



## ANÁLISIS PARA UNA PROPUESTA DE INTERVENCIÓN MEDIADA POR EL B-LEARNING CON ENFOQUE A LA ENOLOGÍA

**Carolina Corona Martínez**

*Universidad Autónoma de Querétaro*  
carolina.corona.martinez@uaq.edu.mx

**Manuel Antonio Becerra Polanco**

*Universidad Autónoma de Quintana Roo*  
mbecerra@uqroo.edu.mx

**Área temática:** Área 6. Educación en campos disciplinares

**Línea temática:** Línea 9. Enseñanza y Aprendizaje en otros campos de saber disciplinar

**Tipo de ponencia:** Reporte parcial de investigación



### Resumen

La carrera de Gastronomía conjuga materias teóricas y prácticas, permitiendo que los estudiantes adquieran conocimientos y habilidades dentro del salón de clases o en los laboratorios de cocina. Sin embargo, los estudiantes no reflejan el mismo interés hacia todas las materias y les resulta complicado adaptarse a materias teóricas como Enología. Ante tal hecho, se consideraron los siguientes supuestos de investigación: La incorporación de las herramientas tecnológicas en la asignatura de Enología facilitaría en el estudiante una mejor comprensión de los temas que conforman el programa de estudios y, a su vez, puedan incrementar su participación y mejorar su aprendizaje a través de actividades diseñadas por el B- Learning. Con la finalidad de respaldar lo anterior, se llevó a cabo un diagnóstico con la finalidad de conocer la relevancia de la materia de Enología dentro del mapa curricular y su influencia dentro de su formación profesional. Primeramente, se utilizó como instrumento una entrevista semiestructurada que se realizó al directivo de la licenciatura y, posteriormente, un cuestionario escala Likert integrado por cinco áreas y aplicado a 38 alumnos activos que cursan la materia. Los resultados permitieron identificar la relevancia del programa de la materia de Enología tanto para los estudiantes como para el directivo de la carrera, teniendo un fuerte impacto para el desarrollo profesional de los estudiantes. Asimismo, los estudiantes consideran que el uso de las TIC podría promover su interés, motivación y mejorar su aprendizaje al adaptarse el programa que se tiene de la materia a una modalidad B-learning.

**Palabras clave:** B-learning, enología, motivación, aprendizaje

## Introducción

Dentro de la oferta académica que promueve la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Querétaro, se encuentra la Licenciatura en Gastronomía, siendo la única carrera dentro del Estado ofertada en una universidad pública.

El mapa curricular de la licenciatura está integrado por nueve semestres, dividido en cinco ejes: básico, profesional, multidisciplinario, integral y de prácticas de profesionalización; promoviendo en los estudiantes habilidades, aptitudes y valores que le permitan ejercer la gastronomía desde un enfoque interdisciplinario y, al mismo tiempo, posea conocimientos que lo faculten para transmitir, preservar y difundir la cultura gastronómica mexicana como patrimonio cultural (PE, 2018). Por lo tanto, los estudiantes conjugan las clases dentro de los laboratorios de cocina con otras asignaturas y, es precisamente dentro de este contexto, donde los alumnos muestran falta de interés por las materias teóricas que se desarrollan dentro del aula, resultando poco atractivas para ellos.

Respecto a las materias teóricas, los estudiantes cursan la asignatura de Enología con la finalidad de formar gastrónomos con conocimientos en el área vitivinícola que puedan responder a las demandas que el sector de los alimentos y bebidas exige, tanto a nivel estatal como a nivel nacional. No obstante, a los alumnos les resulta complicado adaptarse a esta materia teórica y ante tal aseveración, quizás los estudiantes estén más familiarizados con el uso de recursos tecnológicos para realizar actividades académicas respecto a la enseñanza tradicional, comprometiendo su aprendizaje y visibilizando a esta materia poco atractiva.

En este sentido, y profundizando más sobre la enseñanza tradicionalista, Aguilar y Sánchez (2010) consideran que en ocasiones los contenidos no son adaptados para las exigencias actuales de la educación y se continúa implementando métodos tradicionalistas que no benefician a las asignaturas teóricas. Por lo que es importante destacar el empleo de recursos tecnológicos dentro del contexto educativo; desde una perspectiva pedagógica estos recursos facilitarían la transmisión y adquisición del conocimiento, obteniendo una mejor asimilación de la información, los programas académicos podrían reestructurarse ajustándose a las demandas de la educación actual y, en conjunto, se podrían mejorar los procesos de la educación dentro y fuera del aula logrando un impacto positivo en la formación educativa de los estudiantes.

Ante la problemática planteada y las observaciones realizadas al interior de la licenciatura derivadas del organismo acreditador para la educación turística y gastronómica de México CONAET A.C. (2017), es recomendable adecuar las estrategias de aprendizaje acordes a los propósitos del plan de estudios. Atendiendo a esta recomendación, se considera oportuno diseñar una propuesta de intervención mediada por el B-Learning como estrategia de aprendizaje que promueva el fortalecimiento de la asignatura de Enología y, a su vez, favorezca el estado académico del estudiante reflejado en un mayor interés hacia esta materia teórica.

Aguayo (2018) señala que el término Blended Learning (B-Learning) también llamado aprendizaje combinado, se refiere a la combinación de la enseñanza tradicional y la enseñanza

virtual para desarrollar un nuevo modelo de aprendizaje que sea adecuado para la enseñanza en el aula y con actividades innovadoras de aprendizaje que den continuidad a la presencialidad de manera virtual, convirtiéndose en una modalidad de aprendizaje más flexible. Dada la importancia de la temática del presente proyecto a realizar y teniendo en consideración lo descrito, se plantea el siguiente cuestionamiento:

¿Cuáles son los beneficios de una propuesta de intervención mediada por el B-learning en la formación académica de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía como estrategia de aprendizaje para la asignatura de Enología?

Derivado al tipo de investigación que se pretende ejecutar, la investigación basada en diseño (IBD) se enfoca en plantear soluciones alternativas y procesos innovadores para los problemas educativos. Ante tal hecho, es válido considerar los siguientes supuestos de investigación:

- La incorporación de las herramientas tecnológicas en la asignatura de Enología facilitaría en el estudiante una mejor comprensión de los temas revisados en las unidades que conforman el programa de estudios.
- Los estudiantes de Enología de la Licenciatura en Gastronomía pueden incrementar su participación y mejorar su aprendizaje a través de actividades diseñadas por el B- Learning.

## Desarrollo

De acuerdo con Robinson (2006), la enología es la ciencia que se ocupa de la vid y el vino, su composición y transformaciones, incluyendo la investigación y ejecución de tareas tendientes a obtener el mejor vino que con determinada uva se pueda producir. Como resultado de este enfoque, diversas carreras profesionales han integrado a la enología en sus programas educativos, con particular énfasis en la licenciatura de gastronomía, debido al enlace que se genera entre el vino y los alimentos como parte del arte culinario, el análisis sensorial y la posibilidad de que los egresados de esta carrera puedan tener oportunidades dentro del ámbito laboral vinícola, tanto en la región queretana como a nivel nacional.

En este sentido, es importante destacar la relación entre la Enología y la aplicación del B-learning como estrategia de aprendizaje. Actualmente son muy limitados los trabajos relacionados al tema, observando la carencia de material didáctico y trabajos publicados en materia enológica, sin embargo, a continuación, se mencionan algunas investigaciones (Figura 1).

**Figura 1. Elaboración propia basada en las investigaciones de los autores mencionados**

TESIS	OBJETIVO	INVESTIGACIÓN	RESULTADOS
B-learning en el rendimiento académico de la asignatura de nutrición en estudiantes de la licenciatura en gastronomía de la UAS  Aguayo (2018)	Evaluar el rendimiento académico de los estudiantes de la Licenciatura en Gastronomía, comparando la enseñanza tradicional y el empleo de B-learning	Aplicó una metodología cuasi experimental con un enfoque mixto.	Los estudiantes tuvieron mayor interés durante el desarrollo de las clases, una mejor interacción alumno-profesor y un mejor rendimiento al trabajar en la plataforma Moodle.
Blended Learning in Culinary Arts: A Case Study in Learning and Perception  Everett (2016)	Incorporación de videos con contenidos de artes culinarias como parte de un modelo B-learning.	Enfoque mixto, cualitativo y cuantitativo.	El modelo B-learning mejoró el aprendizaje de los alumnos, y la percepción de la materia.

Una vez revisados los trabajos que incluyeron el empleo de un modelo B-learning como parte de su investigación, es necesario destacar los resultados favorables que se observaron e impactaron en el estudiante. El aprendizaje de los alumnos y su rendimiento académico se vio favorecido con la integración de un modelo B-learning, todo esto en contraste con una enseñanza tradicional. Asimismo, la inclusión de recursos tecnológicos y su manejo sobre una plataforma digital incrementaron la percepción e interés de los alumnos por la asignatura en cuestión, enriqueciendo la clase y la interacción profesor-alumno.

Ante la inclusión de la tecnología en nuestra vida diaria, se generan cambios en todos los ámbitos, como el político, económico, social y ha exigido cambios en el ámbito educativo. Los programas de educación superior necesitan readaptar sus metodologías con el objetivo de centrarse en el papel de los nuevos estudiantes. En este sentido, el B-learning, como metodología alternativa, es el resultado de una de estas demandas en la era digital, los ambientes de aprendizaje centrados en esta metodología promueven estructuras más flexibles para los estudiantes del siglo XXI, porque combina la presencialidad y la modalidad on-line (Martin, Lucas & Gutiérrez, 2019).

Ante todo, esto, es importante destacar que el B-learning se apoya en la teoría sociocultural de Vygotsky y su ramificación hasta hoy. La Teoría social constructivista se fundamenta por Vygotsky, Piaget y Ausubel, quienes definieron al constructivismo como la aplicación y disposición de diferentes métodos de apoyo que le permiten al alumno construir su propio saber (Minetti, 2015 citado por Aguayo 2021). En otras palabras, el alumno asume un papel protagónico al ser el actor activo, consciente y responsable de su propio aprendizaje, desde el contexto del aprendizaje mixto. Sánchez y colaboradores (2005) manifiestan que la teoría del aprendizaje constructivista es una de las principales teorías a desarrollar e implantar en los entornos de enseñanza aprendizaje basados en los modelos B-learning, estos modelos se

centran en la hibridación de estrategias pedagógicas, propias y específicas, de los modelos presenciales y estrategias de los modelos formativos sustentados en las tecnologías Web.

Además de la teoría mencionada anteriormente, el aprendizaje colaborativo también se ve implicado al momento de trabajar con el sistema B-learning. El aprendizaje colaborativo es un proceso social en el que, a partir del trabajo conjunto y el establecimiento de metas comunes, se genera una construcción de conocimientos, además de darse una reciprocidad entre un conjunto de individuos que saben diferenciar y contrastar sus puntos de vista, de tal manera que llegan a forjar un proceso de construcción de conocimiento (González, 2012).

A partir de la información anterior, uno de los objetivos particulares fue conocer la relevancia de la materia de Enología dentro del mapa curricular y su influencia en la formación profesional de los estudiantes y egresados de la carrera. Inicialmente, se elaboró un guion de entrevista semiestructurada que se realizó al directivo de la Licenciatura en Gastronomía, la coordinadora M. en N.H. María Eugenia Barbosa Ortega, con la finalidad de conocer la relevancia que tienen las materias de enología como parte del mapa curricular y el empleo de las herramientas didácticas para propiciar en los alumnos una mejor enseñanza-aprendizaje para los contenidos de esta materia.

Las respuestas ante las preguntas efectuadas permitieron visibilizar la importancia y se confirma la relevancia de la materia de Enología dentro de la formación del estudiante en gastronomía. El punto de vista de un directivo permite tener el claro el propósito de la materia dentro del plan de estudios, considerando que, al ser egresado de la carrera, el estudiante pueda desempeñarse en el rubro vinícola debido a los conocimientos que fue adquiriendo y a la integración de los contenidos junto con el servicio de alimentos y bebidas.

El campo laboral de un egresado en gastronomía es muy amplio, diversificándose desde la investigación, la dirección de proyectos propios dentro del ámbito gastronómico, la administración de negocios gastronómicos, así como la participación dentro del sector enogastronómico por el enlace entre el vino y los alimentos. Además, el fortalecer el programa de Enología tendría un impacto no solo para enriquecer los contenidos de la materia, sino para generar aprendizajes significativos en el alumno, que le permitan integrarse a este sector como una opción viable dentro de la oferta laboral debido a que el estado de Querétaro, posicionado como un estado vitivinícola se está consolidando como una fuerte opción para atraer al turismo y crear un enlace entre la comida regional y el vino. Asimismo, el impacto institucional sería reflejo de las sugerencias y recomendaciones que los organismos acreditadores consideran para el plan de estudios de la carrera, siendo la estrategia de aprendizaje un punto clave para su adecuación a los propósitos del plan de estudios.

Por otro lado, se les preguntó a los estudiantes sobre la relevancia del programa como parte de su formación profesional. Los encuestados consideraron como altamente relevante (48.6%) y muy relevante (48.6%) el programa de Enología y únicamente el 2,8% lo consideró relevante (Figura 2).

**Figura 2. Relevancia del programa de la materia de Enología dentro la formación profesional del estudiante de gastronomía**



En otras palabras, se puede concluir que el 97,2% consideran importante y pertinente esta materia, incluso varias instituciones del país, considerando aquellas de carácter público y privado en las que se imparte la carrera de Gastronomía, han integrado a su mapa curricular la materia de Enología debido al auge y a la demanda de profesionistas que respondan a las exigencias que el sector de alimentos y bebidas requiere (Figura 3).

**Figura 3. Instituciones en México que incorporan la materia de Enología al plan de estudios de la carrera de gastronomía**

INSTITUCIÓN		MATERIA
PÚBLICA	Universidad Autónoma de Baja California	Enología y Armonía con alimentos y vino
	Universidad Autónoma de San Luis Potosí	Cultura del Vino
	Universidad Autónoma de Nayarit	Enología y Maridaje
	Universidad de Colima	Enología
PRIVADA	UNITEC	Viticultura y Enología
	IGES	Cultura del vino
	Universidad Mondragón México	Enología

La importancia de esta materia dentro de la formación profesional de los estudiantes se genera a partir del enlace existente entre los alimentos y el vino. El vino y la gastronomía son compañeros inseparables, han compartido referentes históricos y continúan trabajando de la mano, generando percepciones sensoriales y experiencias culinarias (Wesson, 2008). En este orden de ideas, es importante destacar que un gastrónomo puede profesionalizarse en esta rama de la enología y, por ello, la materia aporta al perfil del egresado conocimientos científicos

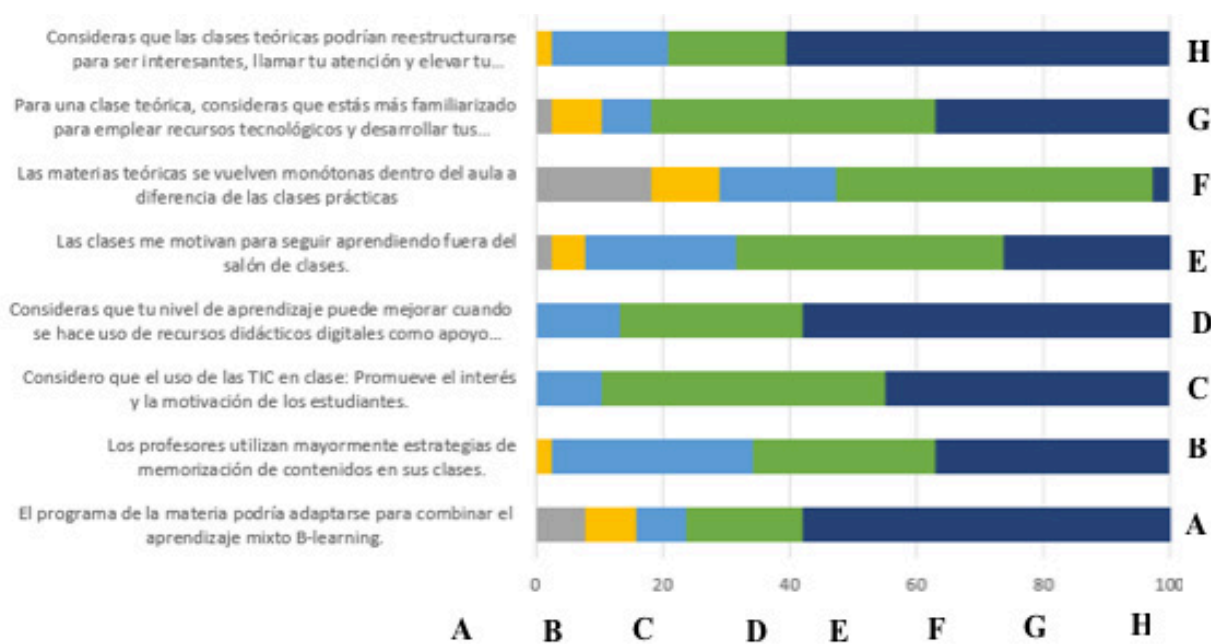
y tecnológicos sobre la ciencia del vino con el objetivo de ser partícipes en la transmisión de conocimientos, experimentar a través del ejercicio sensorial con los ingredientes de los platillos y la enorme variedad y estilos de vino y, al final de todo, contribuir a la cultura del vino del país a partir de su formación profesional.

Asimismo, fue necesario identificar las percepciones de los alumnos aplicando un cuestionario con escala Likert (1: totalmente en desacuerdo; 2: en desacuerdo; 3: neutral; 4: de acuerdo y 5: totalmente de acuerdo) conformado por 24 enunciados divididos en cinco áreas:

1. Programa de estudios
2. Estrategia de enseñanza-aprendizaje
3. Tecnologías de la información y la comunicación
4. Recursos didácticos y tecnológicos
5. Experiencia estudiantil.

En la Figura 4 se observan las respuestas más sobresalientes de las diferentes áreas contempladas en el cuestionario:

**Figura 4. Resultados obtenidos a partir del cuestionario escala Likert aplicado a 37 alumnos de la Licenciatura en Gastronomía**



	A	B	C	D	E	F	G	H
■ 1. Totalmente en desacuerdo	7,9	0	0	0	2,6	18,4	2,6	0
■ 2. En desacuerdo	7,9	2,6	0	0	5,3	10,5	7,9	2,6
■ 3. Neutral	7,9	31,6	10,5	13,2	23,7	18,4	7,9	18,4
■ 4. De acuerdo	18,4	28,9	44,7	28,9	42,1	50	44,7	18,4
■ 5. Totalmente de acuerdo	57,9	36,8	44,7	57,9	26,3	2,6	36,8	60,5



De acuerdo con la gráfica anterior, para la pregunta inicial (A) correspondiente al área programa de estudios, el 57.9% (barras azules oscuro) coinciden que el programa de la materia podría adaptarse para combinar el aprendizaje mixto B-learning, es decir, los alumnos coinciden en esta propuesta. Ante esto, uno de los segmentos de mayor aceptación y crecimiento en la educación superior en cuanto al uso de la tecnología, es la combinación de clases presenciales con apoyo de tecnología basada en la web (Belanger y Jordan, 2000), es decir, en estos sistemas educativos se combinan las clases presenciales con la instrucción mediada por la tecnología, conocidos como B-learning (Graham, 2006).

En este escenario, el B-Learning se configura como alternativa viable para una formación que trasciende los espacios del aula y se traslada a todas las esferas de la vida, pero a la vez, es un desafío porque insta para que los docentes se involucren en nuevos modos de enseñar, que los estudiantes integren diferentes espacios de formación y aprendan a través de diversas experiencias y a su vez, que las instituciones re-estructuren sus tradicionales misiones de formación, investigación y extensión en un contexto nuevo en el cual la formación se encuentra en una era digital (Morán, 2012). Básicamente se consideran tres elementos que determinan el desarrollo y puesta en práctica de una experiencia formativa de características blended. Primero, el contenido (información, medio/código/canal y distribución), luego la comunicación (local/remota, de igual a igual, alumno-tutor) y, finalmente, la construcción (individual-cooperativa).

El poder trabajar bajo un aprendizaje mixto, es muy significativo ya que nos despliega una ventana de oportunidad para que los estudiantes no solo estén dentro de un salón de clases sino también puedan hacer uso de la tecnología y de plataformas educativas para propiciar el desarrollo de habilidades de las TIC's y, a su vez, el modelo mixto de aprendizaje refuerce los temas vistos de esta materia que es teórica pero que a la vez, busca integrar la tecnología y ser llamativa para los estudiantes, generando una motivación.

Dentro de este contexto, para el área de TIC, se les preguntó a los estudiantes si consideran que el uso de las TIC dentro de clase puede promover su interés y motivación (C) para lo cual, los estudiantes seleccionaron los valores más altos de la escala de Likert (4 y 5) correspondiente a un 44.7%, de acuerdo y totalmente de acuerdo, respectivamente. De acuerdo con Fernández (2016) la integración de la tecnología representa un reto para los estudiantes que se encuentran dentro de un salón de clases y es un proceso complejo que depende de múltiples agentes políticos, académicos y sociales. En este sentido, el uso de tecnologías de la información y la comunicación en carreras profesionales que integran su mapa curricular con materias teóricas y prácticas se convierte en un desafío, siendo la carrera de gastronomía de la Facultad de Filosofía de la Universidad Autónoma de Querétaro, un ejemplo claro de ello. Cartagena (2021) implementó herramientas tecnológicas de tipo transmisivas, interactivas y colaborativas al desarrollar un entorno virtual de aprendizaje (EVA) para el fortalecimiento del proceso de enseñanza-aprendizaje, generando una modalidad online para la escuela de gastronomía "Culinary Trainer School" de la ciudad de Quito Ecuador. Su propuesta tecno-educativa se basó en un enfoque de investigación mixto y la estructura del EVA se realizó haciendo uso de la plataforma MOODLE y la metodología PACIE, que promueve el uso de las TIC.



Relacionado a las TIC, un área de gran interés fue la de recursos didácticos, el 57.9% de los alumnos consideran que su nivel de aprendizaje puede mejorar cuando se hace uso de recursos didácticos digitales como apoyo pedagógico (D), lo cual podría aprovecharse para la creación de recursos didácticos especializados para las sesiones de clase y, a su vez, emplear los recursos propios de la web, ambas opciones ayudarían a afianzar el aprendizaje del alumnado, disminuyendo las estrategias de memorización que los profesores emplean para el contenido de sus clases (B, 36.8%, barra azul oscuro) y cambiando la idea que tienen sobre las materias teóricas, ya que las perciben monótonas a diferencia de las clases prácticas (F, 52.6%).

Existen diversas investigaciones que han centrado su atención en el empleo de recursos didácticos que puedan funcionar como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de Gastronomía, mejorar sus competencias y, a la vez, apoyar al propio docente para perfeccionar sus competencias digitales (Analuisa, 2021). Rea (2020) elaboró una guía interactiva 3.0 para fortalecer las destrezas gastronómicas en técnicas básicas de cocción mediante un entorno virtual de aprendizaje para los estudiantes de segundo nivel de gastronomía, la aplicabilidad de la propuesta generó resultados positivos logrando que el estudiante razone, practique, analice y aprenda de manera colaborativa, emplee instrumentos tecnológicos y se fortalezca el proceso de enseñanza aprendizaje mediante estrategias dinámicas y atractivas, seleccionadas de acuerdo con el estilo de aprendizaje del estudiante. Por lo tanto, la información es accesible gracias a la tecnología y los estudiantes pueden desarrollar e integrar competencias digitales que resulten significativas para su aprendizaje.

Aunado a las áreas que se han expuesto anteriormente, también se abordaron preguntas relacionadas a su experiencia estudiantil. Resulta significativo que los estudiantes se sientan motivados para seguir aprendiendo fuera del salón de clases (E: barras verdes 42.1% y barras azules 26.3%). En el plano pedagógico, Díaz Barriga y Hernández (2002) definen que la motivación significa proporcionar o fomentar motivos, es decir, estimular la actividad de aprender. Los autores argumentan que la motivación se hace presente en el aula a través de varios aspectos: el lenguaje y los patrones de interacción entre profesor y alumnos, la organización de las actividades académicas, el manejo de los contenidos y tareas, los recursos y apoyos didácticos, las recompensas, la forma de evaluar y el ambiente de aprendizaje o también nombrado clima del aula, en el cual el estudiante puede encontrar interés, sentido de pertenencia y otros sentimientos afectivos que repercuten en su motivación y en el éxito de sus labores escolares y académicas.

Finalmente, los estudiantes consideran que las clases teóricas podrían reestructurarse para ser interesantes, llamar su atención y elevar su desempeño (H, 78.9%) además de sentirse familiarizados para integrar recursos tecnológicos en el desarrollo de sus actividades académicas respecto a la enseñanza tradicionalista (G) con un 44.7% y 36.8% (de acuerdo y totalmente de acuerdo, respectivamente).

## Conclusiones

Los resultados arrojados por 38 estudiantes de octavo semestre que cursan actualmente la materia de Enología dentro del mapa curricular de la carrera de Gastronomía, permitieron identificar la importancia que reviste esta materia como parte de su formación profesional además de la pertinencia dentro del ámbito educativo, profesional y social. Asimismo, los comentarios realizados por el directivo de la carrera vienen a reforzar la propuesta para integrar la modalidad B-learning a esta materia teórica, buscando incluir herramientas y recursos tecnológicos que los estudiantes han aprendido a utilizar en esta era digital, pero atendiendo a una finalidad de aprendizaje, dejando de lado la clase teórica tradicionalista y reestructurando los contenidos de Enología para llamar su atención y elevar su desempeño.

Derivado de estos resultados, se ha realizado el análisis de cada una de las preguntas que se abordaron con los diferentes instrumentos y técnicas, identificando oportunidades para abordar en la propuesta de intervención para Enología y en su importancia dentro del mapa curricular. En este sentido, se tiene contemplada una intervención durante un periodo de 15 semanas en las que se va a integrar la modalidad B-learning, considerando la calendarización de los contenidos del programa, su organización en varias unidades y el diseño de materiales didácticos para ambos contextos (presencial y a distancia) buscando que la estrategia pueda fungir como propuesta de fortalecimiento para la materia.

## Referencias

- Aguilar, G., & Sánchez, L. (2010). El aburrimiento en clases. *Procesos psicológicos y sociales*, 6(1-2), 1-43.
- Aguayo R. (2018). B-learning en el rendimiento académico de la asignatura de Nutrición en estudiantes de la Licenciatura de Gastronomía de la UAS. Tesis de Maestría, Culiacán Sinaloa.
- Analuisa, P. (2021). Recursos didácticos como estrategia de innovación pedagógica en la formación profesional de estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UIDE. [Tesis de Maestría en Educación para obtener el Título de Magister en Educación]. Universidad Tecnológica Israel, Quito Ecuador.
- Belanger y Jordan (2000): *Evaluation and Implementation of Distance Learning: Technologies, Tools and Techniques* Hershey, PA: Idea Group Publishing.
- Cartagena, C. (2021). Entorno Virtual de Aprendizaje de la Escuela de Gastronomía “Culinary Trainer School” para el mejoramiento del proceso de enseñanza y aprendizaje en línea. [Tesis de Maestría en Educación para obtener el Título de Magister]. Universidad Tecnológica Israel, Quito Ecuador.
- Everett N. (2016). *Blended Learning in Culinary Arts: A Case Study in Learning and Perception*. University of Alaska. Recuperado en: <https://scholarworks.alaska.edu/handle/11122/6585>

Fernández, J. (2016). La adquisición y desarrollo de la competencia digital en alumnos de educación secundaria. Estudio de caso. Cuadernos de Investigación Educativa, 7 (2). Montevideo (Uruguay), 83-98.

Martín A., Lucas J. y Gutiérrez B. (2019). B-learning and its complementary methodologies. Proceedings of INTED2019 Conference. Universidad de Salamanca (SPAIN), Valencia, Spain.

Programa de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía. (2018). Facultad de Filosofía, Universidad Autónoma de Querétaro.

Sánchez-Cortés, R., García Manso, A., Sánchez Allende, J., Moreno Díaz, P., & Reinoso Peinado, A. (2005). B-Learning y Teoría del Aprendizaje Constructivista en las Disciplinas Informáticas: Un esquema de ejemplo a aplicar. Recent Research Developments in Learning Technologies, 1-6.

Wesson, J. (2008). Vino y comida, una nueva mirada al sabor. Williams-Sonoma. 175 pp.