

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, LEÓN.
FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
DEPARTAMENTO DE TURISMO
GESTION DE EMPRESAS TURISTICAS**



**Monografía para optar al título de
Licenciada en Gestión de Empresas Turísticas:**

*“Análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la Carrera de Gestión de
Empresas Turísticas del Departamento de Turismo en la Universidad Nacional
Autónoma de Nicaragua -León”.*

Autoras:

Br. Rosa Elena Hernández López.

Br. María Alejandra Jerez Gutiérrez.

Br. Halison Fernanda Rojas Espinoza.

Tutora:

M.Sc. Idania Mercedes Bolaños Cerda

León, Septiembre, 2021.

“A LA LIBERTAD POR LA UNIVERSIDAD”

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA, LEÓN.
FACULTAD CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES
DEPARTAMENTO DE TURISMO
GESTION DE EMPRESAS TURISTICAS**



**Monografía para optar al título de
Licenciada en Gestión de Empresas Turísticas:**

*“Análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la Carrera de Gestión de
Empresas Turísticas del Departamento de Turismo en la Universidad Nacional
Autónoma de Nicaragua -León”.*

Autoras:

Br. Rosa Elena Hernández López.

Br. María Alejandra Jerez Gutiérrez.

Br. Halison Fernanda Rojas Espinoza.

Tutora:

M.Sc. Idania Mercedes Bolaños Cerda

León, Septiembre, 2021.

“A LA LIBERTAD POR LA UNIVERSIDAD”



RESUMEN

El propósito del estudio es dar a conocer la realidad que existe acerca de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas (GET), UNAN-León y de esta manera sirva como respaldo a la aprobación de un proyecto de Laboratorio de Cocina, así como podría ser base a futuros estudios relacionados con el tema. Se sustentó mediante la información obtenida del sujeto de estudio, conformado por: estudiantes de tercero y cuarto año de la carrera GET, docentes, egresados, fundadores y jefe de Departamento de la misma carrera, en donde se elaboraron encuestas y entrevistas para profundizar en sus opiniones y experiencias acerca de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera, igualmente se recopilaron los antecedentes de la misma en relación al antiguo laboratorio con el que se contaba, teniendo como resultados finales que sí es necesario un laboratorio de cocina para la carrera GET, destacando que debido a no contar con un laboratorio de cocina los estudiantes deben incurrir a gastos elevados en alquileres de utensilios y equipo, no logran complementar la teoría con la práctica al no tener un espacio idóneo para el uso y maniobra de los utensilios y alimentos. Asimismo, no contar con un laboratorio de cocina impide a los estudiantes desarrollarse más ampliamente en el área gastronómica, lo que significa una debilidad en el área laboral, los docentes no logran transmitir adecuadamente los conocimientos y deben optar por otras alternativas para poder desarrollar sus competencias dentro del salón de clases, por lo tanto se dificulta la formación de profesionales con las debidas competencias en el área de alimentos y bebidas (A y B) y, de Etiqueta y Protocolo, que también podría aprovechar óptimamente el laboratorio de cocina, perdiendo así la oportunidad de tener equipos de estudiantes de la carrera GET que puedan dedicar su experiencia y conocimientos en las actividades propias de la universidad. Por otra parte, contar con un laboratorio de cocina significaría mayor competitividad y prestigio para la UNAN-León en relación a las demás universidades e instituciones, sin embargo aún no se cuenta con un presupuesto destinado para el proyecto de la construcción y/o dotación de un laboratorio de cocina, y que sin duda resolvería muchas de las necesidades que existen actualmente para los estudiantes.



AGRADECIMIENTOS Y DEDICATORIA.

Primeramente a Dios, por hacer posible este logro y al fin culminar nuestra carrera, Gestión de Empresas Turísticas, a nuestros padres, pilares de nuestras vidas que día a día nos brindaron su apoyo con esfuerzo y amor, para que no nos faltase nada a lo largo de estos años de estudios, también una importante mención a aquellos seres queridos que aunque ya no se encuentran físicamente con nosotros, son nuestros ángeles y guías en este camino.

Queremos dedicar esta tesis a cada uno de los familiares y amigos que significaron un apoyo moral o económico, que siempre estuvieron ahí deseándonos lo mejor para la creación y finalización de esta tesis. Queremos también dar las gracias a los docentes del Departamento de Turismo, UNAN-León por ser maestros y amigos en nuestra formación universitaria, con una importante mención a la M.Sc. Idania Bolaños, docente y co-autora de esta tesis, agradecemos su cariño, paciencia y entrega en los años de formación y en la elaboración de este trabajo de investigación que nos permitirá titularnos como Licenciadas de Gestión de Empresas Turísticas.

Gracias a cada uno de ustedes, este mérito también es suyo.

Br. Rosa Elena Hernández

Br. María Alejandra Jerez

Br. Halison Fernanda Rojas.



INDICE

CAPITULO I. INTRODUCCIÓN	1
1.1 Antecedentes	2
1.2 Planteamiento del problema	5
1.3 Justificación	7
1.4 Hipótesis	8
ES REALMENTE NECESARIO UN LABORATORIO DE COCINA PARA LOS ESTUDIANTES DE LA CARRERA GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS.	8
CAPITULO II. OBJETIVOS	9
2.1 Objetivo General	9
2.2 Objetivos específicos	9
CAPITULO III. MARCO TEÓRICO	10
3.1 CONCEPTOS	10
3.2 COCINA Y TURISMO	13
3.3 LABORATORIO Y COCINA	13
3.4 COMIDA TÍPICA	14
3.5 IMPORTANCIA DE LOS LABORATORIOS DE COCINA EN EL TURISMO.	14
3.6 UNIVERSIDADES E INSTITUTOS QUE CUENTAN CON LABORATORIO DE COCINA A NIVEL NACIONAL.	15
3.7 TABLA COMPARATIVA DE UNIVERSIDADES E INSTITUTOS A NIVEL NACIONAL QUE CUENTAN CON LABORATORIO DE COCINA EN COMPARACIÓN A LA UNAN-LEON	17
3.8 IMPORTANCIA DE UN LABORATORIO DE COCINA PARA LA CARRERA G.E.T DESDE NUESTRA EXPERIENCIA Y PERCEPCIÓN.	18
3.9 IMPORTANCIA DE PROMOVER LA COCINA NICARAGÜENSE, SEGÚN EXPERTOS EN EL ÁREA DE COCINA EN NICARAGUA.	19
3.10 HABILIDADES Y DESTREZAS QUE DESARROLLAN ESTUDIANTES AL CONTAR CON UN LABORATORIO DE COCINA.	21
3.11 REGLAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO EN UN SITIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	22
3.12 FODA de la carrera G.E.T en relación con la implementación de un laboratorio de cocina para el departamento de turismo.	24
CAPITULO IV. METODOLOGÍA	25
4.1 TIPO DE ESTUDIO	25
4.2 POBLACIÓN Y MUESTRA	25



4.2.1. Población	25
4.2.2. Muestra	26
4.3 INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS QUE SE APLICARÁ POR MUESTRA.	28
4.4 FUENTES DE INFORMACIÓN.	28
4.5 PROCEDIMIENTO DE RECOLECCIÓN DE DATOS.	29
4.6 PLAN DE ANÁLISIS.	29
4.7 DIFICULTADES QUE SE PRESENTARON A LO LARGO DE LA INVESTIGACIÓN.	29
4.8 OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLE	31
4.9 CONSIDERACIONES PARA GARANTIZAR LOS ASPECTOS ÉTICOS.	32
CAPITULO V. RESULTADOS	33
5.1. Entrevista a docentes de la carrera GET.	33
5.2. Resultados de encuestas a egresados que contaron con laboratorio de cocina.	40
5.3 Resultados de encuestas a egresados que no contaron con laboratorio de cocina.	47
5.4 Resultados de encuestas a estudiantes de tercero y cuarto año de Gestión de Empresas Turísticas.	53
5.5 Resultado de entrevista al jefe del Departamento de Turismo, facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, UNAN-León.	63
Análisis de entrevista al jefe del Departamento de Turismo, facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, UNAN-León.	64
5.6 Resultado de las ventajas y desventajas de contar y no con un laboratorio de A&B, de los egresados y estudiantes de la carrera GET.	65
CAPITULO VI. CONCLUSIONES	67
CAPITULO VII. RECOMENDACIONES	69
CAPITULO VIII. BIBLIOGRAFIA	71
CAPITULO IX. ANEXOS	74
ANEXO 1. Reseña sobre entrevista realizada a Co-Fundador de la escuela de turismo	74
ANEXO 2. Reseña sobre entrevista realizada al M.Sc. Carlos Santovenia.	75
ANEXO 3. Modelos de entrevistas e instrumentos aplicados.	77
ANEXO 4. Fotografías de docentes de la carrera GET, que fueron entrevistados.	86
ANEXO 5. Gráficos de las encuestas realizadas.	88



CAPITULO I. INTRODUCCIÓN

El hombre que en un principio comía lo que podía para satisfacer su hambre, fue evolucionando y encontrando una forma agradable y placentera de satisfacer esta necesidad vital. Fue creando una forma más digna de alimentarse. Es ahí donde la gastronomía proporciona el conocimiento de las maneras adecuadas para dar un servicio a los demás, tan importante en el desarrollo de la humanidad y característico en la dignidad humana (Monroy, 2004, p. 9-10), es por ello que el hombre se desarrolla de tal manera que implementa medios para poder brindar estos conocimientos de manera profesional. En 1992, es cuando a nivel nacional la Universidad de Ciencias Comerciales (UCC) introduce por primera vez en Managua-Nicaragua la Carrera de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras, y más adelante la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua (UNAN-León), el 6 de marzo de 1996, oferta la carrera Licenciatura en Gestión de Empresas Turísticas (GET). Del año 1998 a 2005 la carrera GET, cuenta con un pequeño laboratorio de cocina en donde los estudiantes podían poner en práctica sus conocimientos gastronómicos en base a una teoría, pero a partir del año 2007 dicho laboratorio deja de existir debido a que, al trasladarse la entonces Escuela de Turismo, a la nueva Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, no se contaba con el espacio y/o condiciones necesarias para establecerlo.

Como egresadas de la carrera GET, se ha detectado la debilidad en el campo laboral profesional al no haber contado con un laboratorio de cocina, donde se pueda llevar a cabo la práctica requerida para poder aplicarla al mundo laboral que es cada vez más exigente en la especialización y la excelencia, ya que esto significa un alto costo económico para los estudiantes debido a alquileres de equipo.

Es por ello, que se plantea el estudio como un análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera GET-UNAN –León, de esta manera poder sustentar con bases objetivas, reales y actualizadas a través de los datos recopilados en esta investigación



1.1 Antecedentes

El hombre que en un principio comía lo que podía para satisfacer su hambre, fue evolucionando y encontrando una forma agradable y placentera de satisfacer esta necesidad vital. Fue creando una forma más digna de alimentarse. Es ahí donde la gastronomía proporciona el conocimiento de las maneras adecuadas para dar un servicio a los demás, tan importante en el desarrollo de la humanidad y característico en la dignidad humana (Monroy, 2004, p. 9-10).

Es por ello por lo que el hombre se desarrolla de tal manera que implementa medios para poder brindar estos conocimientos de manera profesional dando resultado a las primeras universidades culinarias renombradas a nivel mundial como las siguientes.

El instituto Le Cordon Bleu, Fundado en Francia de 1895, excelencia en formación culinaria y administración hotelera, cuenta con la primera red mundial de institutos de artes culinarias y de management hotelero. Con una gama de programas de formación técnica y universitaria. (LE CORDON BLEU, 2020)

Luego, la primera universidad culinaria en el mundo inició en 1946 en Nueva York, Estados Unidos, The Culinary Institute of America (CIA). La instrucción enfatiza el aprendizaje práctico y a lo largo de los años ha integrado restaurantes operados por estudiantes y desarrollo profesional adicional que asegura que los estudiantes de la CIA estén listos al graduarse (The Culinary Institute of America, 2020).

Al contar con dichas universidades, se implementa en América Latina en el año 1992, el Colegio Superior de Gastronomía, que cuenta con programas de prácticas internas, externas (internacionales). Ubicado en el Distrito Federal México (Araceli, 2012)

En 1992, es cuando a nivel nacional la Universidad de Ciencias Comerciales (UCC) introduce por primera vez en Managua-Nicaragua la Carrera de Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras. (Universidad de Ciencias Comerciales, s.f.). Donde más adelante la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua (UNAN-León). El 6 de marzo de 1996 se oferta la carrera Licenciatura en Gestión de Empresas Turísticas (GET), en la Escuela de Turismo, estando a cargo como directora de la escuela de Turismo la MSc. María Amparo Mendoza, quien realizó una maestría en Turismo en la Universidad de Las



Palmas de Gran Canaria en 1997 y en ese mismo año la sustituye en el cargo de directora la MSc. María Elena Rojas Berríos; siendo así la primera universidad pública en ofertar esta carrera a nivel nacional. El Pensum Académico de esta carrera incluía el componente de Alimentos y Bebidas (A y B).

La MSc. María Elena Rojas Berríos en su período como directora de la carrera tuvo la iniciativa de fomentar y preservar la cultura gastronómica nacional, ya que sus viajes a diferentes universidades del extranjero le ayudaron a percibir la necesidad de tener convenios con restaurantes, con hoteles locales de León y el contar con un laboratorio de cocina, donde pudieran poner en práctica la teoría, en sus inicios el laboratorio solamente contaba con cocina de fogón, otros utensilios como: platos, vasos, pinzas, cubiertos que eran facilitados por los estudiantes o alquilado para eventos especiales como ferias departamentales, permitiendo de este modo dar a conocer la carrera Gestión de Empresas Turísticas.

En 1998 MSc. María Elena Rojas formuló un proyecto junto con los estudiantes para la creación de un laboratorio de cocina más especializado; la escuela con fondos propios intento ejecutar el proyecto, pero no fue posible por si solos debido a falta de recursos económicos. Sin embargo, se logra la aprobación ese mismo año del antes mencionado proyecto, gracias a las gestiones de Alistair Thirkettle; Co fundador de la escuela, para reunirse con el Rector de UNAN-León en ese entonces el Dr. Ernesto Medina. Con el financiamiento por parte de entidades como la junta de Andalucía, se logró la primera cooperación con aportaciones como fue: capacitación de profesores, material bibliográfico, equipo de apoyo a la docencia y formación profesional de personas desempleadas en León. Su segunda cooperación fue la compra de equipos y utensilios como: Una cocina industrial, frízer, vajilla, manteles, material bibliográfico, retroproyector (Guevara et al., 2013, p.13).

Durante la rectoría del Dr. Rigoberto Sampson Granera (q.e.p.d.), en el año 2007, se trasladó la Escuela de Turismo a la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales (FCCEE), siendo director el MSc. Carlos Anastasio Santovenia Pérez, este mismo año dejó de funcionar el laboratorio de cocina, ya que la facultad y la universidad no contaban con un espacio físico para ubicar el laboratorio de cocina, trasladando todos los utensilios



y equipos al laboratorio Díaz Müller, donde se oferta la carrera Ingeniería de los Alimentos. (Guevara et al., 2013.p.5)

Es por lo antes mencionado que se realiza la Propuesta de Proyecto: “Laboratorio de Cocina para los estudiantes de la Carrera Gestión de Empresas Turísticas; UNAN-León, 2012-2013”. En dicha propuesta se plantea que la carrera GET no cuenta con un laboratorio de Cocina en el que los estudiantes puedan poner en práctica sus conocimientos teóricos, habilidades y destrezas, la antes mencionada propuesta tiene como principal objetivo fortalecer los conocimientos de los futuros egresados de la carrera, con una infraestructura adecuada para su formación (Guevara et al., 2013.P.6-11)

Al desarrollar dicha propuesta se obtuvo información donde más de un 50% de los estudiantes encuestados durante el periodo de estudio presentaban debilidades en el área de A y B así como en etiqueta y protocolo por no contar con un laboratorio de Cocina, principalmente en las áreas: Montaje de mesa, Técnicas adecuadas para la preparación de A y B, además que no consideraban que las prácticas pre-profesionales fueran suficientes para el desarrollo de sus habilidades, entre otras. (Guevara et al., p.59-79).



1.2 Planteamiento del problema

Hoy en día los consumidores con más alternativas exigen un buen servicio de calidad considerando que el turista es cada vez más exigente, con características y perfiles muy diversos. Por otra parte, la supervivencia de la empresa turística en un mundo cada vez más competitivo, está en manos de la ventaja competitiva que logre mediante la calidad total en sus servicios. Finalmente podemos apreciar que la diversificación del servicio turístico responde cada vez a la variación del producto turístico como consecuencia del desarrollo mundial del turismo y de la tecnología del mercado turístico (Brenda Cisneros, 2017, pág. 56). En Nicaragua a partir del incremento del turismo receptor en los últimos dos años de un 18% interanual (Banco Central de Nicaragua, 2018), se valora cada vez más la tenencia de laboratorios de gastronomía por parte de las universidades que ofertan la carrera de turismo a nivel nacional, creando laboratorios de cocina, para brindar al educando una formación integral en la clase de A&B para su desempeño laboral, para luego ser profesionales más competitivos. Sin embargo, a partir de lo antes planteado, tomando en cuenta los 24 años de existencia de la carrera Gestión de Empresas Turísticas, UNAN - León, según las fuentes consultadas, la carrera solo conto por nueve años con laboratorio de cocina y no hay un estudio actualizado que analice la necesidad de un laboratorio de cocina.

La parte práctica en la formación de un individuo es una elemento fundamental, en este caso, no se encontró un estudio actualizado que profundice en las opiniones y perspectivas de los docentes a través de sus experiencias y conocimientos, a pesar de no contar con un laboratorio de cocina para impartir compontes relacionados han encontrado alternativas empíricas para desarrollar los componentes como: Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas, Decoración y Montaje de Banquetes y Reuniones, Etiqueta y Protocolo, u otros, implementando diferentes formas o maneras de llevar a cabo los objetivos de los componentes antes mencionados, algunos ejemplos de las alternativas que han implementado los maestros al no tener las instalaciones y equipamiento adecuado son: los estudiantes cocinan desde sus hogares para llevar el platillo una vez preparado al aula de clase, se alquila la cristalería, cubiertos,



manteles y demás utensilios para implementar los montajes de mesa, presentación de platillo y coctelería así como el estudiante alquila o elabora decoraciones acorde a la temática estudiada, además en la práctica de etiqueta y protocolo los estudiantes en conjunto con el docente resuelven alquilando un local de restauración, para el desarrollo práctico de sus conocimientos, todo esto representa un mayor costo para los estudiantes y docente; con respecto a la importancia de un laboratorio de gastronomía para alcanzar el logro de las competencias en los estudiantes, según el componente que imparten. Esto lleva a preguntarse; ¿Qué tan importante será para los docentes de GET un laboratorio de cocina? ¿Contribuiría este a lograr las competencias propuestas, en los estudiantes?

Por otro lado, si bien como se ha comentado en los antecedentes, las primeras generaciones de esta carrera contaron por nueve años con un laboratorio de cocina para complementar su formación, existe también un estudio que propone un proyecto para la creación de dicho laboratorio, actualmente no se tiene una valoración comparativa en la formación de los estudiantes de las primeras generaciones que tuvieron la experiencia de clases prácticas en un laboratorio de cocina versus los que no contaron y los que actualmente no cuentan con uno; lo cual hace preguntarse ¿Qué fortalezas o habilidades les permitió alcanzar la práctica en un laboratorio de cocina a los egresados de la carrera de GET, UNAN-León? ¿Cuál es la percepción de los egresados y estudiantes actuales respecto no contar con un laboratorio de cocina?

A pesar de haber contado esta carrera, desde sus orígenes, con el equipamiento básico necesario (cocina semi-industrial, cristalería, cubertería, vajillas, entre otros) que permitía a los estudiantes poner sus conocimientos en práctica mediante la elaboración de platillos u otros, en un laboratorio de cocina, esto se vio interrumpido por cambios administrativos al fusionarse con el Programa de Económicas y Empresariales para convertirse en facultad, sin embargo es pertinente ahora preguntarse ¿Cuál es la opinión de las actuales autoridades facultativas respecto a la necesidad de un laboratorio de cocina para fortalecer el proceso enseñanza – aprendizaje de los estudiantes de la carrera GET.



1.3 Justificación

Se identifica que este estudio será de utilidad a diversos sujetos. En primera instancia, el estudio contribuirá a que los docentes de la carrera GET planteen de forma clara la relevancia que tiene contar con un laboratorio de cocina para lograr las competencias de los componentes, en los estudiantes.

Consecuentemente esta investigación beneficiará a los estudiantes y futuros profesionales en Gestión de Empresas Turísticas, debido a que podrán tener la oportunidad de expresar sus opiniones en base a su experiencia, de cómo ha influido la falta de un laboratorio de cocina en su aprendizaje práctico. Posteriormente este estudio pretende ser un apoyo para la confirmación del proyecto de Laboratorio de cocina para los estudiantes de GET, UNAN-León. Igualmente, el estudio servirá como antecedente para futuras investigaciones.

Así mismo, será de utilidad a la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales debido a que se podrá recolectar datos importantes en donde se plasme la necesidad que existe de un laboratorio de cocina para la carrera GET, UNAN-León, este estudio motiva a la continua mejoría en la calidad de enseñanza práctica del Departamento de Turismo en la Facultad de Ciencias Económicas de UNAN-León, si se lograra llevar a cabo dicho proyecto de laboratorio de cocina futuro con este estudio como base, la universidad tendría la oportunidad de graduar profesionales con mayores habilidades y destrezas en el área de Alimentos y Bebida incidiendo en el prestigio de la facultad.



1.4 Hipótesis

Es realmente necesario un Laboratorio de cocina para los estudiantes de la carrera Gestión de Empresas Turísticas.



CAPITULO II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo General

- Analizar la necesidad de un Laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas de la UNAN-León.

2.2 Objetivos específicos

- Determinar la importancia que tiene un laboratorio de cocina para la enseñanza y alcance de las competencias de los programas académicos a partir de las opiniones de los docentes.
- Establecer un análisis comparativo respecto a las ventajas y/o desventajas de contar y no con un laboratorio de A&B, por parte de generaciones de egresados y estudiantes en la carrera GET.
- Indagar la opinión de las autoridades actuales facultativas respecto a la necesidad de un laboratorio de cocina para fortalecer el proceso enseñanza – aprendizaje de los estudiantes de la carrera GET, de la facultad Ciencias Económicas y Empresariales.



CAPITULO III. MARCO TEÓRICO

3.1 Conceptos

El presente capítulo tiene como objetivo realizar un acercamiento a las conceptualizaciones básicas y principales teorías en las que se fundamenta esta investigación, para lograr una mejor comprensión.

Calidad: Es el conjunto de propiedades y características de un producto o servicio que le confieren capacidad de satisfacer necesidades, gustos y preferencias, y de cumplir con expectativas en el consumidor. Tales propiedades o características podrían estar referidas a los insumos utilizados, el diseño, la presentación, la estética, la conservación, la durabilidad, el servicio al cliente, el servicio de postventa. (Kojima, 2020).

Cocina: Conjunto de técnicas y preparaciones culinarias que, para la sociedad que las emplea y consume, son parte fundamental de su tradición, de sus usos y de sus costumbres que les da unidad como grupo cultural. (Rousse, 2020)

Culinario: Esta palabra etimológicamente se compone del latín «cucīna» cocina y del sufijo «ario» que indica que recibe algo y relativo a, también de «culinariūs». Se entiende por culinario como concerniente, relativo, alusivo y perteneciente a la cocina como una pieza de la casa donde se prepara los alimentos. (Taboola, 2020).

Degustación: Apreciar el sabor de una bebida o alimento. Usualmente la cata tiene por objetivo degustar el sabor para calificarlo o describirlo. (Cruz, 2010).

Destino turístico: es una localidad, que atrae a un gran número de viajeros o turistas en una época del año o durante todo el año, ya sean turistas nacionales o internacionales. (Turistum)

Etiqueta: Es el conjunto de reglas y costumbres que nos permite desenvolvernos, adecuadamente, en los diferentes ambientes. (Debora, 2017).



GET: Abreviatura Gestión de Empresas Turísticas.

Laboratorio: Lugar dotado de los medios necesarios para realizar investigaciones, experimentos, prácticas y trabajos de carácter científico, tecnológico o técnico.- (Ana P. J., 2013).

Macroprogramación: es una fase del Diseño Curricular a nivel macro y que se concretiza en un documento oficial en el que se presenta un encuadre general de la carrera; en este se indican aspectos fundamentales como: la justificación y fundamentación de la carrera, el perfil de ingreso a la carrera y el perfil académico profesional; el plan de estudio, el mapa o malla curricular y la descripción general (descriptores) de cada uno de los componentes curriculares, así como las orientaciones generales relacionadas con la estrategias de aprendizaje y evaluación. (Martha Lorena Guido, 2007, pág. 35)

Microprogramación: Es un documento oficial en el que se presenta la planificación (o programación) y descripción detallada de todos y cada uno de los Componentes Curriculares que conforman el Plan de Estudio, de una carrera determinada, es decir, los programas de los componentes. (Martha Lorena Guido, 2007, pág. 35)

Plato: Los platos son recipientes circulares, de diferentes materiales: plásticos, metálicos, cerámicos, de vidrio, o de barro, como los primeros platos prehistóricos, etcétera; con distinta concavidad) donde se sirven los alimentos. (Conceptos.com)

Protocolo: El protocolo es la descripción de las normas de comportamiento a seguir, pero las normas que describe pueden contener pautas netamente diferenciadas, aplicables a personas, instituciones o países. (Experto Gestipolis, 2001)

Proyecto Turístico: Es la consideración de la conservación del medio ambiente y de la cultura de la comunidad. Algunos de los elementos claves en la sostenibilidad del turismo son mantener y proteger el patrimonio cultural e histórico del territorio. (Entorno turístico.)



Tendencia: La podemos definir como aquel proceso de cambio en los grupos humanos, que da lugar a nuevas necesidades, deseos, formas de comportamiento y por ende a nuevos productos y servicios. -(Ana P. P., 2012)

Turismo: La Organización Mundial de Turismo (OMT) menciona que el turismo comprende las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a los de su entorno habitual, por un periodo inferior a un año, con fines de ocio, por negocio y otros motivos. De esta forma, como una actividad que realizan los visitantes, el turismo no constituye una actividad económica productiva, sino una actividad de consumo. (OMT)

Turismo culinario: Se podría definir como aquel que nos propone rutas de viaje diferentes a las habituales, y que se centran en la gastronomía propia del lugar. En una ruta gastronómica el objetivo principal es conocer las comidas típicas, cocina, bares y restaurantes, y degustar alimentos y bebidas típicas del lugar, apegados a la tierra que dan fama a una zona en concreto. (ON Viajes)

Turista: Un turista es un visitante, con la condición de que debe pernoctar en el destino, esto es, que se quede por al menos 24 horas, pero como ya se mencionó antes, no más de 1 año; los motivos pueden ser personales, profesionales o de negocios. (Hablemos de turismo, 2019).

Utensilios: Objeto de uso manual y frecuente, útil. (wordreference).



3.2 Cocina y Turismo

La cocina nicaragüense es mucho más que disfrutar de un buen plato, cerveza o vino durante un viaje. Es una forma de acercarnos al patrimonio cultural de una región y hacerlo memorable de una forma completamente única y personal. Es, por lo tanto, una gran oportunidad para todas las empresas vinculadas al turismo y la gastronomía que buscan aumentar sus ventas.

Acorde al Reporte sobre cocina nicaragüense de la Organización Mundial de Turismo (OMT), el turista promedio invierte cerca de un tercio de su presupuesto de vacaciones en gastronomía. Esto significa que este sector tiene gran participación en las vivencias de los turistas en cada destino. Sin embargo, no todo turista llega a un destino para hacer turismo gastronómico ni todo proveedor de alimentos ofrece esta experiencia. (COPPOLA, 2016)

3.3 Laboratorio y cocina

Un laboratorio según Julián Pérez (Web escolar 2014), es un lugar dotado de los medios necesarios para realizar investigaciones, experimentos, prácticas y trabajos de carácter científico, tecnológico o técnico”.

En un sentido más amplio, la noción de laboratorio se refiere a cualquier lugar o realidad en la cual se elabora algo o se experimenta.

Se puede comprender como cocina un espacio en donde el talento y la práctica gastronómica se encuentran y renuevan constantemente. Más que un restaurante, un laboratorio es una incubadora de conceptos en donde chefs de diversos campos tienen la oportunidad de presentar su estilo y visión a través de un menú rotativo, variado y siempre de la mejor calidad (Lizardo García y Tamayo, 2016).



3.4 Comida típica

El arte culinario nicaragüense se remonta a tiempos precolombinos, a como lo atestiguan los nombres de algunos de sus más conocidos platos. Luego, durante la conquista y colonia española, la unión de dos razas y dos culturas dio como resultado un menú criollo peculiar, creativo y variado, en el que se usan ingredientes interesantes y del que forman parte desde sopas y carnes, hasta dulces de diversos tipos. (ViaNica)

3.5 Importancia de los laboratorios de cocina en el Turismo.

Alrededor del mundo están surgiendo los laboratorios de innovación, que se han convertido en espacios abiertos para reunir talento, conocimiento y tecnología y encontrar mejoras, nuevos servicios y productos, para un mercado más consumista, competitivo y ávido de cosas nuevas. Los laboratorios de cocina son una interesante estrategia para enriquecer la gastronomía y potenciar su valor a través de la inteligencia colectiva y la innovación abierta. La comida es un poderoso atractivo de la industria turística, que es un gran motor de rama económica para zonas urbanas, rurales, regiones específicas e incluso países. (Paz, 2019); los laboratorios de cocina tienen el objetivo de crear herramientas y facilidades para todo aquel que desee pulir sus habilidades culinarias, de esta forma lograr un mayor profesionalismo en el área, que es tan importante para el comercio y de la misma manera para el turismo. (Paz, 2019)

El turismo gastronómico está adquiriendo cada vez mayor importancia en Nicaragua al igual que en muchos países del mundo. Sin embargo, a diferencia de otros destinos el fenómeno no ha sido muy estudiado en este país y, en la mayoría de los casos, se le reconoce sólo como un elemento asociado al negocio de la hotelería. (Recetas Nicaragua, 2019)

Las actividades del turismo gastronómico no se centran sólo en la asistencia a restaurantes donde se sirvan platos, sino que abarca aspectos como la visita a mercados, tiendas de venta de productos alimenticios locales, participación en fiestas locales, etc. Uno de los objetivos de los turistas no sólo es el visitar si no de degustar nuevos sabores y/o preparaciones culinarias. El turismo es un sector apenas naciente, pero con una



tendencia ascendente. Por el momento, el ingreso de los turistas que visita Nicaragua, procede de países centroamericanos, Canadá, España y Estados Unidos, los centroamericanos suelen acudir en periodos de semana santa y las otras nacionalidades durante el invierno en sus países. (Recetas Nicaragua, 2019).

3.6 Universidades e Institutos que cuentan con laboratorio de cocina a nivel nacional.

3.6.1 Técnico General en Cocina y Gastronomía.



INATEC (tecnológico Nacional) Sede en León y Managua, se encarga que el egresado de esta especialidad sea capaz de definir ofertas gastronómicas y desarrollar los procesos de pre-elaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos, aplicando con autonomía y creatividad las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. El estudiante desarrolla sus actividades profesionales en pequeñas, medianas o grandes empresas de servicios gastronómicos, como: hoteles, comedores, establecimientos de comidas rápidas, bares y restaurantes. (Tecnológico Nacional, 2020).

3.6.2 Federación Culinaria Nicaragüense.



Proyecto impulsado por los chefs Nelson Porta, Aldo Rocha y Roberto Ramírez pretende mostrar algunas recetas de la cocina nacional e internacional. La escuela pretende incluir a estudiantes y amas de casas interesados en el mundo culinario ofrece cursos libres, proponiéndose así elevar el estándar de este arte y ofrecer una variedad de platillos a los paladares más exigentes del interior y exterior de la nación.

Las recetas que enseñan estos chefs junto a otros colaboradores le otorgan al protagonista el conocimiento sobre la preparación de recetas no comunes y la promoción de nuevos conocimientos gastronómicos. Además muestra la facilidad con que se



pueden preparar platos y ofrecerse a quienes visitan el país y a los mismos nicaragüenses. (INTUR, 2020)

3.6.3 Escuela Nacional de Hotelería y Turismo. (ENAH)



Gabriel Alvarado ganador de súper chef, considera que los estudios de este tipo garantizan un sustento ya que en el país existe mucha inversión turística, que cada día está naciendo y creciendo por lo tanto se está necesitando personas capaces de laborar en los distintos servicios que se ofrecen. Esta escuela ofrece todas las técnicas básicas y las herramientas de la cocina Gourmet, dando una titulación técnica y de forma gratuita en cocina. El técnico está dividido en tres semestres que con 1730 horas, incluyendo: Prácticas profesionales, Técnicas de pre-elaboración, manipulación y conservación de los alimentos. Elaboraciones culinarias elementales y seguridad e higiene en el trabajo. (González, 2016)

3.6.4 Vega Baja (Técnico en Cocina)



Es un proyecto de la Asociación para la Cooperación Educativa Nicaragüense (ACOEN) y la Asociación Nicaragüense de Educación y Cultura (ANDECU). Este Centro Educativo brinda formación humana y profesional a mujeres nicaragüenses para la mejora de sus condiciones de vida. Diego Vargas presidente de (INVASA) explica el objetivo de este programa, ofrecer una visión completa de la cocina y su aplicación en: restaurantes, hoteles, catering y centros de convenciones. Avalado por INATEC, el curso de Cocina forma a personas laboralmente competentes para ejecutar procesos básicos en la presentación de servicios gastronómicos, manipulación correcta de alimentos y suministro higienizado al área de alimentos. Reciben sus clases en instalaciones dotadas con los mejores equipamientos y amplio comedor para que puedan aprender de la manera más efectiva y práctica posible. De esta forma las alumnas ponen a prueba lo aprendido en cada periodo con clientes reales y son supervisadas durante el servicio por profesores. (Vega Baja Centro Educativo, 2017)



3.7 Tabla comparativa de Universidades e institutos a nivel nacional que cuentan con laboratorio de cocina en comparación a la UNAN-LEON

Tabla 1

Tabla comparativa de Universidades e Institutos a nivel nacional que cuentan con laboratorio de cocina en comparación a la UNAN-LEON

UNAN-LEON Carrera: Gestión de Empresas Turísticas	Técnico General en Cocina y Gastronomía	La Federación Culinaria Nicaragüense.	Escuela Nacional de Hotelería y Turismo. (ENAH)	Vega Baja (Técnico en Cocina)
De los componentes a estudiar es Historia de Nicaragua, patrimonio cultural y natural, cocina y gastronomía nicaragüense ya que es lo primordial a conocer sobre nuestro país y así poder ofrecer unos platillos originales. Inglés y diseño de prepuesto y otros componentes que ofrece la carrera son esencial para la educación de los estudiantes, estos les permitirá en un futuro crear una propia empresa.	Capacitación a mujeres protagonistas de los programas productivos, enfoca más en educaciones para proyectos.	a Crear y gestionar su propio emprendimiento, se enfoca en enseñar solamente el tema de gastronomía y no otros componentes es.	Se oferta Mesero Barman, Camarero de Hotel, Recepcionista de Hotel y Pastelería”, ofrecen solamente 3 componentes para la formación del estudiante.	Ofrecen curso de Cocina, presentación de servicios gastronómicos, higienizado al área de alimentos. Enfocado en la enseñanza de la inocuidad y manipulación de alimentos por un tiempo de 9 meses.

Nota. Elaboración propia. Fuente. Elaboración INTUR. (2020), Tecnológico Nacional. (2020), The Culinary Institute of America . (2020). , Universidad de Ciencias Comerciales. (s.f.), Vega Baja Centro Educativo (Septiembre de 2017)



Con lo reflejado en la tabla 1, se observa que en Nicaragua la oferta académica para el sector turismo se ha desarrollado en gran manera, existen escuelas o laboratorios de cocina en otros sectores educativos como la educación técnica que permiten tener alcance de aprendizajes gastronómicos especializados. Pero en las instituciones antes mencionadas solo la UNAN- León tiene un pensum académico acorde a la constante reconversión turística, enfocada en diferentes aspectos, desde historia de Nicaragua, hasta como crear tu propia empresa, ya que desarrollan componentes como administración, contabilidad y otras. Pero actualmente la Universidad a comparación de las demás no cuenta con un laboratorio de cocina que vendría a complementar los conocimientos y hacerla más competitiva.

3.8 Importancia de un laboratorio de cocina para la carrera G.E.T desde nuestra experiencia y percepción.

En base a un análisis propio con la información obtenida y la experiencia adquirida como egresadas de la carrera GET, se ha tomado en cuenta lo siguiente:

En la carrera G.E.T el estudiante debe tener una formación integral que constituye los conocimientos en cocina nicaragüense, gastronomía latinoamericana y gestión de empresas de alimentos y bebidas, pero la carrera no cuenta con herramientas y recursos necesarios para poder potencializarse y desarrollarse en dichos componentes, que le permitan al estudiante un mejor aprendizaje desde la práctica.



Por ejemplo al realizar la feria gastronómica que impulsa el Departamento de Turismo de la UNAN-León tiene lugar a finales de noviembre o inicio de diciembre como evaluación de segundo semestre.

Siendo estudiantes de la carrera G.E.T, en tercer año realizamos una feria gastronómica, la idea principal era representar una región nicaragüense o país latinoamericano a través de platillos autóctonos de cada lugar, mediante un stand alusivo a su cultura y



gastronomía. Dicha actividad corresponde a los componentes de cocina nicaragüense y gastronomía latinoamericana. Los inconvenientes que tuvimos a lo largo de la planificación y montaje de la actividad fueron: la preparación de los platillos porque no contábamos con un espacio con las comodidades y el equipo necesario, inconvenientes en el montaje de mesas ya que debimos alquilar sillas, manteles, sobre manteles, cubiertos, cristalería, servilletas, lito etc., dificultades en la etiqueta y protocolo de la actividad debido a que también se tuvo que dar hacer los trajes para la presentación de los platillos estos consistían en gorro, filipina, mandil etc. Todo lo antes mencionado significó un costo elevado y además de ello la dificultad en encontrar ciertos equipos como por ejemplo el baño María.

La creación de un laboratorio de cocina para el Departamento de Turismo vendría a completar y enriquecer la puesta en práctica de todos los conocimientos adquiridos, brindando al alumno la oportunidad de estar de la mano con un profesional capacitado en el área empleando conocimientos, habilidades y destrezas, en este caso el docente, le indicaría al estudiante la manera correcta de los cortes de los alimentos, la forma de cocción, consejos útiles en las preparaciones, la degustación de sabores mediante la experiencia de la preparación y las técnicas visibles para todos los alumnos.

De igual manera es importante para que el alumno pueda tener mejor noción del montaje de mesa, poner en práctica los códigos de etiqueta y protocolo, para que en un futuro al momento de dar prácticas o trabajar sea un gestor de turismo y con una formación integra en el tema de la gestión turística.



3.9 Importancia de promover la cocina nicaragüense, según expertos en el área de cocina en Nicaragua.

La licenciada Grizell del Socorro Esquivel Zelaya, es docente de la carrera GET, de la UNAN-León, cuya formación como profesional en la cocina empezó en Tegucigalpa, Honduras, como ayudante de cocina, luego cocinera, chef administrativa y finalmente hoy trabaja



como chef profesional independiente, especialista en cortes de carnes, en preparación de entradas y saltear los alimentos.

Ella como docente y especialista en el arte culinario, considera esta área sumamente importante ya que reconoce que en las evaluaciones como docentes se califican las habilidades y destrezas que logran desenvolver los estudiantes en la elaboración de un balance de la comida. Además resaltó que es importante como docente en gastronomía dar a conocer los productos autóctonos y la manera en que se deben representar, así como conocer muy bien la adecuada manipulación e higiene de los alimentos, saber los materiales, ingredientes y alimentos para la adecuada elaboración de un platillo, así como conocer y utilizar la tecnología en la cocina. (Entrevista con la Lic. Esquivel).



Félix Sánchez, responsable de Promoción Nacional de INTUR manifestó, que el turismo ha venido creciendo en Nicaragua y reviste de importancia que se promuevan los platillos que nos identifican como nicaragüenses dentro del modelo de diálogo, alianza y consenso.

“La comida nicaragüense es de las comidas más sabrosas del mundo, porque la verdad he tenido la oportunidad de viajar por todos lados y me he dado cuenta de que la gastronomía nicaragüense es tan variada como la comida peruana, la comida peruana ha sido destacada y la han sabido mercadear, pero Nicaragua tiene lo mismo en lo que son sabores.” Nicaragua goza de muchas cosas como comidas territoriales: comidas de la costa, comidas regionales como el vaho, mondongo, nacatamal entre otros, todas esas comidas son exquisitas y si nosotros como nicaragüense deseamos atraer más turistas tenemos que destacar la gastronomía con la que disponemos. (INTUR, Conferencia, INTUR, 2020)



María Lidia Calero, propietaria del restaurante La Casona, ubicada en Catarina, Masaya, dijo en una conferencia, que *“es muy importante promover las comidas nacionales, mostrarlas a los extranjeros, ya que tenemos una gastronomía muy buena, muy amplia y los turistas podrán disfrutar de todos los sabores que nosotros podemos ofrecerles”*. (INTUR, Conferencia, INTUR, 2020).



Chef Emilio Abarca, director para Centroamérica de la Federación Latinoamericana de Gastronomía, resaltó el trabajo que a nivel internacional se ha venido desarrollando para promover la comida nicaragüense con la presentación de platillos como el Indio Viejo y una serie de innovaciones que ha hecho con un toque especial como el Gallo pinto ahumado y la fritanga nicaragüense. Es importante señalar, que en el marco de los esfuerzos por rescatar la gastronomía nicaragüense el INTUR ha iniciado con su programa “Destinos con Sabor”, a través del cual se estará premiando a restaurantes y comiderías que dentro de su menú tienen comida típica, además de la calidad y la atención al cliente.(INTUR, 2020).

3.10 Habilidades y destrezas que desarrollan estudiantes al contar con un laboratorio de cocina.

- Desarrollar productos turísticos gastronómicos (tomando en cuenta las motivaciones y comportamiento del turista).
- Dominio de las técnicas culinarias.
- Conocer ampliamente de la gastronomía nacional e internacional.
- Manejar con destreza los utensilios, equipos y maquinaria al servicio de la cocina.
- Tener la capacidad de trabajar en equipo multidisciplinarios.
- Poder organizar y dirigir eficientemente el funcionamiento del área de producción y servicio.
- Conocer las áreas administrativas, marketing y gestión de la empresa.



- Diseñar dietas y cartas equilibradas según la necesidad del mercado.
- Diseñar estrategias de marketing gastronómicas, aplicando las nuevas tendencias gastronómicas. (Guevara et al., p.30-31)

Con la información plasmada anteriormente se muestra la existencia de la necesidad que tienen los estudiantes de la carrera G.E.T, por tanto, es necesario contar con clases prácticas de elaboración de alimentos nacionales y bebidas tanto típicas como internacionales, destacando el aprendizaje teórico para tener una formación más enriquecida que ayude a ser competitivos.

3.11 Reglas de etiqueta y protocolo en un sitio de alimentos y bebidas

Tabla 2

Reglas de Etiqueta y protocolo

Como mejorar su posición	Siempre es necesario tener una meta para escalar, sin importar la posición laboral o profesión a que se dedique, es decir uno de ellos es llevarse bien con las personas que estén en el entorno, no necesariamente es cuestión de crear amistades si no emplear una fuerza coordinada que se necesita en cualquier trabajo u empresa
Aseo Personal	La higiene es el empleo de los medios para conservar la salud, es decir una persona sana cuenta con el combustible necesario para dar un mejor trabajo empezando por una correcta presentación
Aroma	Usar perfumes o fragancias que evite disgustar a clientes o colaboradores de tu entorno
Vestimenta adecuada.	Una vestimenta adecuada no se enfoca solamente en el tipo de prenda que utiliza sea un hombre o una mujer, es tener un aseo en tu vestuario, uñas que estén barnizadas, manos suaves y tersas, dientes cepillados, empleo de desodorante,



un cutis limpio y terso , maquillaje natural, cabello ordenado y que los zapatos estén aseados

Nota. Elaboración propia. Fuente:(Guevara, 2018)

En la tabla 2, se puede observar las diferentes reglas de etiqueta y protocolo que los estudiantes podrían poner en práctica si se contara con el laboratorio de cocina y luego llevar este conocimiento a su empresa o donde colabore.



3.12 FODA de la carrera G.E.T en relación con la implementación de un laboratorio de cocina para el departamento de turismo.

Tabla 3

FODA de la carrera G.E.T

Fortalezas	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
La carrera G.E.T lograría tener un mayor reconocimiento y prestigio para las demás instituciones y escuelas de cocina a nivel nacional.	Permitiría una mayor demanda de estudiantes con habilidades culinarias y reconocimiento para la carrera GET.	El Departamento de Turismo solamente cuenta con una docente especializada en el área gastronómica.	La incertidumbre del cambio en las cosechas de los vegetales y frutas, así como la variación del costo.
Formaría a profesionales más capacitados en el área culinaria y de Etiqueta y protocolo.	El tener un laboratorio de cocina haría a esta carrera mucho más integra y competitiva con relación a otras universidades y escuelas de cocina	Poca planificación de las actividades del laboratorio para un manejo eficiente del mismo.	Que los estudiantes no cuiden el mobiliario y equipo del laboratorio.
Se reducirían los costos en alquileres de equipo e utensilios para los estudiantes.	Los estudiantes podrían formar un equipo a disposición de la universidad para la realización de eventos y banquetes, de esta forma beneficiaría a la universidad.	La falta de utensilios adecuados para el laboratorio podría afectar el correcto aprendizaje de las técnicas en A y B.	Crisis sanitarias con la aparición de nuevas pandemias mundiales que pueden afectar el funcionamiento del laboratorio de cocina.
El docente tendría herramientas necesarias al alcance para completar sus competencias.	La universidad podría tener convenios con otras instituciones y utilizar la casa de protocolo UNAN León con el servicio de los estudiantes de GET.		

Elaboración propia.



CAPITULO IV. METODOLOGÍA

4.1 Tipo de estudio

Este estudio es descriptivo, debido a que se pretendió contemplar la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas, a través de las opiniones personales de los estudiantes, egresados, docentes y autoridades facultativas, además es un estudio que buscó la recolección de datos que describen y estudian detalles de la situación acerca de la necesidad que existe de un laboratorio de cocina en la carrera, así como se detalla y menciona las características de la población de estudio, los antecedentes y se realizan preguntas más precisas y enfocadas en la relación entre las variables.

El enfoque es cualitativo ya que se basó en la recopilación de datos en entrevistas y encuestas donde principalmente se buscan los diferentes puntos de vista a criterio de los entrevistados.

El estudio es de corte transversal debido a que se aplicaron los instrumentos de estudio en un momento único, durante los meses de noviembre, diciembre del 2020 y febrero del 2021.

4.2 Población y Muestra

4.2.1. Población

La población que se estudió fue:

- Los 8 docentes de la carrera de GET que imparten componentes propios de la disciplina, que estén anuentes a responder el instrumento, sean estos de contratación permanente o algún tipo de contratación.
- Egresados de la carrera Gestión de Empresas Turísticas que contaron con un laboratorio de cocina, Plan de Estudios 98, 2002 y 2007.
- Egresados de las generaciones que no contaron con un laboratorio de cocina, Plan de Estudios 2011.



- 82 estudiantes de la carrera GET de tercero a cuarto año, durante el año académico 2020.
- Autoridades facultativas: Decanatura y jefe del Departamento de Turismo.

4.2.2. Muestra¹

4.3.2.1. Tamaño de la Muestra

Los datos de cada población de egresados fueron facilitados por secretaria académica y luego se realizó la fórmula para determinar la cantidad encuestados.

El cálculo de la muestra para la población de los egresados que si contaron con laboratorio de cocina, se realizó utilizando la fórmula de Fisher y Navarro, resultando:

Nomenclatura:

n= Número de elementos de la muestra.

N= Número de elementos de la población o universo

P y Q= Probabilidad con la que se presenta el fenómeno.

Z= Valor crítico correspondiente al nivel de confianza elegido.

E= Margen de error.

Aplicación:

Z: Nivel de confianza al 95% = 1.96

p: Probabilidad de éxito 50% =0.5

q: Probabilidad de fracaso 50%= 0.5

N: Población= 296

E= Margen de error permitido 5% = 0.05

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{(N - 1) * E^2 + Z^2 * p * q}$$



$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5 * 296}{(296 - 1) * 0.05^2 + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 284.2784 / 1.6979$$

$$n = 167$$

4.2.3. Tamaño de la Muestra

El cálculo de la muestra para la población de los egresados que no contaron con laboratorio de cocina se realizó, utilizando la fórmula de Fisher y Navarro, resultando:

Nomenclatura:

n= Número de elementos de la muestra.

N= Número de elementos de la población o universo

P y Q= Probabilidad con la que se presenta el fenómeno.

Z= Valor crítico correspondiente al nivel de confianza elegido.

E= Margen de error.

Aplicación:

Z: Nivel de confianza al 95% = 1.96

p: Probabilidad de éxito 50% = 0.5

q: Probabilidad de fracaso 50% = 0.5

N: Población = 555

E= Margen de error permitido 5% = 0.05

$$n = \frac{Z^2 * p * q * N}{(N - 1) * E^2 + Z^2 * p * q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5 * 555}{(555 - 1) * 0.05^2 + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = \frac{533}{2.3454}$$

$$n = 227$$

Los datos de estudiantes fueron facilitados por Secretaria Académica de la Facultad de



Ciencias Económicas y Empresariales de la UNAN-León.

4.2.4 Detalle real de la muestra del estudio.

6 docentes de la carrera GET.

13 Egresados que si contaron con laboratorio de cocina.

92 Egresados que no contaron con laboratorio de cocina.

59 Estudiantes de la carrera GET de tercero y cuarto año del año 2020.

Total de las personas del estudio es 170.

Nota. A pesar de que la muestra es pequeña en comparación con lo que se debía de tomar según la ecuación de Fisher y Navarro, es importante aclarar que fue difícil obtener el dato de los egresados ya que en registro no cuenta con el dato completo de todos los egresados, debido a que son generaciones del año 1996.

4.3 Instrumento de recolección de datos que se aplicará por muestra.

Tabla 4

Instrumento de recolección de datos

Técnica	Instrumento	Sujeto de estudio
Encuestas	Cuestionario	Estudiantes
Entrevistas	Guía de entrevista	Maestros
Entrevistas	Guía de entrevista	Autoridades Facultativas
Encuestas	Cuestionario	Egresados de la carrera GET
Elaboración propia		



4.4 Fuentes de información.

- 1) Fuentes primarias: Docentes, egresados, estudiantes y autoridades facultativas.
- 2) Fuentes secundarias: Libros, periódico, páginas web, revistas, documentos previos, entre otros.

4.5 Procedimiento de recolección de datos.

Para obtener la información se aplicó los instrumentos a los sujetos de estudio durante el mes de noviembre del año 2020, febrero, marzo y abril del año 2021.

- A los egresados se les aplicó la encuesta online por medio de la red social WhatsApp y/o Facebook.
- A los estudiantes activos de tercero a cuarto año del año 2020 de la carrera GET se les aplicó de manera presencial en la facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.
- A los docentes de la carrera GET y autoridades facultativas se les aplicará la entrevista de forma presencial.

4.6 Plan de análisis.

Para analizar los datos se utilizó:

- Encuestas en Físico – EXCEL
- Encuestas online- Gmail.
- Entrevista se aplicará uno a uno.

4.7 Dificultades que se presentaron a lo largo de la investigación.

A lo largo del período de duración en la realización de este estudio existieron algunas dificultades, como:

- El no poder contactar a todos los fundadores y entidades que hicieron posible la realización del antiguo laboratorio de cocina.
- La dificultad en encontrar a los egresados de la carrera GET por medio de listados en registro académico y redes sociales.



- Los resultados cualitativos en una investigación resultaron un poco más complejos de lo previsto debido a la dificultad de tabular dicha información y resumirla.
- El contacto y seguimiento de la investigación de manera online, ya que debido a la pandemia COVID-19, se dificultaban las reuniones y/o tutorías de manera presencial.



4.8 Operacionalización de variable

Tabla 4

Operacionalización de Variables

N°	Variable	Definición	Definición Operacional	Dimensiones	Instrumentos
1	Laboratorio de cocina	Es un espacio en donde el talento culinario y el amor por la gastronomía se encuentran y renuevan constantemente. Más que un restaurante, Laboratorio es una incubadora de conceptos en donde chefs de diversos campos tienen la oportunidad de presentar su estilo y visión a través de un menú rotativo, variado y siempre de la mejor calidad. (Tamayo, 2016).	Un laboratorio de cocina que sería de gran importancia para la carrera Gestión de Empresas Turísticas, UNAN-León	Social Administrativa/ Organizativa Educativo Documental Social	Encuestas Entrevistas
2	Análisis	Es el estudio detallado de algo, especialmente de una obra o de un escrito. (Real academia española) 2020.	Análisis que se realizara para conocer y comprobar la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas, UNAN-León.	Competitividad Aprendizaje	Encuestas Entrevistas
3	Necesidad	Es un estado de carencia percibida(Philip Kotler, 2015)	La necesidad de los estudiantes para desarrollar sus habilidades prácticas en Alimentos y Bebidas mediante un laboratorio de cocina.	Educativo/Profesional Practico Económico	Encuesta Entrevistas

Tabla 4. Elaboración propia.



4.9 Consideraciones para garantizar los aspectos éticos.

- Las encuestas a estudiantes de III y IV año de Gestión de Empresas Turísticas y egresados se realizaron de manera anónima, pues no se exponen los datos de los encuestados.
- En las entrevistas se les hizo saber que se utilizaría la grabación de audio, para mejorar la precisión en la información, y para fines únicamente de la investigación.
- En las entrevistas se les hizo saber que sus identidades serían dadas a conocer, así como las fotos requeridas para los anexos de la investigación.
- Las preguntas fueron enmarcadas únicamente en el contexto académico/profesional, sin realizar preguntas personales que involucren la privacidad de los encuestados y entrevistados.



CAPITULO V. RESULTADOS

Información preliminar.

En este capítulo se presentan los resultados y discusiones a las encuestas que se realizaron a los docentes, egresados y estudiantes de la carrera GET, donde cada individuo dio su opinión acerca de la necesidad o no, de un laboratorio de cocina para la carrera GET y la utilidad que tendría en ella.

5.1. Entrevista a docentes de la carrera GET.

En la Tabla 6 están plasmadas las entrevistas aplicadas a los docentes, donde cada uno explica la importancia para los estudiantes, docentes y para la universidad el contar con un laboratorio de cocina, porque así los estudiantes podrán aprender de una manera más práctica ya que esta carrera se enfatiza en la práctica, logrando que el estudiantado pueda desempeñarse de mejor manera cuando esté en el mundo laboral.



Tabla 6

<i>Entrevista a docentes</i>					
# Docentes	¿Considera necesario un laboratorio de gastronomía para la formación de los Estudiantes de Gestión de Empresas Turísticas? ¿De qué manera?	¿Para qué componentes considera que sería de utilidad un laboratorio de Cocina? ¿Por qué?	En su opinión, ¿Qué beneficios para el cumplimiento de sus competencias generaría contar con un laboratorio de Cocina?	¿Qué debilidades considera que tienen los estudiantes en la clase de gastronomía?	¿Cuál considera sería el equipamiento básico de un laboratorio de gastronomía Según el Pensum ofrecido por la carrera?
Docente #1	Es importante, porque corresponde a una de las competencias de la macro de la carrera y por consiguiente también esto vendría a contribuir a la formación del estudiante y al vínculo universidad-sociedad.	Gestión de alimentos y bebidas, está la electiva de gastronomía nicaragüense y latinoamericana que se recibe en tercer año así como los componentes de montaje, protocolo.	Más bien es una de las competencias que está en la macro y está en los escritores, en el diseño de la micro, en los componentes, entonces es un requisito que debe de tener la carrera por que el plan de estudio contempla los componentes.	Es importante el laboratorio en el recinto de la facultad, donde el profesor elabore una guía de trabajo, los muchachos con sus materiales y el profesor este monitoreándoles la actividad práctica al estudiante, en la historia hemos visto que el profesor lleva al estudiante a visitas a empresas para observar cómo se elabora determinada actividad.	Tiene que tener todos esos utensilios, instrumentos que contemplan las temáticas de los escritores y micros. Eso es una lista de inventarios que debe revisarse con el especialista del área, revisar que recursos se requieren según los micros.



# Docentes	¿Considera necesario un laboratorio de cocina para la formación de los Estudiantes de Gestión de Empresas Turísticas? ¿De qué manera?	¿Para qué componentes considera que sería de utilidad un laboratorio de Cocina? ¿Por qué?	En su opinión, ¿Qué beneficios para el cumplimiento de sus competencias generaría contar con un laboratorio de Cocina?	¿Qué debilidades considera que tienen los estudiantes en la clase de gastronomía?	¿Cuál considera sería el equipamiento básico de un laboratorio de cocina Según el Pensum ofrecido por la carrera?
Docente # 2	Sumamente importante porque dentro de lo que es la parte de las evaluaciones miramos lo que son las habilidades y destrezas de los estudiantes a la hora de algún balance de la comida, también se mira lo que es la parte de tipos de productos autóctonos.	Son importante para los que son Cocina Nicaragüense, Gastronomía Latinoamericana y lo que es la parte Gestión de Alimentos y Bebidas, componente de Etiqueta y Protocolo con el montaje de mesas.	Lo principal demostrar las habilidades y destrezas por parte de los estudiantes. Que tengan ellos un conocimiento de la teoría por qué no podemos hacer teoría si no hay práctica y por lo general estos componentes requieren un 60% de práctica.	No cuentan tanto ellos como nosotros como docentes con los utensilios, lo que es una mesa, cuchillo , tablas para poder cocinar , poder hacer un emplatado bien , es una debilidad completa al no tener nada y que los muchachos tengan que traer de sus casas.	Tiene que haber un cuarto grande en este caso donde se pueda dividir lo que es la parte que es cocina donde está el área caliente, área frías y otra zona donde pueda estar parte de lo que son las bebidas.
Docente # 3	Porque con un laboratorio lo que se logra es que los muchachos tengan una experiencia de primera plana con lo que son alimentos y bebidas.	Para el componente de alimentos y bebidas, lógicamente no puedes dar una teoría sin que la clase no lleve a la práctica y los salones de clase no son espacios que estén aptos para realizar esas labores.	El 100% de las competencias del micro programación ese es uno de los propósitos que tiene cada uno de los componentes que se dan en la carrera.	Pienso que tal vez hay dificultades en la presentación de los alimentos, entonces los muchachos se logran defender a como ellos pueden, considero que son cosas que se pueden mejorar.	Refrigeradora, cocina con horno, planchas, equipamiento para preparación de café batidora, licuadora, un buen frízer porque siempre es necesario el hielo, licuadoras industriales, equipamiento de lava manos, pantry.



# Docentes	¿Considera necesario un laboratorio de gastronomía para la formación de los Estudiantes de Gestión de Empresas Turísticas? ¿De qué manera?	¿Para qué componentes considera que sería de utilidad un laboratorio de Cocina? ¿Por qué?	En su opinión, ¿Qué beneficios para el cumplimiento de sus competencias generaría contar con un laboratorio de Cocina?	¿Qué debilidades considera que tienen los estudiantes en la clase de gastronomía?	¿Cuál considera sería el equipamiento básico de un laboratorio de gastronomía Según el Pensum ofrecido por la carrera?
Docente # 4	No es solo necesario, básicamente es imprescindible para la carrera porque eso nos permite a nosotros como docentes poner en práctica todo los conocimientos teóricos.	clase de alimentos y bebidas y también lo que la clase de hotelería es muy necesario que haya un laboratorio porque los muchachos sin necesidad de ir hacer prácticas fuera del recinto	A mí como profesional me permitiría desarrollarme de una manera más eficaz , permite también transmitir mejor los conocimientos que yo tengo en mi caso personal , ejemplificar con herramientas en mano , poder mostrar diferentes tipos de platos	El abandonar el recinto, buscando lugares donde les permitan hacer sus prácticas profesionales y a veces es rechazado o son poco valorados y ellos aquí solo tienen acceso a pinceladas, a ver videos e imágenes, no es lo mismo como aprenderlo meramente en un laboratorio.	Debería haber cocinas industriales, todo tipo de cristalería, acceso a cuarto frio, mesa para los mismo muchachos aprendan a servir, facilidades para asunto de edecanes entre otros.



Docente # 5	<p>Lo considero de mucha importancia, ya que siempre eh considerado que la práctica hace al maestro y no es posible que nosotros no tengamos como practica directamente en la universidad.</p>	<p>Yo creo que esta los componentes de cocina o gastronomía, esta también el componente de calidad de servicio, podríamos incluir normas internacionales de calidad por qué tiene que influir un buen servicio.</p>	<p>Sacar estudiantes competitivos en un mercado, que cada día están apareciendo nuevos centros de estudio por ejemplo INATEC, Pepe Escudero que tienen algo parecido a lo que es la carrera nuestra pero ellos no está enfocado directamente a tener una licenciatura.</p>	<p>Mucha falta de interés de algunos o cierta cantidad de ello. Otra debilidad es la motivación del estudiante pero tenemos que comprender que este es un campo bien abierto y cuando salgamos de esta carrera, no sabrán en que puesto se desempeñaran.</p>	<p>Considero las herramientas mínimas, una cocina para que el estudiante ponga en práctica todo lo que está aprendiendo en el componente. Creo que es uno de los aspectos básicos</p>
Docente #6	<p>Realmente en la carrera G.E.T se necesita un laboratorio para los componentes relacionados con AYB, no es igual solo de manera didáctica, de manera audiovisual que tener la práctica, aprender a utilizar utensilios.</p>	<p>En el plan e estudio de la carrera están los componentes d Gestión de alimentos y bebidas, Cocina Nicaragüense, Gastronomía Latinoamericana. Estas son las que están más vinculados con respecto a la gastronomía. También podría ir de la mano con Etiqueta y Protocolo.</p>	<p>El desarrollo de la competencia de los componentes de gastronomía y organización de eventos podrían desarrollarse y el estudiante podría hacer la práctica.</p>	<p>Los estudiantes tienen mucha dedicación en los componentes, y al no poder tener práctica no pueden tener un desarrollo en sus componentes. Al no contar con un laboratorio no tienen una motivación de emprendimiento con respecto a una empresa propia de AYB.</p>	<p>Existen en unos laboratorios diferentes aéreas: área de servicio, área de gastronomía, área de organización de eventos. Tener distribuido estas aéreas en el laboratorio. Equipamiento e inmobiliario</p>

Tabla 6. Mostramos los resultados de las entrevistas aplicadas a docentes de la carrera Gestión de Empresas Turísticas. (Elaboración propia).



Las entrevistas se realizaron a los docentes del Departamento de Turismo UNAN-León, quienes están estrechamente vinculados en la preparación y formación de los estudiantes de la carrera GET, algunos de ellos tuvieron la oportunidad de hacer uso del laboratorio de cocina cuando fueron estudiantes de la carrera, pues gracias a esto tienen un punto de comparación mediante la experiencia que pudieron tener en el laboratorio versus la falta de práctica que tienen actualmente los estudiantes al no contar con uno, en cuanto a lo que los docentes destacaron, fue; la teoría no es suficiente, se requiere de aprendizaje práctico, se debería contar con un espacio especializado para llevar a cabo la preparación de los diferentes platillos y cocteles que se tienen que preparar en los diferentes componentes, ya que en la actualidad cuando se realizan la preparación de los antes mencionados los estudiantes deben de buscar un sitio donde realizar los platillos o cocteles, alquilar los diferentes utensilios o para la presentación del platillo o coctel donde implica un costo adicional, también cabe mencionar que si se contara con un laboratorio de cocina esto sería de mucha ayuda para el estudiante puesto que se ahorraría este gasto y además aprenderían a preparar con la ayuda de un profesional.

Algo muy importante que mencionar es que actualmente se apoyan en las prácticas profesionales, en estas el estudiante tiene la oportunidad de aprender la parte culinaria pero el inconveniente en esto es que en la mayoría de las empresas, los educandos no tienen la oportunidad de aprender en 128 horas, realmente se enfocan más en atención al cliente o limpieza, que en la práctica predeterminada, debido a que no se cuenta con un conocimiento base, dificulta que el encargado tenga el tiempo de enseñarles desde cero ya que no todos tienen amplios conocimientos culinarios, así que las prácticas profesionales en hoteles y empresas de A y B, no puede son un referente de que de esa forma obtienen la parte práctica gastronómica como tal.

De igual forma los docentes expresaron que han hecho lo mejor que han podido para cumplir con las competencias dentro del salón de clases, mencionaron también



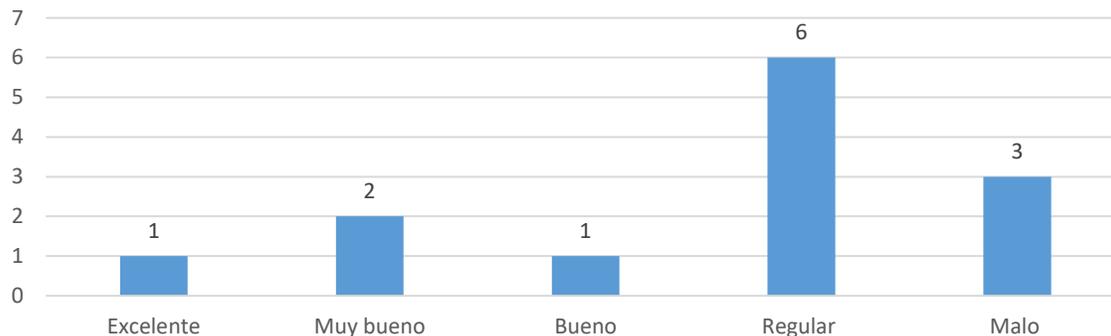
que el laboratorio debería estar correctamente equipado para un mejor uso y beneficio en la enseñanza, consideraron que debe de requerirse en el al menos las herramientas mínimas, como: cuarto frio, área cálida, zonas adecuadas y acondicionadas para el tipo de alimento, refrigeradora, cocina con horno, planchas, equipamiento para preparación de café batidora, licuadora, frízer, licuadoras industriales, equipamiento de lavamanos, pantry, mesas, sillas, etc.

Por toda la información y aportes brindados por los docentes se puede entender que ellos han detectado también la necesidad de un laboratorio de cocina y han idealizado y formulado qué es lo que se necesita en uno, fueron contundentes en sus respuestas, los docentes expresaron que reconocen la necesidad de dicho laboratorio y el cómo el contar con este sería de un gran aporte tanto para ellos así como para la universidad ya que con todo el conocimiento que se podría adquirir, se les podría brindar a la universidad el servicio de catering, atención a los diferentes eventos , el protocolo que se debe seguir, la comida que se le dará a los invitados a los diferentes eventos ,el montaje y decoración de esos banquetes. Todo esto sería de suma utilidad si existiera un lugar donde los alumnos cuenten con lo necesario y de la mano de los docentes encargarse de este tipo de eventos que a futuro les serviría de mucha práctica y por ende más oportunidades en diferentes ámbitos de la carrera.



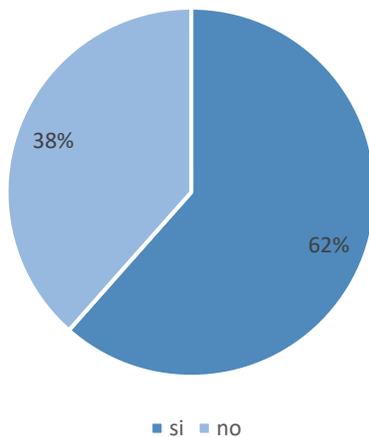
5.2. Resultados de encuestas a egresados que contaron con laboratorio de cocina.

1. ¿Cómo evaluaría el laboratorio de cocina con el que contaba la Escuela de Turismo respecto a la necesidad para su formación académica?



Un 46% de los encuestados afirma que los conocimientos adquiridos en el laboratorio de cocina fueron poco útiles, lo cual podría estar asociado a lo que contestaban anteriormente cuando se referían a que el laboratorio era muy básico, ya que no contaba con todas las condiciones idóneas. Sin embargo, un 31% contestó que les fue “muy útil” al momento de desempeñarse profesionalmente, lo que de igual manera se asocia que aun siendo un laboratorio muy básico logró suplir las principales necesidades de los estudiantes.

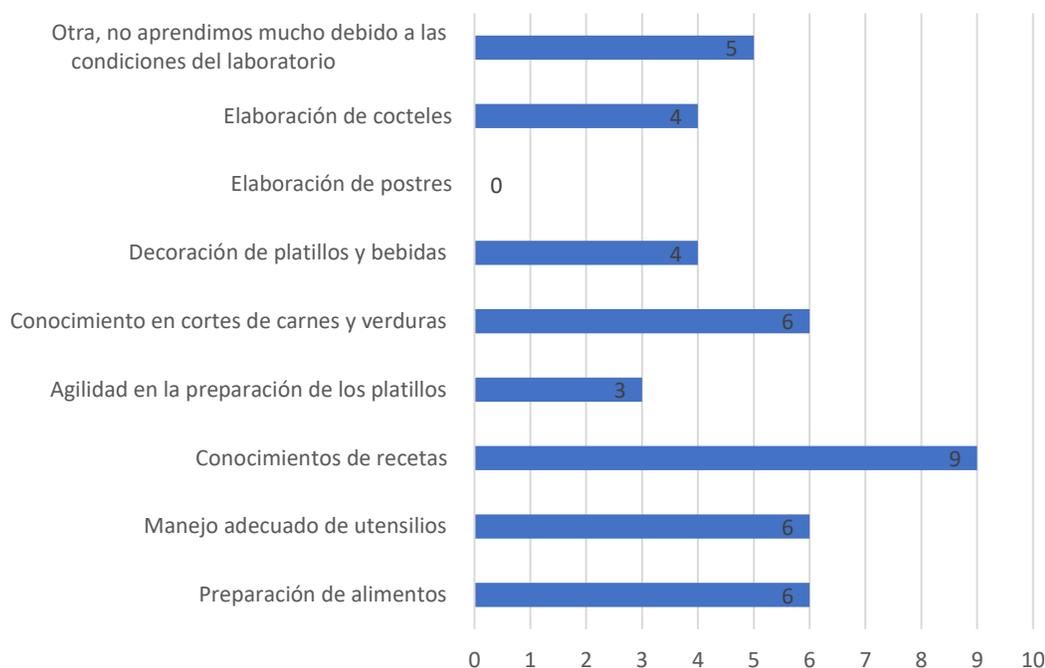
2. ¿Considera que la práctica en el laboratorio de cocina durante su formación, le permitió desarrollar habilidades y/o conocimientos en el área gastronómica?





Un 62% de los encuestados que contaron con laboratorio de cocina considera que la práctica en este sí les permitió desarrollar habilidades en el área gastronómica, mientras que un 38% consideró que no, esto se relaciona a que gracias a dicho laboratorio los estudiantes tuvieron la oportunidad de desarrollarse de manera práctica en el área de A y B, donde, si bien no fue un laboratorio tan equipado pero sí pudieron contar con los utensilios necesarios, de esa manera en algunos eso también despertó un interés más profundo en la gastronomía.

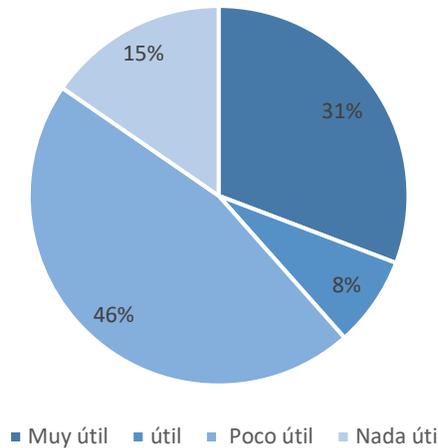
3. ¿Qué habilidades y/o conocimientos logró desarrollar?



Con 9 frecuencias contestaron que en lo que más lograron desarrollarse fue en “conocimientos de recetas”, lo que se podría asociar a que tuvieron la práctica necesaria para aprender a realizar platillos específicos, mientras que con 3 frecuencias los encuestados se refirieron a “agilidad en la preparación de platillos”.



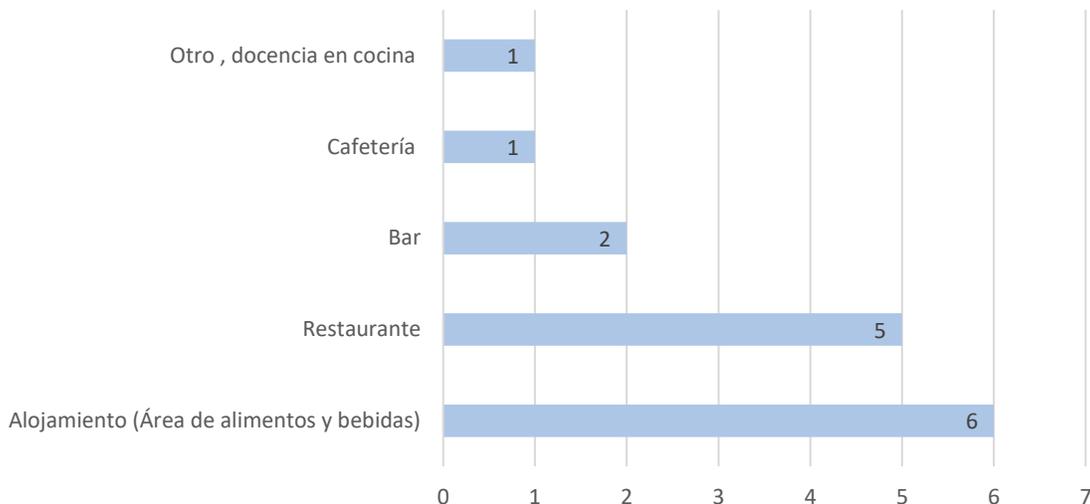
4. ¿Qué tan útil le fueron las habilidades y/o conocimientos adquiridos con la práctica en el laboratorio de cocina, al momento de su desempeño profesional?



Un 46% de los encuestados afirma que los conocimientos adquiridos en el laboratorio de cocina fueron poco útiles, lo cual podría estar asociado a lo que contestaban anteriormente cuando se referían a que el laboratorio era muy básico, ya que no contaba con todas las condiciones idóneas. Sin embargo, un 31% contestó que les “muy útil” al momento de desempeñarse profesionalmente.



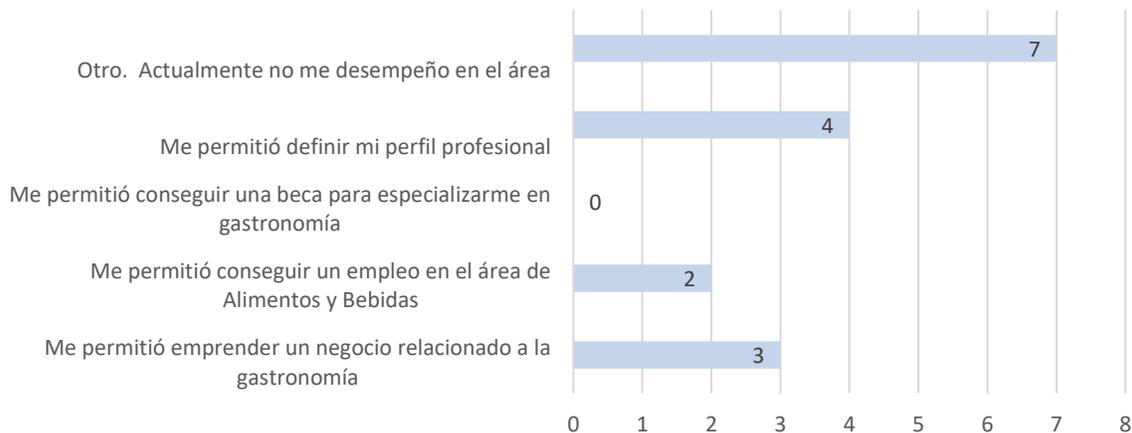
5. ¿En qué áreas le permitió/motivó desempeñarse profesionalmente, las habilidades y/o conocimientos adquiridos con la práctica en el laboratorio de cocina?



En la elección múltiple de las áreas en que le permitió desempeñarse el laboratorio de cocina, los encuestados afirmaron con 6 frecuencias el área de Alojamiento, con 5 frecuencias en el área de restaurante, con 2 el área de bar, 1 frecuencia correspondiente al área de cafetería y docencia en cocina, lo que se traduce en que los estudiantes que contaron con laboratorio de cocina pudieron desempeñar todos los conocimientos de A y B en las áreas pertinentes y en las cuales pudieron demostrar sus habilidades y destrezas.



6. ¿Qué logros le permitió alcanzar en su desempeño profesional las habilidades adquiridas en el área de gastronomía durante su formación profesional?



En la elección múltiple acerca de qué logros les permitió a los encuestados alcanzar las habilidades adquiridas en su formación profesional, los encuestados expresaron con 7 frecuencias que actualmente no se desempeñan en esa área y solamente 2 personas afirmaron que les permitió conseguir un empleo en área de A y B, lo que se podría concluir que quizá se deba a que el laboratorio de cocina con el que contaron no contenía todos los utensilios ni el espacio ideal y esto pudo no contribuir completamente a sus necesidades, o bien que simplemente la mayoría de estudiantes no decidió especializarse en dicha área porque no contaban con la vocación para ella.



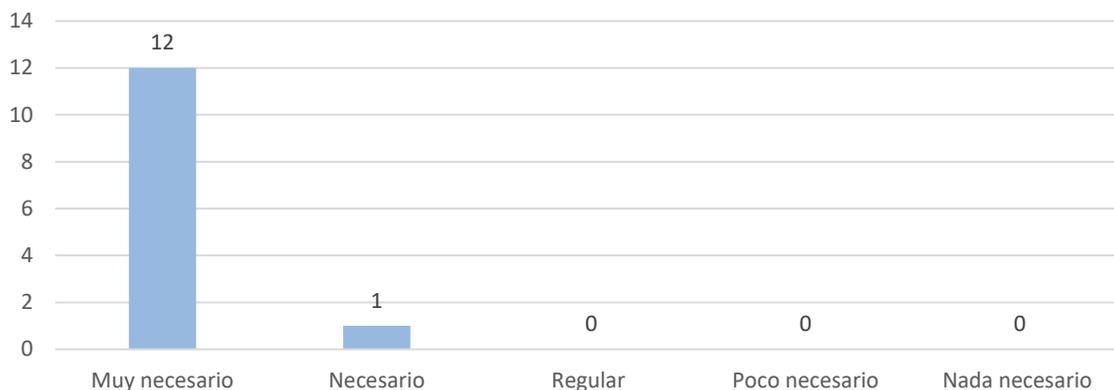
7. ¿Para cuál/es de los siguientes componentes del Pénsum Académico de la carrera GET considera sería de utilidad un laboratorio de cocina?



En la elección múltiple de, para qué componentes consideran serían de utilidad un laboratorio de cocina, con 11 frecuencias los encuestados dijeron “Gestión de empresas de A y B”, que es el componente donde principalmente se enseñan normas y aspectos básicos de la administración de Alimentos y bebidas en las empresas, sin embargo 6 frecuencias consideraron “etiqueta y protocolo”, lo que da a entender que el área de A y B es indispensable para el estudiante de Turismo y en la cual suelen tener más debilidades los estudiantes.



8. A partir de su experiencia, ¿Cuán necesario considera para las próximas generaciones de la carrera Gestión de Empresas Turísticas contar con un laboratorio de cocina para una formación profesional más competitiva?



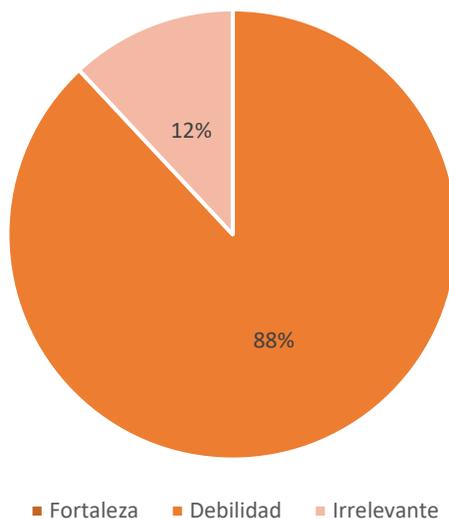
El 92% de los encuestados consideran que un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas es “muy necesario” para la formación profesional de las futuras generaciones y un 8% contestó que es “necesario”, lo que demuestra que para los egresados, un laboratorio de cocina siempre significa una necesidad.

A partir de esta respuesta, tanto los estudiantes activos como los egresados que contaron con laboratorio de cocina coincidieron –en su mayoría- en que un laboratorio de cocina es idóneo para el área de A y B, resaltaron que a pesar de las dificultades que tuvieron en ese antiguo laboratorio, lograron llevar a cabo la importante práctica en este ámbito de la carrera, y más de la mitad respondió que gracias a dicho laboratorio lograron desempeñarse en el área gastronómica, y la mayoría lo considera muy necesario en la formación académica del estudiante en Turismo.



5.3 Resultados de encuestas a egresados que no contaron con laboratorio de cocina.

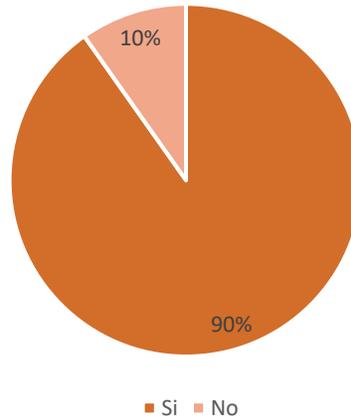
1. El no haber contado con un laboratorio de cocina durante su formación académica, considera que fue:



Si bien los egresados que no contaron con un laboratorio de cocina cursaron y probablemente, el componente, es interesante notar que un 88% de los encuestados consideraron que esto fue una debilidad en su formación profesional, lo cual coincide con la opinión de los docentes al preguntarles respecto al tema, por tanto esto indica que hay que trabajar más en función de suplir las necesidades que todavía persisten en la formación profesional de los estudiantes de la carrera Gestión de Empresas Turísticas de la UNAN-León.



2. ¿Cree que tuvo debilidades en el componente de Alimentos y Bebidas a lo largo de la carrera por no contar con un laboratorio de cocina?



El 90% de los encuestados consideraron como una debilidad en el componente de alimentos y bebidas el no contar con un laboratorio de cocina, lo cual se relaciona estrechamente a lo que afirmaron el 100% de docentes de la carrera GET, que la falta de un laboratorio de cocina es una debilidad para los estudiantes.

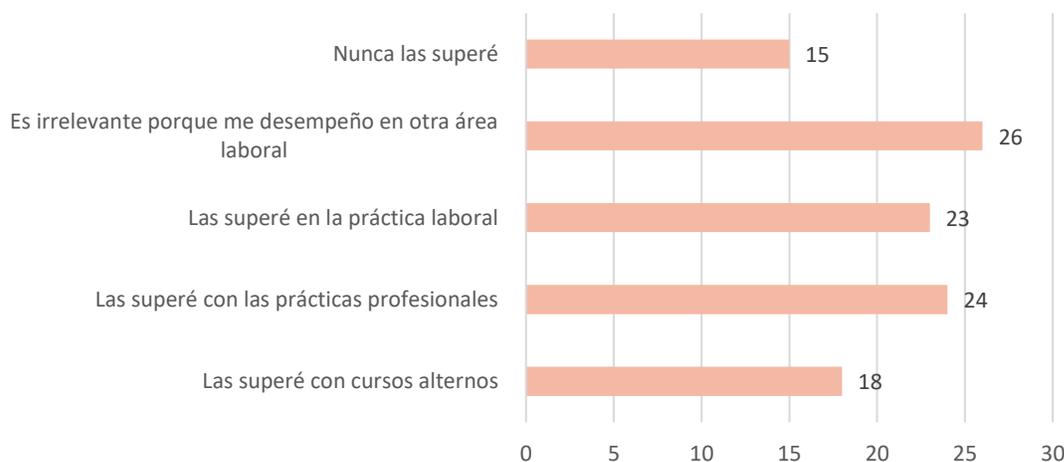
2.1 En el caso de ser positiva su respuesta, mencione las debilidades:





En la elección múltiple de las debilidades en el componente de alimentos y bebidas, los encuestados afirmaron con 60 frecuencias, debilidad en “técnica de preparación”, lo que se relaciona estrechamente a la falta de la práctica en un espacio especializado, seguido de la falta de equipo para cocinar, el no saber cómo decorar los platillos así como falta de conocimiento en técnicas de cocina, sumadas todas debilidades que fueron las principales según los encuestados, se observa que todas están asociadas a la falta de espacio adecuado para la práctica que el perfil implica.

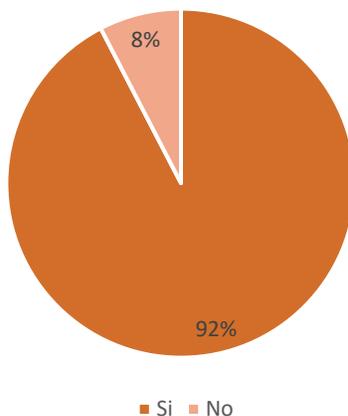
2.2 ¿Cómo enfrentaron esas debilidades en el campo laboral?



Respecto a la superación de las debilidades en el campo laboral, si bien la mayoría encuestada opinó no desempeñarse en esa área actualmente, este grupo es seguido por los que aducen haberlas superado con las prácticas profesionales y en la práctica laboral, lo cual sugiere que esas debilidades nunca fueron superadas en el salón de clases, y es un área de particular importancia para el graduado en Gestión de Empresas Turísticas.

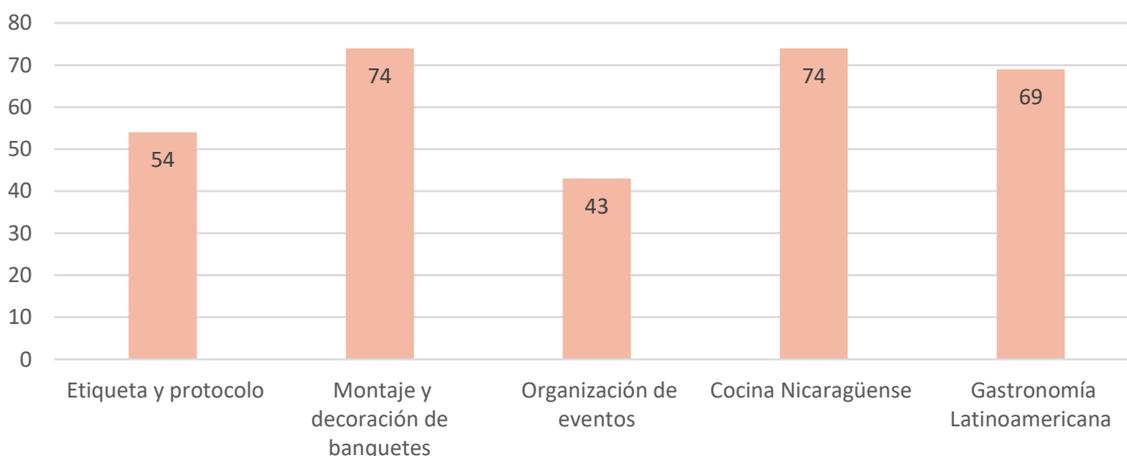


3. ¿Cree usted que con un laboratorio de cocina habría podido disminuir dichas debilidades?



Un 92% de los encuetados consideran que con un laboratorio de cocina habría disminuido dichas debilidades y un 8% consideran que no, la inmensa mayoría lo consideraron una debilidad, ya que aún hasta la fecha muchos no pudieron superarlas siendo profesionales en GET, de nuevo se tiene a la inmensa mayoría opinando que sí habrían podido disminuir en sus debilidades con el uso de un laboratorio.

4. Marque los componentes para los que considera de utilidad un laboratorio de cocina

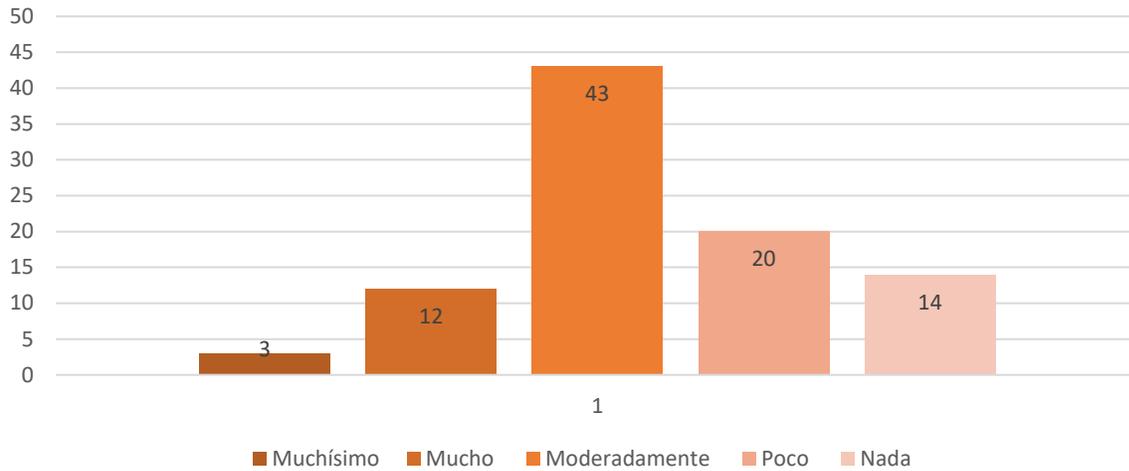


Con 74 frecuencias los estudiantes consideran que les sería útil un laboratorio de cocina en el componente de montaje y decoración de banquetes, con 69 frecuencias en gastronomía latinoamericana, con 54 en etiqueta y protocolo, mientras que 74



se refirieron a cocina nicaragüense y con 43 frecuencias se refirieron a organización de eventos. Nadie llenó la opción de “otro”, por lo que se puede entender que la mayoría priorizó áreas estrechamente relacionadas a la gastronomía y a A y B, las frecuencias más bajas las tuvieron “organización de eventos” y “etiqueta y protocolo” las cuales se relacionan más a decoración y montajes.

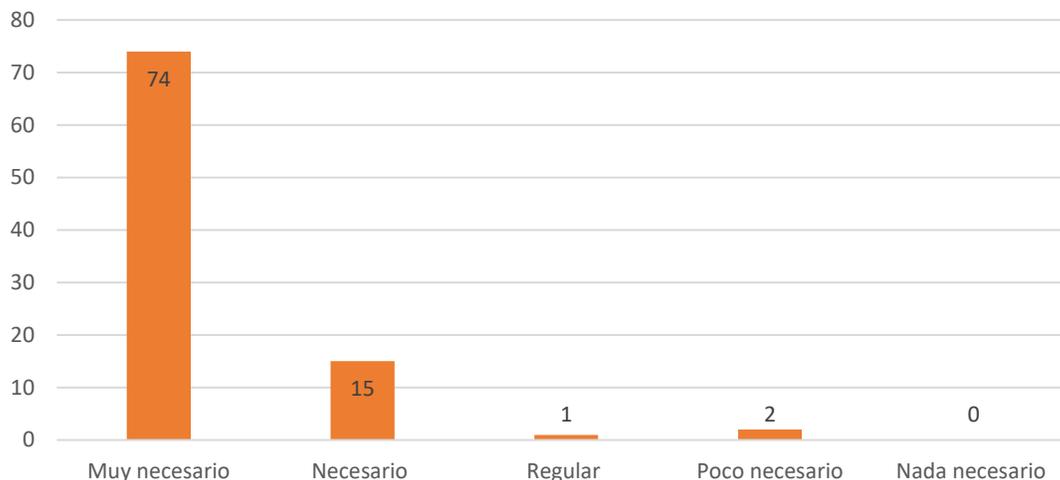
5. ¿Qué tanto dominio tenía respecto al área culinaria aún sin contar con un laboratorio de cocina?



Un 46% consideran que ya tenían un dominio moderado en el área culinaria, lo cual pudo ser de utilidad para saciar la necesidad de la falta de un laboratorio de cocina. Y únicamente 3% de los encuestados opinaron tener “muchísimo” dominio respecto al área culinaria, lo que se considera un porcentaje demasiado bajo para la cantidad de estudiantes que día a día trabajan en la industria turística.



6. ¿Cuán necesario considera para las próximas generaciones de la carrera Gestión de Empresas Turísticas contar con un laboratorio de cocina para su formación?



Un 80% de los encuestados que no contaron con laboratorio de cocina consideran “muy necesario” un laboratorio de cocina para las próximas generaciones, lo que se relaciona a la consciencia que tienen los egresados de la necesidad que tuvieron de este durante su época de estudiante.

La gran mayoría de los egresados que no contaron con laboratorio de cocina durante su incursión por la carrera GET, consideraron que si hubiesen tenido la herramienta de contar con un laboratorio de cocina, habrían superado debilidades en el área de la preparación, cortes, manejo de utensilios, etiqueta y protocolo, equipo y herramientas adecuadas, etc., así como la mayoría resaltó que un laboratorio de cocina es muy necesario en los ámbitos gastronómicos y de etiqueta y protocolo, por lo que las respuestas de los egresados fueron bien fundamentadas y sustentadas expresando que tuvieron la necesidad de un laboratorio de cocina.



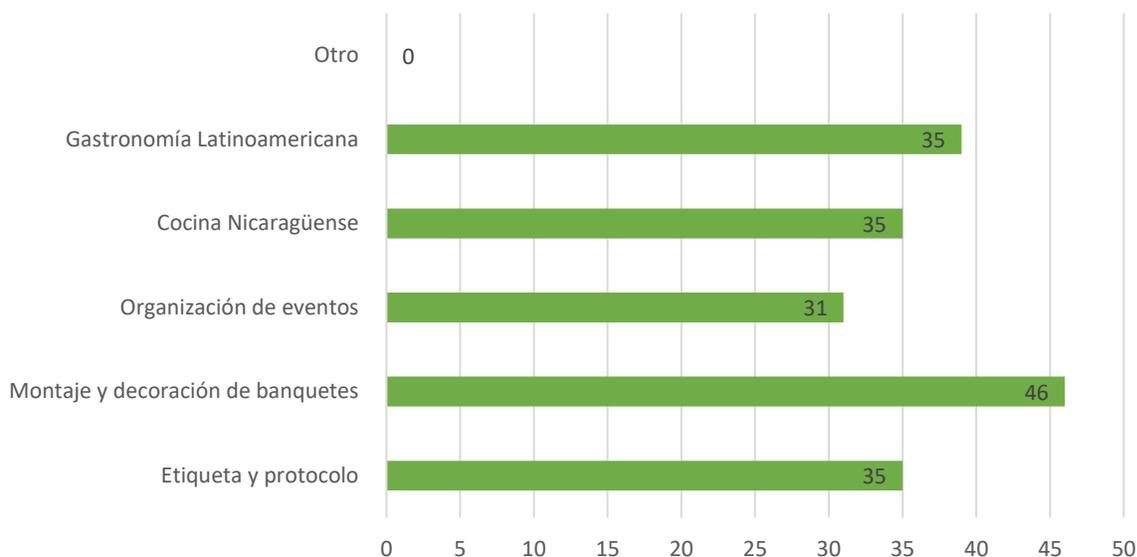
5.4 Resultados de encuestas a estudiantes de tercero y cuarto año de Gestión de Empresas Turísticas.

1. ¿Considera que un laboratorio de cocina sería de utilidad para el componente de Alimentos y Bebidas? ¿Por qué? (respuestas agrupadas según opiniones de los encuestados).		
Año	Total	
3ro	100% contestó que sí	0% contestó no
4to	100% contestó que sí	0% contestó no
¿Por qué sí sería de utilidad para el componente de A y B?	Porque es importante poner en práctica la teoría.	
	Porque el equipamiento y utensilios es necesario para desarrollar la preparación de los platillos.	
	Porque permite el desarrollo de habilidades y destrezas.	
	Porque ayudaría a impartir otros componentes relacionados al área de Alimentos y Bebidas.	

El 100% de los estudiantes encuestados, consideran que un laboratorio de cocina sería de utilidad para el componente de Alimentos y Bebidas, justificándolo con la importancia de poner en práctica la teoría, lo necesario que es el equipamiento y utensilios para la preparación de los platillos, el desarrollo de las habilidades y destrezas, y la utilidad que tendría un laboratorio de cocina para impartir también otros componentes relacionados al área de Alimentos y Bebidas.



2. ¿En qué otros componentes consideran que le sería útil un laboratorio de cocina?



Con 46 frecuencias consideraron que les sería útil un laboratorio de cocina en el componente de montaje y decoración de banquetes, con 35 frecuencias a gastronomía latinoamericana, etiqueta y protocolo y cocina nicaragüense, mientras que con 31 frecuencias se refirieron a organización de eventos, por lo que una vez más demuestran que a las áreas a las que siempre dan prioridad en el laboratorio son las áreas meramente gastronómicas ya que son las áreas en las que el estudiante tiene mayor debilidad además de ser áreas cruciales en el mercado laboral.

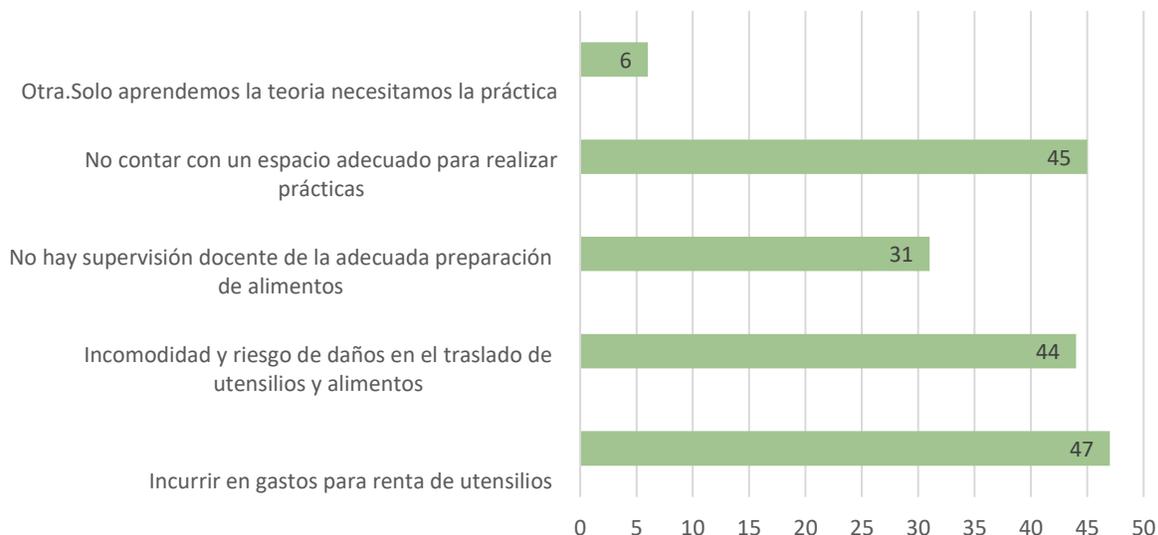


3. ¿Es suficiente para su aprendizaje íntegro, la teoría impartida en los componentes antes mencionados? ¿Por qué? (respuestas agrupadas según opiniones de los encuestados)		
Año		Total
3ro	5.1% contestó que sí	45.8% contestó que no
4to	22 % contestó que sí	27.1 % contestó que no
Respuestas	Sí; 16 personas	No: 43 personas
¿Por qué?	La teoría es de utilidad para el aprendizaje.	La teoría no fue suficiente, se requiere aprendizaje práctico.
	Se aprendió acerca del valor cultural gastronómico.	El docente no contó con las herramientas necesarias para llevar a cabo un aprendizaje completo.
		El conocimiento brindado no es competitivo en el área laboral.
		No se cuenta con un espacio especializado para llevar a cabo la preparación adecuada de los platillos.

El 72.8% corresponde a los estudiantes que consideraron que no es suficiente para su aprendizaje íntegro, solo la teoría impartida en el aula de clases, puesto que consideran que la teoría no es suficiente para desarrollar la práctica, que el docente no contó con las herramientas necesarias para llevarlas a cabo, el conocimiento brindado no es competitivo para el área laboral y por último que no se cuenta con un espacio especializado para la preparación de platillos, nuevamente los estudiantes tomaron en cuenta aspectos indispensables en la formación académica, con un ojo crítico y analítico expresaron opiniones e hipótesis que anteriormente se tenían en cuenta, antes de ser implementadas las encuestas.



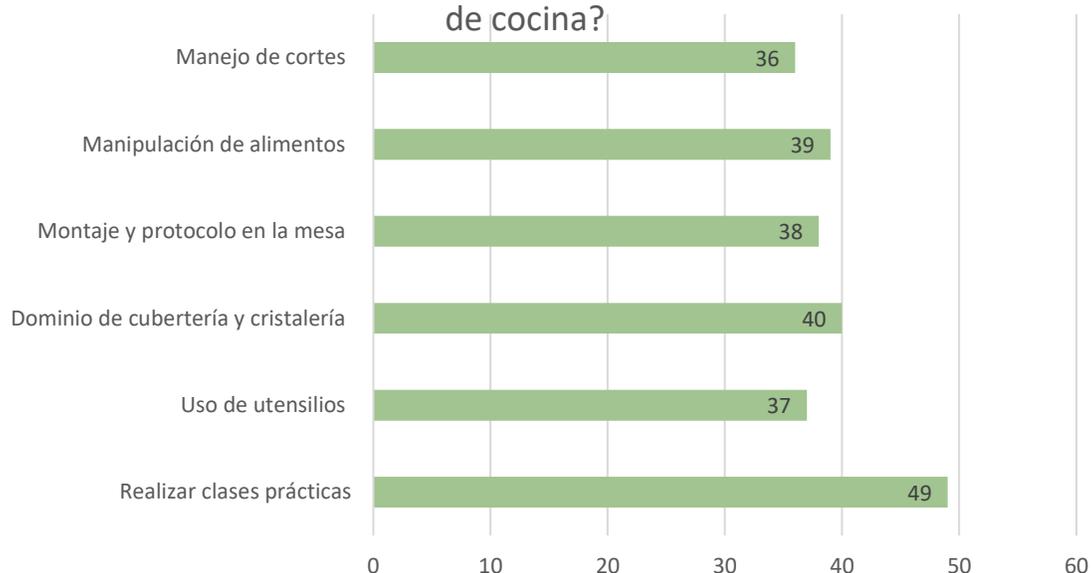
4. ¿Qué dificultades implica no contar con un laboratorio de cocina para sus clases?



Con 47 frecuencias hicieron referencia a que lo que más se les dificulta de no contar con un laboratorio de cocina es el incurrir en gastos para renta de utensilios, seguido de un total de 45 frecuencias que consideraron como respuesta el “no contar con un espacio adecuado para realizar prácticas” , por lo que hacen gran énfasis en los gastos de rentas de utensilios, pues es un punto muy importante y que nos hace pensar en que no todos los estudiantes tienen la facilidad económica de adquirir dichos gastos, y que la gran mayoría haya seleccionado como primer opción esta dificultad , nos hace entender lo complicado que ha sido desde su experiencia personal.



5. ¿Qué beneficios obtendría si contaran con un laboratorio de cocina?



Un 21% de los encuestados considera que si contara con un laboratorio de cocina obtendría beneficios en realizar prácticas, un 17% en dominio de cubertería y cristalería, un 16% en montaje y protocolo en la mesa, otro 16% en manipulación de alimentos, un 15% indicó que, en manejo de cortes, otro 15% en uso de utensilios, los estudiantes recalcaron el área de etiqueta y protocolo en esta pregunta, ya que mencionaron aspectos esenciales como la cubertería, cristalería y montaje de mesas, que corresponden a dicha área, por lo que se entiende que los estudiantes están conscientes que un laboratorio de cocina no solamente serviría exclusivamente para el área de A y B.



6. ¿Cuáles considera son las fortalezas y o debilidades en la enseñanza de los componentes relacionados al área de gastronomía?

FORTALEZAS	DEBILIDADES
Expansión de conocimientos y promoción cultural gastronómica.	Falta de enseñanza práctica que complemente la teoría.
Contribuye a la formación completa del gestor de turismo.	Debilidades en la enseñanza del docente al no contar con las herramientas necesarias.
El esfuerzo de los estudiantes por cumplir con la elaboración de los platillos.	Falta de equipo y utensilios.
Buen manejo en la teoría.	Incertidumbre en la preparación y manejo adecuado de los alimentos.
	Costo alto en el alquiler de equipamiento y preparación de los platillos.
	Falta de supervisión y asesoramiento del docente.

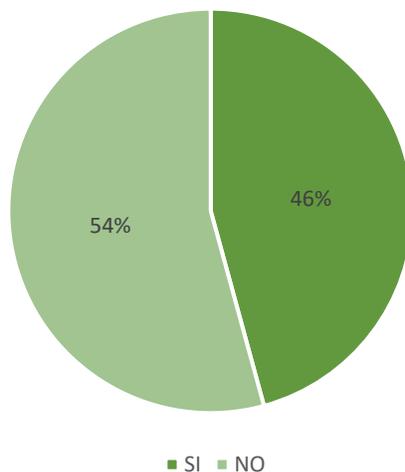
Según el conteo de las respuestas más frecuentes de los encuestados, se obtuvieron en total 75 debilidades enumeradas por los estudiantes versus 62 fortalezas, de las debilidades mencionadas las frecuentes fueron: la falta de enseñanza práctica que no complementa la teoría, debilidades en la enseñanza del docente al no contar con las herramientas necesarias, la falta de utensilios y equipo, el manejo no adecuado de los alimentos, el alto costo que representa para los estudiantes llevar a cabo la preparación de los platillos y la falta de supervisión del docente.

En cuanto a las fortalezas que se mencionaron fueron: la expansión de los conocimientos culturales gastronómicos, el esfuerzo de los estudiantes, así como el buen manejo de la teoría, los estudiantes aquí demostraron que si bien existen numerosas debilidades en base a sus experiencias, resaltaron que a pesar de eso



el docente ha tenido buen manejo de la teoría y que los componentes relacionados a A y B han expandido sus conocimientos culturales, pero la debilidad siempre se encuentra en la falta de práctica.

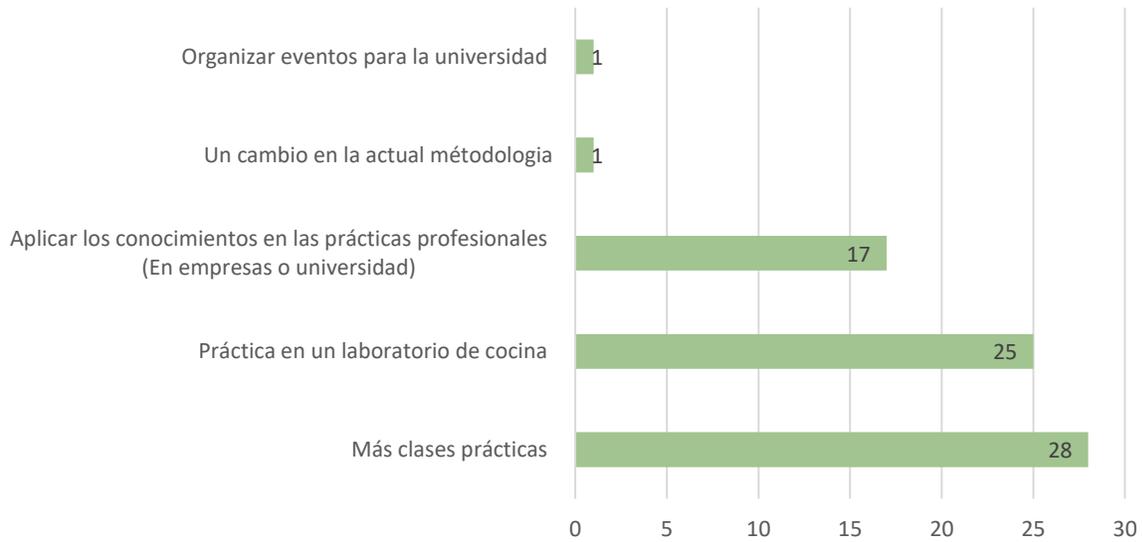
7. ¿Consideran que están capacitados para aplicar sus servicios en empresas de Alimentos y Bebidas?



Un 46% de los encuestados indicaron que sí están capacitados para aplicar sus servicios en empresas de alimentos y bebidas, mientras que un 54% indicó que no, cabe destacar que dentro de ese 46% que indicaron de que sí estaban preparados, varios mencionaron de manera personal a las investigadoras que están preparados gracias a que, tuvieron que aprender por cuenta propia. Se piensa que si los estudiantes contaran con un laboratorio de cocina, ese porcentaje que indicó que aún no se sentían capacitados disminuiría considerablemente.



7.1 Si su respuesta fue No, ¿Qué considera que le falta para estar mejor capacitado?



De los encuestados que respondieron “no estar capacitados”, 70 de ellos lo asocian al a falta de práctica en el área, por lo que se interpreta que los estudiantes no sienten que el aprendizaje teórico los está capacitando cómo es debido ya que aún no tienen la confianza y conocimientos para desempeñarse con seguridad en esa área.



8. Si ha tenido la oportunidad de realizar prácticas profesionales o de laborar en empresas de alimentos, mencione cuáles han sido los aspectos positivos y negativos:

POSITIVOS	NEGATIVOS
La práctica de la preparación de alimentos en base a la teoría.	Pocas habilidades debido a la falta de práctica.
Uso y manejo correcto de utensilios y de etiqueta y protocolo en base a la teoría.	Falta de conocimiento práctico en manejo de utensilios y de etiqueta y protocolo.
Aprendizaje en diferentes áreas de la empresa.	Dificultad para adaptarse en el campo real.
Desarrollo de habilidades y destrezas.	Poco desempeño en cada área de la empresa.
Aprendizaje por parte de personas con especialización en áreas relacionadas a Alimentos y Bebidas.	Debilidades en la enseñanza del docente en el aula de clases.
	Ambientes laborales poco saludables.
	Falta de un manual o programa adecuado para la realización de las tareas.
	Exigencia demasiado alta por parte de los empresarios.

Según las repuestas brindadas por los encuestados, se mencionaron dentro de las respuestas más frecuentes 53 aspectos positivos versus 47 aspectos negativos en la realización de prácticas pre profesionales en empresas que ofrecen área de Alimentos y Bebidas, dentro de los aspectos positivos se mencionan las respuestas más frecuentes: desarrollo de habilidades y destrezas, conocimientos adquiridos por parte de las personas especializadas en dichas áreas, aprendizaje en diferentes áreas de la empresa, el manejo y uso adecuado de los utensilios.



En cuanto a las debilidades las que más se repitieron fueron: pocas habilidades debido a la falta de práctica, falta de conocimiento práctico en manejo de utensilios y exigencia demasiado alta por parte de los empresarios.

Tomando en cuenta el análisis de los datos colectados, se puede entender la necesidad que tienen los estudiantes de la carrera GET de un laboratorio de cocina, a partir de las debilidades resaltadas en base a su experiencia personal, como son las faltas de recursos, equipamientos, recetas, manejo de utensilios, altos costos en alquileres de equipo, etc. Sin embargo, también se identifica que a pesar de las debilidades respecto a la práctica en un laboratorio, los estudiantes han logrado desempeñarse eficazmente en el campo laboral.



5.5 Resultado de entrevista al jefe del Departamento de Turismo, facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, UNAN-León.

1. ¿Conoce cuánto tiempo funcionó el laboratorio de gastronomía con que contaba la Escuela de Turismo?

Soy de la primera generación, nosotros no teníamos un laboratorio gastronómico, teníamos una cocina artesanal, después tuvieron una cocina industrial pero no era un laboratorio en sí, teníamos un espacio donde practicaban los estudiantes y docentes.

2. ¿Considera que es una necesidad implementar un laboratorio de gastronomía para los estudiantes de la carrera Gestión de Empresas Turísticas? Si es así, ¿Por qué?

Considero de mucha importancia, tanto para el estudiante para hacer sus prácticas para que el estudiante pueda ofrecer un servicio dentro y fuera de la facultad que le permitirá tener experiencia al estudiante.

3. ¿Qué equipamiento consideraría básico o indispensable para el laboratorio de gastronomía?

Considero las herramientas mínimas en una cocina, para que el estuante pueda ejercer, yo personalmente no manejo mucha información sobre tema de cocina.

4. ¿Qué oportunidades cree que surgiría para la universidad el contar con un equipo de estudiantes con mayores aptitudes gastronómicas?

Surgirían estudiantes competitivos en un mercado. Cada día están apareciendo nuevos centros educativos que no están enfocados a una licenciatura.

5. ¿Se ha contemplado en su gestión ejecutar un laboratorio de gastronomía para el Departamento de Turismo UNAN-León? Si

6. ¿Qué aprovechamiento se le podría dar a un laboratorio de gastronomía para el departamento de Turismo UNAN-León?

Se podría aprovechar ya contando con el laboratorio toda la materia prima, que llamamos muchas veces lo que genera una empresa, hay muchas cosas



que uno piensa que no se necesita pero en el laboratorio se aprendería la importancia de los residuos un ejemplo hacer abono orgánico y así generamos un beneficio a la comunidad vecina.

7. ¿Cuáles han sido las limitantes por las que usted considera que no se ha podido llevar a cabo? Falta de interés de algunas autoridades y falta de recursos.

8. ¿Considera este estudio de relevancia para la Facultad/ universidad?

Claro que sí, hoy en día se habla mucho de la responsabilidad social empresarial, como el estudiante se forma dentro de la universidad para su propio negocio y propia empresa, ellos una vez ya graduado verán la importancia de poner en práctica todo lo aprendido.

Análisis de entrevista al jefe del Departamento de Turismo, facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, UNAN-León.

Ph.D Oscar Martínez como jefe de departamento considera de mucha importancia que la facultad y principalmente la carrera G.E.T cuente con un laboratorio de cocina ya que por medio de este los docentes podrían enseñar a los estudiantes no solo la teoría sino también la parte práctica y así lograr formar estudiantes más competitivos al mercado laboral, también él tiene la idea, que el contar con un laboratorio ayudaría a implementar el manejo adecuado de los desechos y así darles un uso como por ejemplo: hacer abono orgánico, tener un huerto etc.

El Doctor opina al igual que los egresados, docentes y estudiantes activos de la carrera, que al tener un laboratorio de cocina sería de suma importancia para la formación integral de los estudiantes y con esto se lograría una mayor demanda para la carrera.



5.6 Resultado de las ventajas y desventajas de contar y no con un laboratorio de A&B, de los egresados y estudiantes de la carrera GET.

Tabla 7

Ventajas y desventajas de contar y no con un laboratorio de cocina para la carrera GET

Ventajas	Desventajas
1. Aprendizaje integral práctico de la teoría en gastronomía, etiqueta y protocolo, entre otros componentes del Pensum Académico.	1. Al contar únicamente con una docente especializada en gastronomía podría significar un inconveniente en el aprendizaje integral para los estudiantes.
2. Un mayor prestigio de la UNAN-León en relación a las demás universidades e instituciones.	2. Dificultad de adaptación en el campo laboral debido a no tener los conocimientos necesarios en el área gastronómica específicamente.
3. Oportunidad de crear un equipo capacitado para el desarrollo y montaje de eventos para la UNAN-León.	3. Actualmente no hay un presupuesto destinado para la elaboración de un laboratorio de cocina.
4. Le facilitaría al docente el alcance de sus competencias al brindarle las herramientas necesarias para un aprendizaje práctico.	4. Falta de mayor competitividad en relación a los egresados o graduados de otras Universidades.
5. Mayor demanda de la carrera GET al tener la oportunidad de especializarse en el área de gastronomía.	5. Solo se realizan prácticas profesionales, donde se les dificulta a los estudiantes el aprendizaje, ya que en las empresas enfocan el apoyo de los estudiantes en la atención al cliente y limpieza del área de cocina.
6. Les brindaría a los estudiantes la oportunidad de especializarse en el área gastronómica y en un futuro trabajar en ello.	6. Hay poca motivación de parte de los estudiantes en emprender con proyectos en el área gastronómica.
7. El estudiante prepararía de forma práctica los platillos, permitiéndole estar más capacitado, y evitaría el gasto dinero invertido en alquileres de inmobiliario y equipo.	7. El no contar con un laboratorio de cocina donde los estudiantes puedan desarrollar habilidades y destrezas se vuelve para el estudiante una debilidad en el ámbito profesional difícil de superar.
8. Se les brindaría a los estudiantes enseñanza con el equipo adecuado y correcto, de esa manera evitar accidentes e inconvenientes.	8. Para poder tener conocimientos especializados en el área gastronómica, los estudiantes tienen que realizar cursos extras que duran aproximadamente 3 años.



9. Se puede desarrollar profesionalmente en cualquier tipo de empresa ya sea pequeñas, medianas o grandes empresas que oferten servicios gastronómicos.	9. No se cuenta con equipo ni suministros que faciliten la práctica de los estudiantes, ello tienen que incurrir en gastos para la renta de utensilios, preparación de platillos etc.
10. Contaría con áreas adecuadas y completamente acondicionadas como por ejemplo área de servicio, área de gastronómica, área de organización de eventos, etc. En donde se aplica y respeta las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	10. El estudiante debe buscar un sitio donde elaborar los platillos o cocteles, esto se realiza sin ninguna supervisión y asesoría del docente. Destacando que la mayoría de los estudiantes no son de la ciudad de León.
11. Podría el estudiante desarrollar procesos de pre-elaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos. Conociendo recetas de la cocina nacional e internacional, pudiendo así definir ofertas gastronómicas	11. La mayoría de los docentes no cuentan con los conocimientos y herramientas necesarias para poder llevar a cabo una enseñanza óptima a los estudiantes en dicha materia, esto los lleva a realizar planes alternativos para cumplir con las competencias.
12. Ayudaría a complementar otros componentes no solamente A&B como gastronomía latinoamericana, cocina nicaragüense, organización de eventos etc.	

Fuente: Elaboración propia a partir de los datos de las encuestas realizadas a los egresados de la carrera GET

Nota. Los datos que se presentan en la tabla es el análisis obtenido de los resultados del estudio.



CAPITULO VI. CONCLUSIONES

Tomando en cuenta todo lo anterior, se han llegado a las siguientes conclusiones:

Se ha logrado constatar la hipótesis ya que sí existe necesidad de un laboratorio de cocina para los estudiantes de la carrera GET de la UNAN-León, en base al análisis de los resultados brindados por estudiantes, egresados, docentes, jefe de departamento y fundadores de la carrera GET, este laboratorio beneficiaría no solamente a los estudiantes, sino también significaría una gran oportunidad para la UNAN León en el incremento y desarrollo de su prestigio y calidad en la formación profesional práctica e íntegra.

Así mismo, los resultados de la investigación demostraron que un laboratorio de cocina es importante para la enseñanza y alcance de las competencias de los programas académicos, pues contribuirían a una mejora en la metodología a los estudiantes de GET.

Docentes, jefe de Departamento y fundadores de la carrera GET, consideraron la implementación de un laboratorio de cocina como sumamente necesario, así como lograron explicar en base a su experiencia en la formación de los estudiantes, acerca de la importancia del desarrollo de las destrezas de los alumnos, el mayor conocimiento de la teoría con la práctica, la importancia de la tecnología de la cocina, lo necesario que es tener acceso más fácil a los alimentos, materia prima, utensilios, así como poner en práctica la higiene alimentaria, técnicas, entre otras cosas.

En cuanto a las ventajas que generaría que los estudiantes de Gestión de Empresas Turísticas contaran con un laboratorio de cocina, destacan principalmente: el aprendizaje integral práctico de la teoría en gastronomía y, etiqueta y protocolo así como el mayor prestigio de la UNAN en relación a demás universidades e



instituciones al formar estudiantes con conocimientos avanzados en la práctica y desarrollo del manejo de la tecnología y manipulación adecuada de los alimentos.

En cuanto a las desventajas de no contar con un laboratorio de cocina resaltaron las principales razones: que al no contar con equipos ni suministros que faciliten la práctica de los estudiantes, ellos tienen que incurrir en gastos para la renta de utensilios, preparación de platillos, así como no se logra mantener la misma higiene y temperatura adecuada de los alimentos, además resulta complicado para el docente llevar a cabo las clases de gastronomía y etiqueta y protocolo sin tener un espacio adecuado para impartir la práctica, que es tan fundamental en Turismo.

Para el jefe de Departamento de Turismo fue de gran importancia el tema de este estudio y recalcó en numerosas ocasiones la necesidad que existe de un laboratorio de cocina para la carrera GET, y está muy consciente de las debilidades que tienen los estudiantes en el área gastronómica y de etiqueta y protocolo así como hizo énfasis en las oportunidades que existiría para la UNAN-León, como el prestigio que alcanzaría y todas las competencias que se desarrollarían, de igual manera expresó que esta propuesta de un laboratorio de cocina es algo que él ya ha venido mencionando en reuniones, pero que aún no se cuenta con un presupuesto destinado para ello.



CAPITULO VII. RECOMENDACIONES

A las autoridades facultativas de la UNAN-León:

- Tomar en cuenta la recopilación de datos de este estudio para la realización de un proyecto de Laboratorio de Cocina para los estudiantes de la carrera Gestión de Empresa Turísticas, así como poner a disposición los antecedentes y entrevistas contenidos en el estudio como base para futuros trabajos.
- Hacer gestiones para poder tener a disposición la Casa de Protocolo como lugar de prácticas de cocina, y otras áreas de importancia como atención al cliente, etiqueta y protocolo, alojamiento, entre otras áreas de importancia para los estudiantes de GET.
- Buscar nuevas alternativas para que los estudiantes puedan poner en práctica sus conocimientos, por ejemplo; hacer convenio con la Escuela de Cocina del Instituto Pepe Escudero.
- Apoyar las peticiones y sugerencias de los estudiantes, docentes y jefe de Departamento, respecto a la necesidad de un Laboratorio de Cocina de la carrera GET.

A la Jefatura del Departamento de Turismo:

- Escuchar y tomar en cuenta las peticiones de los estudiantes, quienes son los que viven a diario las dificultades y debilidades de no contar con un laboratorio de cocina.
- Realizar las acciones pertinentes para plantear, formular e informar a las autoridades facultativas acerca de la necesidad e implementación de un laboratorio de cocina para la carrera GET.



- Gestionar y promover, en coordinación con la docencia del área, charlas de especialistas reconocidos en el área culinaria, para los estudiantes en las aulas de clase.

A los docentes de la carrera GET:

- Implementar estrategias novedosas que permita a los estudiantes un aprendizaje más eficaz, por ejemplo; realizar convenios con restaurantes donde pueda llegar cierto número de alumnos a realizar un recorrido, recibir charlas y/o demostraciones, donde puedan conocer más sobre el manejo de una cocina de manera profesional.
- Gestionar proyectos y promover estudios en función de la construcción de un Laboratorio de Cocina para la carrera GET.

A los estudiantes de la carrera GET:

- Expresar a la jefatura del Departamento de Turismo sus sugerencias y recomendaciones para la mejora en la enseñanza práctica gastronómica.
- Plantear ideas e iniciativas que ayuden a suplir la necesidad de un laboratorio de cocina, mientras aún no exista uno.
- Continuar haciendo estudios que respalden esta iniciativa de laboratorio de cocina, por ejemplo; realizar un estudio de factibilidad del Laboratorio de Cocina para la carrera.



CAPITULO VIII. BIBLIOGRAFIA

(Aimacaña, 2017) Ana, P. J. (2013). Definición. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de <https://definicion.de/laboratorio>

Ana, P. P. (Agosto de 2012). Definición. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de <https://definicion.de/tendencia>

Araceli, C. (13 de Septiembre de 2012). El boom de las escuelas de gastronomía. Recuperado el 09 de Marzo de 2020, de archivo.eluniversal.com.mx/articulos/73406.html

Banco Central de Nicaragua. (Junio de 2018). Informe de Indicadores del Turismo. Obtenido de Encuesta de Turismo: https://www.bcn.gob.ni/publicaciones/periodicidad/trimestral/encuesta_turismo/index.php

Bolaños I, C. I. (2016). Empoderamiento e inclusión de las mujeres en la comunidad de Tonalá, Puerto Morazán 2016. Chinandega.

Cisneros, J. T. (Enero de 2017). Mercadeo de Servicio, Calidad de los servicios en la industria turística. Managua, Nicaragua.

Colina, J. M. (s.f.). Mercadeo turístico. Recuperado el 11 de Junio de 2020, de <http://www.ucipfg.com/Re>

Comité de ética para la investigación científica. (s.f.). Guía para la elaboración de las consideraciones éticas en la investigación con seres humano/no humanos.

Conceptos.com. (s.f.). Recuperado el 10 de 04 de 2021, de <https://deconceptos.com/ciencias;sociales/plato#:~:text=Las0comidas-propiasdcada,mCA1-importante20del-discoduro>.

Cruz, M. (2010). Educa lingo. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de <https://educalingo.com/es/dic-es/degustacion>

Devora, N. (19 de Agosto de 2017). El Monárquico. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de <http://www.elmonarquico.com/texto-diario>

Entorno turístico. (s.f.). Entorno Turístico. Recuperado el 11 de Junio de 2020, de <https://www.entornoturistico.com/principios-para-formular-proyectos-turisticos/>



Experto Gestipolis. (13 de Febrero de 2001). Obtenido de <https://www.gestipolis.com/que-es-protocolo>

González, R. A. (24 de Mayo de 2016). Revolución de los chef. El Nuevo Diario, pág. 4 y 5.

Guevara, J. D. (06 de Marzo de 2018). SCRIBD. Obtenido de <http://es.scrib.com/documento/Etiqueta-Protocolo-secretarial>

Guevara, L. O. (Septiembre de 2012-2013). Propuesta de Proyecto. Laboratorio de Cocina para los estudiantes de la carrera de Gestión de Empresas Turísticas-INTUR. (Marzo de 2020). Conferencia, INTUR. Recuperado el 13 de Marzo de 2020, de <https://www.intur.gob.ni/2018/02/intur-desarrolla-conferencia-turismo-nacional/> INTUR. (2020). INTUR. Obtenido de <https://www.intur.gob.ni/2018/01/donde-aprender-cocinar-nicaragua/>

Safari, J. (s.f.). Enciclopedia del Turismo. SINTESIS.S.A.

Jessica Heredia, N. G. (2012). "Proyecto de factibilidad para la implementación de un laboratorio de gastronomía, aplicando sistemas de calidad certificados, para la escuela de gestión turística y hotelera de la universidad nacional de Chimborazo. Riobamba, Chimborazo, Ecuador.

LE CORDON BLEU. (2020). LE CORDON BLEU .Obtenido de <https://www.cordonbleu.edu/home/es>

Martha Lorena Guido, M. E. (Febrero de 2007). Orientaciones metodológicas para la planificación, monitoreo, evaluación y mejora de la docencia. Obtenido de Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua: unanleon.edu.ni

ON Viajes. (s.f.). ON viajes. Recuperado el 11 de Junio de 2020, de <https://www.onviajes.com/i>

Patricio Suárez, J. L. (2011). EL PLAN DE ANALISIS. Fresneda, Asturias, España.

Philip Kotler, G. A. (26 de Agosto de 2015). Obtenido de <https://es.slideshare.net/LunaSangre/necesidad-y-satisfaccin>

Recetas Nicaragua. (Octubre de 2019). Obtenido de recetas-nicaragua.com/articulos/nicaragua-una-gastronomia-de-turismo-e-internacionalizacion



Rivas, R. L. (03 de Mayo de 2017). Obtenido de <https://www.el19digital.com/articulos/v>

Rousse. (2020). Larousse cocina. Recuperado el 26 de Febrero de 2020, de <https://laroussecocina.mx/palabra/cocina-clasica/>

Taboola. (Enero de 2020). Definiciona. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de <https://definiciona.com/culinario/>

Tamayo, G. L. (2016). Laboratorio- Diseño, Gastronomía. Recuperado el 20 de Febrero de 2020, de (<https://www.laboratorio.rest>)

Tecnológico Nacional. (2020). INATEC tecnológico nacional. Recuperado el 26 de 02 de 2020, de <https://www.tecnacional.edu.ni/educacion-tecnica/2/6>

The Culinary Institute of America. (2020). The Culinary Institute of America, obtenido de <https://www.ciachef.edu/cia-leads-the-way/>

Tomayo, G. (s.f.). Diseños muestrales en la investigación. Medellín, Colombia.

Turistum. (s.f.). Recuperado el 10 de 04 de 2021, de <https://www.turistum.com/que-es-un-destino-turistico>

UNAN-León. (s.f.). *SISTEMA DE GESTION ACADEMICA UNAN-León*. Obtenido de https://portalestudiantes.unanleon.edu.ni/pensum_academico.php

UCC. Recuperado el 24 de 11 de 2020, de <http://ucc.edu.ni/dvteam/administracion-de-empresas-turisticas-y-hoteleras/>

Unan-león blogpost. (15 de Agosto de 2020). bicentenariaunanleon.blogspot. Obtenido de <https://bicentenariaunanleon.blogspot.com/2019/09/unan-leon-feria-gastronomica-en-saludo.html>

Vega Baja Centro Educativo. (Septiembre de 2017). Vega Baja. Obtenido de <https://vegabaja.org.ni/>

Wordreference. (s.f.). Recuperado el 10 de 04 de 2021, de <https://www.wordreference.com/definicion/utensilos>.



CAPITULO IX. ANEXOS

ANEXO 1. Reseña sobre entrevista realizada a Co-Fundador de la escuela de turismo

M.Sc. AlistairThirkettle



Realizó sus primeras investigaciones en Madrid, España en donde se guiaron de una universidad para realizar la escuela de turismo. Posteriormente comenzó a trabajar con la Lic. Martha Solórzano y alguien más de quien no recordó el nombre, sobre un proyecto de historia nacional. Luego fue a una conferencia mundial de turismo sostenible en España, donde tenía la misión de llevar ideas del turismo sostenible.

Posteriormente regresó a Nicaragua donde conoció un personaje muy interesante, el Dr. Francisco Muñoz Escalona, a él le gustaba

América Latina, y le ofreció presentar planes de turismo.

Con el financiamiento por parte de entidades como la junta de Andalucía, se logró la primera cooperación con aportaciones como fue: capacitación de profesores, material bibliográfico, equipo de apoyo a la docencia y formación profesional de personas desempleadas en León. Su segunda cooperación fue la compra de equipos y utensilios como: una cocina industrial, frízer, vajilla, manteles, material bibliográfico. Finalmente trabajando en conjunto y con el Dr. Medina se dio el paso para lograr abrir la Escuela de Turismo en Marzo de 1996. De esa primera generación varios actualmente trabajan para la universidad.



ANEXO 2. Reseña sobre entrevista realizada al M.Sc. Carlos Santovenia.

Ingresó a la universidad UNAN-LEON en el año de 1996 entre el mes de Marzo y



Mayo, cuando él ingresó ya existía la Escuela de Turismo, por tanto no se considera co-fundador, comenzó como profesor de Geografía ya que esa es su especialidad, al ser profesor de la Escuela de Turismo, Lic. Giovanni Valle, también catedrático de la UNAN-León, le presenta al Lic. Alistair Thirkettle.

El profesor Santovenia narró que el profesor Alistair fue el “*culpable*” de conseguir el gran apoyo de Andalucía ya que antes de formarse la Escuela de Turismo, sólo se contaba con los recursos que brindaba la

UNAN-León.

Cuando se relaciona más con el profesor Alistar, él le presenta a María Amparo quien fue la primera directora de la Escuela de Turismo, quien le pidió que realizara una conferencia sobre geografía social a los estudiantes de dicha carrera, ya que esa era su especialidad.

También menciona que a finales del año 1996 llega a Nicaragua el Dr. Francisco Muñoz Escalona, quién se ha desarrollado en la categoría “Teoría del enfoque de oferta en el turismo”. Al brindar la conferencia estaba muy interesado ya que no estaba familiarizado con el turismo.

Después al semestre siguiente empezó a dar clases de turismo como “Economía del turismo”, “Administración de incentivos entre otros”. Al ya estar fundada la



escuela de turismo, se creó un pequeño laboratorio de gastronomía donde la profesora María Elena Rojas siendo una persona creativa crearon ese pequeño laboratorio con una cocina industrial, frízer, vajilla, manteles, material bibliográfico, retroproyector, platos, mantenedora, entre otros, donde Lic. Grizell Esquivel fue una de las primeras personas en formarse dentro de ese laboratorio quien hoy en día es una profesional de la cocina y docente. Algo importante fue que los estudiantes de las primeras generaciones hacían prácticas en el cafetín Benjamin Linder, donde se vendían los servicios de gastronomía.

Luego de un tiempo y por falta de apoyo desapareció ese laboratorio, quedando guardados en ese tiempo los materiales y utensilios con los que se contaban.

M.Sc Santovenia expresó que sería bueno preguntar a las autoridades qué piensan al respecto, si todavía está la idea de realizarlo como una vía para contribuir el desarrollo de la carrera y Universidad, ya que tiempo atrás en algún momento el actual decano logró comentarle el interés de aprovechar alguna de las instalaciones ya existentes pero por problemas de logísticas sería complicado.

Expresó que las pasantías para los docentes sería algo de mucha utilidad, actualmente no todo está en los libros o textos, una pasantía le permitiría al docente tener contacto con el exterior y eso le permitirá un mejor aprendizaje para él y para el alumno porque podrá enseñar algo que no está en los libro si no algo diferente y más dinámico.

Recalcó que el turismo es una actividad económica, ya que muchas personas afirman que no, por eso él se pregunta; “¿Cómo genera ingreso?, “¿Cómo genera empleo?” Por eso es necesario tomar los libros y leer para aprender. Como una manera de generar ingreso se cuenta con la casa de protocolo, se puede ofrecer como un hotel donde los propios estudiantes aplicarían las técnicas estudiadas para atender a los huéspedes, otra forma de aprovechamiento sería ofrecer cursos de



alimentos y bebidas para aquellas personas que deseen mejorar su inocuidad y servicio al cliente, así como crear un comedor y ofrecer almuerzos e igual apoyados por los propios estudiantes.

ANEXO 3. Modelos de entrevistas e instrumentos aplicados.

Modelo de entrevista a docentes de la carrera Gestión de Empresas Turísticas.

Estimados docentes, somos egresadas de la carrera Gestión de Empresas Turísticas generación 2014, y estamos realizando una investigación titulada “Análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas UNAN-León”, ¡Por lo cual agradecemos de antemano su valiosa colaboración!

Nombre: _____

Años de docencia _____

Componentes que imparte normalmente _____

1. ¿Considera necesario un laboratorio de cocina para la formación de los estudiantes de Gestión de Empresas Turísticas? ¿De qué manera?
2. ¿Para qué componentes considera que sería de utilidad un laboratorio de cocina y por qué?
2. 1 En su opinión, ¿Qué beneficios para el cumplimiento de sus competencias generaría contar con un laboratorio de cocina?
3. ¿Qué debilidades considera que tienen los estudiantes en la clase de cocina?
4. ¿Cuál considera sería el equipamiento básico de un laboratorio de cocina según el Pensum ofrecido por la carrera?
5. Comente sobre las principales ventajas y desventajas que visualiza si la carrera contara con un laboratorio de cocina.
6. ¿Qué importancia tiene el componente de Alimentos y bebidas en la formación integra de los estudiantes de Gestión de Empresas Turísticas?

¡¡Muchas gracias por su tiempo y amabilidad!!



Modelo de encuesta aplicada a egresados que contaron con laboratorio de cocina.

Estimados encuestados, somos egresadas de la carrera Gestión de Empresa Turística, generación 2014, y estamos realizando una investigación con el tema “Análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresa Turística Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua-León”, ¡por lo cual agradecemos de ante mano su valiosa colaboración!

Sexo _____ Edad _____ Generación _____

1. ¿Qué tan necesario considera en el área de Turismo contar con un laboratorio de cocina para un aprendizaje práctico?

Muy necesario _____

Necesario _____

Regular _____

Poco necesario _____

Nada necesario _____

2. ¿Considera que la práctica en el laboratorio de cocina contribuyó a su formación profesional? Sí _____ No _____

2.1. Si contestó Sí, ¿De qué manera influyó contar con el laboratorio de cocina en su aprendizaje, durante su formación académica y desempeño profesional? Indique las habilidades que logró adquirir con su práctica en el laboratorio de cocina:

- Técnica de preparación de alimentos _____
- Conocimientos de recetas _____
- Agilidad y rapidez en la preparación de alimentos _____
- Técnica de cortes en carnes y verduras y
- Decoración de platillos _____
- Otra/s, ¿Cuál/es? _____

2.2. Si contestó Sí, marque la/las debilidades que tenía antes de contar con un laboratorio de cocina:

- Técnicas de preparación _____



- Conocimientos de recetas y técnicas de cocina____
- Agilidad y rapidez____
- Técnica de cortes y estilos____
- Otra, ¿Cuál/es? _____

3. ¿Qué tan importante fue el uso del laboratorio de cocina para su formación?

Muy importante ____ Importante____ Regular____ Poco importante____ Nada importante____

4. Indique cuáles de las habilidades adquiridas con la práctica en un laboratorio de cocina implementó al momento de realizar sus prácticas profesionales:

- Técnica de preparación de alimentos ____
- Conocimientos de recetas____
- Agilidad y rapidez en la preparación de alimentos____
- Técnica de cortes en carnes y verduras y
- Decoración de platillos____
- Otra/s, ¿Cuál/es? _____

5. ¿Qué logros le permitió alcanzar en su desempeño profesional las habilidades adquiridas en el área de cocina?

- Me permitió emprender un negocio relacionado a la gastronomía____
- Me permitió conseguir un empleo en el área de Alimentos y Bebidas____
- Me permitió conseguir una beca para especializarme en gastronomía____
- Me permitió definir mi perfil profesional ____
- Otro, ¿Cuál? _____

5. ¿Cuán necesario considera para las próximas generaciones de la carrera Gestión de Empresas Turísticas contar con un laboratorio de cocina para su formación?

Muy necesario____ Necesario ____ Regular ____ Poco necesario____ Nada necesario ____.

Modelo de encuesta aplicada para egresados que no contaron con laboratorio de cocina, Plan de Estudios 2011.

Estimados encuestados, somos egresados de la carrera Gestión de Empresa Turísticas, generación 2014, y estamos realizando una investigación con el tema



“Análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas UNAN-León”, por lo cual agradecemos de antemano su valiosa colaboración.

Sexo _____ Edad _____ Generación _____

1. El no haber contado con un laboratorio de cocina durante su formación académica, considera que fue:

Fortaleza _____ Debilidad _____ Irrelevante _____

2. ¿Cree que tuvo debilidades en el componente de Alimentos y Bebidas a lo largo de la carrera por no contar con un laboratorio de cocina? Sí _____
No _____

2.1 En el caso de ser positiva su respuesta, indique en cuál/cuáles:

- Técnicas de preparación _____
- Falta de equipo y herramientas de cocina _____
- Conocimientos de recetas y técnicas de cocina _____
- Agilidad y rapidez en la preparación de alimentos _____
- Cortes de carnes y verduras _____
- Decoración de platos _____
- Poco presupuesto para alquiler de utensilios _____
- Otra/s, ¿Cuál/es? _____

3. ¿Cómo enfrentaron esas debilidades en el campo laboral?

- Las superé con cursos alternos _____
- Las superé con las prácticas profesionales _____
- Las superé en la práctica laboral _____
- Es irrelevante porque me desempeño en otra área laboral _____
- Nunca las superé _____
- De otra forma, ¿Cómo? _____

4. ¿Cree usted que con un laboratorio de cocina habría podido disminuir dichas debilidades? Sí _____ No _____ ¿Por qué? _____

5. Marque los componentes para los que considera de utilidad un laboratorio de cocina:

a. Etiqueta y protocolo



- b. Montaje y decoración de banquetes
- c. Organización de eventos
- d. Cocina latinoamericana
- e. Gastronomía Latinoamericana
- d. Otro _____

6. ¿Qué tanto dominio tenía respecto al área culinaria aún sin contar con un laboratorio de cocina?

Muchísimo___ Mucho _____ Moderadamente _____ Poco _____ Nada _____

7. ¿Cuán necesario considera para las próximas generaciones de la carrera Gestión de Empresas Turísticas contar con un laboratorio de cocina para su formación?

Muy necesario___ Necesario _____ Regular _____ Poco necesario___ Nada necesario _____.

Modelo de encuesta a estudiantes de III y IV año de la carrera Gestión de Empresas Turísticas, UNAN-León. Año académico 2020.

Estimados encuestados, somos egresadas de la carrera Gestión de Empresa Turística, generación 2014, y estamos realizando una investigación con el tema “Análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turística UNAN-León”, ¡por lo cual agradecemos de antemano su valiosa colaboración!

Sexo _____ Edad _____ Año que cursa _____

1. ¿Considera que un laboratorio de cocina sería de utilidad para el componente de Alimentos y Bebidas? Sí _____ No _____

¿Por qué? _____

2. Si su respuesta fue si, ¿En qué otras áreas consideran que le sería útil un laboratorio de cocina?

- a. Etiqueta y protocolo
- b. Montaje y decoración de banquetes
- c. Organización de eventos
- d. Cocina Nicaragüense



e. Gastronomía Latinoamericana

d. Otro _____

3. ¿Es suficiente para su aprendizaje íntegro, la teoría impartida en los componentes antes mencionados? Sí ____

No ____, ¿Por qué? _____

4. ¿Qué dificultades implica no contar con un laboratorio de cocina para sus clases?

- Incurrir en gastos para renta de utensilios ____
- Incomodidad y riesgo de daños en el traslado de utensilios y alimentos ____
- No hay supervisión docente de la adecuada preparación de alimentos ____
- No contar con un espacio adecuado para realizar prácticas ____
- Otra, ¿Cuál? _____

5. ¿Qué beneficios obtendría si contaran con un laboratorio de cocina?

- Realizar clases prácticas ____
- Uso de utensilios ____
- Dominio de cubertería y cristalería ____
- Montaje y protocolo en la mesa ____
- Manipulación de alimentos ____
- Manejo de cortes ____

6. ¿Cuáles considera son las fortalezas y/o debilidades en la enseñanza de los componentes relacionados al área de cocina?

FORTALEZAS	DEBILIDADES

7. ¿Consideran que están capacitados para aplicar sus servicios en empresas de Alimentos y Bebidas? Sí ____ No ____

7.1 Si su respuesta fue No, ¿Qué considera que le falta para estar mejor capacitado?

- Más clases prácticas ____
- Práctica en un laboratorio de cocina ____
- Aplicar los conocimientos en las prácticas profesionales (En empresas o universidad) ____
- Otra, ¿Cuál? _____



8. Si ha tenido la oportunidad de realizar prácticas profesionales o de laborar en empresas de Alimentos, mencione cuáles han sido los aspectos positivos y negativos:

POSITIVOS	NEGATIVOS

Modelo de entrevista aplicada a docentes de la carrera Gestión de Empresas Turísticas.

Estimados docentes, somos egresadas de la carrera Gestión de Empresas Turísticas generación 2014, y estamos realizando una investigación titulada “Análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas UNAN-León”, ¡Por lo cual agradecemos de antemano su valiosa colaboración!

Nombre: _____

Años de docencia _____

Componentes que imparte normalmente _____

1. ¿Considera necesario un laboratorio de cocina para la formación de los estudiantes de Gestión de Empresas Turísticas? ¿De qué manera?
2. ¿Para qué componentes considera que sería de utilidad un laboratorio de cocina y por qué?
3. En su opinión, ¿Qué beneficios para el cumplimiento de sus competencias generaría contar con un laboratorio de cocina?
4. ¿Qué debilidades considera que tienen los estudiantes en la clase de cocina?
5. ¿Cuál considera sería el equipamiento básico de un laboratorio de cocina según el Pensum ofrecido por la carrera?
6. Comente sobre las principales ventajas y desventajas que visualiza si la carrera contara con un laboratorio de cocina.
7. ¿Qué importancia tiene el componente de Alimentos y bebidas en la formación integral de los estudiantes de Gestión de Empresas Turísticas?

¡¡Muchas gracias por su tiempo y amabilidad!!



Modelo de entrevista aplicada al jefe del Departamento de Turismo, facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, UNAN-León.

Estimado maestro, somos egresadas de esta facultad, de la carrera Gestión de Empresas Turísticas, y para nuestra investigación titulada "Análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas", es indispensable la información que usted pueda brindar.

Agradecemos de antemano su valiosa colaboración.

Nombre: _____

Perfil profesional _____ Años de docencia

_____ Años en el cargo _____

1. ¿Conoce cuánto tiempo funcionó el laboratorio de cocina con que contaba la Escuela de Turismo?
2. ¿Considera que es una necesidad implementar un laboratorio de cocina para los estudiantes de la carrera Gestión de Empresas Turísticas? Si es así, ¿Por qué?
3. ¿Qué equipamiento consideraría básico o indispensable para el laboratorio de cocina?
4. ¿Qué oportunidades cree que surgiría para la universidad el contar con un equipo de estudiantes con mayores aptitudes gastronómicas?
5. ¿Se ha contemplado en su gestión ejecutar un laboratorio de cocina para el Departamento de Turismo UNAN-León?
6. ¿Qué aprovechamiento se le podría dar a un laboratorio de cocina para el Departamento de Turismo UNAN-León?
7. ¿Cuáles han sido las limitantes por las que usted considera que no se ha podido llevar a cabo?
8. ¿Considera este estudio de relevancia para la Facultad/ universidad?



Modelo de entrevista para el decano de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, UNAN-León.

Estimado Sr. Decano, somos egresadas de la carrera Gestión de Empresas Turísticas, estamos realizando nuestro tema de investigación "Análisis de la necesidad de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua", es indispensable la información que usted nos pueda brindar en esta entrevista, en base a toda su experiencia y amplios conocimientos.

Nombre _____

Cargo _____ Perfil profesional _____ Años de docencia _____

1. ¿Considera que sería necesario para los estudiantes de la Carrera Gestión de Empresas Turísticas contar con un laboratorio de cocina? ¿Por qué?
2. ¿Qué oportunidades cree que surgiría para la universidad el contar con un equipo de estudiantes con mayores aptitudes gastronómicas?
3. ¿Considera que actualmente los estudiantes y egresados de Gestión de Empresas Turísticas han tenido debilidades al no contar con un laboratorio de cocina?
4. ¿Cree que un laboratorio de cocina sería importante para desarrollar las competencias de los componentes de gastronomía para los docentes? ¿De qué manera?
5. ¿Por qué cree que aún no se ha ejecutado la creación de un laboratorio de cocina para la carrera Gestión de Empresas Turísticas?
6. ¿Contemplaría o se ha contemplado en su gestión ejecutar un laboratorio de cocina para el Departamento de Turismo UNAN-León?
7. ¿Considera este estudio de relevancia para la Universidad?



ANEXO 4. Fotografías de docentes de la carrera GET, que fueron entrevistados.

M.Sc. Rosa María Cisneros



Lic. Grizell Esquivel



Ph.D. Oscar Martínez



M.Sc. Dania Hernández





Lic. Ramón Zúñiga



Lic. Vladimir Alonso



Realizando entrevista



Investigadoras realizando entrevistas a docentes.

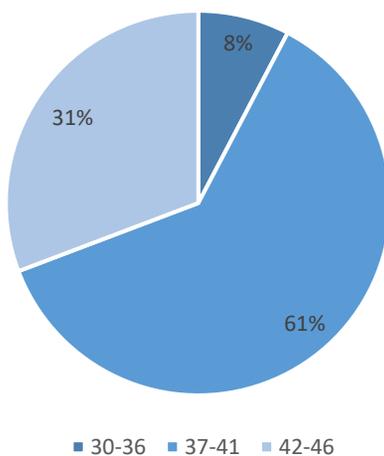




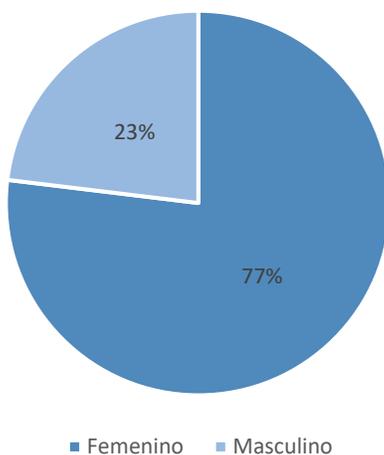
ANEXO 5. Gráficos de las encuestas realizadas.

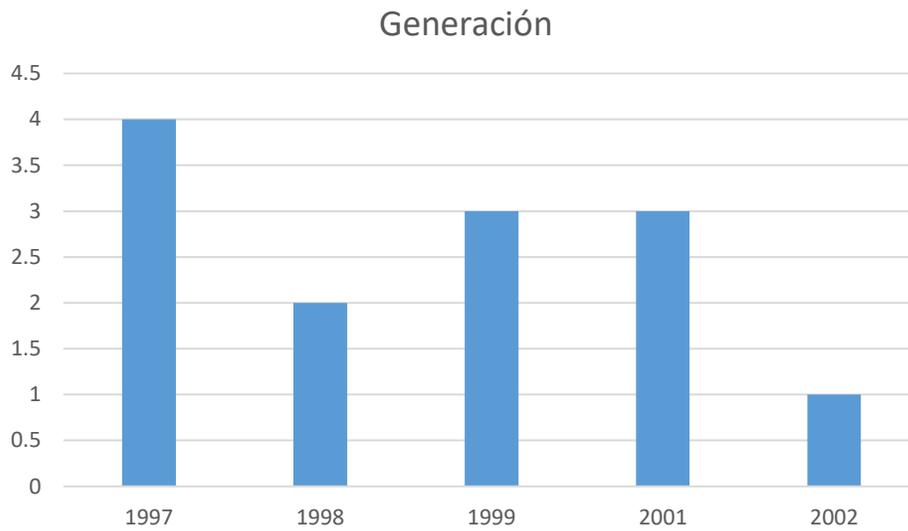
Gráficos de los resultados de encuestas a egresados que si contaron con laboratorio de cocina

Rango de edad

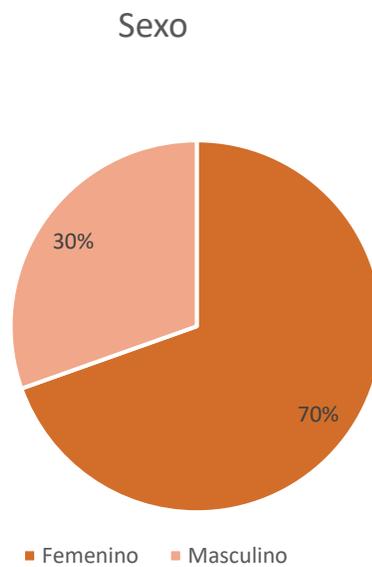


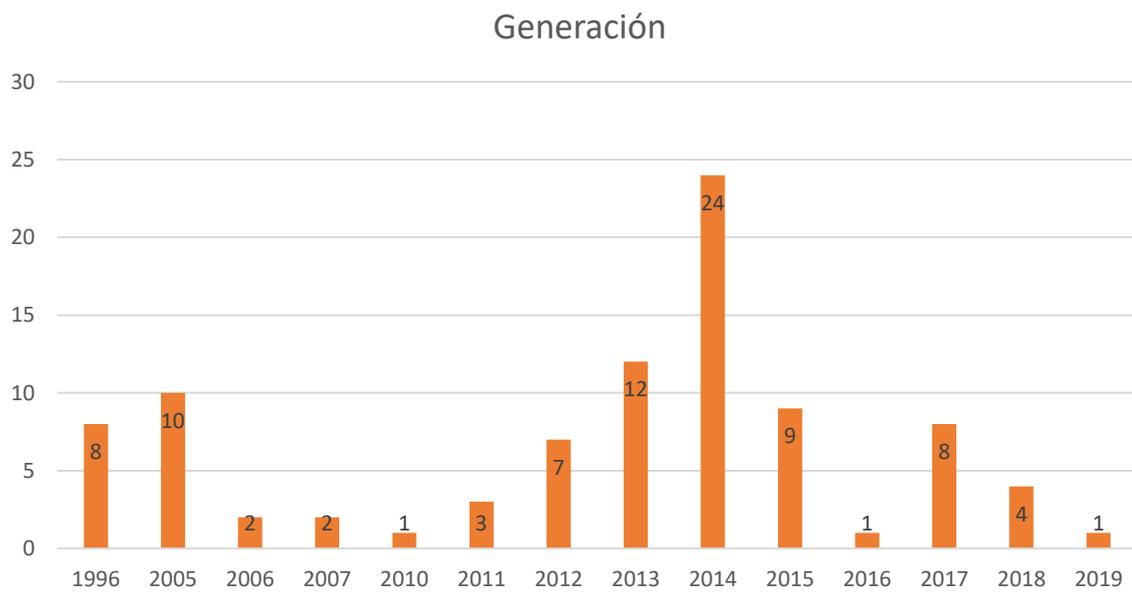
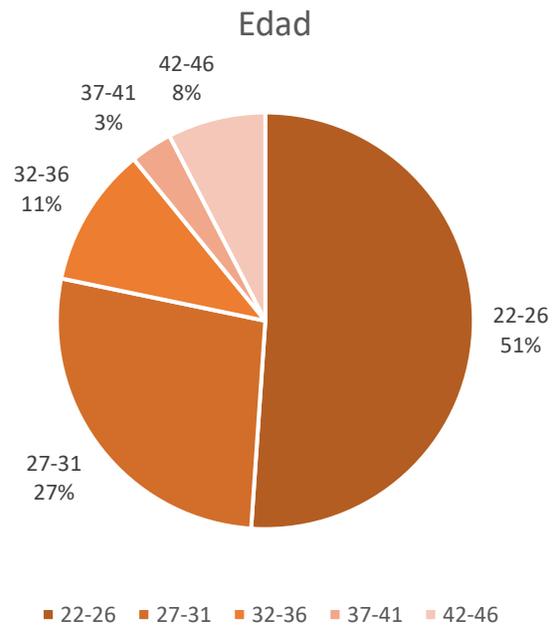
Sexo





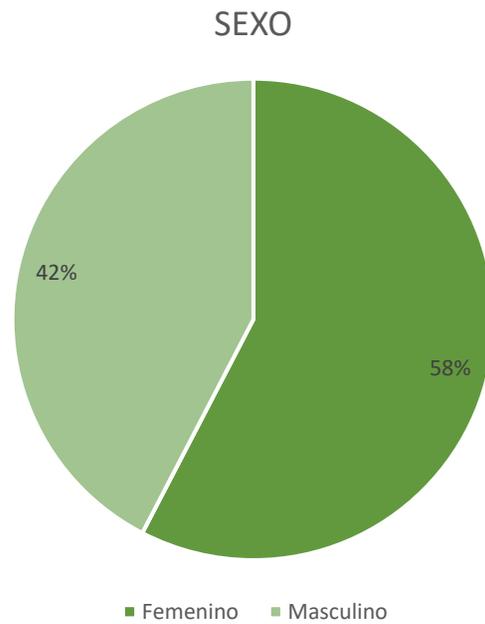
Gráficos de los resultados de encuesta a egresados que no contaron con laboratorio de cocina.







Gráficos de los resultados de encuestas a estudiantes de tercero y cuarto año de GET, (10 Junio 2021)





Anexo 6 Planes de estudios

El estudio consultó el plan académico de la UNAN-León, para constatar si en todos los planes de estudio se impartieron los componentes que se mencionan en el estudio. En el sistema solo se reflejan los planes de 2002, 2007, 2011 y 2019. (UNAN-León)

Plan de estudio 2002 se impartieron los componentes alimentos y bebidas y organización de eventos, el plan de estudio fue en bloque.

Plan de estudio 2007 se impartieron los componentes de gestión de empresas de alimentos y bebidas, cocina nicaragüense, gastronomía latinoamericana, montaje y decoración de banquetes y reuniones y etiqueta y protocolo, normas internacionales de calidad de servicio, este plan de estudio fue en créditos.

Plan de estudio 2011 se impartieron los componentes de gestión de empresas de alimentos y bebidas, cocina nicaragüense, gastronomía latinoamericana, montaje y decoración de banquetes y reuniones y etiqueta y protocolo, normas internacionales de calidad de servicio, este plan de estudio fue en créditos.

Plan de estudio 2019 se imparten los componentes gastronomía latinoamericana, normas internacionales de calidad del servicio, organización de eventos y gestión de empresas de alimentos y bebidas, este plan de estudio es en créditos.

Es importante destacar que los componentes de alimentos y bebidas y organización de eventos está en todos los planes de estudios, además las electivas: Etiqueta y protocolo y montaje y decoración de banquetes y reuniones se integran al componente de origen: Organización de eventos en el plan de estudio 2019.