



***Learning by Doing* como estrategia de innovación pedagógica en la formación gastronómica universitaria**

Learning by Doing as a pedagogical innovation strategy in university gastronomic education


 <https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v10.n2.2026.194-205>

Recibido: 10-02-2026


Aceptado: 10-04-2026

Publicado: 01-06-2026

Vinicio Francisco Bolaños de la Torre^{1*}

 <https://orcid.org/0009-0000-5181-0845>

Vladimir Álvarez Ojeda²

 <https://orcid.org/0000-0002-0859-0311>

1. Docente en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Extensión Sucre; Sucre, Ecuador.
2. Docente Investigador Titular en la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí Extensión Sucre; Sucre, Ecuador.

Volumen: 10

Número: 2

Año: 2026

Paginación: 194-205

URL: <https://revistas.unesum.edu.ec/index.php/unesumciencias/article/view/1112>

***Correspondencia autor:** vinicio.bolanos@uleam.edu.ec



RESUMEN

La educación superior técnica enfrenta el desafío de fortalecer el aprendizaje significativo y el desarrollo de competencias profesionales en carreras orientadas a la práctica, donde con frecuencia persiste una limitada articulación entre los contenidos teóricos impartidos en el aula y las experiencias formativas aplicadas. En la formación gastronómica universitaria, esta situación puede afectar la capacidad de los estudiantes para aplicar el conocimiento en contextos reales de producción culinaria. El objetivo del estudio fue analizar la aplicación del enfoque *Learning by Doing* como estrategia de innovación pedagógica para fortalecer el aprendizaje significativo y el desarrollo de competencias profesionales en estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, extensión Sucre. La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto, con un diseño aplicado, descriptivo y no experimental. Se utilizó el método Delphi para la validación del modelo pedagógico mediante la participación de ocho expertos en educación superior y formación gastronómica. Asimismo, se aplicaron cuestionarios con escala Likert a una muestra de 30 estudiantes, organizados en dos grupos de 15 participantes cada uno. Los resultados evidenciaron un alto nivel de consenso entre los expertos respecto a la pertinencia del modelo pedagógico, alcanzando un índice de consenso de 0,89. Además, los estudiantes que participaron en actividades formativas basadas en el enfoque *Learning by Doing* obtuvieron mayores puntuaciones en aprendizaje significativo y desarrollo de competencias profesionales en comparación con aquellos que siguieron metodologías tradicionales de enseñanza.

Palabras clave: Innovación pedagógica, Aprendizaje experiencial, Learning by Doing, Educación superior, Formación gastronómica.

ABSTRACT

Technical higher education faces the challenge of strengthening meaningful learning and the development of professional competencies in practice-oriented programs, where a limited articulation between theoretical instruction and applied learning experiences often persists. In university gastronomic education, this situation may affect students' ability to apply knowledge in real culinary production contexts. The objective of this study was to analyze the application of the *Learning by Doing* approach as a pedagogical innovation strategy to enhance meaningful learning and the development of professional competencies among students of the Gastronomy program at Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, Sucre campus. The research followed a mixed-method approach with an applied, descriptive, and non-experimental design. The Delphi method was used to validate the pedagogical model through the participation of eight experts in higher education and gastronomic training. Additionally, Likert-scale questionnaires were administered to a sample of 30 students divided into two groups of 15 participants each. The results revealed a high level of consensus among experts regarding the relevance of the pedagogical model, reaching a consensus index of 0.89. Furthermore, students who participated in learning activities based on the *Learning by Doing* approach obtained higher scores in meaningful learning and professional competency development compared to those who followed traditional teaching methodologies.

Keywords: Pedagogical innovation, Experiential learning, Learning by Doing, Higher education, Gastronomic education.



Creative Commons Attribution 4.0
International (CC BY 4.0)

Introducción

La educación superior contemporánea enfrenta el desafío de adaptar sus modelos formativos a las exigencias de sociedades caracterizadas por cambios acelerados, innovación permanente y entornos profesionales cada vez más complejos. En este escenario, las instituciones de educación superior no solo deben garantizar la transmisión de conocimientos teóricos, sino también promover el desarrollo de competencias prácticas, habilidades para la resolución de problemas y capacidades que permitan a los estudiantes desenvolverse eficazmente en contextos laborales reales. Diversas investigaciones han evidenciado que los enfoques pedagógicos tradicionales centrados principalmente en la exposición teórica presentan limitaciones para generar aprendizajes profundos, significativos y transferibles, particularmente en programas académicos orientados a la práctica profesional (Darling-Hammond, 2020).

En el ámbito de la educación superior técnica y profesional, esta problemática adquiere una relevancia aún mayor. La formación en estas áreas exige una integración efectiva entre el conocimiento conceptual y la experiencia práctica, de manera que los estudiantes puedan desarrollar competencias que les permitan responder con eficacia a las demandas del entorno laboral. Sin embargo, en numerosos programas universitarios persiste una brecha entre los contenidos teóricos impartidos en el aula y las actividades prácticas necesarias para consolidar el aprendizaje aplicado. Esta desconexión puede dificultar la transferencia del conocimiento y limitar la capacidad de los estudiantes para aplicar lo aprendido en situaciones profesionales concretas (Morris, *Experiential learning – A systematic review and revision of Kolb’s model.*, 2020).

Dentro de este escenario, la formación gastronómica universitaria constituye un campo educativo particularmente sensible a esta problemática. La gastronomía es una

disciplina que integra conocimientos provenientes de diversas áreas del saber, como la nutrición, la química de los alimentos, la cultura culinaria y la gestión de servicios gastronómicos. Al mismo tiempo, requiere un fuerte componente práctico vinculado al dominio de técnicas culinarias, la preparación de alimentos y el control de calidad en los procesos de producción gastronómica. En consecuencia, la formación de profesionales en este ámbito demanda estrategias pedagógicas que permitan articular de manera equilibrada la comprensión conceptual con la práctica sistemática en entornos de aprendizaje cercanos a la realidad profesional.

No obstante, en algunos programas de formación gastronómica los procesos de enseñanza aún mantienen una orientación predominantemente teórica o demostrativa, en la que el estudiante participa de forma limitada en la construcción activa del conocimiento. Este enfoque puede restringir el desarrollo de competencias profesionales fundamentales, tales como la toma de decisiones en la cocina, la creatividad culinaria, la organización del trabajo durante los procesos de producción gastronómica y la capacidad de resolver problemas en contextos reales de trabajo. En consecuencia, resulta necesario promover enfoques pedagógicos que fomenten una participación más activa del estudiante y que permitan aprender a partir de la experiencia directa en situaciones prácticas de aprendizaje.

En este contexto, la innovación pedagógica basada en metodologías activas ha adquirido una importancia creciente en la educación superior. Entre estas metodologías, el enfoque *Learning by Doing* o aprendizaje a través de la experiencia se presenta como una estrategia particularmente pertinente para los procesos de formación profesional. Este enfoque plantea que el aprendizaje se fortalece cuando los estudiantes participan activamente en la realización de tareas prácticas que les permiten experimentar, reflexionar sobre sus acciones y aplicar los

conocimientos adquiridos en nuevas situaciones. Su fundamento teórico se encuentra en la teoría del aprendizaje experiencial, la cual sostiene que el conocimiento se construye mediante un proceso cíclico que integra experiencia concreta, reflexión, conceptualización y experimentación activa (Kolb A. Y., 2022).

En este contexto surge la siguiente pregunta de investigación: ¿cómo influye la implementación del enfoque *Learning by Doing* en el fortalecimiento del aprendizaje significativo y el desarrollo de competencias profesionales en estudiantes de gastronomía universitaria?

Desde esta perspectiva, el aprendizaje experiencial permite transformar las actividades prácticas en oportunidades para la construcción de conocimiento significativo, favoreciendo procesos de aprendizaje más profundos y duraderos. Asimismo, diversas investigaciones han señalado que este tipo de enfoques pedagógicos contribuye a incrementar la motivación estudiantil, fortalecer el compromiso con el proceso de aprendizaje y promover el desarrollo de competencias profesionales aplicadas en distintos campos de la educación superior (Kong, 2021). En programas formativos de carácter práctico, como la gastronomía, estas metodologías pueden facilitar una integración más efectiva entre el conocimiento teórico y las habilidades técnicas necesarias para el ejercicio profesional.

En consecuencia, analizar el potencial del enfoque *Learning by Doing* como estrategia de innovación pedagógica en la formación gastronómica universitaria resulta pertinente para comprender cómo las experiencias prácticas pueden fortalecer el aprendizaje significativo de los estudiantes y contribuir a mejorar la articulación entre teoría y práctica en este campo de formación profesional.

El objetivo de este estudio es analizar la aplicación del enfoque *Learning by Doing* como estrategia de innovación pedagógica para fortalecer el aprendizaje significativo y el desarrollo de competencias profesiona-

les en estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, extensión Sucre.

Estado del arte

En las últimas décadas, la investigación educativa ha mostrado un interés creciente por los enfoques pedagógicos centrados en la experiencia del estudiante, especialmente en contextos de educación superior orientados al desarrollo de competencias profesionales. En este marco, el aprendizaje experiencial se ha consolidado como uno de los paradigmas teóricos más influyentes para comprender cómo los estudiantes construyen conocimiento a partir de la interacción entre teoría y práctica. La teoría del aprendizaje experiencial propuesta por Kolb sostiene que el aprendizaje se produce mediante un proceso cíclico que integra experiencia concreta, reflexión, conceptualización y experimentación activa, permitiendo transformar la experiencia en conocimiento significativo (Kolb A. Y., 2022). Este modelo ha sido ampliamente utilizado para analizar procesos formativos en contextos educativos que requieren una fuerte articulación entre el saber conceptual y la aplicación práctica del conocimiento (Seaman, 2017).

A partir de este marco conceptual, múltiples investigaciones han examinado la aplicación del aprendizaje experiencial en la educación superior. Una revisión sistemática realizada por (Morris, *Experiential learning – A systematic review and revision of Kolb's model.*, 2020) evidencia que el modelo de Kolb ha sido ampliamente empleado para diseñar entornos educativos que promueven la participación activa del estudiante y el aprendizaje basado en problemas reales. Este estudio destaca que la incorporación de experiencias auténticas, procesos de reflexión crítica y actividades orientadas a la resolución de problemas favorece el desarrollo de aprendizajes profundos en diversos contextos educativos. Asimismo, investigaciones recientes han demostrado

que la integración de experiencias reales, discusión reflexiva y simulaciones educativas contribuye significativamente al fortalecimiento del aprendizaje aplicado y al desarrollo de competencias profesionales en la educación superior (Wijnen-Meijer, 2022).

De manera complementaria, revisiones sistemáticas recientes indican que, aunque el modelo de aprendizaje experiencial es ampliamente citado en la literatura académica, su implementación en los procesos educativos no siempre integra de forma completa todas las fases del ciclo de aprendizaje, lo que evidencia la necesidad de continuar investigando estrategias pedagógicas que permitan aplicar este enfoque de manera más sistemática en los entornos educativos (Villarroel Henríquez, 2025). En este sentido, (Rahmi, 2024) destaca que la implementación efectiva del aprendizaje experiencial requiere diseñar actividades educativas estructuradas que permitan al estudiante experimentar, reflexionar y aplicar el conocimiento en contextos reales o simulados.

En paralelo, el desarrollo de metodologías activas de enseñanza ha adquirido una relevancia creciente en la educación superior. Estas metodologías buscan superar los modelos tradicionales centrados en la transmisión de contenidos y promover entornos de aprendizaje participativos en los que el estudiante asume un rol activo en la construcción del conocimiento. Desde la perspectiva de las ciencias del aprendizaje, se ha evidenciado que las estrategias pedagógicas basadas en la participación activa, el trabajo colaborativo y la resolución de problemas contribuyen significativamente al desarrollo de habilidades cognitivas complejas y al aprendizaje transferible a contextos reales (Darling-Hammond, 2020). Asimismo, estudios sobre compromiso estudiantil en la educación superior señalan que la participación activa del estudiante en el proceso de aprendizaje constituye un factor clave para mejorar el rendimiento académico y la calidad del aprendizaje (Kahu, 2028).

Dentro de este contexto, enfoques pedagógicos como *Learning by Doing* han sido reconocidos como estrategias relevantes para fortalecer el aprendizaje significativo en entornos universitarios. Estas estrategias promueven que los estudiantes aprendan mediante la realización de actividades prácticas, la experimentación directa y la reflexión sobre la experiencia, lo que facilita la construcción de conocimientos aplicados y el desarrollo de competencias profesionales (Kong, 2021); (Adib, 2024). Desde esta perspectiva, el aprendizaje activo permite transformar las actividades prácticas en espacios de construcción de conocimiento, favoreciendo procesos de aprendizaje más profundos y duraderos.

Por otra parte, el desarrollo de competencias profesionales en la educación superior ha sido ampliamente analizado desde la perspectiva de la formación basada en competencias. Este enfoque propone que los procesos formativos deben orientarse hacia la integración de conocimientos, habilidades y actitudes en situaciones reales de desempeño profesional. En este sentido, la educación basada en competencias busca reducir la distancia entre el aprendizaje académico y las exigencias del entorno laboral, promoviendo experiencias formativas que simulen o reproduzcan contextos profesionales auténticos (Mulder, 2017). Asimismo, investigaciones sobre educación vocacional y formación profesional destacan la importancia de diseñar programas educativos que permitan desarrollar capacidades profesionales más amplias que trasciendan la adquisición de habilidades técnicas específicas.

En este marco, diversos estudios han señalado que la integración de experiencias prácticas en la educación superior constituye un elemento fundamental para el desarrollo de competencias profesionales. (Billett, 2015) destaca que las experiencias de aprendizaje basadas en la práctica permiten a los estudiantes comprender cómo se aplica el conocimiento en contextos reales de trabajo, favoreciendo la construcción de saberes profesionales. De manera complementaria,

investigaciones sobre innovación educativa han señalado que la integración de tecnología, participación activa y metodologías experienciales contribuye a fortalecer el compromiso estudiantil y mejorar la calidad de los procesos formativos (Fawns, 2022).

En el contexto de los cambios sociales y tecnológicos que afectan a la educación superior, organismos internacionales también han destacado la necesidad de transformar los modelos educativos tradicionales. La UNESCO ha señalado que la educación del futuro debe promover enfoques pedagógicos que fomenten la creatividad, el pensamiento crítico y la capacidad de aprendizaje a lo largo de la vida, lo cual requiere metodologías que integren la experiencia práctica con la reflexión académica (Education., 2021). De manera similar, informes internacionales sobre educación superior destacan que el desarrollo de competencias profesionales constituye uno de los principales desafíos para las instituciones educativas en el siglo XXI (OECD., 2023).

En conjunto, la literatura científica evidencia que el aprendizaje experiencial, las metodologías activas y la formación basada en competencias constituyen enfoques complementarios que contribuyen a mejorar la calidad de los procesos formativos en la educación superior. Estos enfoques resultan particularmente relevantes en programas académicos orientados al desarrollo de habilidades prácticas y profesionales, donde la articulación entre teoría y práctica constituye un elemento fundamental para promover aprendizajes significativos y fortalecer la preparación de los estudiantes para su inserción en el ámbito laboral.

Metodología

Enfoque de investigación

La investigación se desarrolló bajo un enfoque mixto (cuantitativo–cualitativo), lo que permitió analizar el fenómeno educativo desde una perspectiva integral. El componente cuantitativo se orientó a medir la per-

cepción de estudiantes y expertos sobre la efectividad del enfoque *Learning by Doing* en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Por su parte, el componente cualitativo permitió interpretar las valoraciones de los especialistas y profundizar en el análisis pedagógico del modelo propuesto. La combinación de ambos enfoques permitió triangular la información obtenida y fortalecer la validez de los resultados.

Tipo y diseño de investigación

El estudio se enmarca dentro de una investigación aplicada, ya que busca generar conocimiento orientado a mejorar los procesos pedagógicos en la formación gastronómica universitaria. Asimismo, corresponde a un estudio descriptivo, debido a que analiza las características y percepciones relacionadas con la implementación del enfoque *Learning by Doing* en el contexto educativo estudiado. El diseño de investigación es no experimental, puesto que las variables no fueron manipuladas directamente por los investigadores, sino que se analizaron en su contexto natural dentro del proceso formativo.

Población y muestra

La población del estudio estuvo conformada por docentes y estudiantes de la carrera de Gastronomía de la Universidad Laica Eloy Alfaro de Manabí, extensión Sucre. Para el componente cuantitativo se consideró una muestra de 30 estudiantes, divididos en dos grupos: un grupo que desarrolló actividades formativas bajo el enfoque *Learning by Doing* y otro grupo que siguió metodologías tradicionales de enseñanza. Cada grupo estuvo conformado por 15 estudiantes.

Para el proceso de validación del modelo pedagógico se utilizó el método Delphi, mediante la participación de ocho expertos en educación superior y formación gastronómica, quienes evaluaron la pertinencia y aplicabilidad del modelo propuesto. Los expertos fueron seleccionados mediante muestreo intencional, considerando criterios como experiencia docente universita-

ria, formación académica en educación o gastronomía y participación en procesos de innovación pedagógica.

Método de investigación

El estudio empleó el método Delphi, el cual se caracteriza por la consulta estructurada a un panel de expertos con el objetivo de alcanzar consenso sobre un determinado tema de estudio. Este método es ampliamente utilizado en investigaciones educativas para validar modelos pedagógicos, propuestas curriculares o estrategias didácticas. En la presente investigación, el método Delphi permitió analizar la pertinencia del enfoque *Learning by Doing* como estrategia de innovación pedagógica en la formación gastronómica universitaria.

Técnicas e instrumentos de recolección de datos

Para la recolección de información se emplearon diversas técnicas e instrumentos, con el fin de obtener datos cuantitativos y cualitativos que permitieran analizar el fenómeno educativo estudiado.

Encuestas con escala Likert

Se aplicó un cuestionario estructurado dirigido a los estudiantes participantes en el estudio. El instrumento utilizó una escala Likert de cinco niveles (1 = totalmente en desacuerdo, 5 = totalmente de acuerdo) para evaluar aspectos relacionados con el aprendizaje significativo, la motivación académica y el desarrollo de competencias profesionales en el contexto de las actividades formativas.

Entrevistas semiestructuradas

Se realizaron entrevistas a los expertos participantes en el panel Delphi con el propósito de obtener retroalimentación cualitativa sobre la pertinencia pedagógica del enfoque *Learning by Doing* y su potencial aplicación en programas de formación gastronómica universitaria.

Matrices de evaluación

Se diseñaron matrices de valoración para analizar el nivel de consenso entre los expertos y evaluar la pertinencia del modelo pedagógico propuesto. Estas matrices permitieron sistematizar los criterios emitidos por los especialistas en cada ronda del proceso Delphi.

Procedimiento de investigación

El proceso de investigación se desarrolló en varias etapas. En una primera fase se realizó la revisión bibliográfica sobre aprendizaje experiencial, metodologías activas y formación por competencias en educación superior. Posteriormente se diseñó el modelo pedagógico basado en el enfoque *Learning by Doing* para su aplicación en el contexto de la formación gastronómica universitaria.

En una segunda fase se aplicaron las rondas Delphi con el panel de expertos. El proceso se desarrolló en tres rondas sucesivas de consulta, con el objetivo de alcanzar consenso respecto a la pertinencia, estructura y aplicabilidad del modelo pedagógico propuesto. En cada ronda se analizaron las respuestas de los expertos y se incorporaron ajustes al modelo con base en las recomendaciones recibidas.

En una tercera fase se aplicaron los cuestionarios a los estudiantes participantes en el estudio, con el propósito de evaluar la percepción sobre el aprendizaje significativo y el desarrollo de competencias profesionales en el contexto de las actividades formativas desarrolladas bajo el enfoque *Learning by Doing*.

Análisis de datos

El análisis de los datos se realizó mediante la combinación de técnicas cuantitativas y cualitativas.

Para el análisis cuantitativo se empleó estadística descriptiva, incluyendo el cálculo de frecuencias, porcentajes, medias y desviaciones estándar, con el fin de interpretar las

respuestas obtenidas en los cuestionarios aplicados a los estudiantes. Asimismo, se calcularon indicadores de consenso para evaluar los resultados del proceso Delphi.

Por su parte, el análisis cualitativo se realizó mediante análisis temático, lo que permitió identificar categorías emergentes a partir de las opiniones y valoraciones de los expertos participantes en el estudio. La integración de los resultados cuantitativos y cualitativos permitió obtener una comprensión más amplia del impacto del enfoque *Learning by Doing* en el fortalecimiento del aprendizaje significativo y el desarrollo de competencias profesionales en la formación gastronómica universitaria.

Resultados

En esta sección se presentan los principales hallazgos obtenidos a partir del proceso de validación del modelo pedagógico basado en el enfoque *Learning by Doing*, así como los resultados derivados del análisis de las percepciones de los expertos y de los estudiantes participantes en el estudio. Los resultados se organizan en tres apartados: percepción de expertos sobre el enfoque pedagógico, nivel de consenso alcanzado mediante el método Delphi y evaluación del impacto del modelo en el aprendizaje significativo y el desarrollo de competencias profesionales.

Percepción de expertos sobre *Learning by Doing*

Los expertos participantes en el panel Delphi evaluaron la pertinencia pedagógica del enfoque *Learning by Doing* en el contexto de la formación gastronómica universitaria.

Durante el proceso de consulta, los especialistas emitieron valoraciones sobre distintos componentes del modelo pedagógico propuesto, incluyendo la integración entre teoría y práctica, el desarrollo de competencias técnicas, la motivación estudiantil y la pertinencia del enfoque para programas de formación gastronómica.

Las respuestas obtenidas en las rondas Delphi evidenciaron valoraciones positivas respecto a la aplicabilidad del enfoque pedagógico en el contexto educativo analizado. Los expertos destacaron elementos relacionados con la participación activa del estudiante, el desarrollo de habilidades prácticas en entornos de aprendizaje culinario y la utilización de actividades formativas basadas en la experiencia.

Nivel de consenso Delphi

El proceso Delphi se desarrolló mediante tres rondas sucesivas de consulta a los expertos participantes. En cada ronda se analizaron las valoraciones emitidas por los especialistas respecto a la pertinencia y aplicabilidad del modelo pedagógico propuesto.

El índice de consenso alcanzado en la tercera ronda fue de 0,89, indicador que refleja el nivel de acuerdo entre los expertos respecto a los componentes evaluados del modelo pedagógico.

La Tabla 1 presenta las valoraciones de los expertos sobre los principales componentes del modelo pedagógico basado en el enfoque *Learning by Doing*.

Tabla 1.

Valoración de expertos sobre el modelo Learning by Doing

Indicador evaluado	Media	Desviación estándar
Integración teoría-práctica	4.6	0.31
Desarrollo de competencias técnicas	4.7	0.28

Motivación y participación estudiantil	4.5	0.34
Pertinencia pedagógica del modelo	4.8	0.22

Nota: Valoraciones obtenidas a partir de la consulta a ocho expertos mediante el método Delphi. La evaluación se realizó utilizando una escala Likert de cinco puntos (1 = totalmente en desacuerdo; 5 = totalmente de acuerdo). Fuente: elaboración propia a partir de los resultados de la investigación.

Impacto del modelo en el aprendizaje

El análisis de los datos obtenidos a partir de las encuestas aplicadas a los estudiantes permitió comparar los niveles de aprendizaje significativo y desarrollo de competencias profesionales entre el grupo que participó en actividades formativas basadas en

el enfoque *Learning by Doing* y el grupo que desarrolló su proceso formativo mediante metodologías tradicionales.

La Tabla 2 presenta las medias obtenidas por ambos grupos en los indicadores evaluados.

Tabla 2.

Comparación de resultados entre metodologías de enseñanza

Grupo	Media significativo	aprendizaje Media profesionales	competencias
Metodología tradicional (n = 15)	3.18	3.25	
Learning by Doing (n = 15)	4.47	4.52	

Nota: Resultados obtenidos a partir de la aplicación de cuestionarios con escala Likert de cinco puntos (1 = totalmente en desacuerdo; 5 = totalmente de acuerdo) a estudiantes de la carrera de Gastronomía. Fuente: elaboración propia a partir de los datos de la investigación.

Discusión

Los resultados obtenidos en esta investigación permiten reflexionar críticamente sobre el papel del enfoque *Learning by Doing* en la formación gastronómica universitaria y su potencial para fortalecer el aprendizaje significativo y el desarrollo de competencias profesionales. El alto nivel de consenso alcanzado entre los expertos mediante el método Delphi (0,89) y las diferencias observadas entre el grupo que utilizó metodologías tradicionales y el grupo que desarrolló acti-

vidades basadas en la experiencia sugieren que las estrategias pedagógicas centradas en la práctica pueden favorecer procesos de aprendizaje más integrales en contextos formativos de carácter técnico-profesional.

Desde el punto de vista teórico, estos hallazgos pueden interpretarse a partir de la teoría del aprendizaje experiencial desarrollada por (Kolb D. A., 1984), quien sostiene que el aprendizaje se construye a través de un ciclo que integra experiencia concreta, reflexión, conceptualización y experimenta-

ción activa. Bajo esta perspectiva, el enfoque *Learning by Doing* no se limita a la realización de actividades prácticas, sino que implica un proceso sistemático de reflexión y reconstrucción del conocimiento. Sin embargo, diversos autores han señalado que en muchos contextos educativos la implementación del aprendizaje experiencial se reduce únicamente a actividades prácticas sin un proceso reflexivo estructurado, lo que limita su potencial formativo (Morris, *Experiential learning – A systematic review and revision of Kolb’s model*, 2020). En este sentido, uno de los aportes relevantes del presente estudio consiste en evidenciar la importancia de estructurar pedagógicamente las experiencias de aprendizaje para garantizar que la práctica se convierta efectivamente en un proceso de construcción de conocimiento.

Los resultados también coinciden con lo planteado por (Darling-Hammond, 2020), quienes argumentan que los enfoques pedagógicos basados en la participación activa del estudiante favorecen el desarrollo de habilidades cognitivas complejas y facilitan la transferencia del conocimiento a contextos reales. En programas formativos de carácter práctico, como la gastronomía, este aspecto adquiere una especial relevancia, ya que el aprendizaje no puede limitarse a la comprensión conceptual de los procesos culinarios, sino que requiere el dominio de habilidades técnicas, la toma de decisiones en situaciones de producción y la capacidad de resolver problemas operativos en entornos reales de trabajo.

No obstante, la literatura también presenta posturas críticas respecto a la aplicación de metodologías experienciales en la educación superior. Algunos autores señalan que el entusiasmo por las metodologías activas puede conducir a una sobrevaloración de la práctica en detrimento del rigor conceptual del aprendizaje académico. Desde esta perspectiva, la formación universitaria no debe reducirse exclusivamente al desarrollo de habilidades operativas, sino que debe

garantizar también la comprensión teórica de los procesos profesionales. En este sentido, los resultados del presente estudio sugieren que el enfoque *Learning by Doing* puede contribuir precisamente a equilibrar esta relación, al promover una integración entre conocimiento conceptual y experiencia práctica dentro del proceso formativo.

Asimismo, investigaciones recientes han señalado que las metodologías basadas en la experiencia tienden a incrementar la motivación y el compromiso de los estudiantes con el proceso educativo (Kong, 2021). En el contexto de la formación gastronómica universitaria, este aspecto resulta especialmente relevante, ya que las actividades culinarias requieren altos niveles de participación, coordinación y toma de decisiones en tiempo real. Sin embargo, la implementación efectiva de este tipo de metodologías depende en gran medida de la capacidad pedagógica del docente para diseñar experiencias de aprendizaje estructuradas que permitan integrar la práctica con procesos de reflexión crítica.

Desde la perspectiva de la formación por competencias, los resultados del estudio también se relacionan con los planteamientos de (Mulder, *Competence-based vocational and professional education: Bridging the worlds of work and education*, 2017), quien señala que los sistemas educativos contemporáneos deben orientarse hacia el desarrollo de capacidades que permitan a los estudiantes actuar de manera eficaz en contextos profesionales complejos. En el ámbito gastronómico, esto implica no solo dominar técnicas culinarias, sino también desarrollar habilidades relacionadas con la organización del trabajo, la gestión de procesos productivos y la toma de decisiones en situaciones de presión operativa.

A partir de estos elementos, el principal aporte del presente estudio consiste en proporcionar evidencia empírica sobre la pertinencia del enfoque *Learning by Doing* en la formación gastronómica universitaria,

un campo que ha recibido menor atención en la investigación educativa en comparación con otras disciplinas profesionales. Mientras que gran parte de la literatura sobre aprendizaje experiencial se ha desarrollado en áreas como la educación médica, la ingeniería o la formación empresarial, la presente investigación contribuye a ampliar este debate hacia el ámbito de la educación gastronómica, evidenciando el potencial de las metodologías basadas en la experiencia para fortalecer la integración entre teoría y práctica en este campo formativo.

En síntesis, los resultados del estudio sugieren que el enfoque *Learning by Doing* puede constituir una estrategia pedagógica pertinente para mejorar los procesos de enseñanza y aprendizaje en programas universitarios orientados al desarrollo de habilidades prácticas. No obstante, su implementación efectiva requiere condiciones institucionales adecuadas, incluyendo formación pedagógica del profesorado, diseño curricular orientado a competencias y disponibilidad de entornos de aprendizaje que permitan desarrollar experiencias formativas cercanas a la realidad profesional.

Conclusiones

El presente estudio tuvo como objetivo analizar la aplicación del enfoque *Learning by Doing* como estrategia de innovación pedagógica para fortalecer el aprendizaje significativo y el desarrollo de competencias profesionales en estudiantes de la carrera de Gastronomía. A partir de los resultados obtenidos se establecen las siguientes conclusiones:

El enfoque *Learning by Doing* demuestra ser una estrategia pedagógica viable para fortalecer los procesos formativos en la educación gastronómica universitaria, al promover la integración entre el conocimiento conceptual y la práctica culinaria dentro del proceso de aprendizaje.

La validación del modelo pedagógico mediante el método Delphi evidenció un alto nivel de consenso entre los expertos participantes

(0,89), lo que respalda la pertinencia académica del enfoque como alternativa metodológica para programas formativos orientados al desarrollo de competencias prácticas.

Los resultados obtenidos en la comparación entre metodologías de enseñanza muestran diferencias en los niveles de aprendizaje significativo y desarrollo de competencias profesionales, observándose mayores puntuaciones en el grupo de estudiantes que participó en actividades formativas basadas en el enfoque *Learning by Doing*.

La incorporación de metodologías activas basadas en la experiencia favorece la participación del estudiante en el proceso educativo, lo que contribuye a fortalecer el aprendizaje aplicado y la construcción de conocimientos vinculados con el ejercicio profesional en el ámbito gastronómico.

La implementación estructurada del enfoque *Learning by Doing* puede contribuir al desarrollo de procesos de innovación pedagógica en la educación superior, especialmente en carreras que requieren una articulación permanente entre formación teórica y práctica profesional.

Bibliografía

- Adib, H. (2024). Experiential learning in higher education: Assessing the role of business simulations in shaping student attitudes towards sustainability. . *The International Journal of Management Education*, 2(100968), 22. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijme.2024.100968>
- Billett, S. (2015). Integrating practice-based experiences into higher education. Springer. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-94-017-9502-9>
- Darling-Hammond, L. F.-H. (2020). Implications for educational practice of the science of learning and development. . *Applied Developmental Science*, (2)(24), 97–140. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/10888691.2018.1537791>
- Education., I. C. (2021). Reimagining our futures together: A new social contract for education. UNESCO. <https://doi.org/https://doi.org/10.54675/ASRB4722>

- Fawns, T. (2022). An entangled pedagogy: Looking beyond the pedagogy–technology dichotomy. *Postdigital Science and Education*, 4(3), 711–728. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s42438-022-00302-7>
- Kahu, E. R. (2028). Student engagement in the educational interface: Understanding the mechanisms of student success. *Higher Education Research & Development*, 1(37), 58–71. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/07294360.2017.1344197>
- Kolb, A. Y. (2022). Experiential learning theory and learning styles. *Frontiers in Psychology*(885085), 13. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fpsyg.2022.885085>
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Prentice-Hall.
- Kong, Y. (2021). The role of experiential learning on students' motivation and classroom engagement. *Frontiers in Psychology*(771272), 12. <https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fpsyg.2021.771272>
- Morris, T. H. (2020). Experiential learning – A systematic review and revision of Kolb's model. *Interactive Learning Environments*, 8(28), 1064–1077. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/10494820.2019.1570279>
- Morris, T. H. (2020). Experiential learning – A systematic review and revision of Kolb's model. *Interactive Learning Environments*, (8)(28), 1064–1077. <https://doi.org/https://doi.org/10.1080/10494820.2019.1570279>
- Mulder, M. (. (2017). Competence-based vocational and professional education: Bridging the worlds of work and education. Springer. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-3-319-41713-4>
- Mulder, M. (. (2017). Competence-based vocational and professional education: Bridging the worlds of work and education. Springer. <https://doi.org/https://doi.org/10.1007/978-3-319-41713-4>
- OECD. (2023). *Education at a glance 2023: OECD indicators*. OECD Publishing. <https://doi.org/https://doi.org/10.1787/e13bef63-en>
- Rahmi, W. (2024). Analytical study of experiential learning: Experiential learning theory in learning activities. *EDUKASIA: Jurnal Pendidikan dan Pembelajaran*, 2(5), 115–126. <https://doi.org/https://doi.org/10.62775/edukasia.v5i2.1113>
- Seaman, J. B. (2017). The evolution of experiential learning theory: Tracing lines of research in the *Journal of Experiential Education*. *Journal of Experiential Education*, , (4)(40), 1–16. <https://doi.org/https://doi.org/10.1177/1053825916689268>
- Villarroel Henríquez, V. C. (2025). Applying Kolb's experiential learning cycle for deep learning: A systematic literature review. *Social Sciences & Humanities Open*, 12(102096). <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2025.102096>
- Wijnen-Meijer, M. B. (2022). Implementing Kolb's experiential learning cycle by linking real experience, case-based discussion and simulation. *Journal of Medical Education and Curricular Development*, 9(23821). <https://doi.org/https://doi.org/10.1177/23821205221091511>

Cómo citar: Bolaños de la Torre, V. F. ., & Álvarez Ojeda, V. . (2026). Learning by Doing como estrategia de innovación pedagógica en la formación gastronómica universitaria. *UNESUM - Ciencias. Revista Científica Multidisciplinaria*, 10(2), 194–205. <https://doi.org/10.47230/unesum-ciencias.v10.n2.2026.194-205>