



## I. INFORMACIÓN GENERAL

<b>CURSO</b>	:	Investigación Culinaria y Gastronómica
<b>CÓDIGO</b>	:	GA79
<b>CICLO</b>	:	202101
<b>CUERPO ACADÉMICO</b>	:	<b>Rodríguez Vázquez, Margaret</b>
<b>CRÉDITOS</b>	:	3
<b>SEMANAS</b>	:	17
<b>HORAS</b>	:	3 H (Teoría) Semanal
<b>ÁREA O CARRERA</b>	:	Gastronomía y Gestión Culinaria

## II. MISIÓN Y VISIÓN DE LA UPC

Misión: Formar líderes íntegros e innovadores con visión global para que transformen el Perú.

Visión: Ser líder en la educación superior por su excelencia académica y su capacidad de innovación.

## III. INTRODUCCIÓN

Descripción:

El curso de Investigación Culinaria y Gastronómica consiste en el desarrollo de los métodos de análisis de la información culinaria y gastronómica, procedente de los medios de comunicación (literatura, prensa, etc.), laboratorios de Investigación y Desarrollo de restaurantes o empresas de la industria alimentaria. A lo largo del curso, se tratarán y aplicarán aspectos relacionados al diseño y desarrollo de ideas de investigación, las bases e identificación de problemáticas, la metodología y el análisis de los temas a investigarse, así como la evaluación y resultados finales del estudio.

Propósito:

El curso de investigación Culinaria y Gastronómica ha sido diseñado con el propósito de que los estudiantes puedan identificar los componentes de una investigación: generar ideas desde un cuestionamiento, tipos de investigación, elementos claves para elegir temas a investigarse, búsqueda de información, aplicación de normas APA, estructura y justificación del diseño de la investigación, y desarrollar investigaciones diversas a través del ciclo. Al final del curso, los alumnos experimentan diversas aplicaciones de la investigación desde el contexto de culinario y gastronómico.

## IV. LOGRO (S) DEL CURSO

Al finalizar el curso, el estudiante propone un modelo de investigación, para un desarrollo gastronómico y culinario profesional desde un cuestionamiento cualitativo partiendo del diseño, desarrollo de posibles temas, utilizando las mejores técnicas de investigación para obtener una entrega de resultados con un aprendizaje activo y desde una visión crítica.

Pensamiento Crítico

N3

Capacidad para explorar de manera exhaustiva problemas, idea o eventos para formular conclusiones u

opiniones sólidamente justificadas.

#### Manejo de la Información

N3

Capacidad para buscar y seleccionar información de forma eficiente y efectiva. Evalúa críticamente la calidad y veracidad de la misma utilizándola de manera ética y responsable.

#### Asesor Gastronómico

N3

Integra conocimientos y destrezas culinarias para responder frente a necesidades de mejora o desarrollo de productos gastronómicos a nivel industrial o en ámbitos empresariales o nacionales.

### V. UNIDADES DE APRENDIZAJE

#### UNIDAD N°: 1 Introducción y Bases en la Investigación

##### LOGRO

Competencia(s): Manejo de la información

Logro de la unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante formula su tema de investigación, considerando fuentes de información confiables, la factibilidad y viabilidad del estudio a realizar, así como las normas APA.

##### TEMARIO

###### SEMANA 1

Bienvenida e introducción del curso

Discusión del sílabo

Ejemplos en la Investigación Culinaria y Gastronómica

Actividades de aprendizaje

Descifrando el tema de investigación

Dinámica sobre las dificultades que se encuentran al investigar

Video: La idea de investigación

Evidencias de aprendizaje

<https://www.mindmeister.com/>

###### SEMANA 2

Investigación cualitativa y cuantitativa

Lo objetivo y lo subjetivo

Lo cuantitativo frente a lo cualitativo

Actividades de aprendizaje

Etapas de la investigación: <http://breeze.upc.edu.pe/infoetapasdeinvest/>

Role Play

PPT

Trabajo grupal para identificar los elementos los tipos de investigaciones

Evidencias de aprendizaje

TA

Mapa mental sobre una pregunta basada en la problemática encontrada la semana anterior

Trabajo individual

#### Bibliografía

Albert Gómez, M. (2007). La investigación educativa: Claves teóricas. Madrid: McGraw-Hill.

#### SEMANA 3

Búsqueda de la Información

Habilidades informativas dentro del centro de información (biblioteca)

Valor de la información

Actividades de aprendizaje

Fuentes de información confiables: <http://breeze.upc.edu.pe/seminvacalu1s2s4/>

Evidencias de aprendizaje

TA2

Mapa mental sobre cómo generar búsquedas dentro del sistema del centro de información + ejemplo de una búsqueda paso a paso

#### SEMANA 4

Generaciones de Ideas/Foco de estudio

Desarrollar la redacción correcta de la pregunta

Reconocer la diferencia entre viabilidad y factibilidad

Actividades de aprendizaje

Planteamiento del problema: <http://breeze.upc.edu.pe/multplanteamientodelproblema/>

Storytelling

Simulaciones de software (con interactividad) como recolectar datos

#### Bibliografía

Guerra Frías, Peña Alfaró González, & American Psychological Association. (2010).

Manual de publicaciones de la American Psychological Association (3a ed.). México, D.F.: Manual Moderno.

#### **HORA(S) / SEMANA(S)**

SEMANAS 1,2,3 Y 4

#### **UNIDAD N°: 2 Diseño y desarrollo de la Investigación**

#### **LOGRO**

Competencia(s): Manejo de la información y Pensamiento crítico

Logro de la unidad: Al finalizar la unidad, el estudiante justifica y valida antecedentes e información adquirida entorno al tema en estudio.

#### **TEMARIO**

##### SEMANA 5

De la idea a la investigación/ Antecedentes

Identificar las fuentes de la investigación

Actividades de aprendizaje

Trabajo en clase sobre la práctica de búsqueda de antecedentes

Se evaluará:

Investigaciones previas, procesos, colección de data, evaluación y recomendaciones

Evidencias de aprendizaje

Ejemplos visuales de las fuentes de información

Revisar virtualmente las fuentes disponibles en la UPC

#### SEMANA 6

La importancia de las fuentes de la investigación

Lo exploratorio y lo descriptivo

Taller Normas APA

Actividades de aprendizaje

Capacitación sobre normas APA a cargo del Centro de información

PPT con ejemplos correctos e incorrectos

Evidencias de aprendizaje

Sistemas de referencias: [http://breeze.upc.edu.pe/seminv2\\_sem3c/](http://breeze.upc.edu.pe/seminv2_sem3c/)

#### SEMANA 7

Teoría de la Investigación

Identificar la diferencia entre probar una teoría y solucionar un problema

Imágenes y casos no-descriptivos

Actividades de aprendizaje

Role Play

Identificar los tipos de investigaciones

Evidencias de aprendizaje

PA

Exposición teoría vs solucionar un

Problema

Análisis sobre investigación cualitativa y cuantitativa

Bibliografía

Albert Gómez, M. (2007). La investigación educativa: Claves teóricas. Madrid: McGraw-Hill.

#### SEMANA 8

Parcial/Trabajo Investigativo

#### SEMANA 9

Invitado/a

Recogido de datos e instrumentos

Inmersión en el campo

Recolección de los datos

Actividades de aprendizaje

Role Play

Presentación modelos y modismos como instrumentos para utilizarse en el campo

Simulaciones de software (con interactividad) como recolectar datos

Evidencias de aprendizaje

Exposición de los avances

Identificar y evaluar los ejes de los avances de los trabajos.

Bibliografía

Albert Gómez, M. (2007). La investigación educativa: Claves teóricas. Madrid: McGraw-Hill.

**HORA(S) / SEMANA(S)**

SEMANAS 5,6,7,8 Y 9

### **UNIDAD N°: 3 Contenidos y Evaluaciones en la Investigación**

#### **LOGRO**

Al finalizar la unidad, el alumno podrá desarrollar un marco teórico multidisciplinario para enriquecer el análisis y contexto de la investigación para su informe y presentación final.

#### **TEMARIO**

##### **SEMANA 10**

Justificación de la investigación

Antecedentes vs. Justificación

Actividades de aprendizaje

Juego de preguntas para desarrollar destrezas al escribir una justificación.

Actividad individual y aplicación en el trabajo.

Evidencias de aprendizaje

Análisis de los objetivos de la investigación.

##### **SEMANA 11**

Diseño de investigación

Enfoque Global

Información detallada

Emergente/no-emergente

Actividades de aprendizaje

Diseños de investigación: <http://breeze.upc.edu.pe/disinvestig/>

Flipbook

Ejercicio individual sobre cómo diseñarían su tema de investigación

Evidencias de aprendizaje

DD

Análisis de los diseños de la investigación.

Bibliografía

Albert Gómez, M. (2007). *La investigación educativa: Claves teóricas*. Madrid: McGraw-Hill.

SEMANA 12

Elaboración del Marco Teórico

Detectar, obtener y consultar materiales útiles para los propósitos del estudio.

Percibir y desarrollar la investigación desde la visión multidisciplinaria.

Actividades de aprendizaje

Video

Flipbook

PPT

Trabajo individual sobre el marco teórico que desarrollaran

Evidencias de aprendizaje

Ejemplos y análisis de la multidisciplinaria en gastronomía y culinaria

Bibliografía

Albert Gómez, M. (2007). *La investigación educativa: Claves teóricas*. Madrid: McGraw-Hill.

SEMANA 13

Resultados (Findings)

Identificar y desarrollar la comprobación de lo más relevante y análisis del tema en estudio

Actividades de aprendizaje

Discutir los resultados encontrados.

Dinámica personal sobre la importancia de los resultados

Evidencias de aprendizaje

PC

Bibliografía

Golden-Biddle, K., & Locke, K. (1997). *Composing Qualitative Research*. Sage Publications.

Swales, J. M., & Feak, C. B. (2004). *Academic Writing for Graduate Students (2nd ed.)*. University of Michigan Press.

SEMANA 14

Conclusiones y Recomendaciones

Identificar la diferencia entre una conclusión y un resumen

Actividades de aprendizaje

Realizar actividades practicas delineando las conclusiones y recomendaciones especificas

Evidencias de aprendizaje

Ejemplos descriptivos para reconocimiento y selección de ejemplos

**SEMANA 15**

Informes/presentaciones de la Investigación

Actividades de aprendizaje

Video sobre Diseño de Canva: ¿cómo hacer una Infografía? <https://youtu.be/XqYti78riU8>

Evidencias de aprendizaje

PA2

Guía para hacer excelentes presentaciones

**SEMANA 16**

Presentación /Evaluación Final

**HORA(S) / SEMANA(S)**

SEMANA 10,11,12,13,14,15 Y 16

**VI. METODOLOGÍA**

El Modelo Educativo de la UPC asegura una formación integral, que tiene como pilar el desarrollo de competencias, las que se promueven a través de un proceso de enseñanza-aprendizaje donde el estudiante cumple un rol activo en su aprendizaje, construyéndolo a partir de la reflexión crítica, análisis, discusión, evaluación, exposición e interacción con sus pares, y conectándolo con sus experiencias y conocimientos previos. Por ello, cada sesión está diseñada para ofrecer al estudiante una visión local con perspectiva global en la ejecución de una investigación a partir de una idea o cuestionamiento para que aporte a los contextos del mercado actual y la importancia para su desarrollo profesional.

El curso se desarrollará utilizando estrategias de aprendizajes dinámicos y aplicativos, mediante estudios de casos, trabajos grupales e intercambios de observaciones del mercado para lograr una visión exhaustiva del potencial del mercado de la gastronomía.

Tendrás la oportunidad de desarrollar una investigación basada en la observación del mercado y las necesidades dentro del rubro de gastronomía y arte culinario actual.

## VII. EVALUACIÓN

### FÓRMULA

5% (PA1) + 3% (TA1) + 7% (PA2) + 25% (TP1) + 12% (DD1) + 12% (PC1) + 6% (PA3) + 30% (TF1)

TIPO DE NOTA	PESO %
PA - PARTICIPACIÓN	5
TA - TAREAS ACADÉMICAS	3
PA - PARTICIPACIÓN	7
TP - TRABAJO PARCIAL	25
DD - EVAL. DE DESEMPEÑO	12
PC - PRÁCTICAS PC	12
PA - PARTICIPACIÓN	6
TF - TRABAJO FINAL	30

## VIII. CRONOGRAMA

TIPO DE PRUEBA	DESCRIPCIÓN NOTA	NÚM. DE PRUEBA	FECHA	OBSERVACIÓN	RECUPERABLE
PA	PARTICIPACIÓN	1	S2	TA Mapa mental sobre una pregunta basada en la problemática encontrada la semana anterior Trabajo individual	NO
TA	TAREAS ACADÉMICAS	1	S3	TA2 Mapa mental sobre cómo generar búsquedas dentro del sistema del centro de información + ejemplo de una búsqueda paso a paso Trabajo individual	NO
PA	PARTICIPACIÓN	2	S7	PA Trabajo grupal @quizizz	NO
TP	TRABAJO PARCIAL	1	S8	TP.	NO
DD	EVAL. DE DESEMPEÑO	1	S11	DD Se evaluará: Investigaciones previas, procesos, colección de data, evaluación y recomendaciones Trabajo individual	NO
PC	PRÁCTICAS PC	1	S13	PC Práctica escrita sobre definiciones Trabajo individual	NO
PA	PARTICIPACIÓN	3	S15	DD Se evaluará: Investigaciones previas, procesos, colección de data, evaluación y recomendaciones Trabajo individual	NO
TF	TRABAJO FINAL	1	S16	TF Presentación trabajo final	NO

## IX. BIBLIOGRAFÍA DEL CURSO

[https://upc.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists/6314211360003391?institute=51UPC\\_INST&auth=LOCAL](https://upc.alma.exlibrisgroup.com/leganto/readinglist/lists/6314211360003391?institute=51UPC_INST&auth=LOCAL)