

**Universidad Pedagógica Experimental Libertador  
Vicerrectorado de Investigación y Postgrado  
Instituto Pedagógico “Rafael Alberto Escobar Lara”  
Subdirección de Investigación y Postgrado**

## **GASTRONOMÍA INCLUSIVA, UN ENFOQUE INTERDISCIPLINARIO PARA EL EMPRENDIMIENTO Y LA INTEGRACIÓN LABORAL DE ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD**

**Autora: Sigris Escalona**

[sigris1973@gmail.com](mailto:sigris1973@gmail.com)

<https://orcid.org/0009-0008-0136-2667>

*Centro de Desarrollo Infantil Yaritagua*

*Yaritagua – Yaracuy. Venezuela*

**PP. 266-289**



## GASTRONOMÍA INCLUSIVA, UN ENFOQUE INTERDISCIPLINARIO PARA EL EMPRENDIMIENTO Y LA INTEGRACIÓN LABORAL DE ESTUDIANTES CON DISCAPACIDAD

**Autora: Sigris Escalona**

[sigris1973@gmail.com](mailto:sigris1973@gmail.com)

<https://orcid.org/0009-0008-0136-2667>

Centro de Desarrollo Infantil Yaritagua

Yaritagua – Yaracuy. Venezuela

**Recibido:** Abril 2025

**Aceptado:** Julio 2025

### Resumen

Este artículo expone una propuesta didáctica innovadora que busca promover la inclusión social y laboral de estudiantes con discapacidad a través de la formación en el área gastronómica por que suelen enfrentar barreras para acceder al mercado laboral. Este enfoque busca derribarlas mediante una formación adaptada y oportunidades concretas. El estudio se fundamentó en el paradigma positivista, lo que implica el uso de técnicas cuantitativas que validen la efectividad de la propuesta. El enfoque interdisciplinario combina elementos de la pedagogía, psicología, emprendimiento y formación técnica en cocina, con el propósito de construir un modelo formativo que responda a las necesidades y potencialidades de los estudiantes con discapacidad. En conclusión, representa una contribución significativa al fortalecimiento del emprendimiento y la integración laboral de estudiantes con discapacidad. Los resultados obtenidos permiten visualizar nuevas posibilidades de inclusión educativa y social, así como la mejora de prácticas pedagógicas en contextos diversos.

**Palabras Clave:** Gastronomía, interdiscipliniedad, integración laboral, discapacidad.

## INCLUSIVE GASTRONOMY, AN INTERDISCIPLINARY APPROACH TO ENTREPRENEURSHIP AND LABOR INTEGRATION FOR STUDENTS WITH DISABILITIES

### Abstract

This article presents an innovative teaching proposal that seeks to promote the social and labor inclusion of students with disabilities through training in the culinary field, as they



often face barriers to entering the labor market. This approach seeks to overcome these barriers through tailored training and concrete opportunities. The study is based on the positivist paradigm, which involves the use of quantitative techniques to collect objective data to validate the proposal's effectiveness. The interdisciplinary approach combines elements of pedagogy, psychology, entrepreneurship, and technical culinary training with the aim of building a training model that responds to the needs and potential of students with disabilities. In conclusion, it represents a significant contribution to strengthening entrepreneurship and labor integration for students with disabilities. The results obtained allow us to visualize new possibilities for educational and social inclusion, as well as future lines of research aimed at improving pedagogical practices in diverse contexts.

**Keywords:** Gastronomy, interdisciplinarity, labor integration, disability.

### Introducción

Integrar las disciplinas de Educación Especial, Educación Comercial y la Química en una Propuesta Didáctica sobre Gastronomía Inclusiva con un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad con la finalidad de mejorar su calidad de vida y su desarrollo social, se adecua al Objetivo 4 de la Agenda 2030 de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) que establece “garantizar una educación inclusiva y equitativa de calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos” (ONU, 2015, s/n). Por ende, una de las metas de este objetivo es que de aquí a 2030, se pueda incrementar de manera considerable el número de jóvenes y adultos con competencias técnicas y profesionales que les garantice acceso a empleo con buenas condiciones laborales y al emprendimiento; por lo que la propuesta didáctica está justificada.

En el marco de la investigación reportada en este artículo, se planteó como objetivo general el diseño de una propuesta didáctica en gastronomía inclusiva, sustentada en un enfoque interdisciplinario, orientada al desarrollo de competencias emprendedoras y a la integración laboral de estudiantes con discapacidad. Esta propuesta busca responder a las demandas formativas contemporáneas desde una perspectiva inclusiva, equitativa y

contextualizada, promoviendo la participación activa de los estudiantes en entornos productivos.

En coherencia con el objetivo general, se establecieron varios objetivos específicos como (a) diagnosticar las necesidades educativas, sociales y laborales que justifican la elaboración de una propuesta didáctica en gastronomía inclusiva, con enfoque interdisciplinario, dirigida a estudiantes con discapacidad; (b) diseñar una propuesta didáctica que articule saberes gastronómicos, pedagógicos y sociales, promoviendo la formación integral y el desarrollo de capacidades emprendedoras en contextos inclusivos; y (c) validar la propuesta didáctica mediante criterios de pertinencia, aplicabilidad y efectividad, considerando la diversidad funcional de los estudiantes y los requerimientos del entorno laboral.

### Argumentación Teórica

#### ***Educación Especial como ciencia***

La Educación Especial se reconoce como una disciplina científico-técnica, en el ámbito de las Ciencias de la Educación, en tanto que conforma un cuerpo válido de conocimientos que articula investigación y práctica profesional, caracterizada por una evidente multi e interdisciplinariedad, dadas las relaciones de intersección e interacción que mantiene con diferentes disciplinas científicas y/o formas de conocimiento, más allá del ámbito educativo; todo ello de acuerdo con los señalamientos que al respecto hacen autores como Paula (2003), Rodríguez (2003), Garanto (1993), Rigo (1991) y Mayor (1988).

Según Giné et al. (2020), la educación especial debe enfocarse en promover competencias que permitan a los estudiantes desempeñarse de manera autónoma en diferentes contextos sociales y laborales, con el fin de mejorar su calidad de vida y facilitar su inclusión en la sociedad. Los autores argumentan que "la adquisición de habilidades laborales específicas es esencial para la autonomía de los estudiantes con discapacidad, ya

que les proporciona las herramientas necesarias para integrarse al mercado laboral" (Giné et al., 2020, p. 142). Así, la gastronomía, como actividad productiva, ofrece un conjunto de habilidades tangibles y prácticas que fomentan el desarrollo de la autonomía y la autoestima, elementos cruciales para su inserción en el ámbito laboral.

### ***Educación Comercial, gastronomía y emprendimiento***

Por lo anteriormente señalado, la educación inclusiva en el contexto de los talleres laborales para estudiantes con necesidades educativas especiales tiene como objetivo central dotar a los jóvenes de habilidades prácticas que les permitan una inserción efectiva en el ámbito laboral. Específicamente, el aprendizaje de competencias en gastronomía y emprendimiento representa una estrategia innovadora para la inclusión laboral, permitiendo a estos estudiantes desarrollar habilidades técnicas, sociales y empresariales que son esenciales en el mercado laboral actual. En este sentido, la formación en gastronomía no solo proveerá competencias en manipulación de alimentos y técnicas culinarias, sino que también les brindará una comprensión científica básica de los procesos que ocurren durante la preparación de alimentos, lo cual enriquece su perfil profesional y potencia sus posibilidades de empleabilidad.

Por su parte, Ruiz y Utrera (2019) señalan que el aprendizaje de conceptos básicos en emprendimiento y negocios contribuye a mejorar la autoconfianza y el sentido de responsabilidad de los estudiantes con necesidades educativas especiales, lo que incide directamente en su capacidad para adaptarse a entornos laborales. Para estos autores, es fundamental que la enseñanza del emprendimiento se realice de forma inclusiva y adaptada a las habilidades de los estudiantes, enfatizando las competencias prácticas que ellos pueden aplicar en la vida cotidiana. Tal y como afirman, "el emprendimiento como estrategia educativa en educación especial permite el desarrollo de competencias transversales que son útiles para la inserción laboral y la vida independiente" (Ruiz y Utrera, 2019, p. 87). La gastronomía, en este contexto, se convierte en un campo idóneo

para que los estudiantes aprendan sobre la gestión de recursos y la atención al cliente, competencias clave para su incorporación en un entorno laboral real.

Además, Fernández y Jiménez (2018), abordan el impacto del emprendimiento en el desarrollo de habilidades sociales y de comunicación en estudiantes con discapacidades. Los autores afirman que el aprendizaje de habilidades empresariales no solo les permite a los estudiantes enfrentarse al mercado laboral, sino que también fomenta una identidad profesional que contribuye a su inclusión en la sociedad. En palabras de Fernández y Jiménez (2018, p. 123), "la creación de una identidad laboral en estudiantes con discapacidad es fundamental para su integración social y para la construcción de un proyecto de vida autónomo". Este tipo de programas formativos permite que los estudiantes perciban el trabajo como una fuente de desarrollo personal y social, promoviendo valores como el compromiso, la responsabilidad y el trabajo en equipo.

Desde la óptica disciplinar, considerando la Educación Comercial es un área fundamental que engloba una amplia gama de disciplinas relacionadas con el mundo de los negocios y el comercio, proporciona a los estudiantes las habilidades y conocimientos necesarios para enfrentar los desafíos del mundo empresarial, desarrollar estrategias efectivas, tomar decisiones informadas y liderar equipos de trabajo. A propósito de la idea anterior, la educación comercial por ser parte de la triada interdisciplinaria en el diseño de un programa de emprendimiento para estudiantes de Educación Especial en talleres laborales busca equipar a estos estudiantes con habilidades prácticas y teóricas que faciliten su integración en el mercado laboral.

La formación en emprendimiento representa una herramienta clave para promover la autonomía y el desarrollo de competencias que son esenciales en el ámbito profesional. Este enfoque, que implica la enseñanza de conceptos básicos de gestión, planificación y atención al cliente, responde a la necesidad de ofrecer a los estudiantes con necesidades educativas especiales una preparación que los capacite para desempeñarse en contextos laborales reales. Para esta propuesta didáctica los participantes deberán avanzar como

emprendedores y contar con conocimientos en el área de mercadeo o marketing como es llamado en la actualidad, para aplicar a su emprendimiento.

### **Teoría del Marketing Mix**

Según la perspectiva teórica de Philip Kotler y Gary Armstrong (2016), el *marketing* se concibe como una filosofía de gestión orientada a alcanzar los objetivos organizacionales mediante la identificación de las necesidades y deseos del mercado, y su satisfacción de manera más eficiente y efectiva que la competencia. El *marketing mix* también conocido como las 4 *P's del marketing* se compone de cuatro elementos clave que una empresa puede manipular para influir en la demanda de sus productos o servicios. Estas cuatro variables son:

1. **Producto:** Se refiere a los bienes tangibles o intangibles que una empresa ofrece a sus clientes. Incluye características, diseño, calidad, marca, envase y otros atributos que diferencian el producto de la competencia.
2. **Precio:** Es el valor monetario que los consumidores deben pagar por adquirir un producto o servicio. El precio no solo influye en la rentabilidad de la empresa, sino también en la percepción de valor por parte de los clientes.
3. **Plaza:** Se refiere a los canales y medios mediante los cuales los productos o servicios llegan a los consumidores finales. La distribución eficiente y efectiva es crucial para asegurar la disponibilidad y accesibilidad de los productos en el momento y lugar adecuados.
4. **Promoción:** Comprende todas las actividades de comunicación y marketing utilizadas para comunicar eficazmente el valor de los productos o servicios de una empresa. Para ello, se emplean tácticas como la publicidad, las relaciones públicas y las promociones de ventas, con el fin de informar, persuadir y mantener presentes a los consumidores



en la mente de los consumidores. Incluye publicidad, relaciones públicas, promociones de ventas, marketing en redes sociales, entre otros.

La combinación y gestión adecuada de estas cuatro variables dentro del marketing mix es esencial para desarrollar estrategias de mercadeo efectivas para los estudiantes con discapacidad, en el marco de su próximo emprendimiento relacionado a la gastronomía, ya que una vez conociendo su producto, el precio ideal que saldrá al mercado, donde venderlo y cómo hacerlo, hará que la comercialización de este arte culinario pueda darse a conocer, logrando así los objetivos propuestos en este trabajo interdisciplinario, los cuales son el emprendimiento y la integración laboral de estudiantes con discapacidad.

Por otro lado, para López y Gálvez (2021), los programas de emprendimiento en educación especial deben adaptarse a las necesidades y capacidades de los estudiantes, incorporando tanto habilidades prácticas como el desarrollo de actitudes emprendedoras. Los autores destacan que "el éxito de un programa de emprendimiento radica en su capacidad para ofrecer un aprendizaje experiencial y adaptativo que permita a los estudiantes poner en práctica sus habilidades en un entorno seguro y controlado" (López y Gálvez, 2021, p. 98). Este tipo de formación no solo proporciona conocimientos específicos sobre emprendimiento, sino que también fomenta la autoconfianza y la toma de decisiones, competencias que son fundamentales para su desarrollo profesional.

También se destaca que, Pérez y Martínez (2019) señalan la relevancia de incluir actividades que simulen situaciones de negocio reales, de forma que los estudiantes puedan experimentar los desafíos y oportunidades del emprendimiento en un contexto seguro. Los autores argumentan que "la inclusión de simulaciones y ejercicios prácticos dentro del programa de emprendimiento es esencial para que los estudiantes adquieran habilidades reales y comprendan los principios de la gestión de negocios" (Pérez y Martínez, 2019, p. 143). Estas actividades prácticas les permiten a los estudiantes





desarrollar habilidades de resolución de problemas, adaptabilidad y trabajo en equipo, aspectos que son altamente valorados en el entorno laboral.

### ***Química y gastronomía. Interdisciplinarietà y educación.***

El otro referente teórico que da sustento a la propuesta investigativa es la Química, que según Chang et al (2017), la consideran como una ciencia central, dada su propia naturaleza que permite una comprensión importante del mundo y su funcionamiento desde una perspectiva molecular. Esta centralidad invita a la consideración de otras posibles relaciones disciplinares de la química, bien sean estas en dimensiones, multi, inter o transdisciplinares. Martínez (2009), afirma que, existen interconexiones, interdependencias, reciprocidades; por tanto, es necesario y valioso considerar la coherencia integral, sistémica y ecológica de los fenómenos físicos, biológicos, sociales, ambientales y políticos, de lo contrario; los resultados del aprendizaje o de los conocimientos científicos serían simples, aislados y descontextualizados.

La enseñanza de la gastronomía a estudiantes de Educación Especial puede enriquecerse significativamente al incorporar conceptos básicos de química que explican los cambios en la materia y su composición durante la preparación de alimentos. En este contexto, la química aplicada a la gastronomía se convierte en una herramienta educativa que permite a los estudiantes comprender los fenómenos físicos y químicos que ocurren en la cocina, contribuyendo así a su formación profesional y a una mejor comprensión del mundo que les rodea. La educación en química aplicada, adaptada a las necesidades de estudiantes con necesidades educativas especiales, favorece la adquisición de conocimientos científicos de manera práctica y experiencial, incrementando así sus habilidades para el trabajo en la industria gastronómica.

Según Chang y Goldsby (2017), la química es una ciencia fundamental que explica procesos naturales y tecnológicos que pueden observarse en la vida cotidiana, como la cocción y transformación de los alimentos. Los autores enfatizan que “el estudio de la





química a través de aplicaciones prácticas como la gastronomía facilita la comprensión de conceptos abstractos, ya que permite relacionarlos con experiencias diarias de los estudiantes” (Chang y Goldsby, 2017, p. 312). De esta manera, la enseñanza de la química en el ámbito culinario ayuda a los estudiantes a comprender fenómenos como la caramelización, la coagulación de proteínas o la fermentación, lo cual no solo enriquece su aprendizaje, sino que también incrementa su interés en el proceso de elaboración de los alimentos.

En un enfoque similar, Martínez y Castro (2019) proponen que la enseñanza de la química en programas de gastronomía para estudiantes de Educación Especial debe estructurarse mediante una metodología didáctica que incluya experimentos sencillos y demostraciones visuales que permitan observar cambios en la materia. Los autores subrayan que “las actividades prácticas en las que los estudiantes pueden manipular y observar los cambios de estado y las reacciones químicas en los alimentos generan un aprendizaje significativo que refuerza los conocimientos teóricos” (Martínez y Castro, 2019, p. 227). Este tipo de aprendizaje experimental no solo facilita la asimilación de conocimientos complejos, sino que también permite a los estudiantes aplicar estos conceptos en situaciones prácticas, preparándolos para enfrentar desafíos laborales en el ámbito de la gastronomía.

Además, Pérez y Ortiz (2021) destacan que es posible adaptar los contenidos de química a las capacidades y necesidades de los estudiantes con discapacidad, utilizando métodos didácticos inclusivos que promuevan un aprendizaje accesible y relevante. En su investigación, los autores recomiendan la creación de un programa didáctico que explique los principios básicos de la transformación de los alimentos mediante actividades lúdicas y experiencias de laboratorio. “El uso de estrategias visuales, como videos y diagramas, junto con actividades de cocina supervisadas, permite que los estudiantes comprendan los cambios en la materia, lo cual contribuye a una mejor comprensión de la química y fortalece sus habilidades para el ámbito gastronómico” (Pérez y Ortiz, 2021, p. 93). Este enfoque visual y práctico les facilita a los estudiantes la comprensión de procesos

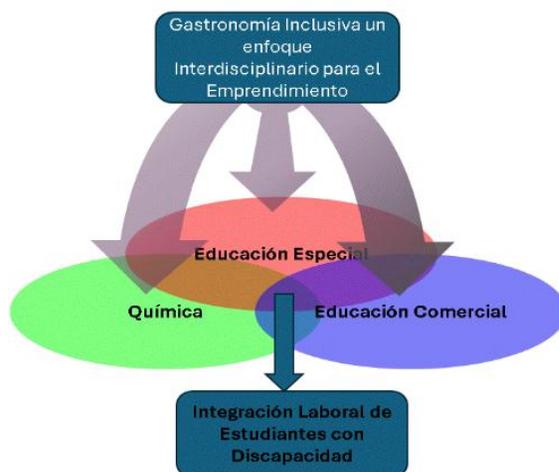




abstractos, conectando la teoría con la práctica. A modo de integración de los referentes teóricos señalados en el artículo, puede verse la figura 1.

**Figura 1**

*Integración de referentes teóricos para el diseño de la propuesta didáctica.*



### Aspectos metodológicos

La investigación de la cual emergió la propuesta, se encuentra inmersa en el paradigma positivista, de acuerdo a los objetivos que se pretendieron alcanzar y a las características que presentan las variables de estudios, porque con la elaboración de la propuesta didáctica se dará respuesta a una necesidad detectada objetivamente en un entorno real. Por lo tanto, Hurtado y Toro (2005) señalan que en este paradigma se “hace énfasis en la objetividad, orientada hacia los resultados, donde el investigador busca descubrir y verificar las relaciones entre conceptos a partir de un esquema teórico previo” (p.44). De acuerdo a lo expuesto por los autores, se asumió el paradigma positivista para realizar el abordaje interdisciplinario.

Para continuar la ruta metodológica, la presente propuesta investigativa se apoyó en la modalidad de proyecto especial. "El proyecto especial es un tipo de investigación aplicada que busca resolver un problema específico en un contexto particular, mediante la intervención directa y la generación de productos concretos" (Hernández Sampieri, 2014, p. 275).

Al respecto, también cabe resaltar lo expresado por la Universidad Pedagógica Experimental Libertador en su Manual de Trabajos de Grado, Especialización, Maestría y tesis Doctorales (2016), consiste en estudios que conduzcan a "creaciones tangibles, susceptibles de ser utilizadas como soluciones a problemas demostrados, o que respondan a necesidades e intereses de tipo cultural. Se incluyen en esta categoría...materiales de apoyo educativo, el desarrollo de software, prototipos y de productos tecnológicos en general" (p. 22). Por último, "Un proyecto especial se distingue por ser una investigación aplicada con un fin práctico, generalmente dirigido a la solución de problemas o el desarrollo de propuestas en áreas como la tecnología, la educación y el desarrollo social" (Tamayo y Tamayo, 2004, p. 112).

El enfoque de la investigación será cuantitativo y apoyado en un estudio de campo, debido a que los datos se recogerán de la realidad existente, la relación sujeto-objeto es directa; de igual manera, es meritorio recordar que los textos de investigación sostienen que el enfoque cuantitativo se "usa la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, para establecer patrones de comportamiento y probar teorías" (Hernández, Fernández y Baptista, 2006, p. 5).

En este sentido, para el cumplimiento de esta fase de diagnóstico, y como instrumento de recolección de información, se diseñó y aplicó un instrumento de recolección de datos, tipo cuestionario de opinión con proposiciones en escala Likert de cinco opciones de respuestas (Completamente De Acuerdo, De Acuerdo, Ni De Acuerdo, Ni en Desacuerdo, En Desacuerdo, Completamente en Desacuerdo); el mismo, se sometió al juicio de tres expertos para realizar su validación y posterior aplicación. Luego que éste

fue aprobado se aplicó a 16 docentes, facilitadores de los Talleres de Educación Laboral en el estado Yaracuy que albergan a estudiantes de Educación Especial de 15 años o más con menor integridad cognitiva. El instrumento constó de 15 proposiciones de opciones múltiples, que surgieron de la operacionalización de la variable y se hizo llegar a los docentes por medio de un enlace en *WhatsApp*, se usó *Google Forms* para la construcción del instrumento digital. Posteriormente se realizó el proceso de análisis de la información en forma manual por dimensión, desglosándose cada ítem en consideración a la frecuencia obtenida en sus respuestas y los correspondientes porcentajes, se usó paquete Excel Office 16 para realizar cuadros resúmenes y gráficos que describen los resultados de la fase diagnóstica.

### Descripción de la Propuesta

El proyecto especial comprendió tres fases fielmente diferenciadas, las cuales son descritas por la Universidad Pedagógica Experimental Libertador en su Manual de Trabajos de Grado, Especialización, Maestría y tesis Doctorales (2016) como lo son: (a) una fase diagnóstica, seguidamente (b) el diseño de la propuesta y finalmente la (c) validación por expertos de la misma. En este artículo solo se expondrán las dos primeras etapas, es decir, diagnóstico y diseño.

#### ***Fase I. Estudio Diagnóstico.***

El estudio diagnóstico, se realizó con la finalidad de detectar la necesidad de diseñar una Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad. En la tabla 1 y gráfico 1, se presentan las opiniones dadas por los docentes, facilitadores de los Talleres de Educación Laboral en el estado Yaracuy que albergan a estudiantes de Educación Especial en relación a la dimensión: Gastronomía Inclusiva; Indicadores Requerimiento, Conocimiento, Importancia, Relación con la Vida Diaria.

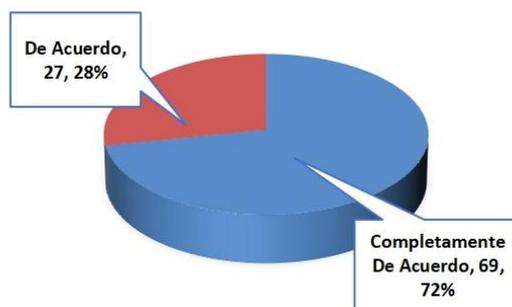
**Tabla 1**

*Distribución de las respuestas dadas por los docentes en relación a la dimensión: Gastronomía Inclusiva; Indicadores Requerimiento, Conocimiento, Importancia, Relación con la Vida Diaria*

NIVEL	IT2	IT3	IT4	IT1	IT9	IT11	F	%
Completamente De Acuerdo	11	10	11	14	11	12	69	72
De Acuerdo	5	6	5	2	5	4	27	28
Ni De Acuerdo, Ni en Desacuerdo	0	0	0	0	0	0	0	0
En Desacuerdo	0	0	0	0	0	0	0	0
Completamente en Desacuerdo	0	0	0	0	0	0	0	0

**Gráfico 1**

*Representación gráfica de los % de respuestas dadas por los docentes en relación a la dimensión: Gastronomía Inclusiva; Indicadores Requerimiento, Conocimiento, Importancia, Relación con la Vida Diaria*



Al verificar todos los indicadores en los ítems 2,3,4, 1, 9 y 11, el 72% de la muestra consultada respondió que están Completamente de Acuerdo y el resto formado por el 28% se encuentran De Acuerdo en que la Gastronomía puede ser un medio que oriente y ayude a la inclusión de estudiantes de Educación Especial en el entorno Laboral a través

de la práctica de la gastronomía con conocimiento de los procesos Químicos que allí ocurren.

En la tabla 2 y gráfico 2, se presentan las opiniones dadas por los docentes, facilitadores de los Talleres de Educación Laboral en el estado Yaracuy que albergan a estudiantes de Educación Especial en relación a la dimensión: Emprendimiento; Indicadores Conocimiento y Aplicación Práctica.

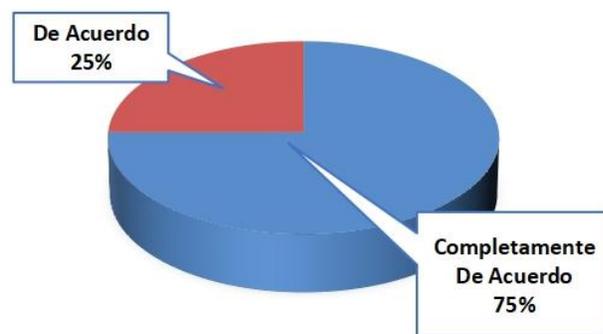
**Tabla 2**

*Distribución de las respuestas dadas por los docentes, en relación a la dimensión: Emprendimiento; Indicadores Conocimiento y Aplicación Práctica.*

NIVEL	IT14	IT13	IT15	F	%
<i>Completamente De Acuerdo</i>	10	12	14	36	75
<i>De Acuerdo</i>	6	4	2	12	25
<i>Ni De Acuerdo, Ni en Desacuerdo</i>	0	0	0	0	0
<i>En Desacuerdo</i>	0	0	0	0	0
<i>Completamente en Desacuerdo</i>	0	0	0	0	0

**Gráfico 2**

*Representación gráfica de los % de respuestas dadas por los docentes, en relación a la dimensión: Emprendimiento; Indicadores Conocimiento y Aplicación Práctica*



Al verificar todos los indicadores en los ítems 14,13 y 15, el 75% de los docentes encuestados indicó que están Completamente de Acuerdo y el resto formado por el 25% se encuentran De Acuerdo en que con el Emprendimiento se pueden promover conductas inclusiva en el ámbito laboral en los estudiantes de 15 años o más de Educación Especial, para situarlos de manera inclusiva en entornos productivos.

De esta manera pueden ser jóvenes potencialmente independientes e integrados en la sociedad más fácilmente, por lo que opinan que la propuesta didáctica que se pretende desarrollar es necesaria en los espacios académicos de los Talleres Laborales.

En la tabla 3 y gráfico 3, se presentan las opiniones dadas por los docentes, facilitadores de los Talleres de Educación Laboral en el estado Yaracuy que albergan a estudiantes de Educación Especial en relación a la dimensión: Inclusión Laboral de Estudiantes con Discapacidad; Indicadores Necesidad y Beneficios.

**Tabla 3**

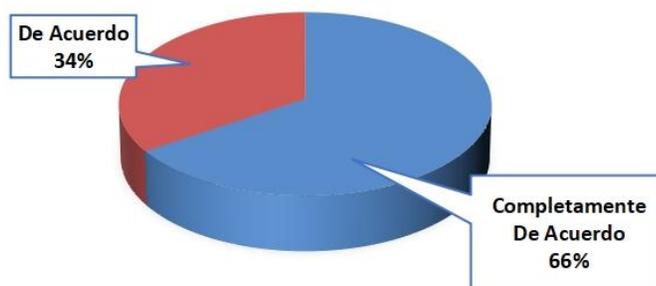
*Distribución de las respuestas dadas por los docentes en relación a la dimensión: Inclusión Laboral de Estudiantes con Discapacidad; Indicadores Necesidad y Beneficios.*

NIVEL	IT5	IT8	IT6	IT7	IT10	IT12	F	%
Completamente De Acuerdo	13	11	9	10	10	10	63	66
De Acuerdo	3	5	7	6	6	6	33	34
Ni De Acuerdo, Ni en Desacuerdo	0	0	0	0	0	0	0	0
En Desacuerdo	0	0	0	0	0	0	0	0
Completamente en Desacuerdo	0	0	0	0	0	0	0	0



### Gráfico 3

Representación gráfica de los % de respuestas dadas por los docentes en relación a la dimensión: Inclusión Laboral de Estudiantes con Discapacidad; Indicadores Necesidad y Beneficios.



Al verificar todos los indicadores en los ítems 5, 8, 6, 7, 10 y 12, el 66% de la muestra consultada respondió que están Completamente de Acuerdo y el resto formado por el 34% se encuentran De Acuerdo en que la Gastronomía y el Emprendimiento pueden ayudar a la Inclusión Laboral de Estudiantes con Discapacidad al ser orientados pedagógica y didácticamente por los docentes que administran el Taller Laboral en el estado Yaracuy.

Por medio del estudio diagnóstico anteriormente descrito, se demostró la necesidad de *diseñar una propuesta didáctica en gastronomía inclusiva un enfoque interdisciplinario para el emprendimiento y la integración laboral de estudiantes con discapacidad.*

### Fase II. Diseño de la Propuesta

A partir de las necesidades encontradas en la Fase Diagnóstica se procedió a establecer sistemáticamente el procedimiento para Diseñar una Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad:

a) *Revisión de la literatura:* Luego de realizar una búsqueda exhaustiva de información se revisó el estado del arte de los elementos que confluyen en la propuesta interdisciplinaria, se ubicó la teoría requerida para el diseño didáctico de la propuesta y evaluaron las características de los estudiantes de Educación Especial para la adecuación curricular correspondiente, para el diseño de los talleres que se ejecutarán en la propuesta didáctica.

b) *Se estableció el diseño general de cada Taller para que la Propuesta fuese equitativa, organizada y adecuada:* Se realizaron varios bosquejos técnicos que pudieran llevar la idea final a término, en esta fase se establecieron, el tiempo de ejecución, los materiales, técnicas, actividades, recursos y equipos necesarios para la conclusión del diseño final.

c) *Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad:* La propuesta didáctica está diseñada para promover la gastronomía inclusiva y el emprendimiento entre estudiantes con discapacidad, enfocándose en su integración laboral. Se desarrollarán cuatro talleres de formación, cada uno con una duración de 2 horas académicas (90 minutos).

Como se puede apreciar, se diseñó sistemáticamente una Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva, enfocada en la integración laboral de estudiantes con discapacidad a través del emprendimiento, mediante una revisión de literatura y la elaboración de talleres equitativos. El proceso implicó identificar necesidades, fundamentar teóricamente la propuesta, adecuar el currículo, y diseñar los talleres con materiales, técnicas y actividades específicas para su ejecución. A continuación, se presenta una matriz, indicada en la tabla 4 que detalla los talleres y sus actividades:

**Tabla 4***Distribución de Talleres en la Propuesta Didáctica*

Taller	Objetivo del Taller	Actividades Sugeridas
<b>Taller 1</b> <b>Introducción a la Gastronomía</b>	Familiarizar a los estudiantes con conceptos básicos de gastronomía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charla sobre la importancia de la gastronomía en la vida diaria.</li> <li>- Demostración de técnicas culinarias básicas (corte, cocción).</li> <li>- Actividad práctica: preparar un plato sencillo (ej. ensalada).</li> </ul>
<b>Taller 2</b> <b>Nutrición y Seguridad Alimentaria</b>	Enseñar sobre la importancia de la nutrición y las prácticas seguras en la cocina.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación sobre grupos alimenticios y su importancia.</li> <li>- Taller práctico sobre manipulación segura de alimentos.</li> <li>- Juego de roles: identificar alimentos saludables.</li> </ul>
<b>Taller 3</b> <b>Fundamentos del Emprendimiento</b>	Introducir conceptos básicos de emprendimiento aplicados a la gastronomía.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Charla sobre qué es el emprendimiento y su relevancia.</li> <li>- Actividad grupal: brainstorming de ideas para un negocio gastronómico.</li> <li>- Ejercicio práctico: elaboración de un mini plan de negocio.</li> </ul>
<b>Taller 4</b> <b>Marketing y Ventas en Gastronomía</b>	Capacitar a los estudiantes en estrategias de marketing y ventas para sus productos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taller sobre las 4 P's del marketing (Producto, Precio, Plaza, Promoción).</li> <li>- Simulación de ventas: presentar un producto gastronómico.</li> <li>- Actividad práctica: diseñar un cartel publicitario para su producto.</li> </ul>

Una vez finalizadas las fases previas (diagnóstico y diseño), se procedió a realizar una validación de la propuesta por juicio de expertos con tres docentes facilitadores de en los Talleres Laborales de los estudiantes de Educación Especial para aprobar la Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad, obteniéndose los siguientes resultados provenientes de la aplicación del instrumento, el mismo constó de cinco preguntas de respuestas dicotómicas que respondieron luego de revisar la propuesta.

En la tabla 5 y gráfico 4, se presentan las opiniones por los docentes, en relación a la validación de la Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad, en relación a las dimensiones: Secuencia Didáctica e Interdiscipliniedad de Contenidos. En los que se observó, que para los indicadores mencionados en los ítems 2 y 3 el 100% de los entrevistados “Si” creen que la Propuesta Didáctica presenta elementos favorables para su puesta en marcha. Además, en los ítems 1, 4 y 5 el 80% de los encuestados, sostienen que los elementos Didácticos de la Propuesta Didáctica cumplen con secuencias didácticas adecuadas a los estudiantes de Educación Especial con un enfoque Interdisciplinario.

**Tabla 5**

*Distribución de las respuestas dadas por los docentes, en relación a la validación de la Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad*

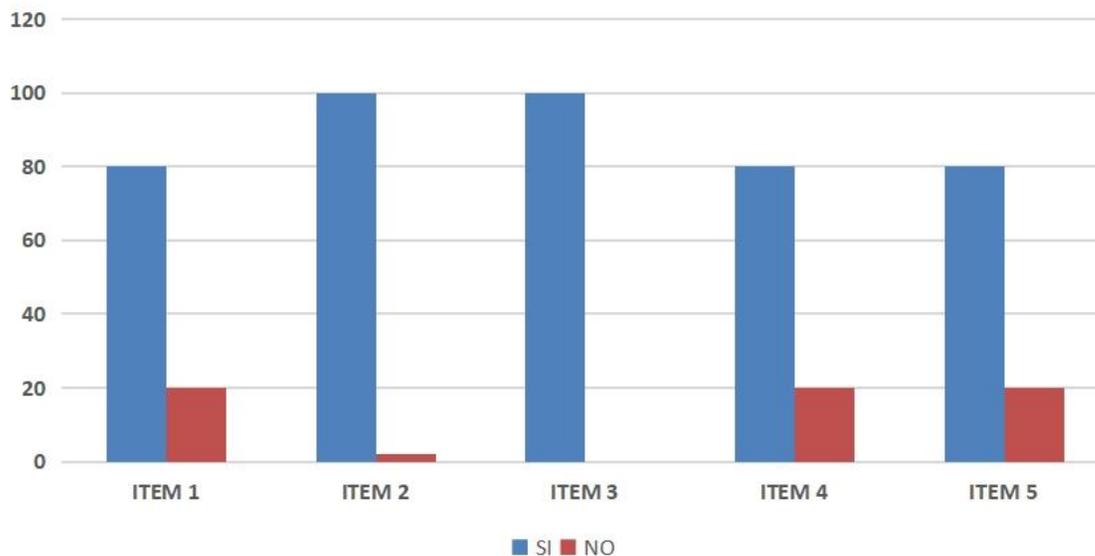
N°	Ítems	SI		NO	
		f	%	f	%
1	¿Considera que la redacción que se usó en la propuesta didáctica: gastronomía inclusiva, un enfoque interdisciplinario para el emprendimiento y la integración laboral de estudiantes con discapacidad está adecuada al nivel académico para el que está diseñada?	4	80	1	20
2	¿La propuesta didáctica: gastronomía inclusiva, un enfoque interdisciplinario para el emprendimiento y la integración laboral de estudiantes con discapacidad, presenta en su estructura una secuencia didáctica pertinente para el nivel académico al que va dirigido?	5	100	0	0
3	¿La propuesta didáctica: gastronomía inclusiva, un enfoque interdisciplinario para el emprendimiento y la integración laboral de estudiantes con discapacidad, presenta contenidos pertinentes para promover la adquisición de contenidos que ayuden a la inclusión laboral de los estudiantes	5	100	0	0

**Cont. Tabla 5**

<b>4</b>	¿se evidencia la integración entre las disciplinas: química, educación especial y educación comercial en la propuesta didáctica: gastronomía inclusiva, un enfoque interdisciplinario para el emprendimiento y la integración laboral de estudiantes con discapacidad?	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>1</b>	<b>20</b>
<b>5</b>	¿la propuesta didáctica: gastronomía inclusiva, un enfoque interdisciplinario para el emprendimiento y la integración laboral de estudiantes con discapacidad, contiene elementos curriculares y didácticos bien diferenciados vinculantes con la vida diaria?	<b>4</b>	<b>80</b>	<b>1</b>	<b>20</b>

**Gráfico 4**

*Representación gráfica de la validación de la Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad*



## Conclusiones y Recomendaciones

El presente estudio estuvo orientado hacia Diseñar una Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad. Al analizar los resultados sobre la base de los objetivos planteados se concluye que, a través de un estudio diagnóstico, se detectó y evidenció mediante la aplicación de instrumentos estadísticamente procesados la necesidad que presentan los docentes de los Talleres Laborales del Diseño de una Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad, por lo que se elaboró la misma la su posterior puesta en práctica.

Se diseñó y desarrolló la Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad y se les presentó como una propuesta a la comunidad de docentes respectivos para su consideración. Por último, se realizó la validación la Propuesta Didáctica en Gastronomía Inclusiva un enfoque interdisciplinario para el Emprendimiento y la Integración Laboral de estudiantes con discapacidad, mediante juicio de expertos en términos de secuencia didáctica e interdiscipliniedad de contenidos, con la finalidad de mejorar la misma a largo plazo.

Finalmente, luego de realizado el estudio, se recomienda realizar investigaciones cuasi experimentales en donde se ejecuten los talleres de la Propuesta Didáctica, para evaluar los efectos a largo plazo en la aplicación de la gastronomía y el emprendimiento en la inclusión laboral de estudiantes de Educación Especial. También, promover la creación de otras Propuesta Investigativas interdisciplinarias que puedan dar respuestas a necesidades propias de los Estudiantes de Educación Especial; y por último, aplicar los talleres con otras comunidades de Estudiantes de Educación Especial realizando las adecuaciones curriculares respectivas.

## Referencias

- Chang, R., y Goldsby, K. A. (2017). *Química* (12.ª ed.): McGraw-Hill/Interamericana de México.
- Fernández, M., y Jiménez, R. (2018). La inserción laboral en educación especial: Un enfoque inclusivo y emprendedor. *Revista de educación inclusiva*, 11(2), 223–242. España.
- Garanto, J. (1993). *Proyecto docente e investigador para la Cátedra de Diagnóstico en Educación Especial: Trastornos de conducta*. [Trabajo de Grado, Universidad de Barcelona]
- García, J., y Ruiz, P. (2020). Modelos de emprendimiento inclusivo en la educación especial.
- Giné, C., Sánchez, M., y Morales, J. (2020). *Educación especial y desarrollo de habilidades laborales*: Madrid (Eds.)
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., y Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6.ª ed.). McGraw-Hill Education.
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2006). *Metodología de la investigación*. <https://187.191.86.244/rceis/registroMetodolog%25C3%25ADa%2520de%2520Investigaci%25C3%25B3n%2520SAMPIERI.pdf>
- Hurtado León, I., y Toro Garrido, J. (2005). *Paradigmas y métodos de investigación en tiempos de cambios* (5.ª ed.): Episteme Consultores Asociados.
- Kotler, P., y Armstrong, G. (2016). *Fundamentos de marketing*. Madrid (Eds.).
- López, M., y Gálvez, F. (2021). *Estrategias educativas para el desarrollo de competencias emprendedoras en educación especial*.
- MarketingUCH. (2015, 14 de octubre). *¿Qué es el marketing?* Blog MarketingUCH. <https://blog.uchceu.es/marketing/que-es-el-marketing/>
- Martínez, L., y Castro, R. (2019). *Enseñanza de la química aplicada en la gastronomía: Metodologías para una educación inclusiva*.
- Martínez, Miguel. (2009). Hacia una epistemología de la complejidad y transdisciplinariedad. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 14(46),11-31. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=27911855003>
- Mayor Sánchez, J. (dir.) (1988). *Manual de educación especial*. Madrid.
- Nagel, E. (1961). *The structure of science*: Nueva York (Eds.).
- Organización de las Naciones Unidas (ONU). (2015). *Objetivo 4: Garantizar una educación inclusiva, equitativa y de calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos*. <https://sdgs.un.org/es/goals/goal4>.



- Paula, Isabel. (2003). Educación especial. Técnicas de intervención: Madrid (Eds.).
- Pérez, C., y Martínez, D. (2019). *Simulación de negocios y aprendizaje práctico en talleres laborales para educación especial*: Madrid (Eds.)
- Pérez, J., y Ortiz, S. (2021). Química y gastronomía: Propuesta didáctica para estudiantes con necesidades educativas especiales.
- Rigo, E. (1991). *Proyecto docente e investigador para la cátedra de Trastornos del Aprendizaje*. [Trabajo de Grado, Universidad de Palma de Mayorca]
- Rodríguez, Y. (2003). *Propuesta de Plan de Curso sobre Integración escolar de personas con necesidades educativas especiales para la carrera educación especial de la Universidad Nacional Abierta*. [Trabajo de ascenso, Universidad Nacional Abierta]
- Ruiz, L, y Utrera, J. (2019). *Estrategias de emprendimiento para la educación especial*: México (Eds.)
- Tamayo y Tamayo, M. (2004). *El proceso de la investigación científica*. (4.ª ed.). Limusa-Noriega Editores
- Universidad Pedagógica Experimental Libertador (2016) *Manual de Trabajos de Grado de Especialización y Maestría y Tesis Doctorales*. (5a ed.). Fedupel.

### **Síntesis Curricular**



**Sigris Escalona**

T.S.U. Administración de Recursos Humanos. Profesora En Educación Especial. Mención: Dificultad del Aprendizaje. Mcs. En Ciencias Mención: orientación a la conducta. Diplomado: Dirección y supervisión educativa. Especialización en Educación Especial. Docente de Aula en Instituto de Educación Especial "Licdo. Alfredo Silva Armas". Docente Aula Integrada en la U.E. Manuel Cedeño. Directora (E). Centro de Desarrollo Infantil Yaritagua. Desde el 16-09-2019 hasta la actualidad. Facilitadora del Diplomado Educación Especial. Docente Investigadora del PNFAE: Educación Especial de la UNEM.

