta, M. (2018, marzo 23). *Población vulnerable ante la desnutrición*. 2001, p.10.
- Lara, T. (2005). Blogs para educar. Usos de los blogs en una pedagogía constructivista, 1-23. Recuperado de [https://www.researchgate.net/publication/28109410\\_Blogs\\_para\\_educar\\_Usos\\_de\\_los\\_blogs\\_en\\_una\\_pedagogia\\_constructivista](https://www.researchgate.net/publication/28109410_Blogs_para_educar_Usos_de_los_blogs_en_una_pedagogia_constructivista).
- Larrauri, J. y Badiola, G. (2010). *Gastronomía Nutrición. Dieta y cocina mediterránea*. España, Everest.
- López, A., Carabias, L., y Díaz, E. (2011). *Ofertas Gastronómicas*. Madrid, Paraninfo.
- Lozano, A. y Burgos, J. (2010). *Tecnología Educativa en un modelo de educación a distancia centrado en la persona*. México, Limusa
- Lluch, G. (2017). Los jóvenes y adolescentes comparten la lectura. En Cruces, Fco. (dir.) *¿Cómo leemos en la sociedad digital? Lectores, booktubers y prosumidores* (pp.31-51). Madrid/Barcelona, Fundación Telefónica/Ariel.
- Martí, A. y Martí, J. (2009). *Educación Virtual. TICs, E-Learning y desarrollo*. Caracas, Universidad Bolivariana de Venezuela.
- Ministerio del Poder Popular para la Salud (2018). *Anuario de Mortalidad 2014*. Caracas, MPPS.
- Navas, L. y Pulido, D. (2013). *PNL alimentación saludable en niñ@s y adolescentes*. Caracas, San Pablo.
- Robles, D. (2014). *Gastronomía*. México, Mc Graw Hill.
- Rodríguez, Z. (2016). *Corpus teórico para la formación del docente de música desde la perspectiva de los valores socioculturales. Caso UPEL*. Tesis Doctoral no publicada. Instituto Pedagógico de Caracas.
- Solano, I. (2017). Desarrollo de un sistema instruccional para el estudio de la guitarra popular en la escuela superior de música José Ángel Lamas. Trabajo de grado no publicada UPEL-IPC.
- Takagi, M., Del Grossi, M., y Da Silva, J. (2006). *El programa "Hambre Cero" dos años después. El fin del hambre en 2025. Un desafío para nuestra generación*. Madrid, Mundí- Prensa.
- Universidad Pedagógica Experimental Libertador, Vicerrectorado de Investigación y Postgrado (2016). Manual de trabajos de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales. Caracas, Autor.
- Villalobos Ferrer, E. (2015). Uso del Blog educativo en procesos de aprendizaje de Educación Ambiental. *Revista de Investigación* N° 85 Vol. 39 Mayo - Agosto 136.
-