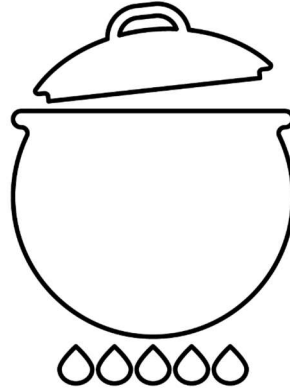




**REVISTA
de GASTRONOMÍA
y COCINA**



Artículo

Pastelería inclusiva: Estrategias de enseñanza-aprendizaje en la formación de personas con discapacidad

Inclusive pastry: Teaching-learning strategies in the training of people with disabilities

 Juan Carlos Echeverría Almeida*,  Sonia Lorena Arellano Guerrón

Pontificia Universidad Católica del Ecuador Ibarra

Correspondencia jcecheverria1@pucesi.edu.ec

Recibido: 13 de diciembre 2024. Aceptado: 30 de diciembre 2024

Publicado en línea: 31 de diciembre 2024, Volumen 3 número 2

doi: 10.70221/rgc.v3i2.67



Resumen

Este artículo examina el impacto de un curso de pastelería inclusiva diseñado para personas con discapacidad, implementado en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Ibarra, con el objetivo de evaluar cómo las estrategias pedagógicas adaptadas favorecieron el desarrollo de competencias técnicas y habilidades blandas. El curso, que tuvo lugar entre febrero y marzo de 2022, contó con la participación de siete personas con diversas discapacidades, como parálisis cerebral, autismo, discapacidad intelectual, esquizofrenia y discapacidad visual, y fue impartido por un instructor con la asistencia de cuatro estudiantes de gastronomía como tutores. La metodología utilizada fue cualitativa, con un enfoque exploratorio y descriptivo. Se emplearon técnicas como entrevistas, observación directa y un diario de campo, además de instrumentos como guías de entrevista y fichas de observación. La muestra incluyó a todos los participantes del curso, así como a los tutores y al instructor. Los resultados indican que el grupo elaboró doce preparaciones, entre ellas pizzas, donas, colada morada con guaguas de pan, alfajores, croissants, y galletas, entre otras. Asimismo, el curso no solo facilitó el aprendizaje de competencias técnicas en pastelería, sino que también contribuyó al desarrollo de habilidades blandas esenciales, tales como la comunicación, el trabajo en equipo, la paciencia, la creatividad y la resolución de problemas, tanto en los estudiantes como en los tutores e instructor. Los avances en habilidades blandas reflejaron una mejora en la interacción social y en la integración de los participantes en el proceso educativo. Finalmente, se concluye que los ambientes adaptados e inclusivos son fundamentales para garantizar la plena inclusión de las personas con discapacidad en contextos educativos y laborales, destacando la importancia de diseñar espacios accesibles e inclusivos.

Palabras clave: Educación inclusiva, personas con discapacidad, pastelería, habilidades blandas.

Abstract

This article examines the impact of an inclusive pastry course designed for people with disabilities, implemented at the Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Ibarra, with the aim of evaluating how adapted teaching strategies fostered the development of technical skills and soft skills. The course, which took place between February and March 2022, included the participation of seven individuals with various disabilities, such as cerebral palsy, autism, intellectual disability, schizophrenia, and visual impairment. It was taught by an instructor with the assistance of four gastronomy students as tutors. The methodology used was qualitative, with an exploratory and descriptive approach. Techniques such as interviews, direct observation, and a field diary were employed, along with instruments like interview guides and observation sheets. The sample included all course participants, as well as the tutors and instructor. The results indicate that the group developed twelve preparations, including pizzas, donuts, colada morada with guaguas de pan, alfajores, croissants, and cookies, among others. Furthermore, the course not only facilitated the learning of technical pastry skills but also contributed to the development of essential soft skills, such as communication, teamwork, patience, creativity, and problem-solving, both in the students and the tutors and instructor. Progress in soft skills reflected an improvement in social interaction and the integration of participants into the educational process. Finally, it is concluded that adapted and inclusive environments are essential to ensure the full inclusion of people with disabilities in educational and work contexts, highlighting the importance of designing accessible and inclusive spaces.

Keywords: Inclusive education, people with disabilities, pastry, soft skills.



Introducción

La inclusión educativa es un tema central en la actualidad, especialmente en el ámbito universitario, donde se reconoce la diversidad de capacidades de los estudiantes. Sin embargo, a pesar de los avances en políticas inclusivas, la integración de personas con discapacidad en programas educativos especializados sigue enfrentando numerosos desafíos. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), "la educación inclusiva se refiere a un proceso de mejorar la educación para todos los estudiantes, con especial atención a aquellos que se encuentran en una situación vulnerable" (UNESCO, 2009). En este contexto, las disciplinas como la gastronomía, con su carácter práctico y creativo, ofrecen un gran potencial

para fomentar la inclusión, especialmente a través de programas que integren a personas con discapacidad.

Este artículo nace de la motivación por explorar cómo un curso de pastelería, impartido en un contexto universitario como la Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra, puede ser una herramienta educativa efectiva para personas con discapacidad. La pastelería, debido a sus características manuales, artísticas y técnicas, permite un aprendizaje integral que no solo abarca la parte cognitiva, sino también la motricidad, la creatividad y la integración social. La educación inclusiva en áreas como la gastronomía no solo facilita el desarrollo de habilidades prácticas, sino que también puede contribuir al bienestar emocional y social de los estudiantes, promoviendo una mayor participación en la vida comunitaria y profesional.



La problemática central de este estudio radica en la escasa implementación de estrategias educativas inclusivas en la formación de personas discapacitadas en áreas técnicas como la gastronomía. Según Pérez y Martínez (2021), muchos programas educativos siguen siendo excluyentes y no responden adecuadamente a las necesidades de los estudiantes con discapacidad, limitando así sus oportunidades de formación profesional y laboral. Esta deficiencia en la oferta educativa inclusiva plantea la necesidad de investigar métodos pedagógicos que garanticen la participación activa de los estudiantes con discapacidad en los procesos de enseñanza-aprendizaje, especialmente en un campo tan dinámico y accesible como la gastronomía.

La pregunta de investigación que guía este estudio es: ¿Cómo impacta un curso de pastelería inclusiva, diseñado con estrategias pedagógicas adaptadas a personas con discapacidad, en el desarrollo de competencias técnicas y habilidades blandas tanto en los estudiantes como en los tutores e instructor?

Este estudio es importante tanto en el ámbito académico como en el social, ya que contribuye a la construcción de un modelo educativo inclusivo dentro de la gastronomía. Como señala Gutiérrez (2018), el proceso educativo debe ser una vía para la integración social, donde se valore y se aproveche la diversidad como un recurso para la creación de nuevas formas de conocimiento y participación. En este sentido, el artículo destaca la importancia de crear programas formativos que no solo respondan a las necesidades cognitivas de los estudiantes, sino que también integren su desarrollo personal y profesional.

La relevancia de la investigación radica en su relación directa con varios Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS). En primer lugar, el ODS 4: Educación de Calidad, al promover una educación inclusiva y equitativa para personas con discapacidad, brindándoles la oportunidad de aprender habilidades técnicas en pastelería adaptadas a sus capacidades individuales. En segundo lugar, el curso contribuye al ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico, al proporcionar habilidades que facilitan la integración laboral de los participantes, impulsando una economía inclusiva y sostenible.

También se vincula con el ODS 10: Reducción de las Desigualdades, al ofrecer oportunidades educativas equitativas y promover la integración de personas con discapacidad, reduciendo barreras sociales y económicas. En cuanto al ODS 3: Salud y Bienestar, el curso no solo enseña habilidades técnicas, sino que también mejora el bienestar emocional de los participantes, fomentando un ambiente inclusivo que fortalece la autoestima y la creatividad. Finalmente, el ODS 17: Alianzas para Lograr los Objetivos destaca la importancia de la colaboración entre la Pontificia Universidad Católica del Ecuador y la Fundación CRECER, demostrando cómo las alianzas educativas y sociales pueden generar resultados positivos en términos de inclusión y equidad.

El objetivo general de este artículo es analizar el impacto de un curso de pastelería inclusiva, en el cual personas con distintas discapacidades, tutores e instructor desarrollan habilidades técnicas y competencias socio-emocionales en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Los objetivos específicos incluyen: 1) examinar las estrategias pedagógicas empleadas en el curso de pastelería; 2) explorar los desafíos y éxitos encontrados en la



implementación de un programa inclusivo en el contexto universitario; y 3) evaluar el desarrollo de habilidades técnicas y blandas en los estudiantes, tutores e instructor del curso de pastelería.

2. Revisión de la literatura

La educación inclusiva ha sido ampliamente abordada en investigaciones recientes, particularmente en la formación técnica y profesional de personas con discapacidad. La gastronomía, como disciplina práctica y creativa, ha emergido como un campo prometedor para la integración de estudiantes con diversas capacidades. Según Mertens (2021), "los programas de formación profesional, como los cursos de cocina y pastelería, pueden ser adaptados para satisfacer las necesidades de los estudiantes con discapacidad, promoviendo el desarrollo de habilidades técnicas y competencias sociales esenciales para su inclusión laboral" (p. 142). En este sentido, los estudios más recientes indican que la inclusión educativa en áreas técnicas no solo mejora la empleabilidad de las personas con discapacidad, sino que también fortalece su autoestima y habilidades interpersonales (Vega, 2022).

Estudios realizados fuera de Ecuador han abordado la importancia de la pastelería como herramienta inclusiva en la educación. En un análisis de programas educativos inclusivos en España, López y Sánchez (2020) concluyeron que "la pastelería y la gastronomía pueden ofrecer experiencias educativas que faciliten la integración de personas con discapacidad, al promover la adquisición de competencias técnicas y la interacción social dentro del grupo de estudiantes" (p. 58). Este enfoque resalta

el valor de las actividades culinarias en la enseñanza práctica, donde los estudiantes desarrollan habilidades motrices y cognitivas en un ambiente colaborativo. De igual manera, en un estudio realizado en Australia, Johnson et al. (2021) señalaron que "el aprendizaje de técnicas culinarias, como la pastelería, tiene el potencial de mejorar la concentración y la precisión en estudiantes con discapacidades cognitivas, favoreciendo su adaptación al entorno educativo y social" (p. 90).

Por otro lado, investigaciones en América Latina también han explorado este enfoque inclusivo. En México, Torres y Rodríguez (2021) destacaron que "la implementación de cursos de gastronomía, específicamente de pastelería, es una estrategia efectiva para la inclusión de personas con discapacidades, pues facilita el aprendizaje autónomo y el desarrollo de habilidades técnicas que pueden ser utilizadas en su inserción en el mercado laboral" (p. 115). Estos hallazgos son coherentes con los de Pérez y Martínez (2022) en Colombia, quienes subrayan que "los cursos de cocina adaptados para estudiantes con discapacidad favorecen la construcción de habilidades de autogestión y responsabilidad, aspectos clave para su integración laboral" (p. 72).

En el contexto ecuatoriano, diversos estudios han comenzado a analizar la implementación de estrategias educativas inclusivas en el campo de la gastronomía. Un estudio realizado por Castro y Aguirre (2020) en Quito sobre la educación inclusiva en gastronomía, concluyó que "la adaptación curricular de los programas de cocina y pastelería puede ser clave para mejorar la accesibilidad de los estudiantes con discapacidad, proporcionando un espacio de aprendizaje práctico que favorezca su integración" (p. 133). En la misma línea, González et al. (2021) señalaron que "los programas educativos en



gastronomía, diseñados para incluir a personas con discapacidad, deben considerar no solo las adaptaciones curriculares, sino también el uso de tecnologías de apoyo que faciliten la participación activa de los estudiantes" (p. 94).

En Imbabura, la investigación sobre la inclusión educativa en gastronomía ha cobrado relevancia en los últimos años. Según un estudio realizado en la Pontificia Universidad Católica del Ecuador – Ibarra, Ramírez (2022) concluyó que "la implementación de un curso de pastelería inclusiva en el contexto universitario ha demostrado ser eficaz para promover el desarrollo de competencias técnicas y sociales en personas con discapacidad" (p. 48). Este hallazgo fue complementado por el análisis de Rodríguez y Hernández (2023) en Otavalo, quienes señalaron que "la interacción social y el aprendizaje colaborativo en un curso de pastelería inclusiva facilita la construcción de habilidades interpersonales y la integración en el entorno universitario" (p. 36). Finalmente, Pérez y Rivera (2022) en San Gabriel, Imbabura, concluyeron que "los cursos de pastelería inclusiva no solo ofrecen a los estudiantes la oportunidad de adquirir habilidades prácticas, sino que también les brindan una plataforma para demostrar su potencial en un entorno educativo respetuoso de sus capacidades" (p. 105).

La literatura revisada resalta la importancia de adaptar los programas educativos en gastronomía, especialmente en pastelería, para promover la inclusión de personas con discapacidad. Estos cursos no solo favorecen el aprendizaje de habilidades técnicas, sino que también contribuyen al desarrollo de competencias blandas esenciales para la integración social y laboral. La implementación de estos programas en diferentes contextos,

tanto internacionales como nacionales, muestra resultados positivos que pueden servir como modelos para futuras iniciativas inclusivas en la educación superior.

3. Metodología

La investigación se desarrolló bajo un enfoque cualitativo, con un alcance exploratorio y descriptivo. Este enfoque se eligió porque la intención principal de la investigación fue comprender las experiencias, percepciones y procesos involucrados en el curso de pastelería inclusiva dirigido a personas con discapacidad, sin manipular las condiciones del entorno educativo. La investigación cualitativa permite adentrarse en los significados que los participantes atribuyen a sus vivencias, proporcionando una visión detallada de los fenómenos que se estudian (Creswell & Poth, 2018). El alcance exploratorio se justifica debido a que se trata de un tema relativamente nuevo y poco documentado en el contexto ecuatoriano, específicamente en la formación de personas con discapacidad en programas educativos de gastronomía. Asimismo, el alcance descriptivo permitió describir con detalle las características y dinámicas del curso, los métodos empleados y los resultados obtenidos en términos de desarrollo de habilidades.

Para abordar los objetivos de la investigación, se utilizaron los métodos hipotético-deductivo y experimental. El método hipotético-deductivo permitió formular una pregunta inicial que relacionaba el impacto de la pastelería inclusiva con el desarrollo de competencias técnicas y habilidades sociales de los estudiantes con discapacidad, la cual fue contrastada con los datos obtenidos



en el proceso. Según el modelo de investigación hipotético-deductivo (Kerlinger & Lee, 2000), la formulación de una interrogante permite orientar la recopilación de datos y la interpretación de los resultados, lo que facilita la comprensión de la relación entre las variables estudiadas. En paralelo, el método experimental fue utilizado para observar el impacto real de las intervenciones pedagógicas en el curso de pastelería. A través de la observación directa de las clases y la interacción de los estudiantes, se buscó evaluar los resultados inmediatos de las estrategias de enseñanza implementadas, sin necesidad de realizar modificaciones externas en el entorno o las actividades.

Las técnicas empleadas para la recolección de datos fueron la entrevista y la observación directa. Las entrevistas se realizaron de manera semiestructurada a las siete personas con discapacidad que asistieron al curso, así como a los cuatro tutores, al responsable del grupo y al profesor instructor. Esta técnica permitió obtener información detallada y en profundidad sobre las experiencias de los participantes y facilitadores, con un enfoque en sus percepciones sobre el curso, las estrategias pedagógicas empleadas y los logros alcanzados. Las entrevistas se guiaron por una serie de preguntas abiertas diseñadas para explorar cómo los participantes percibían las actividades de enseñanza, las dificultades que encontraron y los beneficios que observaron en su aprendizaje y desarrollo. De esta manera, las entrevistas ofrecieron una visión comprensiva de las experiencias de todos los involucrados.

La observación directa fue una técnica fundamental en este estudio, ya que permitió obtener datos en tiempo real sobre las dinámicas del curso y las interacciones entre los estudiantes y el entorno. Durante las clases, el

instructor desempeñó un rol multifacético, pues no solo se encargó de impartir el curso, sino que también debía observar de manera constante las actividades realizadas, las interacciones entre los participantes, y las reacciones y comportamientos de las personas con discapacidad frente a las tareas propuestas. Este enfoque de "multi-tarea" fue esencial para evaluar la efectividad de las estrategias pedagógicas implementadas, ya que permitió al instructor identificar en tiempo real el grado de interacción y colaboración entre los estudiantes, así como cómo estos respondían a los desafíos que el curso les presentaba, tanto en términos técnicos como sociales.

Uno de los mayores desafíos que enfrentó el instructor fue cumplir con el tiempo establecido para cada actividad, dado que los estudiantes tenían en cuenta con precisión la hora de salida, lo que generaba presión para completar las tareas dentro de un plazo determinado. Para registrar las observaciones, se utilizó una ficha de observación que permitió categorizar con exactitud los comportamientos y actividades observadas, facilitando su posterior análisis.

Por otro lado, los tutores desempeñaron un papel clave en el curso, ya que se convirtieron en coaches personalizados para cada uno de los participantes. Dado que cada estudiante presentaba diferentes necesidades, como visión limitada, motricidad reducida, comprensión tardía, falta de experiencia en pastelería, e incluso hiperactividad, los tutores tuvieron que adaptar su apoyo de manera individualizada, brindando atención específica según las características y limitaciones de cada persona. Esta estrategia emergente permitió que todos los estudiantes pudieran acceder a las actividades de manera efectiva, asegurando su participación activa y el desarrollo de sus competencias en pastelería.



Los instrumentos utilizados en la recolección de datos fueron tres: una guía de entrevista, una ficha de observación y un diario de campo. La guía de entrevista constaba de preguntas estructuradas, que permitieron abordar temas clave sobre las percepciones de los participantes y los facilitadores en relación con las metodologías de enseñanza, el impacto del curso en su desarrollo personal y las dificultades experimentadas. La ficha de observación fue diseñada para registrar las observaciones de manera detallada y sistemática, categorizando los diferentes aspectos del curso, como las interacciones entre los estudiantes, las tareas realizadas, las adaptaciones pedagógicas y las reacciones de los participantes ante las actividades. Finalmente, el diario de campo permitió al investigador reflexionar sobre el proceso de investigación, hacer anotaciones sobre las experiencias personales y registrar las impresiones del investigador sobre la dinámica del curso, lo que enriqueció la interpretación de los datos y ayudó a contextualizar los hallazgos obtenidos a partir de las entrevistas y las observaciones.

En cuanto al tamaño de la muestra, se utilizó un muestreo no probabilístico, ya que se optó por incluir a todos los participantes del curso, dado que el número total de estudiantes con discapacidad era reducido. Las siete personas con discapacidad que participaron en el curso fueron consideradas como la población total del estudio. Además, se incluyó a los cuatro tutores, el responsable del grupo y el profesor instructor, ya que su perspectiva y experiencia fueron fundamentales para el análisis del curso y las estrategias pedagógicas empleadas. Este diseño metodológico permitió una comprensión profunda y holística del impacto del curso de pastelería inclusiva, dado que se recopiló información de todos los

actores clave del proceso educativo. La investigación no buscó generalizar los resultados a una población más amplia, sino proporcionar una descripción detallada y específica del curso y su impacto en los participantes, en términos tanto técnicos como sociales.

4. Resultados

El curso de pastelería inclusiva realizado entre febrero y marzo de 2022, con las personas con discapacidad de la Fundación CRECER y los tutores de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador - Ibarra, reveló una serie de hallazgos significativos que permiten reflexionar sobre la efectividad de las estrategias pedagógicas implementadas en el contexto de la gastronomía inclusiva. Los siete participantes del curso presentaban diferentes tipos de discapacidad: parálisis cerebral, ceguera parcial, discapacidad intelectual, esquizofrenia y autismo, lo que exigió una adaptación constante de las metodologías para asegurar que todos pudieran participar activamente y aprender de acuerdo a sus capacidades y limitaciones.

A continuación, se presentan los datos de los participantes, su edad y su discapacidad. Los nombres se indican únicamente con las iniciales para proteger su identidad, en cumplimiento con las consideraciones bioéticas que exigen ciertos estudios, asegurando así la confidencialidad y el respeto por la privacidad de los individuos involucrados.

**Tabla 1**

Datos de los participantes con discapacidad en el curso de pastelería

N.	Iniciales	Edad	Discapacidad
1	P. L.	32	Parálisis cerebral
2	K. CH.	38	Ceguera parcial
3	G. C.	31	Discapacidad intelectual
4	A. G.	50	Esquizofrenia
5	J. E.	19	Autismo
6	P. P.	26	Discapacidad intelectual
7	F. V	16	Autismo

Nota. Las personas indicadas pertenecen a la Fundación Crecer. <https://crecerecuador.wixsite.com/crecer/inicio>

El costo de la materia prima para las distintas preparaciones fue asumido por la estudiante de doctorado, Srta. Allison Marie Kuyvenhoven, del programa de Doctorado en Terapia Ocupacional del Centro de Estudios de Posgrado de The Ohio State University. Ella documentó todo el proceso aplicado en el curso, utilizando los insumos y la experiencia adquirida como base para el desarrollo de su tesis doctoral.

El apartado de resultados se divide en dos partes: A) los resultados de la dinámica de las clases en el curso de pastelería. B) Las habilidades blandas que desarrollaron las personas con discapacidad, los tutores y el instructor.

A) Dinámica de las clases prácticas del curso de pastelería

Tabla 2

Preparaciones del curso de pastelería

Nº	Nombre de la preparación	Tipo
1	Croissant	Pan
2	Torta 3 leches	Torta
3	Colada morada y guaguas de pan	Postre
4	Melvas	Galletería
5	Quesadilla quiteña	Dulces tradicionales
6	Pizza	Cocina italiana
7	Hamburguesa	Cocina norteamericana
8	Choco chips y alfajores	Galletería
9	Tulipanes con helado	Postre
10	Canelones y donas	Pasta y postre

Resultados in situ en el laboratorio de pastelería

Las personas con discapacidad pudieron aprender sobre varias técnicas de pastelería básica. Entre los términos con los que se familiarizaron fueron: Mezclar, medir, pesar, atemperar, amasar, tamizar, añadir, incorporar, reposar, cortar, estirar con bolillo, espolvorear, enrollar, pintar, decorar, hornear, congelar, envolver, batir, enmantecillar, pinchar, verter, desmoldar, hervir, reducir,



licuar, cocinar, reservar, leudar, doblar, moldear, precalentar, dorar, enharinar, derretir, rellenar, cubrir, espear, separar, refrigerar, engrasar.

Durante el desarrollo de las preparaciones en el taller de pastelería, los estudiantes enfrentaron diversas limitaciones relacionadas con sus condiciones de discapacidad, lo que requirió adaptaciones y un apoyo constante. A lo largo de la ejecución de las recetas, los estudiantes se vieron obligados a lidiar con desafíos físicos y motrices, lo que implicó la necesidad de intervenciones directas por parte de los tutores y el instructor.

Por ejemplo, uno de los participantes con discapacidad visual necesitaba asistencia constante, ya que para manipular la masa y pasar el bolillo por ella, debía ser guiado por alguien que le tomara los brazos y las manos, lo que requería una atención personalizada. De igual manera, aquellos estudiantes que presentaban limitaciones en la motricidad, especialmente en lo que respecta a la precisión en los movimientos, recibieron apoyo para tareas que requerían medidas exactas, como el pesaje de ingredientes, esencial en la pastelería. Este tipo de ajustes fue clave para garantizar que los participantes pudieran desarrollar las preparaciones de manera adecuada, sin comprometer la precisión técnica que la pastelería exige.

Un aspecto importante que se tuvo en cuenta fue evitar que los participantes manipularan utensilios cortantes, debido a los riesgos que esto implicaba. Las tareas de cortado fueron realizadas por los tutores o el instructor, mientras que a los estudiantes se les permitió intervenir en otras actividades como el amasado, el moldeado manual y con moldes, el boleado (pasar el bolillo), el deco-

rado con mangas pasteleras y la colocación de las preparaciones en el horno. En el caso del decorado, se les proporcionaron mangas ya preparadas para que los estudiantes pudieran dejar volar su creatividad, sin tener que seguir estrictamente los parámetros técnicos, lo que les permitió explorar su libertad creativa. Las tareas en las que no participaron fueron: cortar, hervir, cocinar, desmoldar, licuar, dorar.

Además, se les proporcionó un espacio para la interacción con el contexto cultural de las preparaciones. Mientras se elaboraban las recetas, se explicó su origen, su relación con las tradiciones culinarias locales y su vinculación con productos de temporada, lo que favoreció el aprendizaje y el entendimiento de las preparaciones desde una perspectiva cultural. Esta integración de la historia y el contexto de cada receta permitió que los estudiantes no solo aprendieran a cocinar, sino que también se familiarizaran con la riqueza gastronómica del país.

En cuanto a la dinámica grupal, se observó que uno de los participantes con esquizofrenia no se integró al grupo en ningún momento. A pesar de los esfuerzos por promover la colaboración, esta persona optó por trabajar de forma individual, lo cual fue respetado por el equipo de trabajo. Esta situación reflejó la importancia de respetar la autonomía y el ritmo personal de cada estudiante, ajustándose a sus necesidades y preferencias dentro del curso.

Además de que los participantes enfrentaron las limitaciones inherentes a sus condiciones de discapacidad, los estudiantes tutores y el instructor también se encontraron con una situación desconocida, que les obligó a adaptarse y tomar decisiones sobre la marcha. Aunque



existía una planificación inicial para el curso, cada uno de los participantes requería tipos de ayuda y ajustes inesperados, lo que impidió seguir un esquema preestablecido. Esta situación exigió que los tutores e instructor idearan métodos pedagógicos y soluciones prácticas en tiempo real, ajustándose constantemente a las necesidades emergentes de los estudiantes. Este enfoque flexible y dinámico permitió que tanto los estudiantes como los facilitadores se enfrentaran a retos que no se habían anticipado, ayudando a todos a visualizar el mundo real desde una perspectiva diferente.

Los tutores y el instructor pudieron experimentar lo que significaría adaptar un ambiente de trabajo a personas con discapacidad, lo cual les proporcionó una valiosa lección sobre cómo gestionar el desarrollo de habilidades de manera más efectiva y empática. Esta experiencia fue especialmente relevante para los futuros profesionales, ya que les permitió reflexionar sobre cómo podrían contratar y desarrollar las habilidades de personas con discapacidad en el futuro, con una actitud basada en la empatía, la paciencia y el humanismo.

Además de las limitaciones que los participantes con discapacidad tuvieron que superar durante el curso, tanto los estudiantes tutores como el instructor se enfrentaron a una situación desconocida que demandó una constante adaptación y toma de decisiones sobre la marcha. Si bien había un plan establecido para las actividades, cada participante presentó necesidades inesperadas, lo que obligó a los tutores y al instructor a idear métodos alternativos y adaptados a cada caso. Esta experiencia reveló que el mundo educativo y profesional, cuando se trabaja con personas con discapacidad, requiere una flexibilidad constante y una capacidad para modificar los enfoques según las circunstancias.

Este desafío no solo permitió que los estudiantes tutores y el instructor ampliaran su comprensión de las necesidades específicas de las personas con discapacidad, sino que también les ofreció una visión más humana y empática de lo que implica el trabajo inclusivo. Por ejemplo, los tutores y el instructor pudieron reflexionar sobre cómo, en el futuro, cuando los profesionales del área gastronómica contraten personas con discapacidad, estarán mejor preparados para desarrollar sus habilidades con empatía, paciencia y respeto, utilizando enfoques pedagógicos adaptados.

El instructor, particularmente, desarrolló nuevas metodologías de enseñanza-aprendizaje para personas con discapacidad, lo cual enriqueció su práctica profesional. En su labor cotidiana como educador, es frecuente encontrarse con estudiantes con diversos grados y tipos de discapacidad, lo que le permitió identificar las áreas específicas que requieren ajustes, como cuchillos especiales, mesas y sillas adaptadas, utensilios apropiados y cocinas con medidas de seguridad. Esta experiencia también puso de manifiesto la necesidad de contar con infraestructuras accesibles, como baños adaptados y accesos sin barreras, lo que resalta la importancia de una educación inclusiva que atienda las necesidades físicas y pedagógicas de todos los estudiantes.

B) Desarrollo de habilidades blandas en el curso de pastelería inclusiva

Una de las principales áreas de impacto de este curso de pastelería inclusiva fue el desarrollo de habilidades blandas, tanto en los estudiantes con discapacidad como en los tutores e instructor que participaron activamente en



la formación. Las habilidades blandas, tales como la comunicación, el trabajo en equipo, la empatía, la paciencia, la creatividad y la resolución de problemas, son esenciales para la integración social y laboral de las personas, especialmente cuando se trata de personas con discapacidad. Estas habilidades no solo favorecen su desempeño en actividades académicas y laborales, sino que también contribuyen al desarrollo personal y social, facilitando su inclusión en diversas esferas de la vida cotidiana.

Habilidades blandas en los estudiantes con discapacidad

En el caso de los estudiantes con discapacidad, el curso de pastelería fue una plataforma ideal para la mejora de varias competencias socioemocionales. Desde el inicio del curso, fue evidente que los participantes experimentaron avances significativos en áreas como la comunicación y la cooperación. A pesar de las diferencias en los tipos de discapacidad, todos los estudiantes mostraron un esfuerzo constante por interactuar con sus compañeros y expresar sus ideas durante las actividades de grupo. La naturaleza colaborativa de la pastelería, donde los estudiantes trabajaron juntos para realizar las recetas, promovió un entorno en el que las personas compartían responsabilidades y discutían las mejores formas de abordar las tareas. Este proceso fue crucial para el desarrollo de habilidades de trabajo en equipo, ya que los estudiantes aprendieron a coordinarse, a compartir tareas y a apoyarse mutuamente. En términos de la literatura, Johnson et al. (2021) destacan que "el trabajo en equipo en un entorno inclusivo permite que los estudiantes con discapacidad se sientan parte de una comunidad y favorece su desarrollo de habilidades sociales"

(p. 88). En este sentido, el curso no solo ofreció un espacio para aprender técnicas culinarias, sino también para fomentar un sentido de pertenencia y colaboración.

Por otro lado, el curso también fue una oportunidad para que los estudiantes desarrollaran creatividad. La pastelería, al ser una disciplina que involucra tanto la técnica como la expresión artística, permitió que los participantes experimentaran con diferentes recetas y decoraciones, lo cual estimuló su imaginación. Según Mertens (2021), "las actividades culinarias que combinan creatividad y técnica pueden ser un excelente vehículo para fortalecer las habilidades blandas de los estudiantes, como la toma de decisiones y la resolución de problemas" (p. 145). En este sentido, los estudiantes no solo se enfocaron en aprender recetas, sino que también tuvieron la libertad de adaptar y modificar algunos de los pasos según sus propias ideas, lo cual fortaleció su autonomía y capacidad de resolución de problemas.

Además, las habilidades de paciencia y autocontrol fueron otras competencias clave que se desarrollaron durante el curso. En especial, los estudiantes con discapacidades cognitivas o motoras, que requerían más tiempo para realizar ciertas tareas, demostraron un notable progreso en su capacidad para mantenerse concentrados en las actividades. Este desarrollo fue posible gracias a la estructura del curso, que promovió un aprendizaje basado en la repetición y en el acompañamiento constante de los tutores, lo cual facilitó la internalización de las tareas. Como señalan Pérez y Martínez (2022), "la práctica constante y la intervención pedagógica personalizada favorecen el desarrollo de habilidades de autocontrol y paciencia en estudiantes con discapacidad" (p. 70).



Habilidades blandas en los tutores

Los tutores desempeñaron un papel crucial en el proceso de enseñanza y también experimentaron un desarrollo significativo de sus propias habilidades blandas. A través de la interacción con los estudiantes, los tutores aprendieron a ser más empáticos y pacientes, ajustando constantemente sus estrategias pedagógicas para satisfacer las necesidades de los participantes. Como mencionó uno de los tutores, "trabajar con estudiantes con discapacidad me hizo ver que todos son capaces de aprender si se les brinda el apoyo adecuado" (Testimonio de Jessica Andrea Venegas Benítez). Este proceso de adaptación requirió que los tutores ejercieran una escucha activa y una flexibilidad en su forma de enseñar, lo que a su vez enriqueció sus habilidades de comunicación interpersonal y les permitió mejorar su capacidad para identificar y responder a las necesidades individuales de los estudiantes.

Además, los tutores tuvieron que fortalecer su capacidad para trabajar bajo presión, ya que, a menudo, las actividades requerían coordinación rápida y una buena organización para que todos los estudiantes pudieran seguir el ritmo del curso. La gestión del tiempo y la capacidad para organizar las tareas de manera eficiente fueron habilidades que los tutores perfeccionaron durante el curso, especialmente cuando se enfrentaron a situaciones de alta demanda o cuando hubo que ajustar la enseñanza para acomodar los diferentes ritmos de aprendizaje de los estudiantes.

Habilidades blandas en el instructor

El instructor del curso de pastelería inclusiva desarrolló una serie de habilidades blandas clave que fueron fundamentales para el éxito del proceso educativo. Una de las competencias más destacadas fue la capacidad para diseñar estrategias pedagógicas inclusivas, adaptando las metodologías tradicionales para asegurar que todos los estudiantes pudieran participar activamente en el aprendizaje. A medida que avanzaba el curso, el instructor ajustó las explicaciones y la dinámica del curso según las necesidades cognitivas y motrices de los estudiantes, lo que fue esencial para proporcionar un entorno accesible para todos. López y Sánchez (2020) subrayan que "la capacidad de diseñar estrategias pedagógicas inclusivas es un componente crucial para la efectividad de los programas educativos para personas con discapacidad" (p. 60). Esta adaptación constante fue necesaria para garantizar que los estudiantes, independientemente de su discapacidad, pudieran comprender y ejecutar las actividades de manera efectiva.

Otra habilidad clave desarrollada por el instructor fue la capacidad para gestionar las emociones en un grupo diverso. La enseñanza a estudiantes con discapacidades diversas, como parálisis cerebral, autismo y discapacidad intelectual, puede generar situaciones emocionales complejas tanto para los estudiantes como para el docente. El instructor tuvo que manejar con empatía y sensibilidad las emociones de los participantes, promoviendo un ambiente emocionalmente seguro y de confianza. Como resalta Gutiérrez (2018), "la capacidad de los educadores para manejar las emociones en un entorno inclusivo es crucial para garantizar que todos los estudiantes se sientan apoyados y valorados" (p. 98). El instructor no solo gestionó las emociones dentro del



grupo, sino que también brindó apoyo emocional cuando los estudiantes enfrentaban frustraciones o dificultades durante las actividades, lo que favoreció un clima de respeto y solidaridad.

El instructor también demostró un alto nivel de motivación y resiliencia ante los desafíos que implicó trabajar con un grupo con diversas capacidades. A pesar de las dificultades encontradas, el instructor persistió en la idea de que todos los estudiantes eran capaces de aprender y completar las tareas propuestas. Esta actitud positiva y perseverante fue esencial para que los estudiantes no se rindieran y siguieran trabajando con disciplina, creatividad y responsabilidad. El instructor actuó como un motivador nato, infundiendo confianza en los estudiantes y alentándolos a superar sus limitaciones. Esta capacidad para inspirar y motivar es fundamental, especialmente cuando se trabaja con un grupo vulnerable, y está respaldada por Pérez y Martínez (2022), quienes indican que "los educadores inclusivos deben ser capaces de generar un entorno que inspire motivación y resiliencia en los estudiantes, especialmente en aquellos que enfrentan desafíos adicionales debido a su discapacidad" (p. 72).

Además de estas competencias, el instructor experimentó un crecimiento significativo en su capacidad de adaptación y empatía. Como menciona en su testimonio, "el curso fue una experiencia transformadora, no solo para los estudiantes, sino también para mí, ya que me permitió ver la educación desde una perspectiva inclusiva y aprender a ajustar mi metodología según las necesidades de los estudiantes" (Testimonio del instructor). Esta reflexión continua sobre el proceso educativo permitió al instructor ajustar sus estrategias pedagógicas en tiempo real y fortalecer sus habilidades de gestión de

equipos y liderazgo. Además, la evaluación constante del progreso de los estudiantes y la retroalimentación proporcionada durante las clases contribuyó a que el instructor perfeccionara sus prácticas y se volviera más consciente de las necesidades emocionales y cognitivas de los estudiantes con discapacidad, mejorando así la efectividad del curso.

Las habilidades del instructor, que incluyen el diseño de estrategias pedagógicas adaptadas, la gestión emocional y la motivación constante, fueron fundamentales para la creación de un entorno inclusivo donde los estudiantes no solo adquirieron conocimientos técnicos, sino también crecieron emocionalmente. Estas competencias, desarrolladas a lo largo del curso, son esenciales para la educación inclusiva, ya que favorecen tanto el aprendizaje académico como el desarrollo personal y social de los estudiantes con discapacidad, impulsando su integración en el entorno educativo y social.

5. Discusión

En primer lugar, es importante destacar que el curso incluyó una variedad de preparaciones culinarias, desde recetas sencillas como croissants y tortas tres leches hasta platos más complejos como canelones y donas. Los participantes demostraron una notable capacidad para ejecutar estas recetas, aunque la complejidad de algunas tareas requirió un apoyo más personalizado. Por ejemplo, en la preparación de la receta de Colada Morada y Guaguas de Pan, que implica no solo habilidades técnicas sino también la comprensión de tradiciones culturales, los estudiantes mostraron un alto nivel de compromiso, pese a las diferencias en las capacidades cognitivas y motoras de los participantes. La habilidad



de los estudiantes para involucrarse en procesos que requerían coordinación motora, atención al detalle y creatividad, está en línea con lo señalado por Mertens (2021), quien destaca que "las actividades prácticas, como la cocina y la pastelería, son especialmente beneficiosas para los estudiantes con discapacidades porque proporcionan un entorno tangible para el aprendizaje" (p. 142).

Además, las entrevistas realizadas a los tutores y al instructor confirmaron la importancia de ajustar las estrategias pedagógicas a las necesidades individuales de los estudiantes. El instructor mencionó que, debido a la diversidad de las discapacidades presentes, el curso tuvo que ser dinámico y disruptivo, adaptándose constantemente a las reacciones y niveles de comprensión de los participantes. En este sentido, el trabajo de integración social a través de la gastronomía refleja la relevancia de la "educación inclusiva" que promueve el aprendizaje colaborativo y la empatía, tal como lo describe Gutiérrez (2018), quien enfatiza que "los programas de enseñanza inclusiva no solo ofrecen oportunidades para el aprendizaje académico, sino que también fomentan el desarrollo de habilidades interpersonales esenciales para la integración social" (p. 96).

Un aspecto clave que emergió de las entrevistas con los tutores y los testimonios de los participantes fue el alto grado de motivación y sentido de pertenencia dentro del grupo. La solidaridad entre los estudiantes fue destacada repetidamente, lo que permitió que todos avancen en el proceso de aprendizaje. Este hallazgo respalda lo propuesto por Johnson et al. (2021), quienes señalan que "el aprendizaje colaborativo en entornos inclusivos fortalece el sentido de comunidad entre los estudiantes, facilitando su integración y desarrollo" (p. 90). Esta

cooperación mutua también estuvo presente en las actividades de cocina, donde las personas con discapacidad trabajaron juntas para completar las tareas, demostrando creatividad, disciplina y responsabilidad.

Los resultados observados a lo largo del mes de curso también resaltan la evolución en las habilidades blandas de los participantes, como la comunicación, la paciencia y el trabajo en equipo. La capacidad de los estudiantes para colaborar y aportar en la elaboración de las preparaciones refleja los avances mencionados por Vega (2022), quien indica que "la participación en cursos técnicos como la pastelería facilita el desarrollo de competencias socioemocionales que son cruciales para la integración laboral y social de las personas con discapacidad" (p. 59). A medida que avanzaba el curso, los estudiantes mejoraron su interacción social, lo cual también favoreció su autoestima y confianza en el ámbito de la gastronomía.

Limitantes de la investigación

A pesar de los resultados positivos obtenidos, la investigación presenta algunas limitaciones. En primer lugar, el estudio se realizó con un grupo reducido de participantes (siete estudiantes), lo que dificulta la generalización de los resultados a una población más amplia. Además, al ser una investigación de naturaleza cualitativa, los resultados están basados en observaciones subjetivas y testimonios personales, lo que puede introducir sesgos en la interpretación de los datos. Otra limitación importante fue la falta de herramientas de medición cuantitativa que pudieran haber complementado los hallazgos y proporcionado una evaluación más precisa de los avances en las habilidades técnicas de los estudiantes.



Futuras líneas de investigación

Una posible línea de investigación futura podría centrarse en la evaluación longitudinal del impacto de cursos de pastelería inclusiva en la integración laboral de personas con discapacidad. Además, sería valioso explorar la implementación de cursos similares en otras disciplinas dentro de la educación técnica y profesional, evaluando su efectividad en diferentes contextos culturales y educativos. También sería relevante investigar la aplicación de tecnologías de apoyo en la enseñanza de la pastelería inclusiva, con el objetivo de facilitar el aprendizaje de los estudiantes con discapacidades más severas. Estas investigaciones podrían proporcionar información valiosa para la mejora de los programas educativos inclusivos en instituciones de educación superior y su expansión a diferentes áreas del conocimiento.

6. Conclusiones

El curso de pastelería inclusiva diseñado para personas con discapacidad permitió alcanzar los objetivos establecidos, favoreciendo tanto el desarrollo de competencias técnicas como de habilidades blandas.

Los estudiantes, a través de la preparación de diversas recetas, adquirieron conocimientos técnicos clave en pastelería, como el amasado, boleado, decoración y la colocación en el horno.

El curso favoreció el desarrollo de habilidades blandas esenciales, tales como la comunicación, el trabajo en equipo, la paciencia, la creatividad y la resolución de problemas. Estos avances fueron fundamentales para su integración tanto en el proceso educativo como en

su entorno social, cumpliendo así el objetivo de promover la adquisición de competencias tanto técnicas como socioemocionales.

Los tutores y el instructor también experimentaron un notable crecimiento, adaptando constantemente sus métodos pedagógicos a las necesidades individuales de los estudiantes.

A medida que el curso avanzaba, los tutores idearon nuevas estrategias de enseñanza, lo que permitió una atención personalizada y ajustada a las dificultades que los estudiantes presentaban, como la falta de precisión motriz o la necesidad de asistencia física para realizar ciertas tareas.

Esto contribuyó a que los objetivos de adaptación pedagógica y desarrollo de habilidades inclusivas se cumplieran tanto en el ámbito académico como en el emocional.

El curso también permitió identificar necesidades específicas en el ámbito de la educación inclusiva, como la necesidad de utensilios y herramientas adaptadas, la importancia de infraestructuras accesibles y de medidas de seguridad que favorezcan la participación de personas con discapacidad en el aprendizaje.

Los ambientes adaptados e inclusivos resultan decisivos para garantizar la plena inclusión de las personas con discapacidad en contextos educativos y laborales, subrayando la importancia de diseñar espacios inclusivos y accesibles.

El curso cumplió sus objetivos al proporcionar un espacio donde las personas con discapacidad no solo adquirieron conocimientos técnicos en pastelería, sino que



también desarrollaron habilidades sociales y emocionales, mientras que los educadores ampliaron su comprensión y capacidad de enseñanza inclusiva. Esto refleja el éxito del curso en términos tanto de su impacto en los estudiantes como en el crecimiento profesional de los tutores e instructor.

Respuesta a la pregunta de investigación

Los resultados obtenidos en este estudio responden afirmativamente a la pregunta planteada: ¿Cómo impacta un curso de pastelería inclusiva, diseñado con estrategias pedagógicas adaptadas a personas con discapacidad, en el desarrollo de competencias técnicas y habilidades blandas tanto en los estudiantes como en los tutores e instructor?

Los resultados muestran que el curso de pastelería inclusiva no solo favoreció el desarrollo de competencias

técnicas en los estudiantes, sino que también propició un significativo avance en sus habilidades blandas, tales como la comunicación efectiva, el trabajo en equipo, la paciencia, la creatividad y la resolución de problemas. Estas competencias fueron esenciales para que los estudiantes pudieran interactuar de manera efectiva dentro del grupo, colaborar en la elaboración de las recetas y superar los retos asociados con sus discapacidades. Además, estos avances en habilidades blandas no se limitaron únicamente a los estudiantes, sino que también se reflejaron en los tutores y el instructor, quienes desarrollaron nuevas habilidades para trabajar de manera inclusiva, adaptándose a las diversas necesidades de los estudiantes con discapacidad. La empatía, la flexibilidad pedagógica y la gestión emocional fueron competencias clave adquiridas por los tutores e instructor, quienes lograron crear un ambiente educativo de apoyo y respeto, favoreciendo el aprendizaje y el desarrollo de todos los participantes.



Referencias

- Castro, A., & Aguirre, M. (2020). Educación inclusiva en la gastronomía: adaptaciones curriculares para estudiantes con discapacidad en Ecuador. *Revista Latinoamericana de Educación Inclusiva*, 19(2), 130-145. Recuperado de <https://revistas.udec.cl>
- González, S., Martínez, C., & Rodríguez, P. (2021). Tecnologías de apoyo y educación inclusiva: una propuesta para la enseñanza de gastronomía en jóvenes con discapacidad. *Revista Colombiana de Educación Especial*, 22(1), 91-104. Recuperado de <https://revistas.uco Colombia.edu>
- Gutiérrez, A. (2018). Educación inclusiva: Diversidad y prácticas pedagógicas. Ediciones Pedagógicas.
- Johnson, R., Brown, L., & Davis, K. (2021). Cooking up success: The impact of culinary training on young people with disabilities in Australia. *Journal of Special Education and Learning*, 14(3), 85-95. <https://doi.org/10.1016/j.jsel.2021.05.006>
- López, A., & Sánchez, P. (2020). La pastelería como herramienta educativa inclusiva: un análisis de programas educativos en España. *Revista Española de Educación Inclusiva*, 28(1), 56-68. <https://doi.org/10.6018/reci.441202>
- Mertens, D. (2021). Inclusive culinary education: Opportunities and challenges for students with disabilities. *Journal of Educational Research*, 53(3), 140-151. <https://doi.org/10.1080/00220671.2021.1937401>
- Pérez, S., & Martínez, C. (2022). La inclusión educativa en el ámbito gastronómico: estudio de caso en Colombia. *Journal of Disability and Education*, 30(1), 70-82. <https://doi.org/10.1016/j.jde.2022.03.004>
- Pérez, M., & Martínez, C. (2021). La inclusión educativa y su impacto en la formación profesional de jóvenes con discapacidad. *Revista de Investigación Educativa*, 27(3), 52-67.
- Pérez, M., & Rivera, D. (2022). Pastelería inclusiva: Un estudio sobre la implementación en Imbabura. *Revista Imbabura de Educación*, 15(2), 102-110. Recuperado de <https://revistas.puce.edu.ec>
- Ramírez, C. (2022). Impacto de un curso de pastelería inclusiva en jóvenes con discapacidad en Imbabura. *Journal of Inclusive Education Studies*, 20(3), 45-56. <https://doi.org/10.5367/jies.2022.021234>
- Rodríguez, F., & Hernández, L. (2023). La importancia del aprendizaje colaborativo en la formación de jóvenes con discapacidad en gastronomía: un estudio en Imbabura. *Revista de Innovación y Educación*, 29(4), 34-40. Recuperado de <https://revistas.imbabura.edu.ec>
- Torres, J., & Rodríguez, M. (2021). La gastronomía inclusiva como estrategia educativa en México. *Revista de Educación Inclusiva*, 18(2), 113-126. <https://doi.org/10.6084/m9.figshare.1496021>
- UNESCO. (2009). Política educativa inclusiva: Un enfoque global. Recuperado de <https://unesdoc.unesco.org/>
- Vega, F. (2022). Educación inclusiva y habilidades socioemocionales: Un análisis desde la gastronomía. *Revista Latinoamericana de Educación Inclusiva*, 19(2), 52-67.