



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN
UNIDAD DE SEGUNDA ESPECIALIDAD



**DISPONIBILIDAD DEL TALLER DE COCINA Y MOTIVACIÓN A
LA GASTRONOMÍA, EN ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN
BÁSICA ALTERNATIVA, PUERTO MALDONADO – 2022**

TESIS

PRESENTADA POR:

SONIA CHOQUE MOLINA

PARA OPTAR EL TÍTULO DE SEGUNDA ESPECIALIDAD EN:

EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA

PUNO – PERÚ

2023



DEDICATORIA

Dedico esta tesis a Dios, a mi madre, a mis hermanas y hermano, gracias a su apoyo incondicional, aunque desde muy lejos, estuvieron siempre a mi lado, haciendo de mí una mejor persona. A mi padre, que desde lo alto me cuida y guía para que todo salga bien, a mis amigos, compañeros, a mi asesor y a todas aquellas personas que han contribuido al logro de mis objetivos y la conclusión de este trabajo.

Sonia Ch. M.



AGRADECIMIENTOS

A esta universidad, que me ha brindado la oportunidad de poder estudiar la segunda especialidad, ya que antes de todo esto, no pensaba que fuera posible llegar a mis objetivos. Agradezco mucho por la ayuda a mis maestros, compañeros y toda la universidad en general por hacer realidad mis metas, gracias...

Sonia Ch. M.



ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA

AGRADECIMIENTOS

ÍNDICE GENERAL

ÍNDICE DE TABLAS

ÍNDICE DE FIGURAS

ÍNDICE DE ACRÓNIMOS

RESUMEN 11

ABSTRACT..... 12

CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA 13

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA..... 19

1.2.1. Problema general 19

1.2.2. Problemas específicos..... 20

1.3. HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN 20

1.3.1. Hipótesis general 20

1.3.2. Hipótesis específicas 20

1.4. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO 21

1.5. OBJETIVOS 22

1.5.1. Objetivo general 22

1.5.2. Objetivos específicos..... 23

CAPITULO II

REVISIÓN DE LITERATURA

2.1. ANTECEDENTES 24

2.2. MARCO TEÓRICO..... 28

2.2.1. El taller de cocina..... 28

2.2.2. La motivación..... 39



CAPITULO III

MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ESTUDIO	42
3.2. PERIODO DE DURACIÓN DEL ESTUDIO.....	43
3.3. PROCEDENCIA DEL MATERIAL UTILIZADO	43
3.4. POBLACIÓN Y TAMAÑO DE MUESTRA	48
3.5. DISEÑO ESTADÍSTICO	50
3.6. PROCEDIMIENTO	53
3.7. VARIABLES.....	54
3.8. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	56

CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS	57
4.2. DISCUSIÓN	70
V. CONCLUSIONES.....	72
VI. RECOMENDACIONES	74
VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	77
ANEXO	84

TEMA: Formación Técnica y ocupacional de sectores sociales.

AREA: Responsabilidad social de la educación

FECHA DE SUSTENTACIÓN: 11 de enero del 2023



ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Unidad de competencia del taller de cocina	33
Tabla 2	Equipamiento básico del taller de cocina.....	33
Tabla 3	Mobiliario básico del taller de cocina	35
Tabla 4	Equipamiento de la higiene y protección personal en el taller de cocina	35
Tabla 5	Características técnicas de la infraestructura en talleres de cocina de instituciones educativas	36
Tabla 6	Codificación de la Escala de Likert para Disponibilidad del taller de cocina	44
Tabla 7	Rango y amplitud de la variable disponibilidad del taller de cocina	45
Tabla 8	Escala de Likert para Motivación	46
Tabla 9	Rango y amplitud de la variable Motivación a la gastronomía	46
Tabla 10	Validación de Instrumentos por Juicio de Expertos.....	47
Tabla 11	Resumen de procesamiento de casos	48
Tabla 12	Estadísticas de fiabilidad.....	48
Tabla 13	Población en estudio	49
Tabla 14	Muestreo aleatorio estratificado con n = 53.....	49
Tabla 15	Prueba de Kolmogórov-Smirnov	51
Tabla 16	Interpretación del coeficiente de correlación de Pearson.....	52
Tabla 17	Variable Disponibilidad del Taller de Cocina.....	55
Tabla 18	Variable Motivación a la Gastronomía	56
Tabla 19	Valores estadísticos de V1 y V2	57
Tabla 20	Frecuencias del nivel de disponibilidad del taller de cocina.....	58
Tabla 21	Frecuencias del nivel de motivación a la gastronomía	58
Tabla 22	Resultados del cruce de variables V1 y V2.....	59



Tabla 23	Correlación entre V1 y V2	59
Tabla 24	Valores estadísticos de D1 y V2	61
Tabla 25	Frecuencias del nivel de equipamiento del taller de gastronomía	61
Tabla 26	Resultados del cruce de variables D1 y V2.....	62
Tabla 27	Correlación entre D1 y V2	62
Tabla 28	Valores estadísticos de D2 y V2	64
Tabla 29	Frecuencias del nivel de higiene y seguridad del taller de gastronomía	64
Tabla 30	Resultados del cruce de variables D2 y V2.....	65
Tabla 31	Correlación entre D2 y V2	65
Tabla 32	Valores estadísticos de D3 y V2	67
Tabla 33	Frecuencias del nivel de infraestructura del taller de gastronomía	67
Tabla 34	Resultados del cruce de variables D3 y V2.....	68
Tabla 35	Correlación entre D3 y V2	68



ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación del CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald	42
Figura 2. Diagrama de dispersión entre V1 y V2.....	60
Figura 3. Diagrama de dispersión entre D1 y V2.....	63
Figura 4. Diagrama de dispersión entre D2 y V2.....	66
Figura 5. Diagrama de dispersión entre D3 y V2.....	69



ÍNDICE DE ACRÓNIMOS

- CEBA:** Centro de Educación Básica Alternativa
- CEAP-48:** Cuestionario de Motivación Académica y Atribuciones Causales
- CENFOTUR:** Centro de Formación en Turismo
- CETPRO:** Centro de Educación Técnico Productiva
- CFF:** Carlos Fermín Fitzcarrald
- CNEB:** El Currículo Nacional de Educación Básica
- DC-EBA:** Diseño Curricular de la Educación Básica Alternativa
- DRE-MDD:** Dirección Regional de Educación de Madre de Dios
- EBA:** Educación Básica Alternativa
- EBR:** Educación Básica Regular
- EFTP:** Estrategia de Educación y Formación Técnica y Profesional 2016-2021
- EPT:** Curso de Educación para el Trabajo
- ESEP:** Escuelas Superiores de Educación Profesional
- FABLAB:** Espacio de producción de objetos físicos a escala personal con maquinas
- IEST:** Instituto de Educación Superior Tecnológico
- MAKERSPACE:** Lugar físico donde se reúne un equipo para desarrollar proyectos
- MINEDU:** Ministerio de Educación del Perú
- ONU:** Organización de las Naciones Unidas
- SENATI:** Servicio Nacional de Adiestramiento de Trabajo Industrial
- SENCICO:** Servicio Nacional de Capacitación en la Industria de la Construcción
- SITEAL:** Sistema de Información de Tendencias Educativas en América Latina
- SUTEP:** Sindicato Único de Trabajadores del Sector Educación



UGEL: Unidad de Gestión Educativa Local

UNI: Universidad Nacional de Ingeniería

WORKSPACES: Lugares de trabajo



RESUMEN

El propósito de este trabajo es determinar la relación que existe entre la disponibilidad de talleres culinarios y la motivación gastronómica de un grupo de estudiantes del Centro de Educación Básica Alternativa Carlos Fermín Fitzcarrald de Puerto Maldonado. El método se centra en el análisis transversal cuantitativo de las variables "disponibilidad de un taller de cocina" y "motivación para la gastronomía". Las dimensiones analizadas: equipamiento, higiene y seguridad e infraestructura se ubican en la primera variable. Para el estudio se ha construido un instrumento, cuestionario, cuya fiabilidad se validó mediante el juicio de expertos y un coeficiente Alfa de Cronbach de 0,944. El grupo objetivo está formado por 60 estudiantes del ciclo avanzado. Los resultados obtenidos se basan en los análisis estadísticos para determinar el grado de asociación entre variables y dimensiones. Finalmente, los resultados mostraron un nivel de significación entre variables y dimensiones, que corresponde a una correlación positiva moderada.

PALABRAS CLAVE

Disponibilidad de la cocina, equipamiento, higiene y seguridad, infraestructura, motivación.



ABSTRACT

The purpose of this work is to determine the relationship between the availability of culinary workshops and the gastronomic motivation of a group of students from the Carlos Fermín Fitzcarrald Alternative Basic Education Center in Puerto Maldonado. The method focuses on the quantitative cross-sectional analysis of the variables "availability of a cooking workshop" and "motivation for gastronomy". The dimensions analyzed: equipment, hygiene and safety, and infrastructure are located in the first variable. For the study, an instrument was constructed, a questionnaire, whose reliability was validated by expert judgment and a Cronbach's Alpha coefficient of 0.944. The target group is made up of 60 students from the advanced cycle. The results obtained are based on statistical analyzes to determine the degree of association between variables and dimensions. Finally, the results showed a level of significance between variables and dimensions, which corresponds to a moderate positive correlation.

KEYWORDS

Availability of the kitchen, equipment, hygiene and safety, infrastructure, motivation.



CAPÍTULO I

INTRODUCCIÓN

1.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la actualidad, el problema de la infraestructura de talleres de formación técnica en instituciones formadoras se ha abordado desde diferentes aspectos y ha tenido diferentes efectos, considerando que la educación técnica es uno de los pilares del desarrollo tecnológico en los países más industrializados, Corea del Sur ha introducido un sistema de educación técnica para la formación básica de los jóvenes durante la última década, desde el 2010, este gobierno ha implementado el modelo Meister, donde los estudiantes reciben educación técnica y el estado invierte en la totalidad del costo educativo, esta política ha tenido un impacto positivo en combatir la falta de obreros calificados y dando la oportunidad a muchos de los jóvenes de insertarse al mercado laboral durante su educación. Singapur es otro país que ha implementado la formación dual de los jóvenes dentro de su sistema educativo, con antecedentes del sistema escolar alemán (Elacqua et al., 2020; SEMANA, 2017).

Lo común en los países europeos, es que hay una fuerte inversión en la infraestructura de los talleres donde se dictan las especialidades técnicas, dentro de las políticas más emergentes están los convenios con la industria, es decir que los estudiantes son formados en talleres proporcionados por la misma industria, en muchos casos del sector privado, asegurando la calidad y disponibilidad de la infraestructura de los talleres, considerando que existe una fuerte sobrevaloración en el academicismo y el supuesto alto estatus que brinda de la educación universitaria (Fuentes, 2014; Fracaro y Perales, 2010).



En Latinoamérica la formación secundaria técnica, como se conoce a nivel general, imparte materias poco diferentes a las del viejo mundo, las cuales buscan la capacitación de los alumnos en actividades tecnológicas, industriales, comerciales, agropecuarias, pesqueras, forestales, entre otras. En muchos de estos países, los colegios técnicos no cuentan con la infraestructura conveniente para el desarrollo de una especialidad técnica o laboral, los autores coinciden que los talleres son de baja calidad u obsoletos. Un común denominador es que las escuelas técnicas mejor implementadas están ubicadas en las ciudades más grandes o en las capitales, tal es el caso de Buenos Aires, Argentina. En este país durante los años 70 la industria y el gobierno crearon escuelas técnicas denominadas nacionales, pero dejaron de lado a las provincias (Del Castillo, 2018; Fuentes, 2014; Fracaro y Perales, 2010).

Los informes educativos mundiales manifiestan que la educación técnica, por su orientación práctica y cercanía con el mundo laboral, ofrece oportunidades de motivación y combinación del estudio con el trabajo. Así mismo, el desarrollo de la educación técnica contribuye a enfrentar el deterioro del mercado de trabajo y las crisis económicas emergentes (Apertura, 2021; Elacqua et al., 2020; Fuentes, 2014)

Bolivia, ha implementado en su sistema curricular donde la formación en especialidades técnicas, denominadas productivas, se dan según la riqueza que predomina en su medio social, con el ánimo de mejorar la justicia y liberación del poblador indígena ya que este era fuertemente explotado y marginado. Sin embargo, existen también falencias en la implementación de los talleres-aulas donde se forman los alumnos. Chile y Brasil tienen antecedentes de implementación de formación técnica en el plano curricular que en los cuatro años de la educación secundaria formaban maestros de taller



con un currículo bastante exigente, pero que implicó una mayor inversión del gobierno en talleres dentro de las escuelas (Yapu, 2015).

En el Perú, la formación técnica se da en los institutos tecnológicos (IEST), para lo cual se requiere haber culminado la Educación Básica Regular (EBR) o Educación Básica Alternativa (EBA). Otra formación técnica denominada Educación Técnico Productiva la ofrecen los CETPRO (Centros de Educación Técnico Productiva), para acceder se requiere haber concluido la educación primaria en EBR o el ciclo intermedio en EBA. Existe otra alternativa de formación técnica, que se ofrece en el curso de Educación para el Trabajo (EPT), que se imparte en el nivel secundaria de la EBR y en los ciclos intermedio y avanzado de EBA, que dependiendo de la institución educativa se ofrece una especialidad de formación técnica, pero sin certificación (MINEDU, 2019).

Durante el siglo XX, se han dado las primera políticas y normativas de educación técnica, en 1901 se crean los liceos con formación técnica, donde se impartieron disciplinas relacionadas con la minería, agricultura, mecánica y comercio. En 1941 se crea la Dirección de Educación Técnica en el Ministerio de Educación, esto como respuesta a la demanda y recuperación de la industria mundial después de la Segunda Guerra Mundial, en 1960 se crea el Servicio Nacional de Adiestramiento de Trabajo Industrial (SENATI), con cooperación de la industria nacional, que actualmente es de gestión autónoma por ley estatal, pero privada por el costo que implica capacitarse en los centros de SENATI. En los años posteriores los gobiernos hicieron intentos de insertar la formación técnica en la secundaria, sin embargo, muchos sindicatos entre los cuales tuvo mayor oposición el Sindicato Único de Trabajadores del Sector Educación (SUTEP), oponiéndose a la formación de obreros industriales dentro de la educación secundaria, estos intentos dejaron inversiones de talleres muy bien implementados para la época



dentro de colegios, que hoy en día son ya obsoletos. Otros antecedentes de formación técnica son la Escuela Nacional de Ingeniería Técnica de la UNI (Universidad Nacional de Ingeniería), que se cerró después de que los alumnos exigieran su admisión y reconocimiento como ingenieros universitarios dentro de la Universidad, porque consideraban importante el estatus de la profesión universitaria en el año 1964. Así mismo, en los años setenta se crearon las ESEP (Escuelas Superiores de Educación Profesional), que fueron institutos técnicos que le daban valor a la formación técnica que requería la época y que muchas veces reemplaza las funciones de los profesionales que se requerían porque dio certificación de bachiller, a estas escuelas se opusieron sobre todo el Colegio de Enfermeras del Perú. En los años posteriores la formación técnica ha sido apoyada fuertemente por los gobiernos, se crearon SENCICO (Servicio Nacional de Capacitación en la Industria de la Construcción) y CENFOTUR (Centro de Formación en Turismo), ambos con la misma fórmula de SENATI (MINEDU, 2019; Bonfiglio, 2008).

En el estudio de Bonfiglio (2008), los escolares revelan un deseo mayoritario de educarse en la universidad, que obedece a las insuficiencias de la formación técnica pública entre las cuales está la infraestructura deficiente, el equipamiento obsoleto junto a factores como la baja calidad de la enseñanza y la baja probabilidad de empleo. Así mismo, los docentes y directores manifiestan que hay aspectos como el equipamiento escaso y desactualizado que se presentan en la formación técnica y que los institutos privados ofrecen mayor calidad en infraestructura, pero están demasiado mercantilizados y son caros para la población mayoritaria. También se conoce que la inversión pública en la formación técnica en educación básica y superior no ha sido cubierta desde la década de los 80's. Esta situación se refleja en la obsolescencia del equipamiento de los talleres, esto hablando de los institutos especializados en formación técnica.



Otra opción de formación técnica se da en los colegios, o instituciones educativas de educación básica o básica alternativa, particularmente la educación para el trabajo que se imparte en los CEBA de Madre de Dios, exclusivamente en la capital Puerto Maldonado, presenta una problemática particular y parecida a la relatada en ámbito nacional, ya que estos CEBA no cuentan con locales propios, por consecuencia no tienen laboratorios o talleres que les permitan desarrollar el proceso formativo de las especialidades técnicas. Uno de ellos denominado CEBA “Guillermo Billingurst”, no tiene local propio, el otro denominado CEBA “Dos de Mayo” comparte local con el nivel secundaria y ofrece la especialidad de electricidad y computación, pero no cuenta con los talleres necesarios por lo que los estudiantes tienen que adquirir sus implementos, herramientas y materiales, con sus propios recursos.

El CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald (CFF), donde se presenta el problema de la no disponibilidad de un taller de cocina para el área de educación para el trabajo, comparte las aulas con el nivel secundaria, que al parecer es el más privilegiado de todos por que cuenta con algunos talleres, pero que son del nivel secundaria y se brinda al CEBA en calidad de préstamo. Durante las sesiones de cocina, los estudiantes varones y mujeres del CEBA CFF, muestran poco interés por asistir a las clases de la especialidad de gastronomía, se observa constantes faltas de estudiantes, incluso por periodos largos de tiempo, también hubieron episodios donde algunos estudiantes tuvieron que regresar a casa con los insumos para la clase gastronomía, ya que la disponibilidad del taller de gastronomía era nula, este tipo de sucesos ha sido repetitivo, a pesar de haber pedido a la dirección del centro, que se hagan las coordinaciones necesarias para el uso del taller de cocina del nivel secundaria. Esta situación ha generado algunas diferencias entre niveles, sus autoridades, profesores y estudiantes por el desgaste de las máquinas y mobiliario.



A pesar de que el Diseño Curricular de la Educación Básica Alternativa plantea el trabajo interdisciplinario entre áreas, los profesores nombrados, muestran poco interés en apoyar el buen desarrollo de las áreas técnicas, su influencia y capacidad de tomar decisiones como grupo y en acuerdo con la dirección pasan por alto las necesidades de los estudiantes, restando interés a la implementación del taller de cocina y a los acuerdos que podrían desarrollarse con el nivel secundaria, siendo así que no se da la disponibilidad del taller de cocina para poder llevar a cabo las sesiones de aprendizaje, talleres y formación en la gastronomía, que ha traído como consecuencia no poder implementar proyectos a mediano y largo plazo, como por ejemplo certificar a los estudiantes en una especialidad y darles la continuidad en la formación.

El Currículo Nacional de Educación Básica (CNEB) y el Diseño Curricular de la Educación Básica Alternativa (DC-EBA) plantean que, los CEBA deben proporcionar un ambiente de aprendizaje saludable y positivo, con buenas infraestructuras, utilizar recursos equipamiento y tecnología de calidad óptima lo que dará como resultado de egreso que los estudiantes sean partícipes del mundo tecnológico y gestores de su propia economía, sin embargo la situación descrita no favorece de ningún modo a estos planteamientos, además la formación técnica de los jóvenes peruanos no siempre se corresponde con sus aspiraciones profesionales ni académicas.

Esta situación les resta oportunidades a los jóvenes, de insertarse al mundo laboral en condiciones de igualdad. Teniendo en cuenta que el contexto local atrae jóvenes para el trabajo en la minería, la extracción de madera y castaña sin respeto de las condiciones de formalidad y con un alto riesgo de precariedad y deterioro del medio ambiente. Además, una formación técnica de calidad contribuye a que los estudiantes culminen efectivamente su educación básica y puede ser una herramienta para combatir las altas



tasas de deserción y desmotivación por parte de los alumnos, porque se combina el mundo laboral y práctico con el aprendizaje en materias básicas.

Durante los últimos años el CEBA ha ofrecido la formación técnica en diferentes especialidades sin los talleres disponibles, por lo que los estudiantes han terminado el curso con un alto grado de frustración, decepción y lo importante sin una posibilidad de insertarse a un empleo en condiciones de formalidad, además la actual subvaloración de la educación por causa de que esta no brinda las herramientas necesarias para ser un ciudadano productivo, los convierte en una carga social ya que en el Perú 1,5 millones de jóvenes hasta los 24 años, no trabaja ni estudia, así mismo, solo el 30% de jóvenes tiene como primera opción estudiar una carrera técnica, dejando abierta la demanda de personal calificado para industria peruana (Sánchez, 2022; Ipsos, 2022; Peñaranda, 2018; La Cámara, 2016).

Por lo que se plantea, identificar la correspondencia efectiva de las variables: disponibilidad del taller de cocina y la motivación para aprender gastronomía según la percepción de los estudiantes del CEBA CFF. De no resolver esta situación se resta la igualdad de oportunidades y se instaura una cultura de fracaso que minimiza la autoestima personal y colectiva de los alumnos de básica alternativa.

1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

1.2.1. Problema general

¿Qué grado de relación existe entre disponibilidad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022?



1.2.2. Problemas específicos

- ¿Qué grado de relación existe entre equipamiento del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022?
- ¿Qué grado de relación existe entre higiene y seguridad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022?
- ¿Qué grado de relación existe entre infraestructura del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022?

1.3. HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN

1.3.1. Hipótesis general

Existe una relación significativamente alta entre disponibilidad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.

3.2. Hipótesis específicas

- Existe una relación significativamente alta entre equipamiento del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.



- Existe una relación significativamente alta entre higiene y seguridad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.
- Existe una relación significativamente alta entre infraestructura del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.

1.4. JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO

Ante la problemática de no tener un taller de cocina para el desarrollo de trabajos prácticos es necesario determinar cuál es la relación que existe entre la disponibilidad del taller de cocina y la motivación para aprender gastronomía, al determinar esta relación es posible tener argumentos científicos que valoren la importancia de un taller de gastronomía donde el estudiante desarrolle competencias acordes a las necesidades de aprendizaje y se sienta motivado.

La investigación surge de la importancia de estudiar como un taller de cocina, implementado y disponible puede motivar a los estudiantes a aprender una habilidad técnica que en el futuro puede convertirse en una salida laboral o en herramientas para emprender un negocio o empresa, donde los principales actores serían los estudiantes del CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald.

La indagación hecha en esta investigación busca proveer información útil para la educación y el mundo científico, de este modo colaborar con el discernimiento sobre el evidente fenómeno, sobre todo porque existen muy pocos trabajos teóricos que aborden la instrucción de los cursos técnicos en la educación básica. Debido a esto, el presente



trabajo es conveniente para construir y actualizar las variables o constructos generados en esta investigación.

Por otro lado, este trabajo contribuye a tener datos sobre qué factores del taller de cocina motivan a aprender gastronomía, estos factores pueden convertirse en antecedentes para realizar estudios en otras especialidades técnicas, donde quizá los factores sean similares o diferentes y así poder establecer propuestas metodológicas en la instrucción de competencias laborales y destrezas de especialidades técnicas en colegios de educación básica alternativa o regular.

La aplicación metodológica de esta exploración es que podrían realizarse investigaciones que utilicen metodologías compatibles, que de semejante manera posibilitarán estudios conjuntos, comparaciones dentro especialidades técnicas, modalidades de estudio, estrategias de enseñanza, y con los resultados contribuir a mejorar los ambientes y condiciones donde los estudiantes aprenden una especialidad técnica. Por último, esta obra es compatible y viable con los objetivos de las tendencias actuales en educación y se cuentan con los medios económicos y profesionales para su ejecución.

1.5. OBJETIVOS

1.5.1. Objetivo general

Determinar la relación que existe entre disponibilidad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.



1.5.2. Objetivos específicos

- Identificar la relación que existe entre equipamiento del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.
- Establecer la relación que existe entre higiene y seguridad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.
- Determinar la relación entre infraestructura del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.



CAPITULO II

REVISIÓN DE LA LITERATURA

2.1. ANTECEDENTES

2.1.1. Internacionales

Nievas (2020), busca el logro aprendizajes significativos para reducir deserción a través de un proyecto interdisciplinario donde el taller culinario es el eje motivador. La propuesta se lleva a cabo en una escuela de la comuna de Saldán en Córdoba, Argentina y se desarrolla a través de diferentes actividades a modo de taller interdisciplinario, la metodología utilizada se centra en la investigación acción en una población de 644 estudiantes donde se busca motivar y promover a 122 estudiantes. Finalmente, se concluye y se demuestra que el plan de intervención, basado en talleres de cocina, reduce las trayectorias escolares incompletas.

Pérez (2020), propone una estrategia para fortalecer y mejorar la enseñanza y aprendizaje de contenidos de bioquímica en un taller culinario. A través de la investigación acción, aplica guías de interaprendizaje como propuesta de intervención, donde la actividad de cocinar es la estrategia de enseñanza-aprendizaje. El trabajo se desarrolla bajo el modelo metodológico atributivo, cuasiexperimental, aplicando un pre-test a una muestra de 24 estudiantes. El trabajo logra fortalecer la motivación por la investigación, desde un enfoque vivencial. Finalmente se concluye que los talleres de interaprendizaje desarrollados en la cocina mejoran la enseñanza de bioquímica.

Campos et al. (2018), busca determinar los factores que influyen en la motivación al estudio de féminas adultas, reinsertadas al régimen educativo. A través del



enfoque cualitativo y diseño fenomenológico se aplican instrumentos basados en la entrevista a profundidad y las reuniones de grupos focales en cinco mujeres de la Comunidad de Santo Domingo de Heredia de Costa Rica. El trabajo evidencia aspectos sociales, culturales, familiares, educativas e individuales, que influyen constantemente en la motivación por estudiar.

Gutiérrez (2018), desarrolla un estudio cualitativo de análisis descriptivo, mediante entrevistas aplicadas a estudiantes, profesores y trabajadores de la cadena de producción de la Universidad San Mateo. A través de categorizaciones cualitativas se impulsa el reconocimiento de la cultura gastronómica bogotana, en Colombia. La investigación da a conocer las derivaciones de entrevistas intencionales a grupos focales, estos evidencian que el docente-gastrónomo dinamiza los aprendizajes cuando hace uso de espacios reales y concluye que, los espacios alternativos al salón común son clave para la integración de conocimientos, así mismo estos se presentan como elementos retadores para poner en práctica el conocimiento y la construcción del mismo.

2.1.2. Nacionales

Sulca y Sulca (2021), buscan determinar la correspondencia entre la motivación y el logro de aprendizajes en alumnos de educación alternativa. El estudio de tipo básico con esbozo descriptivo correlacional, aplicó un cuestionario validado por juicio de expertos y el coeficiente de fiabilidad respectivo, a una muestra de 47 estudiantes de un CEBA en el departamento de Ayacucho. Además, del cuestionario, los datos se recogieron de las actas de evaluación del periodo académico 2021. Los resultados muestran que existe correspondencia significativa entre la motivación y el logro de aprendizajes.



Aranibar (2020), establece la correspondencia que existe entre la gestión del aula y el éxito académico en aprendices de educación básica alternativa. El trabajo se basa en el paradigma cuantitativo, no experimental, de procedimiento descriptivo y delimitación correlacional, así mismo, aplica un cuestionario con 46 ítems a una población de 168 estudiantes de CEBA Villa El Salvador en Lima, Perú. En los resultados se observa que, existe una correlación significativa entre la gestión del aula y éxito académico, variables que fueron evaluadas en un contexto semipresencial.

Limas (2019) determina la correspondencia entre la motivación y el aprendizaje en alumnos de secundaria regular. La tesis de tipo descriptiva, se realizó en un grupo muestral de 85 estudiantes del colegio Manuel Gonzales Prada de Huaycán, Lima, Perú, con quienes se empleó un cuestionario como instrumento principal. El estudio concluye que hay conexiones importantes entre la motivación y el aprendizaje en un nivel alto y que impactan en todas las dimensiones.

Coaguila y Oviedo (2018), desarrollan un estudio para analizar las atribuciones causales de la motivación en el curso de Educación para el Trabajo (EPT) en alumnos adolescentes de secundaria. La investigación de diseño descriptivo simple, tuvo una muestra de 58 estudiantes del colegio Policía Nacional del Perú del distrito de José Luis Bustamante y Rivero, Arequipa, Perú, con quienes se utilizó el cuestionario de Motivación Académica y Atribuciones Causales (CEAP-48). Los resultados muestran un nivel de relación importante y que, el rango de motivación en el área de EPT oscila entre bueno en 43.1%, regular en 25.9% y deficiente en 31.0%.



2.1.3. Locales

Gutiérrez (2020), busca determinar el influjo de las condiciones de estudio y las funciones tutoriales en el aprendizaje de alumnos de educación alternativa. Mediante un estudio de enfoque cuantitativo, descriptivo y diseño ex-post-facto, se aplicó un sondeo (cuestionario) de veinte premisas a una población objetiva de treinta y seis sujetos de un universo de cincuenta y dos sujetos, alumnos del CEBA José Antonio Encinas de Azángaro, Puno, Perú. Los resultados concluyen que: las condiciones de estudio y las funciones tutoriales influyen significativamente en el aprendizaje.

Achata (2019), determina los factores socio-personales que influyen en la deserción de alumnos de educación alternativa. El estudio de paradigma cuantitativo, de tipo interpretativo de presentación no experimental, utilizó un cuestionario de recolección de datos para una muestra de 30 estudiantes del CEBA Crucero, Puno, Perú. El procesamiento de la información se realiza mediante estadística descriptiva porcentual y prueba de hipótesis. Los resultados muestran que los factores socio-individuales y demográficos tienen un impacto significativo en la deserción escolar, siendo los más influyentes el estado familiar, la profesión, los ingresos económicos, el número de hijos, el origen y la edad de los estudiantes.

Choque (2018), desarrolla un trabajo de investigación donde además implementa un plan de acción con el objetivo de hacer uso de materiales didácticos en las sesiones de aprendizaje en la educación alternativa. El estudio se enfoca en la investigación acción, aplicado a la población total de docentes del CEBA Gran Unidad Escolar San Carlos de Puno, Perú. El trabajo aplica un cuestionario de quince preguntas sobre la incorporación de material didáctico en las sesiones de clase, además se identifica la escasez del uso de materiales. Los resultados logran la incorporación de las sesiones en todos los niveles de



la gestión incluidos los documentos de gestión y concluyen que el espacio de trabajo como parte de la didáctica docente ayudan a motivar el aprendizaje de los alumnos del CEBA.

2.2. MARCO TEÓRICO

2.2.1. El taller de cocina

a) Conceptos en torno al taller y taller de cocina

a1) Taller

El taller o cocina, se define como un lugar vivencial, donde se reflexiona y conceptualiza sobre procedimientos de pensar, sentir y hacer. Es un lugar para el aprendizaje, participación, vínculo, comunicación y producción de hechos y conocimientos. Estos espacios generan interacción con la realidad, a través de situaciones prácticas guiadas por un instructor que orienta el desarrollo de capacidades (Malagón y Pedraza, 2020).

Se entiende taller como sinónimo de laboratorio, pero en la actualidad es muy común escuchar términos como workspaces, fabLab, makerspace, estos últimos presentan mayor accesibilidad y apertura porque no se asocian exclusivamente a asignaturas concretas por su característica de adaptabilidad y aprendizaje colaborativo (Jiménez et al., 2020).

a2) El taller de cocina

La cocina es un espacio de preparación de alimentos para el consumo humano, en ambientes educativos y de formación tiene el nombre de taller de cocina, en ella se encuentran diversas maquinarias e implementos que sirven para generar un producto



final. En ella trabajan personas experimentadas en el uso de las máquinas y las técnicas de procesamiento de alimentos. En la modernidad ésta ha tomado mucha importancia en cuanto a su cuidado, ventilación, limpieza y estética. Existen cocinas industriales que son espacios donde se procesan alimentos para brindar el servicio alimentario en hospitales, restaurantes, hoteles, escuelas, universidades, entre otros, estas son diseñadas y construidas con estándares acordes al tipo de servicio, capacidad de atención, estándares de calidad, seguridad e higiene, ya que los productos finales deben ser aptos para el consumo humano (Hage y Siguí, 2003).

a3) El aula y el espacio de aprendizaje

Es un recurso de importancia para la educación que tiene funciones socializadoras y didácticas, su significado tiene concepciones que se desarrollan de acuerdo al orden y distribución de sus elementos desde las edificaciones y las aulas. Estos espacios deben pretender eficacia para el proceso educativo, por lo que su distribución y acondicionamiento son importantes. El aula es un espacio donde los alumnos pasan la mayor parte del tiempo, aquí se comunican, interactúan, reflexionan, razonan, memorizan y otras posibilidades, así mismo, estos espacios generan sentido de pertenencia, tal es así, que los alumnos muchas veces lo llaman “mi salón” (Villarreal y Gutiérrez, 2014).

a4) El taller de cocina como espacio de aprendizaje

El taller de cocina es un espacio de aprendizaje donde los alumnos aprenden higiene y seguridad en la manipulación y producción de alimentos, aplicando técnicas relacionadas a la cocina y gastronomía. Estos aprendizajes son esenciales para el futuro como salida laboral a través de contenidos significativos y contextualizados (Nievas, 2020).



a5) Disponibilidad del taller de cocina

La gestión del taller de cocina, es una tarea que depende del instructor quien en las horas destinadas a la enseñanza del curso y fuera del aula ordinaria planifica y desarrolla actividades para que los alumnos combinen e implementen el aprendizaje con tareas que contribuyen al desarrollo de habilidades de adaptación, socialización y de formación de la personalidad (Ruiz, 2006).

La disponibilidad de un recurso educativo, en este caso del taller de cocina es una manera de cuantificar cuánto tiempo estará funcionando y cuanto de su capacidad beneficiará a una actividad productiva, horarios, fechas y cantidad, y equipos con los que produce (Ruiz, 2006).

b) Importancia de los talleres y laboratorios en la educación

Los talleres o laboratorios en la educación son importantes porque mediante una adecuada gestión permiten la práctica, el trabajo de laboratorio, trabajo práctico, prácticas de laboratorio, practicas experimentales o cualquier otra forma de interacción directa con la disciplina a aprender. Se debe tener presente que un laboratorio, taller o aula no se limita únicamente a un espacio físico con determinadas herramientas, porque esa idea limita la posibilidad de adaptar el espacio físico, cerrado abierto, a posibilidades educativas (Espinosa et al., 2016).

c) La educación técnica

c1) La educación técnica en el mundo

El Sistema de Información de Tendencias Educativas en América Latina, menciona que, a nivel global, la formación técnica se imparte en diferentes programas o



niveles educativos, en ella se imparte contenidos y despliegan habilidades para participar prontamente del mundo laboral. Desde el año 1940 se imparte en diferentes sistemas educativos y se ha combinado con las estructuras curriculares del nivel secundaria y también a nivel profesional como tecnicaturas o programas intermedios como propuesta a la formación del capital humano (SITEAL, 2019)

La educación técnica es uno de los pilares de desarrollo económico en todos los países que pertenecen a las Naciones Unidas, es así que a través de la Agenda de Educación 2030, la Estrategia de Educación y Formación Técnica y Profesional (EFTP), las Naciones Unidas (ONU), se han elaborado políticas destinadas al desarrollo de las personas más vulnerables, entre ellas está la igualdad de género y la aceptación de la diversidad con el objetivo de incrementar el número de jóvenes y adultos con habilidades técnicas y vocacionales en el empleo, el trabajo decente y el emprendimiento en un esfuerzo por promover el crecimiento económico sostenible e inclusivo y apoyar la transición económica hacia la sostenibilidad ecológica y ambiental. (SITEAL, 2019)

En la actualidad los países del mundo pretenden alcanzar niveles de producción, por lo que se han empezado a revalorizar la educación técnica para adaptarla a su contexto, promoverla y desarrollar los elementos básicos para ofrecer calidad y alcanzar nivel de industrialización y manejo de tecnología. Los currículos nacionales de países como: Cuba, Chile, Ecuador, El Salvador, Argentina, Colombia, Costa Rica, Paraguay, Bolivia, Perú, Venezuela y Nicaragua, ofrecen la posibilidad de articular la educación técnica entre niveles y facilitan la trayectoria educativa (SITEAL, 2019)

c2) La educación técnica en el Perú

La instrucción técnica en el Perú ha tenido un incremento significativo entre los años 2002 y 2009, en este periodo tuvo un índice de crecimiento de 79%, pero la mayoría



de la formación técnica ha sido ofrecida por la educación privada, en la públicas se redujo en -8%. Las especialidades técnicas en auge, después de la alfabetización informática de los años 70 a 80, han sido gastronomía, publicidad y moda, ofertado en institutos privados como: CICEX, CIBERTEC, San Ignacio de Loyola. Así mismo, existen dos instituciones de formación técnica que reciben aportes del estado y de la empresa privada que son: SENCICO y SENATI (Alfageme y Guabloche, 2013).

Actualmente la educación técnica que se imparte en los colegios peruanos no cuenta con certificación, pero se da en la asignatura de educación para el trabajo, sin embargo, esta ha dejado de lado la formación disciplinar y se ha orientado a desarrollar contenido teórico de herramientas del desarrollo de productos, innovación y emprendimiento. Dejando de lado la formación técnica disciplinar, es por eso que se puede encontrar muchos colegios que ofrecen una especialidad técnica en electricidad, mecánica, agropecuaria pero que no cuentan con los laboratorios o talleres necesarios para la formación (Beltran y Seinfeld, 2013).

Las aulas en los colegios tienen muchos estudiantes en un mismo salón, esto genera externalidades negativas sobre el proceso de aprendizaje, por otra parte, en el caso peruano, el rendimiento académico está relacionado con la disponibilidad del equipamiento adecuado en el centro escolar, condiciones del ambiente como la iluminación, ventilación, limpieza y filtros eficaces contra el polvo, es así que los estudios han demostrado que los estudiantes son perjudicados en su aprendizaje por las condiciones negativas de iluminación, saneamiento y escasez de recursos tecnológicos (Beltran y Seinfeld, 2013).

d) Estándares de funcionamiento del taller de cocina en las Instituciones Educativas**d1) Estándares de equipamiento del taller de cocina****Tabla 1***Unidad de competencia del taller de cocina*

N°	Unidad de competencia	Gastronomía	Cocina
1	Realizar la mise en place del área de cocina, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) y según la hoja de producción, procedimientos establecidos y normativa vigente.	x	x
2	Elaborar platos culinarios, aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), y técnicas culinarias, de acuerdo a la oferta del establecimiento, requerimientos del cliente (comanda) y normativa vigente.	x	
3	Gestionar los procesos y operaciones culinarias(os), aplicando las BPM (Buenas Prácticas de Manipulación), los procedimientos y políticas del establecimiento y la normativa vigente.	x	

Nota. En la tabla se puede observar los niveles de competencias en los que influyen los talleres de cocina y gastronomía (MINEDU, 2016).

d2) Equipamiento básico del taller de cocina**Tabla 2***Equipamiento básico del taller de cocina*

Ítem	Descripción	Características técnicas	RATIO (N° de estudiantes/ítem)
1	Refrigerador de 2 Puertas	<ul style="list-style-type: none">- Para uso tipo comercial- De material ecológico, fácil limpieza y alta durabilidad.- Con divisiones separadas: una para temperaturas entre 0°C y 5°C y otra para congelación de 0°C a - 18°C	1 por taller de cocina
2	Cocina semi industrial	<ul style="list-style-type: none">- Apta para trabajo continuo y que cumpla con normas internacionales- De acero inoxidable y resistente a altas temperaturas- De 4 ó 6 hornillos de fierro fundido de alta potencia (mínimo 48 000 BTU).- Con implementos de plancha y grill.- Con reguladores individuales para control de potencia.- Altura mínima de 90 cm.	1 hornilla de cocina por estudiante
3	Licuada tipo Industrial	<ul style="list-style-type: none">- Potencia de motor mínima de 600 watts.- Cuchillas en acero inoxidable recubiertas con titanio.- Capacidad del vaso de 2 Lt. aproximadamente.	1 por grupo de hasta 6 estudiantes
4	Mesa de trabajo tipo isla	<ul style="list-style-type: none">- De acero inoxidable tipo AIS I 304.- Regatones de acero inoxidable para nivelar altura.	1 por grupo de hasta 6 estudiantes



5	Horno de convección o combinado (opcional, en caso que la cocina tenga horno incorporado)	<ul style="list-style-type: none"> - Eléctrico o a gas - Para diversos tipos de preparación, incluyendo cocciones al vapor - Toma de agua y desagüe automático (en caso de ser horno combinado) 	1 por taller de cocina
6	Mesa refrigerada	<ul style="list-style-type: none"> - De dos o más puertas - Rango de operación 1°C a 5°C - Acabado interior y exterior en acero inoxidable. 	1 por taller de cocina
7	Ducha de Pre lavado para poza de lavado	<ul style="list-style-type: none"> - Para trabajo pesado - De acero inoxidable. - Con llave mezcladora de agua fría y caliente - Válvula dosificadora con manija - Dimensiones adecuadas al tamaño de la poza de lavado 	1 por taller de cocina
8	Poza de lavado	<ul style="list-style-type: none"> - De acero inoxidable - De dos cubetas - Estructura desmontable, de preferencia 	2 por taller de cocina
9	Campana Extractora Isla con equipo de extracción	<ul style="list-style-type: none"> - De acero inoxidable - Con alcance a todas las cocinas del ambiente - Dimensiones: 15 cm. adicionales por cada lado de la cocina - Con equipo de extracción adecuado al número de hornillas de la cocina 	Cantidad y dimensiones de acuerdo al número de cocinas y su distribución
10	Balanza digital	<ul style="list-style-type: none"> - De 0 gr. a 30 kg. - Con precisión de gramos - Con plataforma, o dispositivo de pesado, de acero inoxidable 	1 por taller de cocina
11	Utensilios de cocina	<ul style="list-style-type: none"> - De acero inoxidable: - Juego de Cuchillos, de 5 tipos como mínimo - Juego de embudos, de 3 tipos como mínimo - Espumaderas de al menos 3 tamaños - De acero inoxidable y /o teflón: - Juego de cucharones: de 0.25 y 0.50 Lt. como mínimo - Espátulas, mínimo de dos tamaños - Rejilla escurridora de usos múltiples 	1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes
12	Batería de cocina	<ul style="list-style-type: none"> - De acero inoxidable: - Juego de ollas: N° 16, 18, 22, como mínimo - Juego de sartenes: N° 20, 22 y 24, como mínimo - Juego de cacerolas: N° 16, 18 y 22, como mínimo 	1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes
13	Utensilios de preparación	<ul style="list-style-type: none"> - Juego de bandejas o similares, de acero inoxidable - Juego de fuentes de vidrio refractario, de preferencia - Juego de tazones (bowl) de acero inoxidable: N° 12, 14, 16, 18, como mínimo - Juego de tablas picadoras de acrílico o poliuretano diferenciadas por colores para: carne, pollo, pescado, verduras y frutas (mínimo una de color blanco de 15 mm. de espesor) - Tazas medidoras de vidrio, acero inoxidable o policarbonato 	1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes
14	Vajilla	<ul style="list-style-type: none"> - De loza - Color blanco, de preferencia - Para comidas: entrada, fondo y sitio - De forma: redonda (6), ovalada (6), cuadrada (6), como mínimo 	1 juego por grupo de hasta 12 estudiantes
15	Gratinador (opcional, en caso que la cocina lo tenga incorporado)	<ul style="list-style-type: none"> - De acero inoxidable - Eléctrico - Con resistencia blindada, para evitar accidentes 	1 por taller de cocina
16	Batidora	<ul style="list-style-type: none"> - De pedestal - De más de 2 velocidades, de preferencia 	1 por taller de cocina

Nota. En la tabla se puede observar el equipamiento básico para el funcionamiento del taller de concina en las instituciones educativas del Perú (MINEDU, 2016).

Tabla 3*Mobiliario básico del taller de cocina*

Ítem	Descripción	Características técnicas	RATIO (N° de estudiantes/ítem)
1	Repisa mural	- De acero inoxidable - Diseño que facilite la limpieza y mantención de todas sus partes	Al menos 1 por taller de cocina
2	Mesa de trabajo mural	- De acero inoxidable de 1,5 mm de espesor aproximado - Con nivel inferior, de preferencia - Con respaldo mural sanitario de 10 cms. de alto, que facilite el trabajo.	1 por grupo de hasta 6 estudiantes
3	Anaqueles con repisas	- Para guardar ollas, utensilios y vajilla - De acero inoxidable - Con 4 repisas, de preferencia	1 por taller
4	Tachos de residuos	- Con tapa - Diferenciados por color de acuerdo al tipo de residuo	1 por tipo de residuo por ambiente

Nota. En la tabla se puede observar el mobiliario básico para el funcionamiento del taller de concina en las instituciones educativas del Perú (MINEDU, 2016).

d3) Equipos de higiene y protección personal**Tabla 4***Equipamiento de la higiene y protección personal en el taller de cocina*

Ítem	Descripción	Características técnicas	RATIO (N° de estudiantes/ítem)
1	Protectores de higiene personales	- Mascarillas buco nasales - Mandiles: de tela y de plástico - Guantes quirúrgicos - Gorros que identifican el grado de jerarquía en la cocina - Gorros que identifican el grado de jerarquía en la cocina	1 por estudiante
2	Indumentaria personal	- Chaqueta de drill - Pantalón con elástico, de preferencia de poliseda - Zapatos de cocinero (suecos) con planta antideslizable	1 por estudiante
3	Extintores	- De CO2, de acuerdo a la norma correspondiente	1 por estudiante

Nota. En la tabla se puede observar los implementos de higiene y protección personal que debe utilizar los estudiantes y docente al ingresar a un taller de cocina en las instituciones educativas del Perú (MINEDU, 2016).

d4) Infraestructura física (aplicable a todos los ambientes)

Tabla 5

Características técnicas de la infraestructura en talleres de cocina de instituciones educativas

Ítem	Descripción	Características técnicas	Norma Técnica
1	Dimensiones	- Las dimensiones de cada uno de los talleres, aulas y laboratorios deben estar en función al número de estudiantes.	NTIE 001-2015
2	Especificaciones técnicas	- Recomendaciones e indicaciones técnicas del (los) fabricante(s) del equipamiento para la instalación y funcionamiento del mismo en el (los) ambiente(s) correspondiente(s).	RVM N° 017-2015-MINEDU

Nota. En la tabla se puede observar las características técnicas de la infraestructura en talleres de cocina de instituciones educativas s del Perú (MINEDU, 2016).

e) Características del taller de cocina

La cocina puede entenderse como un mundo microscópico desde el cual los docentes pueden observar grupos de estudiantes, comprender sus roles fuera del aula y cómo han cambiado, descubrir las destrezas y habilidades de los estudiantes y luego usar esto como punto de partida para empoderarlos en el aula, formas de conectar con los alumnos e incluso descubrir nuevas habilidades didácticas. Las cocinas que tienen un fin a parte de la preparación de alimentos, como la instrucción o enseñanza, la atención de un restaurante tiene características importantes que muchas veces se relacionan con temas legales (Cánepa et al., 2011).

Las cocinas donde se enseña este arte o sus derivados, deben cumplir ciertos requisitos que están amprados por una norma específica y más aún es supervisada por el ente rector de la educación (MINEDU, 2019). Estas características son las siguientes:



c1) Equipamiento

El equipamiento de la cocina se refiere al nivel en que el taller de cocina o gastronomía está debidamente equipado para la enseñanza de la disciplina gastronómica. Una de las condiciones para que el equipamiento alcance el nivel de adecuado es que debe asegurar una adecuada manipulación de alimentos y evitar enfermedades, las condiciones físicas permitan un trabajo productivo y eficiente. El equipo de cocina también debe alcanzar un nivel de optimización con características del adecuado diseño ergonómico, poseer medidas estandarizadas, construcción a base de materiales que resistan la corrosión de ácidos, detergentes y desinfectantes (Frias-Valenzuela et al., 2001).

El equipamiento del taller de cocina puede ser mobiliario e inmobiliario. El equipamiento mobiliario es el que se adapta a un espacio previamente establecido y se instalan después de una obra de construcción, generalmente son aparatos que preservan, elaboran y cocinan un alimento, mientras que, el equipamiento inmobiliario es la parte que ha sido diseñada y construida antes del equipo mobiliario, sin embargo, no existe una restricción en las definiciones, ya que la evolución de la cocina y la conservación de alimentos genera nuevas ideas y definiciones (Azogues Gavilanes, 2013).

c2) Higiene y Seguridad

La seguridad e higiene alimentaria se refiere a la acción en que la persona que manipula los alimentos, precisa estar al tanto del proceso de elaboración y conservación de la materia prima para prevenir la contaminación y proliferación de microorganismos en la preparación. Así mismo, la higiene por sí misma, es parte de la medicina y se convierte en una buena práctica por que previene problemas en la salud humana, esta tiene sus



niveles de aplicación como son: higiene personal, urbana, alimentaria y laboral (Peñaherrera, 2010)

La higiene alimentaria son medidas y normas establecidas, que contribuyen a que los alimentos destinados al consumo humano no representen un riesgo para la salud. La producción higiénica de alimentos considera toda la cadena del servicio, desde su producción, proceso de elaboración, transporte, distribución, servicio y consumo, dentro y fuera del lugar de producción (Taípe y Tuncar, 2018).

La seguridad alimentaria también se refiere a las condiciones de disponibilidad y oferta de alimentos adecuados, sin escasez. Estos deben ser tener buena calidad, acceso físico, social y económico en condiciones suficientes, seguras y nutritivas para cubrir necesidades y preferencias culturales (Mori, 2019).

c3) Infraestructura

La infraestructura es una característica importante que corresponde al espacio físico que ocupa una determinada edificación, en el contexto educativo son los espacios físicos que sirven de soporte para brindar el servicio educativo, aulas, talleres, instalaciones, mobiliario y equipamiento (Valdez, 2014).

La infraestructura gastronómica es el soporte físico para dar el servicio culinario, los cuales son ofrecidos para ser consumidos en el lugar o para llevar. Las infraestructuras gastronómicas que ofrecen servicio al público constan de áreas definidas como son: restaurante, degustaciones y ventas (Mendiguri, 2017).



2.2.2. La motivación

La motivación es una construcción mental definida como algo que motiva y dirige la conducta hacia una meta específica, y en la escuela, “la motivación es el proceso general por el cual la conducta inicia y dirige la conducta hacia una meta relacionada con el aprendizaje” (Sánchez et al., 2011, p. 147).

Los procesos motivacionales incluyen conocimientos y emociones que posibilitan el uso de habilidades de pensamiento y conducta instrumental para lograr metas y fortalecer la autoestima y el autoconcepto. La motivación comienza con las necesidades humanas que determinan el comportamiento humano (Palmero, 2005).

Cuando la motivación está relacionada con el rendimiento académico, puede ser intrínseca o extrínseca. En el área de motivación intrínseca, los estudiantes muestran interés, confianza, persistencia y desarrollan estrategias de aprendizaje profundo para lograr mejores resultados de aprendizaje (Palmero et al., 2011).

a) Compromiso

El compromiso es una actitud orientada a la tarea asociada con el deseo de una persona de resolver un problema o tarea en un entorno determinado. El engagement o compromiso en el mundo laboral, es una manifestación de la motivación y se puede observar en comportamientos que no responden a factores fisiológicos (Sánchez et al., 2011).

El compromiso es una cualidad no intelectual de las grandes personas que significa intensidad, dedicación e interés en determinadas actividades. Por ejemplo, un alto compromiso con el logro académico da como resultado mejores promedios académicos y un aprendizaje más profundo (Valenzuela et al., 2015).



b) Autorregulación

La autorregulación es una estrategia metacognitiva considerada importante en el proceso cognitivo de los alumnos en el aprendizaje, permite que este jerarquice sus prioridades de aprendizaje y regule su comportamiento para alcanzar los objetivos o metas (Sánchez et al., 2011).

En la teoría del reforzamiento, la autorregulación ocurre al distinguir los estímulos sexuales de los de contingencia, y los individuos deciden qué comportamientos regular y dan forma a sus propios estímulos y refuerzos (Tenesaca y Ávila, 2018).

En la teoría del desarrollo, la autorregulación ocurre a través de cambios cognitivos progresivos que permiten un mayor control sobre los pensamientos, sentimientos y comportamientos de uno (McClelland, 1987).

En la teoría de los procesos mentales, la autorregulación consta de tres aspectos: autoobservación, seguimiento y autoevaluación; las acciones adoptadas, las respuestas personales o las reacciones correctivas son el resultado de procesos anteriores. En la teoría e investigación del procesamiento de la información, la autorregulación se considera una conciencia metacognitiva en la que los estudiantes comprenden plenamente la tarea para regular cómo, cuándo y qué aprenden, así como sus habilidades, intereses y actitudes personales. Quiere mostrar (Sánchez et al., 2011).

c) Adaptación

La capacidad de adaptarse o adaptación les permite a los individuos prepararse anticipadamente a los cambios del entorno, esta capacidad se va desarrollando junto con la experiencia y se adquiere en diversos contextos donde se desenvuelve (Sánchez et al., 2011).



En el ámbito educativo la adaptación permite a los estudiantes regular la conducta y atención cuando una o varias situaciones lo ameritan, los estudiantes más adaptables dejan de lado sus propias necesidades, priorizan las necesidades del contexto, presentan actitudes favorables al grupo, son respetuosos de las normas, la diversidad y las personas, son valorados socialmente y valoran a los que los rodean, en su gran mayoría viven la plena satisfacción personal de pertenecer al grupo y se muestran espontáneos o impulsivos cuando se requiere (Chóliz, 2014; Gallardo, 2014).

CAPITULO III

MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA DEL ESTUDIO

El estudio se realizó en el Centro de Educación Básica Alternativa (CEBA) Carlos Fermín Fitzcarrald, ubicado en Avenida Madre de Dios 475, Puerto Maldonado, Región Madre de Dios. Adicionalmente, la institución se encuentra bajo el Área Focal Tambopata de la Unidad de Gestión Educativa Local (UGEL) de la Autoridad Educativa Regional de Madre de Dios.

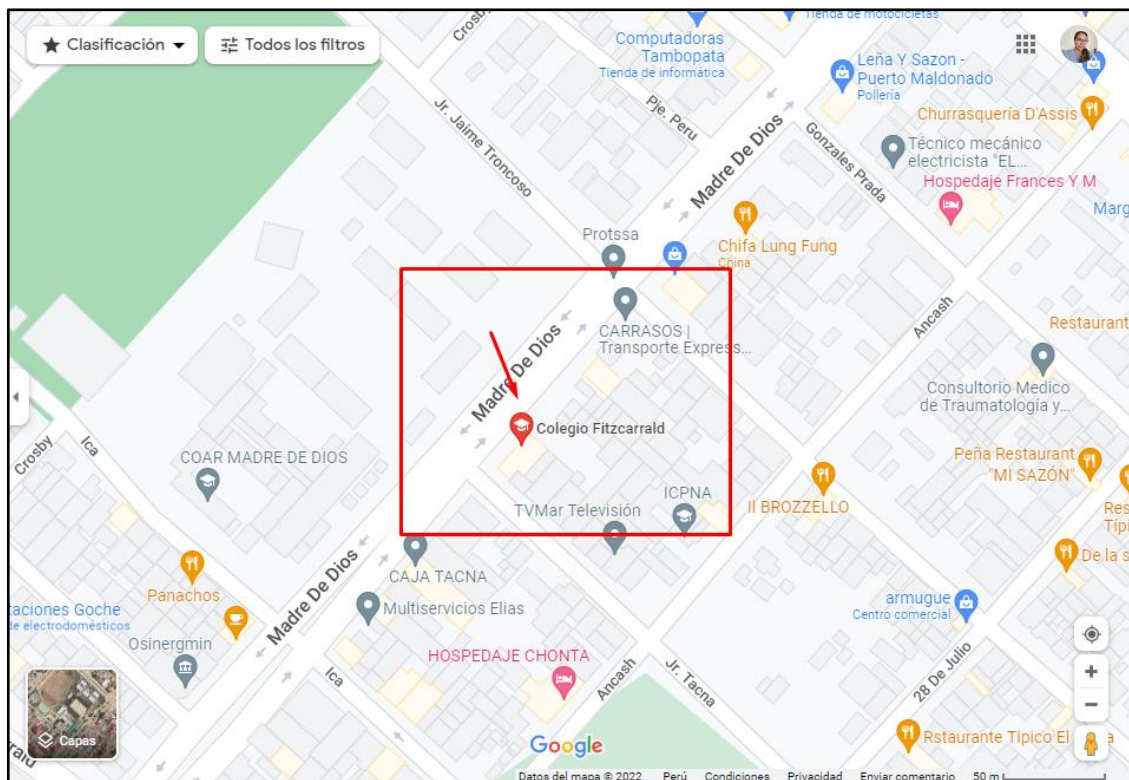


Figura 1. Ubicación del CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald. La figura muestra la ubicación del CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald. Tomado de Google Maps.



3.2. PERIODO DE DURACIÓN DEL ESTUDIO

El estudio se desarrolló en el periodo lectivo y año 2022, se dio inicio a la investigación en el mes de julio hasta la fecha.

3.3. PROCEDENCIA DEL MATERIAL UTILIZADO

3.3.1. Técnica de Investigación

Este trabajo se utilizó como técnica principal la encuesta, siguiendo la recomendación de Arias (2020), “porque permite obtener y elaborar datos de modo rápido y eficaz”(p.32), así mismo de esta se puede obtener datos cuantitativos en orden lógico, a través de respuesta escalonadas, que aterrizan en un instrumento llamado cuestionario.

3.3.2. Instrumento de Investigación

a) Encuesta a estudiantes del Ciclo Avanzado del CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald de Puerto Maldonado

El instrumento consta de 31 ítems, con sus descripciones a modo de proporción, la cual se puede contestar con una graduación de Likert con una valoración del 1 al 5. Los primeros 12 ítems corresponden a la variable disponibilidad del taller de cocina, teniendo en cuenta la Resolución Viceministerial N° 190-2021-MINEDU, que establece los “Criterios Generales de Diseño para Infraestructura Educativa” para talleres de áreas técnicas en instituciones educativas. Los siguientes 19 corresponden a la motivación para aprender gastronomía, que ha sido adaptado del instrumento Psicométrico “Disposición hacia el estudio” de Sánchez et al. (2011).



Para poder establecer los resultados a partir de los materiales de investigación, concretamente en la variable disponibilidad del taller de cocina y pasarlos a la hoja de cálculo, se utilizó la técnica de codificación con los siguientes valores:

Tabla 6

Codificación de la Escala de Likert para Disponibilidad del taller de cocina

Código	Escala	Valoración
N	Nunca	1
R	Raramente	2
O	Ocasionalmente	3
F	Frecuentemente	4
M	Muy frecuentemente	5

Nota. La escala presentada, ha sido validado por juicio de expertos, para esta investigación, además la columna código muestra la codificación que se utiliza para el tratamiento matemático.

Luego se sumó los valores en todo el instrumento, teniendo en cuenta el valor mínimo de 0,00 y el valor máximo 60,00. Entonces se aplicó la sumatoria, teniendo en cuenta la siguiente igualdad:

$$V1 = \sum(\sum[N]; \sum[R]; \sum[O]; \sum[F]; \sum[M])$$

Donde: V1 es la disponibilidad del taller de cocina

La fórmula es la sumatoria de las resultas obtenidas en la aplicación del cuestionario por cada muestra.

Luego, se obtuvo los valores numéricos para la variable V1, Disponibilidad del taller de cocina, aplicando el siguiente baremo:

Tabla 7

Rango y amplitud de la variable disponibilidad del taller de cocina

Escala	Valoración	Descripción
[0,00 a 20,00]	Baja disponibilidad	El taller de cocina, no cuenta con el equipamiento, mobiliario básico para el trabajo del curso de gastronomía, además no proporciona indumentaria y protectores de higiene personal. Los espacios son inadecuados y no están debidamente señalizados para cualquier emergencia y recomendaciones de bioseguridad. Los espacios son pequeños y poco suficientes para recibir el curso de gastronomía.
[21,00 a 40,00]	Disponibilidad media	El taller de cocina, cuenta algunos equipamientos y mobiliario básicos para el trabajo del curso de gastronomía, de vez en cuando proporciona algunas indumentarias y protectores de higiene personal. Los espacios son suficientes con lagunas señalizaciones de emergencia, bioseguridad. Los espacios son medianos y algo adecuados para recibir el curso de gastronomía.
[41,00 a 60,00]	Disponibilidad garantizada	El taller de cocina, cuenta con el equipamiento, mobiliario básico para el trabajo del curso de gastronomía, además proporciona indumentaria y protectores de higiene personal. Los espacios son adecuados y están debidamente señalizados para cualquier emergencia, recomendaciones de bioseguridad. Los espacios son amplios, suficientes y adecuados para recibir el curso de gastronomía.

Nota. El rango y amplitud, está dado por la sumatoria de todos los valores contestados en cada pregunta del instrumento, el puntaje final se distribuye en rangos del 0 a 20, 21 a 40 y 41 a 60; para cada puntaje alcanzado, se establece una valoración y su respectiva descripción.

Para poder establecer los resultados a partir de los instrumentos de investigación, específicamente en la variable motivación a la gastronomía y pasarlos a la hoja de cálculo, se utilizó la técnica de codificación con los siguientes valores:

Tabla 8

Escala de Likert para Motivación

Código	Escala	Valoración
TD	Totalmente en desacuerdo	1
D	En desacuerdo	2
I	Indeciso	3
DA	De acuerdo	4
TA	Totalmente de acuerdo	5

Luego se sumó los valores en todo el instrumento, teniendo en cuenta el valor mínimo de 0,00 y el valor máximo 95,00. Entonces se aplicó la sumatoria, teniendo en cuenta la siguiente ecuación:

$$V2 = \sum(\sum[TD]; \sum[D]; \sum[I]; \sum[DA]; \sum[TA])$$

Donde: V2 es la motivación a la gastronomía

La fórmula es la sumatoria de las resultas obtenidas en la aplicación de la herramienta por cada muestra. Luego se obtuvo los valores numéricos para la variable V2, Motivación a la gastronomía, aplicando el siguiente baremo:

Tabla 9

Rango y amplitud de la variable Motivación a la gastronomía

Escala	Valoración
[0,00 - 31,66]	Baja motivación
[31,67 - 63,33]	Medianamente motivado(a)
[63,34 - 95,00]	Motivado(a)

Nota. El rango y amplitud, está dado por la sumatoria de todos los valores contestados en cada pregunta del instrumento, el puntaje final se distribuye en rangos del 0 a 31,66, 31,67 a 63,33 y 63,34 a 95; para cada puntaje alcanzado se establece la valoración respectiva.

b) Validez y confiabilidad de los instrumentos

La validación del instrumento, se efectuó por juicio de expertos, quienes establecieron la aplicabilidad del instrumento, que en resumen se muestra así:

Tabla 10

Validación de Instrumentos por Juicio de Expertos

Grado y Nombre	Expertos Especialidad/Centro de Trabajo	Instrumento			
		Disponibilidad del taller de cocina		Motivación para aprender gastronomía	
		Validez	Aplicabilidad	Validez	Aplicabilidad
Dr. Vladimir Ibañez Quispe	Administración Director de Investigación Escuela de Posgrado UNA - Puno	Si	Si	Si	Si
Dr. Samuel Donato Pérez Quispe	Estadística e informática Docente UNA - Puno	Si	Si	Si	Si
Mg. Jaffet. Sillo Sosa	Psicología Educativa Docente Departamento Académico de Educación UNAMAD	Si	Si	Si	Si

La confianza de los instrumentos, se determinó empleando el del Alpha de Cronbach, siendo que la consistencia interna debe fluctuar entre 0(cero) y 1(uno), el valor obtenido fue de 0,944; siendo este cercano a 1(uno), por lo que, el instrumento presenta mayor consistencia (Frías, 2022).

La aplicación se realizó con ayuda del software SPSS y se tuvo las sucesivas resultados:



Tabla 11

Resumen de procesamiento de casos

		N	%
Muestras	Válido	10	100,00
	Excluidos	0	0,00
	Total	10	100,00

Nota. Resultados obtenidos en SPSS 25.

Tabla 12

Estadísticas de fiabilidad

Alfa de Cronbach	Alfa de Cronbach basada en elementos estandarizados	N de elementos (ítems)
0,944	0,949	31

Nota. Resultados obtenidos en SPSS 25.

3.4. POBLACIÓN Y TAMAÑO DE MUESTRA

3.2.1. Población

De acuerdo a las Nóminas de Matrícula en el periodo lectivo 2022, los estudiantes matriculados en el CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald del ciclo avanzado modalidad presencial y que llevan el curso de gastronomía, conforman la totalidad de entidades de la población donde se presenta el fenómeno (Gallardo, 2017), el cual se detalla a continuación:

Tabla 13*Población en estudio*

Grado	N° de estudiantes
Primer grado	16
Segundo grado	25
Tercer grado	06
Cuarto grado	13
Total	60

Nota. Datos proporcionados por la dirección el CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald.

3.2.2. Tamaño de muestra

La población objetiva está compuesta por 53 sujetos, alumnos del ciclo avanzado, matriculados en el CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald de la ciudad de Puerto Maldonado, en el periodo promocional 2022, modalidad presencial y que llevan el curso de gastronomía, es el subconjunto representativo y finito requerido (Gallardo, 2017).

Para hallar la muestra se utilizó el muestreo aleatorio estratificado, de esta aplicación se obtuvo la siguiente tabla:

Tabla 14*Muestreo aleatorio estratificado con $n = 53$*

L estrato	Estrato	Ni población	Peso Proporcional	Muestra
1	Primer grado	16	26%	14
2	Segundo grado	25	42%	22
3	Tercer grado	06	10%	5
4	Cuarto grado	13	22%	12
	Total	60	100%	53



Nota. La tabla muestra el proceso de estratificación por proporciones, teniendo en cuenta que los estratos vienen a ser los grados del Ciclo Avanzado de Educación Básica Alternativa.

De los grupos presentados en la población total, se determinó que la principal característica es que los estudiantes estén matriculados en el periodo promocional 2022.

3.5. DISEÑO ESTADÍSTICO

3.5.1. Prueba de Hipótesis

$H_a: R_{xy} \neq 0$. Existe una relación significativamente alta entre la disponibilidad del taller de cocina y la motivación para aprender la gastronomía, en los estudiantes del CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald de Puerto Maldonado – 2022.

$H_0: R_{xy} = 0$. No existe una relación significativamente alta entre la disponibilidad del taller de cocina y la motivación para aprender la gastronomía, en los estudiantes del CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald de Puerto Maldonado – 2022.

a) Prueba estadística de normalidad

Considerando que:

H_0 : *Los datos tienen una distribución normal.*

H_a : *Los datos no tienen una distribución normal.*

$p < 0.05$: *Se acepta la hipótesis alterna.*

$p > 0.05$: *Se acepta la hipótesis nula.*



Se empleó el ensayo de Kolmogórov-Smirnov, soberanamente para cada variable, teniendo el criterio de que hay más de 50 datos, el resultado fue: para Disponibilidad del Taller de Cocina => $V1 = 0,095$; para Motivación a la gastronomía => $V2 = 0,086$

Tabla 15

Prueba de Kolmogórov-Smirnov

		Disponibilidad del Taller de Cocina	Motivación a la gastronomía
N		53	53
Parámetros normales	Media	40,0000	73,4717
	Desviación	9,80777	11,76959
Máximas diferencias extremas	Absoluto	0,095	0,086
	Positivo	0,095	0,050
	Negativo	0-,083	-0,086
Estadístico de prueba		0,095	0,086
Sig. asintótica(bilateral)		0,200 ^{c,d}	0,200 ^{c,d}

Nota. Como observamos el grado de libertad es 53, por lo que corresponde la prueba de Kolmogórov-Smirnov, así mismo, la significancia es 0,200, mayor a 0,05, entonces la distribución es normal en V1 y en V2. Por lo tanto, se utilizará la estadística paramétrica.

Estos valores resultantes son:

$V1: 0,095 > 0,05$; es verdadero, por lo que se acepta la hipótesis alterna

$V2: 0,086 > 0,05$; es verdadero, por lo que se acepta la hipótesis alterna

b) Prueba estadística de correlación

Así mismo, para instaurar el grado de relación entre las variables, considerando que una no es dependiente de la otra y estableciendo solamente el grado de relación con

causalidad probable dada por el investigador (Hernández et al., 2014). Para la prueba de correlación se utilizó la siguiente significación:

Tabla 16

Interpretación del coeficiente de correlación de Pearson

Escala Cuantitativa	Escala Cualitativa
-1	Correlación negativa grande y perfecta
-0,9 a -0,99	Correlación negativa muy alta
-0,7 a -0,89	Correlación negativa alta
-0,4 a -0,69	Correlación negativa moderada
-0,2 a -0,39	Correlación negativa baja
-0,01 a -0,19	Correlación negativa muy baja
0	Correlación nula
0,01 a 0,19	Correlación positiva muy baja
0,2 a 0,39	Correlación positiva baja
0,4 a 0,69	Correlación positiva moderada
0,7 a 0,89	Correlación positiva alta
0,9 a 0,99	Correlación positiva muy alta
1	Correlación positiva grande y perfecta

Nota. Tomado de Ochoa (2021).

El signo indica la dirección de la correlación (positiva o negativa); y el valor numérico, la magnitud de la correlación (Hernández et. al.,2014)

El factor p de Pearson, permite establecer el nivel de correlación según la siguiente interpretación:

H₀: p=0; No existe una correlación lineal

H₁: p≠0; Existe una correlación lineal

Coefficiente de correlación lineal r, donde: $-1 \leq r \leq 1$



3.6. PROCEDIMIENTO

3.6.1. Planificación y diseño de la investigación

El proceso de la indagación inicio con la aprobación del proyecto de investigación mediante oficio formal, a partir de este momento se consolido y reviso la documentación disponible para alimentar el marco teórico de la investigación en base a los propósitos planteados, para este proceso se siguieron las recomendaciones de Hernández et al. (2014), quien plantea que el marco teórico debe tener una estructura que alimente el proceso de investigación en cada etapa y además debe alimentar los conceptos que guiarán el recojo de datos.

3.6.2. Recolección de datos

Para este proceso se presentó una solicitud al colegio sujeto de estudio, con el fin de lograr la permisión de investigar dentro de la institución, luego de una reunión con la directora del CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald y explicando el fin y el proceso de aplicación de los instrumentos.

Posteriormente se aplicaron los instrumentos, en diferentes espacios presenciales, con el fin de que los estudiantes se sientan cómodos y libres de responder las preguntas con sinceridad. La aplicación del cuestionario se realizó en varios días y diferentes horarios. Finalmente, los cuestionarios se juntaron y ordenaron para su posterior procesamiento, convirtiéndose estos en unidades de estudio y muestreo.

3.6.3. Análisis, procesamiento y presentación de los datos

Posteriormente los datos acopiados en cada instrumento se consolidaron en una hoja de Excel, previamente elaborada a manera de plantilla, los datos, respuestas a las



preguntas fueron tabulados, así mismo, se hicieron los primeros cálculos de las variables V1 y V2, para obtener los valores deseados.

Seguidamente los datos, se trasladaron al software estadístico SPSS V. 25, para aplicar estadígrafos de interpretación, correlación, agrupación y obtención de gráficos. Finalmente se obtuvo un archivo Visor de resultados, del cual se obtuvieron las tablas y gráficos para su interpretación.

3.6.4. Interpretación, discusión y conclusiones

Se realizó las interpretaciones de las tablas y gráficos obtenidos, los cuales fueron presentados en el capítulo resultados y discusión.

Hasta este punto, se respetó el tipo descriptivo correlacional para determinar la correspondencia existente las dos variables: Disponibilidad del taller de cocina y la Motivación para aprender gastronomía, siguiendo la no experimental, transversal, analítica y cuantitativa.

3.7. VARIABLES

3.7.1. Disponibilidad del taller de cocina

La disponibilidad del taller de cocina como variable, se cosifico como V1, esta es susceptible de medición y consta de 3 dimensiones: equipamiento, higiene y seguridad e infraestructura; la variable cuenta con 12 indicadores, lo cuales pueden ser traducidos a valores discretos a través de una escala numérica del 1 al 5, que sirve también para su tratamiento estadístico. Se considera las siguientes características para la variable:

Tabla 17

Variable Disponibilidad del Taller de Cocina

Tipo:	Cualitativa de tipo ordinal
Defunción Operacional:	Es el grado en que un ambiente destinado al uso de taller de cocina o cocina de gastronomía cuenta con el equipamiento e infraestructura necesarios para su funcionamiento, así mismo, cumple con los requisitos necesarios de higiene y seguridad para las personas, preparación y producción de alimentos.
Dimensiones:	<ul style="list-style-type: none">- Equipamiento- Higiene y seguridad- Infraestructura
Indicador:	<ul style="list-style-type: none">- Nivel implementación de equipos, máquinas y artefactos.- Nivel de seguridad que ofrece.- Nivel de adecuación de espacios y ambientes.

Nota. Características de la Variable Disponibilidad del Taller de Cocina

3.7.2. Motivación para la gastronomía

La motivación para la gastronomía como variable, se codificó como V2, esta es susceptible de medición y consta de 3 dimensiones: compromiso, autorregulación y adaptación; la variable cuenta con 19 indicadores, lo cuales pueden ser traducidos a valores discretos a través de una escala numérica del 1 al 5, que sirve también para su tratamiento estadístico.

Tabla 18

Variable Motivación a la Gastronomía

Tipo:	Cualitativa de tipo ordinal
Defunción Operacional:	El proceso de motivación es medible y observable a través del nivel de compromiso, la autorregulación y adaptación hacia una tarea, meta o trabajo.
Dimensiones:	<ul style="list-style-type: none">- Compromiso- Autorregulación- Adaptación
Indicador:	<ul style="list-style-type: none">- Nivel de compromiso para realizar las actividades.- Nivel de autorregulación de actitudes en las actividades- Capacidad de adaptarse a situaciones no regulares.

Nota. Características de la Variable Motivación a la gastronomía

3.8. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

La información fue procesada con ayuda de los programas informáticos Ms Excel y SPSS V.25 aplicando los procedimientos de la obtención de los coeficientes de correlación r de Pearson para la demostración de las hipótesis.



CAPITULO IV

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS

4.1.1. Relación entre la disponibilidad del taller de cocina y la motivación para aprender la gastronomía.

Inicialmente, se obtuvo los siguientes estadísticos descriptivos, para comprender los resultados que siguen consecutivamente, es necesario conocer los siguientes datos.

V1: Disponibilidad del taller de cocina

V2: motivación para aprender la gastronomía

Tabla 19

Valores estadísticos de V1 y V2

Estadísticos	V1	V2
N	53	53
Rango	43,00	65,00
Mínimo	17,00	30,00
Máximo	60,00	95,00
Media	40,00	73,47
Error estándar	1,35	1,62
Desv. Desviación	9,81	1,18
Varianza	96,19	138,52

Nota. N es la muestra de 53 estudiantes, sujetos de la investigación.

Tabla 20

Tabla de frecuencias del nivel de disponibilidad del taller de cocina

Valores	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Baja disponibilidad	1	1,9	1,9	1,9
Disponibilidad media	24	45,3	45,3	47,2
Alta disponibilidad	28	52,8	52,8	100,0
Total	53	100,0	100,0	

Nota. En la tabla se aprecia que el 52,8% los sujetos de la muestra consideran tener una alta disponibilidad del taller de cocina, el 45,3 disponibilidad media y 1,9% baja disponibilidad, para las actividades de aprendizaje.

Tabla 21

Tabla de frecuencias del nivel de motivación a la gastronomía

Valores	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Baja motivación	1	1,9	1,9	1,9
Medianamente motivado(a)	10	18,9	18,9	20,8
Motivado(a)	42	79,2	79,2	100,0
Total	53	100,0	100,0	

Nota. En la tabla se aprecia que el 79,2% los sujetos de la muestra consideran sentirse motivados para aprender gastronomía, mientras que el 18,9% esta medianamente motivado, por otra parte, el 1,9% tiene una baja motivación.

En el proceso de determinar la relación entre V1 y V2, se obtuvo los siguientes datos, a partir del cruce de las dos variables:

Tabla 22*Resultados del cruce de variables V1 y V2*

Medidas simétricas	R de Pearson	Correlación de Spearman
Valor	0,511	0,458
Error estándar asintótico	0,114	0,116
T aproximada	4,241	3,684
Significación aproximada	0,000	0,001

Nota. Los resultados se obtuvieron mediante la herramienta descriptiva en el software SPSS, de intervalo a intervalo, por lo que, con 53 casos válidos, nuevamente no se aceptó la hipótesis nula, ya que la correlación bajo los resultados r de Pearson fue igual a 0.511, el promedio entre 0, 5 y 0.75, lo que muestra la correlación positiva promedio.

Así mismo, se aplicó el modelo estadístico de correlación bajo el coeficiente r de Pearson, que arrojó los siguientes resultados:

Tabla 23*Correlación entre V1 y V2*

		V1	V2
V1	Coefficiente de correlación	1,000	0,511
	Sig. (bilateral)		0,001
	N	53,000	53,000
V2	Coefficiente de correlación	0,511	1,000
	Sig. (bilateral)	0,001	
	N	53,000	53,000

Nota. Los resultados muestran que la correlación es significativa al nivel de 0,001 (dos colas), El coeficiente r de Pearson igual a 0,511 expone la correlación positiva media.

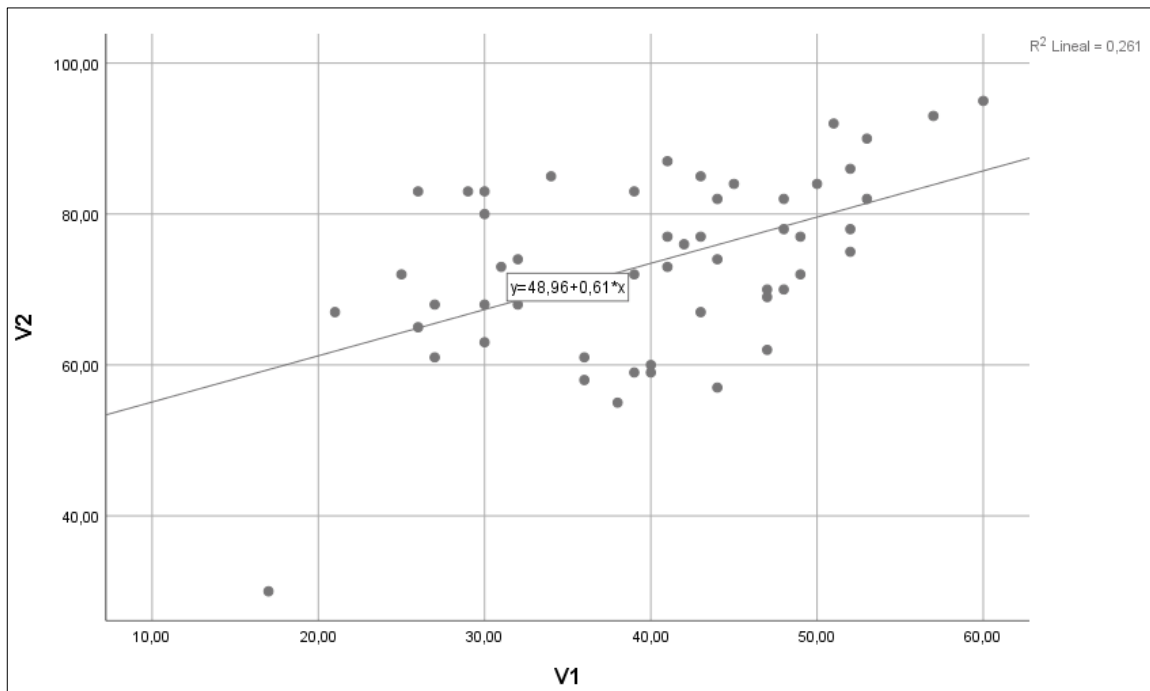


Figura 2. Diagrama de dispersión entre V1 y V2. El gráfico muestra la dispersión de los datos y la línea de regresión entre V1 y V2.

4.1.2. Relación entre el equipamiento del taller de cocina y el compromiso para aprender gastronomía.

D1: Equipamiento del taller de cocina

V2: motivación para aprender la gastronomía

Tabla 24*Valores estadísticos de D1 y V2*

Estadísticos	D1	V2
N	53	53
Rango	14,00	65,00
Mínimo	6,00	30,00
Máximo	20,00	95,00
Media	13,30	73,47
Error estándar	0,50	1,62
Desv. Desviación	3,64	1,18
Varianza	13,29	138,52

Nota. N es la muestra de 53 estudiantes, sujetos de la investigación.

Tabla 25*Tabla de frecuencias del nivel de equipamiento del taller de gastronomía*

Valores	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje	Porcentaje
	a	e	válido	acumulado
No equipado	3	5,7	5,7	5,7
Medianamente equipado	21	39,6	39,6	45,3
Equipado	29	54,7	54,7	100,0
Total	53	100,0	100,0	

Nota. La tabla de frecuencias de la dimensión nivel de equipamiento del taller de gastronomía muestra que el 54,7% dice estar equipado; que el 39,6 medianamente equipado y el 5,7% no equipado.

En el proceso de determinar la relación entre D1 y V2, se obtuvo los siguientes datos, a partir del cruce de las dos variables:

Tabla 26*Resultados del cruce de variables D1 y V2*

Medidas simétricas	R de Pearson	Correlación de Spearman
Valor	0,427	0,376
Error estándar asintótico	0,122	0,127
T aproximada	3,371	2,894
Significación aproximada	0,001 ^c	0,006 ^c

Nota. Los resultados se obtuvieron mediante la herramienta descriptiva crosstab en el software SPSS, de intervalo a intervalo, de manera que, con 53 casos válidos, nuevamente no se acepta la hipótesis nula debido a que la correlación bajo el coeficiente r de Pearson es igual a 0.427 y mayor a 0.2 y reveló una débil correlación positiva.

Así mismo, se aplicó el modelo estadístico de correlación bajo el coeficiente r de Pearson, con los siguientes resultados:

Tabla 27*Correlación entre D1 y V2*

		D1	V2
D1	Coeficiente de correlación	1,000	0,427
	Sig. (bilateral)		0,001
	N	53,000	53,000
V2	Coeficiente de correlación	0,427	1,000
	Sig. (bilateral)	0,001	
	N	53,000	53,000

Nota. Los resultados muestran que la correlación es significativa en el nivel 0,01 (bilateral), Esta se encuentra en el rango de 0,2 a 0,5, que expone la correlación positiva débil.

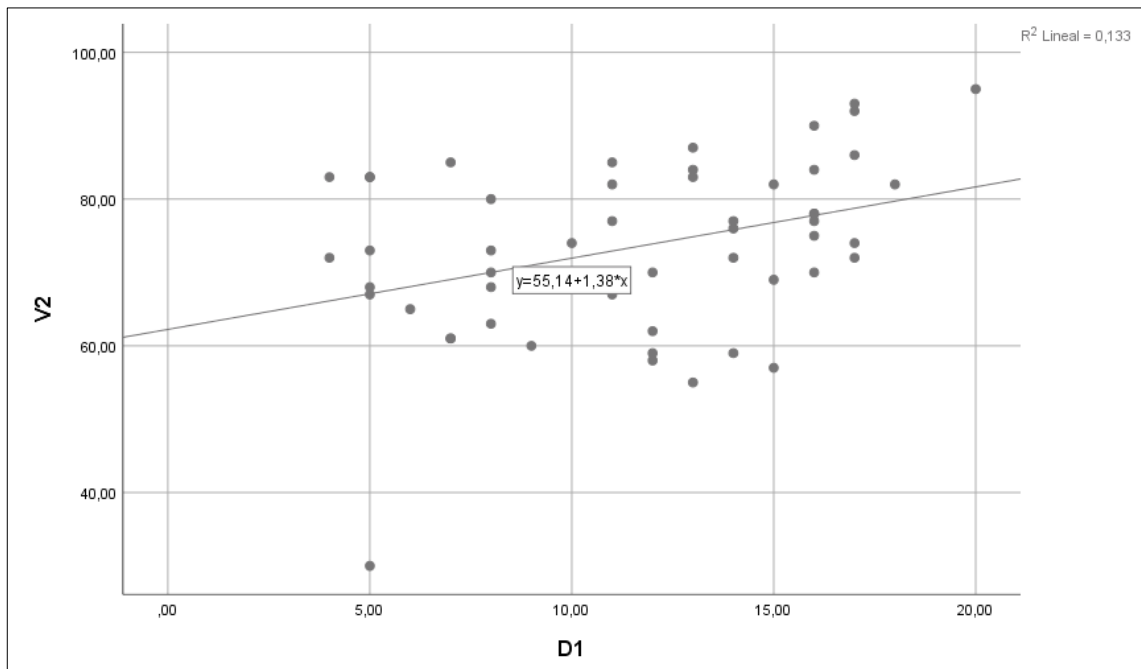


Figura 3. Diagrama de dispersión entre D1 y V2. En el gráfico se muestra la dispersión de los datos y la línea de regresión entre D1 y V2.

4.1.3. Relación entre la higiene y seguridad del taller de cocina y la autorregulación para aprender gastronomía.

D2: Higiene y seguridad del taller de cocina

V2: Motivación para aprender la gastronomía

Tabla 28*Valores estadísticos de D2 y V2*

Estadísticos	D2	V2
N	53	53
Rango	16,00	65,00
Mínimo	6,00	30,00
Máximo	20,00	95,00
Media	11,57	73,47
Error estándar	0,61	1,62
Desv. Desviación	4,41	1,18
Varianza	19,48	138,52

Nota. N es la muestra de 53 estudiantes, sujetos de la investigación.

Tabla 29*Tabla de frecuencias del nivel de higiene y seguridad del taller de gastronomía*

Valores	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Ni seguro, ni higiénico	9	17,0	17,0	17,0
Medianamente seguro e higiénico	23	43,4	43,4	60,4
Higiénico y seguro	21	39,6	39,6	100,0
Total	53	100,0	100,0	

Nota. La tabla de frecuencias de la dimensión higiene y seguridad del taller de gastronomía, muestra que el 39,6% dice que es higiénico y seguro; que el 43,4 Medianamente seguro e higiénico y el 17,0% ni seguro, ni higiénico

Tabla 30*Resultados del cruce de variables D2 y V2*

Medidas simétricas	R de Pearson	Correlación de Spearman
Valor	0,364	0,350
Error estándar asintótico	0,117	0,127
T aproximada	2,793	2,667
Significación aproximada	0,007	0,010

Nota. Los resultados se obtuvieron en el software SPSS, utilizando la herramienta descriptiva tablas cruzadas, de intervalo en intervalo, de ordinal a ordinal con 53 casos validados, así mismo, no es posible establecer la hipótesis nula, porque el coeficiente r de Pearson es igual 0,364 y se encuentra en el rango de 0,2 a 0,5, que expone la correlación positiva débil.

Así mismo, se aplicó el modelo estadístico de correlación bajo el coeficiente r de Pearson, que arrojó los siguientes resultados:

Tabla 31*Correlación entre D2 y V2*

		D2	V2
D2	Coefficiente de correlación	1,000	0,364
	Sig. (bilateral)		0,007
	N	53,000	53,000
V2	Coefficiente de correlación	0,364	1,000
	Sig. (bilateral)	0,007	
	N	53,000	53,000

Nota. El resultado muestra que la correlación es significativa en el nivel 0,07 (dos colas), la r de Pearson se encuentra en el rango de 0,2 a 0,5, que expone la correlación positiva débil.

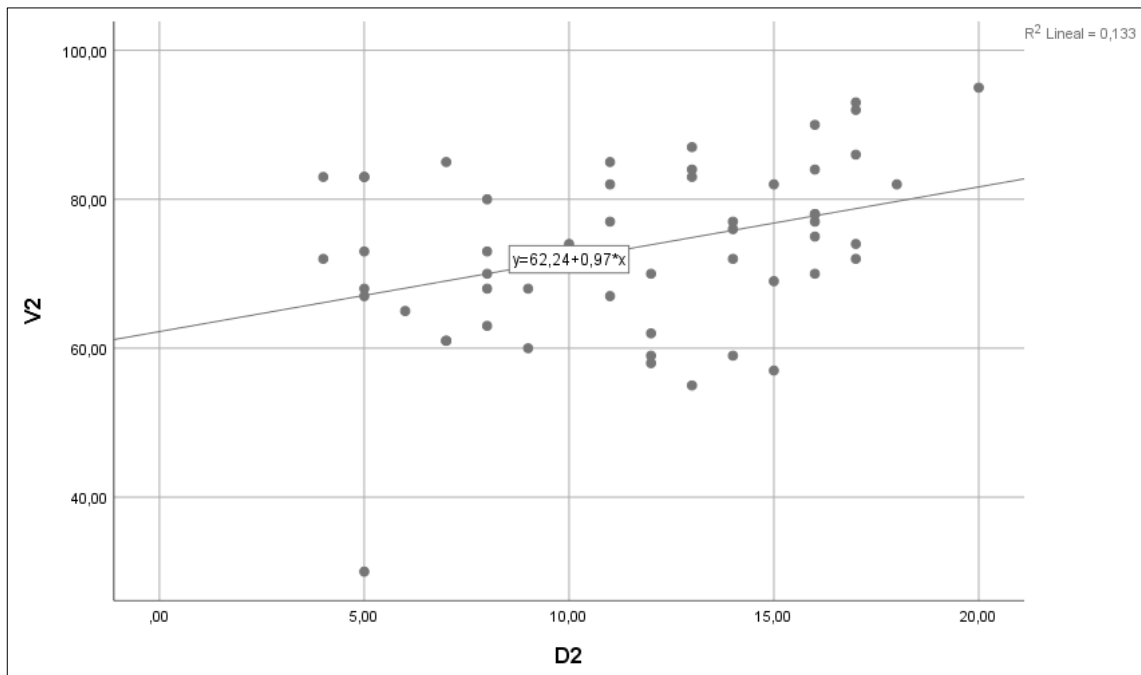


Figura 4. Diagrama de dispersión entre D2 y V2. El gráfico muestra la dispersión de los datos y la línea de regresión entre D2 y V2.

4.1.4. Relación entre la infraestructura del taller de cocina y la motivación para aprender gastronomía

D3: Infraestructura del taller de cocina

V2: Motivación para aprender la gastronomía

Tabla 32*Valores estadísticos de D3 y V2*

Estadísticos	D3	V2
N	53	53
Rango	14,00	65,00
Mínimo	6,00	30,00
Máximo	20,00	95,00
Media	15,08	73,47
Error estándar	0,46	1,62
Desv. Desviación	3,34	1,18
Varianza	11,19	138,52

Nota. N es la muestra de 53 estudiantes, sujetos de la investigación.

Tabla 33*Tabla de frecuencias del nivel de infraestructura del taller de gastronomía*

Valores	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Infraestructura inadecuada	1	1,9	1,9	1,9
Infraestructura medianamente adecuada	12	22,6	22,6	24,5
Infraestructura adecuada	40	75,5	75,5	100,0
Total	53	100,0	100,0	

Nota. La tabla de frecuencias de la dimensión infraestructura del taller de gastronomía, muestra que el 75,5% dice existe una infraestructura adecuada; que el 22,6 que hay una infraestructura medianamente adecuada y el 17,0% una infraestructura inadecuada.

Tabla 34*Resultados del cruce de variables D3 y V2*

Medidas simétricas	R de Pearson	Correlación de Spearman
Valor	0,573	0,517
Error estándar asintótico	0,111	0,108
T aproximada	4,988	4.313
Significación aproximada	0,000	0,000

Nota. Los resultados se obtuvieron en el software SPSS, utilizando la herramienta descriptiva crosstab, intervalo en intervalo, de ordinal a ordinal con 53 casos validados, así mismo, nuevamente no es posible establecer la hipótesis nula, porque la r de Pearson es igual 0,573 y se encuentra en el rango de 0,5 a 0,75, que expone la correlación positiva media.

Así mismo, se aplicó el modelo estadístico de correlación bajo el coeficiente r de Pearson, que arrojó los siguientes resultados:

Tabla 35*Correlación entre D3 y V2*

		D3	V2
D3	Coefficiente de correlación	1,000	0,573
	Sig. (bilateral)		0,000
	N	53,000	53,000
V2	Coefficiente de correlación	0,573	1,000
	Sig. (bilateral)	0,000	
	N	53,000	53,000

Nota. El resultado muestra que la correlación es significativa en el nivel 0,01 (a dos colas) y el coeficiente r de Pearson se encuentra en el rango de 0,5 a 0,75, que expone la correlación positiva media

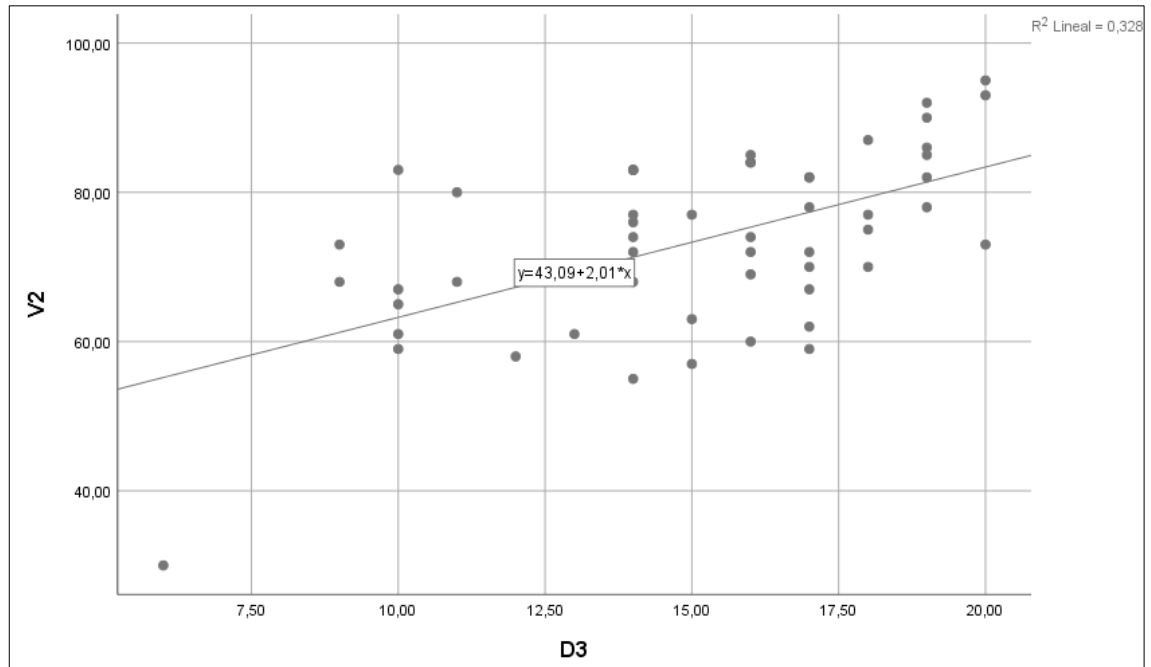


Figura 5. Diagrama de dispersión entre D3 y V2. El grafico expone la dispersión de los datos y la línea de regresión entre D3 y V2.



4.2. DISCUSIÓN

En el estudio de Nievas (2020) se buscó lograr aprendizajes significativos a través de un taller de cocina interdisciplinario como motivador principal. Los resultados demuestran que es posible motivar con un plan de intervención asumiendo la hipótesis de que el taller de cocina logrará la motivación, la hipótesis se confirma, dando así resultados similares al presente estudio y se confirman la relación con un de correlación de Pearson a 0,411, que supone la correlación positiva media.

Por otra parte, el estudio de Coaguila y Oviedo (2018), expone la importancia de la correlación entre la motivación y el curso de Educación para el Trabajo, esta relación muestra que casi un 43,1% de los encuestados exponen la relación buena similar al 79,2% de los sujetos de la muestra en este estudio quienes consideran sentirse motivados para aprender gastronomía (Curso de Educación para el Trabajo).

La teoría plantea que un taller puede ser denominado laboratorio, workspaces, fabLab, makerspace (Jiménez et al., 2020). En el estudio de Pérez (2020), se fortalece la motivación por la investigación, desde un enfoque vivencial a través de talleres de interaprendizaje desarrollados en la cocina, este estudio confirma que el equipamiento tiene una relación positiva con la motivación, similar a la tesis de Gutiérrez (2018) que concluye que, los espacios alternativos al salón común, como el taller de gastronomía, son clave para la integración de conocimiento, esto demuestra la similitud con los resultados encontrados en este estudio donde un coeficiente r de Pearson igual a 0,427, que supone la correlación positiva débil.

En la tesis de Campos et al. (2018), determinaron que la motivación es influenciada por factores desde la perspectiva de las mujeres adultas, de igual forma Sulca y Sulca (2021) determinaron la relación entre la motivación y el rendimiento académico



en un programa alternativo para estudiantes de primaria, y los resultados mostraron que existe una relación entre la motivación y el rendimiento académico. La correlación significativa entre es similar a la encontrada en este estudio y confirma que el coeficiente r de Pearson es igual a 0,511, que es una correlación positiva moderada.

Aranibar (2020) determina la relación entre la gestión del aula y el éxito académico de los alumnos de EBA. Los resultados muestran una relación significativa entre la variable manejo del aula y el éxito académico, considerando que el manejo del taller de cocina promueve el desarrollo de habilidades de adaptación, socialización y construcción de la personalidad (Ruiz, 2006). En este estudio, la disponibilidad del taller de cocina y sus dimensiones entre las variables: equipamiento, higiene y seguridad e infraestructura y la relación con la motivación presentaron coeficientes iguales a 0,511; 0,427; 0,364; 0,573, lo que confirmó la correlación positiva en todas las condiciones del caso, mostrando similitud con el estudio en mención.

Los estudios de Limas (2019) y Gutiérrez (2020), muestran resultados similares de la correlación entre la motivación y el aprendizaje, la motivación y las condiciones de estudio, teniendo en cuenta que el taller de concina es parte de los recursos de aprendizaje y las condiciones de estudio, en este estudio alcanzan porcentajes de 52,8% y 79,2%, en la disponibilidad del taller de concina y la motivación respectivamente, lo que indica que los estudiantes están motivados si existe una taller medianamente equipado, que vendría a ser parte de los recursos de aprendizaje y las condiciones de estudio.

Así mismo, en el proceso de investigación, se halló que los estudiantes declaran sentirse motivados a aprender gastronomía, estos resultados son diferentes y confirman los estudios de Achata (2019) y Choque (2018), quienes concluyen que existen factores socio personales, demográficos y de gestión del aula que inhiben la motivación.



V. CONCLUSIONES

PRIMERO: Se determinó que existe relación entre la disponibilidad del taller de cocina y la motivación para aprender la gastronomía, con un coeficiente r de Pearson igual 0,511 y se encuentra en el rango de 0,5 a 0,75, que expone la correlación positiva media.

Por consiguiente, los alumnos de educación alternativa en la institución Carlos Fermín Fitzcarrald de Puerto Maldonado, se sienten motivados cuando existe disponibilidad garantizada de un ambiente destinado al uso de taller de cocina o cocina de gastronomía que cuenta con el equipamiento infraestructura y cumple los requisitos de higiene y seguridad.

Por otra parte, un alto porcentaje de estudiantes de la muestra, 79,2%, consideran sentirse motivados para aprender gastronomía, mientras que el 18,9% esta medianamente motivado, por otra parte, el 1,9% tiene una baja motivación, teniendo en cuenta que los mismos encuentran que el taller de cocina disponible, es decir se garantiza un ambiente destinado al uso de taller de cocina.

SEGUNDO: Se identificó la relación entre la dimensión equipamiento del taller de cocina y la motivación para aprender gastronomía, con coeficiente r de Pearson es igual 0,427 y es superior a 0,2 e inferior a 0,5 y que ubica la correlación como positiva débil.

Por consiguiente, los estudiantes del Centro de Educación Básica Alternativa Carlos Fermín Fitzcarrald de Puerto Maldonado se sienten



motivados cuando el taller de cocina, cuenta con el equipamiento, mobiliario básico para el trabajo del curso de gastronomía.

TERCERO: Se estableció la relación entre la dimensión higiene y seguridad del taller de cocina y la motivación para aprender gastronomía, porque el coeficiente r de Pearson es igual 0,364 y se encuentra en el rango de 0,2 a 0,5, que muestra la correlación positiva débil.

Por consiguiente, los alumnos de educación del Centro Carlos Fermín Fitzcarrald de Puerto Maldonado, cuando en el taller de cocina, se les proporciona indumentaria y protectores de higiene personal.

CUARTO: Se determinó la relación entre la dimensión infraestructura del taller de cocina y la motivación para aprender gastronomía, con un índice de correlación r de Pearson igual 0,573 y se encuentra en el rango de 0,5 a 0,75, que expone la correlación positiva media.

Por consiguiente, los aprendices de educación alternativa del Centro Carlos Fermín Fitzcarrald de Puerto Maldonado, cuando los espacios en el taller de cocina son adecuados y están debidamente señalizados para cualquier emergencia, recomendaciones de bioseguridad, y además estos son amplios, suficientes y adecuados para recibir el curso de gastronomía.



VI. RECOMENDACIONES

PRIMERO: Al Ministerio de Educación del Perú, se le sugiere implementar los talleres de áreas técnicas de los Centros de Educación Básica Alternativa o realizar convenios con empresas donde los estudiantes puedan desarrollar de manera vivencial la formación ocupacional, ya que en nuestro país es necesaria la formación técnico productiva dentro de las escuelas de educación básica, es poco objetivo negar, la realidad muestra que en la mayoría de las colegios secundarios y alternativos un gran porcentaje trabaja y lo hace de manera informal, que más si una institución como el Ministerio de Educación promueve la formación ocupacional desde la escuela, podríamos generar competencias, inclusión económica, oportunidades de desarrollo para muchos jóvenes en el país.

SEGUNDO: A las Unidades descentralizadas de gestión escolar, UGEL's y DRE's, implementar planes de intervención y promoción de la educación técnica en especialidades acorde al mercado laboral de cada región, solo así se podrá alcanzar el despegue tecnológico en nuestro país, no esperar al final de la educación básica para preocuparse del futuro profesional de los estudiantes, ya que la realidad actual no garantiza el éxito real de los estudiantes que culminan la educación formal, si la educación no cambia y no brinda herramientas para que el estudiante se enfrente a la realidad económica, no está alineada a las nuevas realidades, recordar que los estudios educativos brindan enfoques que están orientados al desarrollo de aprendizajes de estudiantes ideales que difieren de los contextos reales en que brotan las escaseces formativas de la población.



TERCERO: A la Dirección Regional de Educación de Madre de Dios y UGEL Tambopata, proponer una agenda de implementación de un plan curricular regional donde el curso de Educación para el Trabajo y sus especialidades técnicas estén acordes a la realidad de Madre de Dios, bajo un estudio de oferta y demanda, ya que la realidad de la región es compleja. Si se quiere ver como un problema y tratar de cambiarla no lleva a soluciones, no aceptar que la minería, la explotación de los bosques, la agricultura extractiva son actividades que generan puestos de trabajo en jóvenes que abandonan la escuela es simplemente no tener visión para aprovechar estas actividades y comenzar a proponerlas en la formación de los estudiantes, pero no ubicándolas como negativas, sino como una alternativa que puede generar riqueza económica y responsabilidad social, junto a otras disciplinas técnicas como la gastronomía, el turismo, la artesanía y otros.

CUARTO: A la dirección del Centro de Educación Básica Alternativa Carlos Fermín Fitzcarrald y otros CEBA's de la región, proponer un plan de mejora de los espacios donde se da el aprendizaje de las áreas técnicas, invertir parte de los presupuestos en la mejora de los ambientes, ya que la gestión de las Instituciones Educativas no debe agotar esfuerzo en tareas subalternas, no olvidar las caracterizaciones de los estudiantes de educación básica alternativa, que muchas veces son estudiantes que han alcanzado competencias en el ámbito laboral.

QUINTO: A los docentes de Educación para el Trabajo y cursos de cocina y gastronomía, aprovechar la motivación de los alumnos de educación alternativa y el gusto que tienen ellos por desarrollar tareas vivenciales que



les permiten formarse, aprovechas estos espacios para generar competencias colaborativas, trabajo en equipo, manejo de tiempos, empleabilidad y otros que son necesarios en el emprendimiento y el ámbito laboral.

SEXTO: A los docentes de otras áreas, aprovechar la motivación que tienen los estudiantes para el desarrollo de competencias vivenciales y generar espacios donde ellos puedan desarrollarse, dosificar tareas que les permitan el aprendizaje basado en proyectos que relacionen su vida diaria con las académicas para que la motivación se multiplique.



VII. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Achata, R. P. (2019). *Factores Socio Personales que influyen en la deserción de estudiantes del Centro de Educación Básica Alternativa, Crucero Puno 2017* (Tesis de pregrado) Universidad Nacional del Altiplano, Puno, Perú.
- Alfageme, A., & Guabloche, J. (2013). Educación técnica en el Perú: Lecciones aprendidas y retos en un país en crecimiento. *Moneda*, 25–29.
- Aranibar, J. P. (2020). *Gestión del Aula en el Éxito Académico de los Estudiantes en la Atención Semipresencial de los Centros de Educación Básica Alternativa de Villa El Salvador* (Tesis de pregrado). Universidad Enrique Guzmán y Valle, Lima, Perú.
- Azogues Gavilanes, M. A. (2013). *Auditoria de equipamiento gastronómico en el servicio de alimentación que brinda la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo. 2012-2013* (Tesis de pregrado). Escuela Superior Técnica de Chimborazo, Manizales, Colombia.
- Beltran, A., & Seinfeld, J. (2013). *La trampa educativa en el Perú* (1ra edición). Universidad del Pacífico.
- Bonfiglio, G. (2008). ¿Qué hay detrás de la baja aceptación de la formación técnica en el Perú? *Debates en Sociología*, 6(4), 51–52.
- Campos, M., Quesada, M. A., & Ulate, Y. (2018). *Factores influyentes en la motivación por el estudio de cinco mujeres adultas medias reinsertas al sistema educativo* (Tesis de pregrado), Universidad Internacional de las Américas, San José, Costa Rica.



- Cánepa, G., Hernández, M., Biffi, V., & Zuleta, M. (2011). *Cocina e Identidad* (1ra edición). Ministerio de Cultura
- Chóliz, M. (2014). El proceso motivacional. Recuperado de: <http://www.uv.es/~choliz>
- Choque Teves, R. R. (2018). *El uso de materiales didácticos en las sesiones de aprendizaje del CEBA Gran Unidad Escolar San Carlos de Puno* (Tesis de Segunda Especialidad). Universidad San Ignacio de Loyola, Lima, Perú.
- Coaguila, R., & Oviedo, A. E. (2018). Motivación en el área de educación para el trabajo en estudiantes de tercer grado de secundaria de la Institución Educativa PNP “7 de agosto” Distrito de José Luis Bustamante y Rivero – 2017 (Tesis de pregrado). Universidad Nacional San Agustín de Arequipa. Arequipa, Perú.
- Del Castillo Vera, G. (2018). Desafíos y oportunidades: la pequeña y mediana industria estadounidense ante el tratado de libre comercio en América del Norte. Recuperado de: <https://doi.org/10.2307/j.ctv3dnr6f.10>.
- Elacqua, G., Cavalcanti, S., Navarro-Palau, P. , Prada, MF. (12 de diciembre de 2020), La educación técnica, un posible aliado frente a la deserción escolar en tiempos de COVID-19, Banco Interamericano de Desarrollo.
- Espinosa, E. A., González, K. D., & Hernández, L. T. (2016). Las prácticas de laboratorio: una estrategia didáctica en la construcción de conocimiento científico escolar. *Entramado*, 12(1), 266–281. <http://dx.doi.org/10.18041>
- Fracaro, A. y Perales, F.J. (2010). Diagnóstico de la Escuela Técnica en Mendoza – Argentina.



- Frias-Valenzuela, M. A., Malacara-Herrera, M. E., Martínez-Gallardo Sánchez, E., & Sánchez-Orozco, M. (2001). *La importancia del rescate de la comida barroca como arte culinario dentro de la gastronomía del estado de Puebla* (Tesis de pregrado). Instituto Politécnico Nacional, Puebla, México.
- Fuentes, S. (2014). Escuelas secundarias y talleres extracurriculares, otro sentido de la experiencia escolar. FLACSO.
- Gallardo, E. (2014). Fundamentos de Motivación. Recuperado de: <http://www.uv.es/~gallardo>
- Gutierrez, J. S. (2020). *Influencia de las condiciones de estudio y las funciones tutoriales en el aprendizaje de estudiantes del Centro de Educación Básica Alternativa “José Antonio Encinas de Azangaro”* (Tesis de pregrado). Universidad Nacional del Altiplano, Puno, Perú.
- Gutierrez, R. Y. (2018). Generación de espacios educativos para el reconocimiento de una cultura gastronómica bogotana. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 10–27.
- Hernandez, R., Fernandez, C., & Baptista, P. (2014). *Metodología de la Investigación*, México, México: McGrawHill.
- Ibrahim Hage, L. V., & Nichols Siguí, A. L. (2003). *Cocinas industriales. Análisis y propuesta para la remodelación de una cocina de un establecimiento escolar público* (Tesis de pregrado). Universidad de San Carlos de Guatemala, Guatemala.
- Jiménez-Castellano, A. G., Hernández-Castellano, P. M., Dolores Martínez-Rivero, M., Gómez-Flores, A., & Bordes-De Santa Ana, I. (2020). Taller las cocinas, un nuevo



espacio para el aprendizaje colaborativo. *InnoeducaTIC* 2020, 419–426.

https://accedacris.ulpgc.es/bitstream/10553/76599/2/taller_las_cocinas.pdf

La Cámara. (2016). Jóvenes en el limbo. *Revista la Cámara*. 830 (4 al 10 de junio del 2018). 43 – 47. Recuperado de:

https://apps.camaralima.org.pe/rep/0/0/par/edicion830/edicion_830.pdf

Limas, E. (2019). *Motivación y su relación con el aprendizaje de los estudiantes del cuarto año de secundaria en el área de Educación para el trabajo de la Institución Educativa Manuel Gonzales Prada, Huaycán* [Tesis de pregrado]. Universidad Enrique Guzmán y Valle, Lima, Perú.

Malagón, L. D., & Pedraza, N. D. (2020). *Propuesta para la creación de un taller gastronómico enfocado en difundir y fortalecer las tradiciones gastronómicas de la región Cundiboyacense* [Trabajo de grado]. Universidad Externado de Colombia.

McClelland, D. C. (1987). Estudio de la motivación humana. In *Journal of Personality and Social Psychology*, 1,389-392.

Mendiguri, L. L. (2017). *Infraestructura gastronómica y educativa para el fomento del turismo nacional e internacional en la ciudad de Tacna* (Tesis de pregrado). Universidad Privada de Tacna, Tacna, Perú.

Mori, G. A. (2019). *La manipulación de alimentos y las mejoras técnicas en la Cebichería Tres Estilos Ica – 2019* (Tesis de pregrado). Universidad San Martín de Porres, Lima, Perú.



- Nievas, D. (2020). *Taller de cocina interdisciplinario como motivador en las trayectorias educativa* (Tesis de pregrado). Universidad Siglo 21, Córdoba, Argentina.
- Palmero, C.F. (2005). Motivación: conducta y proceso. *Revista Electrónica de Motivación y Emoción*, 8(20), 1.
- Palmero, F.C., Gómez, C., Carpi, A., & Gorayeb, R. (2011). Manual de teorías emocionales y motivacionales. Recuperado de: <http://repositori.uji.es/xmlui/handle/10234/25363>
- Peñaherrera, A. P. (2010). *Desarrollo de proceso de bioseguridad en áreas de producción de alimentos en restaurante Bonny Riobamba 2010* (Tesis de pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Peñaranda, C. (15 de septiembre de 2018). Casi 1,5 millones de jóvenes peruanos ni estudian ni trabajan. *El Comercio*, 15(56), 127–142.
- Pérez Cardona, L. (2020). La cocina como estrategia para mejorar la enseñanza y aprendizaje de los conceptos de bioquímica. *TED*, 127–142.
- Ruiz, J. C. (2006). *Taller de cocina: como respuesta a la diversidad de secundaria*. Ministerio de educación
- Salazar, C., & Del Castillo, S. (2018). *Fundamentos básicos de estadística* (Primera Ed).
- Sánchez, P. A., Valdés, A. A., Gantus, M., & Vales, J. (2011). Propiedades psicométricas de un instrumento para medir la disposición hacia el estudio. *Revista de Investigación veracruzana*, 12(enero-junio), 15.



- SEMANA (2017). Así funciona la formación técnica en otros países. *Revista Semana de Educación Ed. 27.*
- Sistema de Información de Tendencias Educativas en América Latina (SITEAL). (2019). *Educación Técnica y Profesional.*
- Sulca, M., & Sulca, K. (2021). *Motivación y Logros de Aprendizaje en estudiantes del Ciclo Avanzado del Centro de Educación Básica Alternativa “Gonzalez Vigil” Huanta* (Tesis de segunda especialidad). Universidad Nacional de Huancavelica, Huancavelica, Perú.
- Taipe, Y., y Tuncar, K. N. (2018). *Efecto de la capacitación en la práctica del manejo higiénico de alimentos en comerciantes de puestos de comidas del mercado de abastos de la ciudad de Huancavelica 2018* (Tesis de segunda especialidad). Universidad Nacional de Huancavelica, Huancavelica, Perú.
- Tenesaca, P., & Avila, T. (2018). *Desarrollo de la creatividad de los niños en la etapa escolar* (Tesis de pregrado). Universidad de Cuenca facultad de psicología, Cuenca, Ecuador
- Valdez, J. A. (2014). *Introducción de un plan de seguridad e higiene industrial en el área de alimentos y bebidas del centro de rehabilitación social de Riobamba* (Tesis de Pregrado). Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba, Ecuador.
- Valenzuela, J., Muñoz, C., Silva-Peña, I., Gómez, V., & Precht, A. (2015). Motivación escolar: Claves para la formación motivacional de futuros docentes. *Estudios Pedagógicos* (Valdivia), 41(1), 351–361. <https://doi.org/10.4067/s0718-07052015000100021>.



Villarreal Cedillo, M. A., & Gutiérrez Olivares, J. de D. (2014). Espacios educativos y aprendizaje. *Orientaciones para Fortalecer la Gestión Escolar*. 44.

Yapu, M. (2015), Desafíos de la educación técnica y profesional y política educativa en Bolivia. *Edetania* 81-100.



ANEXOS

ANEXO 01: MATRIZ DE CONSISTENCIA LÓGICA

DISPONIBILIDAD DEL TALLER DE COCINA Y MOTIVACIÓN A LA GASTRONOMÍA, EN ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA, PUERTO MALDONADO – 2022

Preguntas	Hipótesis	Objetivos	Variables y Dimensiones	Indicadores	Escala	Métodos
¿Qué grado de relación existe entre disponibilidad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de Educación Básica Alternativa, Puerto Maldonado – 2022?	Existe una relación significativamente alta entre disponibilidad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.	Determinar la relación que existe entre disponibilidad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.	Variable X: Disponibilidad del taller de cocina. Variable Y: Motivación X => Y	Variable X: - Equipamiento básico - Mobiliario - Protectores de higiene personal. - Indumentaria personal - Higiene en la manipulación de los alimentos - Higiene de los implementos - Bioseguridad de los alimentos - Seguridad en los espacios y ambientes - Cumplimiento de las condiciones técnicas. - Capacidad de los ambientes y espacios. - Instalaciones de máquinas y aparatos. - Señalización de emergencia. Variable Y: - Curiosidad - Cuestionamiento - Interés - Disposición - Logro de metas - Perseverancia - Puntualidad - Organización - Colaboración - Trabajo en equipo - Relaciones interpersonales	Variable X: Likert 5 = Muy frecuentemente 4 = Frecuentemente 3 = Ocasionalmente 2 = Raramente 1 = Nunca	Tipo y Diseño de Investigación: No experimental, transversal y analítico de enfoque cuantitativo. Correlacional, Descriptivo Población y Muestra: Población y muestra objetiva 50 estudiantes de Educación Básica Alternativa del CEBA Carlos Fermín Fitzcarrald,
¿Qué grado de relación existe entre equipamiento del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de Educación Básica Alternativa, Puerto Maldonado – 2022?	Existe una relación significativamente alta entre equipamiento del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.	Identificar la relación que existe entre equipamiento del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.	Dimensión X1: Disponibilidad del taller de cocina. Variable Y: Motivación X1 => Y	- Higiene de los implementos - Bioseguridad de los alimentos - Seguridad en los espacios y ambientes - Cumplimiento de las condiciones técnicas. - Capacidad de los ambientes y espacios. - Instalaciones de máquinas y aparatos. - Señalización de emergencia. Variable Y: - Curiosidad - Cuestionamiento - Interés - Disposición - Logro de metas - Perseverancia - Puntualidad - Organización - Colaboración - Trabajo en equipo - Relaciones interpersonales	Variable Y: Likert 5 = Totalmente de acuerdo 4 = De acuerdo 3 = Indeciso 2 = En desacuerdo 1 = Totalmente desacuerdo	Diseño estadístico por objetivo: Objetivo General: Correlación, regresión lineal simple y análisis descriptivo. Objetivo Específico 1 Correlación, regresión lineal simple y análisis descriptivo. Objetivo Específico 2 Correlación, regresión lineal simple y análisis descriptivo. Objetivo Específico 3 Correlación, regresión lineal simple y análisis descriptivo.
¿Qué grado de relación existe entre higiene y seguridad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de Educación Básica Alternativa, Puerto Maldonado – 2022?	Existe una relación significativamente alta entre higiene y seguridad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.	Establecer la relación que existe entre higiene y seguridad del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.	Dimensión X2: Higiene y Seguridad del taller de cocina. Variable Y: Motivación X2 => Y	- Higiene de los implementos - Bioseguridad de los alimentos - Seguridad en los espacios y ambientes - Cumplimiento de las condiciones técnicas. - Capacidad de los ambientes y espacios. - Instalaciones de máquinas y aparatos. - Señalización de emergencia. Variable Y: - Curiosidad - Cuestionamiento - Interés - Disposición - Logro de metas - Perseverancia - Puntualidad - Organización - Colaboración - Trabajo en equipo - Relaciones interpersonales	Variable Y: Likert 5 = Totalmente de acuerdo 4 = De acuerdo 3 = Indeciso 2 = En desacuerdo 1 = Totalmente desacuerdo	Diseño de Prueba de Hipótesis: H0: $\rho=0$; No existe una correlación lineal H1: $\rho\neq 0$; Existe una correlación lineal Coeficiente de correlación lineal r, donde: $-1 \leq r \leq 1$
¿Qué grado de relación existe entre infraestructura del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de Educación Básica Alternativa, Puerto Maldonado – 2022?	Existe una relación significativamente alta entre infraestructura del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.	Determinar la relación entre infraestructura del taller de cocina y motivación a la gastronomía, en estudiantes de educación básica alternativa, Puerto Maldonado – 2022.	Dimensión X3: Infraestructura del taller de cocina. Variable Y: Motivación X3 => Y	- Higiene de los implementos - Bioseguridad de los alimentos - Seguridad en los espacios y ambientes - Cumplimiento de las condiciones técnicas. - Capacidad de los ambientes y espacios. - Instalaciones de máquinas y aparatos. - Señalización de emergencia. Variable Y: - Curiosidad - Cuestionamiento - Interés - Disposición - Logro de metas - Perseverancia - Puntualidad - Organización - Colaboración - Trabajo en equipo - Relaciones interpersonales	Variable Y: Likert 5 = Totalmente de acuerdo 4 = De acuerdo 3 = Indeciso 2 = En desacuerdo 1 = Totalmente desacuerdo	Diseño de Prueba de Hipótesis: H0: $\rho=0$; No existe una correlación lineal H1: $\rho\neq 0$; Existe una correlación lineal Coeficiente de correlación lineal r, donde: $-1 \leq r \leq 1$

ANEXO 02: MATRIZ DE VARIABLES

DISPONIBILIDAD DEL TALLER DE COCINA Y MOTIVACIÓN A LA GASTRONOMÍA, EN ESTUDIANTES DE EDUCACIÓN BÁSICA ALTERNATIVA, PUERTO MALDONADO – 2022

VARIABLE	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL	DIMENSIONES	INDICADOR	ESCALA
Disponibilidad de la cocina	La cocina o el taller de cocina es una planta procesadora de alimentos con temperatura controlada, dirigida por personas experimentadas, es un ambiente donde máquinas y personas trabajan para generar un producto. Así mismo la cocina moderna, es un lugar ventilado, limpio y agradable. Las cocinas industriales son tipos de cocina que se ubican en hoteles, restaurante, hospitales, universidades, escuelas, plantas industriales y son diseñadas con patrones y criterios estandarizados con criterios del tipo de comida y capacidad (Ibrahim Hage & Nichols Signú, 2003, p. 12).	El grado en que un ambiente destinado al uso de taller de cocina o cocina de gastronomía cuenta con el equipamiento e infraestructura necesarios para su funcionamiento, así mismo, cumple con los requisitos necesarios de higiene y seguridad para las personas, preparación y producción de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Equipamiento Higiene y seguridad Infraestructura 	<ul style="list-style-type: none"> Equipamiento básico Mobiliario Protectores de higiene personal. Indumentaria personal Higiene en la manipulación de los alimentos Higiene de los implementos Bioseguridad de los alimentos Seguridad en los espacios y ambientes Cumplimiento de las condiciones técnicas. Capacidad de los ambientes y espacios. Instalaciones de máquinas y aparatos. Señalización de emergencia. 	<p>Likert</p> <p>5 = Muy frecuentemente</p> <p>4 = Frecuentemente</p> <p>3 = Ocasionalmente</p> <p>2 = Raramente</p> <p>1 = Nunca</p>
Motivación	La motivación representa la acción de fuerzas activas o impulsoras manifestadas a través de necesidades humanas que motivan el comportamiento humano (Francesc Palmero Cantero, 2005). Cuando la motivación se relaciona con el desempeño académico y esta es internamente regulada, los estudiantes muestran mayor interés, confianza y persistencia; usan estrategias profundas de aprendizaje y obtienen mejores resultados en los exámenes que aquellos estudiantes que están regulados externamente (Palmero et al., 2011).	El proceso de la motivación involucra variables tanto cognitivas como afectivas, donde las habilidades de pensamiento y las conductas instrumentales se unen para alcanzar las metas propuestas, que pueden ser afectivas como la autovaloración y el auto concepto. El proceso de motivación es medible y observable a través del nivel de compromiso, la autorregulación y adaptación hacia una tarea, meta o trabajo.	<ul style="list-style-type: none"> Compromiso Autorregulación Adaptación 	<ul style="list-style-type: none"> Curiosidad Cuestionamiento Interés Disposición Logro de metas Perseverancia Puntualidad Organización Colaboración Trabajo en equipo Relaciones interpersonales 	<p>Likert</p> <p>5 = Totalmente de acuerdo</p> <p>4 = De acuerdo</p> <p>3 = Indeciso</p> <p>2 = En desacuerdo</p> <p>1 = Totalmente desacuerdo</p>



ENCUESTA A ESTUDIANTES DEL CICLO AVANZADO
CEBA CARLOS FERMÍN FITZCARRALD DE PUERTO MALDONADO

Estimado estudiante, esta encuesta tiene como propósito recoger datos para un informe de investigación científica, todos tus datos serán tratados con total discreción. Espero tu apoyo y sinceridad.

Datos generales:

Apellidos y nombres: _____ **Sexo:** F ()
M ()

Ciclo: Avanzado, **Grado:** (1°) (2°) (3°) (4°)

Instrucciones:

Según tu percepción valora del 1 al 5 las premisas, ten en cuenta la siguiente escala:

1	Nunca	2	Raramente	3	Ocasionalmente	4	Frecuentemente	5	Muy frecuentemente
---	-------	---	-----------	---	----------------	---	----------------	---	--------------------

ITEM	DESCRIPCIÓN	1	2	3	4	5
1	El taller de cocina, cuenta con el equipamiento básico para el trabajo del curso de gastronomía. (refrigeradora, cocina semiindustrial, licuadora industrial, horno, balanza digital, utensilios, mesa isla, mesa refrigerada, ducha de prelavado, posa de lavado, campana extractora, balanza, gratinador, batería de cocina, vajilla, otros)					
2	El taller de cocina, cuenta con el mobiliario necesario para el trabajo del curso de gastronomía. (repisa mural, mesa de trabajo mural, anaqueles con repisas, tachos de residuos).					
3	Para el ingreso al taller de cocina se nos proporciona los protectores de higiene personal (guantes desechables, delantal).					
4	Para ingresar al taller de cocina, cuento con mi indumentaria personal (uniforme completo, zapatos antideslizantes).					
5	El taller de cocina está equipado para una adecuada higiene en la manipulación de los alimentos.					
6	El taller de cocina, cuenta con espacios adecuados y está equipado para la correcta higiene de los implementos.					
7	La cocina cuenta con señalización y normas para el cuidado y la bioseguridad de los alimentos.					
8	El taller de cocina tiene señalizado lugares donde pueden ocurrir accidentes (pisos resbaladizos, riesgo eléctrico, cortes, incendios, otros).					
9	El taller de cocina cumple con las condiciones técnicas generales para ambientes dedicados a la enseñanza de gastronomía.					
10	Cuando ingreso al taller de cocina, observo que el espacio disponible es suficiente para mis compañeros y yo.					
11	En el taller de cocina, las máquinas y aparatos están instalados en un lugar adecuado, cuentan con la energía necesaria para su uso.					
12	En el taller de cocina se puede observar la señalización de emergencia de los ambientes, pasadizos, maquinas, aparatos y otros.					



Estimado estudiante para esta parte, toma en cuenta la siguiente escala de valores:

1	Totalmente desacuerdo	2	En desacuerdo	3	Indeciso	4	De acuerdo	5	Totalmente de acuerdo
---	-----------------------	---	---------------	---	----------	---	------------	---	-----------------------

ITEM	DESCRIPCIÓN	1	2	3	4	5
1	Tengo curiosidad por lo que se explica el profesor o la profesora en las clases de cocina					
2	Lo que explica el profesor o la profesora de gastronomía y cocina, es interesante.					
3	Considero que la gastronomía y la cocina es un tema nuevo y tengo curiosidad por cosas nuevas					
4	Tengo curiosidad por los materiales y folletos que proporciona el profesor o la profesora del curso de gastronomía.					
5	Asisto a las clases de cocina para preguntar mis dudas al profesor o la profesora.					
6	Las clases de cocina son parte de las metas que me he propuesto.					
7	Las clases de cocina me motivan a alcanzar mis metas.					
8	Las clases de cocina me motivan a no darme por vencido o por vencida fácilmente.					
9	Las clases de cocina es algo que empecé, así que tengo que terminarlo.					
10	Tengo energía para estudiar.					
11	Normalmente llego puntual y asisto frecuentemente a las clases de cocina o gastronomía.					
12	Estoy en el salón al comenzar la clase de gastronomía.					
13	Término a tiempo las actividades propuestas en el taller de cocina o curso de gastronomía.					
14	Organizo mi tiempo para realizar las tareas del curso de gastronomía o taller de cocina.					
15	Las clases de gastronomía me motivan porque hago las tareas y actividades con mis compañeros					
16	Estoy en las clases de gastronomía porque también están mis amigos o amigas preferidas.					
17	En la clase de gastronomía ayudo y pido ayuda a mis compañeros o compañeras					
18	Me llevo bien con el profesor o profesora de gastronomía.					
19	Converso o platico con el profesor o profesora de gastronomía fuera de clases.					



ANEXO 4: VALIDACIÓN DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

ENCUESTA A ESTUDIANTES DEL CICLO AVANZADO - CEBA CARLOS FERMÍN FITZCARRALD DE PUERTO MALDONADO

PROYECTO: Disponibilidad del taller de cocina y la motivación a la gastronomía, en estudiantes de Educación Básica Alternativa, Puerto Maldonado – 2022.

PRUEBA DE CONSISTENCIA INTERNA: Alfa de Cronbach equivalente $0 > 0.79 > 1$

I. ANÁLISIS DE FIABILIDAD DE LOS ÍTEMS PROPUESTOS EN EL INSTRUMENTO

Marque con una X la validez de cada ítem, en caso de encontrar una observación declare para ser levantada.

1.1. Ítems de la variable disponibilidad del taller de cocina

ÍTEM	El ítem se corresponde con los aspectos que se hallan implícitos en la definición teórica de la investigación.		El ítem cumple con el nivel de exhaustividad de las variables y dimensiones planteadas en la definición teórica		El ítem presenta características claridad, concisión, coherencia, y cohesión en la redacción.		El diseño del instrumento permite recoger los datos del ítem de manera sencilla y comprensible.		Observaciones
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	X		X		X		X		
2	X		X		X		X		
3	X		X		X		X		
4	X		X		X		X		
5	X		X		X		X		
6	X		X		X		X		
7	X		X		X		X		
8	X		X		X		X		
9	X		X		X		X		
10	X		X		X		X		
11	X		X		X		X		
12	X		X		X		X		

1.2. Ítems de la variable motivación

1	X		X		X		X		
2	X		X		X		X		
3	X		X		X		X		
4	X		X		X		X		
5	X		X		X		X		
6	X		X		X		X		
7	X		X		X		X		
8	X		X		X		X		
9	X		X		X		X		
10	X		X		X		X		
11	X		X		X		X		
12	X		X		X		X		
13	X		X		X		X		
14	X		X		X		X		
15	X		X		X		X		
16	X		X		X		X		
17	X		X		X		X		
18	X		X		X		X		
19	X		X		X		X		



II. GENERALIDADES

Nro.	Detalle	SI	NO	OBSERVACIONES
1	El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder el instrumento.	x		
2	Los ítems permiten recoger datos acordes al objetivo de la investigación	x		
3	Los ítems están distribuidos de forma lógica y secuencial	x		
4	El número de ítems es suficiente para recoger la información	x		

El instrumento denominado: **ENCUESTA A ESTUDIANTES DEL CICLO AVANZADO CEBA CARLOS FERMÍN FITZCARRALD DE PUERTO MALDONADO**, es **válido** y **aplicable**.

Lugar y fecha: Puno, 04 de julio del 2022

Firma y Post Firma: _____



Firmado digitalmente por IBÁÑEZ
QUISPE Vladimiro FAU 201454961710
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04.07.2022 20:04:46 -05:00

Grado. Nombres y Apellidos: Dr. Vladimiro Ibañez Quispe

DNI: 01216522

Teléfono: 960409848

Lugar de Trabajo: UNA PUNO

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

ENCUESTA A ESTUDIANTES DEL CICLO AVANZADO - CEBA CARLOS FERMÍN FITZCARRALD DE PUERTO MALDONADO

PROYECTO: Disponibilidad del taller de cocina y la motivación a la gastronomía, en estudiantes de Educación Básica Alternativa, Puerto Maldonado – 2022.

PRUEBA DE CONSISTENCIA INTERNA: Alfa de Cronbach equivalente $0 > 0.79 > 1$

I. ANÁLISIS DE FIABILIDAD DE LOS ÍTEMS PROPUESTOS EN EL INSTRUMENTO

Marque con una X la validez de cada ítem, en caso de encontrar una observación declare para ser levantada.

1.1. Ítems de la variable disponibilidad del taller de cocina

ÍTEM	El ítem se corresponde con los aspectos que se hallan implícitos en la definición teórica de la investigación.		El ítem cumple con el nivel de exhaustividad de las variables y dimensiones planteadas en la definición teórica		El ítem presenta características claridad, concisión, coherencia, y cohesión en la redacción.		El diseño del instrumento permite recoger los datos del ítem de manera sencilla y comprensible.		Observaciones
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	X		X		X		X		
2	X		X		X		X		
3	X		X		X		X		
4	X		X		X		X		
5	X		X		X		X		
6	X		X		X		X		
7	X		X		X		X		
8	X		X		X		X		
9	X		X		X		X		
10	X		X		X		X		
11	X		X		X		X		
12	X		X		X		X		

1.2. Ítems de la variable motivación

1	X		X		X		X		
2	X		X		X		X		
3	X		X		X		X		
4	X		X		X		X		
5	X		X		X		X		
6	X		X		X		X		
7	X		X		X		X		
8	X		X		X		X		
9	X		X		X		X		
10	X		X		X		X		
11	X		X		X		X		
12	X		X		X		X		
13	X		X		X		X		
14	X		X		X		X		
15	X		X		X		X		
16	X		X		X		X		
17	X		X		X		X		
18	X		X		X		X		
19	X		X		X		X		



II. GENERALIDADES

Nro.	Detalle	SI	NO	OBSERVACIONES
1	El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder el instrumento.	x		
2	Los ítems permiten recoger datos acordes al objetivo de la investigación	x		
3	Los ítems están distribuidos de forma lógica y secuencial	x		
4	El número de ítems es suficiente para recoger la información	x		

El instrumento denominado: **ENCUESTA A ESTUDIANTES DEL CICLO AVANZADO CEBA CARLOS FERMÍN FITZCARRALD DE PUERTO MALDONADO**, es **válido** y **aplicable**.

Lugar y fecha: Puno, 21 de junio del 2022

Firma y Post Firma: _____



Firmado digitalmente por PEREZ
QUISPE Samuel Donato FAU
20145496170.pdf
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 03.07.2022 22:05:12 -05:00

Lugar de Trabajo: UNA PUNO

FICHA DE VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

ENCUESTA A ESTUDIANTES DEL CICLO AVANZADO - CEBA CARLOS FERMÍN FITZCARRALD DE PUERTO MALDONADO

PROYECTO: Disponibilidad del taller de cocina y la motivación a la gastronomía, en estudiantes de Educación Básica Alternativa, Puerto Maldonado – 2022.

PRUEBA DE CONSISTENCIA INTERNA: Alfa de Cronbach equivalente $0 > 0.79 > 1$

I. ANÁLISIS DE FIABILIDAD DE LOS ÍTEMS PROPUESTOS EN EL INSTRUMENTO

Marque con una X la validez de cada ítem, en caso de encontrar una observación declare para ser levantada.

1.1. Ítems de la variable disponibilidad del taller de cocina

ÍTEM	El ítem se corresponde con los aspectos que se hallan implícitos en la definición teórica de la investigación.		El ítem cumple con el nivel de exhaustividad de las variables y dimensiones planteadas en la definición teórica		El ítem presenta características claridad, concisión, coherencia, y cohesión en la redacción.		El diseño del instrumento permite recoger los datos del ítem de manera sencilla y comprensible.		Observaciones
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1	X		X		X		X		
2	X		X		X		X		
3	X		X		X		X		
4	X		X		X		X		
5	X		X		X		X		
6	X		X		X		X		
7	X		X		X		X		
8	X		X		X		X		
9	X		X		X		X		
10	X		X		X		X		
11	X		X		X		X		
12	X		X		X		X		

1.2. Ítems de la variable motivación

1	X		X		X		X		
2	X		X		X		X		
3	X		X		X		X		
4	X		X		X		X		
5	X		X		X		X		
6	X		X		X		X		
7	X		X		X		X		
8	X		X		X		X		
9	X		X		X		X		
10	X		X		X		X		
11	X		X		X		X		
12	X		X		X		X		
13	X		X		X		X		
14	X		X		X		X		
15	X		X		X		X		
16	X		X		X		X		
17	X		X		X		X		
18	X		X		X		X		
19	X		X		X		X		

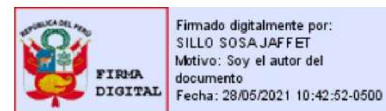


II. GENERALIDADES

Nro.	Detalle	SI	NO	OBSERVACIONES
1	El instrumento contiene instrucciones claras y precisas para responder el instrumento.	x		
2	Los ítems permiten recoger datos acordes al objetivo de la investigación	x		
3	Los ítems están distribuidos de forma lógica y secuencial	x		
4	El número de ítems es suficiente para recoger la información	x		

El instrumento denominado: **ENCUESTA A ESTUDIANTES DEL CICLO AVANZADO CEBA CARLOS FERMÍN FITZCARRALD DE PUERTO MALDONADO**, es **válido y aplicable**.

Lugar y fecha: Puno, 28 de mayo del 2022



Mg. Jaffet Sillo Sosa

UNIVERSIDAD NACIONAL AMAZÓNICA DE MADRE DE DIOS



ANEXO 5: RESULTADOS TABULADOS

RESULTADOS DE LA VARIABLE DISPONIBILIDAD DEL TALLER DE COCINA Y SUS DIMENSIONES

MUESTRA	grados	pregunta 1	pregunta 2	pregunta 3	pregunta 4	pregunta 5	pregunta 6	pregunta 7	pregunta 8	pregunta 9	pregunta 10	pregunta 11	pregunta 12	D1	D2	D3	V1
muestra 1	3	2	5	1	3	4	1	5	5	4	1	2	3	12	14	10	36
muestra 2	1	3	2	4	1	3	2	3	5	4	5	4	5	10	13	18	41
muestra 3	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	2	1	2	6	5	6	17
muestra 4	1	2	3	3	1	1	4	1	1	2	4	3	1	10	6	10	26
muestra 5	1	3	5	1	2	3	5	1	1	5	5	5	5	16	5	20	41
muestra 6	1	1	2	2	2	2	2	2	2	5	5	5	3	2	7	8	30
muestra 7	3	4	4	4	2	2	4	4	5	4	3	5	3	14	15	15	44
muestra 8	3	1	5	5	4	5	5	4	5	5	5	5	4	16	18	19	53
muestra 9	3	1	5	5	4	5	5	3	3	4	5	5	3	16	15	17	48
muestra 10	3	1	2	3	3	4	5	4	2	2	4	2	4	12	12	12	36
muestra 11	4	3	4	4	4	4	4	5	4	5	4	4	4	15	17	17	49
muestra 12	2	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	20	20	20	60
muestra 13	4	4	5	4	3	4	5	5	4	4	5	4	5	18	16	18	52
muestra 14	2	3	3	4	3	4	4	4	3	3	4	5	3	14	14	15	43
muestra 15	2	2	2	1	3	2	2	1	2	4	5	5	5	8	7	19	34
muestra 16	1	4	2	3	4	2	4	4	2	2	4	4	4	12	13	14	39
muestra 17	1	4	4	4	1	4	4	4	4	4	4	4	4	16	13	16	45
muestra 18	1	1	2	1	1	2	2	1	1	5	5	3	1	7	4	14	25
muestra 19	2	1	2	3	4	3	3	3	4	4	4	4	4	9	14	16	39
muestra 20	2	4	4	5	3	5	5	5	3	5	5	5	4	18	16	19	53
muestra 21	2	4	3	2	1	5	4	3	1	2	5	4	2	16	7	13	36
muestra 22	2	3	4	5	4	5	4	4	4	5	5	4	5	16	17	19	52
muestra 23	2	2	3	2	3	2	4	4	4	5	4	2	3	11	13	14	38
muestra 24	2	2	3	2	4	2	4	2	4	5	5	5	2	11	12	17	40
muestra 25	4	1	1	1	1	2	2	2	1	2	2	3	3	6	5	10	21
muestra 26	4	1	1	1	1	2	2	4	4	5	5	2	4	6	10	16	32
muestra 27	4	3	3	4	4	4	4	3	3	3	4	4	3	14	14	14	42
muestra 28	4	4	4	4	5	3	2	4	4	4	2	5	3	13	17	14	44
muestra 29	2	2	4	1	2	2	2	1	1	4	3	2	5	10	5	14	29
muestra 30	2	2	5	1	2	2	2	1	1	4	3	2	5	11	5	14	30
muestra 31	2	5	4	2	3	2	3	1	2	2	2	2	3	14	8	9	31
muestra 32	2	3	5	3	5	4	3	5	3	4	5	4	5	15	16	18	49
muestra 33	2	2	5	3	5	4	3	5	3	4	5	4	5	14	16	18	48
muestra 34	2	5	5	4	2	4	4	5	5	4	5	5	2	18	16	16	50
muestra 35	4	3	3	5	1	5	5	4	1	5	5	5	1	16	11	16	43
muestra 36	4	3	3	5	1	5	5	4	1	5	5	5	2	16	11	17	44
muestra 37	4	4	5	5	3	4	3	3	4	4	5	4	3	16	15	16	47
muestra 38	4	4	4	5	4	4	3	3	4	4	5	4	4	15	16	17	48
muestra 39	1	5	1	1	1	2	5	2	1	2	4	2	1	13	5	9	27
muestra 40	1	1	2	4	1	3	5	2	1	2	5	5	1	11	8	13	32
muestra 41	2	4	3	2	2	4	4	3	2	4	5	4	3	15	9	16	40
muestra 42	1	2	2	4	1	3	3	1	1	2	1	4	3	10	7	10	27
muestra 43	1	5	5	5	3	5	5	4	5	5	5	5	5	20	17	20	57
muestra 44	1	2	2	1	2	2	4	4	2	2	4	3	2	10	9	11	30
muestra 45	1	2	2	1	1	4	2	5	1	5	4	4	1	10	8	14	32
muestra 46	2	2	3	3	5	5	5	4	5	5	5	4	5	15	17	19	51
muestra 47	2	4	5	3	3	4	4	5	5	5	5	5	4	17	16	19	52
muestra 48	2	3	5	1	4	4	4	4	2	2	4	5	3	16	11	14	41
muestra 49	2	4	3	2	1	2	2	2	3	2	4	4	1	11	8	11	30
muestra 50	2	4	4	5	2	5	5	4	1	4	3	5	5	18	12	17	47
muestra 51	2	4	4	5	2	5	5	4	1	4	3	5	5	18	12	17	47
muestra 52	4	2	2	1	1	4	4	1	1	2	5	2	1	12	4	10	26
muestra 53	4	4	1	5	2	5	5	3	1	3	5	5	4	15	11	17	43



RESULTADOS DE LA VARIABLE MOTIVACIÓN A LA GASTRONOMÍA

pregunta 1	pregunta 2	pregunta 3	pregunta 4	pregunta 5	pregunta 6	pregunta 7	pregunta 8	pregunta 9	pregunta 10	pregunta 11	pregunta 12	pregunta 13	pregunta 14	pregunta 15	pregunta 16	pregunta 17	pregunta 18	pregunta 19	VZ
1	4	3	2	1	4	1	4	5	4	4	3	4	1	5	4	4	4	1	59
5	4	5	4	5	5	4	5	3	5	5	5	4	5	5	4	5	5	4	87
1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1	1	2	3	30
4	3	4	3	4	3	4	4	4	3	4	4	4	2	4	2	4	4	1	65
5	4	5	4	5	5	4	5	4	2	5	5	2	2	3	3	4	5	1	73
3	3	3	4	4	3	2	3	4	4	2	4	4	4	3	1	4	4	4	63
4	1	5	1	3	3	4	2	3	5	3	3	3	3	3	2	3	3	3	57
5	4	4	4	5	4	5	4	5	5	5	5	3	4	5	2	4	5	4	82
5	4	4	4	5	4	4	5	5	5	5	5	3	4	5	2	4	5	4	82
2	4	4	2	3	4	4	4	4	1	2	4	3	1	3	3	4	3	3	58
3	4	5	4	4	5	5	5	4	3	4	4	3	4	4	2	3	3	3	72
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	95
4	5	5	4	5	5	5	4	4	4	2	3	5	4	3	2	4	4	3	75
3	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	4	5	4	4	4	3	4	3	77
4	5	4	3	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	5	2	85
4	5	4	4	4	4	4	5	5	5	4	5	4	4	4	4	4	5	5	83
5	4	4	5	5	4	4	4	5	4	5	5	4	4	4	4	4	5	5	84
1	3	3	4	5	4	4	4	3	5	5	5	4	4	4	2	3	5	4	72
4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	4	4	4	72
5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	3	5	5	3	90
3	4	5	3	3	3	4	4	4	3	2	3	3	3	4	2	2	3	3	61
5	4	5	5	5	4	4	4	5	4	5	3	5	5	5	4	5	4	5	86
1	3	5	4	1	3	5	2	4	1	2	3	1	5	2	4	1	5	3	55
2	3	2	4	2	4	2	2	4	2	2	4	2	5	2	5	5	5	2	59
4	4	4	4	3	4	4	4	5	5	2	2	3	3	3	2	4	4	3	67
3	4	5	3	4	3	4	5	4	5	5	5	4	5	2	1	5	4	3	74
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	76
4	5	4	4	3	3	4	4	5	4	4	4	4	4	5	2	4	4	3	74
4	4	4	4	4	5	4	5	5	5	4	4	4	4	5	4	4	5	5	83
4	4	4	4	4	5	5	4	5	5	4	4	4	4	5	5	4	5	4	83
1	5	5	4	4	2	2	1	5	5	4	4	5	5	4	4	4	5	4	73
4	5	4	3	5	5	5	4	5	4	4	5	5	4	5	4	1	4	1	77
4	4	3	4	4	5	4	4	4	4	3	4	3	3	4	3	3	5	2	70
4	4	5	4	4	5	4	4	5	5	4	3	5	5	5	4	5	5	4	84
4	4	4	4	5	4	4	5	4	5	5	5	4	4	4	5	5	5	5	85
4	4	4	4	5	4	4	4	4	4	5	5	4	4	4	4	5	5	5	82
4	4	3	4	4	5	4	3	3	5	4	4	4	3	3	2	4	4	2	69
3	5	4	4	5	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	4	3	5	1	78
5	4	5	4	5	2	1	2	5	5	5	3	4	3	4	2	5	3	1	68
1	1	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	70
3	2	4	3	2	4	5	2	2	4	5	3	2	4	2	3	4	2	4	60
4	4	4	4	4	3	3	3	4	2	3	4	4	4	3	1	3	3	1	61
4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	93
4	4	4	4	3	3	4	4	4	3	3	4	3	3	4	3	4	4	3	68
2	5	4	4	5	5	3	2	2	2	5	5	2	5	5	3	2	5	2	68
4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4	5	5	5	5	92
4	4	5	4	3	5	5	4	4	5	4	5	4	4	5	2	4	5	2	78
4	5	3	4	4	3	3	4	5	5	5	5	4	5	5	3	3	5	2	77
4	5	5	3	4	4	5	5	5	5	4	4	4	4	4	4	4	5	2	80
4	5	4	4	3	3	3	2	3	4	1	3	1	3	1	3	5	5	5	62
4	5	4	4	5	3	3	5	5	2	4	4	4	1	2	2	3	5	5	70
5	5	5	4	4	4	5	5	4	4	4	5	4	4	5	5	4	4	3	83
2	4	4	3	3	4	4	4	4	4	3	4	3	4	3	3	4	4	3	67



ANEXO 6: CONSTANCIA DE EJECUCIÓN DE TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTANCIA DE EJECUCIÓN DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

La directora del CENTRO DE EDUCACION BASICA ALTERNATIVA "Carlos Fermín Fitzcarrald" MADRE DE DIOS de la ciudad de Puerto Maldonado distrito de Tambopata y provincia Tambopata, con código modular 0688275.

HACE CONSTAR:

La tesista Sonia Choque Molina con DNI N° 40295872, egresada de la Universidad Nacional del Altiplano, Facultad de Ciencias de la Educación, Unidad de Segunda Especialidad en Educación Básica Alternativa, ha aplicado el instrumento de la tesis, "DISPONIBILIDAD DEL TALLER DE COCINA Y LA MOTIVACION A LA GASTRONOMIA, EN ESTUDIANTES DE EDUCACION BASICA ALTERNATIVA, PUERTO MALDONADO-2022", que es de su autoría. Tarea que realizo el día lunes 08 de agosto en el horario 80:00 pm a 10:30 pm. Demostrando la puntualidad y responsabilidad concerniente a la aplicación del instrumento de tesis y en forma satisfactoria.

Se le expide la presente constancia a fines que sea concerniente.

Puerto Maldonado, 14 de setiembre del 2022



Dirección
DIRECCION REGIONAL DE EDUCACION MOD
CEBEA "CARLOS FERMIN FITZCARRALD"
[Signature]
Mg. Liz Roxana Lopez Morales
DIRECTORA